

cecotec

Cumbia

MÁY XAY VÀ PHA CÀ PHÊ 2 TRONG 1 CUMBIA POWER ESPRESSO 20 BARISTA AROMAX



CÔNG TY CỔ PHẦN SẢN XUẤT THƯƠNG MẠI VÀ ĐẦU TƯ
HƯƠNG VIỆT

Trụ sở chính: Số 22 Xã Đàn, P. Phương Liên, Q. Đống Đa, TP. Hà Nội

CN Miền Nam: Số 61 đường số 3, Phường 15, Quận 11, TP. HCM

CN Miền Trung: Số 80 Nguyễn Thị Minh Khai, P. Thạch Thang, Q.
Hải Châu, TP. Đà Nẵng

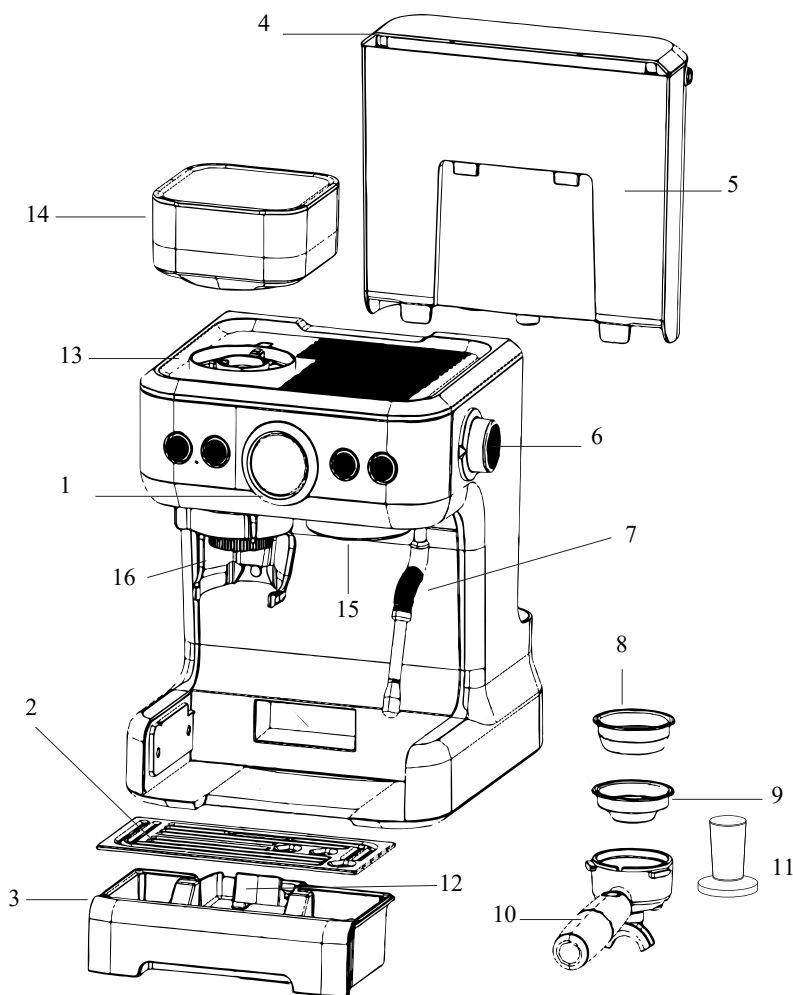
Hotline: 19006852

Website: <https://www.huongvietcoffee.com.vn>

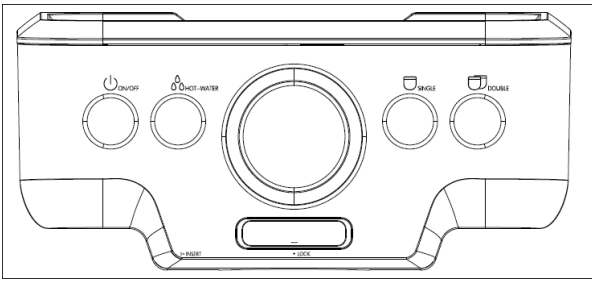


HƯƠNG VIỆT
coffee

1. MÔ TẢ THIẾT BỊ



- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Áp kế | 9. Phin đơn |
| 2. Khay đựng cốc | 10. Tay pha |
| 3. Khay nước | 11. Dụng cụ nén cà phê |
| 4. Nắp bình nước | 12. Chỉ báo khay nước đầy |
| 5. Bình nước | 13. Cối xay |
| 6. Núm hơi | 14. Khoảng chứa hạt cà phê |
| 7. Vòi hơi và nước nóng | 15. Vòi cà phê |
| 8. Phin đúp | 16. Cửa xả bột cà phê/Núm điều chỉnh độ mịn bột |



1. Nút Nguồn
2. Nước nóng
3. Pha đơn
4. Pha kép

Lưu ý: Mỗi nút có một đèn báo và đèn báo này sẽ sáng khi chức năng được kích hoạt.

2. LƯU Ý AN TOÀN

Kết nối máy với nguồn điện có thông số được ghi rõ trên nhãn dán của máy và đã được nối đất.

Không nhúng dây điện, phích cắm hoặc các bộ phận không thể tháo rời khác của máy vào nước hay các loại chất lỏng. Đảm bảo tay khô khi cầm phích cắm hay khi bật máy.

Kiểm tra dây điện thường xuyên để đảm bảo dây không có dấu hiệu hư hỏng. Nếu có, chỉ được thay thế khi mang tới trung tâm bảo hành của hãng Cecotec.

Tắt máy và tháo phích cắm khỏi ổ điện khi không sử dụng máy, trước khi vệ sinh hay tháo các bộ phận linh kiện. Không tháo phích cắm bằng cách kéo dây điện.

Không sử dụng máy nếu dây, phích cắm hoặc vỏ máy bị hỏng hay sau khi máy gặp trục trặc hoặc bị rơi, hư hỏng.

Không tự sửa máy. Liên hệ với bộ phận bảo hành của Cecotec để được sửa chữa.

Việc không sử dụng phụ kiện chính hãng của Cecotec có thể dẫn đến các nguy cơ cháy nổ, điện giật và thương tích cho người sử dụng.

Đặt thiết bị trên bề mặt an toàn, bằng phẳng, chắc chắn và chống nhiệt.

Không sử dụng máy ngoài trời, nơi có độ ẩm cao, gần bếp ga hay bếp điện, trong lò nướng hay gần lửa, trên các bề mặt mềm (như thảm) hoặc nơi mà máy có thể bị lật trong quá trình sử dụng.

Không phủ lên máy trong khi máy đang hoạt động.

Thiết bị phù hợp sử dụng cho hộ gia đình.

Máy sẽ rất nóng ngay sau khi được bật và khi đang hoạt động. Không xả trực tiếp hơi hay nước nóng về phía người dùng đang đứng và sử dụng tay cầm, gang tay hay các phụ kiện bảo vệ khác để tránh bị bỏng.

Không vận hành máy khi bình chứa hết nước.

Luôn chú ý giám sát máy trong quá trình hoạt động. Rút phích cắm sau khi sử dụng và trước khi bạn rời khỏi phòng lắp đặt máy.

Thực hiện vệ sinh và bảo quản máy theo thông tin trong hướng dẫn sử dụng này để luôn đảm bảo máy hoạt động đúng cách. Tắt và rút phích cắm của máy trước khi di chuyển hay vệ sinh thiết bị.

Trẻ em dưới 12 tuổi không được sử dụng hay nghịch máy.

Trẻ từ 12 tuổi trở lên và những người có vấn đề về thể chất, giác quan, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết có thể sử dụng thiết bị trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ tác hại nguy hiểm.

LƯU Ý

Không tháo bình nước hoặc tay cầm khi máy đang pha cà phê, làm nóng nước hoặc đánh

sữa để tránh bị bỏng hay các thương tích khác. Đảm bảo máy ở chế độ chờ trước khi tháo tay cầm và trước khi pha tách tiếp theo. Nếu muốn thêm nước vào bình, nhấn nút Nguồn và đợi cho đến khi đèn báo tắt, lúc này, máy đã tắt và bạn có thể tháo bình và thêm nước vào.

Máy đã được kiểm soát chất lượng trước khi đưa ra thị trường với mục đích đảm bảo hoạt động chính xác. Sau quá trình kiểm soát chất lượng, thiết bị đã được làm sạch hoàn toàn nhưng vẫn có thể còn nước bên trong.

3. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

3.1. Hướng dẫn sử dụng lần đầu

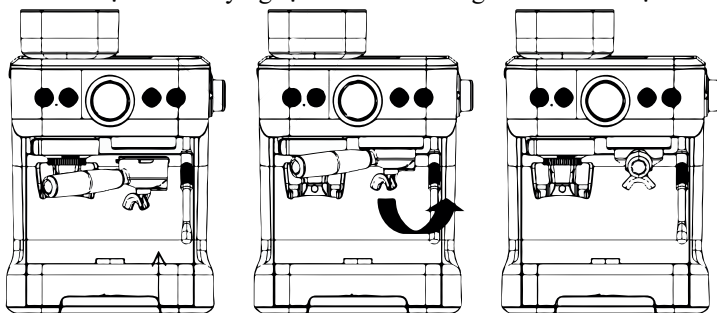
1. Lấy máy ra khỏi hộp đựng và dỡ bỏ túi bóng bọc

Lưu ý: Đảm bảo tất cả các bộ phận và linh kiện có đầy đủ trong hộp đựng và không có dấu hiệu hỏng hóc. Nếu có, hãy liên hệ với Bộ phận chăm sóc khách hàng.

2. Tháo bình nước và đổ đầy nước sạch vào bình

Lưu ý: Nên sử dụng nước đóng chai để cà phê pha có hương vị ngon nhất.

3. Lắp tay cầm vào vị trí và xoay ngược chiều kim đồng hồ để khóa chặt.



4. Đặt cốc lên trên khay đựng cốc và kết nối máy với nguồn điện. Đảm bảo núm hơi đã được tắt.

5. Nhấn công tắc nguồn, máy sẽ bắt đầu quá trình làm nóng và sau đó vào chế độ chờ.

6. Nhấn nút nước nóng để xả nước nóng. Nhấn lần nữa để dừng lại. Sau đó, nhấn nút espresso đơn hoặc đúp để làm sạch hệ thống ống bên trong.

7. Sử dụng nước ấm để vệ sinh tất cả các bộ phận rời của máy.

3.2. Sử dụng thiết bị

1. Đổ nước vào bình, không vượt quá vạch tối đa.

2. Kết nối máy với nguồn điện và đảm bảo núm hơi được đặt ở vị trí tắt.

3. **Làm nóng:** Nhấn nút Nguồn, máy sẽ bắt đầu quá trình làm nóng trong khi đèn báo Nguồn nhấp nháy.

4. **Chế độ chờ:** Sau quá trình làm nóng, máy sẽ vào chế độ chờ; 4 đèn báo và đèn báo hơi sẽ sáng cố định.

5. **Nước nóng:** Từ chế độ chờ, nhấn nút nước nóng để kích hoạt chức năng này. Đèn báo sẽ bật trong khi máy xả nước nóng. Máy sẽ xả khoảng 240 ml nước nóng và sau đó sẽ tự động dừng lại. Bạn cũng có thể dừng chức năng này bằng cách nhấn lại nút nước nóng. Khi quá trình này kết thúc, máy sẽ quay trở lại chế độ chờ.

6. **Pha đơn:** Đặt phin lọc đơn vào trong tay cầm, đổ 7-12g bột cà phê vào phin lọc và nén chặt. Căn chỉnh tay cầm dưới phần vòi cà phê, lắp vào vị trí và xoay ngược chiều kim

đồng hồ để khóa chặt. Đặt một chiếc cốc lên khay đựng cốc. Từ chế độ chờ, nhấn nút pha đơn, đèn báo sẽ nhấp nháy và máy sẽ bắt đầu pha cà phê. Áp kế sẽ hiển thị các thông số áp suất trong quá trình pha và kim áp kế sẽ quay trở về số 0 sau khi pha xong. Chức năng pha đơn sẽ tự động kết thúc. Nếu muốn, bạn cũng có thể dừng bằng cách nhấn nút pha đơn.

Lưu ý: Bạn phải cầm dụng cụ nén theo chiều thẳng đứng và nén chặt cà phê trong phin. Nếu bị lệch, chiết xuất cà phê sẽ không đồng nhất.

7. **Pha kép:** Đặt phin kép vào tay cầm, đổ 20-22g bột cà phê vào phin và nén chặt. Căn chỉnh tay cầm dưới phần vòi cà phê, lắp vào vị trí và xoay ngược chiều kim đồng hồ để khóa chặt. Đặt 1 cốc cho tách kép hoặc 2 cốc cho 2 tách đơn trên khay đựng cốc. Từ chế độ chờ, nhấn nút pha kép, đèn báo sẽ nhấp nháy và máy sẽ bắt đầu pha tách kép. Áp kế sẽ hiển thị các thông số áp suất trong quá trình pha và kim áp kế sẽ quay trở về số 0 sau khi pha xong. Chức năng pha kép sẽ tự động kết thúc. Nếu muốn, bạn cũng có thể dừng bằng cách nhấn nút pha kép.

Lưu ý: Làm nóng máy, phin lọc, tay cầm và tách trước khi pha cà phê để đảm bảo hương vị cà phê không bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ.

8. **Hơi nước (vòi hơi):** Đầu tiên, xoay núm hơi về vị trí làm nóng, đèn báo Nguồn sẽ sáng cố định và đèn báo hơi sẽ nhấp nháy. Đèn báo hơi sẽ sáng cố định khi chức năng hơi đã sẵn sàng để sử dụng. Từ chế độ chờ, xoay núm hơi từ vị trí 0 thành vị trí Max. (tối đa), vòi hơi sẽ bắt đầu xả hơi nước. Đèn báo hơi sẽ nhấp nháy. Xoay núm hơi về vị trí 0 một lần nữa để tắt chức năng.

Lưu ý: Để máy nghỉ trong 1 phút sau khi sử dụng chức năng hơi nước liên tục 10 phút để tránh máy bị quá nóng. Nên sử dụng sữa tươi nguyên chất và sữa lạnh để thu được chất lượng tốt nhất.

9. **Xay hạt cà phê:** Bạn nên sử dụng hạt cà phê đã rang để xay và sử dụng trực tiếp. Bột cà phê xay sẵn chỉ có thể giữ được mùi thơm từ 7 đến 8 ngày, trừ trường hợp được bảo quản trong hộp kín và đặt ở nơi mát mẻ. Không bảo quản trong tủ lạnh hoặc tủ đông. Loại hạt nguyên chất nên được xay ngay trước khi sử dụng. Hương thơm của hạt cà phê được bảo quản trong hộp kín có thể giữ được trong 4 tuần. Và quan trọng hơn cả, cà phê phải được xay mịn. Cà phê được xay đúng cách sẽ trông giống như muối. Nếu quá mịn, nước sẽ khó lọc qua. Nếu quá thô, nước chảy qua cà phê quá nhanh, ngăn cản việc chiết xuất đầy đủ hương vị.

Để xay, nhấn nút Nguồn, đèn báo xay bật cho biết chức năng xay hạt đã sẵn sàng để sử dụng. Thêm hạt cà phê vào khoang chứa. Lắp phin lọc vào tay cầm và đặt tay cầm vào cửa xả bột. Đẩy tay cầm về phía trước để máy xả bột cà phê. Bạn có thể điều chỉnh độ mịn bột bằng núm điều chỉnh trong khi máy đang xay. Đèn báo sẽ nhấp nháy màu trắng trong quá trình xay.

Lưu ý: Nếu tay cầm không được lắp đúng vị trí, đèn báo sẽ nhấp nháy màu đỏ. Bạn nên xay cà phê ở cấp 8-10 trong tối đa 1 phút cho mỗi lần.

Nếu áp kế cho thấy áp suất quá thấp trong quá trình pha, hãy xoay núm xay sang chế độ mịn hơn và sau đó thử xay lại hạt và pha lại tách cà phê mới. Nếu áp suất quá cao trong quá trình pha và không thể pha cà phê hoặc cà phê chảy ra quá chậm, hãy xoay núm xay sang chế độ thô hơn.

Lưu ý: Để có được kết quả và hương vị cà phê tốt nhất, hãy thực hiện xay và nén cà phê sao cho cà phê được pha ở áp suất 9-12 bar.

10. **Tùy chỉnh cà phê:** Nhấn và giữ nút đồng thời hai nút pha đơn và đúp để vào chế độ tùy chỉnh cà phê, đèn chỉ báo pha đơn và đúp sẽ nhấp nháy. Để điều chỉnh lượng cà phê bạn muốn cho 1 tách đơn, nhấn nút đơn để máy pha tách đơn, đèn báo sẽ nhấp nháy. Nhấn lại nút này khi bạn đã có lượng cà phê mong muốn. Lượng cà phê này sẽ được lưu lại.

Lặp lại các bước này với nút pha đúp để tiết kiệm lượng cà phê mong muốn cho một tách đúp.

Lưu ý: Nếu bạn muốn đặt lại lượng cà phê mặc định, chỉ cần nhấn và giữ nút cà phê tương ứng trong 5 giây cho đến khi đèn báo nhấp nháy hai lần.

Lưu ý: Lượng nước đề xuất cho tách đơn là 20-60 ml và 60-100 ml cho tách đúp.

11. **Chế độ ngủ:** Máy sẽ tự động vào chế độ ngủ sau 30 phút không hoạt động. Nút Nguồn sẽ vẫn bật. Nhấn nút bất kỳ để thoát chế độ ngủ.

Cảnh báo:

Bạn chỉ có thể pha cà phê đơn hoặc đúp sau khi thiết bị được làm nóng.

Máy sẽ phát ra tiếng bip và đèn báo sẽ bật khi không có đủ nước trong bình chứa. Sau khi đổ đủ nước vào bình, máy sẽ trở lại điều kiện bình thường.

Sau khi sử dụng chức năng hơi nước, hãy đợi cho đến khi máy chuyển sang chế độ chờ trước khi pha cà phê hoặc xả nước nóng. Bạn không thể sử dụng các chức năng này khi máy nguội đi.

Đổ nước trong khay nước khi chỉ báo khay nước đầy nổi lên.

4. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

- Rút phích cắm khỏi ổ điện và để máy nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh. Hãy cẩn thận để không bị bỏng!
- Không sử dụng chất tẩy rửa gây mài mòn hoặc miếng cọ rửa vì chúng có thể làm hỏng bề mặt máy.
- Sử dụng một miếng vải mềm, ẩm để lau sạch phần bên ngoài của máy.
- Không ngâm thân máy trong nước hoặc các chất lỏng khác.
- Rửa bình nước, khay nước và khay giữ cốc thường xuyên.
- Sau khi sử dụng chức năng hơi nước, phải làm sạch vòi bằng vải ngay sau đó. Xả hết hơi nước để tránh tắc nghẽn bên trong. Nếu vòi hơi bị tắc, sử dụng kim hoặc vật có đầu nhọn để loại bỏ tắc nghẽn.
- Xoay tay pha theo chiều kim đồng hồ để tháo và đổ sạch bã cà phê bên trong. Sau đó, sử dụng một miếng vải và nước để làm sạch.
- Không rửa bình nước, khoang chứa hạt cà phê hoặc tay pha trong máy rửa chén.
- Làm sạch tất cả các bộ phận bằng nước và lau khô trước khi cất giữ hoặc sử dụng lại thiết bị.
- Vệ sinh vòi căn: Vòi căn tích tụ bên trong máy có thể ảnh hưởng đến hoạt động của máy. Việc loại bỏ và làm sạch vòi căn rất quan trọng, giúp giữ cho máy pha cà phê hoạt động hiệu quả nhất. Chất lượng nước được sử dụng và hình thức sử dụng sẽ xác định tần suất bạn phải làm sạch vòi căn. Bạn nên thực hiện chu trình tự làm sạch sau 1000 lần pha. Sau 1000 lần pha, máy sẽ phát ra tín hiệu nhắc nhở khi máy được bật và đèn báo sẽ nhấp nháy màu đỏ hai lần.
- Đổ đầy dung dịch gồm nước và chất tẩy căn vào bình chứa đến vạch tối đa. Bạn cũng có thể sử dụng vỏ cam quýt hoặc giấm.

Lưu ý: Tỷ lệ hỗn hợp nước và chất tẩy căn là 4:1.

- + Nhấn nút Nguồn, máy sẽ bắt đầu làm nóng và đèn báo sẽ sáng cố định. Lắp tay pha vào vị trí, xoay ngược chiều kim đồng hồ để khóa chặt.
- + Đặt một bình chứa lớn (khoảng 2l) trên khay đựng cốc. Đảm bảo bình có miệng đủ rộng để có thể hứng hết nước chảy ra từ các vòi.
- + Nhấn và giữ nút nước nóng trong 5 giây để máy chuyển sang chế độ Tự động làm sạch.
- + Xoay núm hơi đến mức tối đa. Hỗn hợp nước nóng với chất tẩy cặn (hoặc loại khác được sử dụng) sẽ chảy ra từ vòi cà phê và vòi nước nóng/ hơi nước.
- + Quá trình này sẽ mất từ 10 đến 15 phút, sau đó máy sẽ tắt.
- + Sau khi hoàn thành, đổ đầy nước vào bình chứa và lặp lại các bước này cho đến khi không còn chất tẩy cặn nữa.
- + Lau sạch bình nước và khay nước.

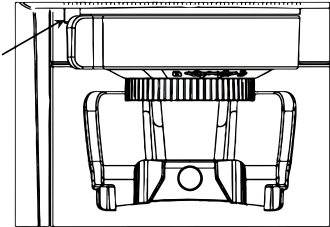
Lưu ý:

Trong quá trình Tự động làm sạch, bộ phận bơm sẽ bật và tắt không liên tục. Điều này là bình thường và không phải là sự cố.

Trong quá trình Tự động làm sạch, không được đặt núm hơi ở mức 0. Máy sẽ phát ra tiếng bip một lần để nhắc nhở bạn phải chuyển núm hơi sang vạch tối đa để làm sạch vòi hơi.

- Vệ sinh bộ phận xay hạt:

- + Bạn có thể tháo rời bộ phận xay để làm sạch hoàn toàn. Để tháo rời, nhấn nút thả như trong hình, xoay núm điều chỉnh độ mịn về mức tối đa, sau đó, tiếp tục xoay và tháo theo chiều dọc.



- + Để lắp lại, căn chỉnh bộ phận xay với khe trên máy và lắp theo chiều thẳng đứng. Xoay núm điều chỉnh về mức cài đặt mịn nhất và xoay bộ phận xay theo hướng lắp cho đến khi khớp vào vị trí. Sau mỗi lần xay, bạn có thể loại bỏ phần bột còn lại bên trong bằng bàn chải. Để làm sạch máy đúng cách, hãy sử dụng bàn chải có lông hơi cứng và loại bỏ phần cà phê bị dính vào các mặt của bộ phận xay và đế máy.

5. XỬ LÝ SỰ CỐ

Sự cố	Nguyên nhân	Giải pháp
Nước rò rỉ từ đáy máy pha.	Khay nước quá đầy.	Đổ và làm sạch khay nước.
	Máy pha bị hỏng.	Liên hệ với bộ phận bảo hành.
Nước rò rỉ từ tay pha.	Có bột cà phê trên mép phin lọc.	Làm sạch tay pha và phin lọc.

Có vị axit (giảm) trong cà phê.	Chưa làm sạch máy đúng cách sau khi tẩy cặn.	Thực hiện theo hướng dẫn làm sạch và bảo trì để làm sạch máy đúng cách.
	Bột cà phê không được bảo quản đúng cách và đã bị hỏng.	Sử dụng bột cà phê vừa xay hoặc được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát. Sau khi mở hộp đựng bột cà phê, hãy đậy lại thật chặt.
Máy không hoạt động đúng cách.	Kết nối giữa máy và nguồn điện có thể bị lỏng.	Kiểm tra nguồn điện và dây điện.
Núm hơi không thể đánh sữa.	Cốc đựng sữa được sử dụng không có kích thước hoặc hình dạng phù hợp.	Sử dụng cốc cao và hẹp.
	Bạn đã sử dụng sữa gầy, sữa đậu nành, sữa gạo hoặc các loại sữa khác.	Dùng sữa tươi lạnh nguyên chất.
Tất cả các đèn chỉ báo nháy màu đỏ.	Không có đủ nước trong bình chứa.	Đổ đầy bình nước cho đến khi đèn không nháy nữa.
Trong khi pha cà phê, đèn báo pha đơn và đúp nháy màu đỏ và không pha được cà phê hoặc chỉ có nước chảy ra.	Phin lọc cà phê bị tắc.	Không xay cà phê quá mịn và không đổ bột quá đầy vào phin.
Đèn báo nháy màu đỏ	Nhiệt độ bộ phận xay quá cao	Để thiết bị nguội đi cho đến khi bộ phận xay trở về nhiệt độ bình thường
	Cối xay không được lắp đúng cách	Lắp cối xay đúng cách
Cối xay không thể xay hạt cà phê ở chế độ mịn nhất	Điều này là bình thường và không phải là sự cố	Điều chỉnh độ mịn đúng cách

6. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Tên thiết bị: Cumbia Power Espresso 20 Barista Aromax

Mã thiết bị: 01588

Công suất: 2560 - 3050 W

Điện áp và tần số: 220-240 V~ 50/60 Hz

Sản xuất tại Trung Quốc | Thiết kế tại Tây Ban Nha