

cecotec

Cumbia

MÁY PHA CÀ PHÊ CECOTEC CUMBIA POWER MATIC-CCINO 9000 DÒNG NERA



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

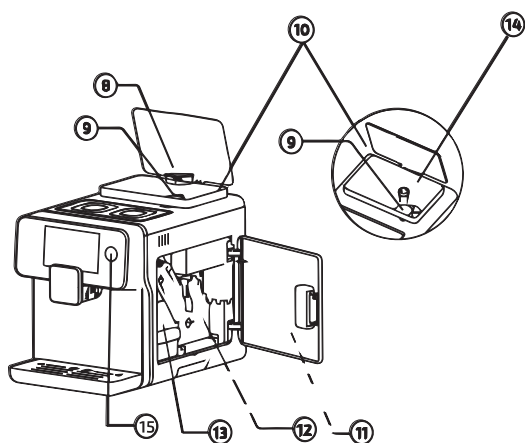
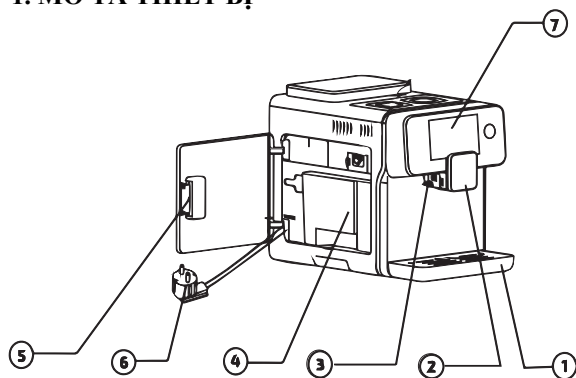
Hotline: 19006852

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



HƯƠNG VIỆT
coffee

1. MÔ TẢ THIẾT BỊ



1. Khay nước
2. Vòi cà phê
3. Vòi đánh sữa
4. Bình nước
5. Cửa trái
6. Dây điện
7. Bảng điều khiển
8. Nắp phễu bột
9. Phễu bột cà phê
10. Khoang hạt
11. Cửa phải
12. Bộ phận pha
13. Khoang bã cà phê
14. Núm xay cà phê
15. Nút Ngừng

BẢNG ĐIỀU KHIỂN



2. LƯU Ý AN TOÀN

- Kết nối thiết bị với nguồn điện có thông số được ghi rõ trên nhãn dán của máy và đã được nối đất.
- Thiết bị phù hợp sử dụng cho hộ gia đình.

- Đặt thiết bị trên bề mặt an toàn, bằng phẳng, chắc chắn và gần ổ điện 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 cắm phích cắm hay khi bật thiết bị.
- Kiểm tra dây điện thường xuyên để đảm bảo dây không có dấu hiệu hư hỏng. Nếu có, chỉ được thay thế bằng dây điện chính hãng của Cecotec.
- Không vặn, bẻ cong, kéo căng hay làm hỏng dây điện. Không để dây điện tiếp xúc với các bề mặt nhọn hay nguồn nhiệt nóng. Không vắt dây điện qua bề mặt máy hay bàn bếp.
- Không để nước tiếp xúc với bất kỳ linh kiện điện nào của máy.
- Không sử dụng máy ngoài trời, gần bếp ga hay bếp điện, trong lò nướng hay gần lửa.
- Không để máy trong môi trường có nhiệt độ dưới 0°C.
- 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.
- Không đổ nước nóng vào bình nước của máy. Luôn sử dụng nước lạnh.
- 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. Giữ tay và dây điện xa các bộ phận nóng của thiết bị khi hoạt động.
- Không sử dụng cà phê chưa rang, cà phê kẹo hay cà phê đông cứng cho máy.
- Không tháo khay nước khi máy đang hoạt động bởi vì nước nóng có thể làm hỏng máy.
- Luôn đặt một chiếc cốc rỗng dưới vòi pha kể cả khi máy được bật hay tắt.
- Trong trường hợp có cháy, sử dụng bình chữa cháy CO2. Không sử dụng bình chữa cháy dạng nước hay bột.
- Không sử dụng máy khi bình chứa hết nước. Đảm bảo máy có đủ nước trước khi sử dụng.
- Máy đã được kiểm soát chất lượng trước khi đưa ra thị trường để đảm bảo hoạt động đúng cách. Sau khi được kiểm tra, máy đã được làm sạch hoàn toàn. Tuy nhiên, trong một vài trường hợp, bạn có thể sẽ vẫn thấy nước hoặc cà phê bên trong máy.
- Trẻ em dưới 8 tuổi không được sử dụng máy. Trẻ từ 8 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.

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.
 2. Tháo bình nước và đổ đầy nước sạch vào bình.
 3. Đổ hạt cà phê vào khoang cà phê.
 4. Cắm phích cắm vào ổ điện.
 5. Nhấn công tắc nguồn ở mặt sau máy 1 hoặc 2 lần nếu màn hình không hiển thị.
 6. Để máy khởi động.
 7. Máy vào chế độ chờ và lúc này, bạn có thể sử dụng máy.
- Lưu ý: Bạn nên sử dụng nước uống đóng chai để pha được hương vị tối ưu của cà phê

3.2. Sử dụng thiết bị

1. Loại cà phê và đồ uống nóng

ESPRESSO, RISTRETTO, LUNGO, DOPPIO, AMERICANO:

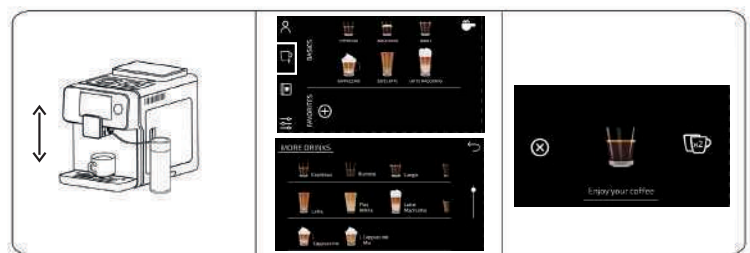
- Điều chỉnh chiều cao của vòi cà phê.
- Ấn biểu tượng cà phê tương ứng để tự động pha 1 tách.

- Ấn biểu tượng x2 khi biểu tượng này hiển thị trên màn hình nếu bạn muốn máy pha thêm 1 tách nữa.



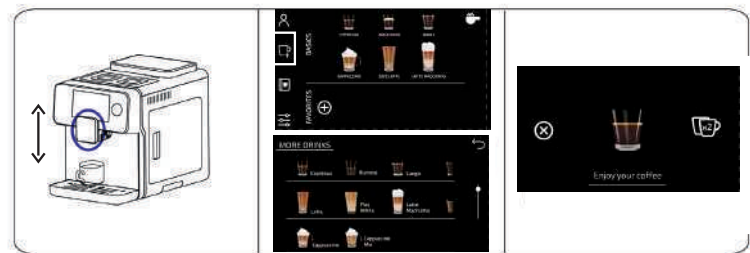
LATTE, FLAT WHITE, LATTE MACCHIATO, WITH MILK (CÀ PHÊ SỮA), CAPPUCCINO, CAPPUCCINO MIX, MACCHIATO, INVERSE MACCHIATO (ESPRESSO MACCHIATO)

- Thêm sữa vào bình sữa. Bạn nên sử dụng sữa nguyên chất.
- Đặt bình sữa cùng với vòi sữa vào vị trí phù hợp.
- Điều chỉnh chiều cao của vòi cà phê.
- Ấn biểu tượng cà phê tương ứng để tự động pha 1 tách.
- Ấn biểu tượng x2 khi biểu tượng này hiển thị trên màn hình nếu bạn muốn máy pha thêm 1 tách nữa.



WHITE TEA (TRÀ TRẮNG), RED TEA (TRÀ ĐỎ), BLACK TEA (TRÀ ĐEN), GREEN TEA (TRÀ XANH), ROOIBOS (TRÀ ROOIBOS), HERBAL TEA (TRÀ THẢO MỘC)

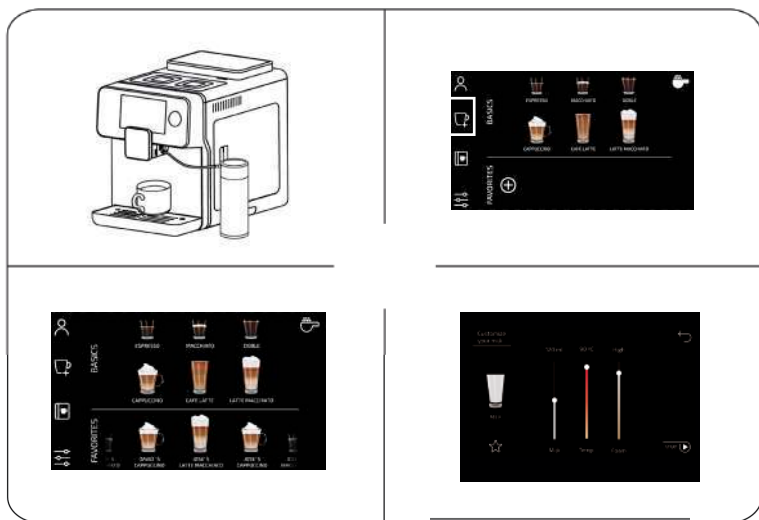
- Đặt tách trà dưới vòi cà phê.
- Ấn biểu tượng trà bạn muốn pha.
- Nhấn biểu tượng Hủy khi bạn đã lấy được lượng nước mong muốn hoặc đợi cho đến khi máy xả hết lượng nước mặc định.



SỮA NÓNG/TẠO BỘT SỮA

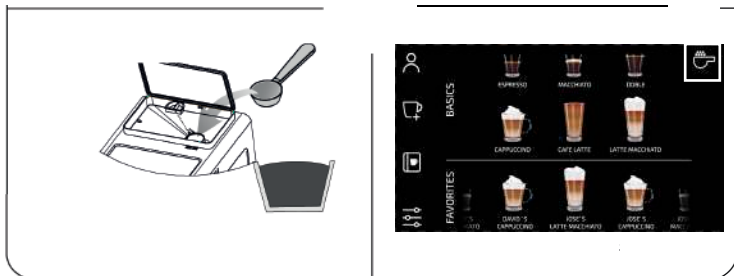
- Thêm sữa vào bình sữa. Bạn nên sử dụng sữa nguyên chất.
- Đặt bình sữa cùng với vòi sữa vào vị trí phù hợp.

- Ấn biểu tượng chức năng bạn muốn sử dụng.



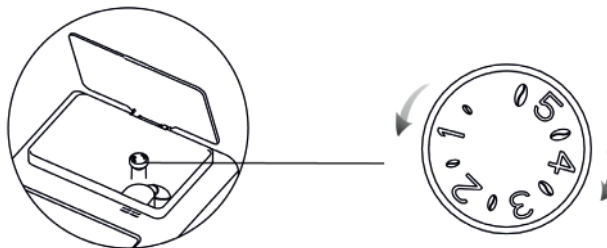
PHA VỚI BỘT CÀ PHÊ

- Thêm 1 thìa bột cà phê.
- Ấn biểu tượng bột cà phê.
- Chọn loại cà phê bạn muốn pha.



NÚM XAY CÀ PHÊ

- Trước hoặc trong khi pha, bạn có thể điều chỉnh núm xay cà phê nằm trong khoang chứa hạt để chọn độ mịn bột cà phê.



CẢNH BÁO:

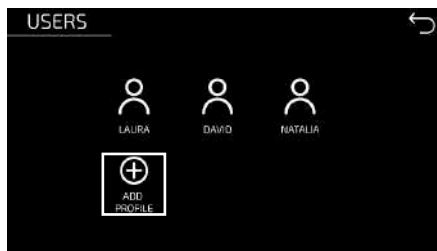
- Không đổ bột cà phê, cà phê hòa tan hoặc các loại chất khác vào trong khoang chứa hạt.
- Không sử dụng hạt cà phê đông lạnh.

- Cà phê chảy ra chậm có nghĩa là bột cà phê được xay quá mịn. Ấn và xoay núm xay cà phê theo chiều kim đồng hồ để chọn kích thước bột to hơn.
- Cà phê chảy ra nhanh và loãng có nghĩa là bột đã được xay quá thô. Ấn và xoay núm xay ngược chiều kim đồng hồ để chọn kích thước bột mịn hơn.

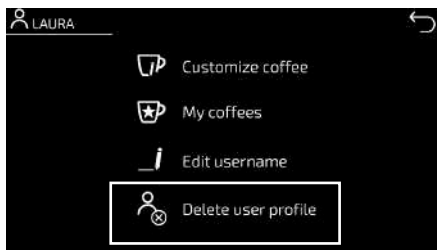
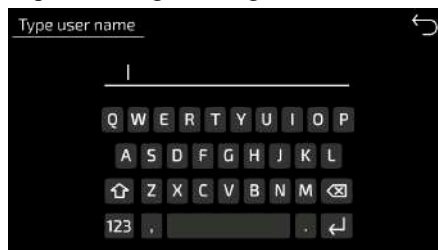
2. Bộ nhớ người dùng

Máy có thể lưu bộ nhớ cho 10 người dùng khác nhau. Mỗi người dùng có thể tùy chỉnh và lưu cài đặt cà phê hoặc đồ uống nóng.

Để tạo bộ nhớ người dùng:



- Nhấn biểu tượng người dùng.
- Sau đó, nhấn biểu tượng + để thêm người dùng.
- Nhập tên của người dùng và xác nhận.



Lưu ý: Sau khi tạo tài khoản người dùng, bạn có thể chỉnh sửa cài đặt hoặc xóa tài khoản

3. Giao diện tùy chỉnh

Mỗi người dùng có thể tùy chỉnh cà phê và đồ uống nóng theo ý thích của mình. Các thông số tùy chỉnh như sau:

Bột cà phê: 7-12 gr

Cà phê: 20-250 ml

Nhiệt độ: 75-95 °C

Hương vị: Nhạt-đậm

Sữa: 15-250 ml

Bọt: Không, ít, vừa, nhiều

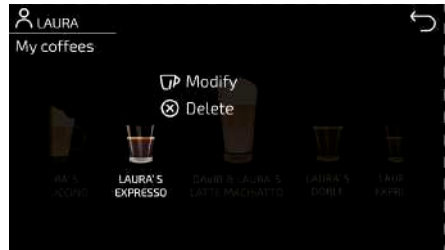
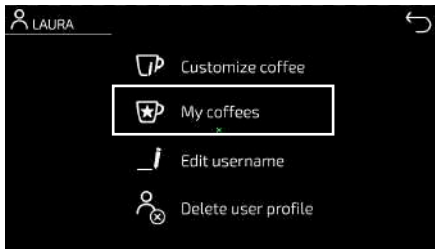
Nước: 20-250 ml

Thứ tự: Cà phê-sữa hoặc sữa-cà phê

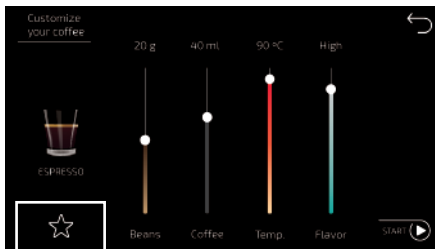
Chế độ tùy chỉnh cà phê:

- Từ giao diện người dùng:





- + Nhấn biểu tượng tùy chỉnh cà phê
- + Chọn cà phê hoặc đồ uống nóng mong muốn
- Từ trang chủ máy:

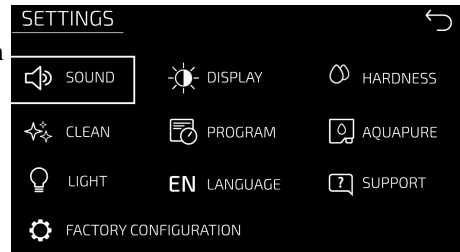


- + Nhấn biểu tượng "MORE DRINKS" (Thêm đồ uống)
- + Chọn cà phê hoặc đồ uống nóng mong muốn
- + Sau khi điều chỉnh xong, nhấn biểu tượng ngôi sao và lưu đồ uống đó vào 1 hoặc nhiều bộ nhớ người dùng.

Cài đặt máy:

- Âm thanh

Ấn biểu tượng âm thanh để bật hoặc tắt tín hiệu âm thanh của máy



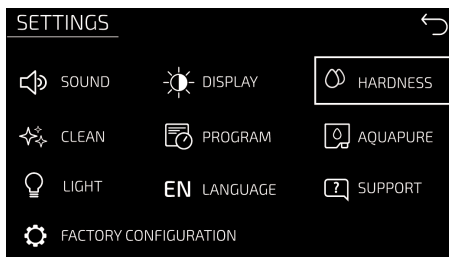
- Độ cứng của nước

Ấn biểu tượng Độ cứng của nước và chọn độ cứng của nước được sử dụng. Máy sẽ tự động đề xuất chu trình tẩy cặn dựa vào loại nước.

- + 1 giọt nước: Độ cứng thấp. Cần tẩy cặn sau khi pha được 880 tách cà phê
- + 2 giọt nước: Độ cứng trung bình. Cần tẩy cặn sau khi pha được 400 tách cà phê.
- + 3 giọt nước: Độ cứng cao. Cần tẩy cặn sau khi pha được 280 tách cà phê.
- + 4 giọt nước: Độ cứng rất cao. Cần tẩy cặn sau khi pha được 240 tách cà phê.

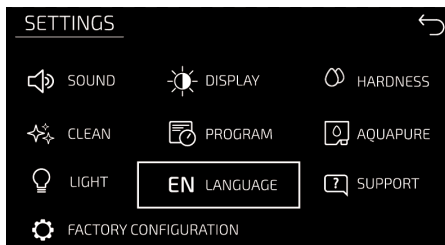
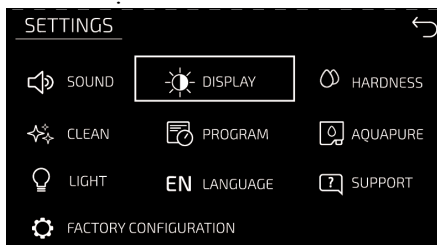
- Độ sáng màn hình

Trượt thanh điều chỉnh để chọn độ sáng màn hình bạn muốn.

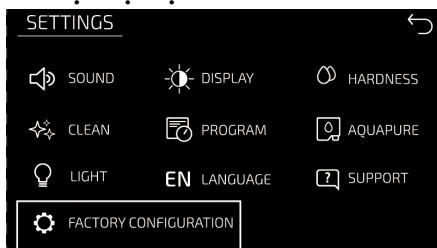


- Ngôn ngữ

Chọn ngôn ngữ bạn muốn sử dụng



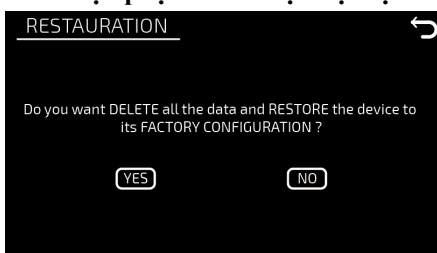
- Cài đặt mặc định



- Phục hồi cài đặt mặc định



- Xác nhận phục hồi cài đặt mặc định



- Bộ đếm cà phê



- Hiệu chỉnh cài đặt

Chức năng này chỉ được sử dụng với kỹ thuật viên của nhãn hàng và tuân theo hướng dẫn của nhãn hàng.



- Đèn sáng

Chọn nếu bạn muốn đèn LED ở vòi cà phê luôn bật, luôn tắt hoặc chỉ bật khi pha chế cà phê hoặc đồ uống nóng.

4. XỬ LÝ SỰ CỐ

1. Đổ nước vào bình nước



2. Thêm hạt vào khoang chứa hạt



3. Lắp khay nước đúng cách



4. Lắp khoang bã cà phê đúng cách



5. Lắp bộ phận pha đúng cách



6. Khoang bã đã đầy. Đổ bã ra ngoài



7. Cửa phải mở, hãy đóng lại

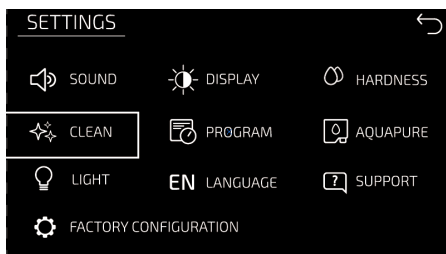


8. Chưa lắp bình nước đúng vị trí. Đẩy bình nước vào đúng vị trí.



5. VỆ SINH MÁY

- Tháo phích cắm khỏi ổ điện trước khi vệ sinh. Không nhúng máy vào nước hay các loại chất lỏng khác khi vệ sinh.
- Sử dụng vải mềm ẩm để lau vỏ máy
- Không giữ máy trong điều kiện sạch sẽ sẽ làm cho bề mặt máy xuống cấp và từ đó, không thể sử dụng máy lâu dài và còn dẫn tới nguy cơ nguy hiểm cho người sử dụng.
- Không sử dụng chất tẩy rửa mạnh, xăng, bột tẩy rửa gây mòn hoặc bàn chải kim loại để vệ sinh bất cứ bộ phận nào của máy.
- Bảo quản máy tại nơi an toàn, khô ráo và sạch sẽ nếu không sử dụng máy trong thời gian dài. Vệ sinh cả các bộ phận bên ngoài của máy và vùng bên dưới đáy để loại bỏ cà phê dư thừa.



Cappuccinatore

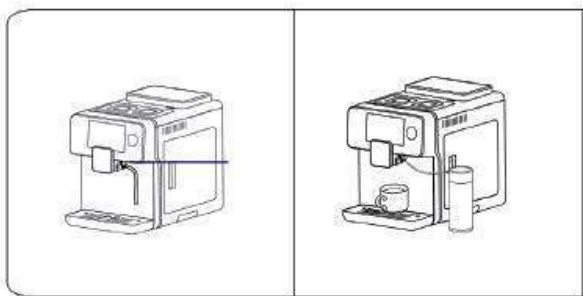
Sau khi đánh sữa, máy sẽ hiển thị cảnh báo như dưới đây:



- Đặt vòi sữa như hình.
- Ấn OK để bắt đầu chu trình làm sạch vòi sữa.

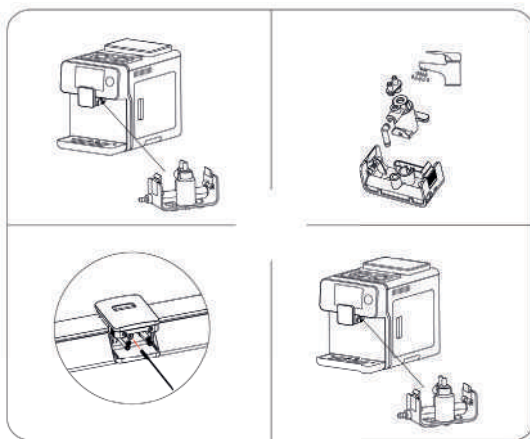
Cảnh báo: Trong chu trình làm sạch, hơi và nước nóng sẽ được xả qua vòi sữa và vòi cà phê. Không chạm vào các bộ phận này cho đến khi chu trình làm sạch kết thúc.

Vệ sinh vòi đánh sữa (1)



- Lắp vòi đánh sữa vào máy.
- Đặt vòi vào cốc nước và đặt một chiếc cốc khác xuống dưới vòi cà phê.
- Ấn nút MILK để bắt đầu chu trình làm sạch.
- Sau khi chu trình này kết thúc, đổ nước ra khỏi cốc dưới vòi cà phê và lặp lại quá trình cho đến khi nước chảy ra cốc thật trong, không còn sữa dư thừa.

Vệ sinh vòi đánh sữa (2)



- Ấn cả 2 đầu của vòi sữa và kéo vòi ra khỏi đầu pha cà phê.
- Nhúng vòi sữa vào nước sạch.
- Lắp chổi vệ sinh dài 2-3cm để làm sạch cả 2 lỗ trên phần sau của vòi sữa.
- Lắp vòi sữa trở lại vào máy.

Vệ sinh bộ phận pha



- Đổ dung dịch vệ sinh vào trong bộ phận pha bằng cách đổ qua phễu bột.
- Ấn OK để bắt đầu chu trình làm sạch.
- Sau khi quá trình kết thúc, máy sẽ tự động quay về chế độ chờ.

Vệ sinh bộ phận xay

Bạn nên vệ sinh bộ phận xay sau khi pha được 350 tách cà phê. Trong giao diện Cài đặt (Settings), chọn Cài đặt mặc định (Factory settings) và nhấn vào bộ đếm cà phê, máy sẽ hiển thị số tách cà phê đã pha. Để làm sạch bộ phận xay, thực hiện như sau:

- Mở cửa phải (Hình 1).
- Loại bỏ hạt cà phê bên trong các khoang chứa.
- Tắt máy pha cà phê bằng cách nhấn nút Nguồn hai lần (Hình 2, 3).
- Khi hình ảnh máy pha cà phê hiển thị trên màn hình, nhấn vào góc trên cùng bên trái cho đến khi giao diện phụ xuất hiện (Hình 4).
- Tháo khoang bã cà phê và bộ phận pha để làm sạch bằng tay (Hình 5).
- Rửa 2 bộ phận này dưới vòi nước ấm để loại bỏ cà phê dư thừa.
- Đặt cốc đựng nước lớn dưới vòi (Hình 6).

- Xoay núm xoay cà phê sang bên phải, tới vạch tối đa (Hình).
- Đổ chất làm sạch bộ phận xay với lượng phù hợp vào khoang hạt (Hình).
- Nhập "0" trên màn hình và nhấn OK liên tục cho đến khi chất tẩy rửa chảy hết ra ngoài.

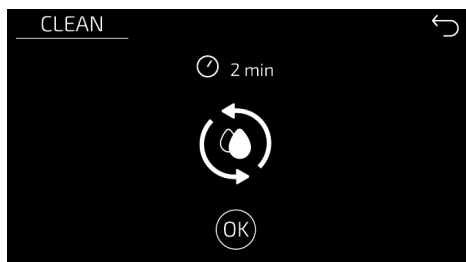
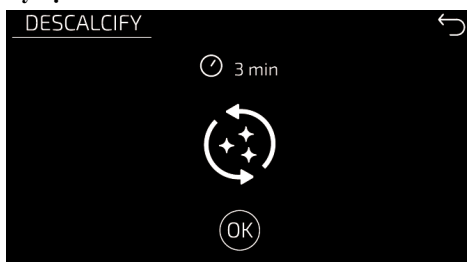
CẢNH BÁO: Bạn bắt buộc phải thực hiện đúng theo các bước trên và chỉ nhập một số "0". Nếu không, các thông số khác bên trong máy có thể bị thay đổi và sự cố có thể xuất hiện trong máy.

- Ấn nút mũi tên và đặt khoang bã và bộ phận pha vào lại trong máy.
- Nhấn nút Nguồn.
- Đổ hạt vào trong khoang chứa hạt và pha 3 tách cà phê. Loại bỏ 3 cốc này và quá trình vệ sinh đã hoàn thành.





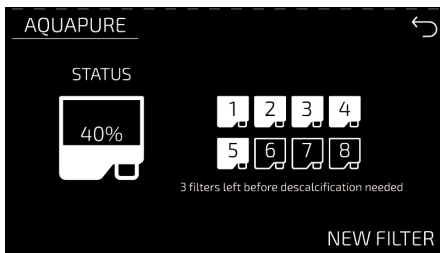
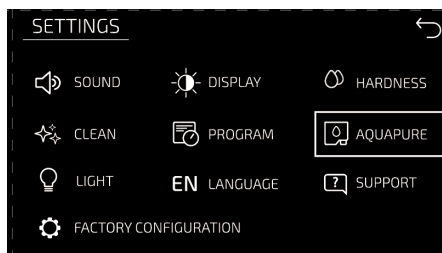
Tẩy cặn



- Đổ nước sạch vào bình chứa nước và thêm bột tẩy cặn.
- Ấn OK để tiến hành tẩy cặn.
- Dung dịch tẩy cặn sẽ chảy ra.
- Sau khi nước trong bình chứa đã hết, máy sẽ kết thúc quá trình tẩy cặn.
- Tháo bình nước và đổ lại nước sạch vào bình. Máy sẽ bắt đầu chu trình rửa sạch. Sau khi cả quá trình kết thúc, máy sẽ tự động quay về chế độ chờ.

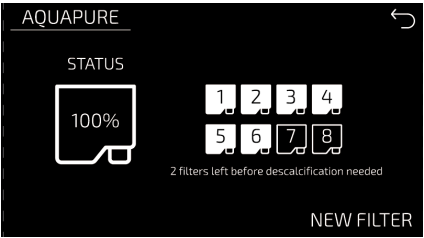
Lưu ý: Có thể máy sẽ thông báo đổ thêm nước vào bình chứa 1 vài lần.

Aquapure



Máy pha sẽ theo dõi việc sử dụng bộ lọc Aquapure. Tùy thuộc vào độ cứng của nước được chọn, máy sẽ thông báo thời điểm cần thay bộ lọc. Cảnh báo khử cặn sẽ hiển thị sau khi sử dụng 8 bộ lọc Aquapure.

Bạn phải ấn vào "New filter" (Bộ lọc mới) sau mỗi lần thay thế bộ lọc để máy pha theo dõi chính xác việc sử dụng bộ lọc và để đảm bảo thiết bị hoạt động đúng.



6. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Mẫu máy: Máy pha cà phê Cumbia Power Matic-ccino 9000 Dòng Nera

Mã sản phẩm: 01592

Công suất: 1300-1500 W (Cà phê), 700-760 W (Hơi)

Điện áp và tần số: 220-240V, 50/60Hz

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