

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY PHA CÀ PHÊ ESPRESSO TIROSS TS 621

I. Những lưu ý khi sử dụng máy pha cà phê Espresso Tiross TS 621

1. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng.
2. Trước khi sử dụng nên kiểm tra điện áp của ổ cắm trên tường sao cho phù hợp với điện áp ghi trên máy.
3. Máy có một phích cắm cố định. Hãy đảm bảo ổ cắm trên tường nhà của bạn cũng tương thích với phích cắm của máy.
4. Để bảo vệ chống cháy, điện giật và gây thương tích cho người sử dụng, lưu ý không nên cắm dây điện, phích cắm điện trong nước hoặc chất lỏng.
5. Hãy rút phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường trước khi làm sạch và khi không sử dụng máy. Để cho máy nguội hẳn trước khi cất đi, hoặc trước khi làm sạch.
6. Không vận hành máy khi có bất kỳ một hư hỏng hoặc trục trặc nào, tạm dừng và mang đến cơ sở bảo hành gần nhất để kiểm tra.
7. Một số phụ kiện nhà sản xuất khuyến cáo không được sử dụng khi đang vận hành máy vì có thể gây giật điện hoặc gây thương tích cho người dùng.
8. Không được để dây điện lên trên máy.
9. Đảm bảo dây điện không chạm vào bề mặt nóng của máy.
10. Không sử dụng máy pha cà phê trong môi trường có nhiệt độ cao, từ trường cao. Không đặt máy pha cà phê lên bề mặt nóng, cạnh lửa hoặc một thiết bị điện.
11. Để tắt máy thì trước tiên phải rút ổ cắm điện trên tường ra.
12. Không sử dụng máy pha cà phê cho mục đích khác và đặt máy trong môi trường khô.
13. Theo dõi máy khi bạn đang vận hành. Không để máy ở trạng thái chờ trong một thời gian dài. Chú ý nên để xa tầm tay của trẻ em.
14. Hãy cẩn thận không để máy bị đốt cháy bởi hơi nước.
15. Một số bộ phận của máy bị nóng khi hoạt động (chẳng hạn như tấm không gỉ trang trí, ống hơi nước và vòi phun bột,...), do đó không chạm tay trực tiếp vào các thiết bị này.
16. Thường xuyên vệ sinh máy sạch sẽ theo phần "làm sạch và bảo trì" để đảm bảo được chất lượng cà phê và duy trì độ bền của máy. Thường xuyên tra dầu cho máy để bảo đảm máy được hoạt động tốt.
17. Nếu bạn không sử dụng máy trong một thời gian dài thì phải làm sạch, tháo rời và làm khô máy trước khi cất đi.
18. Không bao giờ sử dụng chất tẩy rửa hoặc nước nóng để làm sạch để tránh thiết bị bị biến dạng.



19. Thiết bị này không dành cho người dùng là trẻ em, người có giác quan kém, tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng các thiết bị bởi một người có kinh nghiệm.
20. Để sản phẩm tránh xa tầm với của trẻ em.
21. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình, cửa hàng, văn phòng làm việc, nhà hàng, khách sạn, nhà nghỉ, v.v...
22. Không để thiết bị ngoài trời.

II. Chuẩn bị máy cho lần sử dụng đầu tiên

- Dỡ bỏ máy và các thiết bị từ hộp đựng và kiểm tra đầy đủ các phụ kiện đi kèm.
- Tháo máy, rửa sạch các bộ phận bên trong của máy pha cà phê Espresso Tiross TS 621 trước lần sử dụng đầu tiên sau đó lắp ráp lại thiết bị như ban đầu.
- Đặt máy trên một kệ chắc chắn.
- Thiết bị hoạt động theo phần “B” và “C”. Lắp lại 2-3 lần

III. Làm cà phê ESPRESSO

- Mở nắp bình bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ, đổ một lượng nước thích hợp vào bình sao cho không vượt quá thể tích quy định của máy.

Lưu ý: Trên bình có đánh dấu lượng nước tối đa có thể pha được 4 tách cà phê và tối thiểu là 2 tách cà phê. Khi đổ nước vào bình phải chắc chắn rằng bạn chưa cắm phích điện của máy vào ổ cắm.



- Dùng muỗng để đong cà phê cho vào phin. Dàn đều cà phê vào phin và nén cà phê bằng dụng cụ nén của máy. Một muỗng cà phê bột có thể pha được 1 tách cà phê ngon.

Lưu ý: Cho cà phê vào phin theo đúng định lượng của máy (2 hoặc 4 tách).

- Lắp tay cầm vào máy theo chiều từ trái qua phải.
- Đặt bình chứa ở dưới kệ máy.
- Cắm dây nguồn vào ổ cắm và xoay nút điều khiển về vị trí làm cà phê, chờ 2 phút cà phê sẽ chảy ra từ vòi dưới tay cầm.
- Sau khi pha được lượng cà phê như mong muốn bạn xoay nút điều khiển về vị trí khởi động để ngắt dòng cà phê.
- Trước khi tháo phin pha cà phê ra khỏi máy hoặc mở nắp máy, hãy chắc chắn là áp lực hơi nước trong máy đã hết. Để thực hiện việc này bạn hãy xoay nút hơi nước về vị trí đầu tiên, hơi nước trong bình sẽ bị đẩy ra ngoài từ thiết bị tạo bọt.
- Sau khi áp lực nước đã thoát hết và phin pha cà phê nguội hẳn bạn có thể mở nắp máy và tháo phin ra ngoài.

- Sau khi làm cà phê xong bạn có thể chờ máy nguội sau đó tháo các bộ phận như phin pha, bình chứa ra ngoài lần lượt theo chiều kim đồng hồ và rửa sạch bằng nước.

IV. Làm sữa và CAPPUCINO

- Chuẩn bị lượng cà phê vừa đủ để pha 1 ly Espresso như phần pha cà phê Espresso vào ly chuyên dụng để làm Capuccino. Chuẩn bị sữa để pha một ly Cappuccino.
- Khuyến dùng sữa tươi lạnh không đường, phải làm vẩy bởi sữa lạnh dễ hoà trộn với không khí và tạo nên bọt (sữa không béo cũng có khả năng tương tự).



- Chuẩn bị một bình đựng cà phê, chú ý chọn loại bình có đường kính bằng 70mm để khi cho thêm sữa bình vẫn đủ chứa và không bị tràn ra ngoài.
- Kiểm tra xem dụng cụ tạo bọt đã sạch và khô chưa, chờ đèn báo của máy, và bắt đầu.
- Nhấn nút đánh sữa và nhúng vòi hơi vào bình đánh sữa (khoảng 2 phút) thì gạt vòi hơi ra và ngưng tạo bọt.
- Chờ đến khi bọt được tạo và nhiệt độ sữa đạt nhiệt độ chuẩn, gạt van vòi hơi về vị trí 0. Sau đó cho sữa vừa đánh xong vào ly Capuccino.
- Nhấn nút tắt đánh sữa, lúc này có thể pha 1 ly Capuccino như bình thường.
- Đổ sữa nóng và bọt sữa vào chính giữa cốc. Hãy đổ càng cẩn thận và chậm rãi càng tốt. Bạn có thể cho một ít Cacao hoặc Socola lên trên lớp bọt sữa nếu bạn muốn.

V. Làm sạch và bảo trì

- Ngắt điện và để cho máy nguội hẳn trước khi làm sạch

- Không làm sạch với rượu hoặc chất tẩy rửa dung môi. Không nhúng phần vỏ vào trong nước để làm sạch.
- Tháo phin pha cà phê theo chiều kim đồng hồ để loại bỏ dư lượng cà phê bên trong, sau đó bạn có thể làm sạch nó với chất tẩy rửa dành cho máy, cuối cùng rửa lại bằng nước sạch.
- Làm sạch tất cả các dụng cụ đi kèm có thể tháo rời và phải để khô hoàn toàn trước khi lắp vào máy.

VI. Vệ sinh máy trước khi sử dụng

- Để đảm bảo máy pha cà phê hoạt động được trơn tru và tạo ra được những tách cà phê thơm ngon, bạn nên rửa sạch máy 2-3 lần mỗi tháng.
- Thường xuyên tẩy cặn trong máy.
- Sử dụng axit citric bán tại các cửa hàng thuốc tây hoặc cửa hàng bán dung dịch hóa học để tẩy cặn thay vì dùng chất khử cặn (có thể dùng một phần nước ba phần axit citric)..
- Làm sạch bình nước → cho nước sạch vào đầy bình và xoay núm về vị trí 1 để làm nóng nước trong vòng 2 phút sau đó xả nước đi.
- Thực hiện việc xả nước vào máy ít nhất 3 lần trước khi sử dụng để đảm bảo cho máy được sạch sẽ cho lần sử dụng tiếp theo.
- Sau khi thực hiện việc xả nước rửa sạch máy, lấy nước sạch cho vào bình sử dụng và pha 2 ly cà phê đầu bỏ đi sau đó sử dụng bình thường.



VII. Một số lỗi thường gặp và cách khắc phục

Hiện tượng	Nguyên nhân	Giải pháp
Nước trong bình bị chảy ra hoặc bị chảy từ nắp bình	Bình nước không được lắp chặt vào máy	Hãy đặt bình nước vào đúng vị trí sao cho khớp với phin lọc để cà phê
	Mức nước trong bình vượt quá mức nước quy định bình chứa của máy	Mức nước trong bình không được vượt quá mức quy định của bình chứa.
Các bộ phận kim loại trong máy bị rỉ sét	Sử dụng chất tẩy rửa khuyến cáo không được sử dụng cho máy dẫn đến việc các phần kim loại trong máy bị ăn mòn và rỉ sét	Nên sử dụng chất tẩy rửa được nhà sản xuất khuyến dùng
Nước trong máy bị rò ra ngoài	Trong khay đựng có nhiều nước	Lau sạch khay đựng
	Lỗi từ nhà sản xuất	Liên hệ đến nhà sản xuất để được bảo hành
Mặt ngoài của bộ lọc bị rỉ nước	Có một ít bột cà phê trên bộ lọc	Lau sạch cà phê
Cà phê có vị chua	Máy không được vệ sinh sạch trước khi sử dụng	Làm sạch máy nhiều lần theo hướng dẫn của nhà sản xuất trước khi sử dụng
	Bột cà phê được cất giữ ở nơi nóng ẩm trong thời gian dài nên bị biến chất	Hãy sử dụng cà phê mới hoặc cà phê được bảo quản cẩn thận ở nơi khô ráo, thoáng mát. Lưu ý khi mở gói cà phê bột ra sử dụng không hết nên cột chặt và cất vào tủ lạnh để đảm bảo cà phê không bị biến chất.
Máy pha cà phê không hoạt động được	Ổ cắm điện có vấn đề	Cắm phích cắm của máy vào ổ điện chắc chắn, nếu máy vẫn không hoạt động thì liên hệ với nhà sản xuất để được bảo hành.
Đèn báo hơi nước không sáng	Chỉ sau khi có hơi nước đèn mới sáng	Hơi nước có thể được sử dụng để đánh bọt
Hơi nước không thể sủi bọt	Tách chứa quá lớn hoặc hình dáng không phù hợp	Sử dụng tách cao và hẹp hơn
	Bạn đã sử dụng sữa tách kem	Sử dụng sữa nguyên chất hoặc sữa đã tách ½ kem

Không tháo rời thiết bị nếu như bạn không tìm được nguyên nhân máy bị lỗi, hãy liên hệ tới trung tâm bảo hành sản phẩm để được hỗ trợ.