



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY PHA CÀ PHÊ

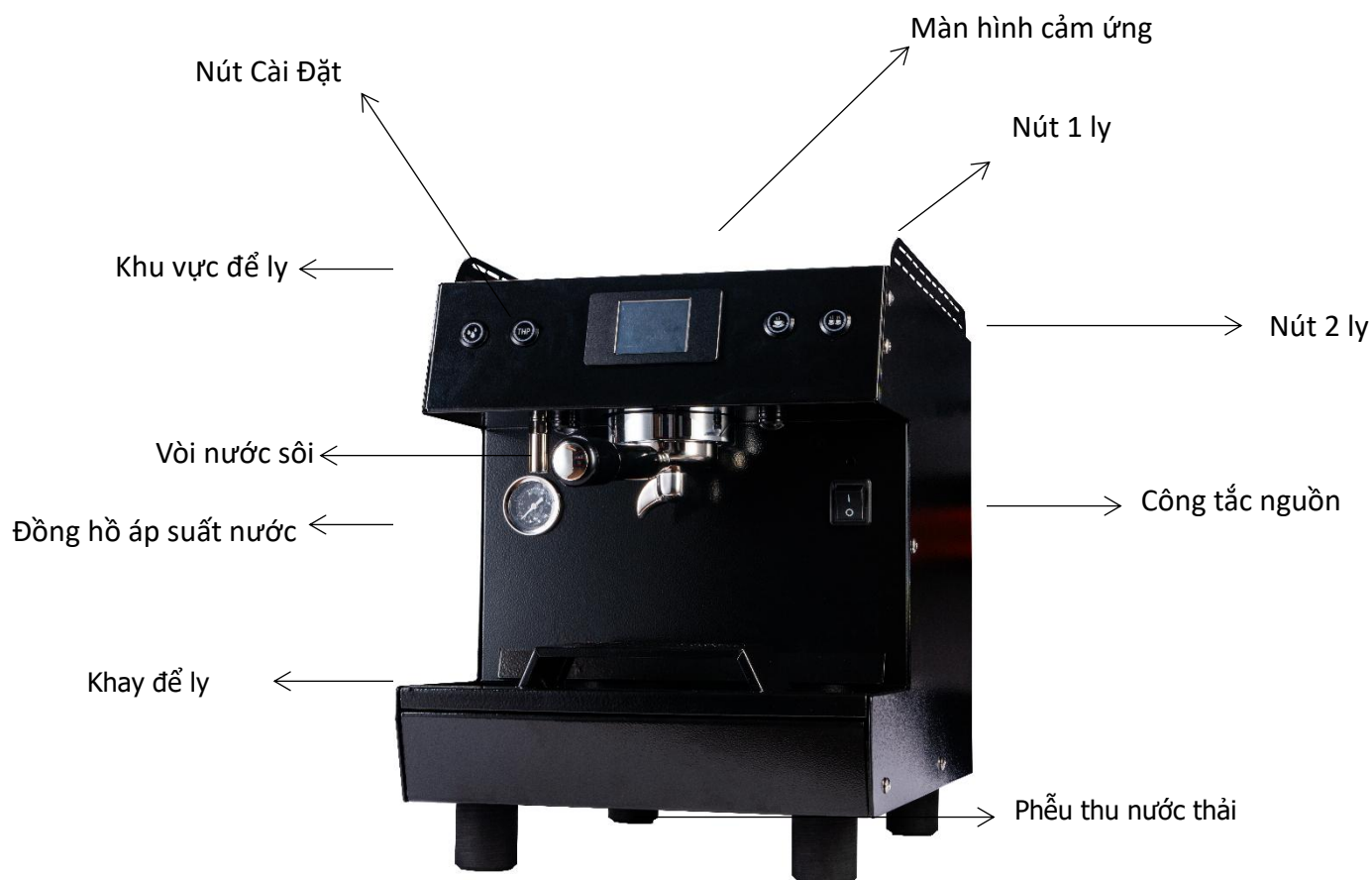


ARCOR KL-1



1. TỔNG QUAN VỀ THIẾT BỊ
2. LƯU Ý KHI LẮP ĐẶT
3. CHỨC NĂNG VÀ ĐÈN BÁO
4. HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT ĐỊNH LƯỢNG
5. HƯỚNG DẪN PHA CÀ PHÊ
6. HƯỚNG DẪN VỆ SINH MÁY
7. QUY ĐỊNH VÀ BẢO HÀNH
8. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

1. TỔNG QUAN VỀ THIẾT BỊ



2. LƯU Ý KHI LẮP ĐẶT

- Đặt máy ở nơi khô ráo , tránh nước mưa và ngập nước.
- Lắp đặt ống thải tránh bị vênh và ngập nước.
- Đảm bảo điện áp sử dụng ổn định 220v +/- 10%, 50-60hz.
- Sử dụng nước sạch (Không sử dụng nước giếng). Không sử dụng nước qua màn lọc RO trực tiếp . Khuyến cáo sử dụng tiêu chuẩn Ph7.0 và tỉ số TDS 100-500mg/L.
- Liên kết tốt phích cắm chịu tải thiết bị và sử dụng CB ~10A để bảo vệ máy theo công suất sử dụng.
- Khi pha cà phê lưu ý vệ sinh sạch tránh trường hợp xì nước.
- Đảm bảo nước đã có trong bình chứa và chỉ sử dụng máy nếu không có thông báo cảnh báo nào.

3. CHỨC NĂNG VÀ ĐÈN BÁO.

3.1 **Công tắc nguồn** : O là trạng thái đóng nguồn máy

I là trạng thái mở nguồn máy

3.2 **Màn hình hiển thị** :

- Khi bật nguồn nếu máy không có nước bình chứa sẽ hiển thị và 3 đèn nhấp nháy :



- Hiển thị báo nhiệt độ :

Trong hình tròn : Nếu biểu tượng có hình màu xanh có nghĩa máy đã đủ nhiệt độ. Nếu biểu tượng màu đỏ có nghĩa là máy chưa đủ nhiệt độ hoặc máy đang có sự cố .



- Hiển thị thời gian chiết xuất :

Thời gian chiết xuất để phản hồi đánh giá chất lượng ly cà phê theo tiêu chuẩn !



- **Nút nhấn** : 1 Tách , Nút 2 Tách, Nút THP . Nút Giọt Nước

Đèn 3 nút sáng hoặc nhấp nháy trong các trường hợp sau :

- Khi đang quá trình chiết xuất.
- Khi đang trong chế độ sẵn sàng chiết xuất.
- Nhấp nháy nếu nút nào đang trong quá trình cài đặt lượng nước.
- Nhấp nháy từng nút khi cảm biến lưu lượng bị lỗi hoặc một lý do nào đó không thể chiết xuất được.
- Và cả 3 đều nhấp nháy khi mực nước bình chứa nước thấp hơn so với cảm biến..
- Nút giọt nước: Nhấn để sử dụng nước nóng.

4. HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT ĐỊNH LƯỢNG

Định Lượng Pha Cà Phê / Pha trà :

Cài đặt định lượng thể tích cho nút 1 tách và 2 tách và nút THP

Bước 1 : Lấy lượng cà phê vừa đủ theo ý muốn.

Bước 2 : Gắn tay pha vào máy. Nhấn giữ nút ở giữa (Nút THP) khoảng 5s cho đến khi đèn nút cài đặt nhấp nháy.

Bước 3 : Nhấn nút bất kỳ muốn cài đặt và đo lưu lượng mong muốn trên ca đồng hoặc cân điện tử và kết thúc bằng nút giữa THP. (Nếu muốn cài đặt lưu lượng nút cài đặt tương tự như các nút khác và kết thúc bằng cách nhấn nút 1 tách hoặc 2 tách)

Lưu ý Pha trà : Các nút nhấn hoạt động theo cách người dùng như các thương hiệu lớn khác .

Ví dụ : Nút 1 tách

Bước 1 : Gắn tay cầm có trà vào máy và vào nút cài đặt.

Bước 2 : Nhấn nút 1 tách khoảng 5s để rửa trà và nhấn lại nút 1 tách để vào quá trình ủ trà theo mong muốn.

Bước 3 : Sau khi thiết lập được thời gian ủ trà. Ta lại nhấn nút 1 tách để chiết xuất trà theo mong muốn và chương trình được lập lại không quá 5 lần.

Bước 4 : Kết thúc quá trình bằng nút THP.

5. HƯỚNG DẪN PHA CÀ PHÊ

Bước 1 : Làm nóng tay pha và lau sạch.

Bước 2 : Lấy lượng cà phê vào tay pha cho đủ lượng.

Tay đơn : 8-10 Gram

Tay đôi : 16-18 Gram

Bước 3 : Nén cà phê và vệ sinh cà phê còn sót lại ở chén lọc.

Bước 4 : Cho tay pha vào máy và bấm nút chiết xuất.

Bước 5 : Vệ sinh nhanh sau quá trình chiết xuất.

6. HƯỚNG DẪN VỆ SINH MÁY

6.1 Vệ sinh cơ bản :

Bước 1 : Tháo chén lọc cà phê ra khỏi tay pha và lắp phin mù vào tay pha.

Bước 2 : Lắp vào máy và nhấn đồng thời 2 tổ hợp phím nút THP + Nút 1 tách để vệ sinh cơ bản . Không cắt ngang quá trình vệ sinh.

Bước 3 : Dùng khăn sạch để lau qua phần lưới lọc của máy và thay đổi phin mù thành chén lọc để pha cà phê lại bình thường.

6.2 Vệ sinh cuối ngày và vệ sinh hằng tuần :

Bước 1 : Tháo chén lọc cà phê ra khỏi tay pha và lắp phin mù vào tay pha.

Bước 2 : Cho 5-7 Gram bột thuốc vệ sinh vào phin mù. Lắp vào máy và nhấn đồng thời 2 tổ hợp phím nút THP + Nút 2 tách để vệ sinh. Không cắt ngang.

Bước 3 : Xả cặn cà phê ở phin mù sạch. Lắp lại vào máy và sử dụng tổ hợp phím thêm một lần nữa để xả sạch thuốc.

Bước 4 : Dùng khăn sạch để lau qua phần lưới lọc của máy và thay đổi phin mù thành chén lọc để pha cà phê lại bình thường.

7. QUY ĐỊNH VÀ BẢO HÀNH

Máy được bảo hành 12-24 tháng tùy theo chính sách.

Không bảo hành :

- Do nguồn nước không đúng theo tiêu chuẩn và điện áp không đúng.
- Các linh kiện hao mòn như ron. Bơm không có nước dẫn đến cháy.
- Các thiên tai, hỏa hoạn , Nước, ngoại cảnh và các lý do nghẹt canxi và cà phê.

8. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

	ARCOR KL-1
Kích Thước Thiết Bị (D x R x C)	454x338x454 mm
Kích Thước Cả Thùng	520x380x490 mm
Khối Lượng	25 Kg
Khối Lượng Cả Thùng	27 Kg
Chất Liệu	SUS 304 VÀ THÉP SƠN TĨNH ĐIỆN
Nguồn Điện	220-240v/50-60hz
Công Suất	1500w
Hiển Thị	Cảm Ứng Đa Màu TFT
Chế Độ Cấp Nước	Châm nước bình
Hạng Pha	1 Group
Công Suất	150-200 Ly/ Ngày
Bình Đun	Trực Tiếp
Pre-Infusion	Có
Chế Độ Pha/ Trà Cà Phê	Có
Định Lượng	Lưu Lượng Hoặc Thời Gian
Báo Lỗi Khi Có Sự Cố	Có
Kiểm Soát PID	Có
Gia Nhiệt Kép	Có
Vệ Sinh Máy Tự Động	Có
Vòi Đánh hơi (Steam)	Không
Vòi Nước Nóng	Có