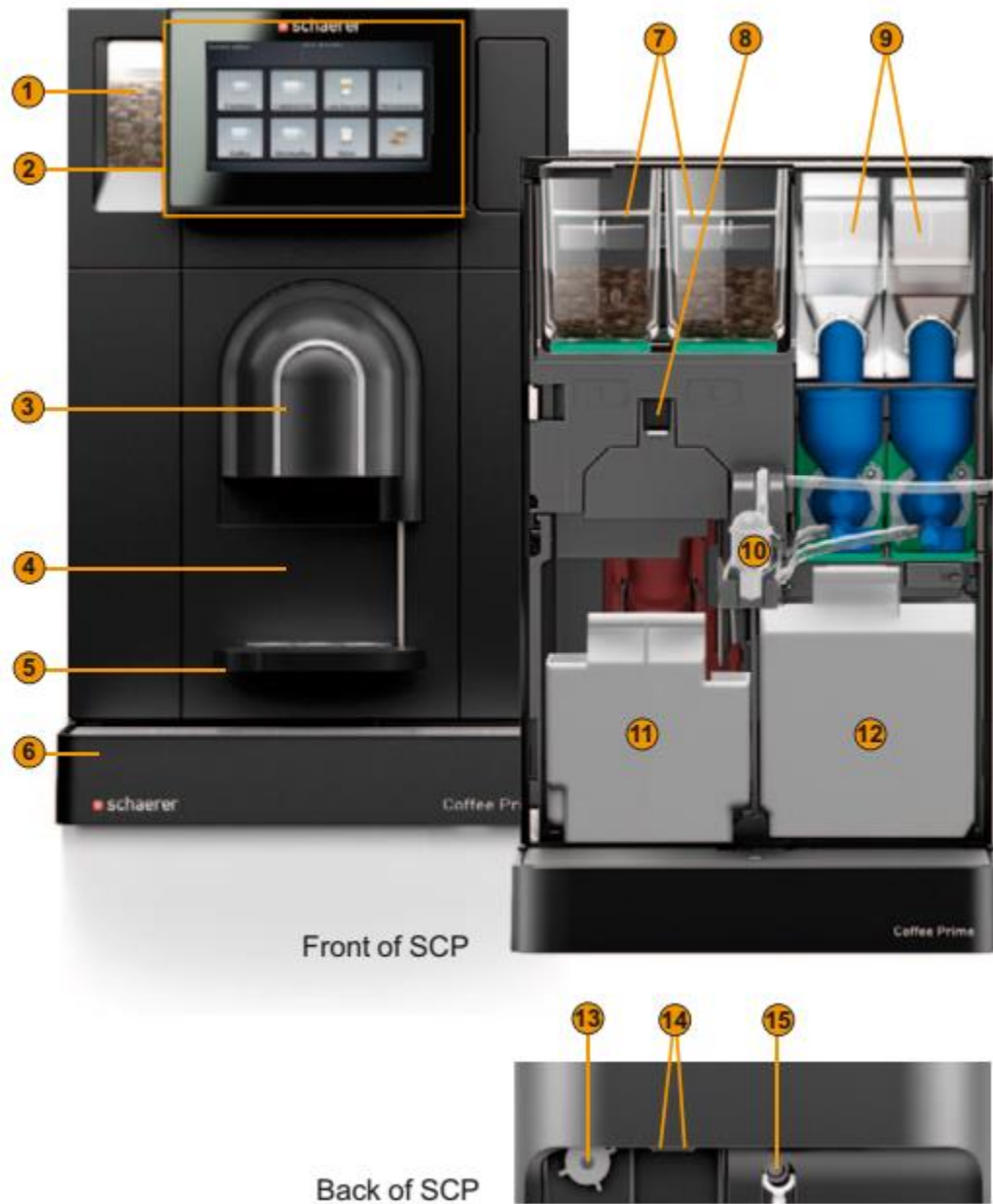


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG SHAERER COFFEE PRIME



I. Các Thành Phần Của Máy



1. Tấm cửa để quan sát cà phê hạt
2. Màn hình sử dụng
3. Vòi ra cà phê (tích hợp vòi nước sôi)
4. Cửa trước của máy
5. Khay để tách
6. Khay chứa nước bả có tấm lưới
7. Hộc chứa cà phê hạt
8. Ngăn cho thuốc rửa
9. Ngăn cho thuốc rửa
10. Vòi nước
11. Bình chứa nước
12. Bình chứa nước
13. Vòi nước
14. Vòi nước
15. Vòi nước

9. Hộc chứa bột
10. Đầu tạo bọt sữa
11. Hộc chứa bã cà phê
12. Bình chứa nước
13. Đầu vào nguồn cấp nước
14. Công tắc nguồn tổng
15. Lỗ thoát nước thải

Màn Hình Hiển Thị:



1. Thanh trạng thái
2. Thông tin (thông tin chi tiết, hướng dẫn sử dụng, báo lỗi)
3. Nút hủy
4. Danh mục các hoạt động
5. Vùng chứa các loại thức uống
6. Thanh hiển thị quá trình pha chế
7. Nút rửa máy (warm-up rising)
8. Nút tùy chọn độ đậm nhạt
9. Nút chọn cà phê Decaf
10. Các thức uống yêu thích (cài đặt trước)

II. Thông số kỹ thuật

Nguồn điện	220 V; 2000 – 2400 W
Nhiệt độ thấp nhất – cao nhất của nước nóng	70 – 98°C
Nhiệt độ thấp nhất – cao nhất của nồi hơi	115 – 135°C
Áp suất hoạt động cao nhất của nước nóng	16 bar
Áp suất hoạt động cao nhất của nồi hơi	4 bar
Áp suất cho phép cao nhất	16 bar
Dung tích bình nước	5.2 Lit
Hộc chứa cà phê hạt 1	600g
Hộc chứa cà phê hạt 2 (tùy chọn)	600g
Hộc chứa cà phê đặc biệt cho cối xay trái (tùy chọn)	1 x 1200g
Hộc chứa bột (tùy chọn)	1 x 1400g
Hai hộc chứa bột (tùy chọn)	2 x 700g
Hộc chứa bã	40 lần pha chế
Kích thước (W x D x H)	346 x 518 x 570 mm
Khối lượng khi rỗng	25 kg

III. Lắp Đặt Máy

Lắp đặt máy phải đạt những điều kiện như sau:

- Bề mặt đặt máy phải bằng phẳng, chắc chắn
- Không gian đặt máy phải thoáng, không quá kín
- Đặt máy cách tường khoảng 5 cm
- Thiết bị phải tương thích với nguồn điện của quốc gia lắp đặt máy

IV. Sử Dụng Máy

Trước khi bật máy cần kiểm tra các điều kiện sau:

- Kiểm tra nguồn nước cấp với các máy dùng nước cấp, bình chứa nước với các phiên bản bình chứa nước.
- Kiểm tra các khay chứa nước bẩn và ngăn chứa bã cà phê
- Kiểm tra hộc chứa cà phê
- Máy cà phê đã được gắn nguồn đúng theo yêu cầu

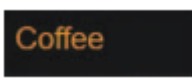



1. Bật máy



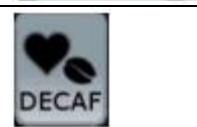



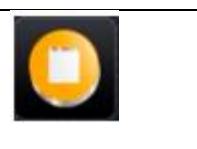



Kết nối nguồn điện, bật công tắc tổng, và sau đó nhấn nút nguồn bên cạnh phải màn hình

2. Màn Hình Cảm Ứng Chính



Ký Hiệu	Mô Tả
	Có 5 mục các món pha chế khác nhau, mỗi mục sẽ có 8 món pha chế khác nhau được lưu trữ
	Loại thức uống được hiển thị.
	Nút “Stop” được hiển thị khi đang pha chế. Khi đang pha một loại thức uống nào đó, ta có thể nhấn nút này để dừng lại ngay lập tức.
	Khi ta nhấn nút này, sẽ vào trong danh mục cài đặt gồm các chức năng sau: <ul style="list-style-type: none"> • Tắt mở hệ thống sữa • Tắt mở cửa sổ thông tin • Bật chế độ nghỉ • Mở cửa của máy cà phê

	<p>Nút Info này thể hiện các mục thông tin về máy.</p>
	<p>Kí hiệu đang được chỉ bởi mũi tên là ký hiệu thể hiện máy đang đun nóng, chúng ta không pha chế được trong quá trình này</p>
	<p>Nút chọn loại cà phê decaf. Nút này chỉ được cài đặt bởi kỹ thuật viên</p>
	<p>Nút “Barista” nút này để điều chỉnh độ mạnh của cà phê theo ý muốn của mình. Sau khi pha chế xong thì độ mạnh sẽ chỉnh về tiêu chuẩn là mức trung bình.</p>
	<p>Nút “Warm up Rising” dùng làm nóng lại hệ thống sau một khoảng thời gian nghỉ trong quá trình pha chế. Việc này đảm bảo cho cà phê sẽ đạt được nhiệt độ mong muốn.</p>
	<p>Đây là các nút điều khiển sẽ xuất hiện trong chế độ vệ sinh. Để thực hiện việc vệ sinh ta sẽ vào trong mục “System” – “Cleaning” để thực hiện chế độ vệ sinh và làm theo hướng dẫn trên màn hình.</p>
	
	

3. Quá Trình Pha Chế

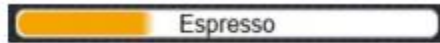
Thay đổi độ cao của tách



Nếu ta sử dụng ly lớn hơn ví dụ như ly latte macchiato thì ta xoay lưới đặt ly sang bên phải như hình.


Chọn món pha chế

- Đặt tách dưới vòi pha chế
- Chọn thức uống mong muốn, quá trình pha chế sẽ hiển thị dựa trên thanh sau



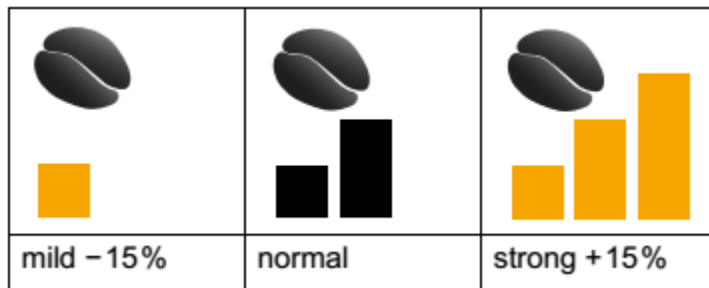
- Lấy tách ra sau khi đã pha chế xong

Dừng lại và hủy quá trình pha chế

Trong quá trình pha chế ta có thể dừng lại hoặc hủy bỏ bằng cách nhấn vào nút .

Điều chỉnh độ mạnh của cà phê

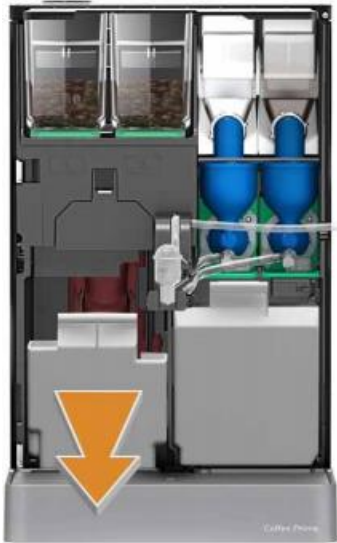
Nút “Barista” có thể điều chỉnh độ đậm của cà phê cho một lần pha chế. Sau khi pha chế xong thì độ mạnh trở về mức mặc định là “Trung Bình”.



Nút “Warm Rising”

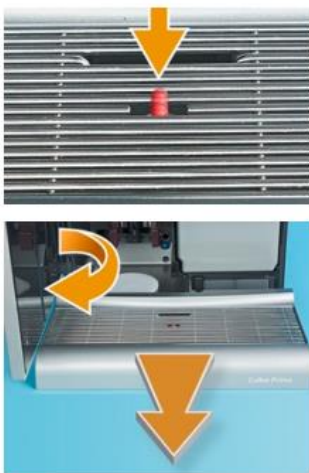
Nút “Warm Rising” sẽ kích quá trình rửa máy đơn giản bằng cách cho nước đi ra cụm vòi pha chế, mục đích để làm nóng hệ thống sau một thời gian pha chế.

Đổ bã cà phê



- Mở cửa của máy
- Lấy và đổ hết bã cà phê, làm sạch khay chứa bã.
- Gắn khay chứa bã lại vào máy
- Đóng cửa máy lại

Đổ nước bã cà phê



- Mở cửa máy
- Lấy hộc chứa bã cà phê
- Kéo khay chứa nước bã ra phía trước
- Đổ và rửa sạch khay, gắn lại vào máy
- Gắn hộc chứa bã vào máy
- Đóng cửa máy

Tắt máy khi hết sử dụng

- Thực hiện vệ sinh
- Đổ nước còn lại trong bình chứa nước, vệ sinh, gắn lại
- Đổ bã và nước bã cà phê, làm sạch và gắn lại
- Tắt công tắc nguồn chính