

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

## MÁY PHA CÀ PHÊ

Model:  
**MCF35-IX03**



Trước tiên chúng tôi Công Ty TNHH Thiết Bị Nhà Bếp Bách Hợp – Nhà phân phối của MALLOCA xin chân thành cảm ơn quý khách hàng đã tin nhiệm chọn sử dụng các sản phẩm của chúng tôi. Để giúp cho quý khách hàng thao tác sử dụng và bảo quản máy pha cà phê một cách dễ dàng và an toàn, chúng tôi rất mong quý khách dành chút thời gian đọc kỹ cẩm nang này trước khi sử dụng.

- Cẩm nang sử dụng này được Công ty TNHH Thiết Bị Nhà Bếp Bách Hợp dịch và biên soạn lại, dựa trên cơ sở catalogue gốc của nhà sản xuất. *(Không hoàn toàn giống 100% với catalogue gốc)*
- Cách sử dụng từ trong cẩm nang được Công ty sử dụng theo ngôn ngữ phát âm của người miền Nam Việt Nam. Nhằm giúp cho người sử dụng dễ hiểu nhất.
- Cẩm nang này rất cần thiết cho quý khách trước khi lắp đặt và sử dụng máy pha cà phê.
- Quý khách hãy giữ cẩm nang này để khi cần thì nó sẽ giúp bạn dễ dàng trong các thao tác và vận hành máy pha cà phê.
- Quý khách cần được tư vấn trực tiếp xin vui lòng liên hệ với Phòng bán hàng và Chăm sóc khách hàng của MALLOCA theo địa chỉ ghi ở phía trên. Chúng tôi rất hân hạnh được phục vụ quý khách.

**Phần I** : Giới thiệu các bộ phận của máy pha cà phê và các chức năng sử dụng

**Phần II** : Cách lắp đặt và bảo quản

**Phần III** : Cách thao tác và sử dụng

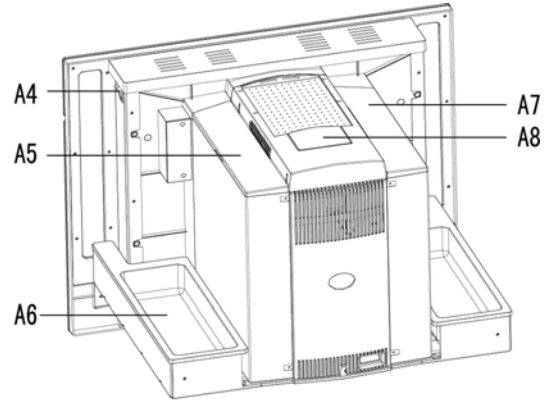
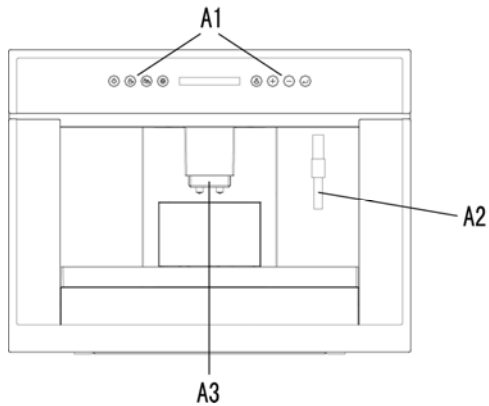
**Phần IV** : Bảo trì và sửa chữa

**TRÂN TRỌNG**

# PHẦN I: GIỚI THIỆU CÁC BỘ PHẬN CỦA MÁY PHA CÀ PHÊ VÀ CÁC CHỨC NĂNG SỬ DỤNG

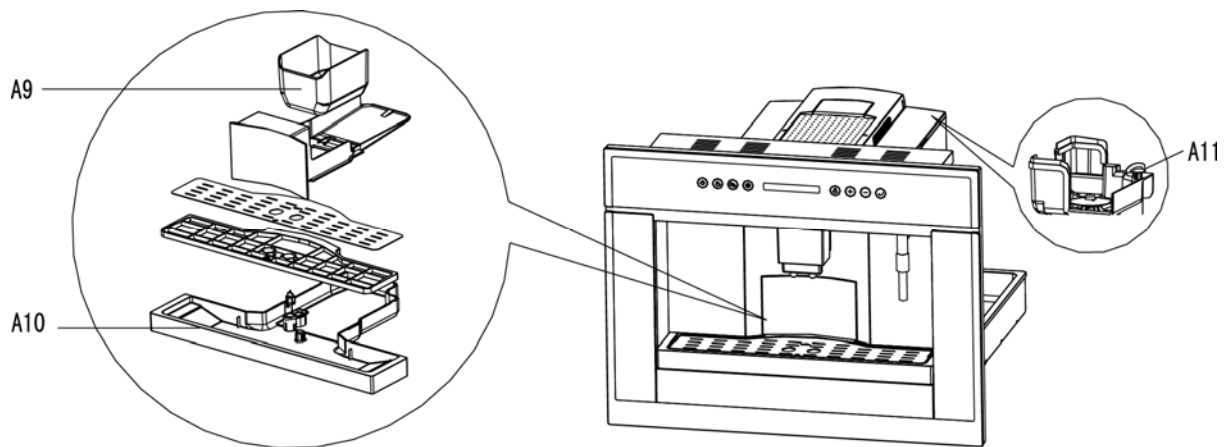
## A. Cấu tạo:

Chúng tôi chỉ giới thiệu một số cấu tạo cơ bản để giúp cho việc vận hành máy pha cà phê đúng cách và dễ dàng



- A1. Bàn phím điều khiển
- A2. Vòi nước
- A3. Vòi cà phê
- A4. Công tắc đóng mở nguồn

- A5. Hộc chứa cà phê hạt
- A6. Ngăn chứa đồ
- A7. Hộc chứa nước
- A8. Hộc chứa cà phê bột



- A9. khay chứa xác cà phê
- A10. khay chứa nước
- A11. nút điều chỉnh cấp độ xay cà phê hạt

## B. Các chức năng sử dụng:

### BẢNG ĐIỀU KHIỂN



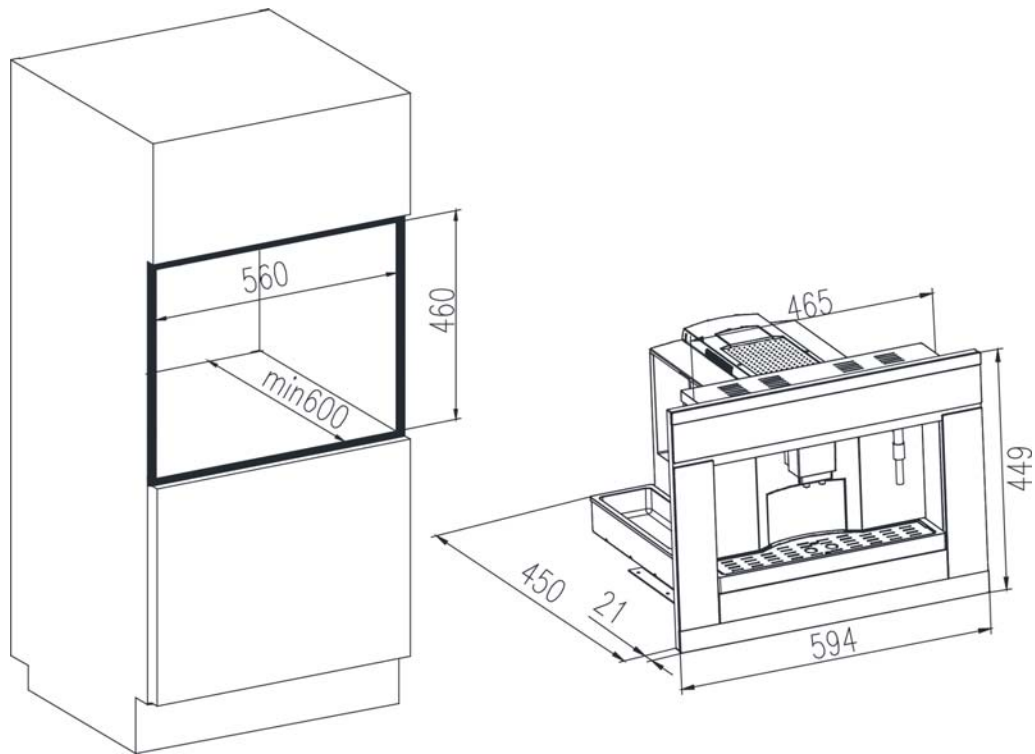
- B1. Phím tắt/mở máy
- B2. Phím chọn một tách cà phê
- B3. Phím chọn hai tách cà phê
- B4. Phím cài đặt chức năng
- B5. Màn hình hiển thị
- B6. Phím vệ sinh vòi cà phê
- B7. Phím tăng lượng nước
- B8. Phím giảm lượng nước
- B9. Phím xác nhận hoặc lấy nước nóng

### MỘT SỐ LƯU Ý CHO PHẦN (I)

- Bạn nên đọc kỹ và hiểu hết về các chức năng của máy pha cà phê trước khi sử dụng
- Chọn các chức năng sử dụng phù hợp để việc pha cà phê hoàn thành theo ý muốn của mình.
- Cúp nguồn điện (cúp CB) khi đã hoàn tất quá trình sử dụng
- Tuyệt đối không được xịt nước và không dùng các chất tẩy rửa để rửa máy

## PHẦN II: CÁCH LẮP ĐẶT VÀ BẢO QUẢN MÁY

### A. LẮP ĐẶT MÁY: CÔNG TÁC CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT

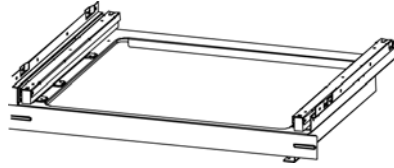


1. Đây là máy được thiết kế để lắp đặt âm vào trong tủ bếp, không đặt nổi trên mặt bàn bếp
2. Việc lắp đặt chỉ thực hiện khi đã hoàn tất việc thi công tủ bếp với vị trí lắp đặt máy có kích thước phù hợp theo yêu cầu kỹ thuật của máy
3. **Nguồn điện cung cấp có tiếp mát:** Đây là một yêu cầu rất quan trọng trong công tác chuẩn bị cho việc lắp đặt. Nó phải thỏa mãn các yêu cầu sau:
  - **Nguồn cung cấp:** có dây dẫn điện phải đủ lớn phù hợp với công suất của máy (1600W). Nên sử dụng dây dẫn cứng lõi đồng loại tốt có tiết diện của ruột dây =  $1\text{mm}^2$  trở lên.
  - **Phía đầu của nguồn cung cấp:** nhất thiết phải sử dụng 1 CB (Aptomat) = 10A để cấp điện cho máy
  - **Dây tiếp mát:** Nhất thiết phải có vị trí để đấu nối dây tiếp mát cho máy
  - Chúng tôi khuyến cáo quý khách hàng nên sử dụng một nguồn cung cấp điện riêng để sử dụng cho máy. Không nên sử dụng chung với nguồn cung cấp cho các thiết bị khác
  - Việc thi công đường dây cấp điện cho máy phải được thực hiện trong quá trình xây dựng nhà, trước khi lắp đặt hệ thống tủ bếp

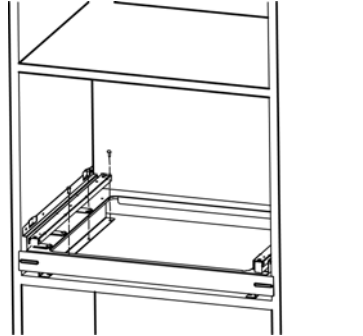
## B. THỰC HIỆN LẮP ĐẶT MÁY

1. Chỉ thực hiện lắp đặt máy khi tất cả các công tác chuẩn bị đã nêu ở phía trên được thi công hoàn tất đúng theo yêu cầu kỹ thuật
2. Lắp ráp máy vào khung tủ như hình minh họa

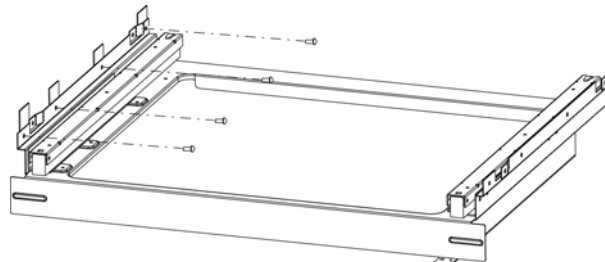
Bước 1 : Lấy khung lắp máy ra



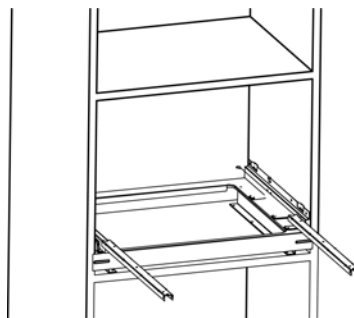
Bước 2 : cố định khung vào tủ bằng cách bắt vít vào khung ở 2 bên vách và 2 bên đáy tủ



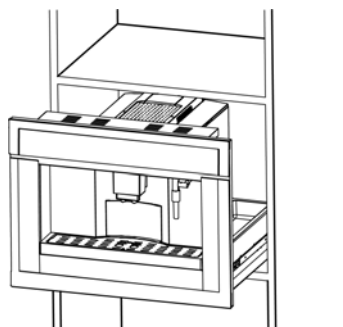
Bước 3 : nếu chiều rộng tủ lớn hơn yêu cầu thì chèn thêm miếng nhựa (nằm trong hộp) vào 2 bên vách



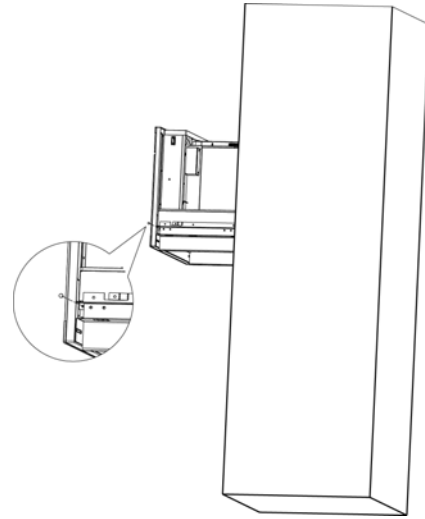
Bước 4 : kéo ray trượt ra kiểm tra xem đã hoàn chỉnh chưa



Bước 4 : đặt máy vào ray trượt, đẩy từ trước ra sau



Bước 5 : bắt vít cố định vào 2 bên ray trượt



3. Đầu nối điện cung cấp cho máy thông qua CB (Aptomat) đúng theo yêu cầu kỹ thuật
4. Đầu nối dây tiếp mát cho máy
5. Tổng kiểm tra toàn bộ công tác trước khi đóng CB cấp điện vào máy
6. **Kiểm tra việc đấu nối điện qua CB**

### MỘT SỐ LƯU Ý CHO PHẦN (II)

- Thiết bị này chỉ được dùng để pha cà phê chứ không được sử dụng cho mục đích khác.
- Thiết bị này không thích hợp cho người tàn tật, thiếu năng trí tuệ, hoặc những người không có kinh nghiệm và thiếu hiểu biết (kể cả trẻ em), trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ
- Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị
- Nếu sử dụng sai mục đích có thể nguy hiểm.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm về mọi hư hỏng nếu sử dụng sai chức năng của máy.
- Có một số quy luật cơ bản cần phải tham khảo trước khi sử dụng máy.
  - \* Tháo phích cắm điện ra khỏi nguồn cấp điện chính trước khi làm vệ sinh hoặc công tác bảo trì.
  - \* Đừng bao giờ tháo phích cắm điện ra khỏi ổ cắm chính bằng cách kéo dây điện.
  - \* Đừng bao giờ chạm thiết bị nếu tay chân bạn bị ướt.
  - \* Đừng bao giờ vận hành thiết bị khi đi chân trần.
  - \* Nếu thiết bị hỏng hay vận hành không thích hợp thì ngắt công tắc và báo ngay cho nhà cung cấp.

Chỉ có nhân viên kỹ thuật của nhà cung cấp mới được sửa chữa, nên yêu cầu thay thế phụ kiện chính hãng nếu có hư hỏng. Nếu không tuân thủ lời khuyên trên có thể ảnh hưởng độ an toàn của thiết bị.

**-Thiết bị phải được nối tiếp đất(mass)**





**- Đầu nối nguồn dây dẫn bên ngoài và thay thế dây nguồn chữ Y**





- Đầu nối nguồn: thiết bị nhất thiết phải được đấu nối qua 1 aptomat (CB) cung cấp nguồn tương đương: 10A
- Không được sử dụng các loại phích cắm không đủ tiêu chuẩn chất lượng.
- Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải do nhà chế tạo hoặc đại lý bảo trì của nhà chế tạo hoặc những người có trình độ tương đương thay thế nhằm tránh rủi ro.

## PHẦN III: CÁCH THAO TÁC VÀ SỬ DỤNG

### SỬ DỤNG MÁY LẦN ĐẦU

- + Cho nước cho vào hộc chứa, bật CB, bật công tắc.
- + Màn hình hiển thị “Welcome”,
- + Nhấn và giữ phím  khoảng 3 giây, màn hình hiển thị “Self Check”
- + Sau vài giây màn hình hiển thị “Heating” và sau đó là “Press Rinse”
- + Đặt tách dưới vòi
- + Nhấn phím  để vệ sinh vòi, màn hình hiển thị “Rinsing” và nước sẽ chảy ra
- + Sau khi hoàn tất thì màn hình hiển thị “ Ready”. Lúc này máy đã sẵn sàng để pha cà phê.





### PHA CÀ PHÊ TỪ HẠT

- + Màn hình hiển thị “Ready”
- + Mở nắp hộc chứa cà phê hạt và cho cà phê hạt vào.
- + Đặt tách dưới vòi
- + Nhấn phím  để pha 1 tách cà phê hoặc nhấn  để pha 2 tách cà phê
- + Máy sẽ bắt đầu hoạt động, khi màn hình hiển thị “ Cofee: ..CC” nhấn phím  hoặc  để tăng giảm độ đậm đặc của cà phê.


Lưu ý:

- Sau 5 phút mà không thấy cà phê chảy ra hoặc chỉ chảy vài giọt thì xoay nút “Điều chỉnh cấp độ xay cà phê hạt” từng cấp độ theo chiều kim đồng hồ cho đến khi cà phê chảy ra. Nếu cà phê chảy quá nhanh thì xoay nút theo ngược chiều kim đồng hồ.
- Khi hết nước máy sẽ hiển thị “Fill water”, châm nước vào hộc chứa.
- Sau 10 lần pha cà phê, máy sẽ hiển thị “ Empty ground”, kéo khay chứa bên dưới vòi ra, nhấc hộc chứa xác cà phê ra và đổ bỏ, lắp lại như cũ.







### PHA CÀ PHÊ BỘT

- + Màn hình hiển thị “Ready”
- + Mở nắp hộc chứa cà phê bột và cho 1 muỗng cà phê bột vào, màn hình hiển thị “Coffee power”
- + Màn hình hiển thị “Select cup”
- + Đặt tách dưới vòi
- + Nhấn phím  để pha 1 tách cà phê hoặc nhấn  để pha 2 tách cà phê
- + Máy sẽ bắt đầu hoạt động, nếu chọn 1 tách màn hình hiển thị “Coffee : 60cc” , chọn 2 tách màn hình hiển thị “Coffee: 70cc”. Nhấn phím  hoặc  để tăng giảm độ đậm đặc của cà phê.






### CÀI ĐẶT ĐỘ ĐẬM NHẠT CÀ PHÊ AROMA

- Máy được cài đặt Aroma bình thường, bạn có thể chọn Aroma đậm hoặc nhạt như sau
- + Nhấn và giữ phím  cho đến khi màn hình hiển thị Filter (hoặc 1 trong những chức năng như Timer, Aroma, Temperature, Unit on, Unit off, Cup Statistic, Language, Display, Water Hardness,)








- + Nhấn phím  hoặc  cho đến khi màn hình hiển thị “Aroma”
- + Nhấn phím  để xác nhận
- + Nhấn phím  hoặc  để cài đặt đậm (strong), mild (nhạt). Mặc định là bình thường (normal).
- + Nhấn phím  để xác nhận





## HÂM NÓNG SỮA, THỨC UỐNG

- + Màn hình hiển thị “Ready”
- + Thay vòi nước bằng vòi tạo bột sữa 
- + Xoay cần gạt về “Hot milk”
- + Nhấn và giữ phím  khoảng 3 giây, màn hình hiển thị “Heating”
- + Khi màn hình hiển thị “Steam ready” và “Open tap”
- + Đặt vòi và ống dẫn vào ly sữa, nhấn phím 
- + Màn hình hiển thị “Steam: 60s”, thời gian mặc định là 60 giây
- + Để điều chỉnh thời gian nhấn phím  hoặc .

## TẠO BỘT SỮA

- + Màn hình hiển thị “Ready”
- + Thay vòi nước bằng vòi tạo bột sữa 
- + Xoay cần gạt về “Cream”
- + Nhấn và giữ phím  khoảng 3 giây, màn hình hiển thị “Heating”
- + Khi màn hình hiển thị “Steam ready” và “Open tap”
- + Đặt vòi vào ly sữa, cho vòi chạm sữa, nhấn phím 
- + Màn hình hiển thị “Steam: 60s”, thời gian mặc định là 60 giây
- + Để điều chỉnh thời gian nhấn phím  hoặc .

## LẤY NƯỚC NÓNG

- + Màn hình hiển thị “Ready”
- + Đặt tách dưới vòi nước bên phải
- + Nhấn phím  để lấy nước nóng, màn hình hiển thị “Hot water: 100cc”, mặc định 100cc nước
- + Nhấn phím  hoặc  để điều chỉnh lượng nước mong muốn, không nên chọn quá 220cc nước/lần. Nếu hết nước màn hình sẽ hiển thị “Fill water”, châm nước vào hộc chứa.
- + Muốn ngưng lấy nước nhấn phím 

## **PHẦN IV: BẢO TRÌ VÀ SỬA CHỮA**

### **A/ BẢO TRÌ MÁY:**

#### **1 / Vệ sinh máy :**

**( Xem phần II mục C – Bảo quản máy)**

#### **2 / Bảo trì định kỳ :**

Máy pha cà phê là thiết bị được lắp đặt cố định trong tủ bếp nên việc bảo trì định kỳ chỉ còn phụ thuộc vào 2 nội dung chính sau :

- Vệ sinh lau chùi hàng ngày và sau mỗi lần sử dụng như đã nêu ở trên.
- Kiểm tra định kỳ (1 năm/lần) đối với hệ thống cấp điện cho máy như: CB, dây nguồn và hệ thống tiếp mát cho ámy. Việc làm này phải được thực hiện bởi chuyên viên kỹ thuật có nghiệp vụ về điện. Quý khách có thể sử dụng dịch vụ này của nhà cung cấp MALLOCA .

#### **B / SỬA CHỮA – THAY THỂ PHỤ TÙNG :**

- Máy pha cà phê là thiết bị chuyên dùng , được thiết kế và hoạt động theo một qui trình độc lập cho từng model. Nên việc sửa chữa máy khi có các sự cố hư hỏng phải được thực hiện bởi các kỹ thuật viên của chính nhà cung cấp MALLOCA hoặc các đại lý được MALLOCA ủy quyền. Quý khách không nên tự sửa chữa hoặc nhờ thợ không có chuyên môn để sửa chữa máy.