



USER MANUAL
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MODEL: MCF-LX12

Summary

EN

Installation(pag.2-3)

- Positioning
- Built-in
- Ventilation
- Centering and fixing
- Electrical connection
- Attaching the powercord

Characteristics(pag.4)

- Data plate
- ESE standard pods
- Automaticemptyingsystem
- Lubricationsystem
- Energy Saving System

Appliance description(pag.5)

- Assembly view
- User Interface

Start and use(pag.6-8)

- First lighting
- Loading of the circuit
- Water filter
- Coffee brewing
- Hot water brewing
- Steambrewing

Care and maintenance (pag.9-10)

- General cleaning
- User interfacecleaning
- Cleaning of the driptray
- Cleaning of the podfilter
- Water filtermaintenance
- Descalinprogram

Problems – Causes- Remedies(pag.11)

Precautions and tips(pag.12)

It is important to keep this manual for easy reference at all times. If sold, transferred or moved, make sure that the instruction manual accompanies the appliance to inform the new owner on the operation and its warnings.

! Read the instructions carefully: they contain vital information on installation, use and safety.

Positioning

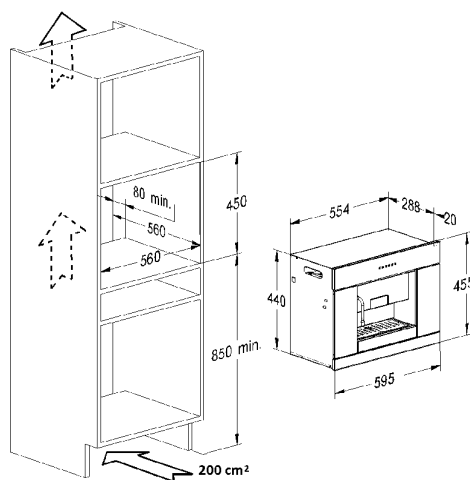
! The packaging are dangerous and should be kept away from children and disposed of according to the regulations for recycling (see "Precautions and tips").

! The appliance must be installed according to these instructions and by qualified personnel. Incorrect installation may cause harm to people, animals and / or property.

Built-in

To ensure the proper functioning of the device it is necessary that the cabinet has suitable characteristics:

- The panels adjacent to the coffee machine must be of heat resistant material;
- In the case of veneer wooden furniture, the glue must be resistant to a temperature of 100 °C and must be resistant to the action of steam;
- For embedding of the coffee machine in any type of installation, the cabinet must have the following dimensions:



! Once the unit is built-in, there must be no possible contact with electrical parts. The consumer declaration indicated on the data plate weredetermined with this type of installation.

Aeration

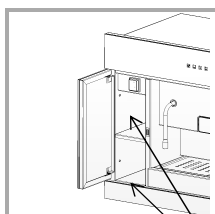
To ensure good aeration, remove the rear wall of the compartment. It is preferable to install the coffee machine so it rests on a continuous surface that has an opening on the base of at least: 45 X 540 mm.

Centring and mounting

To centre the coffee machine, position the spaces in order to align the external structure of the machine with the cabinet.

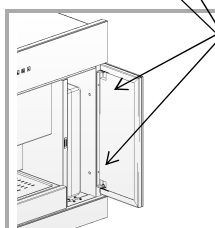
- Also make sure that the cabinet of installation for the appliance, has openings towards the floor and towards the wall, allowing the free circulation of an air flow, necessary for the heat dissipation of the appliance.

! Fix the appliance so as to ensure its perfect stability.



To fix the appliance to the cabinet, proceed as follows:

- open the side doors to access the mounting holes;
- open the envelope provided with the mounting kit;



tighten the 2 screws in the 2 holes in the side panels (left and right).

After fixing the machine to the cabinet, top up the water tank and place the drip tray closing the drawer.

Electrical connection

! The coffee machines equipped with prong power cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance.

!The installer is responsible for the correct electrical connection and compliance with safety standards.

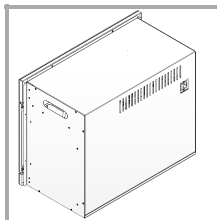
Before making the connection to the mains, make sure that:

- the socket is earthed and complies with safety standard;
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate;
- the supply voltage must be within the values indicated on the data plate;
- the socket must be compatible with the plug of the appliance. Otherwise, replace the socket or the plug; do not use extension cords or multiple sockets.

!The power cord must not be bent or compressed.

! The power cable must be checked regularly and if necessary replaced by authorized technicians only.

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.



- the power cord must first be fixed on the appropriate place in the back of the unit.
- Insert the plug into the socket.

The power supply cable must be positioned so that at no point is affected by operating temperatures that exceed of 50 °C the ambient temperature.

Data plate

• Supply voltage	220VAC
• Nominalabsorption	1040W
• Frame material	Metal
• Dimensions (LxHxD) mm, packaging excluded	593 x 454 x 308
• Weight (kg), with empty tank	19 kg
• Length of the power cord	1,5 mt
• User interface	Touch buttons on glass, backlit
• Water tank	Removed from the front
• Water capacity	2,5 lt
• Temperature control	Electronic with NTC probe
• Pump pressure	20 bar
• Water heatingsystem	With heatexchanger
• Steam production system	With independtheatexchanger
• Safetydevice for dispensing	Valve operated in the presence of the pod
• Safetydevice temperature	Thermostat with manual reset

Appliance complies with standards EC 2006/95 and EC 2004/108.

Pods in filter paper standard E.S.E.

The dispensing unit of this machine is suitable to dispense: espresso, tea, barley, etc., in standard pods ESE (Easy Serving Espresso).



The group allows you to use pods of 44mm with 7 gr. of coffee powder standard E.S.E. (single dose quantity).

Use different sizes of pods, does not guarantee a good supply.

System about emptying of exchangers

The appliance has been designed with a hydraulic system that allows emptying the exchangers coffee about the water vapor remaining at the end of each disbursement.

The advantage of this system, it is to not have the hydraulic circuit in pressure and in temperature when the machine is in stand-by, that to prevent the calcification of the water in the ducts.

Lubrication system of the heat exchanger coffee

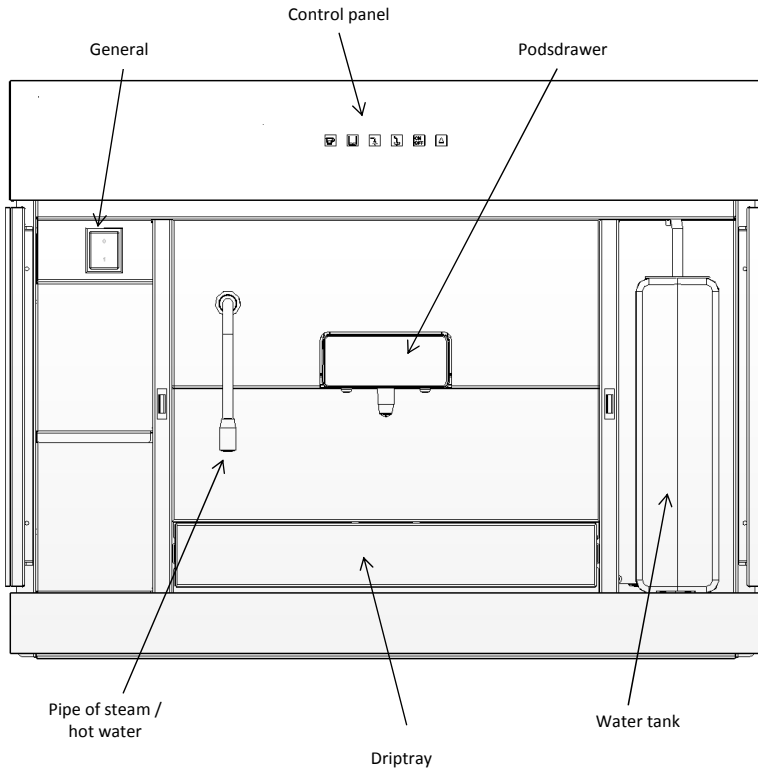
The hydraulic connections of the appliance, were made so as to discharge the internal pressure of the exchanger coffee, recovering the fatty residues of disbursements, this allows a continuous lubrication of internal ducts, by protecting them against limescale.

Automatic switch-off system ESS (Energy Saving System)

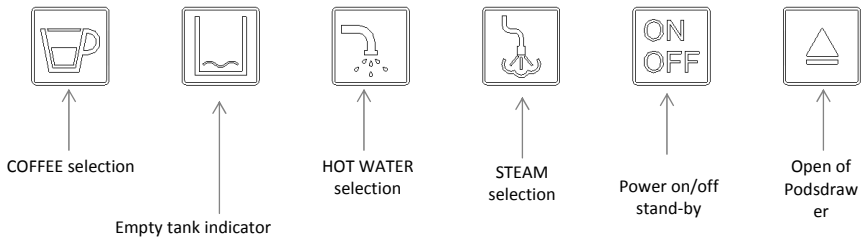
An electronic control timer, turns off the heat exchanger steam if not occur disbursements of these for 5 minutes. To dispense steam, we will have to select the steam button and wait until the temperature reaches the optimal level of provision.

Also, if you are not using the unit for 15 minutes, the unit automatically goes into stand-by mode (functions and lights off, remains active illumination at low intensity of the control panel).

Assembly view

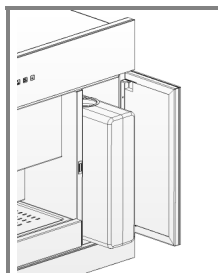


Control panel



EN

Before starting the appliance, check the tools supplied with the same and described in this manual.

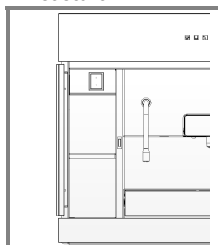


1. Take the tank, rinse and fill with fresh water.
2. Refilled the tank, and after having closed with the stopper containing the charging hoses, place it inside its compartment.

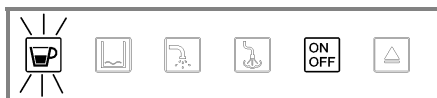
!Fill the tank always and only with water at ambient temperature and not carbonated. Hot water or other liquids may damage the tank and the machine.

! When you first start the appliance, delivering at least two cups of hot water (from the compartment using the special pods disc supplied with the machine) to allow complete filling of the hydraulic circuit.

First start

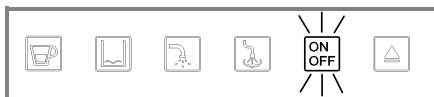


Open the left side panel to access the main switch to position ON (1).

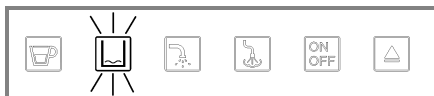


The machine is in the heating phase, the LEDs light up and the coffee button flashes.

! The appliance can be brought in stand-by, in this condition the machine is off, it works just the push-button controls, while groups coffee and steam and the led lighting does not feed.



We can stop the appliance from the control with on-off button, the leds turn off and the keypad is illuminated at low intensity.

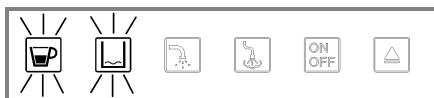


- In the case of empty tank, or low level of water, the light "empty tank" will flash, and will not be enabled any type of dispensing;
- Quando il serbatoio è riempito di nuovo, l'apparecchio tornerà al suo normale funzionamento, e l'indicatore luminoso smette di lampeggiare.

Loading of the hydraulic circuit

! Before first use, or after long periods of inactivity, if the water tank has been completely emptied it is necessary to prime the circuit of the appliance.

In addition, the circuit must be loaded if flashes the indicator of the empty tank , so as to eliminate any air bubbles.



To load the circuit, make a dispensing without pods, closing the drawer and press the brew button. Wait until the group enters under pressure (about 8 seconds) and stop the dispensing.

To verify that the charging circuit has been carried out correctly, press the hot water button and wait for the water drainage from the spout (directing the spear out of a cup or on the drip tray).

When are finish the operations described above, the machine is ready for use.

To brew coffee, hot water or steam, and properly use the appliance, carefully follow the instructions below in the following pages.

Dispensing espresso or long coffee

The appliance is designed to dispense espresso. You

cannot change the output parameters.
To brew espresso coffee at the desired dose, just select the button and wait for the dispensing reaches the desired quantity; a new press on the button will stop the dispensing.

Temperature control

The brewing group is managed by an electronic control that ensures dispensing of coffee and hot water at optimum temperature.
If the dispensing temperature undergoes significant changes, the led will flash until the restoration of the pre-set working conditions.

Coffee group

The coffee group compresses the coffee pod in an infusion chamber, ensuring a perfect seal and pressure needed to brew coffee.
After dispensing the coffee, an electronic control, prevents the opening of the group before the pressure in the infusion chamber is reset, therefore, the drawer opening occurs only in conditions of safety.

Safety valve of the pod presence

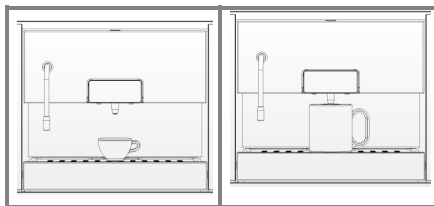
A safety valve located on the dispensing unit, prevents the brewing if the pod is not placed on the filter.

Coffee brewing

! Before dispensing the coffee, make sure that the water tank is full and the coffee dispensing button is not flashing.



Place the cup on the central reference of metal grid.



The shape and size of the coffee dispensing nozzle, allows to adapt to different sizes of cups or glasses.



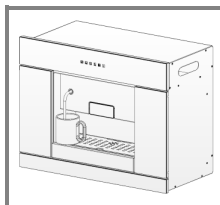
To open the pods drawer press the open button drawer and place the single-serving pod on the filter drawer. An electronic controller checks the position of the drawer and open or close the drive with the same button.

Hot Water dispensing

!At the beginning of dispensing, they can short spurts of hot water. The lance wand may reach high temperatures: do not touch it directly with your hands.

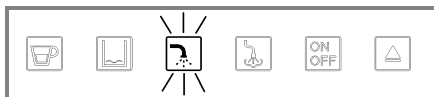
Before dispensing hot water, check that the led does not blink, in case wait until the temperature has stabilized.

For the dispensing of hot water, proceed as follows:



1. Place a cup, or any other container under the spout dispensing.

2. Press the button to start the hot water supply.

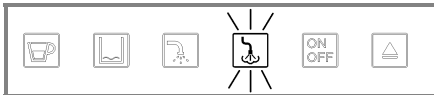


3. Push the button again to stop the hot water dispensing.

! The hydraulic circuit of the appliance allows to dispense water at a controlled temperature, using the same lance also for dispensing the steam.

Steam dispensing / Preparation of cappuccino

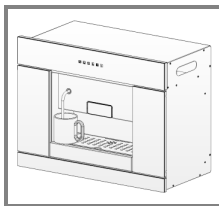
When we turn on the coffee machine, the steam group remains off. To produce steam, we will necessarily press the "steam indicator" to turn it on and warm it up.



If the steam is not used for 5 minutes, its operation is automatically disabled (Energy Saving System), until the user press a new selection.

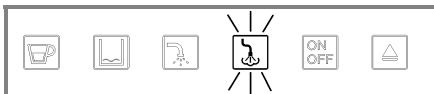
The steam can be used to "mount" the milk for cappuccino, but also for the heating of beverages.

! Risk of scalding! Dispensing may be preceded by short sprays of hot water. The lance wand may reach high temperatures: do not touch it directly with your hands, and force the water direction into a container, or the drip tray.



1. Place a cup or a jug under the spout of hot water / steam.

2. Push the steam button, which will start flashing to indicate that the resistance is started for the heating, and will stop flashing when the temperature suitable for the dispensing.



3. Push the steam button again to end the steam.
4. Fill with cold milk 1/3 of the container you want to use for the preparation of cappuccino.

!For best results when preparing a cappuccino, use cold milk.

5. Immerse the steam wand into the milk to heat and press the steam button, turn the container

with slow movements from the bottom up to make uniform foaming.

6. To stop the steam press the button again.

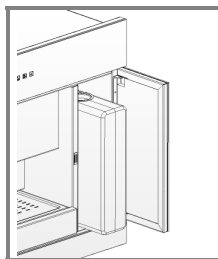
!The same system can be used for heating other beverages.

!After use, clean the steam wand to remove residual milk or other, using a damp cloth.

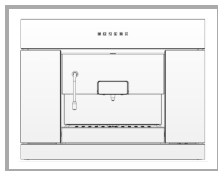
General cleaning

The maintenance and cleaning should be carried out preferably typed cold and disconnected from the mains.

- Do not immerse the appliance in water and do not place parts in the dishwasher.
- Do not use sharp objects or harsh chemical products (solvents) for cleaning and maintenance.
- Do not dry the appliance and / or its components using a microwave and / or conventional oven.



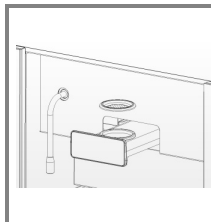
- It is advisable to frequently clean the water tank, providing to change the water from the inside.



- To clean the unit, use a soft cloth dampened with water.
- Clean the service area and the dispenser drawer.

Cleaning of the pods filter

Periodically clean the pods filter and its housing on the drawer. The filter is held on the drawer by a magnetic zone, just a slight pull to free it from its seat.

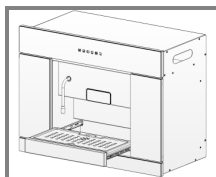


The pods drawer can NOT be removed for cleaning. And it's possible to clean the coffee filter by lifting it from its housing with a slight magnetic pull. Terminate the cleaning operations re-insert the filter on the pods drawer.

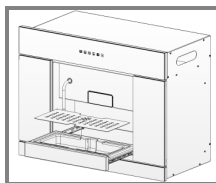
Cleaning of the drip tray and grid

! Periodically clean the service area with a damp cloth periodically by removing residues of ground coffee or other foreign matter from the guides of the drain pan.

! It is recommended that you empty and clean the drip tray periodically.



1. Pull out the tray and slide it onto the rails all the way.



2. You can remove the single grid for cups by lifting it from its housing, or pull out the drip tray with the grid.



3. Lift the drip tray as shown in the figure, empty and clean. Once you have finished cleaning, re-insert the drip tray and grill correctly.

Control panel cleaning

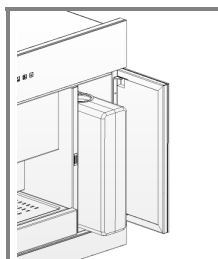
Periodically clean with a damp cloth the glass control panel, so as to keep the area clean touch-sensitive. The touch-sensitive area is illuminated.

Water filter in the terminal.

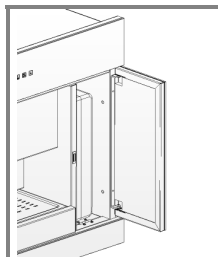
The water filter is of the type with a network terminal 500 micron. This filter has not a function of purification, but avoids that residues or foreign bodies enter the hydraulic circuit.

The water filter should be replaced if it shows calcification outside or if it is damaged.

Replace the water filter.



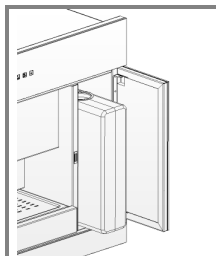
1. Open the right door and remove the water tank. Extract the tank cap with the two pipes for loading and unloading.
2. The filter must be plugged into the inlet hose (longer).



3. Insert the tube with the new filter, close the cap and insert the tank into its compartment.

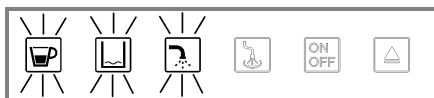
Descaling program

Although the appliance is equipped with automatic emptying of the circuits, and lubrication of the same, used to avoid the formation of limestone on the inside, the same is however equipped with a specific program for a possible need for descaling of its circuit. This program allows the actuation of the pump for the circulation of the descaling solution in the absence of heating of the heating resistances of both groups coffee and steam.

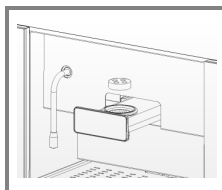


1. Insert into the tank a solution of water and citric acid (salable in any health shop) or any other commercial product intended for use.

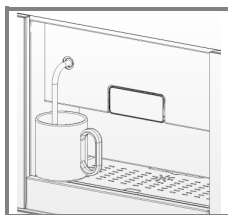
2. Hold the pressure for 10 seconds on the indicator button "empty tank".



3. At the end of the 10 seconds it will be the simultaneous flashing of the keys of "coffee", "empty tank" and "hot water".



4. At this point it is possible to start the flow of descaling solution from the coffee group, after inserting the "plastic pod" in the pods drawer.



5. Or select the hot water dispensing to descale the steam wand.

After dispensing the descaling solution (at least 1.5 liters), make a dispensing of the same amount of clean water to eliminate residues of descaling solution from the circuit.

Problems	Possiblecauses	Remedies
The appliance does not turn on	The appliance is not connected to the mains.	Check the connection to the mains.
	It is not put the switch to "ON" (1).	Activate the switch.
	It has blown fuse in the plug of the power cord.	Call technicalsupport.
Dispensing absent after the key selection.	The appliance has entered stand-by mode.	Press the On/Off button on the control panel.
	It is indicated the "empty tank"	Fill the water tank.
No dispense hot water or steam from the "spear".	The heating element of the brew group has not yet reached its operating temperature	Wait until the service light interested (hot water or steam) to stop blinking.
	Steam pipe clogged.	First make a cleaning with hot water and detergent only the steam tube.
		Perform a descalingcycle.
Dispensingscarce or absent.	Erroneous position of the suction tube inside the tank water.	Check the correct position of the pipe into the bottom of the tank.
	Formation of calcareous concretion in the circuit.	Perform a descaling cycle with suitable products.
The coffee runs out of the pods drawer.	Coffee podsoffsite.	Correctly position the pod.
	Metal filterclogged.	Remove the filter from the drawer and wash it.
Water comes out from the drip tray.	Drip tray is too full.	Remove drip tray and empty it.

Intended Use

- The coffee machine has been designed for domestic use.
- It's prohibited make technical modifications and any illegal use, because of the risks they pose!
- The coffee machine must only be used by adults with mental and physical capacities.

Power supply

- Connect the coffee machine only to a suitable outlet.
- The voltage must correspond to that shown on the rating plate.

Powercord

- Do not use the coffee machine if the power cord is defective.
- Do not route the power cord over sharp edges or over hot objects or surfaces and to protect it from the presence of liquids.
- Do not remove the plug by pulling on the cable.
- Do not touch the power cord or plug with wet hands or feet.

Protection of persons

- Make sure that no child has the opportunity to play with the coffee machine. Children are not aware of the risks associated with household appliances.
- Do not leave the materials used to pack the appliance within reach of children.

Risk of burns

- Do not point to themselves or others, the jet of hot steam or the hot water: and scalding.
- Do not insert objects through openings of the appliance.

Space for installation, use and maintenance

- Do not block the vents and heat dissipation.
- Choose for the built-in an housing adequately lit, clean and with a socket that is easily accessible.
- Do not place the machine on very hot surfaces or near open flames to prevent damage.
- Install the appliance at least 10 cm away from walls and cooking surfaces.
- Do not keep the machine at temperatures below 0 °C, frost can damage the appliance.

- The power outlet must be accessible in case of need.

Cleaning

- Before cleaning the appliance, it is mandatory to place the main switch to "0" (off) and then unplug it from the electrical outlet.
- Wait for the machine to cool down.
- Do not immerse the machine in water! Prevent it from being wet with water jets.
- Do not try to open the machine to gain access to internal parts.

Repairs / Maintenance

- In case of failure, problems or a suspected defect, immediately remove the plug from the socket. Never attempt to operate a faulty machine.
- Only authorized service centers can perform repairs.
- In the case of repairs or other work not performed by non-authorized service centers, the producer not assume no responsibility for any damage to persons or property.

Firefighting

In case of fire, use carbon dioxide extinguishers (CO₂). Do not use water or powder extinguishers.

Disposal

Pursuant to art . 13 of Legislative Decree 25 July 2005 , nr. 151 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment and the disposal of waste", the symbol of the bin wheelee strikethrough on the product or on its packaging indicates that this product at the end of its life must be collected separately from other waste. The user must therefore dispose of the equipment at the end of its useful life of separate collection of electronic and electrical waste or returned to the dealer when purchasing a new equivalent equipment. The separate collection for the start of your old appliance for recycling, treatment and disposal compatible environment, helps to avoid possible harmful effects on the environment and on health and promotes the reuse and/or recycling of materials it is made of. Improper disposal of the product by the user, involves the application of administrative sanctions provided by law.

Tóm tắt

Lắp đặt (trang 17-18)

- Vị trí
- Cài đặt sẵn
- Lọc
- Trọng tâm và điều chỉnh
- Kết nối điện
- Nối dây điện

VN

Đặc điểm (trang 19)

- Khay đựng
- Vô tiêu chuẩn ESE
- Hệ thống làm sạch tự động
- Hệ thống bôi trơn
- Hệ thống tiết kiệm năng lượng

Đặc điểm (trang 20)

- Hiển thị các phần lắp ráp
- Giao diện người dùng

Khởi động và sử dụng (trang 21-23)

- Đèn báo đầu tiên
- Tải mạch
- Lọc nước
- Pha cafe
- Pha nước nóng
- Tạo hơi nước

Chăm sóc và bảo dưỡng (trang 24-25)

- Lau chùi tổng thể
- Lau giao diện sử dụng
- Lau khay hứng nước
- Lau lưới lọc
- Bảo dưỡng phần lọc nước
- Chương trình Descalin

Sự cố - Nguyên nhân - Cách khắc phục (trang 26-27)

Cẩn trọng và mẹo sử dụng (trang 28)

Điều quan trọng là luôn giữ bản hướng dẫn sử dụng này để có thể dễ dàng tham khảo bất kỳ lúc nào. Nếu được bán, chuyển hoặc di chuyển sang chỗ khác, hãy đảm bảo rằng hướng dẫn sử dụng này luôn đi kèm với sản phẩm để người dùng mới biết cách vận hành và các cảnh báo khi sử dụng sản phẩm.

! Hãy đọc hướng dẫn sử dụng cẩn thận: hướng dẫn có những thông tin quan trọng về việc cài đặt, sử dụng và an toàn.

Vị trí

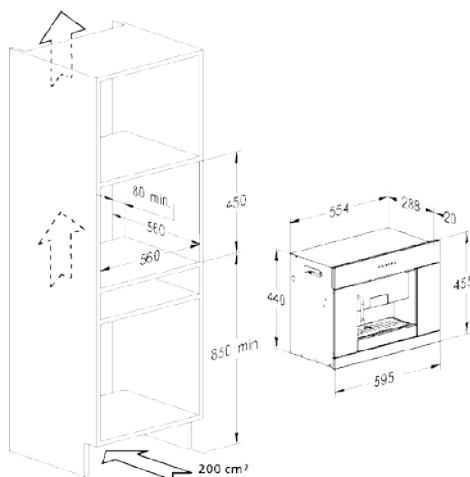
! Lớp Vỏ bọc bên ngoài rất nguy hiểm và nên để tránh xa trẻ em và được tiêu hủy theo các quy định về tái chế (xem mục "Cẩn trọng và bí quyết").

! Thiết bị phải được lắp đặt theo những hướng dẫn này và phải được lắp đặt bởi một người có đủ năng lực. Lắp đặt không đúng có thể gây nguy hiểm đến cho người, động vật và tài sản.

Cài đặt sẵn

Để đảm bảo thiết bị có thể vận hành phù hợp, quan trọng là tủ đựng thiết bị phải có những đặc điểm sau:

- Các ô bên cạnh máy pha cà phê phải là các nguyên liệu cách nhiệt;
- Trong trường hợp đồ dùng được làm bằng gỗ dán, keo dán phải chịu được nhiệt độ 100 °C và phải chịu được hơi nước ;
- Khi đi kèm với máy pha cà phê dưới bất kỳ dạng lắp đặt nào, tủ đựng phải có những kích thước sau:



! Khi mà thiết bị được cài đặt sẵn, không được phép tiếp xúc với các thiết bị điện. Tuyên bố người dùng được nêu trong bảng dữ liệu được quyết định với loại lắp đặt này.

Thông gió

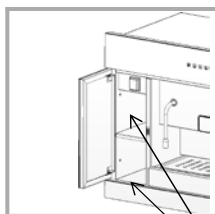
Để đảm bảo thông gió tốt, hãy bỏ tất cả vỏ chắn đằng sau của tủ chia ngăn. Tốt hơn là nên lắp đặt máy pha cà phê sao cho nó nằm trên mặt phẳng ổn định có lỗ thông hơi trung bình tối thiểu là: 45 X 540 mm.

Đặt máy pha cà phê vào khoang chứa

Để đặt máy pha cà phê vào khoang chứa, bố trí các khoảng cách sao cho cấu trúc bên ngoài của máy thẳng hàng với khoang chứa.

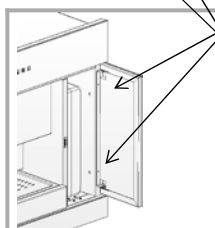
- Cũng phải đảm bảo rằng việc lắp đặt khoang chứa cho thiết bị có lỗ thông hơi về phía mặt đáy và mặt bên cho phép không khí có thể tuần hoàn tốt, cần thiết cho sự tản nhiệt của thiết bị.

! Điều chỉnh thiết bị để đảm bảo tính ổn định hoàn toàn của thiết bị.



Để điều chỉnh thiết bị và tủ đựng, hãy thực hiện như sau:

- Mở cánh cửa bên cạnh để tiếp cận vào hộc tủ;
- Mở nắp tủ bằng bộ dụng cụ



Vặn chặt hai ốc vít trong hai lỗ hờ ở cạnh bên (bên trái và bên phải).

Sau khi đặt máy vào khoang chứa, đổ nước vào và đặt khay hứng nước ở gần tủ ,

Kết nối điện

! Máy pha cà phê được trang bị phích cắm được thiết kế để hoạt động với các dòng điện thay thế với mức điện áp và tần số được nêu trong tem thông số trên thiết bị.

! Người lắp đặt thiết bị chịu trách nhiệm cho việc kết nối điện chính xác và tuân thủ với các tiêu chuẩn an toàn.

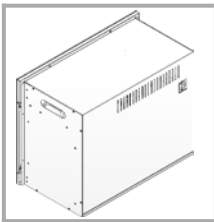
Trước khi kết nối với phần chính, phải đảm bảo rằng:

- Ổ cắm được tiếp đất và tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn;
- Ổ cắm có thể chịu được công suất tối đa của thiết bị, công suất này được chỉ ra trên tem thông số;
- Điện áp nguồn phải trong phạm vi các giá trị được chỉ ra trên tem thông số;
- Ổ cắm phải tương thích với phích cắm của thiết bị. Nếu không thì phải thay thế ổ cắm hoặc phích cắm, không nên sử dụng dây nhánh hoặc ổ cắm có nhiều lỗ.

! Dây nguồn không được phép bẻ cong hoặc bị đè bởi đồ vật khác.

! Dây nguồn phải được kiểm tra định kỳ và nếu cần thiết chỉ có thể được thay thế bởi nhân viên kỹ thuật được chỉ định.

! Nhà sản xuất không chịu bất kỳ trách nhiệm nào nếu như các biện pháp an toàn này không được giám sát.



- Đầu tiên dây nguồn phải được cố định vào một vị trí thích hợp ở phía sau thiết bị.
- Cắm phích vào ổ cắm.

Dây cấp nguồn phải được cố định để bất kỳ điểm nào cũng không bị ảnh hưởng bởi nhiệt độ hoạt động trên 50 °C nhiệt độ biên.

Bảng dữ liệu

• Điện áp nguồn	220VAC
• Công Suất	1040W
• Nguyên liệu làm khung	Kim loại
• Kích thước(LxHxD) mm, bao gồm cả hộp	593 x 454 x 308
• Trọng lượng(kg), với bình rỗng	19 kg
• Chiều dài của dây nguồn	1,5 mt
• Giao diện người dùng	Nút cảm ứng trên kính, ngược sáng.
• Bình nước	Được lấy ra từ phía trước
• Nước được chứa trong bình	2,5 lt
• Quản lý nhiệt độ	Điện tử với ống NTC
• Áp suất bơm	20 bar
• Hệ thống làm nóng nước	Có bộ phận chuyển nhiệt
• Hệ thống phun hơi	Có bộ phận chuyển nhiệt độc lập
• Thiết bị an toàn để pha chế	Hệ thống van hoạt động khi có lưới lọc
• Thiết bị đảm bảo Nhiệt độ an toàn	Bộ ổn nhiệt được điều chỉnh bằng tay.

Thiết bị tuân thủ các tiêu chuẩn EC 2006f95 và EC 2004f108.

Các viên cà phê trong tiêu chuẩn lọc E.S.E.



Bộ phận pha chế của thiết bị thích hợp cho việc pha chế: espresso, trà, bột lúa mạch, v.v trong các viên café tiêu chuẩn ESE (Thiết bị pha cà phê tự động)



Thiết bị cho phép bạn sử dụng các viên cà phê kích thước 44mm với trọng lượng 7 gr.bột cà phê tiêu chuẩn E.S.E. (Lượng cà phê cho 1 cốc)
Sử dụng các loại viên cà phê kích thước khác nhau không đảm bảo về chất lượng cà phê được pha chế.

Hệ thống đổ bã

Thiết bị được thiết kế với hệ thống thủy lực cho phép đổ bã cà phê bằng hơi nước còn lại vào cuối mỗi chu kỳ sử dụng.

Lợi ích của hệ thống này đó là không cần phải có mạch thủy lực trong áp suất và nhiệt độ khi hệ thống ở chế độ chờ, nhằm ngăn chặn sự hóa vôi của nước trong ống dẫn.

Hệ thống bôi trơn của bộ trao đổi nhiệt

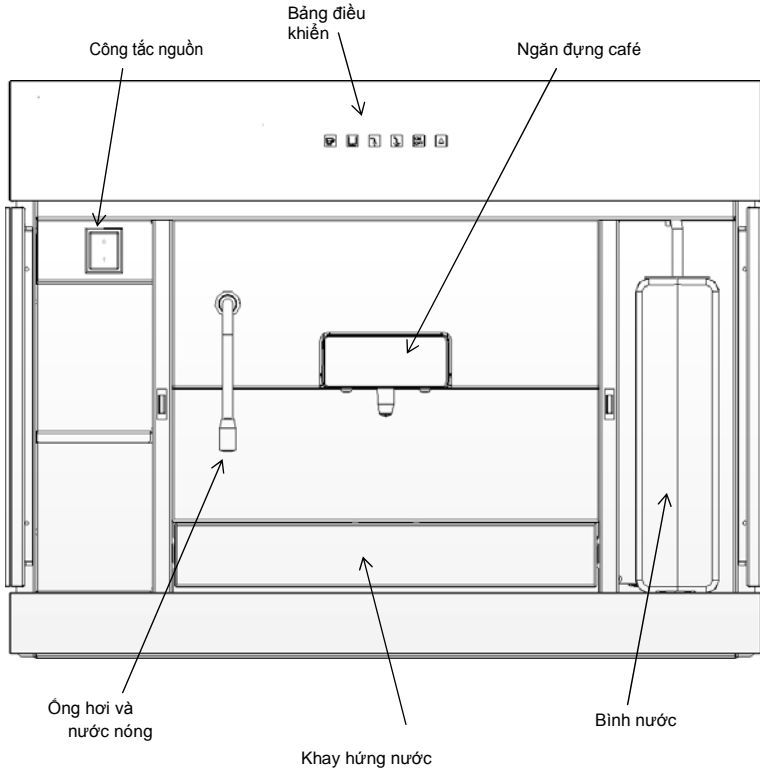
Kết nối thủy lực của thiết bị được thiết kế để giải phóng áp suất bên trong của bộ trao đổi cà phê, khôi phục lượng chất béo của chu kỳ, cho phép bôi trơn liên tục các ống dẫn, bằng cách bảo vệ các ống dẫn này không bị cặn vôi.

Hệ thống tự động ngắt ESS (Hệ thống tiết kiệm năng lượng).

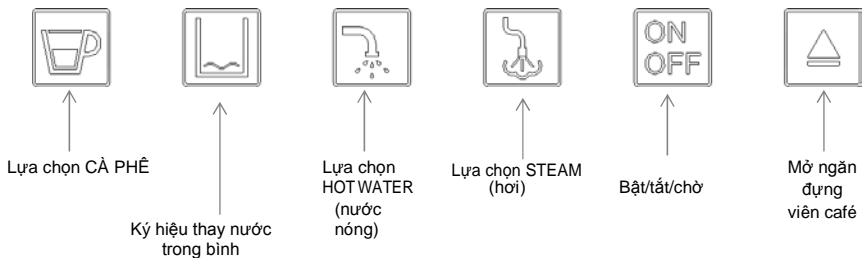
Thiết bị đếm thời gian điện tử, ngắt hơi trao đổi nhiệt nếu không thực hiện pha chế trong 5 phút. Để điều chỉnh hơi nước, phải chọn phím hơi nước và đợi đến khi nhiệt độ đạt đến ngưỡng tối ưu.

Tương tự, nếu như bạn không sử dụng thiết bị trong khoảng 15 phút, thiết bị sẽ tự động chuyển sang trạng thái chờ (các chức năng và đèn tắt, còn lại đèn chiếu sáng chủ động ở cường độ thấp của bảng điều khiển)

Hiển thị các phần lắp ráp



Bảng điều khiển





Trước khi khởi động thiết bị, hãy kiểm tra các công cụ được cấp tương tự và được mô tả trong hướng dẫn này.

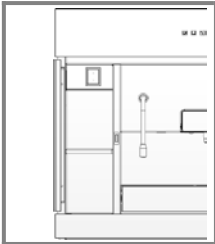


1. Lấy bình ra, rửa và đổ đầy nước sạch.
2. Đặt lại bình và sau khi đóng nắp có chứa ống sục, đặt nó vào bên trong tủ đựng.

! Luôn đổ đầy bình và chỉ được đổ bằng nước ở nhiệt độ bình thường và không bị vôi hóa. Nước nóng hoặc các loại chất lỏng khác có thể làm hỏng bình và thiết bị.

! Khi bạn bắt đầu khởi động thiết bị, đồ ít nhất là hai cốc nước ấm (từ tủ đựng sử dụng các đĩa đựng viên cà phê đặc biệt được cấp kèm với máy) để có thể nạp đầy mạch thủy lực.

Trước tiên, khởi động máy



Mở ô phía bên tay trái để sử dụng phím điều khiển chính đến vị trí ON (bật) (1).



Thiết bị đang trong giai đoạn đun nước nóng, đèn LED bật lên và phím pha cà phê nhấp nháy.

! Thiết bị có thể chuyển sang chế độ chờ, trong điều kiện thiết bị tắt, chỉ có nút điều khiển nhấn là có thể hoạt động trong khi các nút điều khiển pha cà phê và hơi nước, đèn LED thì không thể nhấn được.



Chúng ta có thể tắt thiết bị trên bảng điều khiển bằng nút on-off, khi tắt đèn LED, các nút được chiếu sáng với cường độ thấp.



- Trong trường hợp bình rỗng, hoặc mực nước thấp, đèn báo hiệu "bình rỗng" sẽ nhấp nháy là sẽ không cho phép thực hiện việc pha chế.

Tải mạch thủy lực

! Trước khi sử dụng lần đầu tiên hoặc sau một thời gian dài không hoạt động, nếu như bình nước đã được đổ sạch hoàn toàn, chúng ta cần phải khởi động lại mạch của thiết bị. Ngoài ra mạch cũng phải được tải lại nếu như đèn chỉ báo bình rỗng đang nhấp để loại bỏ các bọt khí



Để tải mạch, hãy thực hiện pha chế mà không có viên cà phê, đóng tủ đựng và nhấn nút pha chế. Đợi đến khi các nhóm chức năng hiện lên (khoảng 8 giây) và ngừng pha chế.

Để xác nhận rằng mạch đang được nạp đã được thực hiện chính xác, hãy nhấn vào nút nước nóng và đợi nước rút hết khỏi bình nước (đổ trực tiếp vào cốc hoặc vào khay hứng nước).

Khi thực hiện xong việc khởi động được nêu ở trên, thiết bị đã sẵn sàng hoạt động.

Để pha cà phê, nước nóng hoặc hơi nước, sử dụng thiết bị đúng cách, hãy thực hiện theo những hướng dẫn ở trang sau một cách cẩn thận.

Pha chế cà phê espresso đơn hoặc đôi
 Thiết bị được thiết kế để pha espresso. Bạn không thể thay đổi được các kết quả sản phẩm tạo ra. Để pha cà phê espresso với liều lượng mong muốn, chúng ta chỉ cần lựa chọn các nút và đợi đến khi quy trình pha chế đạt đến số lượng mong muốn. Nếu tiếp tục nhấn vào nút này, sẽ làm ngừng việc pha chế.

Điều khiển nhiệt độ

Các chức năng pha chế được điều khiển bởi một bảng điều khiển điện tử cho phép đảm bảo pha chế cà phê và nước nóng với nhiệt độ tối ưu. Nếu nhiệt độ pha chế có thay đổi đáng kể, đèn led sẽ nhấp nháy cho đến khi khôi phục lại các điều kiện làm việc đã cài đặt ban đầu.

Nhóm chức năng pha cà phê

Nhóm chức năng pha cà phê bao gồm viên cà phê, hộp đựng, đảm bảo được đóng kín và áp suất cần để pha café.

Sau khi pha cà phê, bảng điều khiển điện tử, ngăn việc vận hành nhóm chức năng này trước khi áp sát trong hộp đựng được cài đặt lại, chính vì vậy tủ đựng chỉ mở khi nó trong điều kiện an toàn.

Van an toàn của hộp đựng viên cà phê

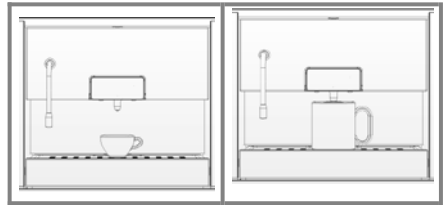
Van an toàn được đặt trên thiết bị pha chế, để ngăn thực hiện pha cà phê nếu như viên cà phê không được đặt trong thiết bị lọc.

Pha cà phê

! Trước khi pha cà phê, phải đảm bảo rằng bình đồ đầy nước và nút pha cà phê không nhấp nháy.



Đặt cốc vào chính giữa của vị kim loại.



Hình dạng và kích thước của vòi pha cà phê cho phép sử dụng nhiều loại cốc hoặc tách có kích thước khác nhau.



Để mở tủ đựng viên cà phê nhấn nút mở tủ và đặt viên cà phê dùng cho một lần pha vào trên hộp lọc. Thiết bị điều khiển điện tử kiểm tra vị trí của tủ đựng và mở hoặc đóng lại bằng cách sử dụng cùng một nút.

Pha nước nóng

! Khi bắt đầu pha chế, có thể có nước nóng chảy ra. Bình đun có nhiệt độ cao: không nên chạm tay trực tiếp vào bình nước.

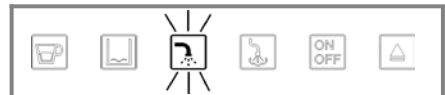
Trước khi pha nước nóng, hãy kiểm tra xem đèn có nhấp nháy hay không, nếu trong trường hợp đèn có nhấp nháy, phải đợi đến khi nhiệt độ ổn định.

Để pha nước nóng, hãy thực hiện như sau:



1. Đặt cốc hoặc đồ đựng nước ở dưới vòi rót cà phê.

2. Nhấn nút để bắt đầu lấy nước nóng



3. Nhấn lại một lần nữa để ngừng lấy nước nóng.

VN

! Mạch thủy lực của thiết bị cho phép pha nước ở nhiệt độ đã được cài đặt, sử dụng cùng một bình để pha hơi nước.

Pha bằng hơi nước/ chuẩn bị cappuccino

Khi chúng ta bật máy pha cà phê, nhóm chức năng pha hơi nước vẫn trong trạng thái tắt. Để tạo ra hơi nước, chúng ta cần phải nhấn nút "chỉ báo hơi nước" để bật và khởi động chức năng này.



Nếu chế độ hơi nước không được sử dụng trong vòng 5 phút, chức năng hoạt động này sẽ được tự động ngắt (Hệ thống tiết kiệm năng lượng) cho đến khi người dùng nhấn vào tùy chọn mới.

Hơi nước có thể được sử dụng để "đổ" sữa cho cappuccino, những cũng để hấp nóng đồ uống.

! Nguy cơ bị bỏng! Trước khi pha chế có thể có các giọt nước nóng được phun ra. Bình đun có thể đạt nhiệt độ cao: không chạm tay trực tiếp vào bình đun và điều chỉnh hướng nước vào cốc đựng hoặc khay hứng nước.



1. Đặt cốc hoặc bình dưới vòi nước nóng hoặc hơi nước nóng

2. Nhấn nút hơi nước nóng, lúc này đèn sẽ nhấp nháy để chỉ báo rằng chu trình đã được bắt đầu để đun nóng, và sẽ ngừng nhấp nháy khi nhiệt độ phù hợp để pha chế.



3. Nhấn nút hơi nước lại một lần nữa để ngừng chu trình.
4. Đổ sữa vào 1/3 cốc mà bạn muốn sử dụng để chuẩn bị pha cappuccino.

! Để có kết quả tốt nhất khi pha cappuccino, hãy sử dụng sữa lạnh.

5. Nhúng vòi hơi vào sữa để làm nóng và nhấn nút hơi nước, xoay cốc đựng thật chậm từ dưới đáy lên để có lớp bọt đều. Để ngừng chức năng pha hơi nước, tiếp tục nhấn nút một lần nữa.

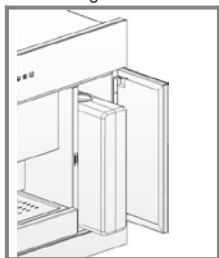
! Hệ thống này cũng có thể được sử dụng để hâm nóng đồ uống

! Sau khi sử dụng, hãy lau sạch ống hơi để loại bỏ các cặn sữa hoặc các loại cặn khác bằng cách sử dụng khăn ẩm.

Lau chùi tổng thể

! Việc bảo dưỡng và lau chùi sẽ phải được thực hiện khi thiết bị đã được làm mát và được ngắt khỏi nguồn chính.

- Không nhúng thiết bị vào nước và không cho các bộ phận vào máy rửa bát.
- Không sử dụng vật nhọn hoặc các chất hóa học độc hại (dung môi) để lau chùi và bảo dưỡng.
- Không sấy khô thiết bị và các thành phần của nó bằng cách sử dụng lò vi sóng hoặc lò sấy thông thường.



- Các chuyên gia khuyến cáo rằng nên lau chùi bình nước thường xuyên, thay nước bên trong thường xuyên.



- Để thực hiện lau thiết bị, sử dụng vật mềm có nhúng một chút nước.
- Lau chỗ sử dụng và tủ pha chế.

Lau bộ lọc viên cà phê

Lau bộ lọc viên cà phê định kỳ và hộp đựng của nó trên tủ. Bộ lọc được đặt trên tủ bởi một vùng từ tính, chỉ cần kéo nhẹ để mở.



Tủ đựng viên cà phê KHÔNG được phép tháo ra để lau. Và "có thể lau bộ lọc café bằng cách nâng nó lên khỏi tủ đựng bằng cách kéo nắp nam châm. Ngừng quá trình lau chùi bằng cách đặt lại bộ lọc vào tủ đựng viên cà phê.

Lau khay hứng nước và vỉ

! Lau chùi vùng sử dụng định kỳ bằng khăn ẩm bằng cách loại bỏ cặn của cà phê và các vật thể lạ khác khỏi ống thoát nước.

! Các chuyên gia khuyến cáo rằng nên đổ và lau khay hứng nước định kỳ.



1. Kéo khay ra và đẩy nó vào thanh ray.



2. Bạn có thể di chuyển vị đơn đựng cốc bằng cách nhấc lên từ tủ đựng hoặc kéo khay đựng nước có vị đựng.



3. Nhấc khay đựng nước như được minh họa trong hình, bỏ cốc ra ngoài và lau. Khi đã lau xong, lắp khay đựng nước và vị đựng vào vị trí cũ.

Lau bảng điều khiển

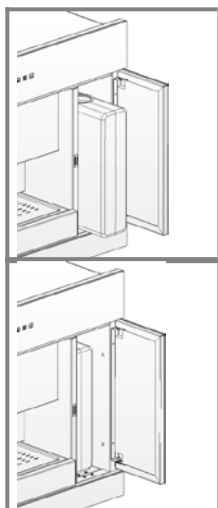
Lau bảng điều khiển bằng kính định kỳ bằng khăn ẩm để giữ cho bề mặt sạch và cảm ứng nhạy. Khu vực cảm ứng được chiếu sáng.

Lọc nước trong thiết bị

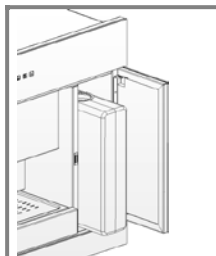
Lọc nước là một loại thiết bị của hệ thống 500 micron. Thiết bị lọc này không có tính năng lọc nước tinh khiết nhưng có thể tránh được cặn hoặc các vật thể lạ rơi vào mạch thủy lực.

Thiết bị lọc nước nên được thay nếu như nó có hóa vôi bên ngoài hoặc khi bị hỏng.

Thay thế thiết bị lọc nước



1. Mở cánh cửa phía bên phải và tháo bình nước. Tách nắp bình thành hai ống để lắp và tháo.
2. Thiết bị lọc vào được cắm vào ống cấp nước vào (ống dài hơn).
3. Gắn vào đường ống một thiết bị lọc mới, đóng nắp và đưa bình vào tủ đựng.

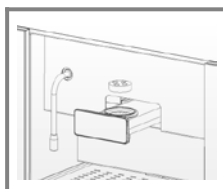


1. Cho vào trong bình một dung dịch nước và acid citric (có bán ở bất kỳ hiệu thuốc nào) hoặc bất kỳ sản phẩm thương mại nào khác được dùng cho mục đích này.

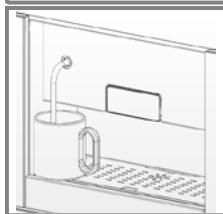
2. Giữ nút trong 10 giây trên nút chỉ báo "bình không có nước"



3. Sau khi hết 10s, nó sẽ nhấp nháy đồng thời các phím "coffee", "empty tank" và "hot water".



4. Tại điểm này, có thể bắt đầu dòng chảy dung dịch lọc cặn từ nhóm chức năng sau khi chèn "hộp nhựa" vào tủ đựng viên cà phê.



5. Hoặc lựa chọn pha nước nóng để lọc sạch cặn hơi nước.

Chương trình làm sạch cặn

Mặc dù thiết bị được trang bị thiết bị mạch tự động, và bôi trơn tự động, những thiết bị này được dùng để tránh sự hình thành đá vôi ở bên trong. Tuy nhiên thiết bị này cũng được cài đặt một chương trình cụ thể khi có nhu cầu làm sạch cặn trong thiết bị. Chương trình này cho phép kích thích bơm cho tuần hoàn giải pháp lọc sạch cặn khi không có nhiệt của chất kháng nhiệt của nhóm chức năng pha cà phê và hơi nước.

Sau khi pha chế dung dịch lọc cặn (tối thiểu là 1.5 L, thực hiện pha chế một lượng nước sạch tương đương để loại bỏ các cặn của dung dịch lọc khỏi mạch.

Vấn đề	Nguyên nhân	Cách giải quyết
Thiết bị không bật được	Thiết bị không được kết nối với nguồn	Kiểm tra kết nối với nguồn
	Không chuyển nút nguồn sang chế độ "ON" (1).	Kích hoạt nút bật nguồn
	Có cầu chì bị cháy trong phích cắm của dây nguồn	Gọi cho trung tâm hỗ trợ kỹ thuật .
Không thể thực hiện pha chế sau khi lựa chọn các nút	Thiết bị đã nhập chế độ "chờ"	Nhấn nút bắt/tắt trên bảng điều khiển
	Hiện lên trạng thái "bình không có nước"	Đổ nước vào bình
Không thể pha chế nước nóng hoặc hơi nước từ "bình"	Thành phần nhiệt của nhóm pha chế không đạt đến nhiệt độ hoạt động	Đợi đến khi đèn báo hiệu dịch vụ (nước nóng hoặc hơi nước) không nhấp nháy.
	Ống hơi bị tắc	Đầu tiên hãy lau ống hơi bằng nước nóng và dung dịch lau chùi. Thực hiện chu trình pha chế
Không thể thực hiện pha chế.	Vị trí của ống hút bên trong bình nước bị sai.	Kiểm tra vị trí chính xác của ống ở cuối bình.
	Hình thành vôi sỏi trong đường ống.	Thực hiện chu trình pha chế với các sản phẩm phù hợp
Cà phê chảy ra ngoài từ đựng viên cà phê.	Viên cà phê nằm ngoài vị trí	Điều chỉnh viên cà phê vào đúng vị trí
	Thiết bị lọc kim loại bị tắc	Nhắc thiết bị lọc khỏi tủ và rửa sạch
Nước chảy ra từ khay đựng nước	Khay đựng nước quá đầy	Nhắc khay đựng nước và đổ nước đi

Mục đích sử dụng

- Máy pha cà phê được thiết kế để sử dụng trong nước.
- Không được phép thay đổi thiết kế kỹ thuật và sử dụng bất hợp pháp vì những nguy hại mà nó mang lại.
- Chỉ người lớn có đầy đủ năng lực tinh thần và thể chất mới được phép sử dụng máy pha cà phê.

Nguồn điện

- Chỉ kết nối máy pha cà phê với nguồn thích hợp.
- Điện áp phải tương ứng với tiêu chí được nêu trong bảng đánh giá.

Dây nguồn

- Không sử dụng máy pha cà phê nếu dây nguồn hở
- Không để dây nguồn ở gần cạnh sắc hoặc cạnh vật hoặc bề mặt nóng để bảo vệ dây nguồn tránh các loại chất lỏng
- Không ngắt ổ cắm bằng cách kéo dây nguồn
- Không chạm vào dây nguồn hoặc ngắt nguồn bằng tay hoặc chân ướt.

Bảo vệ bản thân

- Đảm bảo rằng trẻ nhỏ không chơi với máy pha cà phê. Trẻ em không ý thức được mức độ nguy hiểm của các thiết bị dùng trong gia đình.
- Không để các nguyên liệu được dùng để đóng gói thiết bị trong tầm với của trẻ nhỏ.

Nguy cơ bị bỏng

- Tránh để bản thân và người khác tiếp xúc với hơi nước hoặc tia nước nóng và bị bỏng.
- Không chèn các vật vào khi thiết bị đang hoạt động.

Không gian để lắp đặt, sử dụng và bảo dưỡng

- Không cản trở lỗ thông hơi và tản nhiệt
- Lựa chọn khu vực trong nhà có đủ ánh sáng, để lau chùi và gần ổ cắm.
- Không đặt thiết bị trên bề mặt nóng hoặc gần lửa để tránh bị hỏng
- Lắp đặt thiết bị cách cửa và khu nấu nướng ít nhất là 10 cm
- Không để thiết bị ở nhiệt độ dưới 0 °C, sương mù có thể làm hỏng thiết bị

- Phải ở gần ổ cắm nguồn trong trường hợp cần thiết.

Lau chùi

- Trước khi lau chùi thiết bị, bắt buộc phải tắt thiết bị "0" và sau đó rút ổ cắm điện.
- Đợi đến khi thiết bị hết nóng..
- Không nhúng thiết bị vào nước. Tránh để nó bị các tia nước làm ướt.
- Cố gắng không mở thiết bị để sờ vào các phần bên trong.

Sửa chữa/bảo dưỡng

- Trong trường hợp bị hỏng, sự cố hoặc nghi ngờ bị hỏng, hãy ngay lập tức rút thiết bị khỏi ổ cắm. Không được phép thử vận hành thiết bị lỗi
- Chỉ các trung tâm bảo dưỡng được cấp phép mới có thể thực hiện bảo dưỡng.
- Trong trường hợp việc sửa chữa hoặc các công việc khác được thực hiện bởi các trung tâm bảo dưỡng không được cấp phép, nhà sản xuất không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ thiệt hại nào đối với người và của.

Chữa cháy

Trong trường hợp có cháy, sử dụng bình xịt carbon dioxide (CO2). Không sử dụng bình cứu hỏa dạng nước hoặc bột.

Tiêu hủy

Theo quy định của điều 13 của Nghị định ngày 25 tháng 07 năm 2005 nr.151 "Thực hiện hướng dẫn 2002/95/EC về việc giảm sử dụng các nguyên liệu độc hại trong các thiết bị điện và điện tử và tiêu hủy rác thải" biểu tượng thùng rác có bánh xe được gạch chéo trên thiết bị hoặc trên vỏ của thiết bị có nêu rằng khi thiết bị đã hết thời hạn sử dụng phải được thu thập riêng biệt so với các loại rác thải khác. Chính vì vậy người dùng phải xử lý thiết bị khi nó đã hết thời hạn sử dụng , thu thập tách riêng các loại rác điện và điện tử hoặc trả về cho nhà sản xuất khi mua thiết bị mới tương tự. Việc thu thập riêng như vậy giúp bắt đầu tái chế thiết bị cũ, xử lý và tiêu hủy không gây ô nhiễm môi trường, giúp tránh các tác hại đối với môi trường, sức khỏe con người và tăng cường tái sử dụng và tái chế các nguyên liệu. Việc người dùng tiêu hủy sản phẩm không đúng cách, liên quan đến việc áp dụng các quy định quản lý về sinh do các bộ luật quy định.

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, HCM City

Tel: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882

Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM

Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882

Email: info@malloca.com

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

Trung tâm chính

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM

SĐT: (028) 39975 893 / 94 – (028) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu

SĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt

SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang

SĐT: (0258) 3875 488

Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần

Thơ

SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Miền Trung

211 Nguyễn Văn Linh, Phường Vĩnh Trung, Quận Thanh Khê, TP. Đà

Nẵng

SĐT: (0236) 369 1906

Khu vực Miền Bắc

10 Chương Dương Độ, Phường Chương Dương, Quận Hoàn Kiếm,

Hà Nội

SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98