



PHA TRỌN GU VIỆT

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY PHA CÀ PHÊ



LAMVITA LSD



LAMVITA

PHA TRỌN GU VIỆT

Công ty LAMVITA - Đơn vị tiên phong trong ngành sản xuất máy pha cà phê tại Việt Nam

1. TỔNG QUAN VỀ MÁY
2. NÚT BẤM, CHỨC NĂNG VÀ ĐÈN BÁO
3. CÀI ĐẶT ĐỊNH LƯỢNG TỰ ĐỘNG
4. HƯỚNG DẪN PHA CÀ PHÊ
5. HƯỚNG DẪN VỆ SINH MÁY
6. CÁC LƯU Ý KHI LẮP ĐẶT BAN ĐẦU
7. QUY ĐỊNH VÀ THỜI GIAN BẢO HÀNH
8. THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA MÁY

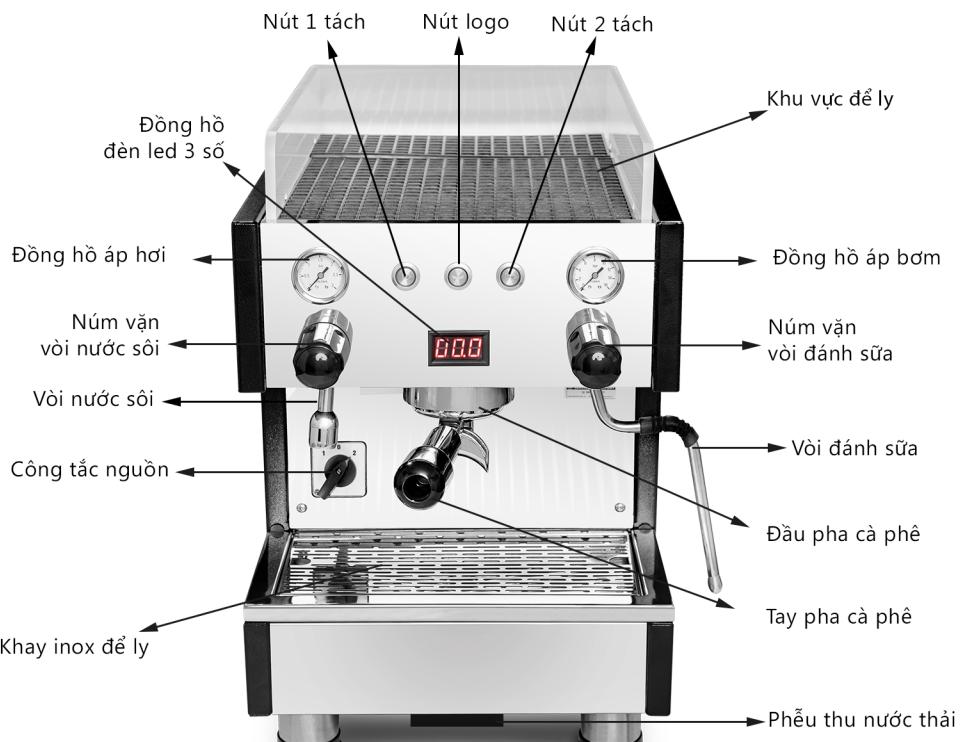
THÔNG TIN LIÊN HỆ

Hotline: 0902 770 757

Website: <https://lamvita.com.vn>

Email: info@lamvita.com.vn - sales@lamvita.com.vn

1. TỔNG QUAN VỀ MÁY



PHỤ KIỆN ĐI KÈM:



Nén tamper



Bộ lọc nước



Ca đánh sữa



Lót tamper



Phin vệ sinh
(phin mù)



Hộp đập bã



Ly đựng thể tích



Tay pha đơn
Tay pha đôi



Dây nước thải

2. NÚT BẤM, CHỨC NĂNG VÀ ĐÈN BÁO

a. Công tắc nguồn

- Công tắc nguồn ở vị trí 0, máy đang tắt.
- Bật công tắc nguồn sang vị trí 1 để khởi động máy, nếu:



+ Sau 10s đèn 1 tách không chớp đèn, tức là máy đã đủ nước. Bật công tắc qua vị trí 2.

+ Sau 10s đèn 1 tách chớp, máy đang được cấp nước.

Sau khoảng 30s-45s, nếu đèn ở 3 nút đồng loạt chớp. Máy đã khóa phím, cần kiểm tra lại nguồn nước cấp. Chắc chắn rằng các van nước đang được mở.

- Bật công tắc nguồn sang vị trí 2 để máy đun nồi hơi.
- Khi đồng hồ áp hơi đạt khoảng **1.5 bar** thì máy đủ nhiệt để pha cà phê, lấy nước sôi và đủ hơi để đánh sữa.



Đồng hồ áp hơi

Lưu ý:

Cần chọn nguồn điện, ổ cắm điện đảm bảo yêu cầu về công suất và chắc chắn.

Khi vận hành máy phải kết nối dây nối đất (dây màu vàng xanh lá) để đảm bảo an toàn kỹ thuật điện.

c. Nút logo



- Nút logo là nút pha cà phê thủ công. Khi nhấn vào máy pha cà phê, buông tay ra máy ngừng pha.

d. Nút 1 tách



- Nút 1 tách là nút pha cà phê có cài đặt định lượng tự động theo thể tích.

e. Nút 2 tách



- Nút 2 tách là nút pha cà phê có cài đặt định lượng tự động theo thể tích.

f. Đồng hồ đèn LED 3 số



- Hiển thị thời gian chiết xuất của ly cà phê.

g. Chức năng khóa phím bảo vệ bơm và bình đun

- Khi đang trong quá trình sử dụng, đèn 1 tách nhấp nháy, máy báo đang thiếu nước. Bạn cần kiểm tra lại nguồn nước cấp. Đảm bảo rằng các van nước đang được mở và nước được cấp đầy đủ cho máy.

- Đèn 1 tách nhấp nháy khoảng 30s-45s, nếu máy vẫn thiếu nước, máy sẽ bật chức năng khóa phím. Các nút logo, nút 1 tách, nút 2 tách bị đồng loạt nhấp nháy và bị vô hiệu hóa.

3. CÀI ĐẶT ĐỊNH LƯỢNG TỰ ĐỘNG

a. Cài đặt định lượng thể tích cho nút 1 tách

Bước 1: Lấy cà phê vừa đủ vào tay pha.



Bước 2: Nhấn nút logo (nút giữa) để xả nước. Sau đó gắn tay pha vào máy, đặt ly đong có chia thể tích (ml) dưới tay pha (hoặc dùng ly và cân).

Bước 3: Nhấn giữ nút 1 tách cho đến khi đồng hồ hiện **777** thì buông tay ra, máy bắt đầu chiết xuất, cà phê chảy vào ly đong.

Bước 4: Khi lượng cà phê chảy vào ly đong đạt thể tích hoặc đạt khối lượng mong muốn thì bấm nút logo để dừng pha và lưu cài đặt.

Kết thúc quá trình cài đặt định lượng nước tự động cho nút 1 tách.

b. Cài đặt định lượng thể tích cho nút 2 tách



Thực hiện các bước tương tự như cài đặt định lượng thể tích cho nút 1 tách.

Lưu ý:

- Sau khi cài đặt định lượng tự động thể tích cho nút 1 tách và 2 tách. Thể tích cà phê luôn bằng nhau qua các lần pha.
- Tay pha đơn chứa 9g-11g cà phê, thể tích thu được khoảng 20ml-25ml.
- Tay pha đôi chứa 18g-20g cà phê, thể tích thu được khoảng 45ml-50ml.
- Thời gian chiết xuất khoảng 18s-30s.
- Thể tích cà phê thu được không tính lớp bọt (Crema).
- Nếu dùng ly và cân thì cần lưu ý: 1 g ~ 1 ml

4. HƯỚNG DẪN PHA CÀ PHÊ

Để pha một ly cà phê cần thực hiện các bước sau:

Bước 1: Tháo tay pha ra khỏi máy.



Bước 2: Lấy cà phê vào tay pha.

- Lấy cà phê vào tay pha.

(Khối lượng cà phê và độ mịn đã được cài đặt tự động trên máy xay LAMVITA MX)

Bước 3: Nén cà phê.

- Đặt tay pha đúng vị trí trên lót Tamper, dùng Tamper nén 1 lực vừa phải.

- Xoay Tamper 1/2 vòng rồi nhấc ra.

- Vệ sinh sạch bột cà phê còn sót lại trên vành phin.

Bước 4: Bắt đầu quá trình chiết xuất.

- Bấm nút logo (nút giữa) để xả nước.

- Đặt tay pha lệch 1 góc 45 độ về bên trái so với máy, lắp tay pha vào đầu pha, kéo tay pha vuông góc với máy.

- Bấm nút pha (nút 1 tách hoặc 2 tách đã cài đặt định lượng tự động theo thể tích).

- Đặt ly vào dưới tay pha.

- Máy bắt đầu pha. Máy dừng pha khi thể tích cà phê đạt lượng đã cài đặt trước đó.

- Kết thúc quá trình chiết xuất.

Bước 5: Vệ sinh nhanh sau khi pha.

- Tháo tay pha và đập bỏ bã cà phê ngay khi kết thúc quá trình chiết xuất.

- Lắp lại tay pha vào đầu pha.

- Dùng khăn lau sạch vết cà phê bám trên khay inox.

Lưu ý: Tay pha luôn luôn được gắn vào máy, để giữ nhiệt cho lần pha tiếp theo!

5. HƯỚNG DẪN VỆ SINH MÁY



Phin vệ sinh
(phin mù)

Vệ sinh máy tự động

Bước 1: Lắp phin vệ sinh (phin mù) vào tay pha. Lắp tay pha vào máy.

Bước 2: Nhấn lần 2 liên tiếp vào nút logo (nút giữa) để vào chu trình vệ sinh tự động.

Bước 3: Chu trình vệ sinh tự động có 5 lần xả nước, mỗi lần 3s.

Máy tự động súc rửa đường ống bên trong máy và xả nước qua đường thải.

Bước 4: Sau 5 lần xả nước. Kết thúc quá trình vệ sinh tự động.

Lưu ý: Cần vệ sinh tự động cho máy mỗi ngày.

Vệ sinh ron trong đầu pha

Bước 1: Lắp hờ tay pha (đã gắn phin mù) vào đầu pha.

Bước 2: Một tay giữ tay pha, 1 tay vào chương trình "**Vệ sinh máy tự động**".

Bước 3: Trong suốt quá trình vệ sinh tự động, lắc tay pha qua lại, để nước tràn ra kéo theo cặn cà phê ra ngoài.

Bước 4: Sau khi chu trình vệ sinh tự động kết thúc, siết chặt tay pha vào đầu pha, giúp cố định ron bên trong đầu pha.

Bước 5: Tháo phin mù và lắp lại phin cà phê vào tay pha. Sau đó lắp tay pha vào máy.
=> Kết thúc quá trình vệ sinh ron.

Vệ sinh máy có dùng thuốc

Bước 1: Lắp phin mù vào tay pha, cho khoảng 3g thuốc vệ sinh vào phin mù, thêm ít nước nóng để hòa tan bột. Lắp tay pha vào máy.

Bước 2: Nhấn giữ nút logo khoảng 5s. Sau đó chờ 10-15 phút để thuốc ngấm.

Bước 3: Sau 10-15 phút. Giữ nguyên tay pha đang được lắp vào máy.

Thực hiện thao tác "**Vệ sinh máy tự động**".

Bước 4: Sau khi chu trình vệ sinh tự động kết thúc, tháo tay pha ra đổ bỏ cặn.

Bước 5: Thực hiện thao tác "**Vệ sinh ron trong đầu pha**" như ở trên.

Bước 6: Cần thực hiện thao tác "**Vệ sinh máy tự động**" (không thuốc) 1-2 lần.

Bước 7: Tháo phin mù ra và rửa sạch tay pha bằng nước sạch.

Bước 8: Sau khi vệ sinh máy bằng thuốc, cần pha bỏ 1 ly cà phê đầu tiên để loại bỏ hoàn toàn mùi thuốc còn đọng lại. Kết thúc quá trình vệ sinh đầu pha bằng thuốc.

Lưu ý: Cần thực hiện vệ sinh bằng thuốc thường xuyên theo định kỳ.

6. CÁC LƯU Ý KHI LẮP ĐẶT BAN ĐẦU

- Khi lắp đặt ống nước thải phải lắp đúng, tránh bị vênh và bí hơi để nước thải thoát kịp thời.
- Đảm bảo rằng máy được cắm vào ổ điện chắc chắn và đủ công suất.
- Đặt máy ở nơi khô ráo, tránh nước mưa, tránh ngập nước.
- Xác định lỗ khoan nước thải trên bàn đặt máy sao cho hợp lý, tránh tình trạng ống xả thải lắp bị lệch và gấp dây, dễ làm nghẹt nước thải khi sử dụng.
- Khi pha cà phê, lưu ý lắp tay pha đúng yêu cầu để tránh bị xì nước, hú ron và giảm chất lượng ly cà phê.
- Đối với máy có bộ lọc nước:
 - + Cần phải xả keo đường ống kỹ trước khi lắp bộ lọc. Sau đó xả nước đi qua bộ lọc khoảng 70 lít nước trước khi kết nối vào máy.
 - + Các vị trí có nối, có ron cao su và vị trí có hạt bắp, đầu côn lưu ý siết lực vừa đủ để làm kín, **không được quấn cao su non**.
 - + Các vị trí còn lại phải quấn cao su non để làm kín, và quấn đúng chiều ren.

7. QUY ĐỊNH VÀ THỜI GIAN BẢO HÀNH

Máy bảo hành kỹ thuật 12 tháng.

Các linh kiện không bảo hành: ron, bơm.

Các trường hợp không bảo hành:

- Máy sử dụng nước giếng sẽ không được bảo hành.
- Bơm khô nước dẫn đến bơm cháy.
- Thiên tai, hỏa hoạn, động vật, nước, điện, ngoại cảnh...
- Lắp đặt không đúng yêu cầu kỹ thuật.
- Lỗi do nguồn nước hoặc cà phê, dẫn đến nghẹt canxi, nghẹt cà phê.

TUYỆT ĐỐI KHÔNG SỬ DỤNG NƯỚC GIẾNG

8. THÔNG SỐ KỸ THUẬT



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	LSD 1 GR
Kích thước (W/D/H)	320/472/510 mm
Trọng lượng	35 kg
Màu sắc	Inox - Đen
Chất liệu	Thép sơn tĩnh điện - Inox
Nhà sản xuất	LAMVITA / VIỆT NAM
Điện áp	230 V
Công suất	3200 W
Công suất pha	300 ly/ngày
Bảo hành	12 tháng

LAMVITA LSD 1 GROUP

ĐẶC TÍNH NỔI BẬT

Vòi nước sôi, Vòi đánh sữa	01 vòi lấy nước sôi, 01 vòi đánh sữa
Bình đun, nồi hơi	Nồi hơi lớn 4.5 lít 01 Nồi hơi con (Heat Exchanger) 0.5 lít
Chế độ cấp nước	Kết nối trực tiếp với nguồn cấp bên ngoài
Bơm	Bơm quay cỡ lớn
Định lượng tự động	Định lượng chính xác theo thể tích
Shot timer	Xác định thời gian chiết xuất Phản ảnh chất lượng cà phê
Chiết suất thông minh (Pre Infusion)	Cho hậu vị cà phê đậm đà