



LAMVITA

**PHA TRỘN GU VIỆT**

**HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG**

MÁY PHA CÀ PHÊ



**LAMVITA Mio I & Mio II**



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. CÁC NÚT BẤM VÀ CHỨC NĂNG
3. CÀI ĐẶT CHO MÁY PHA
4. CÀI ĐẶT CHO MÁY XAY
5. HƯỚNG DẪN TĂNG GIẢM THỜI GIAN XAY
6. CÁCH THAY ĐỔI ĐỘ MỊN MÁY XAY
7. HƯỚNG DẪN VỆ SINH MÁY
8. CẢNH BÁO HẾT NƯỚC, BẢO VỆ BƠM VÀ BÌNH ĐUN
9. THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA MÁY
10. CÁC LƯU Ý KHI LẮP ĐẶT
11. QUI ĐỊNH VÀ THỜI GIAN BẢO HÀNH

## THÔNG TIN LIÊN HỆ

Hotline: 0902 770 757

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

Email: [info@lamvita.com.vn](mailto:info@lamvita.com.vn) - [sales@lamvita.com.vn](mailto:sales@lamvita.com.vn)

# 1. TỔNG QUAN VỀ MÁY



**LAMVITA Mio II** không có bình nước tích hợp bên trong máy.

**LAMVITA Mio II** hút nước trực tiếp từ bình 20 lít đặt dưới máy, không quá 1 mét.

## PHỤ KIỆN ĐI KÈM:



## 2. CÁC NÚT BẤM VÀ CHỨC NĂNG

### a. Công tắc nguồn



- Sau khi bật, đèn ở nút nguồn sáng, máy bắt đầu hoạt động.
- Khi đèn màu xanh nhấp nháy trên nút logo tắt đi thì máy đủ nhiệt độ để pha cà phê.

#### **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.*

### b. Nút logo



- Nút logo là nút xay cà phê thủ công. Khi ta nhấn vào máy bắt đầu xay cà phê, buông ra máy ngừng xay.

### c. Nút 1 tách



- Nút 1 tách là nút xay cà phê có cài đặt định lượng tự động.

### d. Nút 2 tách



- Nút 2 tách là nút pha cà phê.

### e. Đèn led 3 số



- Hiển thị thời gian xay và thời gian chiết xuất ly cà phê.

### f. Nút reset máy xay



- Trong quá trình sử dụng, nếu gặp trường hợp máy xay bị đứng thì bấm vào nút đỏ nằm bên dưới máy để reset lại.



### 3. CÀI ĐẶT CHO MÁY PHA

#### Cài đặt định lượng thể tích cho nút 2 tách (nút pha cà phê)

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

Bước 2: Nhấn nút 2 tách để xả nước.

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 2 tách cho đến khi đồng hồ hiện **777**, buông tay ra, máy bắt đầu chiết xuất cà phê chảy vào ly đong.

Bước 4: Khi lượng cà phê chảy vào ly đạt thể tích hoặc đạt khối lượng mong muốn thì bấm nút 2 tách để dừng pha và lưu lại. Kết thúc quá trình cài đặt định lượng tự động cho máy pha.

#### Lưu ý:

\* Thông thường với tay pha đơn chứa 9g-11g cà phê, thời gian chiết xuất 18s-30s, thể tích cà phê thu được 20ml-25ml.

\* Với tay pha đôi chứa 18g-20g cà phê, thời gian chiết suất 18s-25s, thể tích cà phê thu được 40ml-50ml.

\* Thể tích cà phê thu được không tính lớp bọt (lớp Crema).

\* Sau khi cài đặt định lượng tự động theo thể tích cho nút 2 tách, ly cà phê sau khi pha luôn bằng nhau. Giúp ổn định chất lượng cà phê.



## 4. CÀI ĐẶT MÁY XAY



Cách cài đặt định lượng tự động cho máy xay.

Núm chỉnh độ mịn

Bước 1: Tìm độ mịn tương đối

- Xoay núm chỉnh độ mịn về phía mịn (xoay về số nhỏ). Đồng thời, bấm nút xay cà phê thủ công (nút logo) đến khi nghe tiếng kêu rít rít. Lúc này đĩa xay đã về trạng thái mịn nhất.
- Xoay trả núm chỉnh độ mịn về nửa số, để rơi đĩa xay ra, đưa về độ mịn tương đối.
- Đổ cà phê vào phễu.

Bước 2: Pha cà phê với độ mịn tương đối (đã chỉnh ở bước 1)



Đồng hồ thời gian

- Nhấn nút logo để lấy cà phê vào tay pha.
- Dùng Tamper nén cà phê. Lưu ý, mặt cà phê sau khi nén ngang bằng với vạch kẻ bên trong tay pha.
- Xả nước và lắp tay pha vào máy. Bấm nút 2 tách để pha cà phê.
- Nếu thời gian chiết suất ly cà phê:
  - + Đạt 18s-30s => **Độ mịn đạt yêu cầu. Qua bước 3.**
  - + Dưới 18s => **Cà phê đang quá thô hoặc đang ít cà phê. Qua bước 4.**
  - + Trên 30s => **Cà phê đang quá mịn hoặc đang nhiều cà phê. Qua bước 5.**

Bước 3: Lưu và kết thúc cài đặt định lượng tự động cho máy pha

- Sau khi xác định được độ mịn đạt yêu cầu. Ta tiến hành lưu cài đặt định lượng tự động cho máy xay.
- Nhấn giữ nút 1 tách cho đến khi đồng hồ hiện 777, buông tay ra. Lúc này đồng hồ hiện thời gian đã cài đặt trước đó. Tiếp tục nhấn giữ nút 1 tách cho đến khi đồng hồ hiện 000, buông tay ra.
- => Máy xay đã lưu thời gian xay tự động.

**Kết thúc quá trình cài đặt định lượng tự động cho máy xay.**

**Lần sau, bấm nút 1 tách máy sẽ xay đến thời gian đã cài đặt tự động ngừng.**

## 4. CÀI ĐẶT MÁY XAY

Bước 4: Khi thời gian pha cà phê pha quá **nhanch**

- Nếu thời gian chiết xuất dưới 18s, tức là cà phê đang quá thô hoặc bạn đang lấy ít cà phê. Bạn cần chỉnh cho cà phê mịn hơn hoặc giữ độ mịn đó nhưng lấy nhiều cà phê hơn. Sau đó, quay lại **Bước 2**.

*Lưu ý, mỗi lần xoay khoản nửa số, không nên xoay quá nhiều.*

Bước 5: Khi thời gian pha cà phê pha quá **lâu**

- Nếu thời gian chiết xuất quá 30s, tức là cà phê đang quá mịn hoặc bạn đang lấy nhiều cà phê. Bạn cần chỉnh cho cà phê mịn hơn hoặc giữ độ mịn đó nhưng lấy ít cà phê lại. Sau đó, quay lại **Bước 2**.

## 5. CÁCH TĂNG GIẢM THỜI GIAN XAY

- Trong quá trình sử dụng máy, vì nhiều lí do khác nhau, thời gian pha cà phê lệch vài giây là chuyện bình thường. Bạn nên tăng/giảm thời gian xay để tăng/giảm lượng cà phê bột.

- Cách tăng/giảm thời gian xay:

- + Nhấn giữ nút 1 tách cho đến khi đồng hồ hiển thị thời gian đã cài đặt trước đó.
- + Bấm nút logo để giảm thời gian. Bấm nút 1 tách để tăng thời gian.
- + Tăng/giảm cho đến khi đạt thời gian phù hợp.
- + Bấm giữ nút 1 tách cho đến khi đồng hồ hiện 000. Buông tay ra.

=> **Máy đã lưu thời gian mới chỉnh sửa.**

## 6. CÁCH THAY ĐỔI ĐỘ MỊN

- Khi thời gian pha lệch quá nhiều so với khung ( từ 18s-30s) thì bạn cần thay đổi độ mịn của cà phê.

- Cách thay đổi độ mịn:

- + Nếu muốn cà phê mịn hơn, xoay núm chỉnh độ mịn về phía mịn (xoay về số nhỏ).
- + Nếu muốn cà phê thô hơn, xoay núm chỉnh độ mịn về phía thô (xoay về số lớn).
- + Xoay mỗi lần nửa số. Không nên xoay quá nhiều.
- + Sau mỗi lần thay đổi độ mịn, cần xay bỏ khoảng nửa phin cà phê.

## 7. HƯỚNG DẪN VỆ SINH MÁY

### a. Vệ sinh đầu pha

- Nên vệ sinh tự động máy thường xuyên mỗi ngày.

Giúp máy hoạt động mạnh mẽ, bền bỉ.

Có 2 bước vệ sinh máy:



Phin mù vệ sinh

#### **Bước 1: Vệ sinh máy tự động**

- Lắp phin vệ sinh (phin mù) vào tay pha. Lắp tay pha vào máy.

- Nhấn liên tiếp 2 cái vào nút 2 tách. Máy vào chương trình vệ sinh tự động.

- Chương trình vệ sinh tự động có 5 chu trình xả nước, mỗi lần xả nước 3 giây.

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

- Sau 5 lần xả nước. Kết thúc chương trình vệ sinh tự động.

#### **Bước 2: Người dùng vệ sinh ron trong đầu pha**

- Người dùng gắn hờ tay pha (đã lắp phin mù) vào đầu pha.

- Một tay giữ tay pha, một tay bấm 2 cái vào nút 2 tách để máy vào chương trình vệ sinh tự động.

- Trong quá trình máy vệ sinh tự động, người dùng lắc tay pha để nước tràn ra kéo theo những cặn cà phê ra ngoài.

- Lắc tay pha cho đến khi kết thúc chương trình vệ sinh tự động.

- Siết chặt tay pha vào đầu pha để cố định ron.

=> Kết thúc quá trình vệ sinh máy.





## 7. HƯỚNG DẪN VỆ SINH MÁY

### b. Vệ sinh khay để ly

- Tháo khay inox để ly ra rửa sạch. Sau đó lắp lại.
- Cần vệ sinh khay inox thường xuyên để đảm bảo tính thẩm mỹ và vệ sinh.

### c. Vệ sinh bình nước (LAMVITA Mio I)

Bước 1: Tắt máy, ngắt nguồn điện.

Bước 2: Lấy khay inox để ly ra ngoài. Sau đó mở van xả bên dưới khay inox, để xả hết nước trong bình.

Bước 3: Mở nắp bình nước. Dùng khăn khô lau sạch phía trong bình nước.

Bước 4: Tháo đầu lọc trong bình nước ra ngoài rửa sạch hoặc thay thế đầu lọc mới. Sau đó lắp lại vị trí cũ. Lưu ý gắn đầu lọc vào đúng ống có đầu được cắt xéo.

Bước 5: Đổ nước vào bình và xả bỏ nước 1 lúc để loại bỏ tạp chất còn sót lại trong ống xả, rồi khóa van lại. Lắp khay inox để ly vào.

Bước 6: Châm đủ nước vào bình, đậy nắp lại. Cấp nguồn điện và mở máy lên. Kết thúc quá trình vệ sinh bình nước.

#### Lưu ý:

Khi châm nước vào bình, tránh nước tràn vào máy. Nếu thấy dị vật hoặc nguồn nước dơ thì vệ sinh bình nước ngay.

### d. Vệ sinh khay gom nước thải và ống dẫn nước thải

Lấy khay inox để ly ra, hứng thu nước thải nằm bên dưới. Phễu này thường hay bám nhiều bột cà phê và tạp chất, dùng muỗng hoặc công cụ vệ sinh sạch phễu.

Khi ống nước thải có quá nhiều cặn bên trong, dùng một đoạn dây điện hoặc dây thông ống, luồn vào đoạn ống xả để đẩy mảng bám ra, rồi rửa lại bằng nước.

#### Lưu ý:

Khi vệ ống thải phải lắp xui ống, tránh làm đọng bã cà phê, làm nghẹt ống.

## 8. CẢNH BÁO HẾT NƯỚC, CHỨC NĂNG BẢO VỆ BƠM VÀ BÌNH ĐUN

- Nếu đang trong quá trình sử dụng, đèn 2 tách nhấp nháy.

Đây là cảnh báo nước trong bình sắp hết. Nhắc người dùng châm nước vào bình.

- Nút 2 tách nhấp nháy khoảng 30s-45s. Trong thời gian này, nếu bạn châm nước vào bình thì đèn 2 tách tắt, máy sử dụng bình thường. Nếu quá 45s không châm nước, đèn 2 tách, đèn logo, đèn 1 tách đồng loạt sáng.

=> **Máy đã khóa phím. Các nút bấm đã bị vô hiệu hóa. Đây là chức năng giúp bảo vệ bơm và bình đun.**

## 9. THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA MÁY



LAMVITA Mio I



LAMVITA Mio II

Liên hệ  
0902 770 757

### THÔNG SỐ KỸ THUẬT

| Model              | Mio I, Mio II             |
|--------------------|---------------------------|
| Kích thước (W/D/H) | 380/460/680 mm            |
| Trọng lượng        | 22 kg                     |
| Màu sắc            | Inox - Đen                |
| Chất liệu          | Thép sơn tĩnh điện - Inox |
| Nhà sản xuất       | LAMVITA / VIỆT NAM        |
| Điện áp            | 220 V                     |
| Công suất          | 1480 W                    |
| Công suất pha      | 100-150 ly/ngày           |
| Bảo hành           | 12 tháng                  |

### ĐẶC TÍNH NỔI BẬT

#### MÁY PHA

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Bình đun (Boiler)                    | Trực tiếp   |
| Chế độ cấp nước                      | LAMVITA Mio I châm nước bình<br>LAMVITA Mio II hút nước trực tiếp từ bình 20 lít.<br>Bình đặt thấp hơn máy không quá 1 mét. |
| Bơm, van an toàn                     | Bơm rung ULKA, van fluid-o-tech nhập ý  |
| Định lượng tự động                   | Định lượng chính xác theo thể tích  |
| Shot timer                           | Xác định thời gian chiết xuất<br>Phản ánh chất lượng cà phê   |
| Chiết suất thông minh (Pre Infusion) | Cho hậu vị cà phê đậm đà  |

#### MÁY XAY

|                   |   |
|-------------------|---|
| Đĩa nghiền        | Bánh răng phẳng (Flat burr)<br>Đường kính 60 mm |
| Quạt tản nhiệt    | Máy hoạt động bền bỉ<br>Tăng tuổi thọ cho máy   |
| Nút chỉnh thô/min | Điều chỉnh vỏ cấp<br>Dễ dàng điều chỉnh cỡ xay  |
| Shot timer        | Có  |
| Motor             | Tốc độ quay<br>2000 vòng/phút                   |

## 10. 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 bị gấp dây, để làm nghẹt nước thải khi sử dụng.
- Khi pha cà phê, lưu ý lắp tay pha đúng yêu cầu để tránh bị xì nước, hư 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 còn 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.

## 11. QUY ĐỊNH VÀ THỜI GIAN BẢO HÀNH

### Máy bảo hành kỹ thuật 12 tháng.

#### Các trường hợp không bảo hành:

- Máy sử dụng nước giếng sẽ không được bảo hành.
- Các linh kiện hao mòn như: ron, bơm.
- 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