



LAMVITA

**PHA TRỌN GU VIỆT**

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY PHA CÀ PHÊ



**LAMVITA Go và LAMVITA SL**



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. 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

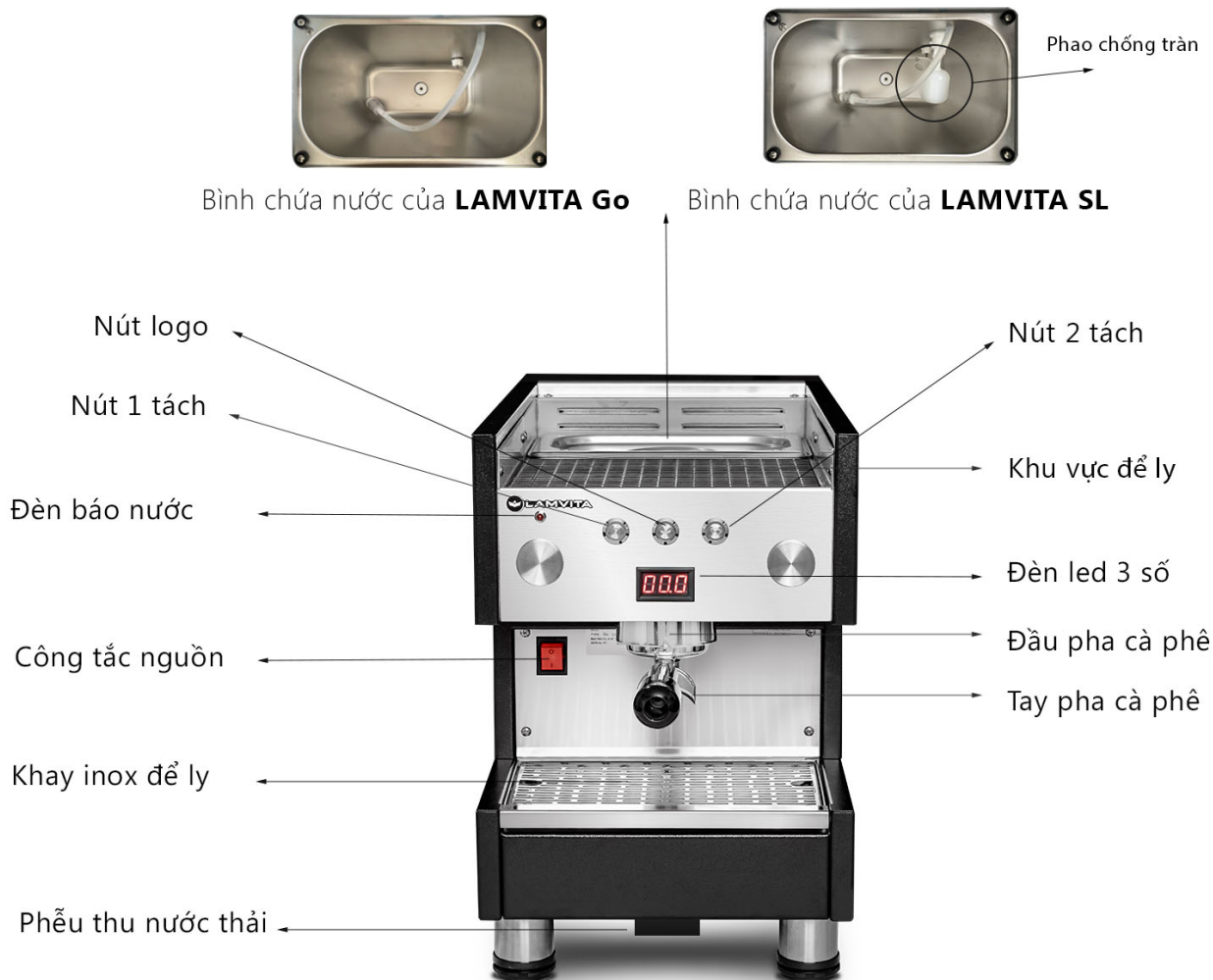
## **THÔNG TIN LIÊN HỆ**

Hotline: 0902 770 757

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

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

# 1. TỔNG QUAN VỀ MÁY



**LAMVITA Go** có 1 chế độ cấp nước (châm nước vào bình).

**LAMVITA SL** có 2 chế độ cấp nước (châm nước bình và nối nước trực tiếp).

## PHỤ KIỆN ĐI KÈM:



## 2. CHỨC NĂNG VÀ ĐÈN BÁO

### a. Đèn báo nguồn



- Cắm điện, không bật nút nguồn thì đèn nguồn không sáng. Máy đang ngưng hoạt động.
- Cắm điện, bật nút nguồn điện thì đèn nguồn sáng. Máy bắt đầu hoạt động.

#### 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. Đèn báo nước



Khi bật nút nguồn, nếu máy đủ nước đèn tròn đỏ không sáng.

Khi bật nút nguồn, nếu đèn tròn đỏ sáng thì cần kiểm tra nước trong bình.













Kiểm tra nước trong bình **LAMVITA Go**:

- + Trong bình nước có que dò cảm biến nước, đảm bảo rằng mực nước phải qua khỏi que dò.
- + Lưu ý tránh để nước tràn vào bên trong máy, chỉ châm nước tới vạch MAX.

Kiểm tra nước trong bình **LAMVITA SL**:

- + Trong bình nước có phao chống tràn. Đảm bảo rằng phao không bị kẹt trong khi sử dụng máy.
- + Kiểm tra lại các van khóa nước của nguồn cấp, chắc chắn rằng các van nước đang mở, nước đang được cấp vào máy.

Sau khi thêm đủ nước vào máy, quan sát đèn hiển thị như sau:

				→	Tiếp tục sử dụng máy bình thường
tắt	tắt	tắt/chớp	Tắt		
				→	Máy báo vừa hết nước. Châm thêm nước và tiếp tục sử dụng bình thường.
sáng	chớp	tắt/chớp	tắt		
				→	Máy báo hết nước và khóa máy. Châm thêm nước, khởi động lại máy. Nếu sau khi khởi động lại máy mà các nút vẫn chớp thì gọi kỹ thuật hỗ trợ.
sáng	chớp	chớp	chớp		

### c. Đèn led 3 số



Hiển thị thông báo 7.7.7 lúc cài đặt định lượng nước.

Hiển thị thời gian chiết xuất cà phê.

### d. Đèn nút 1 tách, nút logo, nút 2 tách

Đèn logo sáng trong các trường hợp sau:



- Sau khi bật nguồn hoặc sau khi châm nước đèn logo sẽ chớp trong 5 phút. Thông báo này báo hiệu máy chưa đủ nhiệt, chưa pha cà phê được. Sau 5 phút đèn sẽ tự tắt, máy đã đủ nhiệt độ, sẵn sàng để pha cà phê.

- Đèn ở nút logo sáng khi đang trong chu trình vệ sinh máy tự động.

- Đèn logo sáng khi ta nhấn vào nút logo.

Đèn 1 tách sáng trong các trường hợp sau:



- Khi đang trong chu trình cài đặt lượng nước 1 tách, đèn 1 tách nhấp nháy.

- Đèn 1 tách sáng khi bấm nút pha cà phê theo định lượng 1 tách.

- Đèn 1 tách nhấp nháy thông báo thiếu nước bình, nhắc nhở người dùng châm thêm nước. Nếu sau 30 giây chưa kịp châm nước vào bình, máy sẽ bật chế độ bảo vệ an toàn cho máy, lúc này đèn ở 3 nút (1 tách, nút logo và nút 2 tách) nhấp nháy.

Đèn 2 tách sáng trong các trường hợp sau:



- Khi đang trong chu trình cài đặt lượng nước 2 tách, đèn 2 tách nhấp nháy.

- Đèn 2 tách sáng khi bấm nút pha cà phê theo định lượng 2 tách.

- Khi bấm nút 2 tách pha cà phê, trong 5 giây không thấy nước chảy ra và đèn ở nút 2 tách nhấp nháy, chu trình pha kết thúc. Cần kiểm tra lần lượt như sau:

+ Tháo tay pha ra và bấm nút bất kì để xả nước. Nếu nước vẫn chảy bình thường mà đèn 2 tách vẫn nhấp nháy thì có thể do cà phê quá mịn hay quá nhiều, hoặc bạn đang lắp phin vệ sinh (phin mù) trong tay pha.

+ Tháo tay pha ra và bấm nút bất kì để xả nước. Nếu nước không chảy và đèn 2 tách vẫn nhấp nháy thì kiểm tra lọc nước và ống hút nước trong bình có đang nằm ngập trong nước hay không? Có bị gấp ống không? Lọc nước có đang được gắn vào ống không? Lọc nước có đang được gắn vào đúng ống không (ống có đầu được cắt xéo)?

+ Gọi kỹ thuật hỗ trợ nếu không phải các trường hợp trên.

### 3. CÀI ĐẶT ĐỊNH LƯỢNG TỰ ĐỘNG CHO MÁY PHA

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



Bước 1: Lấy cà phê vào tay pha (đúng lượng và đúng độ mịn).

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 **7.7.7** thì buông tay ra để bắt đầu pha. Lúc này cà phê sẽ chảy vào ly.

Bước 4: Canh lượng cà phê chảy vào ly đủ thể tích hoặc đủ khối lượng mong muốn thì bấm nút logo để lưu lại, ghi nhớ thể tích đó. Kết thúc quá trình cài đặt.

**\*\* Những lần pha sau, máy sẽ tự ngắt khi đủ thể tích mà bạn đã cài đặt trước đó.**

#### 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.

#### c. Pha cà phê theo lượng nước tự do



Bước 1: Lấy cà phê vào tay pha (đúng lượng và đúng độ mịn).

Bước 2: Nhấn nút logo để xả nước. Lắp tay pha vào máy, đặt ly dưới tay pha.

Bước 3: Nhấn giữ nút logo cho đến khi đủ lượng cà phê mong muốn thì buông tay ra. Kết thúc quá trình chiết xuất

#### **Lưu ý:**

Nếu sử dụng ly đong có chia vạch thể tích (ml), cần phải trừ hao lượng bột (lớp Crema) sau khi tan.

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 đủ lượng và đúng độ mịn.
- Không lấy quá nhiều cà phê nhằm tránh làm tay pha nhanh mòn.

Bước 3: Nén cà phê.

- Đặt tay pha đúng vị trí trên lót Tamper, dùng Tamper nén 1 lực đều tay (nén 1 lần duy nhất).
- Xoay Tamper 1/2 vòng rồi nhắc 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 so với chiều ngang của máy, lắp tay pha vào đầu pha, kéo tay pha ép về phía phải sao cho tay pha vuông góc với máy.
- Đặt ly vào dưới tay pha.
- Bấm nút pha (nút 1 tách hoặc 2 tách tùy nhu cầu cần).
- Cà phê tự động chảy vào ly cho đến khi đủ lượng đã cài đặt.
- Kết thúc quá trình chiết xuất.

Bước 5: Vệ sinh nhanh sau khi pha.

- Tháo tay pha ra khỏi máy, đập bỏ bã cà phê vào hộp đập bã.
- Lắp tay pha vào lại 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

### a. Vệ sinh đầu pha

Phin mù



#### Vệ sinh không dùng thuốc

Bước 1: Tháo phin pha cà phê ra khỏi tay pha, lắp phin vệ sinh (phin mù) vào tay pha.

Bước 2: Lắp tay pha vào máy, nhấn đôi (nhấn nhanh 2 cái) nút logo (nút giữa) để chu trình vệ sinh tự động bắt đầu. Mục đích vệ sinh lưới lọc đầu pha và van điện trong máy.

Bước 3: Sau khi chu trình vệ sinh tự động kết thúc, tháo tay pha ra đổ bỏ nước cạn. Sau đó lắp hờ tay pha vào đầu pha, bấm xả nước, lắc nhẹ tay pha nhanh, nhiều lần để làm sạch họng pha.

Bước 4: Tháo phin vệ sinh ra khỏi tay pha. Rửa sạch tay pha và phin bằng nước sạch. Sau đó lắp lại vào máy. Kết thúc quá trình vệ sinh đầu pha không dùng thuốc.

**Lưu ý:** Cần thường xuyên vệ sinh không thuốc cho máy (cuối ca, cuối buổi, cuối ngày).

#### Vệ sinh có dùng thuốc

Bước 1: Tháo phin pha cà phê ra khỏi tay pha. Lắp phin vệ sinh (phin mù) vào tay pha.

Bước 2: Cho khoản 3g thuốc vệ sinh vào tay pha, thêm ít nước nóng vào để tan bột. Lắp tay pha vào máy.

Bước 3: Nhấn giữ nút logo 3 giây. Sau đó chờ 10 phút để thuốc ngấm.

Bước 4: Nhấn đôi nhanh (nhấn nhanh 2 lần) nút logo để chu trình vệ sinh tự động bắt đầu cho đến khi kết thúc, mục đích để vệ sinh đầu pha và van điện trong máy.

Bước 5: Sau khi chu trình vệ sinh tự động kết thúc, tháo tay pha ra đổ bỏ cạn. Sau đó, lắp hờ tay pha vào đầu pha (không siết chặt tay pha), bấm xả nước, lắc nhẹ nhanh và nhiều lần tay pha để làm sạch đầu pha.

Bước 6: Tiến hành vệ sinh không thuốc 1-2 lần để đầu pha sạch hơn.

Bước 7: Tháo phin vệ sinh ra khỏi tay pha, rửa sạch tay pha và phin bằng nước sạch. Sau đó lắp lại vào máy.

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

#### Lưu ý:

Nên dùng thuốc vệ sinh chuyên dụng và đạt chất lượng an toàn.

Cần thực hiện vệ sinh bằng thuốc thường xuyên. Hàng ngày hoặc theo chu kỳ.

## b. Vệ sinh khay để ly

- Tháo khay inox và khay nhựa 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

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.

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

Lấy khay inox để ly ra, phễu 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.



## 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.
- Lắp đặt ống nước thải tránh bị vênh và bí hơi.
- 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 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 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

## 8. THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA MÁY

	LAMVITA Go	LAMVITA SL
Kích thước nguyên thùng (Rộng x Cao x Sâu)	380 x 600 x 600 mm	380 x 600 x 600 mm
Khối lượng nguyên thùng	24 kg	25 kg
Kích thước máy (Rộng x Cao x Sâu)	320 x 472 x 510 mm	320 x 472 x 510 mm
Nguồn điện	230V/50-60Hz	230V/50-60Hz
Công suất	1300W	1300W
Chế độ cấp nước	Châm nước bình	Châm nước bình, nối nước trực tiếp
Đầu pha	1 Group	1 Group
Tay pha	1 tay đơn, 1 tay đôi	1 tay đơn, 1 tay đôi
Công suất pha	200 ly/ngày	200 ly/ngày
Bình đun	Trực tiếp ( hai cấp bảo vệ)	Trực tiếp ( hai cấp bảo vệ)
Chiết suất thông minh (Pre infusion)	Có	Có
Định lượng tự động	Cài đặt được cho nút 1 tách và 2 tách	Cài đặt được cho nút 1 tách và 2 tách
Cảnh báo hết nước	Có	Có
Cảnh báo cà phê mịn/ngọt nước/lỗi	Có	Có
Khóa phím khi hết nước	Có	Có