



LAMVITA

**PHA TRỌN GU VIỆT**

# HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY XAY CÀ PHÊ



**LAMVITA MX**



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. CÀI ĐẶT ĐỘ MỊN VÀ ĐỊNH LƯỢNG THỜI GIAN
3. HƯỚNG DẪN CHỈNH MÁY XAY PHÙ HỢP VỚI MÁY PHA
4. HƯỚNG DẪN VỆ SINH MÁY
5. QUY ĐỊNH VÀ THỜI GIAN BẢO HÀNH
6. THÔNG SỐ KỸ THUẬT CỦA MÁY

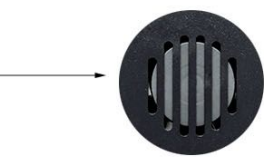
## **THÔNG TIN LIÊN HỆ**

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



Quạt tản nhiệt sau lưng máy.

## Phụ kiện:



Cọ vệ sinh

## 2. CÀI ĐẶT ĐỘ MỊN VÀ ĐỊNH LƯỢNG THỜI GIAN


### a. Cách chỉnh độ mịn cho máy xay

#### Bước 1: Thao tác chuẩn bị

- Không đổ cà phê vào phễu.
- Xác định cái lẫy.
- Xác định cần chỉnh độ mịn.



#### Bước 2: Tìm độ mịn tương đối

- Một tay nhấn cái lẫy.
- Một tay đẩy cần chỉnh xoay về hướng mịn đến khi nào không xoay được nữa.
- Bấm nút logo  nghe máy kêu tiếng rít là được.
- Sau đó, trả về 1/4 vòng, để đưa về độ mịn tương đối.
- Đổ cà phê vào phễu.



#### Bước 3: Tìm khối lượng cà phê đủ

- Lắp tay pha vào cần giữ rảnh tay.
- Bấm giữ nút logo để máy bắt đầu xay cà phê vào tay pha. Buông tay ra khi đủ lượng cà phê trong phin.



=> Lượng cà phê đủ là khoảng 18g-19g cho phin đôi, 10g-12g cho phin đơn.

=> Cách lấy đủ lượng cà phê quy định bằng cách:

+ Dùng cân điện tử để cân cà phê.

+ Dùng Tamper nén cà phê. Sau khi nén, thành của Tamper ngang bằng với thành của phin là được.



- Đừng quên ghi nhớ thời gian hiển thị trên đồng hồ của máy xay. (ví dụ: 10.0 giây)



## Bước 4: Xác định độ mịn đạt yêu cầu

- Với độ mịn tương đối, lấy đủ lượng cà phê vào phin.
- Nén cà phê bằng Tamper.
- Bấm nút logo trên máy pha để xả nước.
- Lắp tay pha vào máy pha.
- Đặt ly đong phía dưới tay pha.
- Bấm giữ nút logo trên máy pha để bắt đầu chiết xuất cà phê.
- Khi cà phê chảy vào ly đủ lượng (khoảng 40-50 ml cho phin đôi, 20-25ml cho phin đơn) thì buông tay. Quan sát thời gian chiết xuất hiện trên đồng hồ máy pha.



## **Nếu:**

- + *Nếu thời gian chiết xuất từ 18-25 giây thì độ mịn cà phê đạt yêu cầu.*
- + *Nếu thời gian chiết xuất dưới 18 giây thì cà phê đang bị thô. Quay lại máy xay, xoay cần chỉnh độ mịn về hướng mịn hơn.*
- + *Nếu thời gian chiết xuất trên 25 giây thì cà phê đang quá mịn. Quay lại máy xay, xoay cần chỉnh độ mịn về hướng thô hơn.*

=> Chỉnh độ mịn trên máy xay cho đến khi nào thời gian chiết xuất đạt khung thời gian chiết xuất đạt 18-25 giây là được.

## **Lưu ý:**

- Mỗi lần thay đổi độ mịn phải xay bỏ khoảng nửa phin cà phê.
- Để tránh hao cà phê nên chỉnh độ mịn từng nấc nhỏ nhất.
- Trong lúc tìm độ mịn đạt yêu cầu, phải ghi nhớ kỹ thời gian xay để cài đặt đồng hồ lưu lại.

## b. Cài đặt đồng hồ định lượng thời gian

- Sau khi tìm được độ mịn đạt yêu cầu, lượng cà phê đủ và đã xác định được thời gian xay. Tiến hành cài đặt máy xay ghi nhớ thời gian đó.



Các bước cài đặt đồng hồ định lượng như sau:

+ Bấm giữ nút 1 tách (hoặc 2 tách) cho đến khi đồng hồ hiện 7.7.7 thì buông tay ra.

+ Đồng hồ sẽ hiển thị thời gian mặc định hoặc thời gian đã lưu trước đó.

=> Nếu thời gian này lớn hơn thời gian cần cài đặt thì bấm nút 1 tách để giảm (-) dần thời gian cho đến khi đạt thời gian mong muốn.

=> Nếu thời gian này nhỏ hơn thời gian cần cài đặt thì bấm nút 2 tách để tăng (+) dần thời gian cho đến khi đạt thời gian mong muốn.

+ Khi đồng hồ hiện đúng thời gian mong muốn, bấm nút logo để lưu lại.




+ Lắp tay pha vào cần giữ rảnh tay, bấm nút 1 tách ( hoặc 2 tách) để tiến hành xay. Quan sát thời gian, máy sẽ ngừng xay khi đồng hồ nhảy đến thời gian đã cài đặt. Khối lượng cà phê trong phin lúc này bằng với số gam đã xác định trước đó. Kết thúc quá trình cài đặt định lượng thời gian cho máy xay.

=> Những lần sau, việc lấy cà phê chỉ cần thao tác, lắp tay pha vào cần giữ rảnh tay và bấm nút 1 tách hoặc 2 tách. Máy sẽ tự động xay và dừng khi đồng hồ nhảy đến thời gian đã lưu. Thao tác nhanh và chính xác.

### Lưu ý:

Qui ước lượng cà phê cài đặt cho nút 1 tách và 2 tách tùy vào mỗi quán.

Ví dụ:

-  Nút 1 tách cài đặt lấy 10gam cà phê.
-  Nút 2 tách cài đặt lấy 18gam cà phê.
-  Nút logo để lấy cà phê với lượng tự do (không cài đặt).

### 3. HƯỚNG DẪN CHỈNH MÁY XAY PHÙ HỢP VỚI MÁY PHA

- Máy xay đã xác định được độ mịn đạt yêu cầu, tự động lấy đủ lượng cà phê và đã ghi nhớ thời gian cho nút 1 tách và 2 tách.

- Máy pha đã cài đặt định lượng thể tích cho nút 1 tách và 2 tách.

=> **Chắc chắn rằng thời gian chiết xuất lọt khung 18s-25s. Khung thời gian chiết xuất chuẩn để tách cà phê ngon nhất.**

- Trong quá trình sử dụng, do ảnh hưởng của nhiều yếu tố như: thời tiết, cà phê cũ, thay đổi loại cà phê khác,...dẫn đến thời gian chiết xuất không còn lọt khung từ 18s-25s, ta cần quay lại chỉnh máy xay như sau:

+ Nếu khung thời gian **lệch ít** thì tăng hoặc giảm thời gian xay (giữ nguyên độ mịn). Mục đích lấy nhiều hơn hoặc ít hơn lượng cà phê trước đó.

Cách làm như sau:

\* *Bấm giữ nút 1 tách/2 tách đến khi hiện 7.7.7 thì buông tay ra.*

\* *Bấm nút 1 tách để giảm thời gian, bấm nút 2 tách để tăng thời gian.*

\* *Mỗi lần tăng/giảm 0,5 giây. Tăng/giảm thời gian xay đến khi nào lượng cà phê đó đưa thời gian chiết xuất lọt khung 18s-25s.*

+ Nếu khung thời gian **lệch nhiều** thì cần chỉnh lại độ mịn của cà phê.

\* *Một tay nhấn cái lẫy, một tay đẩy xoay cần chỉnh độ mịn.*

\* *Xoay về phía thô nếu cần cho cà phê thô hơn. Xoay về phía mịn nếu cần cho cà phê mịn hơn.*

\* *Thực hiện các bước như trong phần "lệch ít" cho đến khi đưa về thời gian chiết xuất lọt khung 18s-25s.*

#### **Lưu ý:**

- *Mỗi lần xoay chỉnh độ mịn, nên xoay từng nấc nhỏ để độ mịn không thay đổi quá nhiều.*

- *Khi cảm nhận độ mịn đã đạt yêu cầu thì xay bỏ khoảng nửa phin cà phê. Sau đó, tiến hành xay và pha lại ly cà phê mới để đánh giá.*

- *Cố định định lượng thể tích của máy pha. Tập trung chỉnh máy xay để thời gian chiết xuất đạt khung 18s-25s.*

## 4. HƯỚNG DẪN VỆ SINH MÁY XAY

### a. Vệ sinh bên ngoài thân máy

- Dùng khăn khô lau sạch mặt trong của phễu khi thấy dơ. Cần thận tránh làm nứt và vỡ phễu.
- Lau chùi thân máy, quét sạch bột cà phê bám trên khay gom cà phê. Công việc này thực hiện thường xuyên trong ngày. Giúp bảo vệ máy luôn sạch sẽ, tăng thẩm mỹ cho quán.

### b. Vệ sinh bên trong máy

*(chỉ được thực hiện bởi nhân viên được đào tạo)*

- Tắt máy, rút phích điện của máy ra.
- Đẩy chốt khóa phễu lại, để ngăn cà phê rơi ra ngoài. Lấy phễu ra khỏi máy.
- Cắm điện và bật máy lên, xay bỏ hết cà phê còn tồn đọng bên trong.
- Dùng tay vỗ vỗ phần đầu đĩa xay, đồng thời bấm xay để đẩy hết cà phê ra.

### c. Bảo quản máy khi không sử dụng lâu ngày

- Trong thời gian dài không sử dụng máy, cần phải vệ sinh bên trong, bên ngoài máy kỹ trước khi đem cất. Lấy hết cà phê còn tồn đọng bên trong máy ra. Sau đó, tắt máy, rút điện và đem máy đi cất. Nếu không vệ sinh kỹ máy sẽ bị nghẹt cà phê.



## 5. QUY ĐỊNH VÀ THỜI GIAN BẢO HÀNH

### **Máy được bảo hành 12 tháng.**

Các trường hợp không bảo hành:

- Thiên tai, hỏa hoạn, máy bị ngập nước, ngoại cảnh tác động.
- Đĩa hao mòn do xay nhiều hoặc xay cà phê có lẫn sỏi, đá, dị vật,...
- Đầu nghiền bị leo ren, để giữ đĩa bị cong vênh do cắn sỏi, kim loại lẫn trong cà phê...



## 6. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

	<b>LAMVITA MX</b>
Kích thước (Rộng x Cao x Sâu)	230 x 615 x 270 mm
Trọng lượng	13 kg
Màu sắc	Inox - Đen
Chất liệu	Thép sơn tĩnh điện
Điện áp	220V-240V
Công suất	350 W
Công suất xay	3,5 kg/ngày
Đĩa nghiền	Bánh răng phẳng (Flat burr), đường kính 64 mm
Motor	Tốc độ quay 1350/min (50 Hz) – 1550/min (60 Hz)