

STEP 1

Lắp ráp phần thân trên

Nhắm sao cho các chấm ● trên mỗi phần khớp với nhau và tiến hành lắp như trong hình vẽ. Khi lắp xong, quay phần nắp bình theo chiều kim đồng hồ để đóng nắp bình lại.

Nắp dây thông minh

STEP 2

Lắp phần thân trên vào đế máy

Đặt nắp bình vào bình ép. Nhắm làm sao cho ký hiệu mũi tên ▼ trên nắp bình khớp với vị trí ▲ OPEN trên thân máy, sau đó xoay về vị trí có chữ ▲ CLOSE

J80	
Sản phẩm	Máy ép hoa quả
Điện áp	AC220-240V, 50/60Hz
Công suất	240W
Thời gian sử dụng tối đa	Đuối 30 phút
Khối lượng	6,5kg
Kích thước	228 x 208 x 414 (mm)
Nhà sản xuất	NUC Electronics Co., Ltd.
Loại	Ép tốc độ chậm

CÁCH VẬN HÀNH

STEP 1 Sau khi chuẩn bị xong nguyên vật liệu, cảm thích vào ổ cắm điện.

- Lưu ý |
- Không được dùng vào dây điện khi tay đang ướt. Nó có thể gây ra điện giật, chập mạch hay cháy.
 - Kiểm tra sự an toàn của ổ cắm điện trước khi cắm phích điện

STEP 2 Nhấn nút OPERATE để vận hành

- Lưu ý |
- Forward: Cối ép sẽ xoay theo chiều đi xuống và nhẹ nhàng ép nguyên vật liệu
 - Reverse: Cối ép sẽ xoay lên để đẩy nguyên vật liệu quay ngược trở lại và đánh rơi chúng xuống

Nếu nguyên vật liệu bám vào cối ép hay nắp bình bị kẹt không mở ra được, hãy nhấn nút OFF. Sau đó nhấn và giữ nút REVERSE cho đến khi nguyên vật liệu bị nhả ra.

Máy tự dừng khi đang chạy::

Chuyển sang nút OFF sau đó nhấn và giữ nút REVERSE cho đến khi nguyên vật liệu bị nhả ra. Lắp đi lắp lại vòng quay REVERSE-OFF-FORWARD khi cần.

FORWARD : Kéo thực phẩm xuống
OFF : Dừng hoạt động
REVERSE : Đẩy thực phẩm lên



- Lưu ý |
- REVERSE: Đẩy thực phẩm lên trên để chúng rã ra. Nút REVERSE chỉ có tác dụng khi nó được nhấn và giữ cho đến khi có kết quả mong muốn.
 - Chuyển sang nút OFF để đảm bảo máy được dừng hoạt động hoàn toàn. Sau đó mới nhấn nút REVERSE. Giữ nút REVERSE từ 2-3 giây sau đó thả ra. Lắp lại nếu cần thiết. Phải để máy dừng hoàn toàn trước khi nhấn nút REVERSE để tránh làm máy nhanh hỏng.
 - Nếu dùng những cách trên mà không thấy hiệu quả thì cho tiến hành tháo máy, lau rửa sạch sẽ các bộ phận, lắp đặt lại trước khi cho máy chạy lại.

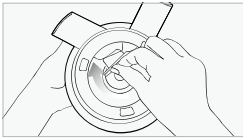
CÁCH LẮP RÁP

STEP 1 Lắp ráp phần thân trên

Kiểm tra trước khi chạy

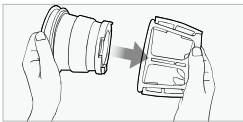
- Rửa sạch các bộ phận khi lần đầu sử dụng
- Phải chắc chắn rằng miếng đệm silicon và nắp silicon được lắp đúng vị trí

1 Gắn miếng đệm silicon vào khe phía dưới lỗ thoát bã.



Lưu ý | Nước ép có thể bị rò rỉ ra ngoài nếu miếng đệm silicon không được lắp đúng.

2 Lắp lưới lọc vào khung quay sau đó đưa cả khối các bộ phận đó vào bình ép. Gắn sao cho chấm đỏ ● trên lưới lọc khớp với chấm đỏ ● trên nắp bình ép.

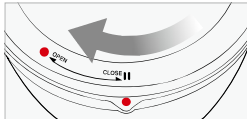
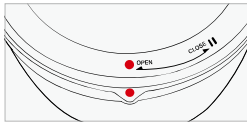


3 Đặt cối ép vào lõi lọc quay và nhấn nó xuống cho đến khi nó khớp với trục quay của phần dây



Lưu ý | Cần phải lắp cối ép vào đúng vị trí để lắp được nắp bình vào

4 Đặt nắp bình lên trên bình ép, đặt sao cho chấm đỏ ● trên nắp bình khớp với chấm đỏ ● trên thân máy. Sau đó quay nắp bình theo chiều kim đồng hồ, quay làm sao cho chấm đỏ ● trên nắp bình khớp với dấu CLOSE II.



STEP 3 Cho nguyên liệu ép mỗi lần một miếng vào

- Lưu ý |
- Các loại rau có lá chứa chất xơ (cần tây, cải xoăn, etc.)
 - Tách từng lá ra. Cắt phần lá dày và cứng ở phía đầu ra thành từng đoạn dài dưới 4 inches (tầm 10cm).
 - Bỏ các lá cho gọn lại khi cho vào ép. Ép xen kẽ giữa phần lá và phần thân cây.
 - Trước khi ép, bỏ hết phần hạt cứng và phần thân cứng ra ngoài.
 - Khi ép các loại quả đông lạnh có hạt cứng, phải chắc chắn các hạt cứng đã được rã đông hoàn toàn.
 - Cho từng miếng vào từ từ cho mỗi lần ép.

- Mẹo hay |
- Khớp các chấm ● và đưa cây đẩy vào.
 - Sau khi cho nguyên liệu vào, chỉ dùng cây đẩy trong trường hợp cần thiết. Lam dụng cây đẩy có thể gây ảnh hưởng đến chất lượng nước ép.
 - Không dùng liên tục cây đẩy cho các nguyên liệu như củ chua hay táo. Dùng cây đẩy liên tục đối với các nguyên liệu mềm có thể làm giảm chất lượng nước ép.

STEP 4 Dùng nắp dây thông minh để pha trộn các hỗn hợp nước ép, ngăn không cho nước ép bị rò rỉ ra ngoài hay hỗ trợ việc súc rửa giữa mỗi lần ép khác nhau

- Mẹo hay |
- Đóng nắp dây thông minh khi ép trộn loại hoa quả, rau củ như sữa, táo, các họ nhà đậu với nhau sẽ cho ra nhiều hỗn hợp sinh tố thơm ngon.
 - Sau khi ép xong, nên đóng nắp dây thông minh lại nhằm tránh hiện tượng rơi giọt nước ép, đặc biệt khi tháo bình ép ra khỏi thân máy.
 - Khi phải ép nhiều loại thực phẩm khác nhau, việc cho nước vào trắng sơ khi dùng nắp dây thông minh giúp rửa sạch những bã bám lại của lần ép trước, giữ nguyên hương vị cho thực phẩm của lần ép sau.

- Lưu ý |
- Để dễ mở nắp dây thông minh khi ép các loại thực phẩm để tạo nhiều bọt trong quá trình ép (ví dụ: táo, cần tây...)
 - Cần chú ý quan sát khi đóng nắp dây thông minh trong quá trình ép. Nước ép có thể bị tràn ra nếu lượng nước ép vượt quá vạch mức chứa cho phép khắc trên bình ép.

STEP 5 Sau khi nước ép và bã đã được tách hoàn toàn, tắt nút OFF.

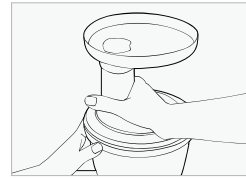
- Lưu ý |
- Nếu phần nguyên liệu bên trong lưới lọc chưa được ép ra hoàn toàn, nắp bình có thể bị tắc không mở ra được. Do đó, sau khi bỏ hết nguyên liệu vào ép nên chờ thêm khoảng 30 giây để máy ép được hết phần nguyên liệu còn lại bên trong.
 - Khi nắp bình bị tắc, nhấn theo thứ tự REVERSE - OFF - FORWARD, lặp đi lặp lại từ 2 đến 3 lần để phần nguyên liệu bám lại bên trong được rã xuống. Sau đó đặt tay lên đỉnh nắp bình và nhẹ nhàng mở nó ra theo chiều ngược kim đồng hồ.
 - Tùy theo loại nguyên liệu ép, có thể đổ nước vào miệng bình để rửa sạch phần bên trong bình chứa, sau đó thử tháo lại nắp bình.

CÁCH LẮP RÁP

STEP 2 Gắn phần thân trên vào đế máy

Chú ý

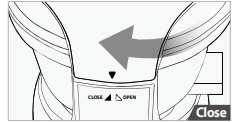
Khi lắp ráp, tay nên cầm lấy miệng thu và quay theo chiều kim đồng hồ để cố định nắp bình như hình vẽ.



5 Đặt nắp bình vào bình ép. Đặt làm sao cho dấu mũi tên ▼ trên nắp bình và chữ ▲ OPEN trên thân máy khớp với nhau sau đó quay nắp bình về phía chữ ▲ CLOSE



6 Dấu Open/Close ở phần thân trên



Chú ý | Máy sẽ không chạy nếu các bộ phận không được lắp khớp với nhau

7 Đặt ca chứa nước ép vào dưới vòi chảy nước ép và đặt ca đựng bã vào vị trí phía dưới vòi nhả bã như trong hình vẽ.



CÁCH THẢO RỜI VÀ LAU CHùi

1 Nhấn nút OFF và tháo phích ra khỏi ổ cắm điện

- Chú ý |
- Để máy ép hết phần nguyên liệu còn lại bên trong rồi mới cho máy dừng.
 - Để dễ dàng hơn cho việc chùi rửa, nên để máy chạy thêm 30s để nguyên liệu được ép ra hoàn toàn.
 - Khi nắp bình bị tắc không mở ra được, nhấn vòng lặp REVERSE - OFF - FORWARD tầm 2-3 lần để làm rã các mảng bám bên trong lưới lọc. Sau đó dùng tay nhấn nhẹ nắp bình xuống và từ từ quay mở nó ra.

2 Quay nắp bình theo hướng ngược chiều kim đồng hồ để mở nắp.

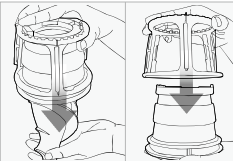


Chú ý | Khi đi chuyển máy, không nên chỉ cầm lấy phần miệng thu mà phải ôm cả phần thân máy để đi chuyển.

3 Quay phần thân trên theo hướng ngược chiều kim đồng hồ để nâng nó ra ngoài đế máy.



4 Lấy phần cối ép, lưới lọc và khung quay ra ngoài bình chứa. Sử dụng các vật dụng vệ sinh đi kèm để chùi rửa.



- Lưu ý |
- Nên chùi rửa máy ngay sau khi sử dụng. Nếu để phần bã bám lại bên trong máy khô đi, nó có thể làm tắc nghẽn khó khăn cho việc chùi rửa sau này. Phần bã bám lại quá nhiều sẽ làm giảm tác dụng ép của máy về sau.
 - Để thuận tiện cho việc tháo máy, đặt cả phần bình chứa phía trên vào bồn rửa, cho nước chảy vào vào.
 - Lau thật khô phần đáy của cối ép vì nó tiếp xúc trực tiếp với trục dẫn bằng kim loại của đế máy.

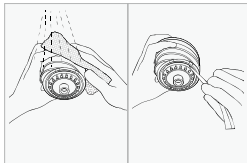
5 Đặt phần bình chứa dưới vòi nước đang chảy và tiến hành tháo miếng ép silicon ra để rửa ống xả bã bên trong.



Mẹo hay | Ngâm phần bình chứa vào nước ấm có pha một ít bột soda hoặc chất tẩy để làm bay đi phần bám có rửa.

CÁCH VẬN HÀNH

- 6** Dưới vòi nước đang chảy, chùi phần bên ngoài cối xay bằng một miếng chà hay dùng để rửa chén bát. Dùng đầu trên của bàn chải để tẩy những phần bám lại nơi các khe rãnh bên trong cối xay.



Mẹo | - Chùi rửa thật sạch, đặc biệt là các màng bám bên trong cối xay.
- Để thật khô sau khi dùng trở lại.

Lưu ý | - Sau khi ép xong những thực phẩm có hạt, cần phải tiến hành rửa sạch sẽ phần đáy của cối xay. Việc không rửa sạch sẽ sẽ ảnh hưởng đến vị trí cân bằng giữa cối xay và lưỡi lọc, dẫn đến làm hỏng máy.

- 7** Lau phần thân máy bằng khăn mềm và khô.



Lưu ý | - Nếu khăn vẫn còn ướt, cần phải vắt cho thật khô trước khi dùng nó lau máy.

SỨC RỬA NHANH

- 1** Đóng nắp đầy thông minh, cho nước vào bên trong và bật máy lên.



- 2** Cho máy chạy một lúc. Sau đó mở nắp đầy thông minh để nước bên trong chảy ra bên ngoài.

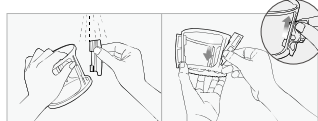


Mẹo hay | - Không nhất thiết phải chùi máy thật sạch khi vẫn đang còn dùng để ép nhiều loại thực phẩm khác nhau sau đó.
- Sau khi việc ép hoàn tất tiến hành tháo mở và lau chùi sạch sẽ các bộ phận ép ngăn chặn việc bám lại các ép bên trong.

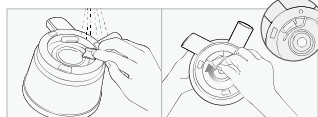
CÁCH CHÙI RỬA CÁC BỘ PHẬN CÓ CHẤT LIỆU SILICON

Mẹo hay | Chùi khu vực quay dưới vòi nước đang chảy. Phải để thật khô sau khi chùi rửa. Khi lắp ráp phần trên, nhớ phải luôn gắn miếng ép silicon và nhẫn silicon vào thật chắc chắn.

Lưu ý | Nếu phần miếng ép silicon và nhẫn silicon không được gắn vào chắc chắn, nước ép sẽ dễ dàng bị rò rỉ ra từ phần đáy của bình ép.



Bàn chải silicon
Kéo bàn chải silicon từ khung quay ra để lau chùi. Sau khi chùi, gắn phần dưới vào trước sau đó mới đến phần đầu như hình vẽ.



Miếng ép Silicon.
Tháo ra để chùi rửa. Sau khi chùi rửa xong, gắn thật chặt nó vào bên dưới ống thoát bã.



Nhẫn silicon
Tháo nhẫn silicon ra ngoài bình chứa để lau chùi. Sau khi chùi rửa xong, lắp nhẫn silicon vào hướng phần mặt nhỏ hướng bên dưới.



Nắp đầy thông minh
Tháo nó ra từ vòi chảy nước ép. Sau khi lau chùi xong, gắn phần nắp thông minh vào phần silicon dính trên vòi chảy nước ép vào với nhau.

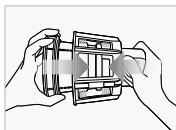
TÙY CHỌN CÁCH SỬ DỤNG CÁC THIẾT BỊ VỆ SINH

Mẹo hay | Các dụng cụ vệ sinh giúp việc chùi rửa được nhanh gọn và dễ dàng hơn. Phải để thật khô sau khi chùi rửa.

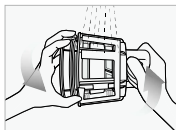
Lưu ý | Dùng cốc chổi để lau chùi những màng bám nhỏ ra sau khi dùng các thiết bị vệ sinh.

- 1** Một tay cầm dụng cụ vệ sinh, tay kia đưa lưỡi lọc vào dụng cụ vệ sinh.

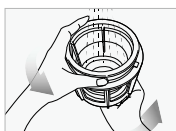
Lưu ý | Lưỡi chỉ được đưa vào khớp hoàn toàn vào với dụng cụ vệ sinh sau khi bạn nghe tiếng Click.



- 2** Quay dụng cụ vệ sinh xung quanh lưỡi lọc dưới vòi nước đang chảy để chùi rửa.



- 3** Chùi rửa hoàn toàn cả phần bên trong và bên ngoài lưỡi lọc dưới vòi nước đang chảy.



- 4** Sau khi chùi rửa xong, tháo dụng cụ vệ sinh ra. Để cho thật khô rồi mới đem cất.



TÙY CHỌN CÁCH SỬ DỤNG LƯỚI LÀM KEM

- 1** Trước khi sử dụng, hãy chắc chắn là miếng lọc silicone đã được đặt đúng vị trí.

- 1** Cách lắp phần trên: đặt lưới làm kem và cối xay theo thứ tự như trên hình vẽ rồi đóng nắp lại.

- ① Lồng lưới làm kem vào bình ép, căn sao cho chấm đỏ ở bình ép khớp với chấm đỏ ở trên lưới làm kem.
② Lồng cối xay vào bên trên lưới làm kem, vào khớp vòng để cối xay khớp chặt vào trục.
③ Đặt nắp đóng lên bên trên cùng sao cho chấm đỏ ở trên nắp đóng khớp với chấm đỏ trên bình ép khớp với nhau. Sau đó, quay nắp đóng theo chiều kim đồng hồ để đóng nắp.

- ④ Khi sử dụng lưới làm kem, luôn để nắp đầy thông minh trong trạng thái đóng.



LƯU Ý

Lưới làm kem chỉ được dùng với thực phẩm đông lạnh. Tuy theo loại thực phẩm, thời gian ra đông có thể giao động từ 5 đến 20 phút trước khi đem đi sử dụng. Nên chia ra làm từng đợt nhỏ để cho kết quả tốt nhất.



- ⚠ Không dùng đá lạnh, thực phẩm có rau hay đậu đông vật.
⚠ Không thể gây hỏng máy.
⚠ Loại bỏ và bóc vỏ thực phẩm trước khi sử dụng.

TÙY CHỌN CÁCH SỬ DỤNG LƯỚI LÀM SMOOTHIE

- 1** Cách lắp phần trên trên: đặt lưới làm smoothie và cối xay theo thứ tự như trên hình vẽ rồi đóng nắp lại.

- ① Lồng lưới làm smoothie vào bình ép, căn sao cho chấm đỏ ở bình ép khớp với chấm đỏ ở trên lưới làm kem.
② Lồng cối xay vào bên trên lưới làm smoothie, vào khớp vòng để cối xay khớp chặt vào trục.
③ Đặt nắp đóng lên bên trên cùng sao cho chấm đỏ ở trên nắp đóng khớp với chấm đỏ trên bình ép khớp với nhau. Sau đó, quay nắp đóng theo chiều kim đồng hồ để đóng nắp.
⚠ Khi sử dụng lưới làm smoothie, luôn để nắp đầy thông minh trong trạng thái đóng.



LƯU Ý

Trước khi dùng thực phẩm đông lạnh, hãy chắc chắn là bạn dành ra từ 5 đến 20 phút để ra đông thực phẩm.

(Thời gian ra đông thực phẩm phụ thuộc vào việc nó được bảo quản bao lâu và dưới nhiệt độ như thế nào trong tủ đông)



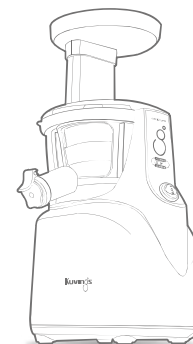
Khi làm smoothie, nên cho thêm đá hay các chất lỏng vào xen giữa các nguyên liệu.

Kiểm tra độ đặc của smoothie bằng cách nhìn xuyên qua bình ép, nếu cần thì thêm chất lỏng vào.

- ⚠ Không nên cho thực phẩm như đá lạnh, thịt, đậu hay chất béo vào.
⚠ Nên loại bỏ những hạt cứng và dây, cuống hay vỏ thực phẩm ra trước khi cho vào.
⚠ Tiếng ồn phát sinh khi máy chạy.
⚠ Kiểm tra xem các bộ phận đã được lắp ráp đúng chưa.
⚠ Không nên để máy chạy quá lâu vì có thể làm hỏng cối xay.
⚠ Để máy chạy khi không có nguyên liệu bên trong để làm hỏng cối ép.
⚠ Nếu để máy chạy không có nguyên liệu hay chất



MÁY ÉP HOA QUẢ TỐC ĐỘ CHẠM KUVINGS BẢO HƯỞNG DẪN SỬ DỤNG



- Xin vui lòng đặt quyền hướng dẫn này ở nơi thuận tiện nhất để sử dụng
- Màu sắc của sản phẩm có thể khác nhau
- Chỉ dùng cho gia đình

- ⚠ Khi máy không chạy:
 - Kiểm tra xem phích đã được cắm đúng vào ổ điện chưa.
 - Kiểm tra xem nắp bình đã được đóng đúng vào bình chứa chưa.
 - Kiểm tra xem phần trên và thân máy đã khớp với nhau chưa.
 - Máy ép sẽ không chạy khi các bộ phận chưa được lắp đúng.
- ⚠ Nước ép ra ít:
 - Thực phẩm khác nhau chứa hàm lượng chất lỏng khác nhau nên khi ép sẽ cho ra lượng nước ép khác nhau.
 - Nếu thực phẩm ép không được tươi, nó sẽ làm giảm lượng nước ép được ép ra và lượng nước ép khác nhau.
 - Kiểm tra xem miếng ép silicon đã được gắn chặt vào trục chưa.
 - Đối với những thực phẩm chứa ít hàm lượng nước bên trong, có thể ngâm nó vào nước trước khi đem ép.
- ⚠ Khi ép các loại thực phẩm có hạt, sau nhiều lần ép, lượng nước ép sẽ bị giảm đi. Vì thế, để cho ra kết quả ép tốt nhất, nên tháo phần trên, đem chùi rửa sạch trước khi ép thêm đợt mới.
- ⚠ Nếu phần hạt sau khi ép xong vẫn bám lại dưới đáy lưỡi lọc, nó có thể gây ảnh hưởng đến việc ép và lượng nước ép ra.
- ⚠ Khi sử dụng lưới làm kem:
 - Khi ép liên tục và cùng một loại thực phẩm, nước ép ra có thể sinh bọt.
 - Để làm giảm lượng bọt, nên chùi rửa phần trên thường xuyên và tích bọt bọt ra.
 - Để nước ép ra liên tục một lưới lọc để loại bỏ những cặn bọt không mong muốn.
- ⚠ Khi lưỡi lọc và cối xay bị hỏng nên tiến hành thay chúng đi để không làm ảnh hưởng đến chất lượng ép của máy.
⚠ "Thời gian sử dụng của từng bộ phận tùy vào mức độ sử dụng, thời gian sử dụng và nguyên liệu ép." Khi ép quá nhiều thực phẩm cùng một lúc, máy rất dễ bị hỏng. Nên cho nguyên liệu ép một cách từ từ vào miệng trục.
- ⚠ Nắp bình không đóng vào được:
 - Phải chắc chắn là đã nhấn cối xay xuống dưới lưỡi lọc để nắp bình có thể được đóng đúng vị trí một cách hoàn toàn.
 - Nếu cối xay không được đặt nằm đúng vị trí, nắp bình sẽ không đóng lại được.
- ⚠ Tiếng ồn phát sinh khi máy chạy:
 - Kiểm tra xem các bộ phận đã được lắp ráp đúng chưa.
 - Không nên để máy chạy quá lâu vì có thể làm hỏng cối xay.
 - Để máy chạy khi không có nguyên liệu bên trong để làm hỏng cối ép.
 - Nếu để máy chạy không có nguyên liệu hay chất

- lồng bên trong, tiếng ồn sẽ to hơn và có thể dẫn đến hỏng máy.
- Tiếng ồn mà sát giữa cối ép và lưỡi lọc sẽ biến mất khi nguyên liệu được đổ vào bên trong.
- Nếu tiếng ồn phát sinh khi bỏ nguyên liệu vào thì cần kiểm tra kích thước của nguyên liệu. Không nên bỏ nguyên liệu với độ dày quá 1 inch (2.5cm) vào bên trong.
- Tùy thuộc vào từng nguyên liệu, kích thước nguyên liệu cho phép đưa vào có thể sẽ còn nhỏ hơn.
- Tiếng ồn còn có thể phát sinh khi để máy chạy trên bề mặt gồ ghề, không bằng phẳng. Cần đặt máy trên bề mặt bằng phẳng khi máy chạy.

- ⚠ Phần bã còn sót dưới:
 - Thông thường, đợt đầu tiên thường ăn hơn những đợt sau.
 - Để đảm bảo bã còn sót dưới vào nguyên liệu ép, khi chọn loại nguyên liệu không quá đặc, nước ép ra có thể sinh nhiều bọt.
- ⚠ Bình chứa rung lên khi máy đang chạy:
 - Phần cối xay và lưỡi lọc thường rung lên khi cho thực phẩm đang ép bên trong. Vì thế phần bình rung lên khi máy đang chạy là điều bình thường.
 - Nếu phần thực phẩm ép có chứa hàm lượng chất xơ cao, đó rung sẽ còn mạnh hơn.
- ⚠ Máy đột ngột dừng khi đang chạy:
 - Kiểm tra cả cảm và phích cắm điện đã cắm phích đúng vị trí.
 - Kiểm tra xem các bộ phận đã được lắp đúng chưa.
 - Xay nhiều loại nguyên liệu khác nhau cùng một lúc có thể gây tắc máy.
 - Khi máy dừng khi có quá nhiều nguyên liệu bên trong, nhấn REVERSE - OFF - FORWARD theo thứ tự từ 2-3 lần.
 - Nếu REVERSE giúp đẩy ngược nguyên liệu bên trong lên trên, nút FORWARD giúp kéo ngược thực phẩm bên trong xuống dưới.
 - Nếu máy dừng theo nguyên tắc từ bảo vệ khi bị dùng quá công suất, để nguội máy trong vòng từ 30 phút đến 2 giờ, sau đó mới ép trở lại.
 - Nếu nguyên liệu có chứa hạt cứng bên trong, lắp bộ chống ra ngoài trước khi ép. Hạt cứng có thể làm hỏng máy.
- ⚠ Sự phân lớp trong nước ép ra:
 - Tùy vào độ đậm đặc của nguyên liệu, nước ép ra có thể bị phân thành nhiều lớp khác nhau. Nước ép bằng máy ép chậm có màu sắc và lớp khác hẳn máy ép bằng máy ly tâm tốc độ cao.
- ⚠ Khi nạp chất béo tích:
 - Sau khi ép, để máy chạy thêm 30s nữa để làm ra hoàn toàn các miếng bám bên trong lưỡi lọc.
 - Nếu có quá nhiều bọt ở trong phần trên, nên có thể làm cho nắp bình trôi lên khỏi miệng.
 - Trong hoàn cảnh đó, nhấn REVERSE OFF -

- FORWARD và lắp lại từ 2-3 lần.
- Để nước vào bên trong để làm sạch các bộ phận bên trong sau đó thử mở nắp một lần nữa.
- ⚠ Nước ép bị rò rỉ ra từ thân máy:
 - Nếu miếng ép silicon không được gắn đúng vị trí, nó có thể làm nước ép rò rỉ xuống thành máy bên dưới. Sau khi lắp các bộ phận lại, kiểm tra và chắc chắn đã gắn miếng ép silicon vào đúng vị trí.
- ⚠ Máy có ép được thực phẩm có lá xơ cứng không?
 - Những thực phẩm như cải xoăn, gừng có chứa xơ dai khi ép ra cho thực phẩm để quản quản cối xay, gây ảnh hưởng đến việc ép. Khi ép những thực phẩm có chứa chất xơ cứng, không nên ép quá 1 lb. (tầm 500g) một đợt. Sau khi ép xong một đợt tầm 500g nên tiến hành tháo phần trên, chùi rửa sạch bên trong trước khi ép thêm đợt mới.
- ⚠ Các bộ phận bị phai màu:
 - Sau khi ép xong nếu không chùi rửa ngay, những mảng thực phẩm bám bên trong sẽ trở nên khô, bám chắc hơn, khó chùi rửa hơn. Dần về sau, nó sẽ làm tắc các bộ phận bên trong, gây khó khăn cho việc lau chùi. Nó còn có thể làm giảm chức năng ép của máy và gây phai màu ở các bộ phận.
 - Những thực phẩm giàu chất carotenoid như cà rốt hay rau bina có thể làm nhuộm màu các bộ phận silicon. Khi các bộ phận bị nhuộm màu, cần tháo thực phẩm ra khỏi bộ phận ép và dùng chất tẩy rửa nhẹ nhàng lau chùi.
 - Đầu thực vật chỉ nên dùng để lau chùi các khu vực vì nhuộm màu. Không được dùng đầu thực vật cho cối xay hay lưỡi lọc. Để đầu thực vật đóng chặt bên trong cối xay hay lưỡi lọc có thể làm giảm chức năng ép của máy, dẫn đến hỏng máy.
 - Các bộ phận silicon ở phần trên đều có thể tháo ra bên ngoài để chùi rửa.
- ⚠ Dùng máy ngoài mục đích ép:
 - Máy ép được thiết kế để ép các loại hoa quả và rau củ.
 - Không dùng máy ép để ép các loại rau củ cứng.
 - Không ép các loại thực phẩm giàu chất xơ thực vật đông vật.
 - Nếu đầu thực vật đóng chặt bên trong cối xay hay lưỡi lọc, nó có thể làm ảnh hưởng đến chức năng ép của máy và nhanh làm hỏng máy.

TRANG BẢO HÀNH DẪN PHÁP LƯU THO
Địa chỉ: X126 Hương Giang Phường 15, Quận 10, TP HCM
Điện thoại: +84 (08) 3865.2021 Fax: +84 (08) 39708863
Ngày làm việc: Thứ Hai - Thứ bảy từ 8:00 - 17:00