

BƯỚC 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.



BƯỚC 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.

7. Đế máy

1. Cây đẩy

2. Nắp bình

3. Cối ép

4. Lưới lọc

5. Khung Xoay

6. Bình ép

KCS-S200B

Sản phẩm	Máy ép hoa quả
Điện áp	AC220-240V, 50/60Hz
Công suất	200W
Thời gian sử dụng tối đa	Hoạt động liên tục dưới 24h
Khối lượng	9.1kg
Kích thước	237 x 178 x 515 (mm)
Nhà sản xuất	NUC Electronics Co., Ltd.
Loại	Ép tốc độ chậm dành cho nhà hàng, quán bar, các quán chuyên nước ép và khách sạn

CÁCH LẮP RÁP

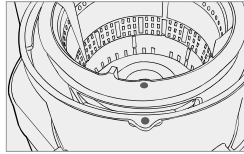
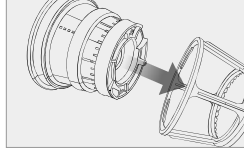
BƯỚC 1 Lắp ráp phần thân trên

Kiểm tra trước khi chạy máy

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

1

Lồng lưới lọc vào bên trong khung xoay rồi cho cả lưới lọc và khung xoay vào bình ép sao cho điểm ● trên phần lưới lọc nằm cùng phía với điểm ● trên bình ép như hình vẽ.



2

Đặt cối ép vào lưới lọc. Quay và nhấn nó xuống cho đến khi nó khớp với trục quay của phần đáy.

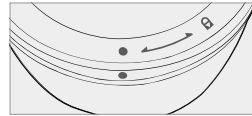


Lưu ý |

- Cần phải lắp cối ép vào đúng vị trí để lắp được nắp bình vào.

3

Đặt nắp bình lên trên bình ép, đặt sao cho chấm xam ◐ trên nắp bình khớp với chấm ● trên bình ép. Sau đó quay nắp bình theo chiều kim đồng hồ, quay làm sao cho biểu tượng nút khóa ② trên nắp bình khớp với chấm ● trên bình ép.



CÁCH LẮP RÁP

BƯỚC 2 Gắn phần thân trên vào đế máy

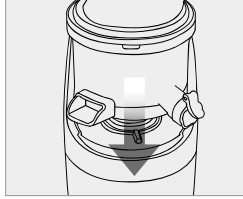
Chú ý

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



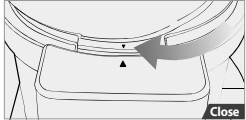
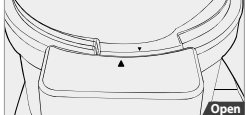
4

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.



5

Dấu Open/Close ở phần thân trên.

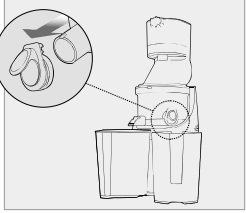


Lưu ý |

- Máy sẽ không chạy nếu các bộ phận không được lắp khớp với nhau.

6

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 VẬN HÀNH

STEP 1 Sau khi chuẩn bị xong nguyên vật liệu, cắm phích 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 rớt 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 ra 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 chất 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.

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 hoa quả đông lạnh có hạt cứng, phải chắc chắn các hạt cũng 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. Lạm dụng cây đẩy có thể gây ảnh hưởng đến chất lượng nước ép.
- Không dùng liên tục cây đẩy cho các nguyên liệu như cà 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 vệ sinh 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 rò rỉ giọt nước ép, đặc biệt khi thao bình ép ra khỏi thân máy.

Lưu ý |

- Để dễ mở nắp dây thông minh khi ép các loại thực phẩm dễ 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 chuyển 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, lắp đi lắp lại từ 2 đến 3 lần để phần nguyên liệu bám lại bên trong được tã xuống. Sau đó đặt tay lên đỉnh nắp bình và nhẹ nhàng mở nó ra theo chiều ngược kim đồng hồ.

CÁCH THẢO RỜI VÀ LAU CHỤI

1

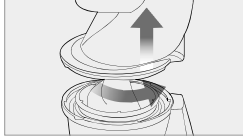
Nhấn nút OFF và tháo phích ra khỏi ổ cắm điện

Chú ý |

- Để máy ép hết phần nguyên liệu còn lại bên trong rồi mới cho máy dừng.
- Để dễ dàng hơn cho việc chải 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.

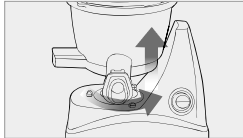


Chú ý |

- Khi di chuyển máy, không nên chỉ cầm lấy phần miếng thu mà phải ôm cả phần thân máy để di chuyển.

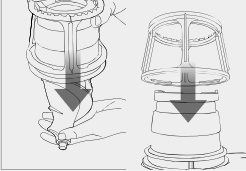
3

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



4

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



Lưu ý |

- Nên chải rửa máy ngay sau khi sử dụng. Nếu để phần bã bám lại bên trong máy quá lâu, nó có thể làm tắc hay gây khó khăn cho việc chải 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 rửa, đặt cả phần bình chứa phía trên vào bồn rửa, cho nước chảy xuôi 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.



Mẹo |

- Bàn chải quay có thể dùng để rửa vòi chảy nước ép.

