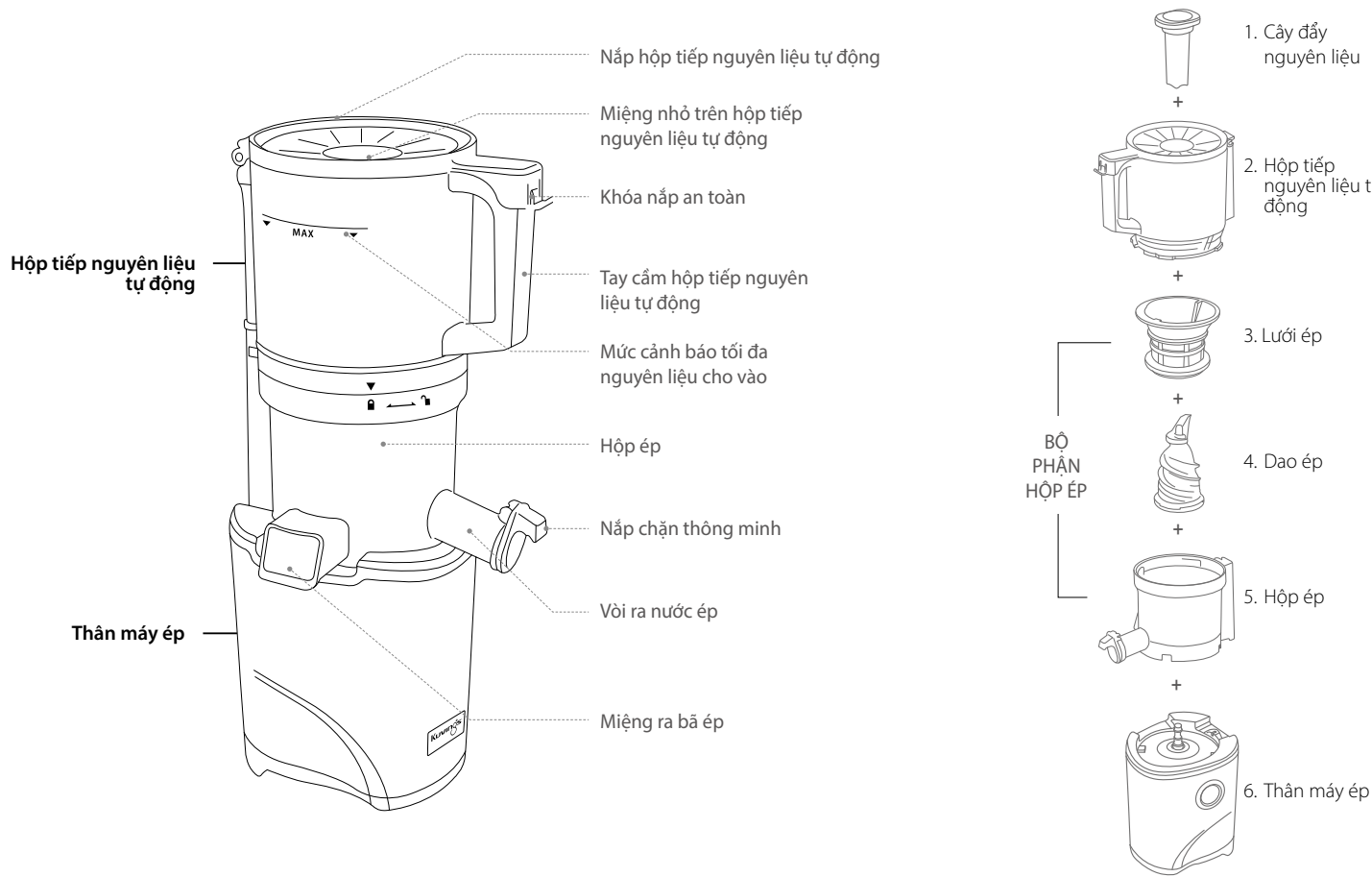


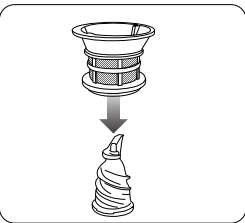
CÁC BỘ PHẬN CỦA SẢN PHẨM



CÁCH LẮP RÁP

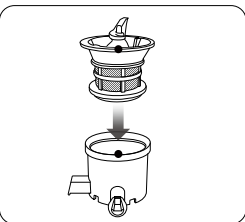
BƯỚC 1 BỘ PHẬN HỘP ÉP

Hộp ép & Dao ép & Lưới ép



01 Lắp lưới ép vào dao ép.

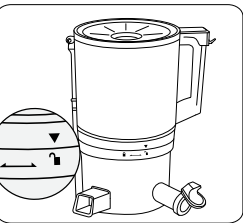
⚠ Đảm bảo các bộ phận silicon của hộp ép được lắp đúng cách trước khi lắp ráp.



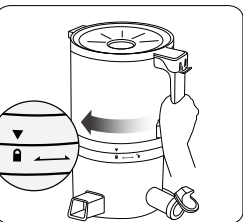
02 Lắp ráp sao cho chấm đỏ trên lưới ép trùng với chấm đỏ trên hộp ép.

BƯỚC 2 BỘ PHẬN THÂN TRÊN

Bộ phận hộp ép & Hộp tiếp nguyên liệu tự động

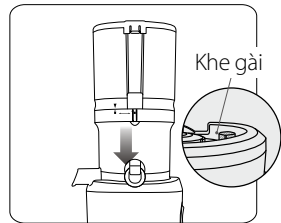


03 Đặt hộp tiếp nguyên liệu tự động vào bộ phận hộp ép sao cho dấu hiệu ▼ trên hộp tiếp nguyên liệu tự động trùng với dấu mở khóa 🔓 trên hộp ép.

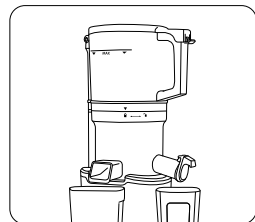


04 Xoay hộp tiếp nguyên liệu tự động theo chiều kim đồng hồ cho đến khi dấu hiệu ▼ trên hộp tiếp nguyên liệu tự động thẳng hàng với dấu khóa 🔒 trên hộp ép.

BƯỚC 3 BỘ PHẬN THÂN TRÊN VÀ THÂN MÁY ÉP



05 Đặt bộ phận thân trên đã lắp ráp vào khe gài thân máy ép theo cách thẳng hàng.



06 Đặt ca chứa nước ép 1 và ca chứa nước ép 2 dưới vòi ra nước ép và miệng ra bã ép.

CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU

THẬN TRỌNG

- Không cho nguyên liệu vào máy vượt quá mức cảnh báo tối đa nguyên liệu cho vào.
- Để ép nước hiệu quả, hãy cắt nguyên liệu tròn (táo, củ cải đường, lê, v.v.) thành bốn phần và ép nguyên liệu mềm cùng với nguyên liệu cứng.
- Khi ép nguyên liệu hỗn hợp, hãy cho nguyên liệu mềm và nguyên liệu xơ vào trước, sau đó cho nguyên liệu cứng như cà rốt và củ cải đường vào để ép nước hiệu quả hơn.

TRÁI CÂY

Hạt cứng

Cắt nguyên liệu thành kích thước phù hợp để vừa với hộp tiếp nguyên liệu tự động. Phải loại bỏ hạt cứng trước khi chiết xuất.

ví dụ) Táo, đào, cà chua, quả xuân đào, mơ, mận, v.v.

Trái cây có vỏ dày

Gọt vỏ các nguyên liệu và cắt nguyên liệu thành những miếng nhỏ hơn trước khi ép lấy nước. Hạt cứng phải được loại bỏ trước khi ép.

ví dụ) cam, dưa lưới, xoài, dưa, thanh long.

Trái cây mềm

Đừng chỉ ép nước trái cây mềm. Hãy ép nước trái cây mềm cùng với các thành phần cứng.

ví dụ) Dầu tây, kiwi, cà chua, dưa, xoài, v.v.

RAU CỦ

Rau lá/thân có nhiều xơ

Cắt các loại rau lá/thân có nhiều chất xơ thành 1~2 inch (3cm~5cm) hoặc ngắn hơn trước khi cho vào ép.

ví dụ) Rau mùi nước, Củ lúa mì, cần tây, v.v.

⚠ Khi cho một lượng nguyên liệu chứa nhiều chất xơ vào, nguyên liệu đó có thể bị quấn quanh dao ép.

Rau củ

Gọt vỏ và cắt nguyên liệu thành từng miếng nhỏ hơn 1 inch (2.5cm). Đối với nguyên liệu dài, cắt theo chiều dọc để ép.

ví dụ) cà rốt, dền, gừng.

⚠ NHỮNG NGUYÊN LIỆU CẦN ĐƯỢC XỬ LÝ TRƯỚC KHI ÉP

LƯU, NHO, V.V.: ác nguyên liệu có hạt cứng bị cấm khi ép nước.

* Hạt cứng có thể làm hư hỏng các bộ phận (ốc vít / lưới ép / trục, v.v.), điều này có thể ảnh hưởng đến chất lượng nước ép của các nguyên liệu ép thông thường.

HÀNH NHÂN, ĐẬU, ÓC CHÓ, HẠT THÔNG, ETC.: Ngâm nguyên liệu trong nước ít nhất 8 tiếng trước khi ép. Cho từng lượng nhỏ vào để ép. * Đảm bảo đóng nắp chặn thông minh khi chiết xuất sữa hạt.

⚠ KHÔNG CHO CÁC NGUYÊN LIỆU SAU ĐÂY VÀO MÁY ÉP TRÁI CÂY

DẦU THỰC VẬT / ĐỘNG VẬT: Không nên ép các thành phần nguyên liệu có chứa dầu thực vật hoặc động vật như mè, tia tồ, bơ hoặc bơ thực vật. Tiếp xúc với dao ép có thể làm giảm hiệu suất và hư hỏng.

KHÔNG THỂ ÉP: Các thành phần như dưa, sắn dây, mía, gạo, v.v. là những vật liệu xơ cứng hoặc khô, không bao giờ được cho vào.

THÀNH PHẦN ĐÔNG LẠNH: Không cho trái cây đông lạnh hoặc đá vào. Có thể làm vỡ và hư hỏng sản phẩm.

* Đối với trái cây đông lạnh, hãy sử dụng lưới làm kem hoa quả.

CẢNH BÁO / THẬN TRỌNG

Rủi ro hư hỏng sản phẩm, thương tích hoặc tử vong.

- ⚠ Nghiêm cấm
- ⚠ Cẩn có hành động
- ⚠ Không được tháo rời
- ⚠ Làm theo hướng dẫn

⚠ Không nên sử dụng nhiều thiết bị chung 1 ổ cắm. Nó có thể gây nổ hoặc hỏa hoạn.

⚠ Không cắm hoặc rút dây nguồn với tay bị ướt. Nó có thể gây sốc điện.

⚠ Luôn luôn rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng. Không nên để thiết bị cắm điện mà không có sự giám sát.

⚠ Sử dụng một chiếc khăn khô để lau chùi dây điện nếu nó bẩn hoặc bị ướt. Nó có thể gây sốc điện hoặc hỏa hoạn.

⚠ Không làm rơi thiết bị cũng như không gây ra tác động mạnh lên thiết bị. Nó có thể gây hư hỏng hay phá vỡ thiết bị.

⚠ Không cắm sợi dây để rút đầu cắm ra khỏi ổ điện. Điều này có thể làm hư dây điện và là nguyên nhân gây sốc điện.

⚠ Không được đặt ngón tay của bạn hoặc đồ vật khác vào ống tiếp nguyên liệu trong khi nó đang hoạt động. Nó có thể gây ra chấn thương.

⚠ Không đặt các bộ phận vào máy rửa chén hoặc nước nóng trên 40°C. Các bộ phận có thể hao mòn nhanh hơn.

⚠ Không nên tự ý tháo ra, sửa chữa, sửa đổi các thiết bị. Thiết bị có thể không hoạt động đúng cách, sẽ gây ra hỏa hoạn, điện giật hoặc chấn thương.

⚠ Vui lòng sử dụng thiết bị ở trên một mặt phẳng. Nó có thể gây ra hỏng hóc cho thiết bị.

⚠ Để thiết bị xa tầm tay trẻ em và bảo quản nó ở nơi an toàn. Nó có thể gây ra chấn thương.

⚠ Không để hoặc hoạt động thiết bị gần máy sưởi hoặc thiết bị gia nhiệt khác. Nó có thể thay đổi màu sắc của thiết bị hay thiết bị biến dạng hoặc có thể gây ra hỏa hoạn.

⚠ Không vệ sinh thiết bị với hóa chất dễ bay hơi hoặc phun chất dễ cháy trực tiếp vào thiết bị. Thiết bị có thể bị bạc màu hoặc biến dạng hay có thể gây ra nổ hoặc hỏa hoạn.

⚠ Để bảo vệ dây điện, xin vui lòng không cố gắng bẻ cong hoặc đặt vật thể nặng lên trên dây điện. Nó có thể gây ra nghiền mạch hoặc thậm chí hỏa hoạn.

⚠ Không được vận hành thiết bị khi không có nguyên liệu trong máy ép trái cây, Nó có thể làm hỏng dao ép.

CÁCH VẬN HÀNH

THẬN TRỌNG

- Vận hành máy ép trái cây mà không có nguyên liệu có thể làm hỏng dao ép.
- Không vận hành máy ép liên tục trong hơn 20 phút. Điều này có thể làm hỏng động cơ do quá nhiệt. Sau khi sử dụng liên tục, hãy để máy ép nghỉ trong 30 phút để nguội trước khi bắt đầu lần ép tiếp theo.



01 Mở nắp hộp tiếp nguyên liệu bằng cách đẩy khóa nắp an toàn lên và cho nguyên liệu vào.

⚠ Không cho nguyên liệu vượt quá mức cảnh báo tối đa nguyên liệu cho vào.

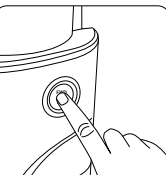
* Vui lòng tham khảo bên trái để chuẩn bị nguyên liệu.



02 Nhấn khóa nắp an toàn xuống để đóng hoàn toàn nắp hộp tiếp nguyên liệu, sau đó đặt ca chứa nước ép và ca đựng bã ép như trong hình minh họa.

⚠ Nếu nắp hộp tiếp nguyên liệu không được đóng hoàn toàn, thiết bị sẽ không hoạt động.

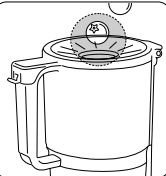
* Giữ nắp chặn thông minh mở. Nếu bạn đóng nắp thông minh, nước ép có thể chảy ngược vào hộp tiếp nguyên liệu và nước ép có thể rò rỉ tại điểm kết nối giữa hộp tiếp nguyên liệu và bộ phận hộp ép.



03 Nhấn công tắc [FWD] để bắt đầu vận hành.

⚠ Nếu sản phẩm dừng lại trong khi sử dụng, hãy chuyển công tắc sang vị trí [STOP (O)] để dừng hoạt động hoàn toàn và đưa nguyên liệu lên phía trên bằng cách nhấn công tắc [REVERSE(REV)].

* Công tắc [REVERSE(REV)] chỉ hoạt động khi được nhấn và giữ nút REVERSE trong 2-3 giây rồi thả ra.



04 Trong khi máy đang vận hành, bạn có thể thêm nguyên liệu qua miệng nhỏ trên hộp tiếp nguyên liệu.

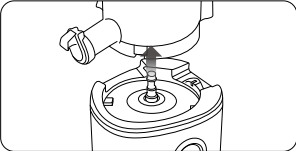
⚠ Nếu nắp hộp tiếp nguyên liệu mở để cho nguyên liệu vào, thiết bị sẽ tự động dừng lại.

05 Tắt công tắc nguồn sau khi ép xong và toàn bộ bã và chất xơ đã được đẩy hết ra ngoài.

⚠ Chạy máy ép trái cây cho đến khi bã ép đã được đẩy hết ra ngoài.

HƯỚNG DẪN THẢO RỜI VÀ VỆ SINH MÁY ÉP

- THẬN TRỌNG
- Không cho nguyên liệu vào máy vượt quá mức cảnh báo tối đa nguyên liệu cho vào.
 - Để ép nước hiệu quả, hãy cắt nguyên liệu tròn (táo, củ cải đường, lê, v.v.) thành bốn phần và ép nguyên liệu mềm cùng với nguyên liệu cứng.
 - Khi ép nguyên liệu hỗn hợp, hãy cho nguyên liệu mềm và nguyên liệu xơ vào trước, sau đó cho nguyên liệu cứng như cà rốt và củ cải đường vào để ép nước hiệu quả hơn.

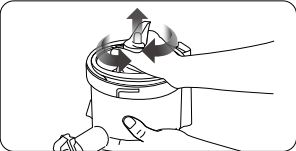


01 Lấy bộ phận thân trên ra khỏi thân máy ép.

⚠️ Lau phần thân máy bằng vải mềm có chứa một ít hơi ẩm.

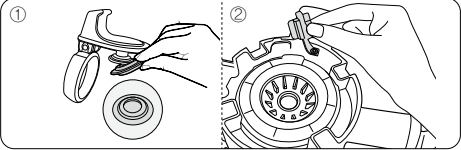


02 Mở hộp tiếp nguyên liệu tự động bằng cách xoay tay cầm ngược chiều kim đồng hồ và tách khỏi bộ phận hộp ép.



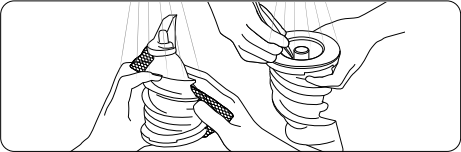
03 Tháo rời lưới ép và dao ép ra khỏi hộp ép.

⚠️ Nắm và xoay phần trên của hộp ép giúp tháo dao ép dễ dàng hơn.



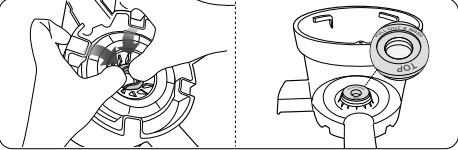
04 Rửa sạch hộp ép nước dưới vòi nước chảy.

- Ron cao su bên trong hộp ép và ron cao su của nắp chặn thông minh có thể tháo rời và vệ sinh.
- Mở nút cao su ở mặt sau của để hộp ép và vệ sinh sạch sẽ. Không tháo rời ron cao su này hoàn toàn.



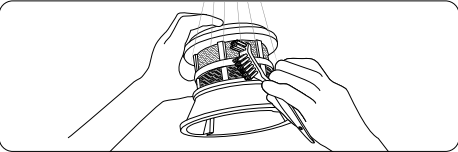
06 Dưới vòi nước chảy, vệ sinh bên ngoài dao ép bằng miếng bọt biển. Sử dụng đầu bàn chải vệ sinh để đẩy sạch mọi cặn bẩn trong các khe hở ở đáy dao ép.

⚠️ Hãy đảm bảo đã lau sạch các bộ phận kim loại của dao ép để tránh nước còn sót lại.



05 Ron cao su: Tháo rời bằng cách đẩy từ bên ngoài hộp ép như hình, rửa sạch rồi lắp lại.

⚠️ Gắn nó với chữ 'TOP' hướng lên trên.



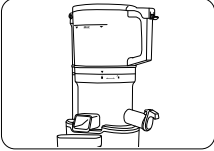
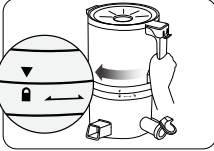
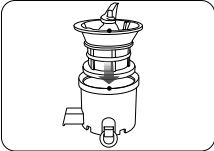
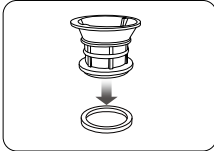
07 Sau khi rửa sạch lưới ép bằng bàn chải dưới vòi nước chảy, hãy lau khô trước khi sử dụng.

SỬ DỤNG LƯỚI LÀM KEM HOA QUẢ / DỤNG CỤ VẮT CAM

LƯỚI LÀM KEM HOA QUẢ

THẬN TRỌNG

- Lượng nguyên liệu khuyến nghị cho một lần sử dụng là dưới 300g.
- Để làm kem hoa quả hiệu quả, hãy sử dụng nguyên liệu đông lạnh ngay sau khi lấy ra khỏi tủ đông.
- Cho các nguyên liệu đã chuẩn bị vào hộp tiếp nguyên liệu tự động với lượng nhỏ, dưới 3 cm và từ từ thêm vào khi chúng chảy xuống vôi.



01 Lắp ron cao su vào rãnh của lưới làm kem như trong hình.

02 Sau khi đặt lưới làm kem vào dao ép, lắp ráp sao cho dấu chấm đỏ trên hộp ép thẳng hàng với dấu chấm đỏ trên lưới làm kem.

03 Xoay hộp tiếp nguyên liệu tự động theo chiều kim đồng hồ cho đến khi các vạch trên hộp tiếp nguyên liệu tự động thẳng hàng với các vạch khóa trên hộp ép.

04 Đặt ca đựng nước ép dưới miệng ra bã ép. (Kem được xả ra qua miệng thoát bã ép.)

* Ron cao su lưới làm kem có thể tháo rời và vệ sinh được.

* Nếu ron cao su lưới làm kem không được lắp đúng cách, lưới làm kem không thể lắp vào hộp ép đúng cách.

* Nếu còn bất kỳ thành phần nguyên liệu đông lạnh nào bên trên dao ép hoặc hộp tiếp nguyên liệu tự động, hãy sử dụng cây đẩy nguyên liệu để đẩy nguyên liệu vào dao ép.

DỤNG CỤ VẮT CAM * MUA THÊM

THẬN TRỌNG

- Nếu không được vệ sinh ngay sau khi sử dụng, cần có thể khô lại và bám dính, gây khó khăn cho việc phân hủy và vệ sinh, cũng như có khả năng làm giảm hiệu suất hoạt động.

01 Đặt ray lọc vào hộp vắt cam.

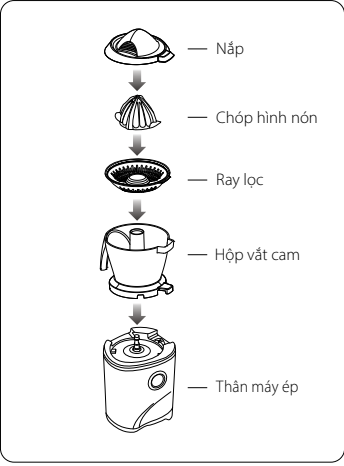
02 Lắp chóp hình nón vào giữa hộp vắt cam.

03 Đặt dụng cụ vắt cam đã lắp ráp vào khe gài trên thân máy và nhấn nút nguồn để bắt đầu vận hành.

04 Cắt đôi quả và ấn nhẹ vào chóp hình nón.

⚠️ Nếu ray lọc tích tụ quá nhiều bã, hãy rửa sạch rồi tiếp tục vắt cam.

* Lượng nước cam vắt có thể thay đổi tùy thuộc vào đặc điểm của nguyên liệu.



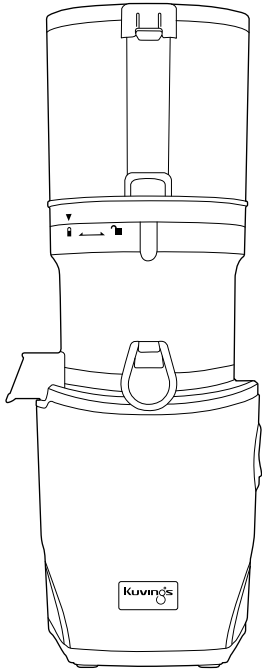
Kuvings®

KHS-860SB [AUTO 8]

SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY ÉP CHẬM KUVINGS SERIES HANDS-FREE

⊘ Không đặt các bộ phận máy ép vào máy rửa chén, máy sấy chén, lò vi sóng hoặc dưới nước cực nóng.



10VI251021A

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Khi máy không hoạt động:

- Kiểm tra xem phích đã được cắm đúng vào ổ điện chưa.
- Kiểm tra xem nắp máy ép đã được đóng đúng vào hộp ép chưa.
- Kiểm tra xem bộ phận ép và thân máy đã khớp với nhau chưa.
- Máy ép sẽ không hoạt động khi các bộ phận chưa được lắp đúng cách.

Nước ép ra ít:

- Nguyên liệu 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 được ép ra vì lượng nước chứa bên trong đã bị giảm đi đáng kể. Ngâm nguyên liệu trong nước lạnh trong vòng 30 phút trước khi ép để cho kết quả tốt nhất.
- Khi ép các loại nguyên liệu 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 thân trên, đem chùi rửa sạch trước khi ép thêm đợt mới.
- Nếu phần hạt sau khi ép xong vẫn bám lại dưới đáy lưới ép, nó có thể gây ảnh hưởng đến việc ép và lượng nước ép ra..

Hộp tiếp nguyên liệu không đóng vào được:

- Phải chắc chắn là đã nhấn dao ép xuống dưới lưới ép để hộp tiếp nguyên liệu có thể được đóng đúng vị trí một cách hoàn toàn.
- Nếu cối ép không được đặt nằm đúng vị trí, hộp tiếp nguyên liệu sẽ không đóng lại được.

Tiếng ồn phát sinh khi máy vận hành:

- Kiểm tra xem các bộ phận đã được lắp ráp đúng chưa. Thử tháo ra và lắp lại để kiểm tra lại tiếng ồn.
- Nếu để máy chạy không có nguyên liệu hay chất lỏng bên trong, tiếng ồn sẽ to hơn và có thể dẫn đến hỏng máy.

- Tiếng ồn ma sát giữa dao ép và lưới ép sẽ biến mất khi nguyên liệu được bỏ vào bên trong.

- Nếu tiếng ồn phát sinh lúc 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 máy ép.

* Tiếng ồn còn có thể phát sinh khi để máy hoạt động trên bề mặt gỗ gồ, không bằng phẳng. Cần đặt máy trên bề mặt bằng phẳng khi máy hoạt động.

Hộp ép rung lên khi máy đang hoạt động:

- Phần dao ép và lưới ép thường rung lên khi có nguyên liệu đang ép bên trong. Vì thế phần hộp ép rung lên khi máy đang hoạt động là điều bình thường.
- Nếu phần nguyên liệu ép có chứa hàm lượng chất xơ cao, độ rung sẽ còn mạnh hơn.

Máy đột ngột dừng khi đang hoạt động:

- Kiểm tra ổ cắm và phải chắc chắn là 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 dễ gây tắc máy.
- Khi máy dừng khi có quá nhiều nguyên liệu bên trong, nhấn nút REVERSE – OFF – FORWARD theo thứ tự từ 2~3 lần.
- Nút REVERSE sẽ giúp đẩy ngược nguyên liệu bên trong lên trên, nút FORWARD giúp kéo ngược thực phẩm bên trong xuống dưới.
- Nếu máy bị dừng theo nguyên tắc tự bảo vệ khi bị dừng 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, lấy bỏ chúng ra ngoài trước khi ép. Hạt cứng có thể làm hỏng máy.

Sự tách lớp trong nước ép:

- 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.

Nước ép bị rò rỉ ra từ thân máy:

- Nếu miếng cao su ở khe ép không được gắn đúng vị trí, nó có thể làm nước ép rỉ xuống thành máy bên dưới. Sau khi lắp các bộ phận lại, kiểm tra và chắc chắn là đã gắn miếng ép silicon vào đúng vị trí.

Máy có ép được nguyên liệu có lá, xơ, cứng không?

- Những nguyên liệu như cải xoăn, gừng có chứa xơ dài khi ép xơ của nguyên liệu để quấn quanh cối xoay, gây ảnh hưởng đến việc ép. Khi ép những nguyên liệu có chứa chất xơ cứng, không nên ép quá 1lb (tầm 500g) một đợt. Sau khi ép xong một đợt tầm 500g nên tiến hành tháo phần thân 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. Dẫn 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, chà đầu thực vật lên trên khu vực bị nhuộm và dùng chất tẩy rửa nhẹ nhàng lau chùi.
- Dầu thực vật chỉ nên dùng để lau chùi các khu vực bị nhuộm màu. Không được dùng dầu thực vật cho cối xoay hay lưới lọc. Để dầu thực vật/ động vật bám lên cối xoay hay lưới ép có thể làm giảm chức năng ép của máy, dẫn đến hỏng máy.
- Các bộ phận silicon ở phần thân 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, hạt, đậu đã ngâm nước.
- Không dùng máy ép để ép các loại rau có chất dầu.
- Không ép các loại thực phẩm giàu chất dầu thực vật/ động vật.
- Nếu dầu thực vật/ động vật bám vào dao ép hay lưới ép, nó có thể làm ảnh hưởng đến chức năng ép của máy và nhanh làm hỏng máy.
- Tuổi thọ của từng bộ phận có thể khác nhau tùy thuộc vào độ dài, phương pháp sử dụng và thành phần nguyên liệu chiết xuất.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Sản phẩm	Máy ép chậm series Hands-Free
Mã sản phẩm	KHS-860SB [AUTO 8]
Điện áp	AC220-240V, 50/60Hz
Công suất tiêu thụ	200W
Thời gian hoạt động	Ép liên tục không quá 20 phút
Trọng lượng	5Kg
Kích thước	224 X 185 X 447 mm
Nhà sản xuất	NUC Electronics Co., Ltd
Loại	Ép tốc độ chậm
Xuất xứ	Sản xuất tại Hàn Quốc

TRUNG TÂM BẢO HÀNH ĐẠI PHÚC LỘC THỌ

Địa chỉ : X12G Hương Giang, Phường 15, Quận 10, TP.HCM

Điện thoại : +84 (08) 38652021 Fax : +84 (08) 39708863

Ngày làm việc : Thứ hai - Thứ bảy từ 8:00 - 17:00

SHOWROOM

Địa chỉ : 27 Hồ Bá Kiện, Phường 15, Quận 10, TP.HCM

Website : <https://kuvings-vn.com/>

Điện thoại : 0938 301 719 - 0798 788 763

Ngày làm việc : Thứ hai - Thứ bảy từ 8:00 - 17:00