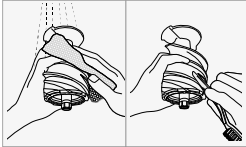


CÁCH VẬN HÀNH

6 Dưới vòi nước đang chảy, chùi phần bên ngoài cối xay bằng một miếngผ้า 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 của cối xay và lưới lọc, dẫn đến làm hỏng máy.

7 Lau phần thân máy bằng khăn mềm và khô.

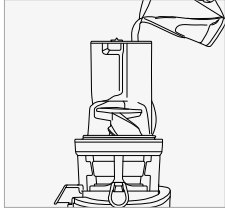


Lưu ý |

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

SÚC 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 ra để nước bên trong chảy ra bên ngoài.



Mẹo hay |

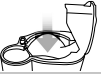
- Không nhất thiết phải chùi máy thật sạch khi vẫn đang còn dùng để ép nhiều loại thực phẩm khác nhau ngay sau đó.
- Sau khi việc ép hoàn tất tiến hành tháo mở và lau chùi sạch sẽ các bộ phận ép ngăn chặn việc bám lại các bã ép bên trong.

STEP 3 Cho nguyên liệu ép mỗi lần một miếng vào.

Cho nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu chuyên ép rau lá và củ



Cho nguyên liệu vào ống tiếp nguyên liệu lên Flap Gate



Rau củ cứng và nhiều chất xơ (Như: cà rốt, cần tây và cải xoăn ...)

Mẹo |

- Các loại nguyên liệu cứng và xơ:

- Các nguyên liệu có độ dày nhỏ hơn 1,5 inches (3,81cm), có thể cho vào ống tiếp nguyên liệu.
- Các nguyên liệu có độ dày quá lớn, cắt chúng dày khoảng 1,5 inches (3,81cm) rồi mới cho vào ống tiếp nguyên liệu.

Trái cây và rau quả mềm (Như: Quả táo, cam và củ chuối)

Mẹo |

- Các nguyên liệu mềm dẻo: Cho nguyên liệu đã chuẩn bị vào ống tiếp nguyên liệu lớn và ấn các nguyên liệu xuống để ép.
- Nếu các nguyên liệu lớn hơn ống tiếp nguyên liệu: Cắt nguyên liệu thành 1-4 miếng.

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

Mẹo hay |

- Đóng nắp đầy thông minh khi ép trộn loại hoa quả, rau củ như sữa, táo, các loại nhà đậu với nhau sẽ cho ra nhiều hơn hỗn hợp sinh tố thơm ngon.
- Sau khi ép xong, nên đóng nắp đầy thông minh lại nhằm tránh hiện tượng rơi giọt nước ép, đặc biệt khi thao bình ép ra khỏi thân máy.

- Khi phải ép nhiều loại thực phẩm khác nhau, việc cho nước vào trống sơ khi đóng nắp đầy 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 đầy 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 đầy thông minh trong quá trình ép. Nước ép có thể bị tràn ra nếu lượng nước ép vượt quá vạch mức chứa cho phép khác trên bình ép.

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

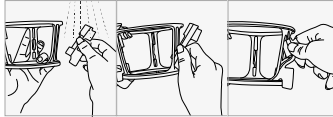
Lưu ý |

- 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 rửa 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 thủ thả lại nắp bình.

CÁCH CHÙI RỬA CÁC BỘ PHẬN CÓ CHẤT LIỆU SILICON

Mẹo hay | Chùi khung 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 nhãn silicon vào thật chắc chắn.

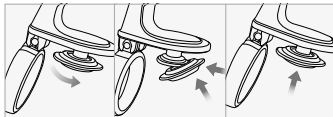
Lưu ý | Nếu phần miếng ép silicon và nhãn silicon không được gắn vào chắc chắn, nước ép sẽ dễ dàng bị rò rỉ ra từ phần đáy của bình ép.



Bàn chải silicon
Kéo bàn chải silicon từ khung quay ra để lau chùi. Sau khi chùi rửa xong, đẩy nhãn silicon vào hướng phần mặt nhỏ xuống bên dưới.



Nhãn silicon
Tháo nhãn silicon ra ngoài bình chứa để lau chùi. Sau khi chùi rửa xong, đẩy nhãn silicon vào hướng phần mặt nhỏ xuống bên dưới.



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

TUY CHỌN| CÁCH SỬ DỤNG LƯỚI LÀM KEM

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

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

1. Lắp lưới làm kem vào bình ép, căn sao cho chấm đỏ ở bình ép khớp với chấm đỏ ở trên lưới làm kem.
2. Lắp cối xay vào bên trên lưới làm smoothie, vừa nhấn xuống vừa quay vòng để cối xay khớp chặt vào trục.
3. Đặt nắp lên trên hộp ép sắp xếp sao cho chấm trắng trên nắp thẳng hàng với chấm đỏ trên hộp ép. Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nắp đã được cố định chặt.

Khi sử dụng lưới làm kem để làm kem, luôn mở nắp đầy thông minh trạng trạng thả lỏng.

1 LƯU Ý
Lưới làm kem chỉ được dùng với thực phẩm đông lạnh. Tùy theo loại thực phẩm, thời gian rã đông có thể dao 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 dầu động vật. Nó có thể gây hỏng máy.
※Loại bột hạt và bột vỏ thực phẩm trước khi sử dụng.

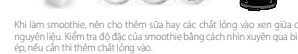
TUY CHỌN| CÁCH SỬ DỤNG LƯỚI LÀM SMOOTHIE

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

1. Lắp lưới làm smoothie vào bình ép, căn sao cho chấm đỏ ở bình ép khớp với chấm đỏ ở trên lưới làm kem.
2. Lắp cối xay vào bên trên lưới làm smoothie, vừa nhấn xuống vừa quay vòng để cối xay khớp chặt vào trục.
3. Đặt nắp lên trên hộp ép sắp xếp sao cho chấm trắng trên nắp thẳng hàng với chấm đỏ trên hộp ép. Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nắp đã được cố định chặt.

※ Khi sử dụng lưới làm smoothie, luôn để nắp đầy thông minh trạng thả lỏng.

1 LƯU Ý
Trước khi dùng thực phẩm đông lạnh, hãy chắc chắn là bạn đã rã từ 5 đến 20 phút để rã đông thực phẩm. (Thời gian rã 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 sữa hay các chất lỏng vào xen giữa các nguyên liệu, kiểm tra độ đặc của smoothie bằng cách nhấc nguyên liệu bình ép, nếu cần thì thêm chất lỏng vào.

※ Không nên cho thực phẩm như da lạnh, thịt, dầu hay chất béo vào.
※ Nên loại bỏ những hạt cứng và dây, cuống hay vỏ thực phẩm ra trước khi cho vào.

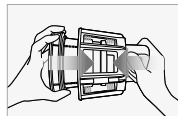
TUY CHỌN | CÁCH SỬ DỤNG CÁC THIẾT BỊ VỆ SINH

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.

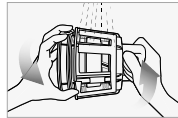
Lưu ý | Dùng cây chùi để lau chùi những màng bám khó rửa sau khi dùng các thiết bị vệ sinh.

1 Một tay cầm dụng cụ vệ sinh, tay kia đưa lưới lọc vào dụng cụ vệ sinh.

Lưu ý | Lưới 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 lưới lọc dưới vòi nước đang chảy để chùi rửa.



3 Chùi rửa hoàn toàn cả phần bên trong và bên ngoài lưới 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.



REVERSE

- 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 chưa.
- Kiểm tra xem phần thân 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 ra lượng nước ép khác nhau.
- Nếu thực phẩm ép không được tơi, nó sẽ làm giảm lượng nước ép được ép ra 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 thao phần thân trên, đem chùi rửa sạch trước khi ép thêm đợt mới.
- Nếu phần thân trên bị kẹt hoặc bị bám lại dưới đáy lưới lọc, nó có thể gây ảnh hưởng đến việc ép và lượng nước ép ra.

- Khi nước ép ra có quá nhiều bọt:
- Khi ép liên tục và cùng loại thực phẩm, nước ép ra có thể sinh bọt.
- Để làm giảm lượng bọt, nên chùi rửa phần trên thùng xay và tách bọt bọt ra.
- Để nước ép ra liên tục và lượng nước ép ra có thể sinh bọt, nên chùi rửa phần trên thùng xay và tách bọt bọt ra.

- Khi nước ép ra có quá nhiều bọt:
- Khi ép liên tục và cùng loại thực phẩm, nước ép ra có thể sinh bọt.
- Để làm giảm lượng bọt, nên chùi rửa phần trên thùng xay và tách bọt bọt ra.
- Để nước ép ra liên tục và lượng nước ép ra có thể sinh bọt, nên chùi rửa phần trên thùng xay và tách bọt bọt ra.

- Khi nước ép ra có quá nhiều bọt:
- Khi ép liên tục và cùng loại thực phẩm, nước ép ra có thể sinh bọt.
- Để làm giảm lượng bọt, nên chùi rửa phần trên thùng xay và tách bọt bọt ra.
- Để nước ép ra liên tục và lượng nước ép ra có thể sinh bọt, nên chùi rửa phần trên thùng xay và tách bọt bọt ra.

- Khi nước ép ra có quá nhiều bọt:
- Khi ép liên tục và cùng loại thực phẩm, nước ép ra có thể sinh bọt.
- Để làm giảm lượng bọt, nên chùi rửa phần trên thùng xay và tách bọt bọt ra.
- Để nước ép ra liên tục và lượng nước ép ra có thể sinh bọt, nên chùi rửa phần trên thùng xay và tách bọt bọt ra.

- Tiếng ồn phát sinh khi máy chạy:
- Kiểm tra xem các bộ phận đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp và nắp đã để đúng tại vị trí không.
- Không nên để máy chạy quá nhiều giờ liên tục.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Nếu máy chạy quá nhiều giờ liên tục, nên dừng máy để máy nguội.
- Nếu máy chạy quá nhiều giờ liên tục, nên dừng máy để máy nguội.

lồng bên trong, tiếng ồn sẽ to hơn và có thể dẫn đến hỏng máy.

- Tiếng ồn mà sát giữa cối ép và lưới lọc 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 lại kích thước của nguyên liệu. Không nên cho nguyên liệu vào với độ dày quá 1,5 inches (3,81cm) để ép.
- Tuy 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 đã máy chạy mà trên bề mặt bình không khi máy chạy.

- Bình chứa rung lên khi máy đang chạy.
- Phần cối xay và lưới lọc thường rung lên khi có thực phẩm đang ép bên trong. Vì phần bình rung lên khi máy đang chạy là điều bình thường.
- Nếu phần thực phẩm ép có chứa hàm lượng chất xơ cao, độ rung sẽ còn mạnh hơn.

- Máy đột ngột dừng khi đang chạy:
- Kiểm tra để đảm bảo nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.

- Máy đột ngột dừng khi đang chạy:
- Kiểm tra để đảm bảo nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.

- Máy đột ngột dừng khi đang chạy:
- Kiểm tra để đảm bảo nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.

- Máy đột ngột dừng khi đang chạy:
- Kiểm tra để đảm bảo nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.

- Máy đột ngột dừng khi đang chạy:
- Kiểm tra để đảm bảo nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.

- Máy đột ngột dừng khi đang chạy:
- Kiểm tra để đảm bảo nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.
- Kiểm tra xem nắp đã được lắp đúng chưa.

hoàn cảnh đó, nhấn REVERSE - OFF - FORWARD và lặp lại từ 2-3 lần.

- Để nước vào bên trong để làm sạch các bộ phận bên trong sau đó thủ thả nắp bình lại.

- Nước ép bị rò rỉ ra từ thân máy:
- Nếu phần silicon ở dưới đáy lưới lọc không được gắn đúng vị trí, nó có thể làm nước ép rò rỉ xuống thân máy bên dưới. Trước khi lắp các bộ phận, kiểm tra và chắc chắn là đã gắn phần silicon vào đúng vị trí và đúng cách: mặt nhỏ lên ở bên trong lưới lọc và mặt lớn nhỏ ở bên ngoài lưới lọc.

- Máy có ép được thực phẩm có da xơ cứng không?
- Những thực phẩm như cải xoăn, gừng có chứa vỏ dai khi ép vào thực phẩm để nghiền nhuyễn có 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 lần. Sau khi xay xong một đợt làm 500g nên tiến hành tháo phần thân trên, chùi rửa sạch bên trong trước khi ép thêm đợt mới.

- Các bộ phận bị phải thay:
- Sau khi ép xong nếu không chùi rửa ngay, những miếng thực phẩm bám bên trong sẽ tạo nên khô, bám dính, khó rửa sạch. Nên rửa sạch ngay sau đó.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.

- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.

- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.

- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.

- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.
- Nếu thực phẩm ép quá cứng, cần thêm nước ép vào để giúp ép dễ dàng hơn.

TRAM BẢO HÀNH ĐƯỢC PHỤ LÚC THỎ
Địa chỉ: 3132 Hương Giang, Phường 15, Quận 10, TP.HCM
Điện thoại: +84 (0) 3865 2021 Fax: +84 (0) 3865 20863
Ngày làm việc: Thứ Hai - Thứ Bảy từ 8:00 - 17:00



MÁY ÉP HOA QUẢ TỐC ĐỘ CHẠM CHUYÊN ÉP CẦN TÂY VÀ CÀ RỐT KUVINGS

BẢN HƯỚNG 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

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.

Nắp dây thông minh



BƯỚC 2

Lắp phần thân trên vào đế máy

Đặt bộ phận ép vào thân máy ép. Định vị đầu ra nước trái cây sao cho nó ở phía trước thân máy ép.

1. Cây đẩy

2. Nắp bình

3. Cối ép

4. Lưới lọc

5. Khung xoay

6. Bình ép

7. Đế máy



8. Bàn chải vệ sinh



9. Chối xoay



10. Ca đựng nước ép hoặc bã ép 1,2



KSP-2428CB

Sản phẩm	Máy ép hoa quả
Điện áp	AC220-240V, 50/60Hz
Công suất	200W
Thời gian sử dụng tối đa	Dưới 30 phút
Khối lượng	7.5kg
Kích thước	256 x 210 x 480 (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, 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 ròi 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.
Lặp đi lặp 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. Lặp 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.

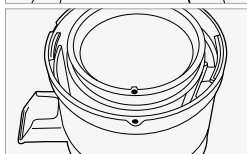
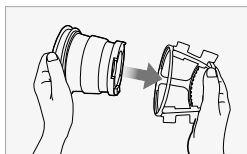
CÁCH LẮP RÁP

BƯỚC 1 Lắp ráp phần thân trên

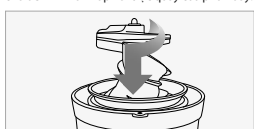
Kiểm tra trước khi chạy máy

- Rửa sạch các bộ phận khi lần đầu sử dụng.
- Phải chắc chắn rằng miếng đệm silicon và nhả 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 đỏ ● trên phần lưới lọc nằm cùng phía với điểm đỏ ● trên bình ép như hình vẽ.



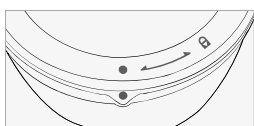
- 2
- Đặt cối ép vào lưới lọc. Quay và nhấn nó xuống cho đến khi nó khớp với trục quay của phần đáy.



Lưu ý |

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

- 3
- Đặt nắp lên trên hộp ép sắp xếp sao cho chấm trắng trên nắp thẳng hàng với chấm đỏ trên hộp ép. Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ để đóng nắp lại sao cho chấm đỏ trên hộp ép và ký hiệu ổ khóa trên nắp thẳng hàng với nhau.



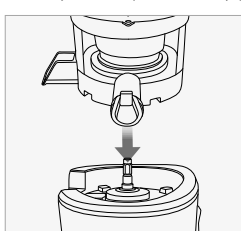
CÁCH LẮP RÁP

BƯỚC 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.

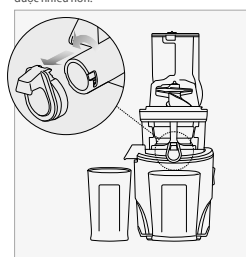


- 4
- Đặt bộ phận ép vào thân máy ép. Định vị đầu ra nước trái cây sao cho nó ở phía trước thân máy ép.



- 5
- Để ca đựng nước ép hoặc bã ép 1,2 dưới vòi ra nước ép như hình.

Giải thích | Khi ép với các nguyên liệu có hàm lượng nước ép cao, bạn có thể sử dụng ca đựng nước ép hoặc bã ép 1 dưới vòi nước ép để chứa nước ép được nhiều hơn.

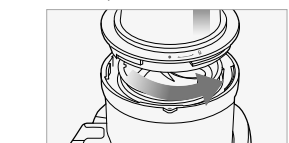


CÁCH THẢO RỜI VÀ LAU CHùi

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

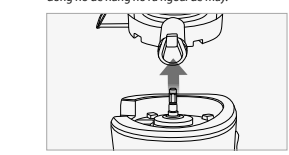
- Chú ý |
- Để máy ép hết phần nguyên liệu còn lại bên trong rồi mới cho máy dừng.
 - Để dễ dàng hơn cho việc chùi rửa, nên để máy chạy thêm 30s để nguyên liệu được ép ra hoàn toàn.
 - Khi nắp bình bị tắc không mở ra được, nhấn vòng lặp REVERSE - OFF - FORWARD tầm 2-3 lần để làm ra các mảng bám bên trong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

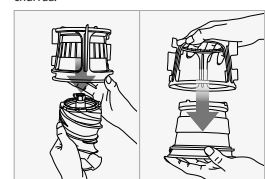


- Chú ý |
- Khi di chuyển máy, không nên chỉ cầm lấy phần miệng thu mà phải ôm cả phần thân máy để di chuyển.

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

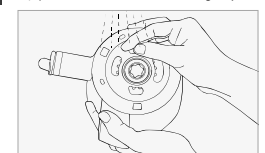


- 4
- Lấy phần cối ép, lưới ép và khung quay ra ngoài bình chứa. Sử dụng các vật dụng vệ sinh đi kèm để chùi rửa.



- 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 hay gây 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 mở, đặt cả phần bình chứa phía trên vào bồn rửa, cho nước chảy xối vào.
 - Lau thật khô phần dây của cối ép và nối 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.