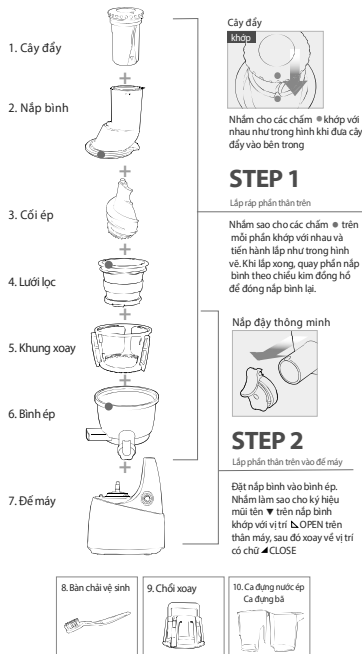




N5-621CBM2	
Sản phẩm	Máy ép hoa quả
Điện áp	AC220-240V, 50/60Hz
Công suất	240W
Thời gian sử dụng tối đa	Dưới 30 phút
Khối lượng	64kg
Kích thước	228 x 208 x 448 (mm)
Nhà sản xuất	NUC Electronics Co., Ltd.
Loại	Ép tốc độ chậm

N5-321CBM2	
Sản phẩm	Máy ép hoa quả
Điện áp	AC220-240V, 50/60Hz
Công suất	240W
Thời gian sử dụng tối đa	Dưới 30 phút
Khối lượng	63kg
Kích thước	184 x 242 x 446 (mm)
Nhà sản xuất	NUC Electronics Co., Ltd.
Loại	Ép tốc độ chậm

N5-120CBM2	
Sản phẩm	Máy ép hoa quả
Điện áp	AC220-240V, 50/60Hz
Công suất	240W
Thời gian sử dụng tối đa	Dưới 30 phút
Khối lượng	63kg
Kích thước	228 x 208 x 414 (mm)
Nhà sản xuất	NUC Electronics Co., Ltd.
Loại	Ép tốc độ chậm

TRAM BẢO HÀNH ĐẠI PHÁT LỘC THO
Địa chỉ: X102/Hưng 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

CÁCH LẮP RÁP

STEP 1 Lắp ráp phần thân trên

Kiểm tra trước khi chạy

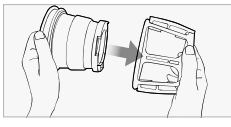
- Rửa sạch các bộ phận khi lần đầu sử dụng máy
- Phải chắc chắn rằng miếng đệm silicon và nhãn silicon được lắp đúng vị trí

1 Gắn miếng đệm silicon vào khe phía dưới lõi 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 bình ép.

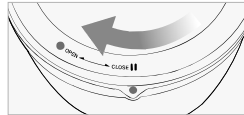
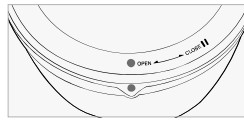


3 Đặt cối ép vào lưới lọc quay và nhấn nó xuống cho đến khi nó khớp với trục quay của phần đáy.



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

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



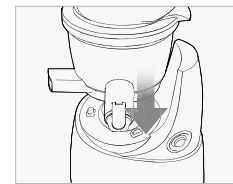
CÁCH LẮP RÁP

STEP 2 Gắn phần thân trên vào đế máy

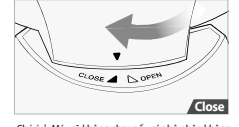
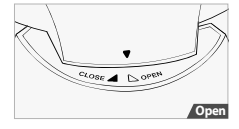
Chú ý | Khi lắp ráp, tay nên cầm lấy miệng thu và quay theo chiều kim đồng hồ để cố định nắp bình như hình vẽ.



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

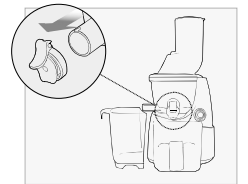


6 Đặt Open/Close ở phần thân trên



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 xả 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 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.
Lập đi lập 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. 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.

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 cứng đã được rửa sạch 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 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 và tráng 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 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, lập đi lập lại từ 2 đến 3 lần để phần nguyên liệu bám lại bên trong được ra 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 tháo lại nắp bình.

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 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 lần 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.



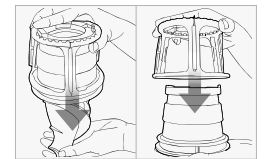
Chú ý |

- 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 lọc và khung quay ra ngoài bình chứa. Sử dụng các vật dụng vệ sinh để làm sạch bình chứa.



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 máy 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 thực phẩm bằng kim loại của đế máy.

5 Đặt phần bình chứa dưới vòi nước đang chảy và tiến hành tháo miếng đệm silicon ra để rửa sạch cả bề mặt 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 cở rửa.

