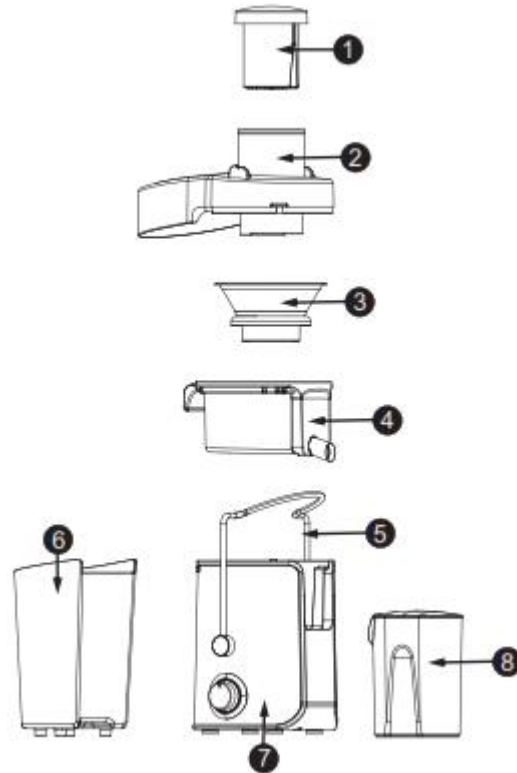




MÁY ÉP TRÁI CÂY

Hãy đọc kỹ tất cả các hướng dẫn trước khi sử dụng

Sơ đồ tên và vị trí của các bộ phận chính



- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. Cần đẩy/ấn | 5. Tay nắm |
| 2. Nắp trong suốt | 6. Bầu chứa bã |
| 3. <u>Lưới ép</u> | 7. <u>Máy chính</u> |
| 4. <u>Vòng giữa</u> | 8. Bình đựng nước ép |

Đặc tính

1. Đối với máy ép có đường kính lớn, có thể ép táo hoặc lê nguyên quả, không cần sắt nhỏ, dễ và nhanh.
2. Thiết kế tinh tế, đơn giản và đẹp với kết cấu kết hợp, dễ vận hành và vệ sinh.
3. Động cơ điện tốc độ cao có bộ bảo vệ quá nhiệt, hiệu suất cao, tiết kiệm thời gian, tiết kiệm điện, tuổi thọ động cơ cao.
4. Bộ khóa an toàn để bật được thiết kế đặc biệt, để đảm bảo an toàn và tin cậy khi sử dụng.

Lưu ý trước khi sử dụng

1. Máy được thiết kế có bộ an toàn khi tay nắm không siết chặt nắp hoặc vị trí giao cắt không được siết chặt, thì động cơ sẽ không quay để đảm bảo an toàn cho người sử dụng.
2. Khi tháo hoặc lắp máy ép, hãy dùng tay ấn phía trên của cổng nạp thực phẩm của nắp, sau đó ấn tay nắm trượt trong hoặc ra ngoài khe của nắp.
3. Khi tháo lưới ép, trước hết hãy rút nắp và bát đựng bã, sau đó dùng tay quay vòng giữa 30 độ bằng cách giữ vòi ép, và hút, lưới ép sẽ tự động rời bộ phận quay.
4. Để tránh hư hỏng, trước khi sử dụng cần kiểm tra nguồn điện xem đã phù hợp với điện áp định mức chưa.
5. Vệ sinh tất cả các bộ phận tháo rời (xem phần “bảo dưỡng và vệ sinh”).

6. Khi lắp, hãy đọc kỹ sơ đồ “tên và vị trí các bộ phận chính”.

7. Hãy đọc kỹ “các lưu ý” trước khi sử dụng.

Ép trái cây

1. Trước khi sử dụng, cần đảm bảo công tắc nút của máy chính ở tình trạng dừng, bằng cách này, trong trường hợp lắp ráp chưa hoàn thành, có thể tránh khởi động máy, gây thương tổn không đáng có cho con người và tài sản.

2. Trước khi ép, cần xác nhận lưới ép và bộ phận quay đã bám chắc đúng vị trí, và không có tiếp xúc cứng giữa bộ cắt của lưới ép và nắp trong suốt. Đặt nắp lên, để tay nắm vào bên trong rãnh nắp, sau đó bật máy.

3. Để sử dụng, hãy lắp ráp theo sơ đồ “tên và vị trí các bộ phận chính”. Bật nguồn, ấn công tắc để máy chạy không tải trong 5 giây. Để thực phẩm chuẩn bị vào trong công tiếp liệu của máy ép, ấn cần đẩy, đều, chắc và chậm, sẽ xuất hiện nước ép rau quả tươi, nguyên thủy tốt cho sức khỏe.

4. Lưu ý: Khi ấn thực phẩm bằng cần đẩy, lực ấn phải đều hoặc không thăng lượng ấn không nhiều hơn 1 kg, không ấn đột ngột, nếu không hiệu quả ép sẽ giảm xuống.

Thời gian vận hành

Máy được thiết kế có các công tắc nút mức O, mức I, mức II (O để dừng, I yếu và II mạnh). Để ép chon mức mạnh, về thời gian vận hành, sau khi chạy 1 phút, nghỉ 1 phút, sau đó dừng lại. Sau khi chạy được ba lần, ngừng 15 phút, không vận hành khi máy chưa nguội, làm như vậy để kéo dài tuổi thọ của máy, máy sẽ phục vụ bạn hiệu quả hơn.

Các lưu ý

1. Máy không được thiết kế cho người sức khỏe yếu, không nhanh nhạy hoặc có bệnh tâm thần (bao gồm trẻ nhỏ), trừ khi những người này được hướng dẫn hoặc trợ giúp của người chịu trách nhiệm về an toàn. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo không đùa nghịch với máy.

2. Trước khi sử dụng, máy cần trên mặt phẳng cân bằng và ổn định, vận hành theo các phương pháp nêu trên.

3. Trước khi ép, cần xác nhận lưới ép và bộ phận quay đã bám chặt đúng vị trí và không có tiếp xúc cứng giữa bộ cắt lưới ép và nắp. Đặt nắp lên, siết chặt tay nắm sau đó bật máy.

4. Trước khi sử dụng, động cơ làm việc trong giai đoạn chạy thử, có thể phát ra mùi hơi đặc biệt và phát tia lửa, điều này là bình thường, sau khi động cơ chạy một thời gian, sẽ không còn hiện tượng trên.

5. Trong khi ép, cần đảm bảo nước ép và bã trong vị trí giữa và bát chứa bã không quá đầy, nếu quá đầy, cần ngắt nguồn điện, làm sạch, sau đó mới sử dụng lại.

6. Trong khi máy đang chạy không mở nắp bát. Trong trường hợp nguồn điện bất, không được để tay hoặc bất kỳ vật gì vào bên trong bầu tròn hoặc cổng cấp liệu, nếu không có thể xảy ra tai nạn hoặc hỏng máy.

7. Để kéo dài tuổi tho của máy, thiết bị bảo vệ quá nhiệt được lắp trong động cơ. Nếu động cơ làm việc lâu quá hoặc quá tải, bất kỳ khi nào cảnh báo nhiệt, nguồn điện sẽ tự động ngắt. Sau khi động cơ dừng, hãy rút phích cắm khỏi nguồn điện, đợi động cơ nguội (trong khoảng 30 phút) rồi mới dùng lại.

8. Trong khi đang vận hành, phải kiểm soát máy chạy, không để trẻ em vận hành máy.
9. Khi máy làm việc trong các điều kiện trộn, thái hoặc nghiền, tuyệt đối không làm việc không tải hoặc quá tải.
10. Sau khi vận hành, không đổ thực phẩm ra khi phích cắm điện chưa rút khỏi nguồn.
11. Các dao cắt rất sắc, để tránh nguy hiểm khi vệ sinh dao cắt, hãy để dao dưới vòi nước để rửa không rửa dao bằng tay.
12. Không được sử dụng máy cho các mục đích khác ngoài quy định.
13. Trong trường hợp hỏng dây điện, để tránh nguy hiểm, phải thực hiện thay thế bởi phòng dịch vụ của đơn vị sản xuất hoặc người có chuyên môn tương đương.

Bảo dưỡng và vệ sinh

1. Máy phải được sử dụng thường xuyên, vì vậy cần giữ động cơ khô và sạch.
2. Nếu không sử dụng trong thời gian dài, hãy bảo quản máy tại một nơi khô ráo và thông gió tốt để tránh làm ẩm hoặc xuống cấp động cơ.
3. Không rửa máy chính. Khi vệ sinh chỉ lau bằng giẻ ẩm. Các bộ phận khác có thể rửa trực tiếp bằng nước, như cần đẩy, nắp, mắt đế giữa, bát đựng bã, nắp vòi rót nước ép.