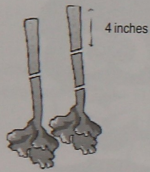


CÁCH CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU

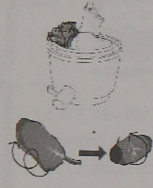
Các thành phần dạng sợi hoặc lá dai (cần tây, cải xoăn, dưa)

Các nguyên liệu dạng sợi như cần tây và cải xoăn nên được cắt thành từng đoạn nhỏ trước khi ép. Khi đầu ra xả bã bị chặn bởi các bã dạng sợi, hãy nhấn nút REVERSE — OFF — FORWARD theo thứ tự này trong 2-3 lần

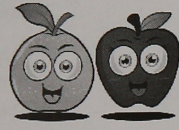


Khi ép nước các loại lá

Với nguyên liệu nhiều lá như cần tây và cải xoăn, không nên ép nhiều hơn 500g mỗi lần. Tốt nhất, hãy tháo rời và vệ sinh bộ trên trước khi ép lại.



Nếu các sợi xơ của lá quấn quanh vít ép, hãy mở nắp và loại bỏ các sợi trước khi tiếp tục ép



Tốt nhất nên ép nước bằng các nguyên liệu có hàm lượng nước cao, như Cà rốt, táo: = 9: 1 [tỷ lệ khuyến nghị]



CHUẨN BỊ:

- Ngâm các nguyên liệu dạng sợi trong nước lạnh khoảng 30 phút trước khi cắt.
- Tách từng thân cây. Cắt các thân dài khoảng 10cm trở xuống.

KHI ÉP:

Lần lượt cho từ từ các nguyên liệu đã chuẩn bị vào.

Sau khi lượng rau/lá đưa vào lần 1 đã được ép hoàn toàn hãy cho tiếp đợt 2 vào.

Cuộn lá thành hình xoắn ốc khi cho vào máy ép trái cây.

Cho phần lá vào đầu tiên, sau đó xen kẽ giữa các phần lá và thân.

Đối với các thành phần như cỏ lúa mì, lấy một nắm và cho vào thành bó.

Thận trọng

Các sợi từ các nguyên liệu giàu chất xơ như cần tây có thể quấn quanh vít ép trái cây và ảnh hưởng đến hiệu suất của máy ép trái cây. Hãy cắt nhỏ thành từng khúc từ 10cm trở xuống.

• Bọt có thể tích tụ trong quá trình ép nước. Dùng rây lọc loại bỏ bọt trước khi dùng.

• Đối với các nguyên liệu như dưa, cắt bỏ vỏ dưa và cắt xung quanh lõi xơ. Cắt dưa thành những miếng nhỏ hơn.

Lượng nước ép được khuyến nghị mỗi lần là 500g. Khi ép nhiều hơn 500g, rửa bộ trên trước khi tiếp tục ép

CÁCH THẢO DỮ VÀ VỆ SINH

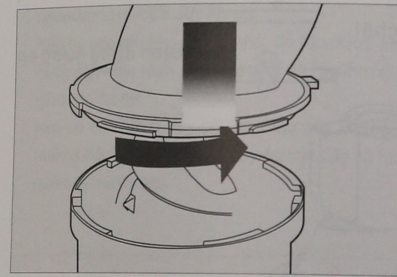
1 TẮT và rút dây nguồn khỏi ổ cắm.

Lưu ý • Loại bỏ hết phần bã còn lại trong cối ép trái cây trước khi dừng máy ép.

• Để làm sạch dễ dàng hơn, hãy vận hành máy thêm 30 giây sau khi nước ép được chiết xuất hết.

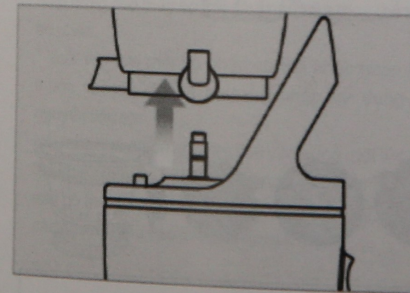
Khi bã bị kẹt, hãy nhấn nút REVERSE — OFF — FORWARD để chuyển đổi qua lại 2 đến 3 lần để loại bỏ. Sau đó đặt tay lên trên nắp và ấn mạnh xuống đồng thời xoay nắp ngược chiều kim đồng hồ để mở.

2 Xoay nắp cối ngược chiều kim đồng hồ để mở.

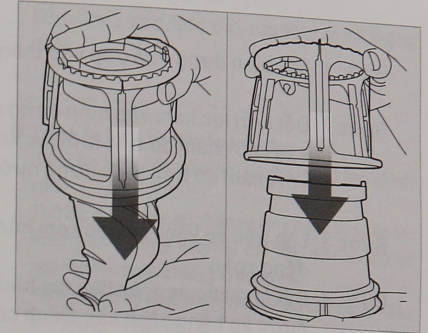


Lưu ý Khi di chuyển thiết bị, không nhấn bằng cách nắm lấy ống dẫn. Luôn nâng thiết bị bằng cách nắm vào đế hoặc tay cầm.

3 Lấy khay đựng nước ép ra khỏi đế



4 Tháo vít ép, bộ lọc và bộ phận gạt nước xoay ra khỏi bát ép nước. Làm sạch bằng bàn chải được cung cấp.

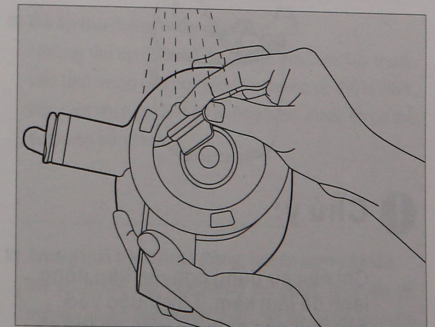


Lưu ý • Vệ sinh ngay máy ép trái cây sau mỗi lần sử dụng. Nếu cặn còn lại trong máy ép kết khô, có thể gây khó khăn cho việc tháo rời và làm sạch. Việc tích tụ dư thừa có thể gây ra hiệu suất kém trong các lần sử dụng sau.

• Để tháo lắp dễ dàng hơn, hãy đặt bộ trên vào bồn rửa và cho nước chảy qua từ bộ phận trên cùng của bộ trên.

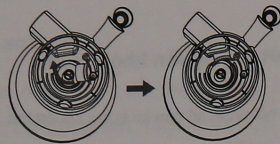
• Làm khô kỹ phần đáy của vít ép nước nơi nó kết nối với trục hình trụ kim loại trên đế.

5 Đặt bát dưới vòi nước chảy và rút phích miếng silicone/zoăng để làm sạch vòi đựng bã.



Cách sử dụng lưới làm kem

! Trước khi sử dụng, vui lòng lắp vòng silicon đúng vị trí

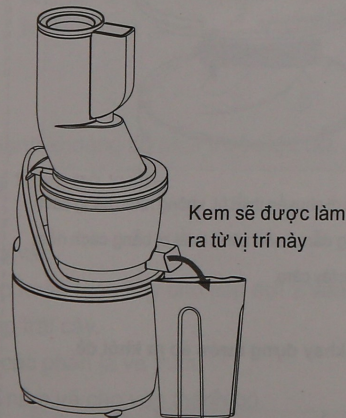
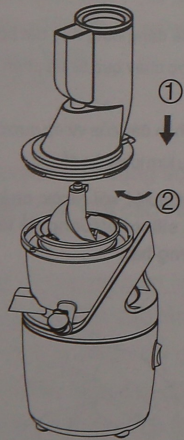
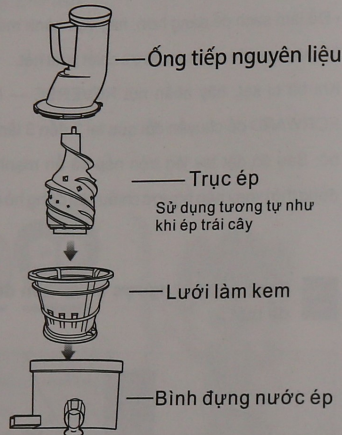


Bước 1: Đặt bình đựng nước ép vào thân máy

Bước 2: Đặt lưới lọc kem vào bình đựng nước ép sau cho chấm đỏ trên lưới lọc kem khớp với chấm đỏ trên bình đựng nước ép

Bước 3: Lắp trục ép vào lưới lọc kem bằng chuyển động xoắn

Bước 4: Đặt ống tiếp nguyên liệu lên bình đựng nước ép bằng cách căn chỉnh các chấm màu đỏ của ống tiếp nguyên liệu và bát đựng nước ép. Sau đó xoay ống tiếp nguyên liệu theo chiều kim đồng hồ cho đến khi ống tiếp nguyên liệu được giữ chặt



Kem sẽ được làm ra từ vị trí này

! Chú ý:

Chỉ nên sử dụng nguyên liệu đông lạnh để làm kem. Tùy thuộc vào đặc tính của nguyên liệu, có thể rã đông trước từ 5 đến 20 phút trước khi sử dụng.



Mỗi lần làm kem chỉ nên cho một lượng nguyên liệu vừa phải. Không sử dụng nguyên liệu là đá, dầu động vật hoặc các thành phần có chứa rau củ. Loại bỏ các hạt cứng và bóc vỏ trước khi sử dụng để làm kem.

Xử lý sự cố

■ Khi không có điện cho máy ép trái cây:

Kiểm tra xem dây nguồn đã được cắm đúng chưa.
Kiểm tra xem nắp thùng và cối ép nước đã được lắp ráp đúng cách chưa.
Kiểm tra xem bộ trên và đế đã được lắp ráp đúng cách chưa.
Máy ép trái cây sẽ không hoạt động nếu các bộ phận không được lắp khớp nhau.

■ Lượng nước ép thu được:

Các nguyên liệu khác nhau sẽ tạo ra lượng nước ép khác nhau. Nếu nguyên liệu không tươi, lượng nước ép cũng bị giảm đi, do đó sẽ tạo ra ít nước ép hơn.
Kiểm tra xem silicone nên đã được lắp chắc chắn chưa.
Nếu thành phần có hàm lượng nước thấp, có thể ngâm trong nước trước khi ép.
Nếu ép nguyên liệu có hạt nhỏ, để thu được lượng nước ép nhiều nhất, nên tháo rời và vệ sinh bộ trên giữa các lần ép.
Nếu có chặn hạt ở đáy bộ lọc, điều này có thể ảnh hưởng đến hiệu suất của máy ép trái cây và lượng nước ép thu được.

■ Có quá nhiều bã trong nước ép:

Khi ép liên tục, và tùy thuộc vào nguyên liệu, nước ép có thể chứa nhiều bã mịn.
Để giảm bớt bã mịn, hãy thường xuyên làm sạch bộ trên và lấy bã.
Sử dụng một cái rây lưới để loại bỏ bớt bã mịn nếu muốn.
Nếu bộ lọc và trục vít bị hư hỏng và ảnh hưởng đến hoạt động của máy ép trái cây, bạn nên thay thế các bộ phận.

* Tuổi thọ của mỗi bộ phận có thể khác nhau tùy thuộc vào độ dài và phương pháp sử dụng và nguyên liệu ép.

Nếu cho quá nhiều nguyên liệu vào cùng một lúc, có thể khiến máy ép trái cây thường xuyên dừng. Điều này có thể dẫn đến nước ép có nhiều bã. Nên đưa các nguyên liệu vào từ từ và từng ít một.

■ Nắp sẽ không đóng lại:

Đảm bảo rằng vít ép nước được đẩy hết cỡ vào bộ lọc để nắp cối đóng lại đúng cách.
Nếu vít ép không đúng vị trí, nắp cối có thể không đóng.

■ Tiếng ồn kỳ lạ từ máy ép trái cây:

Kiểm tra xem các bộ phận đã được lắp ráp chính xác.
Thử lắp ráp lại các bộ phận và lắng nghe tiếng ồn lạ. Không khởi động máy ép trái cây nếu không có nguyên liệu hoặc chất lỏng trong đó.
Vận hành máy ép trái cây mà không có nguyên liệu có thể gây hỏng trục vít.
Nếu máy ép trái cây được vận hành mà không có nguyên liệu hoặc chất lỏng, độ ồn có thể tăng lên và cũng có thể dẫn đến hư hỏng.
Tiếng ồn mà sát từ trục vít ép trái cây và bộ lọc sẽ biến mất khi nguyên liệu được đưa vào máy ép trái cây.
Nếu tiếng ồn xảy ra khi cho nguyên liệu vào máy, hãy kiểm tra kích thước của nguyên liệu. Không nên ép bất cứ thứ gì có độ dày trên 2.5cm.
Tùy thuộc vào loại nguyên liệu, kích thước có thể nhỏ hơn.
Tiếng ồn có thể xảy ra nếu máy ép trái cây được vận hành trên bề mặt không bằng phẳng hoặc nghiêng.
Đặt máy ép trái cây trên một mặt phẳng nằm ngang khi vận hành.

■ Bã ép thu được ở dạng ướt:

Những lần ép đầu, bã ép có thể ẩm hơn. Tùy thuộc vào tình trạng của nguyên liệu, bã ép có thể bị dính; đặc biệt khi nguyên liệu không tươi, nước ép có thể được ép bằng bã..

■ Trong quá trình hoạt động, bát ép nước sẽ lắc.

Vít ép nước trái cây và bộ lọc được thiết lập để nghiêng và ép các thành phần. Vít ép và bộ lọc rung là điều bình thường. Nếu nguyên liệu giàu chất xơ, rung động từ bộ trên có thể mạnh hơn.

TROUBLESHOOTING Q&A

■ During juicing, the juicer stopped:

- Check the power cord and make sure it is plugged in correctly.
- Check that all the parts are correctly assembled.
- If too many ingredients are inserted at one time, this can cause the juicer to stop.
- When the juicer stops because there are too many ingredients inserted in it, press the REVERSE - OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- The reverse setting will push the ingredients up, and the forward setting will pull the ingredients down.
- If the juicer stops due to the overload protection, let the juicer cool for 30 minutes to 2 hours before juicing again.
- If there are hard seeds within the ingredients, remove them before juicing. Hard seeds can damage the juicer.

■ Layers of separation in the juice:

- Depending on the density of the ingredients, the extracted juice may show layers of different juices. It is different from separation due to oxidation caused by juicing with a high-speed juicer.

■ The drum lid is stuck:

- After juicing, let the juicer operate for another 30 seconds to extract the remaining pulp.
- If there is too much pulp in the top-set, this can cause the drum lid to not open. In this situation, press the REVERSE OFF - FORWARD button in this order, switching back and forth 2 to 3 times.
- Pour water down the feeding tube to rinse out the insides and then try opening the drum lid.

■ Juice dripping down the body of the base:

- If the compression silicone on the bottom of the juicing bowl is not plugged in correctly, the juice may seep out on to the juicer base. Before assembling the parts, check and make sure the compression silicone is plugged in correctly.

■ Is it possible to juice ingredients with tough fiber?

- Ingredients like celery or ginger contain long fibers that may wrap around the juicing screw and affect the juicer's performance. When juicing fibrous ingredients, do not collect more than 1 lb. of juice. After collecting this quantity or less, clean the top-set completely before juicing again.

■ Discoloration of the plastic parts:

- After juicing, if the juicer is not cleaned right away, the remaining pulp inside the top-set can dry up which can make disassembling and cleaning hard. This can also affect the juicer's performance and color.
- Ingredients that are rich in carotenoids such as carrots and spinach may dye plastic parts. When the parts are dyed with carotenoids, rub vegetable oil in to the dyed areas and use mild detergent to clean.
- Vegetable oil should only be used during clean-up for parts that are discolored. Do not use vegetable oil on the juicing screw or the strainer. If vegetable oil or oil from animal fat gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the juicer's performance and may result in damaged parts.
- The silicone pieces on the top-set can be detached to be thoroughly cleaned.

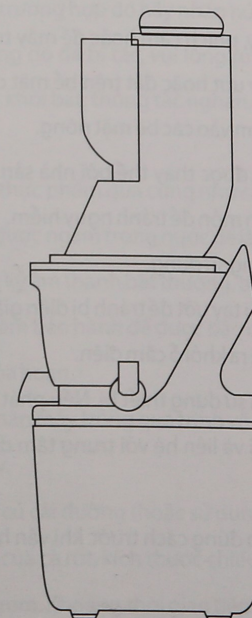
■ Using for purposes other than juicing:

- This juicer is designed to juice ingredients like fruits and vegetables.
- Do not use the juicer for extracting vegetable oil.
- Do not juice ingredients with high contents of vegetable/ animal oil.
- If vegetable/animal oil gets on the juicing screw or the strainer, this can affect the performance of the juicer and could result in damaged parts.

KALITE

INSTRUCTION MANUAL

Model: KL-550



ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre. The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service.

www.kalite.vn

Biện pháp đảm bảo an toàn khi sử dụng máy:

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản bao gồm những điều sau:

1. Không nên để trẻ chơi với thiết bị này.
2. Trẻ em không được làm vệ sinh và sử dụng máy nếu không có sự giám sát của người lớn
3. Không sử dụng thiết bị nếu trục quay hoặc nắp bảo vệ bị hỏng hoặc có vết nứt.
4. Giữ thiết bị và dây của máy xa tầm tay trẻ em.
5. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng máy.
6. Thiết bị này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình.
7. Đảm bảo điện áp sử dụng cho máy phù hợp với điện áp tiêu chuẩn của máy để tránh làm hỏng thiết bị.
8. Để chống điện giật, không đặt dây, phích cắm hoặc đế máy trong nước hoặc các chất lỏng khác. Không vận hành máy bằng tay ướt hoặc đặt trên bề mặt dễ ẩm ướt. Không để dây treo qua mép bàn hoặc mặt bàn hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
9. Nếu dây dẫn điện bị hỏng, nó cần được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ chuyên môn để tránh nguy hiểm.
10. Rút phích cắm khỏi ổ cắm khi không sử dụng.
11. Không cắm hoặc rút phích cắm khi tay ướt để tránh bị điện giật.
12. Để ngắt kết nối, hãy rút phích cắm ra khỏi ổ cắm điện.
13. Kiểm tra bộ lọc mỗi khi bạn muốn sử dụng thiết bị. Nếu phát hiện thấy bất kỳ vết nứt hoặc hư hỏng nào, không sử dụng thiết bị và liên hệ với trung tâm dịch vụ gần nhất để được bảo hành hoặc thay thế.
14. Đảm bảo các chi tiết máy được lắp đúng cách trước khi vận hành máy. Không mở khóa khi thiết bị đang hoạt động.
15. Tránh tiếp xúc với các bộ phận của máy khi máy đang hoạt động. Đảm bảo rằng động cơ cần dừng hoàn toàn trước khi tháo rời.
17. Không đặt máy gần lò đốt điện, gần bếp ga hoặc lò sưởi.
18. Không nên để máy hoạt động nếu không có sự giám sát của người dùng
19. Không tháo rời phần đế.
20. Không đưa bất kỳ vật liệu lạ nào vào máy.

21. Không sử dụng liên tục hơn 20 phút.
22. Không nên để máy hoạt động mà không có trái cây hoặc rau quả được ép. Máy có thể hoạt động không trong vòng 2 phút. Nếu quá 2 phút lưới xoắn sẽ bị hỏng.
23. Trong quá trình vận hành, vui lòng đưa nguyên liệu thực phẩm từ từ để tránh làm tắc nghẽn vòng quay. Nếu xảy ra tắc nghẽn, vui lòng ngừng hoạt động ngay lập tức. Đảo ngược mô tơ một lúc sau đó mở nắp để lấy thực phẩm ra và tiếp tục hoạt động trở lại ở chế độ cài đặt mô tơ thuận
24. Vui lòng sử dụng thanh đẩy của máy để đưa nguyên liệu thực phẩm vào ống tiếp liệu. Trước khi sử dụng, vui lòng tách phần hạt cứng của nguyên liệu ra, nếu không, nó có thể sẽ gây ra tắc nghẽn máy.
25. Không đưa nguyên liệu rau, củ quá lớn hoặc quá cứng. Nguyên liệu thực phẩm lớn có thể làm tắc các cánh xoắn ốc. Trong trường hợp đó hãy nhấn nút đảo ngược để loại bỏ tắc nghẽn. Nếu vít xoáy ép không hoạt động do đã bị tắc, vui lòng rút dây nguồn và loại bỏ tắc nghẽn bằng cách tháo vít ép và lưới lọc khỏi bát; thông tắc nghẽn, sau 10 giây, bạn có thể tiếp tục sử dụng trở lại.
26. Không sử dụng nguyên liệu thực phẩm quá cứng như cà rốt khô hoặc đậu nành hạt cứng. Hạt ngũ cốc và các loại đậu nên được ngâm trong nước để làm mềm trước khi ép nước.
27. Khi đang sử dụng, nếu có bất kỳ âm thanh bất thường, tiếng ồn lạ, có khói ... phải tắt nguồn điện ngay lập tức và đến trung tâm bảo hành để được bảo dưỡng, sửa chữa, đảm bảo tránh bị điện giật, rò rỉ điện và nguy cơ hỏa hoạn.
28. Tránh để nước đi vào trong thân máy trong quá trình vệ sinh máy để tránh cháy hỏng, điện giật hoặc làm hỏng thân máy, v.v.
29. Khi làm nước ép cà rốt hoặc củ cải đường (hoặc sử dụng các loại trái cây cứng và thực vật khác), hãy chú ý đến kích thước của cà rốt, kích thước chiều dài không quá 80mm, chiều rộng không quá 75mm, Chiều cao 75mm. Khoảng thời gian tiếp rau củ mỗi lần cách nhau khoảng 5 giây.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp định mức: 220-240V	Công suất định mức: 240W
Tần số vòng quay: 50-60Hz	Tốc độ: 65RPM



Ảnh 1

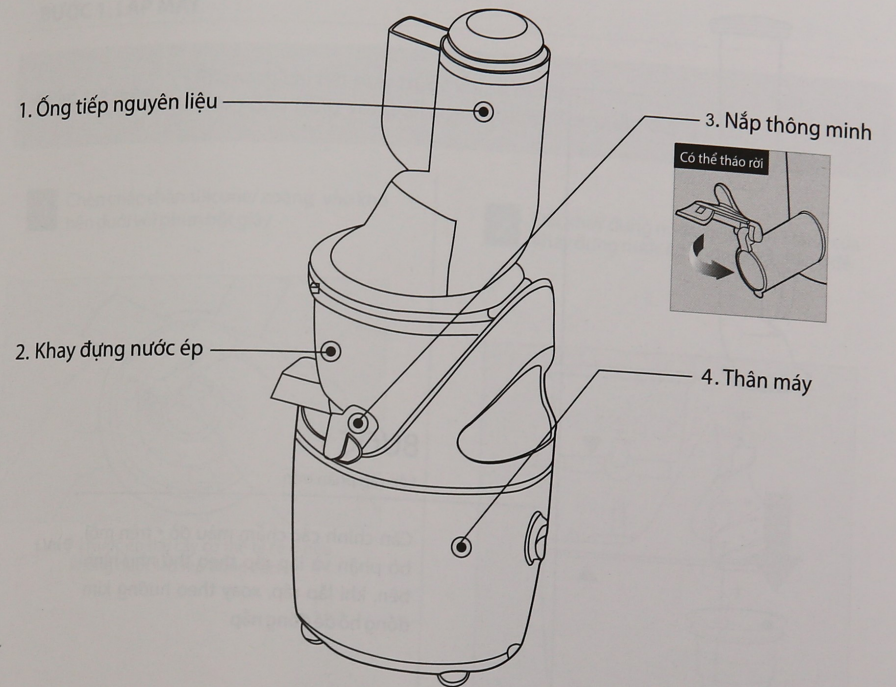


Ảnh 2

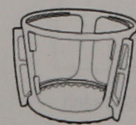
Có 2 kích thước ống dẫn nguyên liệu - Một dùng cho nguyên liệu dạng tròn (cả quả táo) và một dùng cho rau củ hình dải.

1. Mở nắp để cho trái cây tròn như táo, cam vào ăn. (Tham khảo hình 1)
2. Cho rau củ có hình dạng dải như cà rốt. (Tham khảo hình 2)

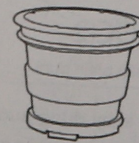
PARTS



5. Gạt bã



6. Bộ lọc



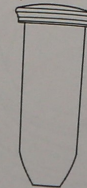
7. Vít ép/ trục ép



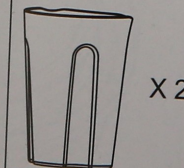
8. Lưới làm kem



9. Thanh đáy

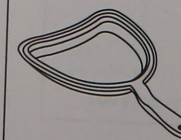


10. Cốc đựng nước ép



X 2

11. Dụng cụ lọc bã

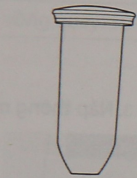


12. Bàn chải vệ sinh



CÁC BỘ PHẦN

Các hình ảnh minh họa trong tập sách này có thể hơi khác so với sản phẩm thực tế



+



+



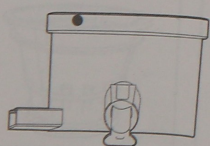
+



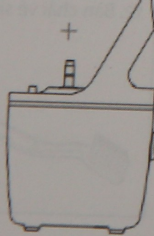
+



+



+



BƯỚC 1

Lắp ráp phần trên

Căn chỉnh các chấm màu đỏ • trên mỗi bộ phận và lắp ráp theo thứ tự như hình bên. khi lắp ráp, xoay theo hướng kim đồng hồ để đóng nắp

BƯỚC 2

Lắp ráp phần dưới

Đặt khay đựng nước ép lên đế, 3 rãnh của bát khớp chân ở đế

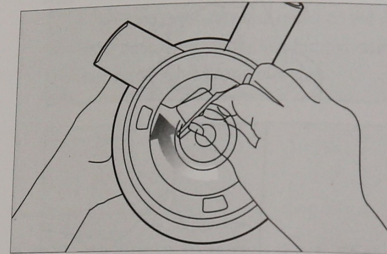
CÁCH LẮP ĐẶT

BƯỚC 1: LẮP MÁY

Kiểm tra máy

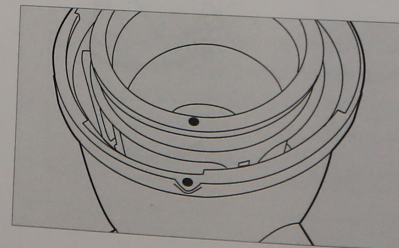
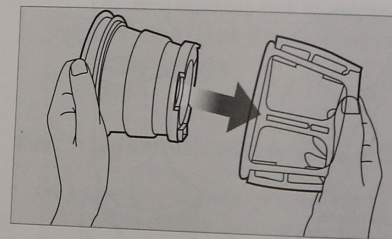
- Rửa sạch chi tiết máy trước khi sử dụng
- Đảm bảo rằng vòng silicone/zoăng được lắp đúng cách

- 1** Chèn chắc chắn silicone/zoăng vào khe bên dưới vòi phun bột giấy

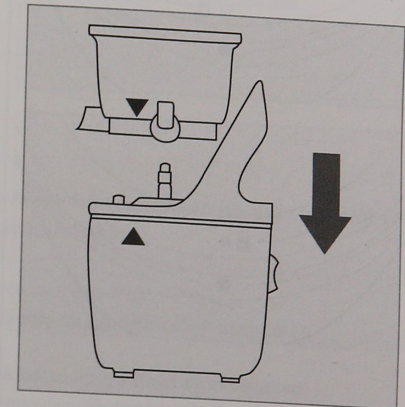


Lưu ý | Nước ép trái cây có thể bị rò rỉ nếu không được lắp ráp đúng cách.

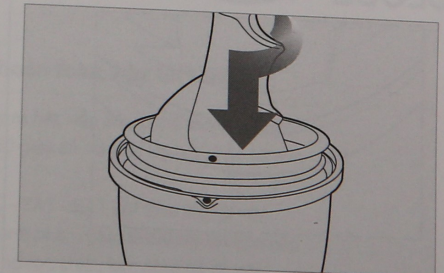
- 3** Lắp bộ lọc vào thanh gạt sau đó đặt bộ phận này vào bộ lọc, đảm bảo bộ lọc chấm đỏ trên lưới lọc thẳng hàng với chấm đỏ trên bát ép nước



- 2** Đặt khay đựng nước ép lên đế, 3 rãnh của khay đựng nước ép khóa vào 3 chân ở đế.



- 4** Đặt vít ép vào bộ lọc. Xoay và ấn xuống nó cho đến khi nó khớp vào vị trí

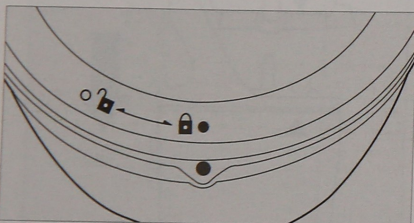
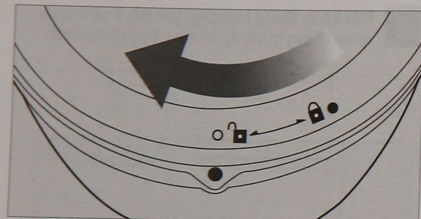


Lưu ý | Vít ép nước cần được khóa đúng vị trí để đóng nắp trống

CÁCH LẮP ĐẶT

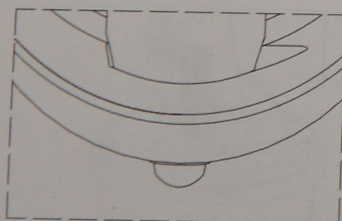
BƯỚC 2: Cài đặt phần thân

- 5** Đặt nắp lên bát nước ép thẳng hàng dấu chấm Trên nắp có chấm đỏ. Trên bát nước ép, xoay theo chiều kim đồng hồ để đóng lại, căn chỉnh chấm đỏ trên nắp với dấu khóa



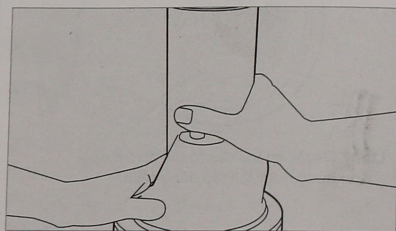
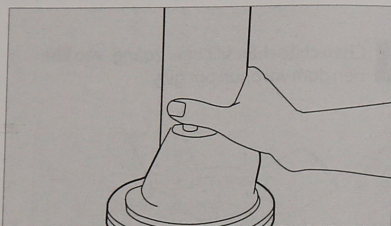
- 6** Mở / Đóng dấu trên bộ trên cùng.

CLOSE  OPEN

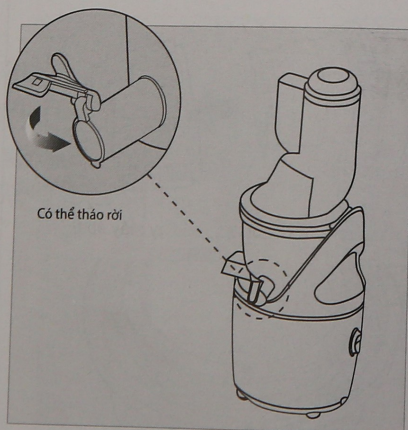


Lưu ý | Máy ép trái cây sẽ không hoạt động nếu các bộ phận không được lắp ráp đúng

- MẸO** Để lắp ráp dễ dàng, hãy giữ nắp bằng cách nắm lấy ống dẫn và xoay theo chiều kim đồng hồ như trong hình minh họa.



- 7** Đặt cốc đựng bã dưới ống xả bã và đặt cốc dưới vòi nước trái cây như trong hình minh họa



Có thể tháo rời

CÁCH HOẠT ĐỘNG

BƯỚC 3: Cho từng phần các nguyên liệu đã chuẩn bị vào máy ép

Lưu ý: • Rau lá dạng sợi (cần tây, cải xoăn, v.v.):

- Tách từng cây, cắt ngắn thân cây dài khoảng 5cm hoặc ngắn hơn.
- Cho lá rau vào máy ép trái cây, xen kẽ giữa phần lá và thân.
- Trước khi ép, loại bỏ hạt cứng, phần hòng trong nguyên liệu.
- Khi ép trái cây đông lạnh có hạt nhỏ, hãy đảm bảo rằng cả hạt đều đã rã đông.
- Cho các nguyên liệu vào lần lượt

Mẹo: • Sau khi cho nguyên liệu vào, sử dụng dụng cụ đẩy khi cần thiết.
• Sử dụng thanh đẩy quá nhiều có thể ảnh hưởng đến chất lượng nước ép.
• Sử dụng dụng cụ đẩy liên tục cho các nguyên liệu mềm như cà chua và táo có thể ảnh hưởng đến chất lượng nước ép.

BƯỚC 4: Sử dụng nắp thông minh để làm nước trái cây hỗn hợp, ngăn không cho nước trái cây nhỏ giọt hoặc phân tách các loại nước trái cây khác nhau.

Mẹo: • Ép trái cây với nắp đẩy thông minh giúp bạn tạo ra hỗn hợp các loại nước ép khác nhau.
• Khi ép, hãy đóng nắp thông minh để ngăn nước ép chảy ra, đặc biệt là khi tháo rời cối ép nước ra khỏi đế.
• Khi làm các loại nước trái cây khác nhau, bạn có thể loại bỏ hương vị còn sót lại bằng cách cho một cốc nước vào máy ép trái cây đóng nắp và để máy chạy tiếp khoảng 30 giây

Mẹo: • Để nắp thông minh mở khi ép các nguyên liệu sẽ tạo ra nhiều bọt trong quá trình ép, (ví dụ: khi ép táo, cần tây).
• Hãy đóng nắp thông minh khi máy hoạt động.
Nước trái cây có thể bị tràn nếu nước trái cây thu được trong cối ép vượt quá dung tích được ghi trên đồng

BƯỚC 5: Sau khi nước trái cây và bã được lấy ra hoàn toàn, hãy tắt thiết bị

Lưu ý: • Nếu các phần trong cối ép trái cây chưa được lấy ra hết, nắp cối có thể không mở dễ dàng. Sau mỗi lần ép, chạy máy ép trái cây thêm 30 giây để máy ép lấy hết phần bã còn lại.
• Khi nắp cối ép bị kẹt, hãy nhấn nút ĐẢO NGƯỢC - TẮT - BẬT LẠI theo thứ tự này; chuyển đổi qua lại 2 hoặc 3 lần để đánh tan các thành phần. Sau đó đặt tay lên trên nắp trống và ấn mạnh xuống đồng thời xoay nắp trống ngược chiều kim đồng hồ để mở.
» Tùy thuộc vào nguyên liệu, đổ nước xuống ống tiếp liệu để rửa sạch bên trong cối ép và sau đó cố gắng tháo nắp cối.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

BƯỚC 1: Sau khi chuẩn bị nguyên liệu, kết nối nguồn điện với máy

- Lưu ý:**
- Không chạm vào dây điện bằng tay ướt để tránh gây ra điện giật, đoản mạch hoặc hỏa hoạn.
 - Kiểm tra sự an toàn của ổ cắm điện

BƯỚC 2: Nhấn nút FORWARD để hoạt động.

- Lưu ý:**
- REVERSE: Đẩy nguyên liệu rau củ trở lại để đánh bật chúng
 - FORWARD: Kéo xuống và từ từ nghiền các nguyên liệu.

Nếu nguyên liệu bị kẹt trong vít ép và nắp trống/cối không mở, hãy nhấn nút OFF. Sau đó nhấn và giữ nút REVERSE cho đến khi các thành phần được tách ra.

Lặp lại REVERSE - OFF - FORWARD thường xuyên nếu cần để đạt được kết quả mong muốn.

Nếu máy dừng đột ngột khi đang hoạt động

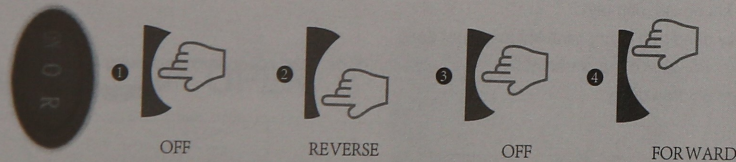
Bấm nút off để tắt máy

Off: Tắt máy

Lặp lại REVERSE - OFF - FORWARD nếu cần

FORWARD : Kéo nguyên liệu xuống

REVERSE : Đẩy nguyên liệu trở lại



Lưu ý:

REVERSE: Đẩy các nguyên liệu trở lại để đánh bật chúng REVERSE: bấm và giữ nút REVERSE để hoạt động

Bấm OFF để đảm bảo rằng máy ép trái cây dừng hoàn toàn. Sau đó nhấn REVERSE. Giữ nút REVERSE trong 2-3 giây và thả ra. Lặp lại khi cần thiết.

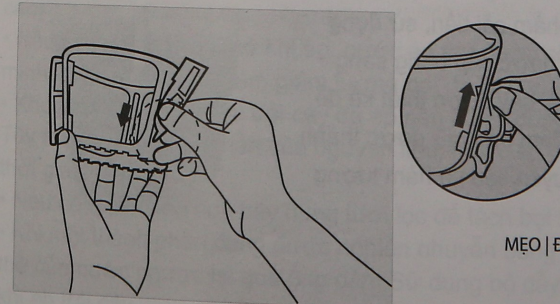
Nếu máy ép trái cây không hoạt động sau các bước này, hãy tháo rời và vệ sinh các bộ phận trước khi sử dụng lại.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

1. Nếu bật máy trong khi không có nguyên liệu trong cối có thể gây hỏng trục vít.
2. Không bật máy ép trái cây hoạt động liên tục quá 30 phút. Điều này có thể làm hỏng động cơ do tăng nhiệt.
Sau khi sử dụng liên tục, hãy để máy nghỉ 30 phút cho nguội bớt trước khi bắt đầu lần ép tiếp theo.
3. Không đưa ngón tay hoặc các vật khác vào ống dẫn, luôn sử dụng dụng cụ đẩy được cung cấp khi cần thiết.
Nếu các vật khác được đưa vào ống dẫn trong khi máy đang hoạt động, các vật liệu đó có thể bị kẹt và làm hỏng các bộ phận của máy ép trái cây và / hoặc gây thương tích.
4. Không cho nguyên liệu khô, cứng như ngũ cốc nguyên hạt, trái cây có hạt cứng hoặc đá vào máy ép trái cây. Những thứ này có thể làm hỏng các bộ phận của máy ép (ví dụ: cửa xả nước ép, vít ép trái cây và bộ lọc).
 - Đậu hoặc ngũ cốc có thể được sử dụng nếu ngâm qua đêm hoặc đun sôi cho mềm.
 - Trái cây có hạt cứng (ví dụ như quả xuân đào, đào, xoài và anh đào) phải được bỏ hạt trước khi ép.
 - Khi sử dụng trái cây đông lạnh có hạt nhỏ như nho, hãy rã đông trước khi cho vào máy ép trái cây.
5. Không sử dụng nguyên liệu có chứa quá nhiều dầu thực vật hoặc mỡ động vật. Không sử dụng máy ép trái cây để chiết xuất dầu thực vật.
Nếu dầu thực vật / động vật dính vào vít ép, nó có thể làm giảm hiệu suất và thậm chí làm hỏng bộ phận này.
6. Không nên ép lại bã ép.
7. Sau khi ép các nguyên liệu có hạt như nho, cần làm sạch tất cả các kẽ trên vít ép.

CÁCH VỆ SINH CÁNH SILICONE

Cánh gạt nước silicone có thể tháo rời để vệ sinh. Sau khi vệ sinh xong, hãy gắn lại vào khung như trong hình.



MẸO | Đưa vào khe với phần đuôi hướng xuống dưới.

LỜI KHUYÊN CHỌN CÁC VẬT LIỆU

Máy ép trái cây bị hư hỏng do sơ suất của chủ sở hữu hoặc do không tuân theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn của chủ sở hữu sẽ làm mất hiệu lực của dịch vụ bảo hành.

Hạt cứng



Đào, xuân đào, mơ, mận, xoài,... Loại bỏ hạt cứng khỏi nguyên liệu trước khi ép

Da cứng hoặc không ăn được



Dừa, dưa, xoài, cam, v.v. Bóc vỏ trước khi ép

Trái cây đông lạnh hoặc đá



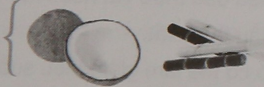
Đâu tây đông lạnh, việt quất, mâm xôi, vv. Rã đông hoàn toàn trái cây trước khi ép. Không sử dụng đá.

Dầu thực vật động vật



Hạt vừng, bơ, bơ thực vật, v.v. Không ép thành phần có chứa dầu thực vật hoặc động vật. Điều này có thể làm giảm hiệu suất và thậm chí làm hỏng máy ép trái cây

Khác



Dừa, mía, ngũ cốc nguyên hạt,... Không ép các thành phần không có nước.

Thường thức những lý nước ép trái cây tốt nhất bằng cách hiểu đặc điểm của từng nguyên liệu và biết cách xử lý nguyên liệu tối ưu

Máy ép trái cây chậm là một sản phẩm cải tiến, sử dụng công nghệ nghiền tốc độ chậm đã được cấp bằng sáng chế để ép nước trái cây. Máy ép trái cây được thiết kế để thu được lượng nước ép tốt nhất đảm bảo giữ được thành phần dinh dưỡng tự nhiên của nguyên liệu và hàm lượng nước cao.



CÁCH CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU

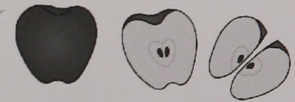
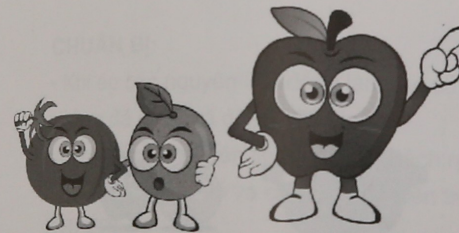
Trước khi khởi động máy

Trước khi vận hành: Nếu máy ép trái cây bị kẹt hoặc nếu nắp trống không mở, hãy nhấn nút REVERSE và giữ cho đến khi bật ra. Lặp lại REVERSE-OFF-FORWARD nếu cần. Tiếp tục vận hành máy ép trái cây cho đến khi tất cả các thành phần trong cối ép trái cây được ép hoàn toàn. Nắp cối có thể không mở dễ dàng nếu còn nhiều bã trong máy ép trái cây. Lượng nước ép thu được phụ thuộc vào nguyên liệu ép

Lượng nước ép

Để thu được lượng nước ép tối đa, hãy cắt các nguyên liệu theo gợi ý bên dưới. Đưa các nguyên liệu từ từ vào máy và quan sát máy ép. Lượng nước ép có thể thay đổi tùy thuộc vào tốc độ ép

Trái cây và rau mềm (ví dụ: cam, cà chua)



- Bóc vỏ cam, cà chua, táo và vỏ các loại
- Nếu nguyên liệu có kích thước lớn so với ống tiếp nguyên liệu, hãy cắt thành các miếng nhỏ sau đó bỏ vào ống
- Hãy để máy ép xong lần lượt, sau đó mới cho thêm vào. Cắt nguyên liệu thành 1-4 phần nhỏ sau đó đưa từ từ nguyên liệu vào ống tiếp.

CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU

- Cắt 1 - 4 hạt nêm.

KHI ÉP

- Từ từ cho các nguyên liệu vào từng miếng một.
- Sử dụng bộ đẩy để đẩy nguyên liệu xuống ống dẫn. (Bộ phận đẩy cũng giúp ngăn nước trái cây không phun ra khỏi ống dẫn khi ép các nguyên liệu có hàm lượng nước cao)
- Nếu nắp thông minh mở khi ép, nước ép thu được sẽ có nhiều bọt. (Nếu nắp thông minh được đóng lại sẽ làm giảm lượng bọt đc tạo ra)
- Khuyến cáo rằng nước trái cây đã ép nên được dùng trong vòng 48 giờ sau khi ép. Tùy thuộc vào thành phần của nguyên liệu, nước ép có thể dần dần bị tách lớp theo thời gian.
- Nếu có quá nhiều bọt, hãy dùng lưới lọc để tách bọt ra khỏi nước ép.
- Khi một thành phần đang được nghiền nhuyễn bằng vít ép, thành phần đã vắt có thể bắn nước ngược lại qua ống dẫn. Sử dụng bộ đẩy để chặn nước trái cây bắn ra khi ép trái cây.

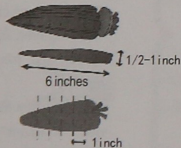
CÁCH CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU

Cách dùng nắp thông minh

Hướng dẫn sử dụng nắp thông minh
Việc đóng nắp thông minh khi ép giúp nước ép tạo ra được hoà quyện và tăng hương vị.
Sau khi ép hãy đóng nắp thông minh để chặn nước ép nhỏ giọt, đặc biệt là khi tháo rời bộ phận ép ra khỏi đế.
Khi ép xong, để loại bỏ nhanh chóng hương vị trong máy, hãy đổ một cốc nước vào, đóng nắp thông minh lại và bật máy ép.
Để nắp thông minh mở khi ép các loại nguyên liệu tạo ra nhiều bọt như: táo, cần tây, ...
Việc đóng nắp thông minh có thể khiến nước ép tràn ra khi sử dụng quá nhiều nguyên liệu và lượng nước thu được vượt quá dung tích cho phép được đánh dấu ở bình chứa nước ép.

Điều chỉnh lượng bã trong nước ép

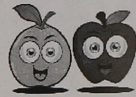
Tùy thuộc vào nguyên liệu, bạn có thể lấy thêm bã trong nước ép khi ép liên tục.
Để giảm lượng bã, hãy tháo rời bộ trên và vệ sinh thường xuyên.



1. các loại rau củ cứng có thể làm hư hại motor. Vì thế nó nên được cắt nhỏ



2. Ngâm trong nước lạnh sau đó cắt thành từng miếng thích hợp



3. Thêm các loại quả hoặc rau củ khác giàu nước

RAU CỦ CỨNG

CHUẨN BỊ:

- Thái nguyên liệu dày 2.5cm hoặc cắt rộng 2.5cm và dài 5-15cm.
- Ngâm nguyên liệu cứng như cà rốt và gừng trong nước lạnh trước khi ép.

KHI ÉP:

- Từ từ cho các nguyên liệu vào từng miếng một.
- Tăng tốc độ ép để đảm bảo nguyên liệu được ép nước triệt để.
- Để thu được nhiều nước ép, nên dùng các trái cây có thành phần chứa hàm lượng nước cao

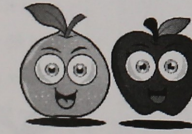
CÁCH CHUẨN BỊ NGUYÊN LIỆU

Thành phần có hạt nhỏ (mâm xôi, lựu, nho)

Đưa từ các lát nguyên liệu có hạt nhỏ để tránh hạt bị tắc nghẽn lưới lọc



Đưa nguyên liệu từ từ để giảm thiểu lượng hạt còn sót lại trong rây lọc.



Nước trái cây với các thành phần có hàm lượng chất béo cao sẽ ngon hơn (ví dụ: táo, lê)



CHUẨN BỊ:

- Khi ép các nguyên liệu đông lạnh (ví dụ: mâm xôi, dâu tây), hãy đảm bảo rằng chúng đã được rã đông hoàn toàn.
- Rửa kỹ các nguyên liệu như nho, tách nho và bỏ cuống.
- Đối với lựu, bỏ vỏ và chỉ lấy phần bên trong

KHI ÉP:

- Tùy thuộc vào kích thước của quả nho, cho 3-5 quả nho một lần và theo dõi máy ép sau đó nạp phần tiếp theo.
- Rã đông các nguyên liệu đông lạnh như lựu và mâm xôi sau đó cho khoảng 1 muỗng canh (5g) vào mỗi lần.
- Các nguyên liệu đông lạnh thường mất đi đáng kể lượng nước trong rau củ trong quá trình rã đông. Khi ép, có thể trộn thêm sữa hoặc sữa chua để cân bằng lượng nước bị mất.

- ❗ **Thận trọng** | Nếu nắp không mở do có quá nhiều hạt nhỏ còn sót lại trong cối ép trái cây, hãy liên tục chạy máy ép trong 30 giây để ép hết phần còn thừa. Nếu nắp vẫn bị kẹt, hãy lặp lại REVERSE – OFF – FORWARD cho đến khi các thành phần tan ra. Xoay nắp để mở trong khi dùng lòng bàn tay đẩy xuống dưới nắp (tùy thuộc vào nguyên liệu ép, đổ một ít nước xuống ống dẫn để rửa nhanh giúp bong ra)..