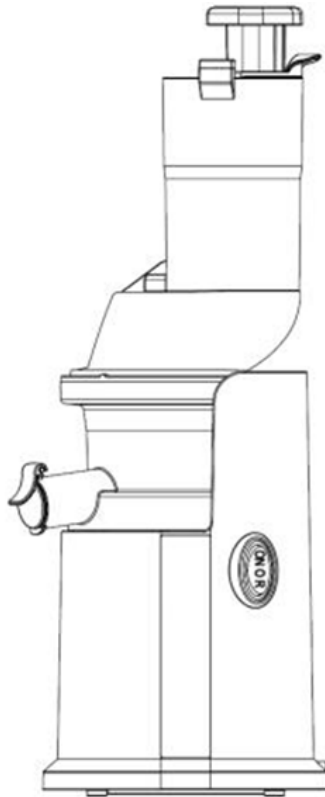


AVA[®]

Máy ép chậm

Model:KS-1507



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

(Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng)

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

Vui lòng đọc kỹ trước khi sử dụng để tránh hỏa hoạn, điện giật và nguy cơ chấn thương:

1. Không cầm hoặc rút máy ép trái cây bằng tay ướt.
2. Giữ gìn máy ép trái cây cẩn thận; rơi hoặc tác động vật lý có thể khiến thiết bị bị trục trặc.
3. Dây cáp không nên tiếp xúc với các bề mặt nóng hoặc bị vướng.
4. Luôn sử dụng máy ép trái cây trên bề mặt khô và mặt phẳng. Không đặt nó trên hoặc gần một nguồn nhiệt như một bếp gas, đầu đốt điện.
5. Tránh tiếp xúc với tất cả các bộ phận đang chuyển động.
6. Không tháo rời thân máy. Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp hoặc cơ sở bảo hành để khắc phục sự cố.
7. Để ngăn chặn chập điện và sốc, không ngâm dây, phích cắm, vỏ động cơ, thân máy trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.
8. Luôn giữ cho đế khô ráo.
9. Không vận hành máy ép trái cây có dây hoặc phích cắm bị hỏng hoặc sau khi thiết bị bị trục trặc hoặc đã bị hư hỏng theo bất kỳ cách nào. Vui lòng liên hệ với nhà cung cấp hoặc cơ sở bảo hành.
10. Luôn rút phích cắm máy ép trái cây khi không sử dụng hoặc trong khi lắp ráp.
11. Hãy chắc chắn chuyển sang vị trí tắt sau khi sử dụng.
12. Hãy chắc chắn rằng động cơ dừng lại hoàn toàn trước khi tháo rời máy ép trái cây.
13. Ngắt kết nối máy ép trái cây khỏi ổ cắm trước khi làm sạch.

14. Việc sử dụng các phụ kiện đính kèm không được khuyến cáo bởi nhà sản xuất máy ép trái cây có thể dẫn đến hỏa hoạn hoặc thương tích cho người.

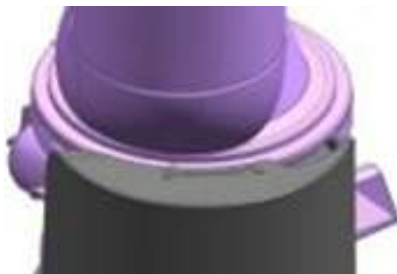
15. Giám sát chặt chẽ là cần thiết khi máy ép trái cây hoạt động gần trẻ em. Không nên cho phép trẻ em vận hành máy ép trái cây này.

CẢNH BÁO

1. Có một công tắc bảo vệ an toàn để đảm bảo ống tiếp nguyên liệu trên cùng được lắp đặt đúng vị trí; ống tiếp nguyên liệu trên cùng cần được xoay đến vị trí hoàn toàn "đóng" nếu không động cơ không thể được bật.



Mở



Đóng

2. Không sử dụng bất kỳ thực phẩm nào khác ngoài trái cây, rau hoặc các loại hạt.

3. Thiết bị được trang bị chức năng bảo vệ khi quá nhiệt, khi nhiệt độ quá cao, nguồn sẽ được tắt tự động. Động cơ sẽ hoạt động trở lại tự động khi nó mát đến nhiệt độ thấp hơn. (Mất khoảng 15 phút.)

4. Sau khi động cơ phục hồi sau khi quá nóng, không vận hành máy ép trái cây liên tục trong hơn 10 phút. Đợi cho đến khi nó nguội đi hoàn toàn trước khi tiếp tục hoạt động bình thường để kéo dài tuổi thọ của nó.

5. Không di chuyển máy ép trái cây trong khi hoạt động.

6. Vui lòng bảo quản máy ép trái cây ở nơi khô ráo và thông thoáng nếu nó không được sử dụng trong một thời gian dài.

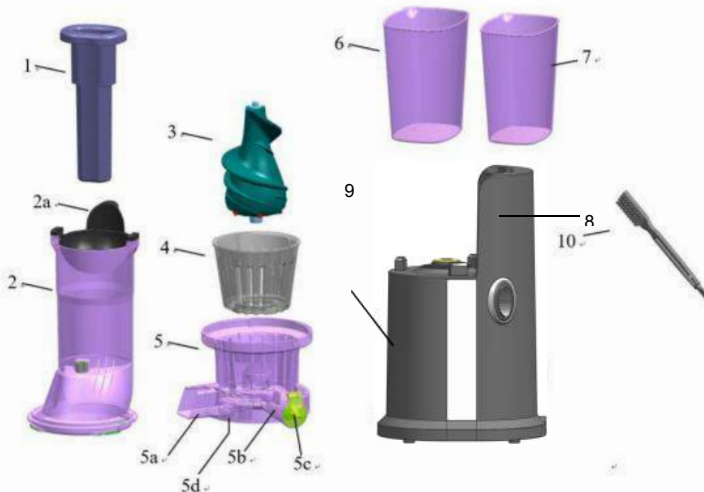
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Điện áp: 220-240V ~ 50HZ - Công suất: 150W

CHI TIẾT ĐÓNG GÓI

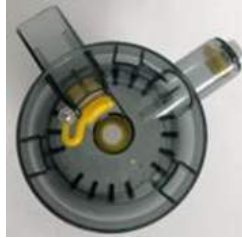
1 Máy ép/ 1 cốc đựng nước ép/ 1 cốc đựng bã/ 1 Bàn chải làm sạch/ 1 cuốn sách hướng dẫn sử dụng

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|---------------------|
| 1. Thanh đẩy | 5. Khay chứa nước ép | 6. Cốc đựng nước ép |
| 2. Ống tiếp nguyên liệu | 5a. Vòi ra bã | 7. Cốc đựng bã |
| 2a. Nắp đậy | 5b. Vòi ra nước ép | 8. Công tắc |
| 3. Trục ép | 5c. Nắp chống nhỏ giọt | 9. Thân máy |
| 4. Lưới lọc | 5d. Miếng chặn silicone | 10. Bàn chải |

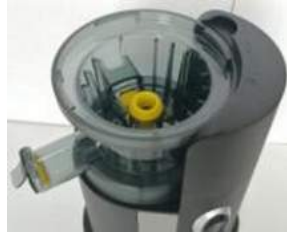


HƯỚNG DẪN LẮP RÁP

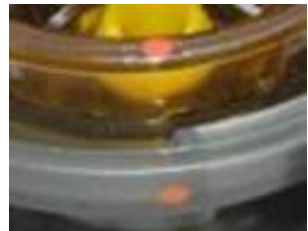
1. Đảm bảo miếng chặn silicon (5d) dưới khay chứa (5) được đặt đúng vị trí. Miếng chặn sẽ ngăn nước ép rò rỉ vào động cơ.



2. Đặt khay chứa (5) vào thân máy (9). Đảm bảo khay chứa được đặt vừa khít vào thân máy.



3. Đặt lưới lọc (4) vào khay chứa (5). Đảm bảo rằng trên lưới lọc (4) được căn chỉnh cùng "biểu tượng màu đỏ" trên khay chứa (5). Đảm bảo rằng lưới lọc (4) được đẩy xuống hoàn toàn.



4. Đặt trục ép (3) vào lưới lọc (4). Đảm bảo rằng trục ép (3) ở vị trí chính xác, lắp đặt chắc chắn bằng cách nhấn xuống, xoay nhẹ để hai bộ phận khớp nhau. Bạn nên nghe thấy tiếng dừng "click"



5. Đặt ống tiếp nguyên liệu (2) lên khay chứa (5). Căn chỉnh biểu tượng "màu đỏ" trên ống tiếp nguyên liệu (2) với cùng một biểu tượng trên khay chứa (5). Xoay ống tiếp nguyên liệu theo chiều kim đồng hồ đến vị trí "bị khóa", ống sẽ vào vị trí. Lưu ý rằng máy sẽ không hoạt động nếu như ống tiếp nguyên liệu không được lắp đặt chính xác hoà



6. Đặt thanh đẩy thức ăn (1) vào ống tiếp nguyên liệu (2).



7. Đặt cốc chứa bã (7) dưới vòi bên trái (5a) để hứng bã.
8. Đặt cốc chứa nước ép (6) dưới vòi nước ép trái cây (5b) bên phải.
9. Để thanh đẩy thức ăn (1) xuống qua nắp đậy trên ống tiếp nguyên liệu (2).
10. Chuẩn bị thức ăn được chế biến bằng cách cắt nó thành những miếng có kích thước phù hợp để chúng có thể được đưa vào nắp đậy trên ống tiếp nguyên liệu (2). Các loại trái cây hoặc rau quả khác có thể được đưa qua lỗ trên nắp



Táo hoặc các loại trái cây khác có đường kính dưới 70mm có thể được xay trực tiếp bằng cách đặt chúng vào nắp và sau đó lật lại.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH MÁY

1. Kết nối máy ép trái cây với ổ cắm nguồn điện, đảm bảo rằng dữ liệu nguồn điện khớp với dữ liệu hiển thị trên máy ép trái cây.
2. Bật công tắc (8) đến vị trí "ON"
3. Đưa thức ăn mới chế biến hoặc cắt qua vào ống tiếp nguyên liệu (2)
4. Để bắt đầu hoạt động ép, sử dụng thanh đẩy thực phẩm (1) nếu cần thiết để nhẹ nhàng ấn thức ăn vào trục ép
5. Kiểm tra vòi ra nước ép (5c) có mở không.

6. Nước trái cây và bã được tách riêng, nước ép sẽ chảy vào cốc đựng nước ép (6) qua vòi (5b) trong khi bã được đưa vào cốc đựng bã (7).
7. Nếu bạn cần đổ bớt nước hoặc bã trong các cốc(6 và 7), hãy dùng máy ép trái cây bằng cách đặt chuyển công tắc (8) thành "O"
8. Trước khi lấy cốc (6) ra, hãy đóng nắp chống nhỏ giọt (5c).
9. Bạn có thể sử dụng chức năng đảo ngược (8) "R", để đảo trái cây khi trái cây bị "mắc kẹt" hoặc làm sạch.

CẢNH BÁO:

1. Không hoạt động máy quá 10 phút một lần.
2. Không hoạt động với bàn tay ướt.
3. Trước khi sử dụng máy ép trái cây, hãy đảm bảo rằng lưới lọc (4) không bị hư hỏng.
4. Không bao giờ ấn thức ăn xuống bằng ngón tay hoặc các dụng cụ khác (thìa, nĩa, v.v.). Luôn luôn sử dụng thanh đẩy thực phẩm (1) được cung cấp.

MẸO NHỎ

1. Làm sạch các bộ phận trước khi sử dụng.
2. Không vận hành máy ép trái khi không có bất kỳ thực phẩm nào.
3. Chỉ cho thức ăn sau khi chúng đã được làm sạch và loại bỏ hạt nếu có.
4. Để đạt được hiệu quả, trái cây đông lạnh phải được pha trộn với nước trái cây hoặc sữa.
5. Trước khi sử dụng máy ép trái cây, hãy kiểm tra xem các bộ phận có được gắn chính xác không. Đảm bảo ống tiếp nguyên liệu được khóa hoàn toàn ở vị trí "đóng".

6. Làm sạch: Bạn có thể đổ 2 cốc nước qua ống tiếp nguyên liệu để rửa sạch số lượng lớn cần hoặc nước trái cây trước khi tháo dỡ để rửa.

MẸO ÉP TRÁI CÂY

1. Để có được hiệu suất tối ưu và chiết xuất nước trái cây từ máy ép trái cây của bạn, chúng tôi thấy tốt nhất để đảm bảo trái cây và rau quả được cắt thành những miếng có thể quản lý được để chúng dễ dàng phù hợp với ống tiếp nguyên liệu.

2. Không giống như máy ép trái cây thông thường "nhai" thức ăn để ép và cần bạn ép thức ăn xuống với thanh đẩy, máy ép trái cây này không yêu cầu bạn phải áp dụng nhiều lực. Nhẹ nhàng sử dụng thanh đẩy đẩy khi thức ăn bị mắc kẹt hoặc để hỗ trợ đi qua ống cho thực phẩm như rau cần tây.

3. Nếu sử dụng nhiều loại trái cây hoặc rau quả, tốt nhất là xen kẽ giữa các nguyên liệu cứng và mềm. Chúng tôi đã cung cấp một danh sách mẫu dưới đây để dễ dàng xác định bản chất của các nguyên liệu:

Mềm: Dưa chuột, rau xanh, rau mùi tây, bạc hà, dưa hấu, xoài, củ lúa mì, dứa

Cứng: Cà rốt, táo, củ cải đường, cần tây, gừng

4. Để ép cần tây, củ cải đường hoặc gừng với các thành phần khác, nên cắt thành miếng nhỏ và ép cuối cùng sau khi đã ép những thứ khác vì chúng xơ nhất.

5. Hạt: Các loại trái cây đá như đào, xoài, mận, anh đào, mơ..., bạn cần loại bỏ các hạt trước khi đặt thức ăn vào máy ép trái cây. Nếu không, các bộ phận và động cơ có thể bị hư hỏng.

6. Vỏ: Bạn có thể ép hầu hết các loại trái cây và rau quả với vỏ của chúng; tuy nhiên, một số vỏ và vỏ cứng hơn có vị đắng và có thể không ngon. Chúng bao gồm cam, chanh, dưa hấu và dứa. Do đó, nên loại bỏ trước khi ép.

7. Trong những dịp hiếm hoi, nếu bạn ép một loại rau rất xơ như cần tây hoặc cải xoăn, các sợi có thể quấn quanh trục ép và "đóng băng" máy ép trái cây. Nếu điều này xảy ra, chỉ cần rút máy ép trái cây của bạn, loại bỏ chất xơ và tiếp tục hoạt động.

CÔNG THỨC

Bên dưới là một số công thức nước ép ngon để bạn tham khảo:

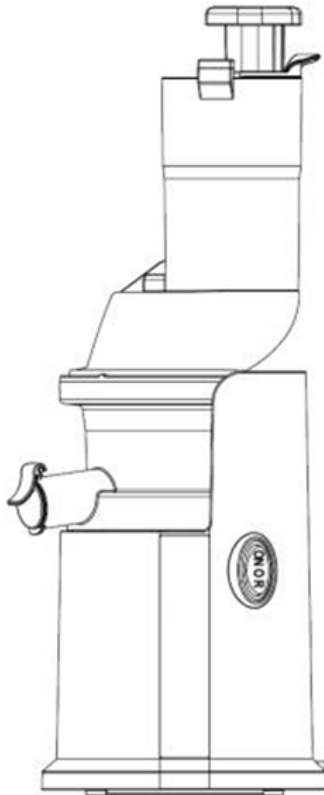
- Táo, Củ dền, Cà rốt, Chanh, gừng
- Táo, Cam, Cần tây
- Dứa, Lê, Blackberry, Kiwi, Bạc hà
- Táo, Dâu tây, Chanh
- Táo, Cần tây, Cam, Rau bina, Chanh, gừng

Thay đổi tỷ lệ của từng thành phần cho phù hợp với sở thích cá nhân của bạn

AVA[®]

Slow Juicer

Model:KS-1507



INSTRUCTION MANUAL

(Please read the instructions carefully before using)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Pls read carefully before using to avoid fire, electric shocks and risk of injuries:

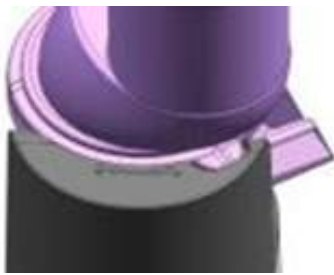
1. Do not plug or unplug the juicer with wet hands.
2. Handle the juicer with care; dropping or physical impact may cause the unit to malfunction.
3. The cable cord should not be exposed to hot surfaces or be entangled.
4. Always use the juicer on a dry and leveled surface. Do not place it on or near a heat source such as gas stove, electric burner.
5. Avoid contact with all moving parts.
6. Do not disassemble the motor base. Please contact service provider for troubleshooting.
7. To prevent electrical short-circuit and shocks, do not immerse cord, plug, motor housing, motor base in water or any other liquids.
8. Keep the base dry at all times.
9. Do not operate the juicer with a damaged cord or plug or after the unit malfunctions or has been damaged in any manner. Please contact service provider.
10. Always unplug the juicer when not in use or while assembling. Connect the juicer directly to a properly wired wall outlet.
11. Be sure to switch to off position after use.
12. Make sure the motor comes to complete stop before disassembling the juicer.
13. Disconnect juicer from the wall outlet prior to cleaning or clearing a jam.

14. The use of accessory attachments not recommended by the juicer manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.

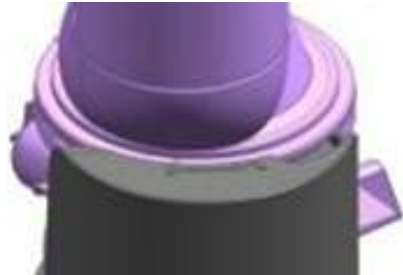
15. Close supervision is necessary when the juicer is operating near children. It is not advisable to allow children to operate this juicer.

CAUTION

1. There is a safety protective switch to ensure top hopper is secured; the top hopper needs to be rotated to the fully “close” position with a click otherwise the motor cannot be powered on.



Open



Close

2. Do not put in any items other than fruits, vegetables or nuts.

3. The unit is equipped with an overheating protection, when the temperature is too high, the power will be shut off automatically. The motor will operate again automatically when it is cool to a lower temperature. (It takes about 15 mins.)

4. After the motor recovers from the overheating, do not operate the juicer continuously for more than 10 minute. Wait until it cools down completely before resuming to normal operations so as to prolong its service life.
5. Do not move the juicer while operating.
6. Please store the juicer extractor in dry and ventilated place if it is not used for a long time.

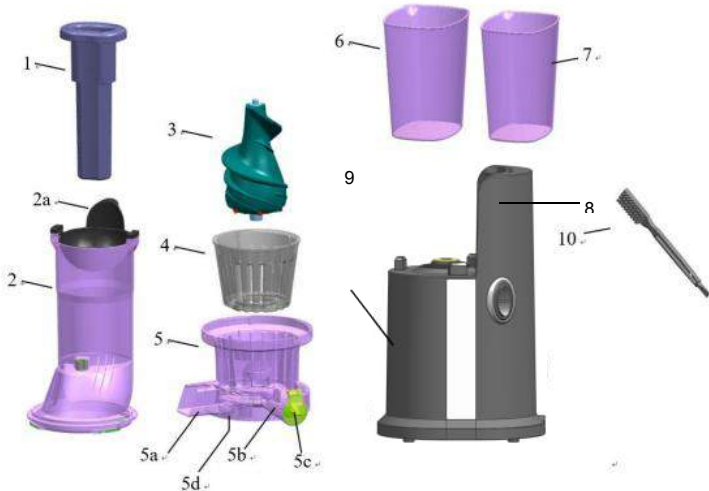
TECHNICAL DETAILS

Voltage: 220-240V~50HZ - Power: 150W

PACKAGE CONTENTS

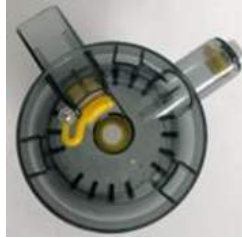
1 Slow Juicer/1 Juice Cup/1 Pulp Cup/ 1 Cleaning Brush /1 Instruction Manual

- | | | |
|--|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Pusher 2. Hopper 2a. Flipper 3. Auger 4. Basket | <ol style="list-style-type: none"> 5. Bowl 5a. Juice pouring spout 5b. Pulp pouring spout 5c. Anti-drip cap 5d. Pulp silicone seal | <ol style="list-style-type: none"> 6. Juice cup 7. Pulp cup 8. Starting switch 9. Motor unit 10. Brush |
|--|---|---|



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Ensure the pulp silicon seal (5d) underneath the Bowl (5) is correctly positioned. The seals prevent the juice from leaking into the motor.



2. Place the Bowl (5) on the shaft of the motor unit (9). Ensure the base is fully inserted into the shaft.



3. Place the basket (4), into the Bowl (5). Ensure that the “●” red symbol on the basket (4) is aligned with the “●” red symbol on the Bowl (5). Ensure that the basket (4) is completely pushed down.



4. Place the auger (3) into the basket (4). Ensure that the auger (3) is in correct position, insert it firmly by pressing down, twisting it slight to achieve proper alignment. You should hear the stop “click”



5. Place the hopper (2) onto the Bowl (5). Align the “●” red symbol on the hopper (2) with the same symbol on the Bowl (5). Turn it clockwise to the “locked” position. The cover will click into position. Note that motor will not be powered if hopper is not fully in the “locked” position.



6. Place the food pusher (1) into the hopper (2).



7. Place the pulp cup (7) under the left spout (5a) to collect the pulp.
8. Place the juice cup (6) under the juicer spout (5b) on the right.
9. Slide the food pusher (1) down through the food chute on top of the hopper (2).
10. Prepare the food to be processed by cutting it into suitably sized pieces so they can be inserted into the chute on the hopper (2). Other fruits or vegetables can be to be put into the pusher hole.



Apples or other fruit with diameter less than 70mm can be processed directly by put them in the flipper and then turn over it.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Connect the juicer to the mains socket, ensuring that the mains data matches that shown on the data plate on the juicer.
2. Start the juicer pressing the starting switch (8) to "ON" position.
3. Insert freshly prepared or cut food through the hopper (2) inlet.
4. To start juicing operation, use the food pusher (1) if necessary to gently press the food against the auger in the filter basket.
5. Check that the cap (5c) is open.

6. Juice and pulp are automatically separated, the juice is sent into the juice cup (6) through the spout (5b) while the pulp is sent into the pulp cup (7).
7. If you need to empty the cups (6 and 7), stop the juicer by setting the control dial (8) to “O”.
8. Before removing the cup (6) close the anti-drip cap (5c).
9. You may use the reverse function (8) “R”, to facilitate juicing when fruit is “stuck” or before cleaning.

WARNING:

1. Do not operate for longer than 10 minutes at a time.
2. Do not operate with wet hands.
3. Before using the juicer, make sure that the basket (4) is not damaged. In such case, replace with original spares.
4. Never press the food down with fingers or other tools (spoon, fork, etc.). Always use the food pusher provided (1).

TIPS

1. Clean the parts before use.
2. Do not operate this juicer dry i.e. without inserting any food.
3. Put food only after they have been cleaned of any seeds esp. large ones.
4. For smoothies, the frozen fruits must be blended with additional juice or milk.
5. Before using the juicer, check that the parts are mounted correctly esp. for the top hopper to be locked fully in the “closed” position.
6. Cleaning: You may pour 2 cups of water through the hopper to wash off the residue bulk or juice before dismantling for washing.

JUICING TIPS

1. In order to get the optimal performance and juice extraction from your juicer, we find it best to make sure the fruits and vegetables are cut to manageable pieces so they fit easily into the feeding chute.

2. Unlike conventional juicers that “chew” the food for maximum extractor and need you to force the food down with the pusher, this juicer does not require you to apply much force. Gently use the pusher when the food is stuck or to aid passage through the chute esp. for food like leafy vegetables.

3. If multiple selection of fruits or vegetables is used, it is best to alternate between hard and soft items. We have provided a sample list below to make it easy to determine the nature of the items:

Soft: Cucumber, leafy greens, parsley, mint, watermelon, mango, wheat grass, pineapple

Hard: Carrot, apple, beets, celery, ginger

4. For juicing celery, beets or ginger with other ingredients, it is recommended to cut into small pieces and juice towards the end of your juicing as they are most fibrous.

5. Pits and Seeds: Stone fruits such as peach, mango, plums, cherries, apricot etc., you need to remove the pits before placing food into the juicer. Otherwise the parts and motor can be damaged.

6. Skin and Rinds: You can juice most fruits and vegetables with their skin and rinds on; however, some of the harder skins and rinds are bitter and may not taste good. These include oranges, lemons, limes, watermelon, and pineapple. Therefore, it is advisable to remove before juicing.

7. On rare occasions, if you juice a very fibrous vegetable like celery or kale, the fibers may wrap around the auger (screw) and “freeze up” the juicer. If this happens, simply unplug your juicer, remove the fiber and resume operations.

JUICING RECIPES

- Below are some delicious recipes for your reference:
- **ABC:** Apple, Beetroot, Carrot, Lemon, Ginger
- **Apple Crisp:** Apple, Orange, Celery
- **Blackberry Pop:** Pineapple, Pear, Blackberry, Kiwifruit, Peppermint
- **Berry A-Peeling:** Apple, Strawberry, Lime
- **Greenie:** Apple, Celery, Orange, Spinach, Lemon, Ginger

Vary the proportion of each ingredient to suit your personal preference