

SUNHOUSE®

Hotline: 1800 6680

Trung tâm bảo hành Miền Bắc

Km8, Đại lộ Thăng Long, Hoài Đức, Hà Nội
-ĐT: +84 24 3200 8339 / 3200 5230

Trung tâm bảo hành Miền Trung

Đường số 6 giao Đường số 9 KCN Hòa Khánh, P. Hòa Khánh Bắc,
Q. Liên Chiểu, TP Đà Nẵng, ĐT: +84 23 6372 4821

Trung tâm bảo hành Miền Nam

Lô 8 - 10 đường số 1, KCN Tân Tạo, P. Tân Tạo A, Q. Bình Tân, TP Hồ Chí Minh
ĐT: +84 28 3869 1014 / Fax: +84 28 3869 1013

Nhập khẩu & Phân phối: Công ty cổ phần Tập đoàn SUNHOUSE
Địa chỉ: Số 139 Nguyễn Thái Học, P. Điện Biên, Q. Ba Đình, Tp. Hà Nội
Điện thoại: (+84)24 3394 0848 / (+84)24 3736 6676
Fax: (+84)24 3394 0878 / (+84)24 3736 6696
Sản phẩm được sản xuất tại Trung Quốc
Website: www.sunhouse.com.vn

SUNHOUSE®

**HƯỚNG DẪN
SỬ DỤNG**



MÁY ÉP CHẬM SUNHOUSE

MODEL: SHD5512

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng

HƯỚNG DẪN KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

Lưu ý: Hệ thống bảo hành điện tử SUNHOUSE được kích hoạt qua ứng dụng eSUNHOUSE

Để cài đặt ứng dụng, khách hàng cần sử dụng smartphone hệ điều hành Android/ iOS có kết nối Internet.


Người tiêu dùng có thể kích hoạt trực tiếp, không cần đăng kí/ đăng nhập tài khoản vào ứng dụng.

Bước 1: Tải ứng dụng

Truy cập kho ứng dụng App Store hoặc Google Play, gõ tìm kiếm "eSUNHOUSE" và cài đặt ứng dụng về máy.

Bước 2: Kích hoạt bảo hành

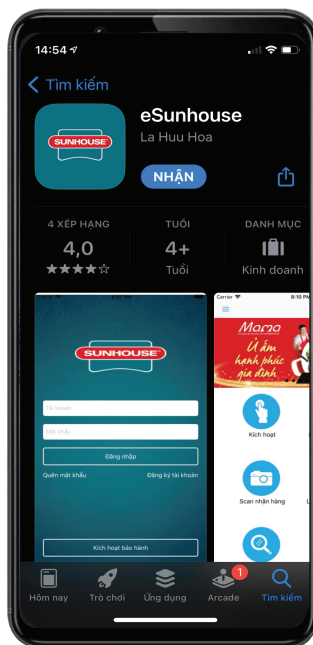
Trên màn hình chính, bỏ qua mục "Đăng nhập", chọn "Kích hoạt bảo hành" ở cuối màn hình.

- Trên thanh tìm kiếm: Nhập số Serial sản phẩm hoặc sử dụng chế độ quét Serial bằng cách nhấn vào biểu tượng Serial. Sau khi nhập đúng số Serial  hoặc Quét thành công Barcode, ứng dụng hiển thị Pop-up thông tin sản phẩm. Chọn "Xác nhận" để tiếp tục.

- Nhập thông tin khách hàng theo hướng dẫn.

- Chọn "Kích hoạt" để hoàn thành. Sau đó, màn hình hiện ra thông báo "Kích hoạt bảo hành thành công".

Ghi chú: Khách hàng có thể lập tài khoản, đăng nhập và kích hoạt bảo hành. Tuy nhiên, với tài khoản người tiêu dùng, khách hàng chỉ có thể truy cập 2 mục là "Kích hoạt" và "Lịch sử kích hoạt", không thể truy cập các mục còn lại.



Quý khách hàng thân mến,

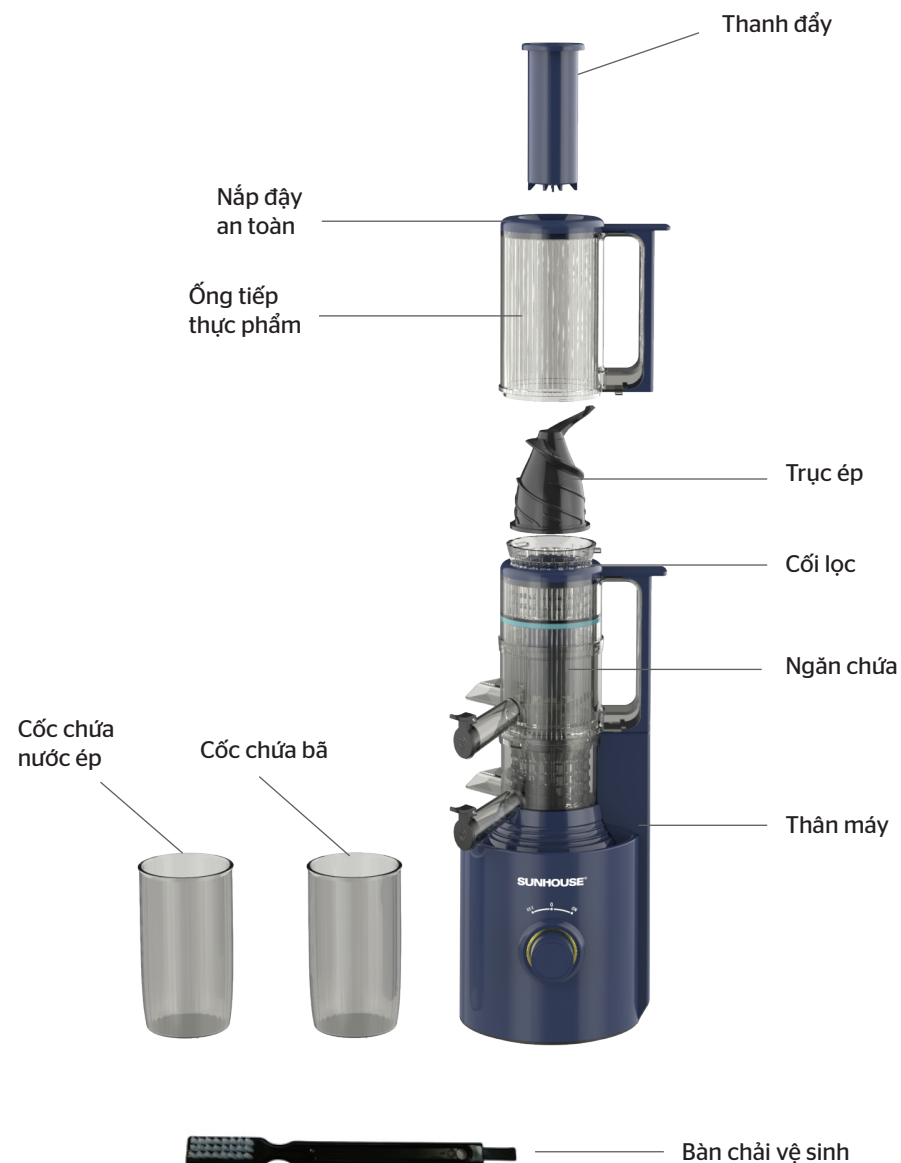
Xin chân thành cảm ơn vì đã tin dùng và lựa chọn sản phẩm của SUNHOUSE.

Chúng tôi tin rằng, sản phẩm làm bằng những chất liệu cao cấp hàng đầu này sẽ đáp ứng mọi yêu cầu và làm hài lòng quý khách.

Quý khách hàng vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng để đảm bảo an toàn và đạt hiệu quả tốt nhất.

SUNHOUSE không chịu trách nhiệm pháp lý về con người và tài sản trong những trường hợp thiệt hại do lắp đặt sai hoặc sử dụng thiết bị không đúng cách.

CẤU TẠO SẢN PHẨM



THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	SHD5512
Sản phẩm	Máy ép chậm
Công suất	250 W
Điện áp	220 V~/50 Hz

CẢNH BÁO AN TOÀN

Khi sử dụng các thiết bị điện, phải luôn tuân thủ các biện pháp bảo vệ an toàn cơ bản, bao gồm:

1. Thiết bị này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) không có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ.
2. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị.
3. Không sử dụng thiết bị khi thấy có sự nứt vỡ hay có tiếng lọc cọc phát ra.
4. Đảm bảo rằng điện áp trên thiết bị tương ứng với điện áp trong nhà bạn trước khi cắm dây nguồn để tránh làm hỏng thiết bị.
5. Để bảo vệ chống điện giật: Không đặt dây, phích cắm hoặc bộ phận để trong nước hoặc các chất lỏng khác. Không vận hành máy với tay ướt hoặc đặt trên bề mặt làm việc ướt. Không để dây treo trên cạnh bàn hoặc chạm vào các bề mặt nóng.
6. Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm bảo hành chính hãng, hoặc những người bị có chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.
7. Rút phích cắm khi không sử dụng. Nghiêm cấm cắm hoặc rút phích cắm bằng tay ướt để tránh bị điện giật.
8. Không chạm vào các bộ phận chuyển động khi máy đang hoạt động. Chắc chắn rằng động cơ đã dừng hoàn toàn và nguội hẳn trước khi tháo rời.
9. Không đặt thiết bị trên hoặc gần lò sưởi, bếp gas hay lò nướng.

LƯU Ý AN TOÀN VỚI MÁY ÉP CHẬM

Bên cạnh những lưu ý chung khi sử dụng các thiết bị điện phía trên, để sản phẩm phát huy được hết tính năng cũng như an toàn trong quá trình sử dụng, bạn nên chú ý các vấn đề sau:

1. Không để máy hoạt động trong trạng thái không có nguyên liệu bỏ vào hay không có người giám sát.
2. Trước khi vận hành cần kiểm tra hết các bộ phận xem có lẫn tạp vật hay không, đã lắp đúng khớp hay chưa.
3. Không liên tục vận hành máy ép trái cây trong hơn 10 phút, mỗi lần ép không quá 1 phút 30 giây. Điều này có thể làm hỏng động cơ do quá nóng hoặc hạn chế lượng nước ép do bã thực phẩm còn sót lại. Sau khi sử dụng liên tục, hãy để máy ép trái cây nghỉ ngơi trong 10 phút để hạ nhiệt trước khi bắt đầu một phiên khác.
4. Khi máy đã hoạt động trong thời gian dài, vui lòng cho từ từ nguyên liệu thực phẩm để tránh tắc nghẽn. Nếu tắc nghẽn xảy ra, xin vui lòng ngừng máy ngay lập tức. Đảo ngược động cơ một lúc rồi mở nắp để lấy nguyên liệu ra và tiếp tục xay khi đã lắp vào như cũ.
5. Vui lòng sử dụng thanh đẩy đặc biệt để đẩy nguyên liệu vào ống tiếp thực phẩm. Trước khi sử dụng, sơ chế trái cây/rau củ - vui lòng lấy hạt và lõi ra nếu không sẽ gây tắc nghẽn.
6. Không được chèn nguyên liệu thực phẩm quá lớn hoặc quá cứng. Nếu nguyên liệu thực phẩm lớn đưa vào phễu gây chặn trực vít, ngay lập tức nhấn nút đảo ngược để loại bỏ tắc nghẽn. Nếu việc tắc nghẽn trực vít xảy ra trong khi vận hành, vui lòng rút dây nguồn và tháo trực vít và cối ép ra khỏi máy, làm sạch khối này, 10 giây sau, kết nối nguồn để sử dụng lại.
7. Đối với các loại thực phẩm cứng, trước khi đưa vào ép cần nhúng/ ngâm nước cho mềm ra (ví dụ: hạt lúa mạch nên được ngâm nước...)
8. Khi sử dụng, nếu có bất kỳ âm thanh bất thường, mùi, quá nhiệt, khói,... ngay lập tức tắt nguồn và gửi cho trung tâm dịch vụ để bảo trì và sửa chữa. Điều này sẽ đảm bảo rằng bạn tránh được điện giật, rò rỉ điện và nguy hiểm.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT

1. Lắp cối ép vào thân máy

Lắp trục ép vào trong chính giữa trục thân máy

Lắp cối lọc vào trong thân máy sao cho lỗ ký hiệu trên cối lọc ngang với điểm chấm trắng trên thân máy

2. Lắp ráp ống tiếp thực phẩm

- Lắp ống tiếp thực phẩm vào trong thân máy và xoay theo chiều kim đồng hồ đến khi thân máy và ống tiếp thực phẩm ăn khớp với nhau.

Lắp nắp nắp đậy an toàn theo cùng chiều kim đồng hồ

- Chú ý: xoay ngược chiều kim đồng hồ để tháo dỡ ống khỏi máy

Kết nối nguồn điện: Cắm đúng dây nguồn vào ổ điện.

HƯỚNG DẪN THAO TÁC

1. Núm xoay vận hành ON - O - REV

- Ở vị trí O, thiết bị đang tắt hoạt động

- Ở vị trí ON, trục xoay theo hướng kéo các thực phẩm xuống và từ từ ép nghiền.

- Ở vị trí REV, đẩy ngược các thực phẩm để loại bỏ khỏi cối xay.

Khi nguyên liệu bị kẹt lại trong cối khiến máy ngừng hoạt động, ấn về vị trí O để tắt sản phẩm. Sau đó ấn và giữ vị trí REV khoảng 2-3s để thiết bị đẩy ngược sản phẩm trở ra. Lặp đi lặp lại vài lần nếu cần thiết. Thả tay để thiết bị về trạng thái tắt rồi bạn có thể tiếp tục quá trình ép.

Nếu thiết bị vẫn không hoạt động trở lại. Cần tắt máy, đổ hết nước ép và bã còn lại ra, rửa sạch rồi vận hành trở lại.

2. Nắp đậy thông minh

- Có thể đóng hoặc mở nắp trong quá trình ép. Đối với những nguyên liệu ra nhiều bột trong quá trình ép như táo, cần tây... thì nên mở nắp.

- Sau khi ép xong, đóng nắp thông minh để chặn nước thừa không bị nhỏ giọt, đặc biệt là khi tháo rời cối tiếp nguyên liệu ra khỏi thân máy.

- Có thể rửa nhanh máy ép (giữa các lần ép các thực phẩm khác nhau) bằng cái cho một ít nước vào cối rồi chạy máy ép để lọc hết các cặn còn sót lại.

3. Đối với thực phẩm cứng

Không cho các thành phần khô hoặc 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 máy ép trái cây (ví dụ: trục ép, bộ lọc...).

• Đậu hoặc ngũ cốc có thể được đưa vào ép nếu ngâm qua đêm hoặc đã luộc chín.

• Trái cây có hạt và hạt cứng (ví dụ: mận, đào, xoài, cóc, nhãn, vải, táo ta) phải được bỏ hạt trước khi ép.

• Khi sử dụng trái cây đông lạnh có hạt nhỏ như nho, hãy rửa đông hoàn toàn trước khi đưa chúng vào. Sau khi ép những nguyên liệu như này, cần làm sạch hoàn toàn các kẽ hở dưới đáy của trục xoay ép để đảm bảo không còn thực phẩm kẹt lại.

4. Các thực phẩm không nên đưa vào máy ép

- Không sử dụng máy ép trái cây để chiết xuất dầu thực vật từ các nguyên liệu hay ép các nguyên liệu chứa quá nhiều dầu thực vật/mỡ động vật. Nếu dầu thực vật/mỡ động vật dính vào vít ép, nó có thể giảm hiệu suất hoạt động và thậm chí gây hỏng hóc.

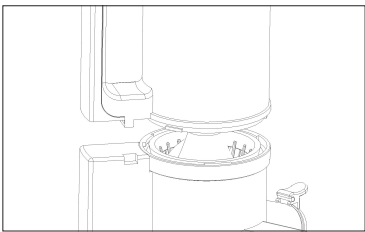
- Không sử dụng lại bã đã chiết vào máy ép trái cây. Điều này có thể khiến máy ép trái cây dừng lại hoặc khiến nắp trống không mở.

HƯỚNG DẪN THẢO LẬP VÀ VỆ SINH

1 Tắt máy và rút phích cắm ra khỏi nguồn điện

-Cần loại bỏ hết các loại bã trong máy trước khi dừng hoạt động của thiết bị.
-Để dễ dàng làm sạch hơn, để máy chạy thêm 30s sau khi đã ép hết thực phẩm.
-Khi ống tiếp nhiên liệu bị kẹt, nhấn nút theo thứ tự R-O-ON khoảng 2,3 lần để đẩy hết các bã xơ ra ngoài. Sau đó đặt tay lên trên ống ấn nhẹ nhàng nhấn xuống. Đồng thời xoay nắp trống ngược chiều kim đồng hồ để mở

2 Xoay phần nắp và ống tiếp nguyên liệu ngược chiều kim đồng hồ để mở



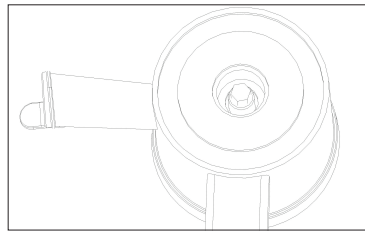
Chú ý: Khi di chuyển thiết bị, không nhấc lên bằng cách nắm lấy ống tiếp nhiên liệu mà phải giữ lấy phần thân máy

3 Tháo cối ép ra khỏi thân máy

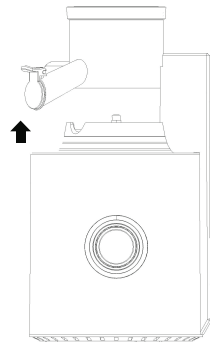
4 Tháo trục ép, bộ lọc bã ra khỏi thân máy. Làm sạch bằng bàn chải được cung cấp

-Cần làm sạch thiết bị ngay sau mỗi lần sử dụng. Các thực phẩm thừa còn sót lại trong máy có thể bị khô lại, khiến việc tháo bỏ các bộ phận và vệ sinh khó khăn hơn.
-Vệ sinh sạch sẽ từng bộ phận dưới vòi nước sạch.
-Làm khô hoàn toàn đáy của trục ép - nơi tiếp xúc với trục kim loại trên để sản phẩm để tránh rò rỉ điện.

5 Đặt toàn bộ phần tiếp nguyên liệu dưới nước và vệ sinh sạch sẽ (bao gồm cả gioăng silicon ở đáy cối ép)



Có thể rửa với nước ấm, baking soda hoặc một chút chất tẩy rửa để làm sạch trục ép



XỬ LÝ CÁC VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP

■ Thiết bị không hoạt động

- Dây nguồn chưa cắm >> Cắm lại dây nguồn
- Ống tiếp thực phẩm và cối ép lắp sai >> Tháo ra và lắp các bộ phận đúng khớp.

■ Lượng nước ép thấp

- Nguyên liệu không tươi sẽ làm giảm lượng nước ép >> Đổi nguyên liệu
- Gioăng cao su chưa chèn chặt đúng cách >> Lắp lại gioăng
- Hạt trái cây gây tắc lưới lọc >> Loại bỏ hạt, chia thành từng đợt nhỏ để ép.

■ Còn bã lẫn trong nước ép

- Khi ép liên tục, tùy thuộc vào từng nguyên liệu mà sẽ có lượng bã mịn khác nhau.
- Thường xuyên làm sạch lưới lọc để loại bỏ bã mịn bám vào.
- Bộ lọc và trục vít bị hỏng, không chắc chắn >> Thay thế các bộ phận (liên hệ TTBH)
- Có quá nhiều nguyên liệu trong một lần ép >> Chia nguyên liệu ép thành nhiều đợt nhỏ.

■ Phần nắp trống không đóng được

- Kiểm tra xem trục ép đã lắp khớp vào thân máy chưa.

■ Thành phẩm bị tách nước

- Tùy thuộc vào mật độ của các thành phần, nước ép được chiết xuất nhiều lớp cho thấy các loại nước ép khác nhau. Nó khác với sự phân tách do quá trình oxy hóa gây ra bởi việc ép bằng máy ép trái cây tốc độ cao.

■ Nước ép chảy xuống thân máy

- Kiểm tra lại vòng silicon ở đáy nắp trống đã được lắp khít chưa

■ Có tiếng ồn lạ từ máy ép

- Kiểm tra các bộ phận đã được lắp ráp đúng cách chưa
- Kiểm tra xem đã có nguyên liệu bên trong chưa >> Bổ sung thực phẩm ép.
- Đảm bảo kích thước các nguyên liệu không quá lớn, gây rít/tắc trục ép
- Đặt máy trên bề mặt bằng phẳng.

■ Bã vẫn còn ẩm, nhiều nước

- Nguyên liệu ép không tươi >> Đổi nguyên liệu

■ Cối ép rung lắc mạnh khi hoạt động

- Điều này là bình thường do thiết kế của sản phẩm. Tuy nhiên nếu ép thực phẩm nhiều chất xơ quá, sản phẩm sẽ rung lắc mạnh hơn. Khi đó cần ngừng hoạt động và lọc hết bã ra ngoài.

■ Máy dừng đột ngột trong khi đang hoạt động

- Kiểm tra lại nguồn điện, chắc chắn rằng phích cắm đã được kết nối với nguồn điện.
- Kiểm tra các bộ phận xem đã lắp ráp đúng khớp hay chưa.
- Có quá nhiều nguyên liệu trong máy >> Nhấn công tắc R-O-ON để đẩy thực phẩm bị kẹt ra ngoài. Làm liên tục 2,3 lần.
- Máy quá tải hoạt động >> Tắt máy, dừng sử dụng khoảng 30 phút trước khi sử dụng lại

■ Ống tiếp nguyên liệu bị kẹt

- Có quá nhiều bã kẹt ở phần ống tiếp có thể là nguyên nhân gây ra tình trạng kẹt nắp >> Nhấn công tắc R-O-ON để đẩy thực phẩm bị kẹt ra ngoài. Làm liên tục 2,3 lần.
- Sau khi ép xong, để sản phẩm hoạt động thêm 30s để đẩy hết bã ra ngoài.
- Đổ nước xuống ống tiếp thực phẩm để rửa sạch bên trong, tháo hết nước đó ra rồi thử mở nắp ống.

■ Các phần nhựa của máy bị đổi màu

- Sau khi ép, nếu không được làm sạch ngay, phần thực phẩm còn sót lại có thể bị khô và gây khó khăn cho quá trình tháo rời, làm sạch. Điều này cũng có thể ảnh hưởng đến hiệu suất và màu sắc các bộ phận (như cà rốt, rau bina...)
>> Chà dầu thực vật và dùng chất tẩy rửa nhẹ để vệ sinh chỗ bị đổi màu.
>> Dầu thực vật chỉ nên được sử dụng trong quá trình làm sạch đối với các bộ phận bị đổi màu. Tuyệt đối không dùng trên trục ép và lưới lọc.



Ký hiệu này cho thấy sản phẩm không nên được xử lý cùng các rác thải gia đình bình thường khác. Để ngăn chặn những tác hại có thể xảy đến với môi trường hoặc sức khỏe con người từ việc xử lý chất thải không được kiểm soát, hãy tái chế một cách có trách nhiệm. Bạn nên liên hệ với nhà sản xuất hoặc các đơn vị tái chế rác thải nhựa để có phương án xử lý thân thiện với môi trường.