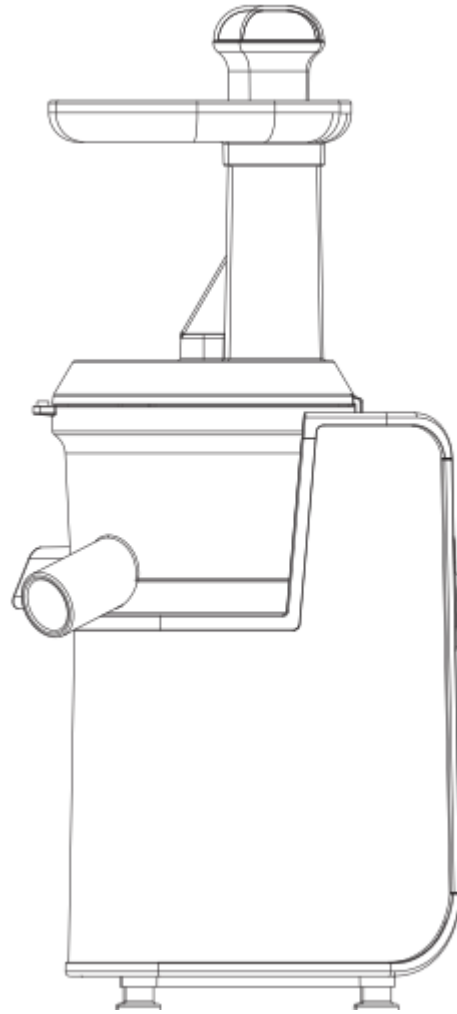


MÁY ÉP TRÁI CÂY CHẠM
CHỦNG LOẠI SỐ GS-133



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

Cảm ơn bạn đã chọn mua Máy ép trái cây chậm. Bạn có thể dễ dàng tạo ra nước ép hoa quả phù hợp với khẩu vị của bạn từ nhiều loại rau quả bằng máy ép trái cây chậm này.

Giữ lại nhiều chất dinh dưỡng hơn và hương vị

Máy ép hoa quả truyền thống sử dụng lưỡi cắt bằng kim loại quay tròn nhanh để ép và cắt hoa quả đưa vào một lưới lọc để trích rút nước cốt từ phần thịt của rau quả. Lực li tâm này tạo nhiệt và ô-xy sẽ phá hủy hầu hết các enzim trong rau quả dẫn đến giảm dinh dưỡng và thậm chí giảm hương vị trong nước ép. Quay tròn ở tốc độ thấp 80 vòng/phút, máy ép trái cây chậm ép rau quả chậm và rút nước cốt mà không tạo ra nhiều nhiệt do ma sát và ô-xy do đó sẽ giữ lại sự độ tươi tự nhiên và chất dinh dưỡng của rau quả. Không giống như hầu hết máy ép hoa quả truyền thống nghiền rau thành bột nhão chứ không rút nước cốt thực tế, máy ép trái cây chậm ép rất nhiều loại rau và quả bằng động cơ quay tròn mạnh mẽ ở tốc độ thấp là 80 vòng/phút.

Trực giác, tiện lợi

Với nắp nước ép, bạn có thể đựng và trộn nhiều loại nước ép trong ngăn và dễ dàng lấy ra một lượng nước ép chính xác mà không gây bết bột hoặc xả rác.

Dễ xúc rửa và vệ sinh

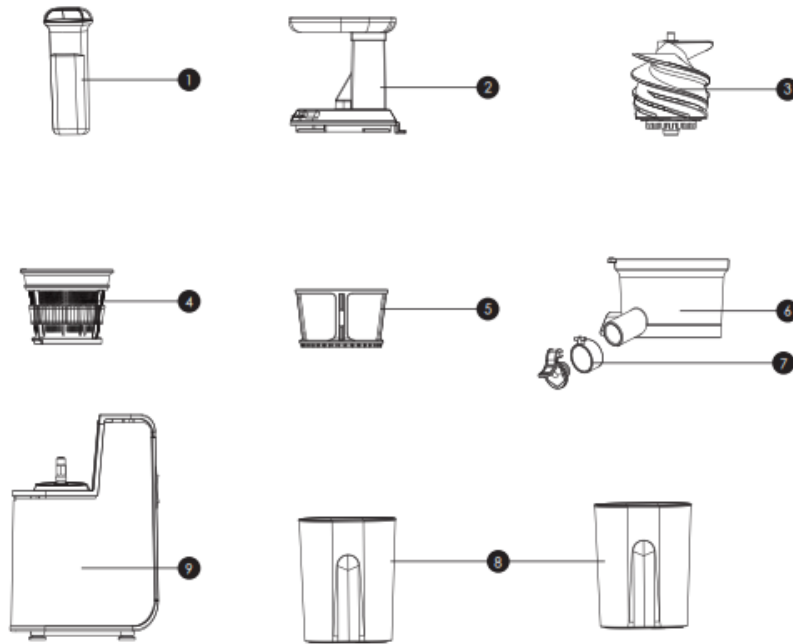
Bạn không cần phải tháo rời và rửa ngăn trong mỗi đợt ép. Chỉ cần đóng nắp nước ép, đổ nước sạch vào bên trong máy ép đang chạy và để máy quay trong 15-20 giây. Tắt thiết bị và mở nắp nước ép, xả nước và cặn.

Rút phích cắm dây nguồn và tháo nắp trên đỉnh, tháo rời các bộ phận bằng cách nâng ngăn, rút và rửa Bầu lọc có Mũi khoan và Lưới nhỏ.

CÁC LƯU Ý QUAN TRỌNG

- Lắp và định vị thiết bị đúng cách. Trong khi sử dụng, đảm bảo các bộ phận đã được lắp đúng và định vị chắc chắn trên một bề mặt bằng phẳng, an toàn và ổn định.
- Không xê dịch khi đang sử dụng. Tránh dịch chuyển bất kỳ bộ phận nào của máy trong khi đang hoạt động.
- Không để nguyên liệu không cần thiết. Không để nguyên liệu không cần thiết hoặc các đồ vật trên cửa nạp liệu hoặc cửa rót vì có thể gây tắc hoặc hư hỏng thiết bị.
- Sử dụng Dụng cụ Làm sạch. Không sử dụng bàn chải kim loại, bất kỳ dụng cụ sắc nhọn nào hoặc bất kỳ vật liệu mài mòn nào để vệ sinh thiết bị.
- Giẻ ẩm cho Bộ Nguồn. Không được nhúng hoặc rửa bộ nguồn trong nước khi vệ sinh. Hãy dùng giẻ ẩm để lau các vết bẩn.
- 10 phút – Tránh sử dụng máy liên tục lâu hơn 15 phút để ngăn ngừa quá nhiệt.
- Các sự cố mũi khoan. Nếu Mũi khoan bị tắc trong khi đang ép và máy dừng làm việc, hãy ấn Nút REV của máy trong 3-5 giây để đảo ngược vòng quay của mũi khoan, ấn nút ON để khởi động lại máy và tiếp tục làm việc phù hợp.
- Tránh luộc và dùng nước Nóng. Không được luộc máy hoặc nhúng bất kỳ bộ phận nào của máy trong nước nóng hơn 60°C.
- Tắt nguồn nếu không sử dụng máy.

CÁC BỘ PHẬN CHỨA TRONG BAO BÌ



1. Cây nhân/đẩy trái cây xuống
2. Nắp đậy
3. Bộ phận quay
4. Tru lọc

5. Chổi lọc
6. Trụ tiếp liệu
7. Miệng rót nước ép
8. Bầu nước ép/bã ép
9. Thân máy

LẮP RÁP

Máy ép trái cây chậm không chỉ dễ sử dụng mà còn dễ lắp ráp. Chỉ cần làm theo 5 bước sau đây để lắp ráp là bạn đã sẵn sàng!

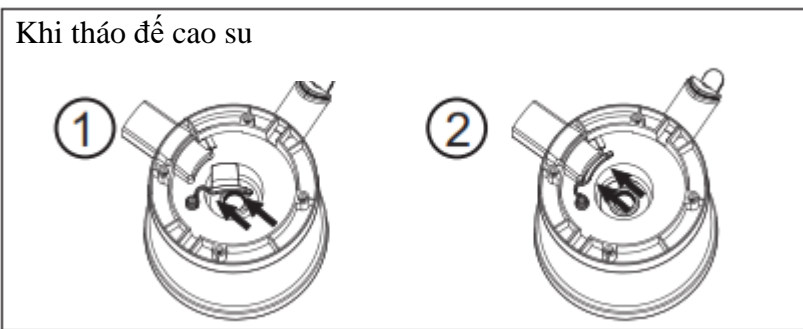
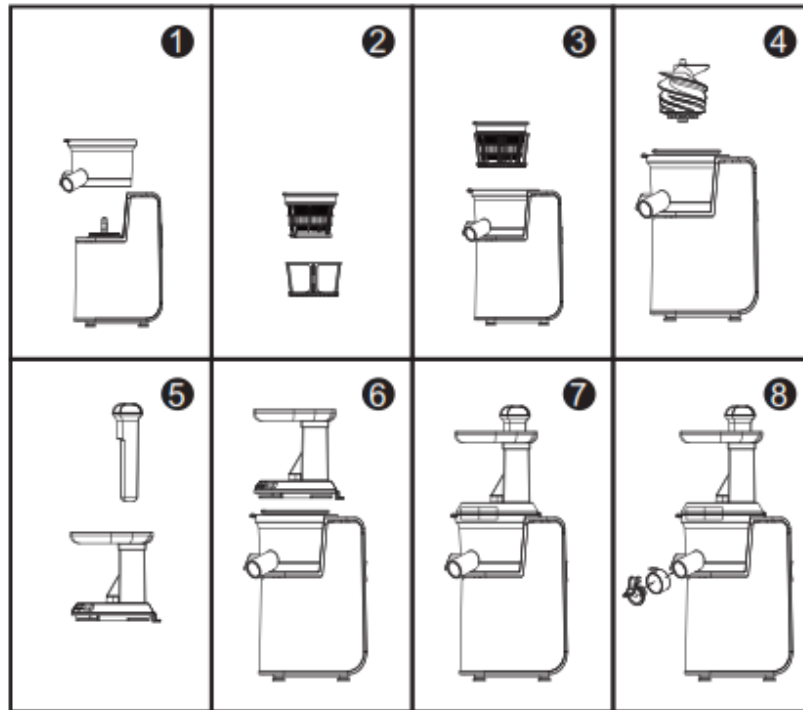
Định vị máy phù hợp trên Bộ nguồn. Đảm bảo máy đã được định vị phù hợp với Bộ Nguồn.

Lắp Mũi khoan chắc chắn bên trong ngăn. Đảm bảo mũi khoan đã đặt đúng vị trí chắc chắn bên trong máy.

Đặt bầu lọc lưới nhỏ chắc chắn bên trong máy, gắn Mũi khoan quanh các giới hạn của mũi khoan. Đảm bảo rằng Bầu lọc lưới nhỏ đã lắp trong ngăn.

Đặt Nắp đậy trên cùng của Ngăn, Bầu lọc răng nhỏ, và Mũi khoan chắc chắn đồng thời hướng về UNLOCK MARK trên Bộ Nguồn.

Xiết chặt Nắp đậy với LOCK MARK để cố định chắc đúng vị trí.



LƯU Ý: Máy được trang bị đế cao su. Đế cao su cần phải cắm chắc chắn vào máy **TRƯỚC KHI SỬ DỤNG**. Đồng thời đảm bảo tháo đế cao su ra khỏi máy **TRƯỚC KHI VỆ SINH**.

SỬ DỤNG

Chỉ cần làm theo các chỉ dẫn sau đây khi sử dụng máy.

1. Tốt nhất là sử dụng hoa quả tươi để có hàm lượng nước cốt cao nhất.
2. Rửa và cắt hoa quả thành kích thước vừa với ống.
3. Loại bỏ hạt và lõi cứng khỏi rau quả.
4. Đưa nguyên liệu thực phẩm vào trong ống cấp liệu và ấn nhẹ và châm xuống bằng cần đẩy rau quả.

Khi máy bị dừng trong khi đang ép

1. Bạn đã sử dụng máy lâu hơn 15 phút? Nếu lâu hơn, hãy đợi 5 phút để máy nguội.

Án và giữ nút “R” trong 2-5 giây để ấn hoa quả tiếp tục.

2. Ấn để bắt đầu ép lại.



LƯU Ý:

- Không được ấn hoa quả trong khi đang ép để tránh hư hỏng Mũi khoan và Bào lọc Lưới nhỏ.

- Máy không phù hợp để ép ngũ cốc và mía.
- Không ép liên tục lâu hơn 15 phút.

VỆ SINH MÁY

Không giống như các máy ép chậm khác, loại máy này rất dễ vệ sinh.

Chỉ cần làm theo các chỉ dẫn dưới đây khi vệ sinh máy.

1. Bật máy ON và đổ nước vào, chất cặn còn lại trong máy và Mũi khoan sẽ bị đẩy ngay ra ngoài.
2. Xoay lắp (Xem các nội dung chứa trong bao bì vỏ) về UNLOCK MARK và tháo nắp đậy máy ra.
4. Hãy nâng và rút ngăn, lưới ép, và Mũi khoan ra. Bây giờ bạn có thể vệ sinh riêng từng bộ phận một.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Vui lòng kiểm tra thông tin sau đây trước khi gọi Phòng Hỗ trợ Kỹ thuật yêu cầu sửa chữa.

Máy không khởi động

- Kiểm tra phích cắm thiết bị đã được cắm đúng cách vào ổ điện chưa.
- Kiểm tra các bộ phận của máy và đảm bảo đã lắp đúng và chính xác từng bộ phận.

Công suất ép của máy kém

- Đảm bảo đế cao su đã được cắm chặt và chắc vào máy.
- Hoa quả tươi có hàm lượng nước ép cao nhất.

Máy dừng làm việc

- Kiểm tra xem thực phẩm trong máy có quá nhiều không.
- Kiểm tra thành phần thực phẩm (ví dụ: xơ, lõi cứng hoa quả) có thể gây tắc.
- Ấn nút REV trong 3-5 giây, sau đó ấn nút ON. Nếu máy vẫn không làm việc hãy xoay về OFF.

Máy phát ra tiếng ồn khi ép và rung

- Máy phát ra âm thanh khi ép hoa quả hoặc rau là việc bình thường.
- Tùy loại thành phần thực phẩm, các thành phần cứng (như cà rốt, khoai tây, củ cải đường, củ cải và v.v...) có thể làm máy phát ra tiếng ồn lớn hơn so với các thành phần thực phẩm mềm.

Mô tả các bộ phận chính

Tên sản phẩm: Máy trái cây

Chủng loại sản phẩm: GS-133

Điện áp định mức: 220-240V~

Tần số: 50/60Hz

Công suất định mức: 200W