

Máy ép chậm Kuvings E7000 Đỏ

Model	E7000
Sử dụng	HỘ GIA ĐÌNH
Màu	Đỏ
Kiểu	Ép tốc độ chậm
Tốc độ	60 vòng / phút
Công suất	240W
Vôn	AC220-240V, 50 / 60Hz
Kích thước	228 x 208 x 484(H) mm
Cân nặng	6,7kg
Sức chứa	400ml
Sử dụng tối đa	Ít hơn 30 phút
Nguyên vật liệu	Ultem, Tritan, ABS, PC

Chứng nhận

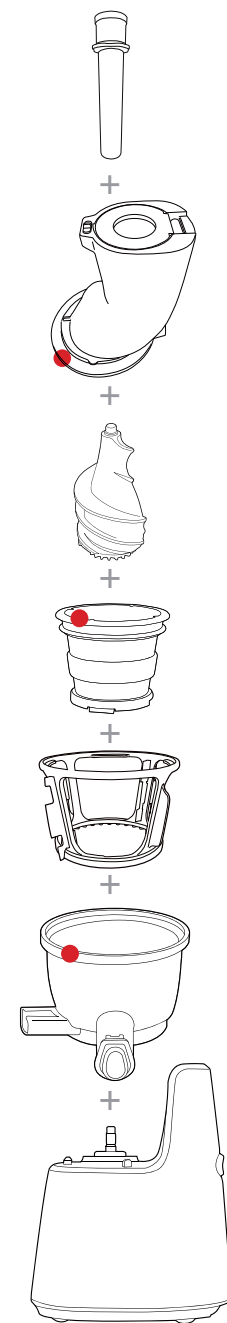
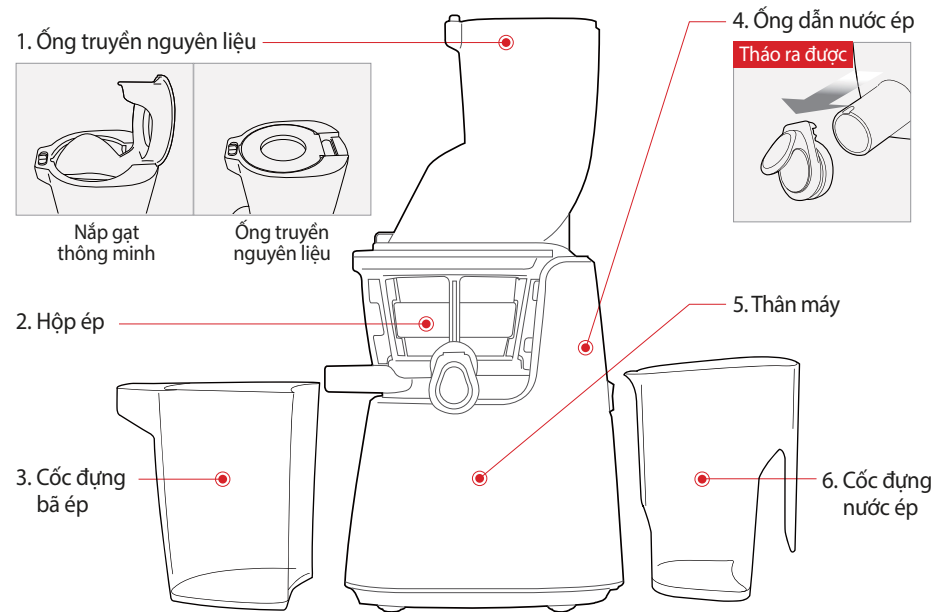


* Phụ kiện: cối sinh tố, cối làm kem, vắt cam mua riêng không đi kèm theo máy.

Kuvings

Kuvings

CÁC BỘ PHẬN VÀ TÊN GỌI



BƯỚC 1

Lắp ráp các bộ phận với nhau

Lần lượt lắp ráp các bộ phận chi tiết theo vị trí khớp với điểm màu đỏ ● như trong hình. Xoay phần nắp đáy theo chiều kim đồng hồ để đóng lại chắc chắn.

BƯỚC 2

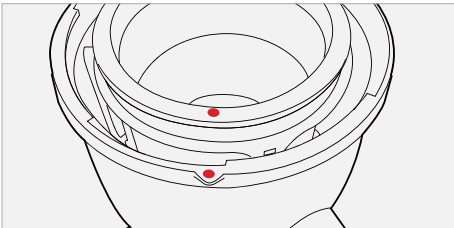
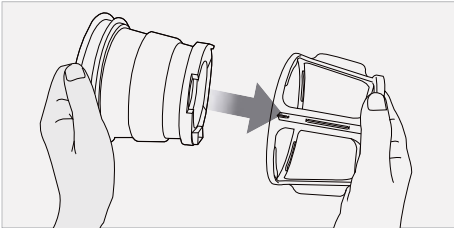
Lắp ráp các bộ phận vào thân máy

Đặt các bộ phận đã lắp ráp lên thân máy. Điều chỉnh cho phần mũi tên trên nắp đáy ▼ ứng với vị trí “open” ▴. Xoay theo chiều “close” ▲ để cố định chắc chắn.

CÁC BỘ PHẬN VÀ TÊN GỌI

BƯỚC 1 Lắp ráp các bộ phận với nhau

1 Gắn bộ phận lọc vào bộ phận quay cho đúng khớp. Gắn sao cho các chấm đỏ ● trên thành sản phẩm khớp với nhau.

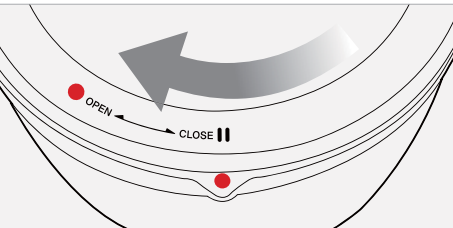
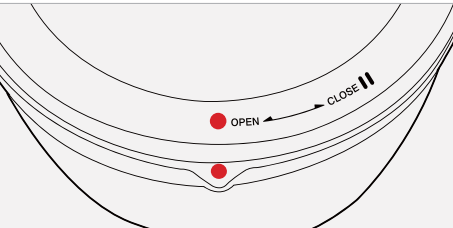


2 Gắn lưới dao ép vào bộ phận lọc. Quay và ấn nhẹ xuống để lưới dao khớp với trục quay của máy.



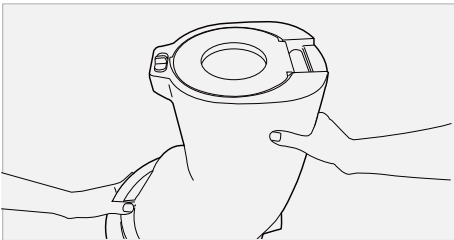
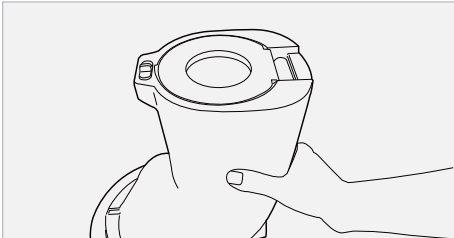
Chú ý : Lưới dao ép cần được gắn đúng với khớp và chắc chắn.

3 Đặt nắp đậy lên hộp nén, đặt cho đúng khớp theo điểm màu đỏ ● trên thành sản phẩm. Xoay nắp theo chiều kim đồng hồ sao cho vị trí "close" ● trên nắp khớp với điểm màu đỏ ■■ trên hộp.

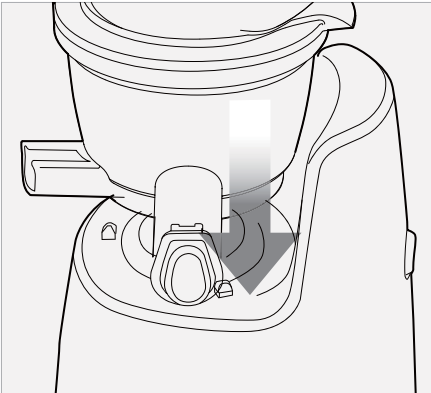


BƯỚC 2 Lắp các bộ phận vào thân máy

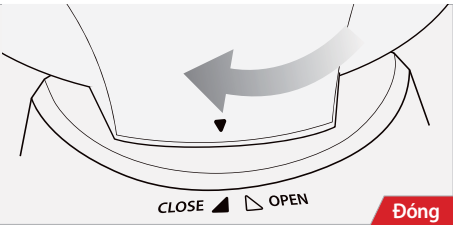
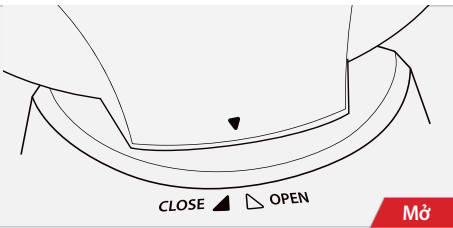
TIP Để dễ dàng, nên giữ phần nắp bằng cách nắm lấy phần ống truyền nguyên liệu và xoay theo chiều kim đồng hồ như hình dưới đây.



4 Đặt các bộ phận đã lắp ráp lên thân máy. Điều chỉnh cho phần mũi tên trên nắp đậy ▼ ứng với vị trí "open" ▽. Xoay theo chiều "close" ▲ để cố định chắc chắn.



5 Xoay trái-phải theo ký hiệu "Close-Open" ở trên thân máy để gắn chặt hoặc tháo rời các bộ phận với thân máy.



Chú ý : Máy chỉ hoạt động khi các chi tiết được gắn với nhau đúng khớp. Để tránh hư hỏng, nên kiểm tra kỹ trước khi khởi động máy.

6 Đặt cốc đựng bã ép và cốc đựng nước ép theo đúng vị trí Lưu ý: Ở phần ống dẫn nước ép, cần bật nắp ra trước khi sử dụng.

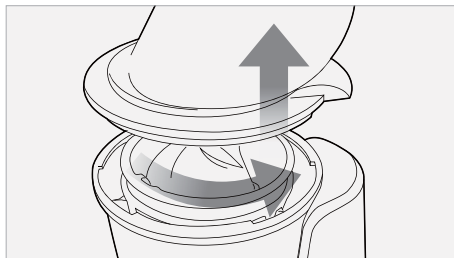


CÁCH THẢO RỜI VÀ LAU RỬA CÁC BỘ PHẬN

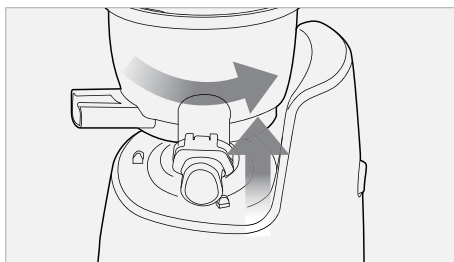
- 1** Tắt nguồn, rút ổ cắm ra khỏi ổ điện trước khi tháo rời các bộ phận ra khỏi thân máy. Cần đẩy hết tất cả thức ăn xuống lưỡi dao ép trước khi tắt máy.

Trong trường hợp thức ăn bị kẹt trong máy, nhấn công tắc theo chế độ đảo với thứ tự REVERSE-OFF-FORWARD để thức ăn được đẩy xuống hết.

- 2** Xoay phần nắp đậy theo chiều mũi tên Open để mở nắp hộp ép ra.

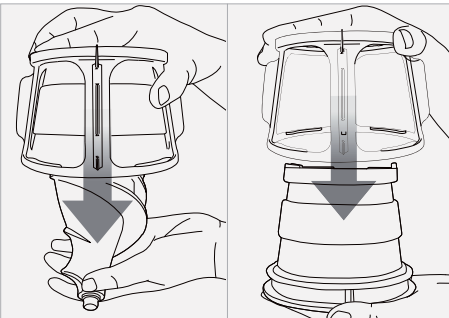


- 3** Xoay nhẹ ngược chiều kim đồng hồ và nhấn hộp ép ra khỏi thân máy.



Chú ý : Chùi rửa bộ phận ép ngay sau mỗi lần sử dụng bằng cách nâng cả hộp ép ra khỏi thân máy. (Nếu tháo lưỡi dao và lưới lọc ra khi tòa hộp ép vẫn đang ở trên thân máy rất dễ làm nước ép bị rỉ ra bên ngoài.)

- 4** Tách rời các bộ phận lọc, bộ phận quay, lưỡi dao ép ra. Có thể dùng bàn chải kèm theo bộ sản phẩm để chà sạch bã ép.

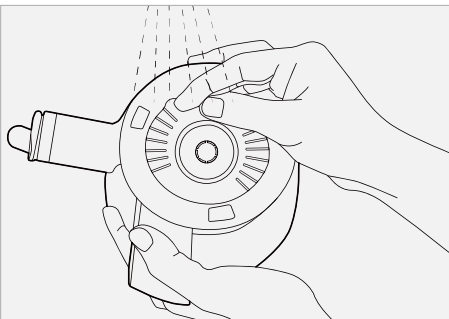


Chú ý : Cần rửa ngay máy ép sau khi sử dụng. Nếu để các bã ép khô dần trong máy sẽ rất khó khi tháo các bộ phận ra cũng như việc rửa sạch các chất bẩn trên bề mặt sản phẩm cũng khó khăn hơn.

Để có thể rửa nhanh chóng và dễ dàng, ngâm nguyên hộp ép vào nước và để vòi nước xả từ trên xuống dưới.

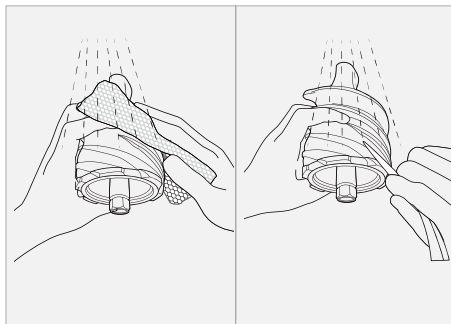
Phần thân máy: không được để ngâm nước, chỉ dùng khăn lau sạch.

- 5** Đặt hộp ép dưới vòi nước, gỡ miếng silicon ra để bã ép được trôi sạch.



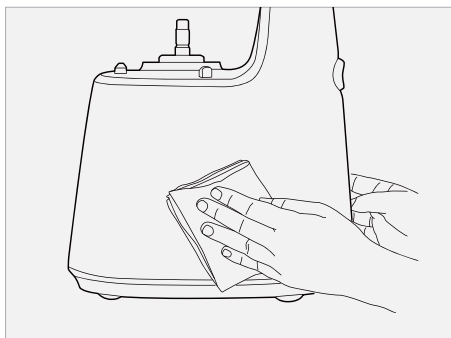
Mẹo hay : Chối xoay có thể dùng để rửa lưới lọc nước ép.

- 6** Rửa sạch lưỡi dao ép dưới vòi nước, dùng bàn chải kèm theo để làm sạch cặn kẽ các khe trên dao ép.



Chú ý : Nên rửa sạch dao ép ngay khi vừa sử dụng xong. Nên để bã ép dính khô trên dao ép, việc chùi rửa sẽ khó khăn và không đảm bảo được độ sạch cho lần sử dụng tiếp theo.

- 7** Lau sạch phần thân máy với khăn khô.



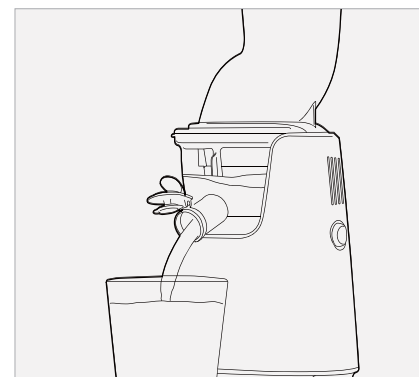
Chú ý : Không để nước rơi vào thân máy.

CÁCH SÚC RỬA HỘP ÉP

- 1** Đóng nắp ở phần miệng ống dẫn nước hoa quả. Sau đó đổ nước vào phễu để chế độ như đang ép hoa quả.



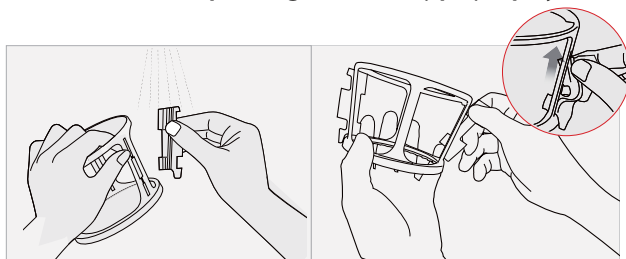
- 2** Sau đó mở nắp silicon ở miệng ống dẫn nước, cho nước chảy ra.



CÁCH THÁO RỜI VÀ LAU RỬA CÁC BỘ PHẬN

CHÚ Ý: Rửa bộ phận quay dưới vòi nước Trước khi gắn bộ phận quay vào máy, cần kiểm tra kỹ xem các miếng silicon đã được gắn đúng vị trí.

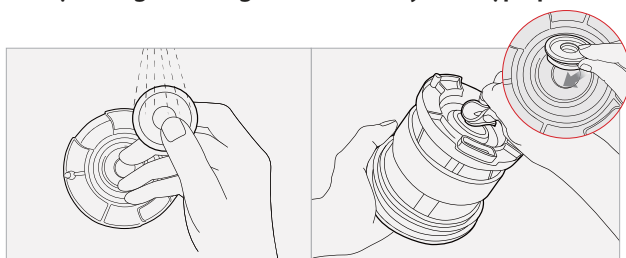
Cách rửa và tháo lắp miếng silicon ở bộ phận quay



Gỡ miếng silicon từ bộ phận quay và rửa sạch, lau khô.

Sau đó gắn miếng silicon vào cho khớp với bộ phận quay (như hình)

Rửa sạch và gắn miếng silicon vào đáy của hộp ép (như hình)



Chú ý: Sau khi rửa sạch, cần gắn khít miếng silicon vào đáy hộp ép.

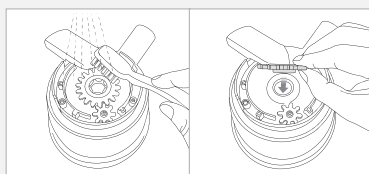
Tháo và rửa sạch phần nắp của ống dẫn nước ép



Gỡ phần nắp bọc miếng ống dẫn nước ép ra. Sau khi rửa sạch, gắn phần nắp trở lại cho đúng khớp với ống dẫn nước ép.

Vệ sinh bên trong hộp ép

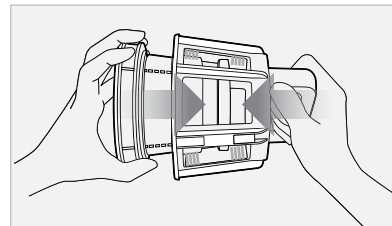
Vui lòng tháo nắp đáy và vệ sinh bên trong hộp ép. Sau khi lau sạch, đảm bảo phần bánh răng trên phần bạc đạn khớp với bánh răng trên hộp ép. Lắp ráp theo thứ tự ngược lại với trình tự tháo rời.



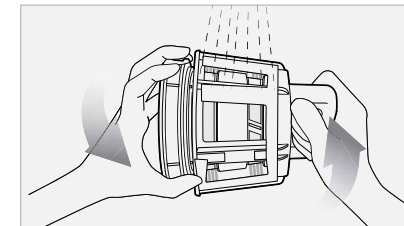
CÁCH DÙNG DỤNG CỤ RỬA ĐI KÈM SẢN PHẨM

CHÚ Ý: Dụng cụ rửa chuyên biệt kèm theo bộ sản phẩm chỉ dùng để rửa các bộ phận trong hộp ép.

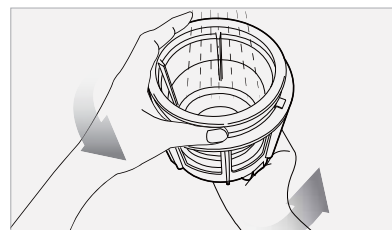
1 Một tay cầm dụng cụ rửa, một tay đẩy bộ lọc vào cho đúng khớp (như hình).



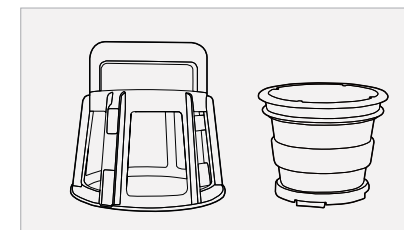
2 Dùng tay xoay bộ lọc liên tục dưới vòi nước để các bàn chải trong dụng cụ rửa chà sạch bã ép.



3 Rửa sạch bên trong bên ngoài của bộ lọc với dụng cụ rửa (như hình)



4 Sau khi rửa xong, tách bộ lọc ra khỏi dụng cụ. Lau khô, để nơi thoáng mát, sạch sẽ.



CHÚ Ý-AN TOÀN KHI SỬ DỤNG

- 1. Không vận hành máy khi không có bất kỳ loại nguyên vật liệu ép nào bên trong.
(Vận hành máy khi không có thức ăn bên trong sẽ làm giảm độ bền của lưỡi dao ép)
- 2. Không vận hành máy liên tục quá 30 phút.
Việc sử dụng liên tục sẽ làm nóng máy, do đó nếu sử dụng khoảng 30 phút thì cho máy nghỉ để làm nguội máy hoàn toàn sau đó mới sử dụng lại.
- 3. Trong lúc máy đang hoạt động, không dùng muỗng, đũa...để đẩy thức ăn trong phễu.
Cần dùng thanh nhấn đi kèm sản phẩm vì dụng cụ có độ dài vừa phải, đảm bảo không làm ảnh hưởng đến các bộ phận khác khi máy đang hoạt động.
- 4. Không dùng ngón tay hoặc các vật dụng khác thay thế cho thanh nhấn.
- 5. Không cho các loại ngũ cốc khô, trái cây có hạt cứng vào máy ép.
 - Các loại hạt quá cứng hoặc các loại thức ăn đông cứng sẽ làm ảnh hưởng đến các bộ phận bên trong máy và dễ gây hỏng hóc bên trong.
 - Cần chú ý, nếu cần xay các loại thức ăn bị đông đá, nên rã đông trước khi xay. Các loại hạt cứng như ngũ cốc, đậu nành cần được ngâm mềm trước khi xay.
- 6. Không dùng máy ép để ép dầu từ thức ăn.
Không ép chung với các loại dầu thực vật, mỡ động vật. Những chất dầu mỡ có thể làm giảm công suất.
- 7. Không cho bã ép ngược vào máy ép vì máy ép có thể làm nghẹt phễu hoặc ảnh hưởng đến các bộ phận khác trong hộp.
- 8. Sau khi ép thực phẩm có hạt nhỏ như nho, cần lau rửa kỹ các rãnh nhỏ trên lưỡi dao ép.

LƯU Ý TRONG QUÁ TRÌNH SỬ DỤNG

Quả có hạt cứng		Đối với các loại quả có hạt cứng như đào, mơ, bơ, mận, hồng, đu đủ, xoài...thì cần phải tách bỏ hết hạt trước khi ép nước.
Quả có vỏ cứng hoặc không ăn được		Đối với các loại quả có vỏ dày hoặc vỏ không ăn được như dưa, dưa lê, dưa hấu, cam, sầu riêng... thì cần cắt bỏ vỏ trước khi ép.
Các loại trái cây đông lạnh hoặc nước đá		Đối với các thực phẩm/trái cây đông lạnh như dâu tây, việt quất, rau củ đông lạnh...thì cần phải rã đông rồi mới cho vào máy ép.
Động thực vật có chất dầu		Đối với các loại hạt ngũ cốc, tinh dầu, bơ...thì không nên cho vào máy ép vì có thể làm giảm năng suất của máy ép.
Khác		Đối với các loại thực phẩm cứng như dừa, mía... không nên dùng để ép với máy ép này. Không ép các thực phẩm không có nước bên trong.

Sản phẩm máy ép tiên tiến với thiết kế tối ưu, vừa mang lại khả năng ép lọc tiên tiến vừa mang lại mùi vị thơm ngon nguyên chất của nhiều loại nước hoa quả khác nhau.
Để đạt được hiệu quả cao nhất, cần đọc kỹ và làm theo hướng dẫn trong quá trình sử dụng.

