

PRODUCT SPECIFICATION

Model No.: KL-530	Voltage: 220-240V~50Hz
Power: 200W	Working time: Less than 10 min
Net weight: 3.2Kg	Unit dimension: 145x155x390mm

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary. This product must not be disposed together with the domestic waste. This product has to be disposed at an authorized place for recycling of electrical and electronic appliances. By collecting and recycling waste, you help save natural resources, and make sure the product is disposed in an environmental friendly and healthy way.

KALITE

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Model: KL-530



www.kalite.vn

Cảm ơn quý khách hàng đã sử dụng sản phẩm KALITE KL-530. Quý khách vui lòng đọc kỹ hướng dẫn để tận dụng tối đa tính năng của máy, chúng tôi tin rằng chiếc máy này sẽ mang lại sự tiện dụng giúp quý khách hàng dễ dàng chế biến nhiều món ăn cho gia đình.

Mọi thắc mắc quý khách vui lòng gọi trực tiếp đến bộ phận chăm sóc khách hàng của KALITE Việt Nam để được hướng dẫn.

Chúng tôi xin chân thành cảm ơn!

Mục lục

Hướng dẫn sử dụng:	20
Thông báo an toàn:	22
Đặc điểm sản phẩm:	23
Bộ phận và linh kiện:	24
Hướng dẫn lắp ráp:	25
Hướng dẫn vận hành:	26
Việc tháo rời thiết bị:	28
Chuẩn bị nước giải khát tinh khiết:	29
Vệ sinh và bảo quản:	31
Hiện tượng thông thường và giải pháp:	32
Thông số sản phẩm:	33

Tất cả nội dung của tài liệu này đã được kiểm tra cẩn thận. Nếu có bất kỳ sai sót chúng tôi sẽ chỉnh sửa trong lần tái bản sau. Trong trường hợp sản phẩm được nâng cấp chúng tôi sẽ thay đổi nội dung phù hợp. Màu sắc, và hình dạng của máy phụ thuộc vào thực tế.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng trước khi dùng. Giữ sách để tham khảo trong tương lai.

Nguy hiểm

Không được ngâm thiết bị động cơ (máy chính) trong nước hoặc rửa trong vòi nước.

Thận trọng

Để sử dụng an toàn và đúng cách, vui lòng đọc kỹ các khuyến cáo cẩn thận trước khi sử dụng máy.

- Thiết bị này không được dùng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị theo cách an toàn và hiểu rõ các mối nguy có liên quan.
- Trẻ em không được làm vệ sinh và bảo trì sản phẩm nếu không có sự giám sát.
- Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện, hãy kiểm tra để đảm bảo nguồn điện áp phù hợp với chỉ dẫn điện áp như dưới đây máy.
- Kiểm tra đường dây điện, phích cắm và các linh kiện trước khi sử dụng.
- Vui lòng không kéo mạnh hoặc đẩy dây nguồn ra khỏi ổ cắm điện. Không xoắn hoặc uốn cong dây nguồn. Không đặt dây điện gần thiết bị sưởi.
- Vui lòng không cắm hoặc rút dây nguồn khi tay ướt.
- Vui lòng không sử dụng thiết bị khi dây nguồn hoặc phích cắm bị mất hoặc bị hỏng.
- Nếu đường dây điện bị hư hỏng, để đảm bảo an toàn, nó phải được thay thế bởi công ty bảo trì được ủy quyền hoặc chuyên gia về điện.
- Vui lòng không làm sạch thiết bị bằng dòng nước đang chảy để tránh máy bị ướt.
- Vui lòng không tháo rời máy khi đang vận hành cũng như không cho bất cứ thứ gì vào hộp nước trái cây và bã khi đang vận hành.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

11. Vui lòng để sản phẩm tránh xa trẻ em.
12. Vui lòng không sử dụng thiết bị lâu hơn 10 phút, sử dụng quá nhiều có thể gây quá nóng dẫn đến hỏng động cơ.
13. Trong trường hợp có bất kỳ mùi, nhiệt hoặc khói bất thường nào, hãy ngừng hoạt động ngay lập tức và liên hệ với trung tâm bảo hành gần nhất để được bảo dưỡng.
14. Khi thiết bị đang chạy, không đưa ngón tay hoặc vật khác vào đường ống tiếp liệu, ngoại trừ thanh đẩy.
15. Hãy cầm dây nguồn đúng cách.
16. Vui lòng không sử dụng thiết bị khi nắp trống được tháo rời.
17. Vui lòng không tự ý sửa chữa hoặc điều chỉnh dây nguồn bị lỗi. Liên hệ với trung tâm bảo hành để thay dây nguồn bởi thợ điện có chuyên môn.
18. Xác nhận xem các thành phần được lắp ráp đúng cách trước khi sử dụng. Không tháo rời các thành phần khi thiết bị đang chạy.
19. Nếu phích cắm, đường dây điện hoặc các thành phần khác bị hỏng, không sử dụng thiết bị.
20. Để thiết bị và dây của nó xa tầm tay trẻ em. Trẻ em không được chơi với thiết bị.
21. Nếu dây nguồn bị hỏng, vì lý do an toàn, nó phải được thay thế bởi Trung tâm bảo hành, bộ phận bảo trì được ủy quyền hoặc chuyên gia.
22. Chỉ sử dụng trong nhà. Chỉ sử dụng trong gia đình.
23. Để chống điện giật, không nhúng các bộ phận chính của sản phẩm, dây điện hoặc phích cắm vào nước hoặc các chất lỏng khác.

THÔNG BÁO AN TOÀN

Sau đây là thông báo an toàn. Để tránh nguy hiểm tiềm ẩn hoặc mất mát tài sản, vui lòng đọc kỹ trước khi sử dụng thiết bị.

1. Không được phép sử dụng nhiều phích cắm trong một ổ cắm. Sự gia nhiệt bất thường có thể gây ra hỏa hoạn.
2. Cắm tiếp xúc với phích cắm bằng tay ướt. Nguy cơ điện giật.
3. Khi đi ra ngoài hoặc không sử dụng, hãy rút phích cắm điện ra. Nguy cơ điện giật và hỏa hoạn.
4. Khi có bụi hoặc nước vào chân phích cắm điện, hãy làm sạch bằng khăn lau bụi. Nguy cơ điện giật và hỏa hoạn.
5. Không làm rơi, sốc thiết bị. Nguy cơ hư hỏng và trục trặc.
6. Không kéo dây trong khi rút phích cắm ra. Nguy cơ điện giật và hỏa hoạn khi dây điện bị mòn.
7. Khi đang bật nguồn, không được đưa ngón tay, đưa hoặc bắt cứ thứ gì khác vào ống tiếp liệu. Nguy cơ mất an toàn.
8. Không nên làm sạch các bộ phận máy bằng chất tẩy rửa hoặc nước nóng. Nguy cơ rút ngắn tuổi thọ.
9. Không sử dụng hoặc để thiết bị gần dụng cụ dùng gas. Nguy cơ biến dạng và thay đổi màu sắc.
10. Không được tháo rời, sửa chữa hoặc thay đổi tùy ý động cơ chính. Nguy cơ xảy ra hiện tượng bất thường, hỏa hoạn và thương tích.
11. Cắm làm sạch thiết bị bằng hóa chất hoặc chất dễ bay hơi. Nguy cơ đổi màu, bay màu và cháy.
12. Không được sử dụng thiết bị ở nơi nghiêng hoặc không bằng phẳng, vì lật úp là nguyên nhân gây hư hỏng thiết bị và tai nạn.
13. Không bị uốn cong hoặc làm căng đường dây điện. Nguy cơ thiệt hại và cháy nổ.
14. Sử dụng và tránh xa tầm tay trẻ em. Nguy cơ tai nạn và thương tích.
15. Không phun chất lỏng hoặc nước dễ cháy. Nguy cơ nổ, cháy và điện giật.

ĐẶC ĐIỂM SẢN PHẨM

1. Dùng để ép nước trái cây bằng tốc độ ép chậm

Đảm bảo chất lượng tự nhiên của nguyên liệu, không bị phá hủy các yếu tố dinh dưỡng và giữ được hương vị và mùi vị ban đầu tự nhiên.

2. Đa chức năng

Máy có đa chức năng như ép nước rau củ, sữa đậu nành, nước hoa quả, sữa đóng đậu nành, ... Có thể chuẩn bị bữa tối nhanh chóng và tiện lợi hơn theo nhu cầu sử dụng.

3. Hoạt động đơn giản

Tháo lắp dễ dàng, thuận tiện cho việc vệ sinh, cọ rửa.

4. Thiết kế công tắc kép

Đặt cốc ép vào động cơ chính, đẩy nắp trên rồi khởi động công tắc để hoạt động.

5. Động cơ hạng nặng được thông qua

Máy có thể dùng để ép các loại rau giàu chất xơ (chẳng hạn như cần tây). Khi ép các loại này bạn nên chuyển tiếp và đảo ngược một lúc. Nó sẽ cho lượng nước ép nhiều nhất.

6. Hoạt động với ít tiếng ồn

Nó sử dụng động cơ giảm DC tuổi thọ cao, đạt 20 phút mỗi lần, với tốc độ thấp, tiếng ồn thấp và ít rung động hơn.

7. Tách nước trái cây và nước ép và ép liên tiếp

Việc tách nước trái cây và nước cốt có thể loại bỏ hiệu quả phần còn lại của kim loại nặng và thuốc trừ sâu. Tiêu hóa và hấp thụ. Máy có thể ép nước trái cây tươi liên tục trong ba mươi phút mỗi lần, điều này giúp tránh sự cố gián đoạn cho việc loại bỏ bã.

8. Làm sạch tự động và dễ dàng

Đối với một lần ép, nếu muốn thưởng thức nước trái cây khác, chỉ cần thêm nước vào lỗ đầu để rửa qua trong khi chạy tiếp.

CÁC BỘ PHẬN VÀ LINH KIỆN

1. Ống đẩy

2. Khay chứa đồ ép

3. Ống dẫn đồ ép

4. Nắp trống

5. Vít ép/trục ép

6. Chỗ phân tách

7. Trống vắt

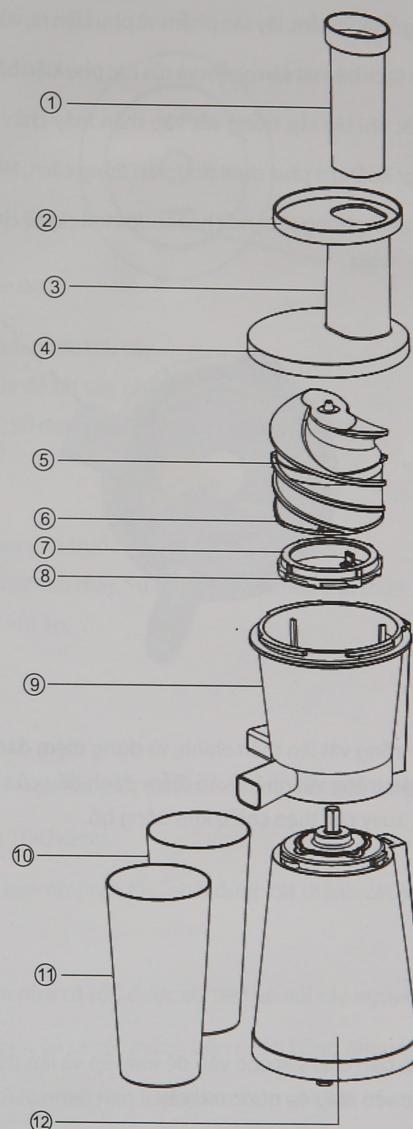
8. Cửa xả bã

9. Cửa xả nước trái cây

10. Khay chứa bã

11. Khay chứa nước trái cây

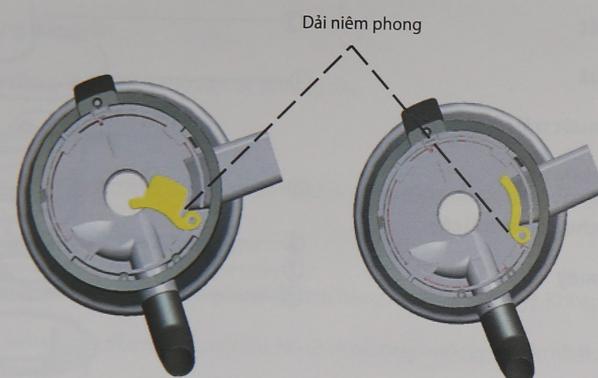
12. Thân máy



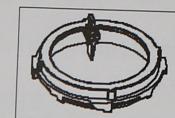
HƯỚNG DẪN LẮP RÁP

Cần thực hiện các bước cẩn thận khi tháo rời.

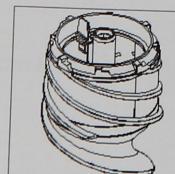
- Mở gói sản phẩm, lấy sản phẩm và phụ kiện ra; vứt bỏ túi đóng gói.
- Làm sạch bề mặt sản phẩm và rửa các phụ kiện bằng nước, bên cạnh phần thân chính.
- Trước khi lắp ráp trống vắt vào thân máy chính, trước tiên hãy đảm bảo rằng dải niêm phong/Zoăng ở phía dưới được lắp đúng cách. Nếu dải niêm phong không được lắp đúng cách, niêm phong sẽ bị mất hoặc nước trái cây sẽ chảy ra bên ngoài



- Đặt trống vắt lên thân chính, và dùng điểm đánh dấu trên trống vắt nhắm vào điểm đánh dấu của thân chính, xoay cốc theo chiều kim đồng hồ.

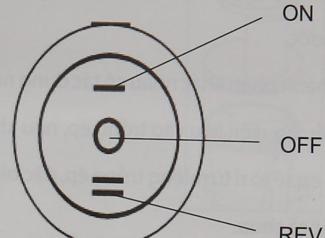
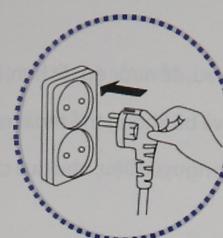


- Chèn bàn chải silicone vào để máy ép và lắp đế máy ép vào máy ép nước trái cây.



HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

- Cắm phích cắm vào ổ cắm (đảm bảo ổ cắm có tiếp đất đáng tin cậy), bật nút điều khiển.



ON: Kích hoạt động cơ và bắt đầu làm nước trái cây.

OFF: Dừng hoạt động. Đặt nút ở giữa để tắt sản phẩm.

REV: Kích hoạt hoạt động ngược lại. Sử dụng nút này khi có thứ gì đó bị kẹt.

- Rửa thật sạch mọi loại trái cây hoặc rau quả trước khi cắt và cho vào máy.

- Sau khi rửa và cắt, cho nguyên liệu từ từ vào máy. Sử dụng bộ đẩy nếu cần thiết. Loại bỏ hết hạt cứng khỏi nguyên liệu trước khi ép.

Ghi chú

A). Các thành phần sẽ được đặt từng cái một. Khi một cái hoàn thành, hãy đặt cái tiếp theo vào; kích thước nguyên liệu nên là 10x3x2cm.

B). Các thành phần giàu chất xơ, chẳng hạn như cần tây, phải được cắt thành các khúc nhỏ (chẳng hạn chiều dài 5-10cm)

C). Các nguyên liệu ít chất xơ, chẳng hạn như cà rốt, được ưu tiên ép với các nguyên liệu giàu chất xơ như lá thông, cần tây. Cắt một củ cà rốt thành bốn phần bằng nhau (do thành phần nước của các nguyên liệu khác nhau nên lượng nước ép sẽ khác nhau).

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

D) Đồ cũ sẽ có ít nước trái cây hơn do độ ẩm của nó ít hơn. Những thứ để trong tủ lạnh vài ngày nên được ngâm trong nước tinh khiết trước, sau đó tách ra sau khi những thứ đã hấp thụ đủ nước.

F). Các thành phần khác nhau có tác dụng nước ép khác nhau, để nước ép tốt hơn, không để quá nhiều nguyên liệu vào trống ép, nếu không nước ép và bã không thể thoát ra dễ dàng và nước ép sẽ rò rỉ từ miệng trống ép, đặc biệt là đối với các nguyên liệu, như dưa chuột, anh đào hoặc cà chua.

G) Chú ý: Không dùng đũa, thìa. Thanh đẩy có thể được sử dụng khi cần thiết

4. Nếu máy dừng đột ngột, trước tiên hãy nhấn nút TẮT để dừng máy; sau đó nhấn nút REV, hướng nguyên liệu lên giữa máy ép và trống, rồi nhấn nút BẬT. (Lặp lại thao tác nếu cần)

Lưu ý: Nếu thao tác trên không hoạt động, hãy tháo rời máy; làm sạch lồng vắt trước khi sử dụng lại.

Lưu ý: Nếu cần thao tác "đảo ngược", trước tiên hãy nhấn nút TẮT, sau đó nhấn nút "đảo ngược" sau khi máy dừng.

5. Tắt máy sau khi ép.

6. Vệ sinh máy sau khi ép

Nhận xét:

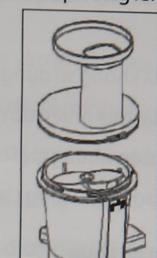
Máy ép trái cây chậm được trang bị thiết bị bảo vệ quá tải và thiết bị bảo vệ quá nhiệt.

Khi xảy ra hiện tượng quá tải hoặc hoạt động trong thời gian dài, có thể xảy ra hiện tượng quá nhiệt, khi đó thiết bị bảo vệ quá tải hoặc thiết bị bảo vệ quá nhiệt sẽ hoạt động và máy ép trái cây chậm sẽ ngừng hoạt động.

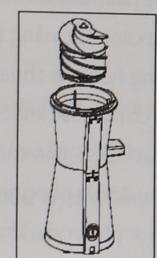
Giải pháp là nhấn nút về vị trí TẮT, rút phích cắm của máy ép trái cây chậm và đợi 30 - 40 phút cho đến khi thiết bị bảo vệ khôi phục. Sau đó cắm lại phích cắm vào ổ cắm, và nhấn nút điều khiển sang vị trí ON để kiểm tra thiết bị bảo vệ đã phục hồi hay chưa. Nếu không, hãy rút phích cắm lại và đợi thêm một thời gian nữa. Nếu ổn, bạn có thể tiếp tục hoạt động ép trái cây của mình.

VIỆC THÁO RỜI THIẾT BỊ

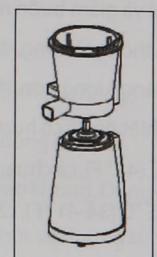
1. Sau khi thiết bị dừng, xoay nắp trên theo hướng mũi tên, sau đó kéo nắp trống lên



2. Kéo máy ép lên trên



3. Xoay trống vắt theo hướng mũi tên rồi kéo lên trên



Lưu ý: Việc tháo rời các bộ phận trong cốc ép theo trình tự lắp ráp ngược lại

CHUẨN BỊ NƯỚC GIẢI KHÁT TINH KHIẾT

Loại bỏ các loại hoa quả cứng như như đào, mận, xoài, mơ, táo tàu, táo tàu có thể làm hỏng thiết bị.

Tốt hơn là không sử dụng mía.

Không đặt quá nhiều đồ một lần. Nguy cơ bị kẹt và dừng máy.

Trong khi ép những loại có ít nước và nhiều chất xơ, hãy cắt những thứ đó càng nhỏ càng tốt và đưa vào lỗ đầu từng chút một.

Nước ép cà chua

Nước ép cà chua là một loại nước rau quả đặc trưng, có vị thanh mát, sảng khoái. Nó chứa lycopene haematochrome, có thể ức chế quá trình lão hóa. Vị chua của axit xitic có thể gây kích ứng các chức năng trên. Tốt hơn là nên uống một cốc vào buổi sáng. Cà chua ngọt, cà chua vàng hoặc cà chua xanh đều có hương vị đặc biệt và có thể được dùng để pha chế nước ép có màu sắc khác nhau.

1. Làm sạch đơn giản cho cà chua hữu cơ. Lau cà chua thông thường bằng chất tẩy rửa nhẹ trước, sau đó rửa bằng nước sạch.

2. Kéo thực phẩm vào khay để đồ ăn (cắt thành từng miếng nhỏ khi nó quá lớn).

Cà chua rất hữu ích trong việc ngăn ngừa và chữa bệnh ung thư, thiếu máu não, bệnh tim và các bệnh khác. Cà chua chứa nhiều vitamin A & C. Vị chua đặc biệt của nó có thể làm dịu cơn mệt mỏi và giảm buồn nôn. Ngoài ra, nó còn có ích trong việc giải rượu, sảng khoái. (So với cà chua thông thường, cà chua nhỏ có hàm lượng dinh dưỡng nhiều hơn và độ dày cao hơn, nhiều năng lượng hơn, thích hợp để ép lấy nước hơn).

MẸO: Nhiệt độ để có hương vị tối ưu

Táo: 5 °C (41 °F), cà chua: 12-13 °C (54 °F), nho: 4-5 °C (39 °F)

Cam: 1-5 °C (34-41 °F), cà rốt: 1-5 °C (34-41 °F), đào: 8-13 °C (46-55 °F)

Nước ép cà rốt

Cà rốt là vua của các loại rau củ chứa nhiều dinh dưỡng, có hương vị thơm ngon, là một trong những loại rau được ưa chuộng. Nó có vị ngọt đặc biệt, và có thể được chiết xuất cùng với rau chát. Cà rốt là loại rau chứa nhiều Vitamin A và renieratene nhất. Ăn hai củ cà rốt một ngày có thể cung cấp lượng vitamin A gấp bốn lần nhu cầu hàng ngày.

1. Làm sạch đơn giản cho cà rốt hữu cơ. Lau cà rốt thông thường bằng chất tẩy rửa nhẹ trước, sau đó rửa bằng nước sạch.

CHUẨN BỊ NƯỚC GIẢI KHÁT TINH KHIẾT

2. Cắt cà rốt mảnh để cho vào lỗ đầu vào.

3. Đặt lần lượt từng thứ đã cắt vào lỗ đầu vào. Đổ lại nước trái cây vào lỗ đầu vào và lọc lại, việc này có thể làm giảm bã trong ngăn chứa chính và bỏ nước trái cây sẽ mịn hơn.

Cà rốt có nhiều vitamin A, có thể ngăn ngừa lão hóa da, cải thiện thị lực và tăng cường khả năng miễn dịch. Nó cũng có nhiều chất xơ, rất hữu ích để giảm cân. Uống một cốc mỗi ngày có thể giúp tiêu hóa, giảm tỷ lệ ung thư và cải thiện khả năng miễn dịch, đặc biệt có tác dụng tốt đối với sắc đẹp của phụ nữ

Đậu phụ

1. Ngâm đậu nành khô trong nước 400g đậu tương khô ngâm trong nước một thời gian nhất định (sáu giờ vào mùa hè và mười giờ trong mùa đông) sẽ trở thành khoảng một kg.

2. Cho một kg đậu nành đã ngâm và 2000ml nước vào chậu và bắt đầu “ủ”, cho từng thia một vào lỗ đầu vào.

3. Nấu sữa đậu nành đã lọc ở nhiệt độ trung bình trong 10 phút (tắt lửa khi sữa đậu nành bắt đầu sói)

4. Đặt chất làm đông (đăng) vào một chậu khác (dung tích trên ba lít).

5. Đổ sữa đậu nành đã đun sôi vào chậu có chất làm đông (khi đậu nành còn nóng)

6. Khuấy đậu nành hai hoặc ba lần, và trong năm phút, đậu nành sẽ đông kết.

7. Lót gạc lọc vào khung lề đường và đổ sữa đậu nành đã đông kết vào khung. Dùng gạc lọc sữa đậu nành lại, đặt lên khung bao và ép trong vòng 15 đến 20 phút với lượng từ 1-2kg là đậu phụ đã sẵn sàng.

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

1. Chuyển nguồn sang vị trí TẮT rồi rút phích cắm ra khỏi nguồn.

Lưu ý: Nhấn đến vị trí "dừng" sau khi xơ trong cốc ép được làm sạch hoàn toàn.

2. Sau khi vận hành, giữ vòi nước trái cây, xoay nắp trống theo hướng mở và có thể tháo rời nắp trống. (Tháo rời các thành phần theo trình tự lắp ráp ngược lại.)

Lưu ý: làm sạch sau khi sử dụng ngay lập tức, nếu không lớp bã khô sẽ bám vào các thành phần, không thể vệ sinh hoặc tháo rời, cũng làm giảm hiệu suất.

3. Làm sạch bộ vắt, trống vắt, nắp trống, xi lanh đầy bằng bàn chải mềm và chất tẩy rửa trung tính, sau đó lau khô.

4. Lau sạch động cơ chính bằng khăn lau khô và mềm.

Lưu ý: sau khi chiết xuất những thứ giàu sắc tố như cà rốt, rau bina, v.v., hãy lau bể mặt hộp đựng bằng dầu, sau đó rửa bằng chất tẩy rửa trung tính.

HIỆN TƯỢNG THÔNG THƯỜNG VÀ GIẢI PHÁP

1. Tiếng ồn

Sau khi dừng thiết bị, kiểm tra kỹ tình trạng lắp ráp của các phụ kiện.

Xác nhận số lượng và kích thước thành phần.

2. Động cơ không hoạt động

a. Đảm bảo rằng phích cắm điện đã được cắm tốt chưa?

b. Vui lòng xác nhận xem lắp ráp các phụ kiện đúng cách chưa?

c. Khởi động lại sau khi dừng một giờ.

d. Dừng đột ngột trong khi đang chạy, hãy chắc chắn rằng có quá nhiều nguyên liệu, hoặc quá nhiệt của động cơ gây ra bảo vệ động cơ. Dừng máy cho đến khi động cơ nguội.

3. Dừng đột ngột trong quá trình hoạt động.

Khi có sự dừng đột ngột trong quá trình vận hành, hãy chuyển công tắc sang vị trí TẮT và nhấn nút "đảo ngược". Đẩy lên trên các thành phần được kẹp giữa trống vắt và dụng cụ vắt, sau đó nhấn nút BẤT.

HIỆN TƯỢNG THÔNG THƯỜNG VÀ GIẢI PHÁP

Những điểm cần lưu ý khi sửa chữa được cho phép

Triệu chứng	Nội dung được xác nhận
Động cơ dừng đột ngột khi đang chạy	Vui lòng kiểm tra xem phích cắm đã được cắm chặt chưa Vui lòng đảm bảo xem động cơ có bị quá tải hay không và sử dụng lại sau khi động cơ nguội Vui lòng thử xem thao tác "đảo ngược" có khả thi hay không.
Ít nước trái cây	Các thành phần khác nhau cho lượng nước ép thu được Nguyên liệu cũ có ít nước trái cây hơn Nguyên liệu để lâu trong tủ lạnh thì trước tiên phải ngâm trong nước tinh khiết, sau đó mới cho ép nước sau khi nguyên liệu đã ngấm đủ nước. Các thành phần ít chất xơ như cà rốt được ưu tiên để ép nước với các thành phần giàu chất xơ như bắp cải, lá thông, cần tây. Cắt một củ cà rốt thành bốn phần bằng nhau và cho từng phần một (cho từng phần một vào sau khi các nguyên liệu trước đó đã chiết xuất xong) để có được tỷ lệ nước ép cao hơn. Vui lòng kiểm tra xem dài niêm phong đã được
Hàm lượng bã ẩm hơn	Vui lòng kiểm tra xem dài niêm phong đã được lắp ráp đúng cách chưa
Nước trái cây chảy ra từ phần trên của động cơ chính	Nếu dài niêm phong không được lắp ráp đúng cách, nước trái cây sẽ bị rò rỉ từ niêm phong.
Dừng đột ngột trong khi hoạt động	Đặt quá nhiều nguyên liệu hoặc quá nhiệt của động cơ sẽ kích hoạt hệ thống dừng hoạt động của máy, lúc này hãy khởi động lại thiết bị khi động cơ nguội. Loại bỏ các hạt trái cây cứng có thể làm hỏng máy ép.

THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Model : KL-530	Điện áp: 220-240V~50Hz
Công suất: 200W	Thời gian làm việc: Ít hơn 10 phút
Khối lượng tịnh: 3.2Kg	Kích thước sản phẩm: 145x155x390mm

XỬ LÝ: Không vứt bỏ sản phẩm này như rác thải đô thị chưa được phân loại. Việc thu gom riêng các chất thải đó để xử lý đặc biệt là cần thiết. Sản phẩm này không được thải bỏ cùng với rác thải sinh hoạt. Sản phẩm này phải được xử lý tại nơi được phép tái chế các thiết bị điện và điện tử.

Bằng cách thu gom và tái chế chất thải, bạn giúp tiết kiệm tài nguyên thiên nhiên và đảm bảo sản phẩm được xử lý theo cách lành mạnh và thân thiện với môi trường.