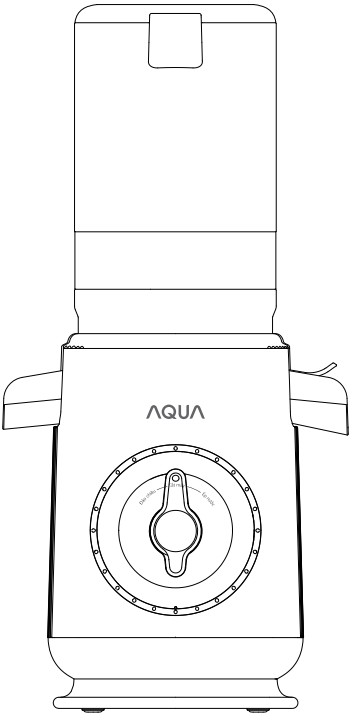
AQUA



AQS-JSJ0901RW-VN

MÁY ÉP CHẬM

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Cảm ơn bạn đã lựa chọn sử dụng sản phẩm của chúng tôi,
vui lòng đọc kỹ sách hướng dẫn trước khi sử dụng để bảo đảm an toàn.

MỤC LỤC

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM — 02

MÔ TẢ SẢN PHẨM — 02

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG — 03

VỆ SINH BẢO TRÌ — 13

CÁC MỤC CẦN LƯU Ý — 16

HƯỚNG XỬ LÝ LỖI — 19

THÔNG SỐ KỸ THUẬT — 20

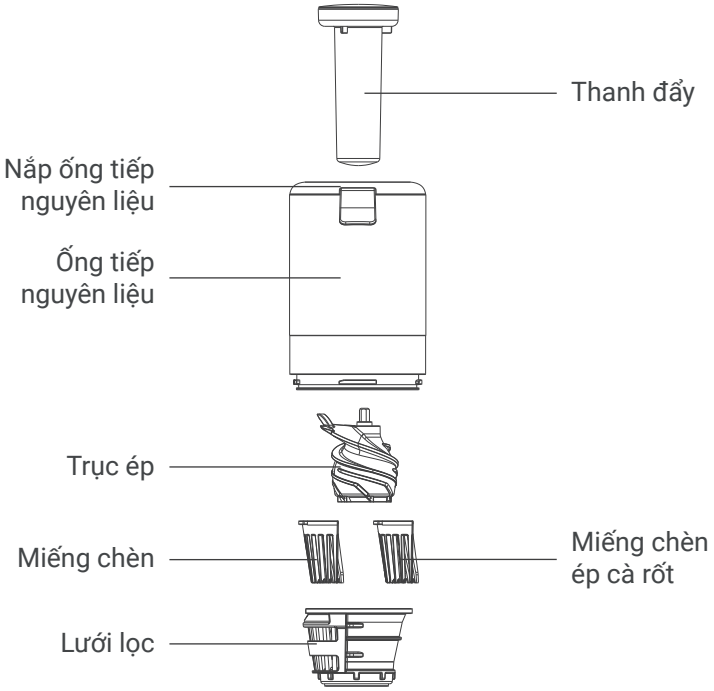
GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

- Sản phẩm này sử dụng phương pháp ép với tốc độ chậm, không nghiền, nên nước ép vẫn giữ được hương vị và dinh dưỡng ban đầu của trái cây và rau quả, đồng thời kết hợp nhiều chức năng ép rau và ép trái cây.
- Cối ép và thân máy thiết kế tháo rời, dễ dàng vệ sinh.
- Thiết kế công tắc đôi, an toàn hơn khi sử dụng. (lắp cối ép vào thân máy, đậy chặt nắp bảo vệ và nhấn nút nguồn để khởi động).

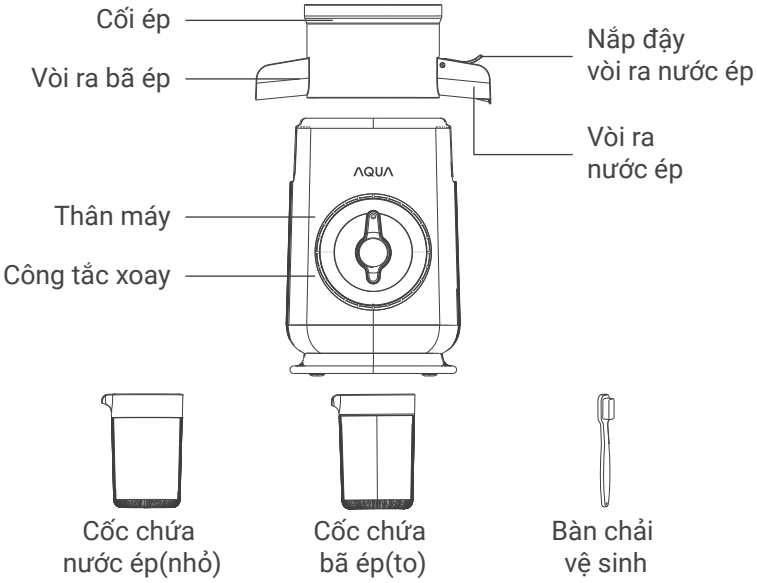
Lưu ý:

Sản phẩm này phù hợp để sử dụng trong nhà, không sử dụng cho việc kinh doanh, nếu không tuổi thọ của máy sẽ giảm.

MÔ TẢ SẢN PHẨM



MÔ TẢ SẢN PHẨM

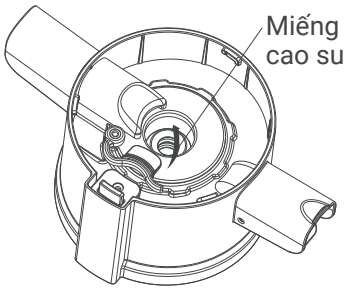
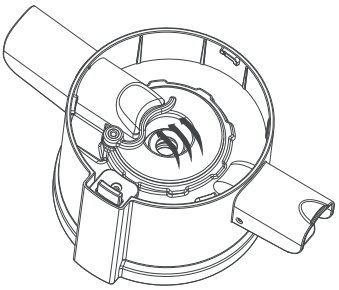


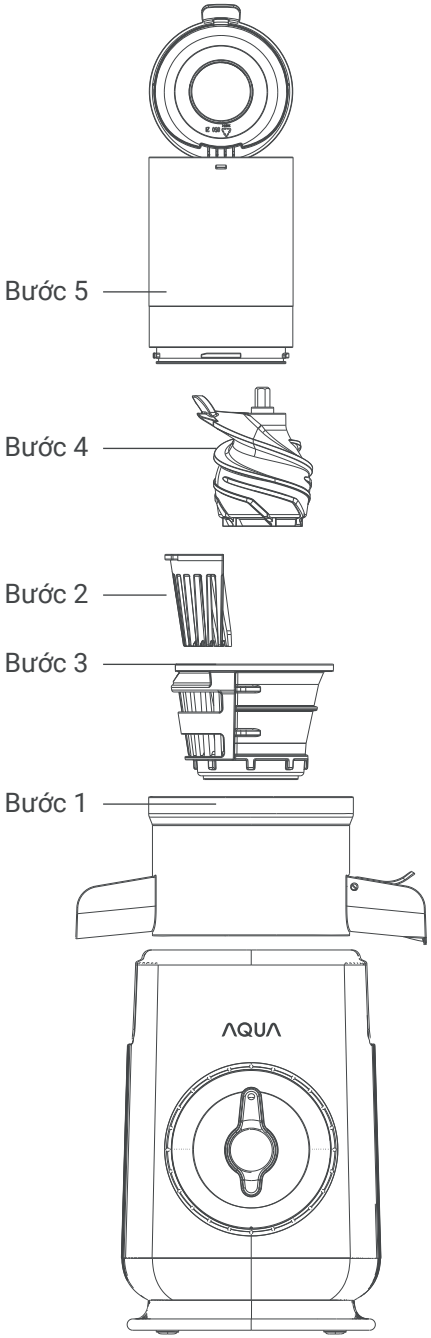
* Hình ảnh chỉ để tham khảo, vui lòng xem sản phẩm thực tế.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

CÁCH LẮP ĐẶT

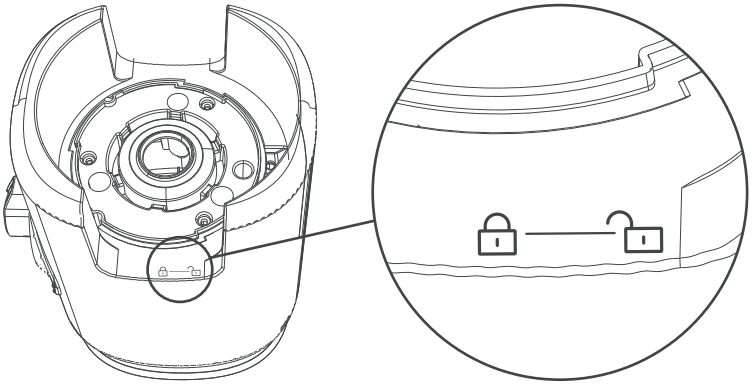
Trước khi lắp cối ép, vui lòng kiểm tra xem miếng cao su ở phía dưới cối ép của vòi ra bã ép có được lắp vào đúng vị trí hay không.

Chèn miếng cao su của vòi ra bã ép vào lỗ hình chữ nhật	Cắm chặt miếng cao su của vòi ra bã ép
	


Bước 5
Bước 4
Bước 2
Bước 3
Bước 1
AQUA

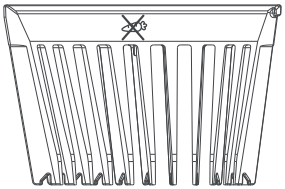
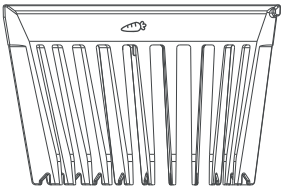
Bước 1 :

Đặt cối ép vào thân máy, canh chỉnh cho khớp với biểu tượng mở khóa “ 🔓 ” trên thân máy, sau đó xoay phải cho đến khi đến biểu tượng đóng khóa “ 🔒 ” , như hình dưới.



Bước 2 :

Đặt miếng chèn vào trong bộ lọc (lưu ý: ưu tiên sử dụng miếng chèn có biểu tượng “ ” , nếu muốn ép cà rốt thì chọn miếng chèn có biểu tượng “ ” để ép cà rốt).

Miếng chèn chuyên dụng cho cối ép	Miếng chèn chuyên dụng ép cà rốt
	

Bước 3 :

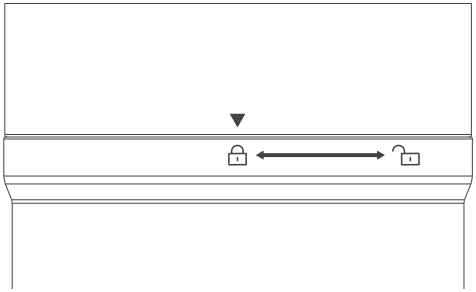
Đặt bộ lọc vào cối ép, xoay nhẹ cho đến khi bộ lọc vào đúng ngàm của cối ép, để hoàn tất lắp đặt.

Bước 4:

Đặt trục ép vào bên trong lưới lọc (lưu ý tránh đặt ngược), nhấn chặt, nếu không rất khó đậy nắp cối ép, dẫn đến không thể hoạt động.

Bước 5:

Trước tiên mở nắp ống tiếp nguyên liệu, sau đó canh chỉnh vị trí mũi tên hình tam giác " ▼ " của ống tiếp nguyên liệu khớp với biểu tượng mở khóa " 🔓 " của cối ép và đặt cối ép vào, xoay qua trái cho đến biểu tượng " 🔒 " , sau đó đậy nắp ống tiếp nguyên liệu, hoàn thành lắp đặt.



HƯỚNG DẪN THAO TÁC

Khởi động

Sau khi máy đã hoàn tất lắp đặt, xoay nút nguồn theo chiều kim đồng hồ đến vị trí bật, máy sẽ bắt đầu vận hành.

Đảo ngược

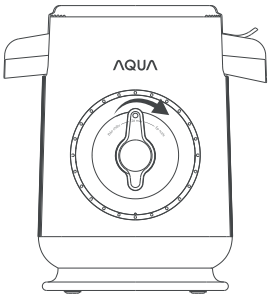
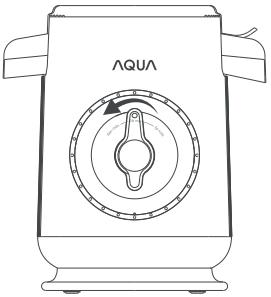
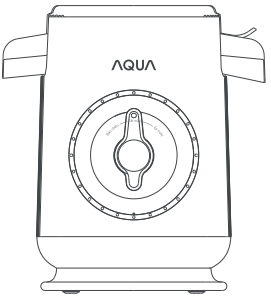
Khi quá trình ra bã ép bị kẹt hoặc khi tháo rời, xoay nút nguồn ngược chiều kim đồng hồ đến vị trí đảo chiều không buông tay, để trục vít đảo ngược, sau đó buông tay nút nguồn sẽ tự động trở về vị trí dừng.

Dừng

Khi núm xoay ở vị trí dừng, máy sẽ không vận hành.

TRẠNG THÁI NẮP VÒI RA NƯỚC ÉP

Trong quá trình ép nước có thể để vòi ra nước ép trong trạng thái đóng, sau khi lượng nước ép đạt đến mức nhất định, hãy mở nắp vòi ra và dùng cốc chứa nước ép để đựng.

Khởi động	Đảo ngược	Dừng
		

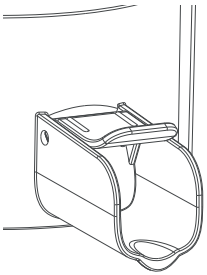
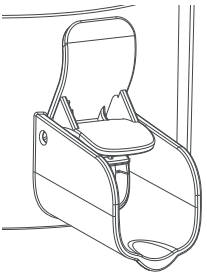
Lợi ích:

01. Để nước ép tiếp xúc với ít không khí hơn và oxy hóa chậm hơn.

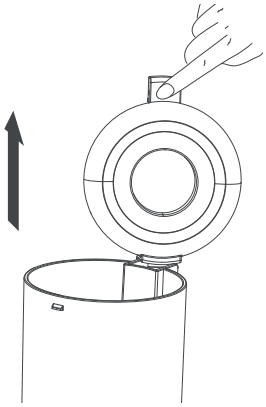
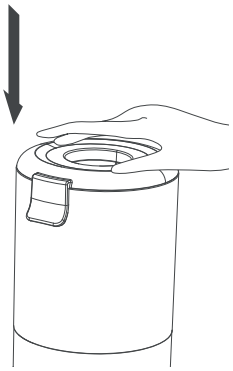
02. Khi ép nhiều loại rau củ, nước ép có thể được trộn đều hơn.

Lời khuyên:

Khi lượng nước ép đạt đến mức nhất định, hãy mở nắp vòi ra nước ép, để tránh nước ép bắn ra bên ngoài.

Vòi ra nước ép trong trạng thái đóng	Vòi ra nước ép trong trạng thái mở
	

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG NẮP ĐẬY ỐNG TIẾP NGUYÊN LIỆU

Mở nắp ống tiếp nguyên liệu	Đóng nắp ống tiếp nguyên liệu
Bật khóa trên phần nắp và kéo lên để mở nắp. 	Đậy nắp lại và nhấn để khóa, khi nghe tiếng " cạch" cho biết nắp đậy đã vào đúng khớp. 

PHƯƠNG PHÁP ÉP NƯỚC

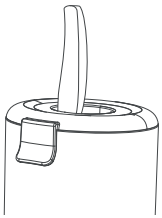
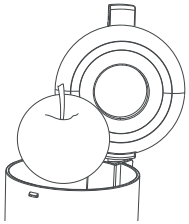
Cách sử dụng ống tiếp nguyên liệu với đường kính lớn

01. Mở nắp ống tiếp nguyên liệu.
02. Để nguyên quả táo vào trong ống tiếp nguyên liệu.
03. Đóng nắp ống tiếp nguyên liệu.
04. Đặt cốc chứa nước ép dưới vòi ra nước ép bên phải.
05. Đặt cốc chứa bã ép dưới vòi ra bã ép bên trái.
06. Kết nối nguồn điện, xoay nút nguồn đến vị trí bật, máy sẽ tiến hành ép nước.

Cách sử dụng ống tiếp nguyên liệu với đường kính nhỏ

01. Đậy nắp ống tiếp nguyên liệu.
02. Đặt cốc chứa nước ép dưới vòi ra nước ép bên phải, đặt cốc chứa bã ép dưới vòi ra bã ép bên trái.
03. Trái cây đã rửa sạch (rau quả kích thước to nhỏ cắt thành khúc phù hợp với miệng ống tiếp nguyên liệu) cho vào trong ống tiếp nguyên liệu.

04. Kết nối với nguồn điện, xoay nút nguồn đến vị trí bật, máy sẽ tiến hành ép nước, vừa ép vừa cho nguyên liệu vào.
05. Trong quá trình ép nước có thể sử dụng thanh đẩy để hỗ trợ tiếp nguyên liệu.

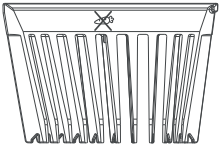
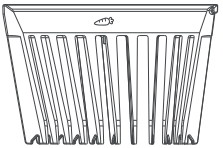
Ống tiếp nguyên liệu đường kính lớn	Ống tiếp nguyên liệu đường kính nhỏ
Thích hợp ép nguyên quả táo, lê, cà chua 	Thích hợp ép nho, chuối...vv 

Lưu ý:

01. Ống tiếp nguyên liệu cần phải đậy nắp, máy mới có thể vận hành!
02. Không để máy hoạt động liên tục quá 20 phút, cho máy nghỉ 20 phút trước khi tiếp tục sử dụng tránh hư hỏng.
03. Cho nguyên liệu từ từ vào máy. Đợi máy ép xong phần trước mới cho tiếp phần sau.
04. Đối với các loại rau củ nhiều xơ như cần tây, vui lòng cắt thành từng đoạn dài 5-10cm, rộng 1.5-2.5cm trước khi cho vào máy. Đối với các loại rau củ cứng, tốt nhất nên cắt thành đoạn không quá 3cm và cho vào máy từ từ.
05. Đối với cà rốt cấp lạnh, hàm lượng nước thấp, khi ép hãy kết hợp với các loại quả mọng nước như lê, cam để tăng lượng nước và vitamin.
06. Đối với các loại rau củ không tươi, lượng nước ép sẽ giảm, trước khi ép nên ngâm nước để rau củ được cấp đủ nước, như vậy khi ép sẽ cho nhiều nước hơn.

07. Không ép các loại hạt, mía hoặc các nguyên liệu quá cứng.
08. Khi ép các loại rau củ cứng như cà rốt hoặc táo, máy có thể phát ra tiếng kêu do ma sát, đây là hiện tượng bình thường.
09. Khi ép các loại trái cây như chanh, quýt, cần bỏ vỏ và hạt.
10. Khi ép các loại rau củ quả cứng, máy có thể rung nhẹ do hoạt động tự điều chỉnh, đây là hiện tượng bình thường, hãy yên tâm sử dụng.
11. Khi ép các loại rau củ quả có màu đậm như cà rốt, củ dền, các bộ phận bằng nhựa có thể bị bám màu, đây là hiện tượng bình thường.
12. Luôn đảm bảo nắp ống tiếp nguyên liệu được lắp đúng vị trí trước khi sử dụng.
13. Sản phẩm đi kèm với 2 loại lưỡi dao. Đối với cà rốt, hãy sử dụng lưỡi dao ép cà rốt chuyên dụng, có hình biểu tượng cà rốt “ ” .
14. Đối với rau củ quả có đường kính lớn hơn ống tiếp nguyên liệu hoặc hình dạng bất thường, hãy cắt nhỏ trước khi cho vào máy để tránh tắc nghẽn.
15. Vui lòng chọn rau củ quả tươi để ép.
16. Rau củ quả để lâu trong tủ lạnh nên ngâm nước trước khoảng 10 phút trở lên.
17. Đối với các loại quả có hạt cứng như đào, cần bỏ hạt trước khi ép.

Bảng tham chiếu các loại rau củ quả:

Lưỡi dao phù hợp	
Mềm: Cam, Dâu tây, Cam, Cà chua, Dưa hấu, Thơm, Anh đào (cần bỏ hạt), Nho, Chanh (bỏ vỏ, bỏ hạt). **Trung bình:** Bưởi (cần bỏ hạt), Lê, Táo, Dưa leo.	
Cứng: Cần tây, Cà rốt.	

Công thức

Lưu ý:

Công thức này chỉ mang tính chất tham khảo, kết quả có thể khác nhau tùy thuộc vào loại và chất lượng nguyên liệu.

- Nước ép táo bí đao

  Nguyên liệu:

  Bí đao (150g), Táo (80g), Chanh (30g), Đường phèn (lượng vừa đủ), Nước lọc (lượng vừa đủ).

  Cách làm:

  01. Bí đao gọt vỏ, bỏ hạt, cắt thành miếng.
  02. Táo gọt vỏ, bỏ hạt, cắt thành miếng.
  03. Chanh rửa sạch, bỏ vỏ, cắt thành lát mỏng.
  04. Cho bí đao, táo, chanh vào máy ép để lấy nước.
  05. Cho đường phèn vào nước ép, khuấy đều cho tan. (Có thể pha thêm nước lọc tùy theo sở thích).

- Nước ép chanh dưa leo

  Nguyên liệu:

  Dưa leo (300g), Táo (80g), Chanh (50g), Đường phèn (lượng vừa đủ).

  Cách làm:

  01. Dưa leo rửa sạch, cắt bỏ phần cuống, trần qua nước sôi, cắt thành miếng.
  02. Chanh rửa sạch, gọt vỏ, cắt lát.
  03. Cho dưa leo và chanh đã chuẩn bị vào máy ép để lấy nước.
  04. Cho nước lọc và đường vào nước ép, khuấy đều cho tan đường.

- Nước ép giải nhiệt

  Nguyên liệu:

  Dưa leo (150g), Táo (80g), Chanh (lượng vừa đủ), Dưa hấu (150g).

  Cách làm:

  01. Dưa lưới, dưa hấu gọt vỏ, bỏ hạt, cắt thành miếng.
  02. Chanh rửa sạch, bỏ vỏ, cắt thành lát mỏng.
  03. Cho tất cả các loại trái cây đã chuẩn bị vào máy ép để lấy nước.

04. Đổ nước ép ra ly, khuấy đều.

- Nước ép lê, bưởi, mật ong

Nguyên liệu:

Lê (1 quả), Bưởi (1 quả), Mật ong (15g).

Cách làm:

01. Lê gọt vỏ, bỏ hạt, cắt thành miếng.

02. Bưởi bỏ vỏ, tách tép, lấy 1 nửa cắt thành miếng.

03. Cho lê và bưởi đã chuẩn bị vào máy ép để lấy nước.

04. Đổ nước ép ra ly, thêm mật ong, khuấy đều cho tan.

- Nước ép tuyết lê, củ sen

Nguyên liệu:

Tuyết lê (200g), Củ sen (200g), Mật ong (lượng vừa đủ).

Cách làm:

01. Lê tuyết rửa sạch, gọt vỏ, bỏ hạt, cắt thành miếng.

02. Củ sen rửa sạch, gọt vỏ, cắt thành miếng.

03. Cho lê tuyết và củ sen đã chuẩn bị vào máy ép để lấy nước.

04. Đổ nước ép ra ly, thêm mật ong vừa đủ theo khẩu vị, khuấy đều.

- Nước ép đu đủ, dưa lưới

Nguyên liệu:

Đu đủ (175g), Dưa lưới (150g), Sữa chua (90ml), Đá (lượng vừa đủ).

Cách làm:

01. Đu đủ rửa sạch, gọt vỏ, bỏ hạt, cắt thành miếng.

02. Dưa lưới rửa sạch, gọt vỏ, bỏ hạt, cắt thành miếng.

03. Cho đu đủ và dưa lưới đã chuẩn bị vào máy ép để lấy nước.

04. Đổ nước ép ra ly, thêm sữa chua và đá, khuấy đều.

- Nước ép quýt, táo, cà rốt

Nguyên liệu:

Táo (1 quả), Cà rốt (80g), Quýt (1 quả), Đá (lượng vừa đủ).

Cách làm:

01. Cà rốt: rửa sạch, gọt vỏ, cắt thành miếng.

02. Táo rửa sạch, gọt vỏ, bỏ hạt, cắt thành miếng.
03. Quýt rửa sạch, gọt vỏ, tách múi.
04. Cho cà rốt, táo và quýt đã chuẩn bị vào máy ép để lấy nước.
05. Đổ nước ép ra ly, thêm đá, khuấy đều.

● Nước ép cà rốt, lê

Nguyên liệu:

Lê (1 quả), Cà rốt (100g), Chanh (1 quả).

Cách làm:

01. Cà rốt rửa sạch, gọt vỏ, cắt thành miếng.
02. Lê rửa sạch, gọt vỏ, bỏ hạt, cắt thành miếng.
03. Chanh cắt lát mỏng.
04. Cho cà rốt, lê và chanh vào máy ép để lấy nước.
05. Đổ nước ép ra ly, khuấy đều.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

HƯỚNG DẪN THAO TÁC

01. Tắt máy và rút phích cắm.

Lưu ý:

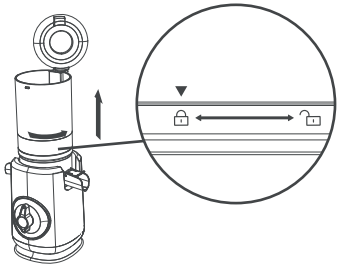
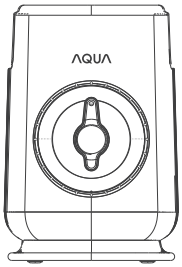
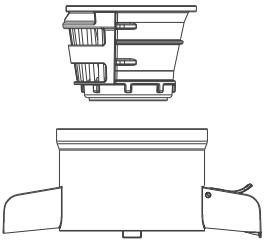
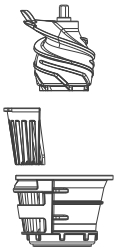
Sau khi ép xong, hãy nhấn nút “Đảo chiều” trong vài giây để dễ dàng tháo lắp và vệ sinh.

02. Mở nắp đậy, dùng tay giữ ống tiếp nguyên liệu, xoay ngược chiều kim đồng hồ Xoay đến khi mũi tên tam giác “ ▼ ” trên ống tiếp nguyên liệu khớp với biểu tượng mở khóa “ 🔓 ” trên cối ép, sau đó kéo ống tiếp nguyên liệu lên để tháo rời (như hình minh họa 1).

Lưu ý:

Phải mở nắp ống tiếp nguyên liệu trước khi xoay và tháo ống tiếp nguyên liệu.

03. Xoay cối ép sang trái cho đến khi khớp với biểu tượng mở khóa “ 🔓 ” trên thân máy, giữ đầu vòi của cối ép và kéo lên để tách rời (như hình minh họa 2).
04. Tháo trục ép và lưới lọc ra khỏi cối ép (như hình minh họa 3).
05. Tách trục ép, lưới lọc và các miếng chèn (như hình minh họa 4).

hình 1	hình 2
	
hình 3	**hình 4**
	

VỆ SINH

01. Rửa sạch các bộ phận đã tháo rời bằng nước. Nếu có cặn bám chặt, hãy sử dụng bàn chải để làm sạch.

    Lưu ý:

    Trong quá trình vệ sinh không sử dụng bàn chải sắt, chất tẩy rửa mài mòn hoặc vật sắc nhọn để tránh làm hỏng bề mặt.

02. Không nhúng thân máy vào nước, chỉ dùng khăn mềm khô để lau sạch thân máy.
03. Sau khi vệ sinh, lau khô các bộ phận và để nơi khô ráo, thoáng mát.

Lưu ý:

01. Nên vệ sinh máy ngay sau khi sử dụng để tránh cặn bám dính và gây khó khăn cho việc vệ sinh lần sau, đồng thời đảm bảo máy hoạt động hiệu quả.
02. Miếng đệm cao su dưới đáy cối ép có thể tháo rời để vệ sinh.

BẢO TRÌ

01. Nên sử dụng máy thường xuyên để đảm bảo động cơ luôn khô ráo.
02. Nếu không sử dụng trong thời gian dài, hãy bảo quản máy ở nơi khô ráo, thoáng mát để tránh ẩm mốc động cơ.

LƯU Ý AN TOÀN

- Để đảm bảo an toàn cho bản thân và những người xung quanh, vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sau.
- Nếu không tuân thủ cảnh báo an toàn và sử dụng sai cách có thể dẫn đến tai nạn.

biểu tượng cấm	Những nội dung có biểu tượng này là hành vi bị cấm, có thể gây hư hỏng sản phẩm hoặc gây nguy hiểm cho người sử dụng.
biểu tượng cảnh báo	Những nội dung có biểu tượng này liên quan đến việc sử dụng an toàn sản phẩm và an toàn cá nhân, phải tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn để tránh hư hỏng sản phẩm.
biểu tượng chú ý	Những nội dung có biểu tượng này là những điều cần chú ý trong quá trình sử dụng để tránh gây ra thương tích nhẹ hoặc thiệt hại tài sản.

Nghiêm cấm

01. Vui lòng không di chuyển hoặc chạm vào bất kỳ bộ phận nào khi thiết bị đang hoạt động.
02. Vui lòng không đặt thiết bị gần vật dụng dễ cháy.
03. Nghiêm cấm sử dụng thiết bị trên bề mặt nghiêng hoặc không chắc chắn.
04. Không ngâm rửa thiết bị trong nước hoặc các chất lỏng khác.
05. Không đặt sản phẩm gần bếp gas hoặc bếp điện có nhiệt độ cao để sử dụng.
06. Không sử dụng ổ cắm kém chất lượng để kết nối thiết bị, tránh dẫn đến sự cố cháy nổ và tổn thương.
07. Khi rút phích cắm ra, hãy cầm vào đầu phích cắm để rút, không nắm kéo dây nguồn hoặc chạm vào dây nguồn khi tay ướt.
08. Khi thiết bị đang hoạt động, không được di chuyển hoặc chạm vào các bộ phận, để tránh gây thương tích.

09. Không đặt thiết bị gần bếp lửa, để tránh làm hỏng thiết bị dẫn đến sự cố hỏa hoạn.
10. Không được sử dụng vật lạ hoặc ngón tay, vá cơm, đũa để đẩy nguyên liệu khi cho vào ống tiếp.
11. Không sử dụng sản phẩm này ngoài phạm vi chức năng của máy.
12. Không để trẻ em thao tác tác sử dụng.
13. Vui lòng ngưng sử dụng sản phẩm khi dây nguồn hoặc phích cắm bị hỏng.
14. Không để dây nguồn tiếp xúc với các cạnh sắc và bề mặt có nhiệt độ cao.
15. Vui lòng giữ phích cắm để rút ra, không nắm giật dây nguồn.
16. Không sử dụng ngoài trời.
17. Không nhúng sản phẩm vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác.

Cảnh báo:

01. Không để sản phẩm tự vận hành mà không có người giám sát.
02. Trẻ em và những người mất khả năng kiểm soát, cần có người giám sát khi sử dụng sản phẩm.
03. Ngắt kết nối nguồn điện khi không người sử dụng, tháo rời hoặc trước khi tiến hành vệ sinh làm sạch.
04. Điện áp đầu vào của sản phẩm là 220V – 50Hz, vui lòng xác nhận điện áp phù hợp trước khi sử dụng; Nguồn điện được sử dụng phải là điện áp 220V, và dòng điện trên 10A.
05. Vui lòng không sử dụng phụ kiện khác không phải của sản phẩm, để tránh cháy nổ và tổn thương cá nhân.
06. Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm, phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận bảo trì hoặc nhân viên có chuyên môn.
07. Vui lòng không để trẻ em tự thao tác sử dụng, không được nghịch thiết bị, để xa tầm tay của trẻ sơ sinh, người già hoặc người khuyết tật và những người không có kinh nghiệm sử dụng sản phẩm, nên có người giám sát trước khi sử dụng.

LƯU Ý AN TOÀN

Chú ý:

01. Sau khi sử dụng xong, hãy rút phích cắm và vệ sinh làm sạch sản phẩm.
02. Trước khi sử dụng, hãy đảm bảo thiết bị được đặt trên bề mặt phẳng và chắc chắn.
03. Sau khi sử dụng, cần rút phích cắm khỏi nguồn điện.
04. Sau khi tháo bao bì hãy kiểm tra xem thiết bị có hỏng hay không, các phụ kiện có đầy đủ chưa.
05. Trước khi vệ sinh, di chuyển thiết bị hoặc không sử dụng nữa, hãy tắt nguồn và rút phích cắm.
06. Vui lòng không chèn kim loại hoặc các vật liệu dẫn điện khác vào trong thiết bị, để tránh cháy nổ hoặc đoản mạch.
07. Vui lòng không sử dụng các phụ kiện khác không được nhà sản xuất cấp phép, nếu máy vì vậy mà dẫn đến sự cố, sẽ không được bảo hành sản phẩm.
08. Trước khi sử dụng sản phẩm, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn chi tiết, và sử dụng máy theo đúng trong hướng dẫn này, không sử dụng cho mục đích khác.
09. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng sản phẩm.
10. Sản phẩm phải được đặt trên bề mặt ổn định để thao tác vận hành.
11. Để đảm bảo an toàn, vui lòng không tháo tự ý rời sản phẩm, nếu có bất thường, hãy liên hệ dịch vụ sau bán để tiến hành kiểm tra và bảo trì.

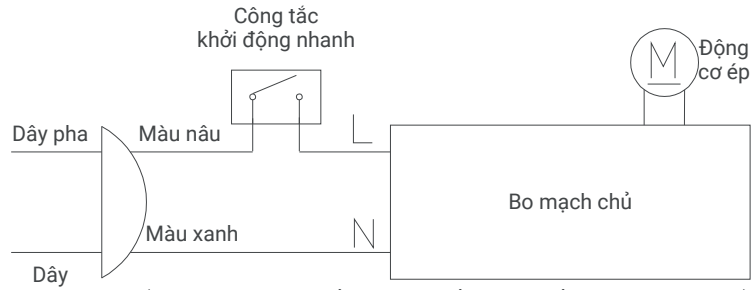
HƯỚNG XỬ LÝ LỖI

Lỗi	Nguyên nhân	Hướng xử lý
Không hoạt động	Phích cắm bị lỏng	Vui lòng kiểm tra phích cắm Cắm chặt phích cắm vào ổ điện
	Chưa đậy nắp ống tiếp nguyên liệu	Đậy nắp ống tiếp nguyên liệu
Đang hoạt động dừng giữa chừng	Phích cắm bị lỏng	Vui lòng kiểm tra phích cắm Cắm chặt phích cắm vào ổ điện
	Nguyên liệu cho vào quá nhiều	Xoay nút nguồn đến vị trí " đảo ngược" giữ trong 2-3 giây, để nguyên liệu bên trong trở lại bên trên, sau đó xoay nút nguồn đến vị trí bật (lặp lại thao tác này 3 lần) nếu như vẫn không hoạt động, vui lòng vệ sinh làm sạch và khởi động lại
	Nắp đậy bị lỏng	tắt máy, mở nắp ống tiếp nguyên liệu, canh chỉnh lắp lại vào đúng vị trí giữa ống tiếp nguyên liệu và cối ép, sau đó đậy kín nắp, khởi động lại
	Nguyên liệu quá cứng chưa được cắt nhỏ	Nguyên liệu cứng như cà rốt cần cắt sợi nhỏ
Lượng nước ép quá ít hoặc nước ép bị tràn	Sử dụng trái cây bảo quản trong tủ lạnh bị khô để ép	Ngâm trái cây vào nước sạch cho ngấm nước rồi ép, giúp tăng lượng nước ép
	Miếng cao su phía dưới ối ép chưa được lắpvào đúng vị trí	Vui lòng tham khảo cách lắp đặt miếng cao su ở trang 4, để lắp đúng vị trí
Tiếng ồn bất thường	Phụ kiện chưa lắp đúng vị trí	Để máy ngưng hoạt động hoàn toàn, kiểm tra xem phụ kiện đã được lắp đúng vị trí chưa
	Đặt máy trên bề mặt nghiêng	Hãy đặt máy trên bề mặt phẳng
	Khi ép thiếtbị phát ra tiếng ồn vắt ép	Khi máy hoạt động các phụ kiện vận hành sẽ có tiếng ồn khi ép, hãy yên tâm sử dụng
Sau khi sử dụng phụ kiện bị ố màu	Bã ép bám vào phụ kiện	Vui lòng vệ sinh rửa sạch ngay sau khi ép
	Khi ép cà rốt, rau quả, những nguyên liệu có màu, phụ kiện sẽ dễ bị ố màu	Trước tiên dùng dầu thực vật lau chùi, sau đó rửa sạch bằng xà phòng

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Thông số kỹ thuật		
Tên sản phẩm		Mã sản phẩm
MÁY ÉP CHẬM		AQS-JSJ0901RW-VN
Điện áp định mức	Công suất định mức	Công suất định mức
220V~	50Hz	120W
Kích thước sản phẩm (Dài x rộng x cao)		Thời gian định mức
186*168*381mm		Mỗi lần ép ≤ 20 phút
Tiêu chuẩn chấp hành		Nơi sản xuất
TCVN 7492-1		Quảng Đông Giang Môn

SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN

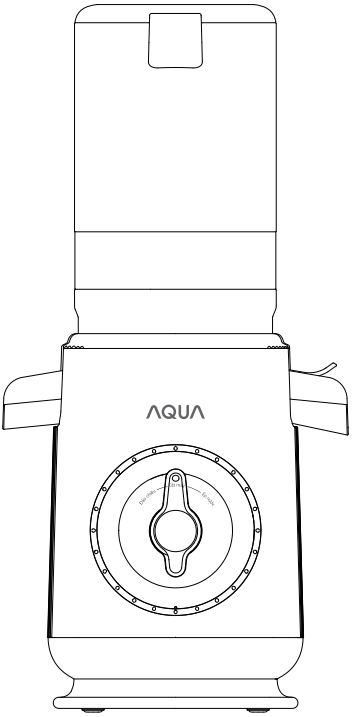


(Lưu ý: Mạch điện nếu có nâng cấp , không cần thông báo trước)

DANH SÁCH ĐÓNG GÓI

Tên bộ phận	Thân máy	Cốc chứa nước ép (nhỏ)	Cốc chứa bã ép (lớn)	Thanh đẩy
	Bàn chải vệ sinh	Miếng chèn	Miếng chèn ép cà rốt	Sách hướng dẫn
Số lượng	1	1	1	1

AQUA



AQS-JSJ0901RW-VN

Orange Juicer

PRODUCT OPERATION MANUAL

Thank you for buying the product. Please read this manual carefully before using to ensure safety.

CONTENTS

PRODUCT INTRODUCTION 02

PRODUCT COMPONENTS 02

OPERATION INSTRUCTIONS 03

CLEANING AND MAINTENANCE 14

CAUTIONS 17

FAQ 20

TECHNICAL SPECIFICATIONS 21

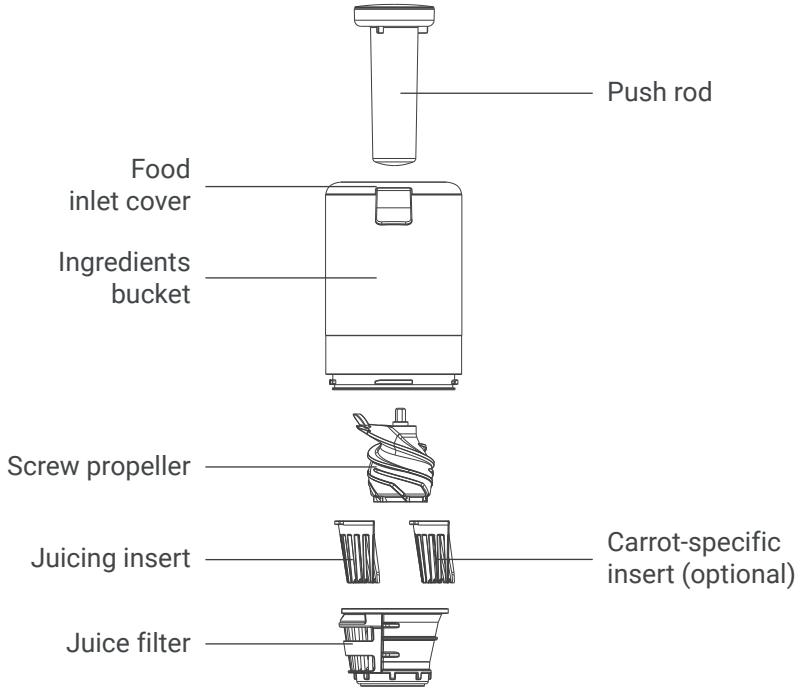
PRODUCT INTRODUCTION

- This product adopts a slow squeezing and non-abrasive juicing method, preserving the original taste and nutrition of fruits and vegetables in the juice, and boasts multiple functions including making vegetable juice, fruit juice, and more.
- The juicing cup and the main body can be separated, which is easy to clean.
- Double switch design for greater safety. (Install the juicing cup onto the main body, close the food inlet cover, and then turn on the switch before running).

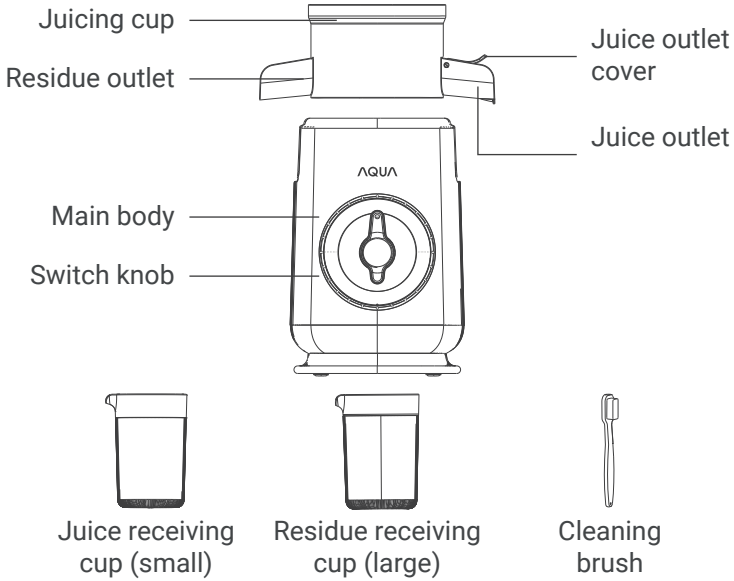
  Note:

  This product is suitable for indoor use in households and is not suitable for commercial use, otherwise it will shorten the life of the product.

PRODUCT COMPONENTS



PRODUCT COMPONENTS

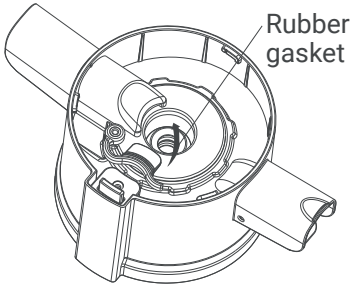
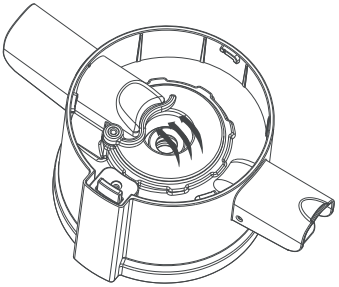


*The picture is for reference only, please take the actual product as the standard.

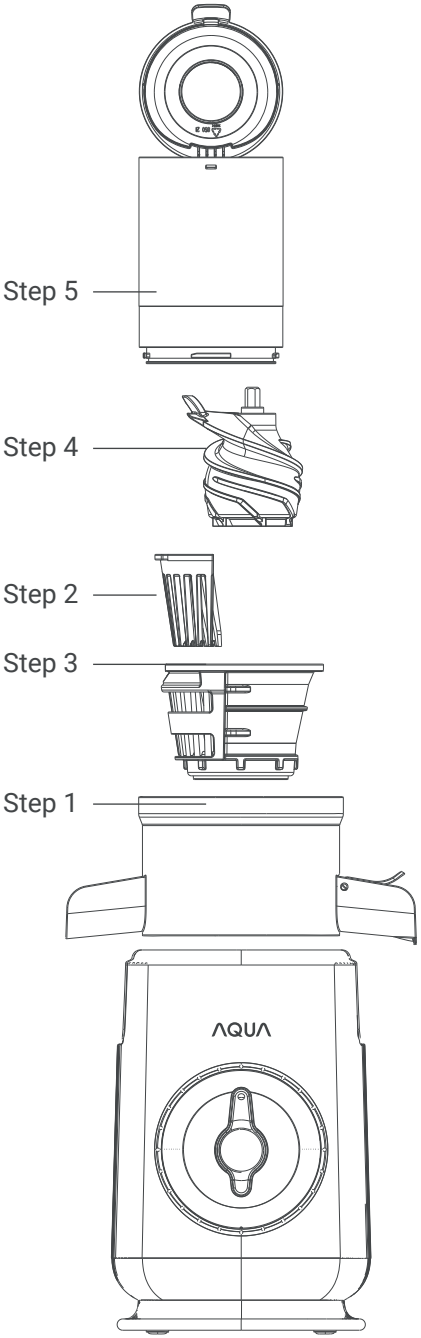
OPERATION INSTRUCTIONS

COMPLETE MACHINE ASSEMBLY METHOD

Before installing the juicing cup component, please confirm whether the rubber gasket at the bottom of the juicing cup's residue discharge outlet is installed in place.

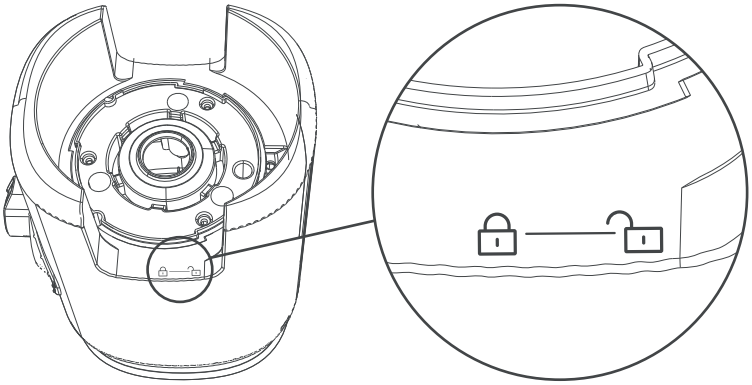
Insert the rubber gasket of the residue discharge outlet into the rectangular narrow hole.	Tighten the rubber gasket at the residue discharge outlet
	

PRODUCT COMPONENTS



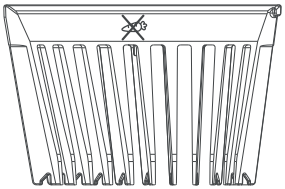
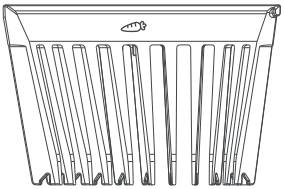
Step 1 :

Place the juicing cup on the host, align it with the unlock icon " " on the host, and then rotate it to the right to the lock icon " " , as shown below.



Step 2 :

Insert the juicing insert into the filter (note: preferably, use the juicing insert marked with the " " , icon , if you are juicing carrots specifically, please select the carrot-dedicated insert " ").

Use the juicing insert normally	Carrot-specific insert
	

Step 3 :

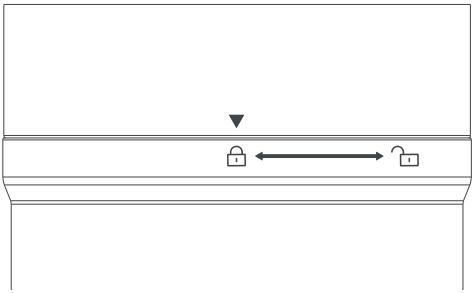
Put the filter into the juicing cup and gently rotate it until it clicks into the slot at the bottom of the juicing cup. If it cannot rotate, it is considered to be installed in place.

Step 4:

Put the screw propeller into the filter (be careful not to place it in the opposite direction), press firmly to ensure the juicing cup lid can be properly closed, otherwise the juicer will not operate properly.

Step 5:

Firstly, open the food inlet cover, then align the triangular arrow " ▼ " position of the ingredients bucket with the unlocking icon " 🔓 " of the juicing cup, and gently insert it into the juicing cup. Rotate left to the lock sign " 🔒 " , and finally cover the food inlet cover. The whole machine is installed.



OPERATION INSTRUCTIONS

Start

After the machine is correctly installed in place, turn the knob clockwise to the start position, and then the machine will start up and run normally.

Reverse

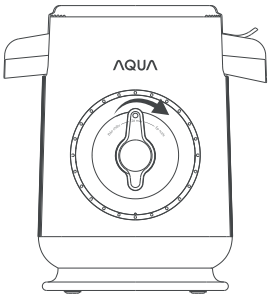
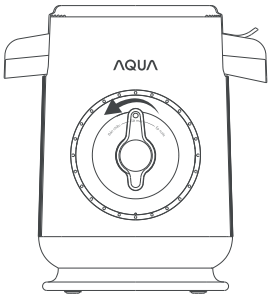
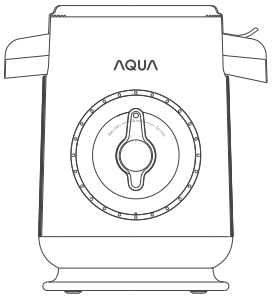
When the residue discharge is not smooth, blocked or disassembled, rotate the knob counterclockwise to the reverse position without releasing the hand, allow the screw to reverse, and it will automatically return to the stop position after releasing the knob.

Stop

The machine stops running when the knob indicates the stop state.

State of Juice Outlet Cover

During the juicing process, the juice outlet cover can be closed, and after the amount of juice has reached a certain degree, the cover can be opened and the juicing cup can be used to receive the juice.

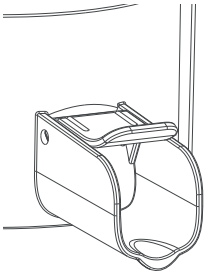
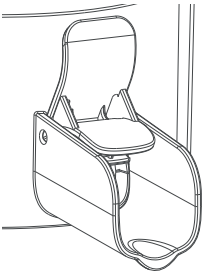
Start	Reverse	Stop
		

Advantages:

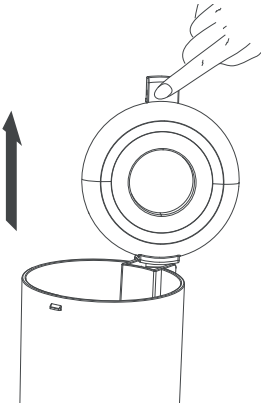
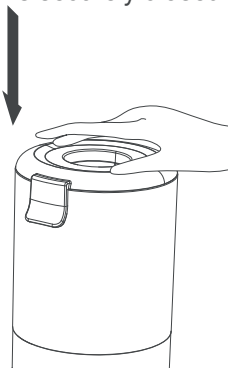
01. The juice is exposed to less air and oxidizes more slowly.
02. When squeezing multiple fruit and vegetable juices, it can make the mixture more even.

Tips:

When the amount of juice reaches a certain level, please slowly open the juice outlet cover to prevent the juice from splashing out of the cup.

Closed state of juice outlet cover	Open state of juice outlet cover
	

USAGE OF FOOD INLET COVER

Open the food inlet cover	Close the food inlet cover
Grasp the cover handle and pull it upwards to open the food inlet cover. 	Closed the food inlet cover by pressing down on it and when you hear a "click" sound, it indicates that the cover is securely closed. 

JUICING METHOD

Usage of large diameter food inlets

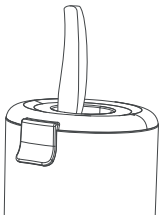
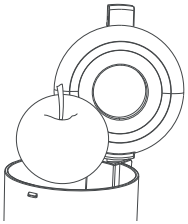
01. Open the food inlet cover.
02. At this point, you can put the whole apple into the food inlet, and then put the apple into the ingredients bucket.
03. Close the food inlet cover.
04. Place the juice receiving cup (small) under the right juice outlet, and the residue receiving cup (large) under the left residue outlet.
05. Power on, turn the switch knob to the right to the start level, and then the machine will begin to juice.
06. KThe push rod can be used to assist in feeding ingredients during the juicing process.

Usage of small diameter food inlet

01. Close the food inlet cover.
02. Place the juice receiving cup (small) under the right juice outlet, and the

residue receiving cup (large) under the left residue outlet.

03. Put the cleaned fruits and vegetables (those larger than the food inlet should cut into appropriate sizes) into the machine through the food inlet in the center of the food inlet cover.
04. Power on, turn the switch knob to the right to the start level, and then the machine will begin to juice,you can feed ingredients while juicing.
05. The push rod can be used to assist in feeding ingredients during the juicing process.

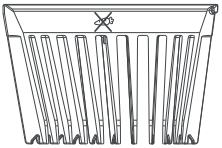
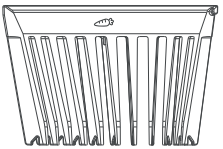
Small food inlet	Large food inlet
Perfect for juicing grapes and bananas, etc 	Perfect for juicing whole apples, pears and tomatoes 

Note:

01. The food inlet cover must be closed for the machine to operate!
02. Please do not run the product for a long time, when its running time exceeds 20 minutes, please cool down for 20 minutes before continuing to juice to prevent damage to the product.
03. When putting in ingredients, it is necessary to put them slowly one by one, and then put them in after the input ingredients squeezed.
04. For ingredients that contain a lot of fiber (celery, etc.), please cut them into lengths of 5-10 cm and sizes of 1.5-2.5 cm before putting them in. (For particularly strong fibrous materials, it is best to cut them into lengths of no more than 3 cm and then put them in slowly.)
05. When juicing carrots that have been kept at a low temperature (due to the low water content of the ingredients), it is better to juice them together with pears or oranges that have a lot of water for better results.

06. If the ingredients are not fresh, the amount of juice extracted will be reduced. When juicing with drier ingredients stored in the refrigerator, it is better to soak the ingredients in water to fully absorb the water before juicing.
07. Hard ingredients are not suitable for juicing. (Particularly hard ingredients such as grain and sugar cane).
08. When using the ingredients such as carrots (hard pulp) or apples (hard skin) for juicing, the machine will make a "beep~~" friction sound, but it has no effect on the product.
09. When squeezing fruits such as lemons and oranges, peel them and preferably remove the seeds.
10. When squeezing harder fruits and vegetables, the product may shake slightly. This is due to the product itself in self-regulation, this phenomenon is normal, so please rest assured to use.
11. When squeezing darker pigmented fruits and vegetables, such as carrots and beetroots, the plastic components will be lightly stained, which is normal.
12. Make sure that the juicing cup lid is installed in place before turning on and using.
13. This product comes with 2 types of inserts. For carrots, please use carrot-specific juicing inserts with the carrot pattern “ ” on the surface.
14. Fruits and vegetables whose diameter exceeds the food inlet or whose shape is irregular need to cut into small pieces before putting them in, so as to avoid poor feeding.
15. Please use fresh fruits and vegetables for juicing.
16. Fruits and vegetables stored in the refrigerator for a long time should be soaked in water for 10 minutes or more before use.
17. Fruits with a hard core (such as peaches) should always have the pit removed.

Fruit & Vegetable Type Reference Table:

Juicing Insert Selection	
Soft Fruit & Vegetable: Mandarin orange, Strawberry, Orange, Tomato, Watermelon, Pineapple, Cherry(need to be pitted), Grape, Lemon (peeled and seeded). **Neutral Fruit & Vegetable:** Citrus maxima(need to be pitted), Snow pear, Apple, Cucumber.	
Hard Fruit & Vegetable: Celery, Carrot.	

Recipe

Note:

The following recipes are recommended recipes for reference only. Due to the actual use of different varieties of ingredients and characteristics, the production of different results is normal.

- Wax Gourd and Apple Nectar

  Food Ingredients:

  Wax Gourd (150g), Apple (80g), Lemon (30g), Rock candy (Proper amount), Water (Proper amount).

  Method:

  01. Peel and core the wax gourd, and cut it into pieces.
  02. Peel off the core of the apple and cut it into pieces
  03. Wash the lemon, peel and slice it.
  04. Put the processed fruits and vegetables into the juicer and squeeze out the juice.
  05. Add rock sugar to the juice. (You can add water to the juice according to personal preference).

- Cucumber and Lemon Juice

  Food Ingredients:

Cucumbe (300g), Apple (80g), Lemon (50g), Rock candy (Proper amount).

Method:

01. Wash the cucumber, remove the stalk end, boil it in hot water and then cut it into pieces.
02. Wash the lemon, peel and slice it.
03. Put the processed fruits and vegetables into the juicer and squeeze out the juice.
04. Add proper amount of water into the juice and mix well with rock sugar.

● Excellent Juice

Food Ingredients:

Cucumber (150g), Cantaloupe (80g), Lemon (Proper amount), Watermelon (150g),.

Method:

01. Wash the cucumber, hollow out the center and cut into pieces; Peel and pit the cantaloupe and watermelon, and then cut them into pieces.
02. Wash the lemon, peel and slice it.
03. Put the processed fruits and vegetables into the juicer and squeeze out the juice.
04. Put the juice into a cup and stir well.

● Pear, Honey and Shaddock Juice

Food Ingredients:

Pear (1 quả), Shaddock (1 quả), Honey (15g).

Method:

01. Peel and core the pears, and then cut them into pieces.
02. Peel the shaddock, and cut half of it into pieces.
03. Put the processed fruits and vegetables into the juicer and squeeze out the juice.
04. Put the juice into a cup, add honey, and stir well.

● Snow Pear and Lotus Root Juice

Food Ingredients:

Snow pear (200g), Lotus root (200g), Honey (Proper amount).

Method:

01. Wash the snow pears, peel and core it, and then cut it into pieces.
02. Wash the lotus root, peel and cut it into pieces.
03. Put the processed fruits and vegetables into the juicer and squeeze out the juice.
04. Put the juice into the cup, add the proper amount of honey, and stir well.

- Papaya and Cantaloupe Juice

Food Ingredients:

Papaya (175g), Cantaloupe (150g), Yogurt (90ml), Ice cube (Proper amount).

Method:

01. Wash the papaya, peel and core it, and then cut it into pieces.
02. Wash the cantaloupe, peel and core it, and cut it into pieces.
03. Put the processed fruits and vegetables into the juicer and squeeze out the juice.
04. Put the juice into a cup, add yogurt and the right amount of ice cube, and stir well.

- Carrot, Apple and Mandarin Orange Juice

Food Ingredients:

Apple (One), Carrot (80g), Mandarin Orange (One), Ice cube (Proper amount).

Method:

01. Wash the carrot, peel it, and cut it into pieces.
02. Wash the apple, peel and core it, and cut it into pieces.; Peel the mandarin orange and separate it into segments.
03. Put the processed fruits and vegetables into the juicer and squeeze out the juice.
04. Put the juice into a cup, add the right amount of ice cubes and stir well.

- Carrot and Pear Juice

Food Ingredients:

Pear (One), Carrot (100g), Lemon (One).

PRODUCT COMPONENTS

Cách làm:

01. Wash the carrot, peel and cut it into pieces.
02. Wash the pear, peel and core it, and cut it into pieces; Cut the lemon into slices.
03. Put the processed fruits and vegetables into the juicer and squeeze out the juice.
04. Put the juice into a cup and stir well.

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLY METHOD

01. Turn off to stop the machine, and unplug its power plug.

    Note:

    After juicing, press the "Reverse" button for a few seconds to facilitate disassembly for cleaning.

02. Open the food inlet cover, hold the ingredient bucket with your hand, and rotate it counterclockwise. Rotate it to the position shown in Figure , align the triangular arrow " ▼ " of the ingredient bucket with the unlock icon " 🔓 " of the juicing cup. Then, lift the ingredient bucket upwards to disassemble it (as shown in Figure 1).

    Note:

    The food inlet cover must be opened to rotate and remove the ingredient bucket!

03. Rotate the juicing cup to the left until it aligns with the unlock icon " 🔓 " on the main body, then grab the juice outlet on the juicing cup and lift it upwards to separate it (as shown in the figure 2).
04. Remove the screw propeller and filter mesh from the juicing cup (as shown in the figure 3).
05. Disassemble the screw propeller, filter mesh and insert respectively (as shown in the figure 4).

Figure 1	Figure 2

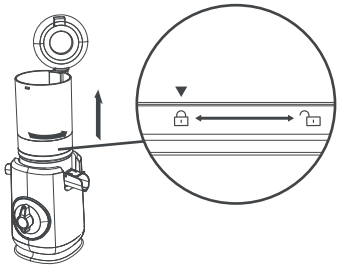
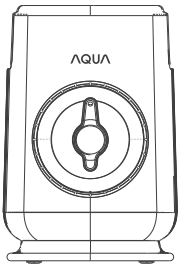
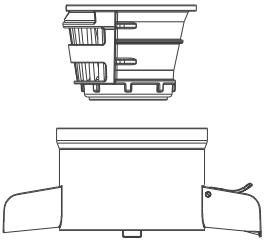
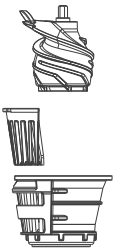

	

Figure 3	**Figure 4**
	

CLEANING

01. The disassembled components can be cleaned with running water. If the components are blocked by the residues, you can use the cleaning brush for cleaning.

    Note:

    Please do not use iron brushes, abrasives, or sharp cleaning tools for cleaning.

02. Do not wash the main body in water, be sure to wipe it clean with a soft cloth that is wrung out.
03. After cleaning, please dry the cleaned components and store them in a clean and ventilated place.

Note:

01. Please clean it in time after use, otherwise dry residues will stick to the container, affecting disassembly and cleaning. Sometimes, it will result in performance degradation.
02. The rubber gasket at the bottom of the juicer cup can be removed and washed.

MAINTENANCE

01. This product should be used frequently to keep the motor dry.
02. If not used for a long time, please keep this product in a dry and ventilated place to prevent the motor from getting damp.

CAUTIONS

- For safety, please follow the safety guidelines below to avoid harming yourself and others, and causing property damage.
- Failure to comply with safety warnings and incorrect use may lead to accidents.

Prohibition	Any content with this sign is behavior that must be prohibited, otherwise it may cause damage to the product or endanger the personal safety of the user.
Warning	Any content with this sign is related to the safe use of the product and the personal safety of the user, and must be operated in strict accordance with the requirements, otherwise it may cause damage to the product.
Caution	Any content with this sign is daily attention to operation, otherwise it may cause minor injury or property damage.

Prohibition

01. Do not touch or move any moving components while the machine is working.
02. Do not place the machine near flammable objects.
03. Do not use this product on tilted or unstable countertops.
04. Do not immerse the machine, power cord and plug in water or other liquids.
05. Do not use this product on or near a high temperature gas or electric stove.
06. To avoid fire and personal injury, do not use inferior connectors.
07. Hold the plug tightly when unplugging the plug, and it is prohibited to pull the power cord or touch the wire with wet hands.
08. When the product is working, do not move or touch the moving components to avoid accidental injury.

09. Do not place the product too close to the stove to avoid product damage or cause fire and personal injury.
10. The food inlet of the main body is prohibited from using fingers, rice spoons, chopsticks and other foreign bodies to push fruits and vegetables.
11. Do not use this product for purposes beyond its functional scope.
12. Do not allow children to operate this product.
13. Stop using this product when the power cord and plug is damaged or the function fails.
14. Keep the power cord away from sharp edges or high-temperature surfaces.
15. Please hold the plug and do not pull the power cord when unplugging the plug.
16. Do not use it outdoors.
17. Do not immerse this product in water or any other liquid.

Warning:

01. Do not operate this product unattended.
02. Children and incapacitated people should use this product under the supervision of the guardian.
03. Disconnect the power supply of the machine when it is not in use and before disassembly, assembly, and cleaning.
04. The input voltage of this product is 220-50Hz, please confirm the conformity before use.; the power supply used should have a voltage of 220V and a electric current of more than 10A.
06. Do not use accessories and fittings other than this product to avoid fire and personal injury.
07. If the soft power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its maintenance department or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
08. Please do not allow children to operate alone, make sure that the product is not used as a toy, and keep it out of the reach of infants. The elderly or

disabled and those without prior experience should use this product under supervision and guidance.

Note:

01. After using, please unplug the power supply and clean the product in time.
02. Before using the machine, ensure that the juicer is placed on a firm surface.
03. After using, please make sure to unplug the power plug.
04. Please check whether the product is damaged after unpacking and the accessories are complete.
05. Before cleaning, moving the machine or when not in use, please turn off the power first and unplug.
06. Please do not insert metal flakes or other conductive materials into the juicer to prevent fire or short circuit.
07. Please do not use other components without the manufacturer's permission. If the machine breaks down as a result, the warranty will automatically terminate.
08. Please read this manual carefully before use. Please use this machine according to the instructions in this manual, and do not use it for any other purpose.
09. Please read this manual carefully before using this product.
10. This product must be placed on a stable and operable workbench for operation.
11. To ensure safety, do not disassemble this product without authorization. If there is any abnormality, please call the product hotline to contact after-sales service, and let qualified maintenance personnel perform the repair.

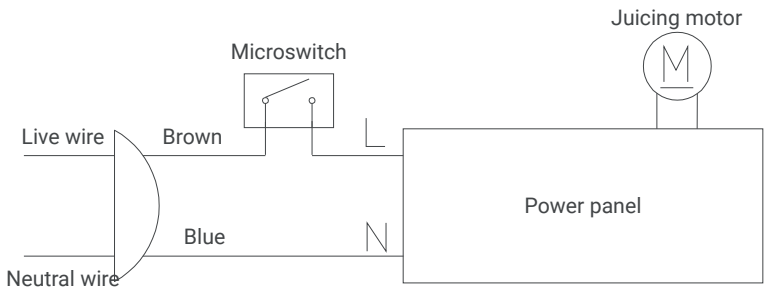
FAQ

Abnormal Phenomenon	Possible Cause	Handling Method
No working	Check whether the power plug is inserted firmly	Check the integrity of the plug and plug it back into the socket
	Food inlet cover is not closed	Closed the food inlet cover
The running machine suddenly stopped working	Check whether the power plug is inserted firmly	Check the integrity of the plug and plug it back into the socket
	Too much input at one time	First press the “reverse” button for 2-3 seconds to make the material inside return upwards, then press the “forward” switch. (Repeat this operation about 3 times.) If it still stops, please clean it before use
	The safety switch is loose	Shut down, open the feeding cover, reinstall and align the feeding cylinder and juicing cup, close the feeding cover, and restart the machine
	The harder fruits and vegetables are not finely cut	Cut the hard fruits and vegetables, such as carrots into thin strips, and then squeezed
Low juice volume or juice flowing out from the main body	Use dry ingredients stored in the refrigerator to juice	Soak the ingredients in clea water to fully absorb water before juicing, which will increase the amount of juice
	The rubber gasket on the bottom of the juicing cup is not installed in place	Please refer to the installation method of the juicing rubber gasket on page 4 and reinstall it
Abnormal noise	Accessories are not installed properly	After stopping the machine, check if the accessories are installed correctly and in place
	The machine is placed on a sloping countertop	Please use the machine on a horizontal surface
	Each accessory makes a squeeze sound when juicing	It is the sound of squeezing fruits and vegetables when the retail components are working. Please feel free to use it
The accessories of the machine are stained after use	The residue adhered to the container	Cleaning it immediately after use
	Juicing with carrots, spinach and other pigmented materials, the container and accessories are easy to stain	Wipe with cooking oil before cleaning with detergent

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Technical Parameters		
Product Name		Product Model
Orange Juicer		AQS-JSJ0901RW-VN
Rated Voltage	Rated Frequency	Rated Power
220V~	50Hz	120W
Product Dimensions (Length×Width×Height)		Rated Time
186*168*381mm		≤ 20 min per time
Executive Standard		Place of Origin
TCVN 7492-1		Jiangmen, Guangdong

ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM



(Note: The circuit may change without prior notice)

PACKING LIST

Name	Main Body	Juice receiving cup (small)	Residue receiving cup (large)	Push rod
	Cleaning brush	Juicing insert	Carrot-specific insert	Operation manual
Quantity	1	1	1	1

AQUA

装订方式：骑马钉册子
纸张要求：80g双胶全木浆纸
印刷方式：两色印刷
灰C3M0Y0K88
蓝C82M47Y0K34
尺　　寸：143x210mm