

[illegible]

Table of Contents

Component Names and Functions	06	Product Specifications & Picking List	11
Product Operation Instructions	07	After-Sales Service	12
Cleaning and Maintenance	08		
Electrical Schematic Diagram	10		
Fault Analysis and Troubleshooting	11		

06

Fault Analysis and Troubleshooting			Product Specifications & Packing List				
Fault phenomenon	Cause analysis	Troubleshooting Solutions	Product Dimensions & Weight	Accessories & Software			
No power	Power cord not fully plugged in	Ensure the power cord is fully plugged in	Net Weight: 1.2kg Gross Weight: 1.5kg	Power Adapter			
Product powers on but displays a red error message	Software installation or update failed	Restart the product and attempt to install or update the software again		User Manual			
Product powers on but displays a yellow warning message	Hardware component may be loose or damaged	Check the hardware components and ensure they are properly seated		Warranty Card			
Product overheats or shuts down unexpectedly	Product is placed in a poorly ventilated area	Place the product in a well-ventilated area and ensure the fans are clean	Technical Specifications				
Product is slow or unresponsive	Too many applications are running in the background	Close unnecessary applications and restart the product					
Product is slow or unresponsive	Insufficient storage space	Free up storage space by deleting unnecessary files					
Product is slow or unresponsive	Outdated software/firmware	Check for and install the latest software/firmware updates	Performance & Compatibility				
Product is slow or unresponsive	Hardware component may be faulty	Contact technical support for further assistance					
Product is slow or unresponsive	Power supply is unstable	Use a surge protector and ensure the power supply is stable					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down					
Product is slow or unresponsive	Product is overused	Restart the product and allow it to cool down	Packing List				

[illegible]

Figure 4 illustrates the assembly of the water filter. The steps are as follows:

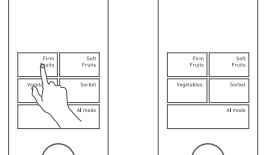
1. Insert the water filter into the top of the water dispenser.
2. Push the water filter down into the top of the water dispenser.
3. Push the water filter down into the top of the water dispenser.
4. Push the water filter down into the top of the water dispenser.

[illegible]

After-Sales Service

- Warranty Requirements
- The product is covered by a 2 year warranty valid nationwide.
- Warranty Period Definition
- The start date is based on a valid purchase receipt (invoice, online receipt, etc.)
- If no receipt exists, the start date is 6 months after the product launch date.
- Exclusions from the Warranty Service
- The following cases are not covered under the free warranty:
- Damage caused by force majeure events.
- Damage caused by human factors (improper mixing, use, maintenance, or storage).
- Damage caused by vandalism or repair at non-authorized service points including self-diagnosis or repair.
- Products used for non-household purposes (business, commercial, or collective use).
- Failure to provide a valid receipt or warranty has expired.
- After-Sales Service Contact Information
- Regions & Commercial: after-sales@hugoboss.com
- Regions & Commercial: after-sales-en@hugoboss.com
- Thailand & Commercial: after-sales@hugoboss.com

[illegible]



49

การกดปุ่มเปิดประตูอัตโนมัติ

ประตูอัตโนมัติมีหลายแบบที่ใช้เปิดประตูอัตโนมัติได้ เช่น ประตูอัตโนมัติแบบเปิด-ปิดอัตโนมัติ (Automatic Door) และประตูอัตโนมัติแบบเปิด-ปิดอัตโนมัติ (Automatic Door) เป็นต้น

1. ประตูอัตโนมัติแบบเปิด-ปิดอัตโนมัติ (Automatic Door) เป็นประตูอัตโนมัติที่สามารถเปิด-ปิดได้โดยอัตโนมัติเมื่อมีคนหรือวัตถุเข้าใกล้ประตู

2. ประตูอัตโนมัติแบบเปิด-ปิดอัตโนมัติ (Automatic Door) เป็นประตูอัตโนมัติที่สามารถเปิด-ปิดได้โดยอัตโนมัติเมื่อมีคนหรือวัตถุเข้าใกล้ประตู

3. ประตูอัตโนมัติแบบเปิด-ปิดอัตโนมัติ (Automatic Door) เป็นประตูอัตโนมัติที่สามารถเปิด-ปิดได้โดยอัตโนมัติเมื่อมีคนหรือวัตถุเข้าใกล้ประตู

4. ประตูอัตโนมัติแบบเปิด-ปิดอัตโนมัติ (Automatic Door) เป็นประตูอัตโนมัติที่สามารถเปิด-ปิดได้โดยอัตโนมัติเมื่อมีคนหรือวัตถุเข้าใกล้ประตู

ถ้าประตูอัตโนมัติเปิด-ปิดอัตโนมัติไม่ได้ทำงานตามที่ต้องการ อาจเกิดจากสาเหตุต่าง ๆ ดังนี้

1. ประตูอัตโนมัติเปิด-ปิดอัตโนมัติไม่ได้ทำงานตามที่ต้องการ อาจเกิดจากสาเหตุต่าง ๆ ดังนี้
2. ประตูอัตโนมัติเปิด-ปิดอัตโนมัติไม่ได้ทำงานตามที่ต้องการ อาจเกิดจากสาเหตุต่าง ๆ ดังนี้
3. ประตูอัตโนมัติเปิด-ปิดอัตโนมัติไม่ได้ทำงานตามที่ต้องการ อาจเกิดจากสาเหตุต่าง ๆ ดังนี้
4. ประตูอัตโนมัติเปิด-ปิดอัตโนมัติไม่ได้ทำงานตามที่ต้องการ อาจเกิดจากสาเหตุต่าง ๆ ดังนี้

การกดปุ่มเปิดประตูอัตโนมัติ

1. กดปุ่มเปิดประตูอัตโนมัติ

2. กดปุ่มเปิดประตูอัตโนมัติ

3. กดปุ่มเปิดประตูอัตโนมัติ

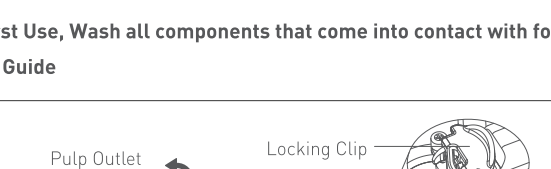
4. กดปุ่มเปิดประตูอัตโนมัติ

[illegible]

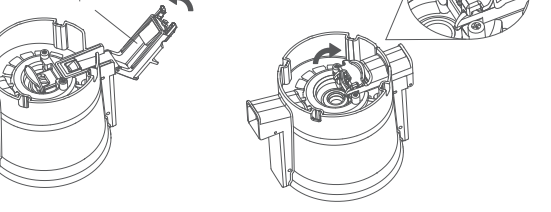
Product Usage Instructions

Before First Use, Wash all components that come into contact with food, Operating Guide

- 1



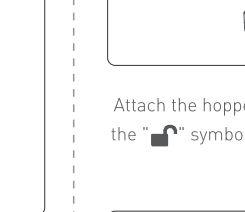
Before juicing, ensure the pulp outlet on the juice bowl assembly is closed and the locking clip is secured. If not locked properly, air may leak during operation! Note: Open the pulp outlet when cleaning, but keep it closed during juicing.
- 2



Insert the juicing screen and suger assembly into the juice bowl assembly in order.
- 3



Attach the hopper assembly to the juice bowl assembly, aligning the **1** mark with the **1** symbol.
- 4



Insert the trigger lock into the **2** slot with the **2** mark.

Caution: Ensure the hopper is fully seated into the place, or the machine will not assemble correctly!

11

2) តាមប្រព័ន្ធបង្កើនស្ទើរដូចជាការប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធនេះ

3) ដូចតាមរូបភាពខាងក្រោមនេះ៖

4) បើបង្កើនស្ទើរដូចជាការប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធនេះ ដោយមានការបំប្លែងទៅជា៖

[illegible]

Insert the fully assembled pump unit into the main body, ensuring the handle faces forward (toward the control panel).

Press the pulp container onto the pulp outlet and the juice container onto the juice outlet. Your machine is now fully assembled and ready for use.

[illegible]

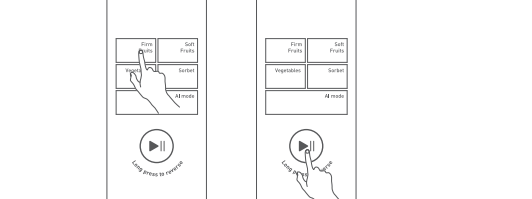


Fig. 9 The power cord is to be on the machine. The current will light up. Select the desired function as needed. Then select the "Start/Cancel" button to begin processing.

Fig. 10 When processing is complete, simply open the machine lid and the machine will automatically return to rest position.

Fig. 11 After using a complete, press the "Start/Cancel" button - the machine will automatically return for 3-5 seconds before making it easier to disassemble the power components.

Cleaning and Maintenance

All accessories except the main unit and power cord can be rinsed with water. After the first wash with a detergent, you can also immerse, e.g., in vinegar or citric acid. In no case use abrasive cleaners or strong water. Rinse all parts completely dry before reassembly or storage.

1. Disconnect the power properly after use and clean the piping components.
2. Rinse the piping parts with clean water. Avoid soaking them.
3. Use only wet steel wool, abrasive cleaning, or corrosion liquids (e.g., gasoline, acetone) for cleaning.

5. **Shut the Feed-Back Discharge** for Food-Cut Parts

1. Remove the piping components from the main unit.

[illegible]

ဖွဲ့စည်းပုံအားဖြင့်

- ၁. ဦးစီးဌာနကြီးတစ်ခု၊
- ၂. အောက်ဌာနကြီး ၆ ခု၊
- ၃. အောက်ဌာနငယ် ၁၀ ခု၊
- ၄. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၅. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၆. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၇. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၈. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၉. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၁၀. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၁၁. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၁၂. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၁၃. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၁၄. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၁၅. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၁၆. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၁၇. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၁၈. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၁၉. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊
- ၂၀. အောက်ဌာနငယ်အောက်ဌာန ၁၀ ခု၊

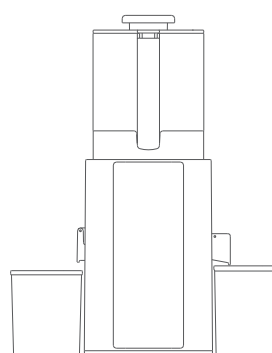
Preface

Dear Valued Customer,

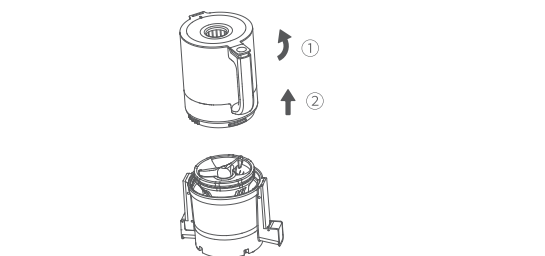
Thank you for choosing Joyoung's Large-Aperture 48-Frequency Conversion Slow Juicer. This user manual applies to the S-J182Y-M501/S501-182Y-TH61 model, all contents provided herein are for reference only regarding product usage and maintenance. For further inquiries, please contact our customer service department.

All main collected components of this product comply with relevant laws, regulations, and safety standards, ensuring safe use.

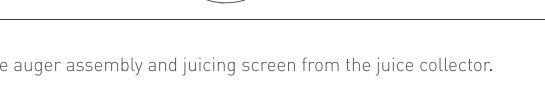
We hope Joyoung's products bring warmth, convenience, and health to your daily life.



- ② Rotate the rubber counter-clockwise to detach it.



- ③ Separate the super assembly and juicing screen from the juice collector.



- ④ Unscrew the base plate of the juice collector. Flip open the pump outlet, and clean it thoroughly.

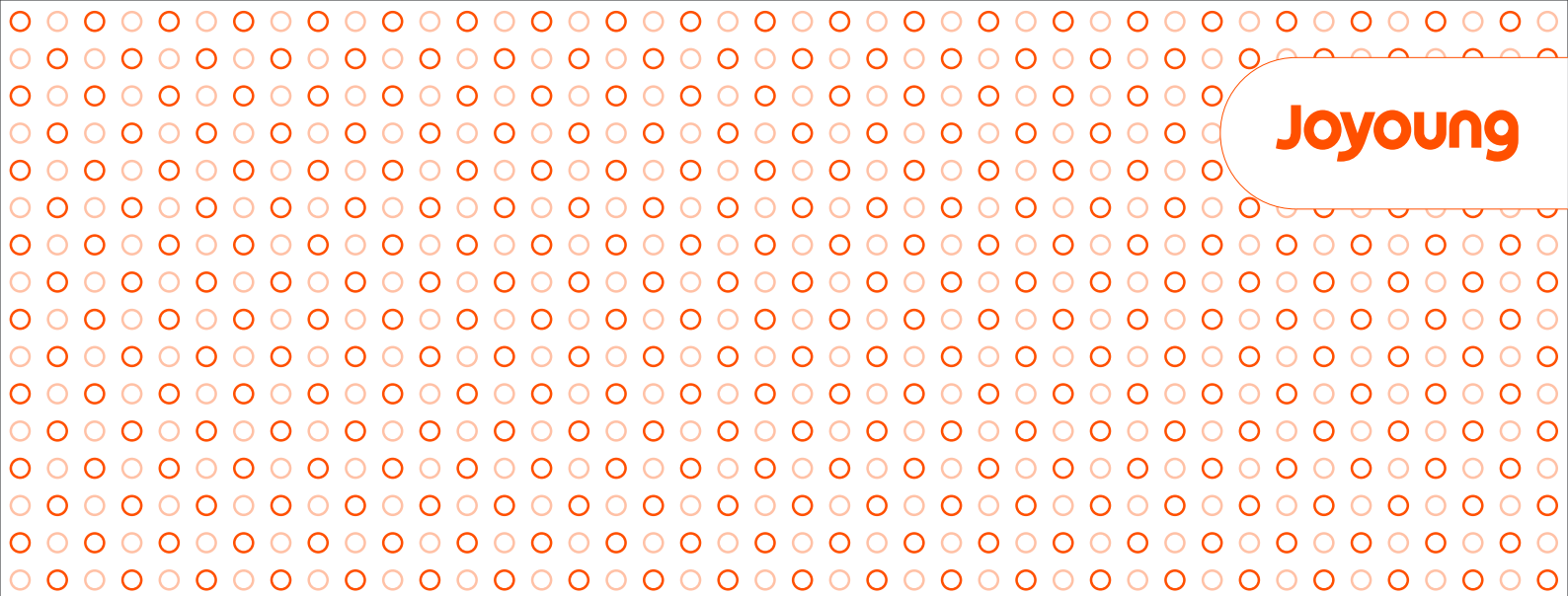


- ⑤ Assemble the components [pump base assembly, juicing screen, super assembly, and rubber assembly], and the product may be reused with clean water.

- ⑥ After cleaning, insert all the screens thoroughly before using.

- ⑦ For long-term storage, ensure the product is clean and completely dry, then store in a dry, well-ventilated place away from heat and sunlight.

[illegible]



Joyoung

Slow Juicer SJ-18Z9-MS01 and SJ-18Z9-TH01 User Manual

คู่มือการใช้งาน เครื่องสกัดน้ำผลไม้แบบรอบต่ำ รุ่น SJ-18Z9-MS01 และ SJ-18Z9-TH01

Before use, please read the user manual carefully and keep it properly for future reference

ก่อนใช้งาน โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด และเก็บรักษาคู่มือการใช้งานไว้ให้เรียบร้อยเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

Safety Precautions



WARNING Risk of electric shock, severe injury, or property damage.



CAUTION Be aware of the risk of injury to persons or damage to property.



WARNING

1. Do not plug/unplug the power cord with wet hands to avoid electric shock.
2. Never immerse, rinse, or spray the main unit in water or other liquids to prevent damage or electric leakage.
3. Do not insert hands, utensils, or sharp objects into the feeding chute or juice outlet to avoid injury or product damage.
4. Never remove the safety cover of the hopper to prevent accidents.
5. Do not process overheated ingredients ($\geq 60^{\circ}\text{C}/140^{\circ}\text{F}$) to avoid component damage or scalding from splashes.
6. Always operate the appliance with the lid in the correct position as specified in this manual. Never insert hands or utensils into the hopper when the appliance is placed on the main unit. Use the provided pusher to guide ingredients into the hopper if needed.
7. Misuse of the appliance (e.g., using non-original components, processing extremely hard ingredients like sugarcane/ ice cubes, operating with damaged parts) may cause fire, electric shock, or personal injury. Follow all safety precautions and usage instructions strictly.
8. Always disconnect the appliance from the power supply if left unattended, and before assembling, disassembling or cleaning.
9. Risk of cuts! Exercise extreme caution when handling sharp components (such as the auger assembly), emptying pulp container and cleaning.
10. Avoid spilling liquid on the power connector to prevent electric shock or short circuit.



CAUTION

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
2. Place the product on a stable, flat surface away from edges. Avoid uneven, flammable surfaces (e.g., carpets, towels) to prevent tipping.
3. For household use only – Do not modify or use for commercial purposes.
4. Voltage/Frequency: 220-240V/50-60Hz – Verify compatibility with local power supply. Voltage fluctuations may damage the unit; use a voltage stabilizer if needed.
5. Use only with original components (provided or sold separately by the manufacturer). Non-compatible parts may cause malfunctions or hazards.
6. Inspect all parts (main unit, juice bowl, juicing screen, auger, hopper, etc.) before use. Discontinue use if damaged and contact customer service. Do not attempt self-repair.
7. If cracks or damage are detected during/after use, stop immediately to prevent injury.
8. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. When moving the appliance, hold the base with both hands to prevent drops or damage.
10. Do not adjust the preset motor speed – Optimized for safe and efficient operation.
11. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
12. When disconnecting the power, hold the plug to pull it out. Do not tug on the power cord or expose it to sharp edges or corners to avoid damage or electric leakage.
13. Before connecting the power, ensure all removable parts are properly installed to

- prevent power failure or injury.
14. Once the product is powered on, do not move it or touch moving components (e.g., auger assembly, motor) to avoid injury or product damage.
 15. During operation, keep your eyes away from the hopper to prevent accidents.
 16. Before disassembling, installing, or cleaning any part of the product, turn off the switch and disconnect the power to avoid electric leakage or accidental activation.
 17. It is recommended to let the product rest for 15 minutes after 15 minutes of continuous operation. If further use is needed, allow it to cool for 15 minutes before resuming.
 18. Staining may occur on parts after processing certain ingredients, which is normal and does not affect functionality.
 19. After use, turn off the switch, disconnect the power, and wait until the motor and auger stop rotating before removing and cleaning the detachable parts. Clean food-contact parts with water. Exercise caution (e.g., wear protective gloves) during disassembly or cleaning to avoid injury.
 20. Do not place any part of this product in a dishwasher, microwave, sterilizer, or hot water above 60°C, or heat it with other devices, as this may cause deformation or damage.
 21. Avoid exposing the product to high temperatures, strong magnetic fields, or flammable/explosive gases (e.g., natural gas, methane) to prevent malfunctions or fire hazards.
 22. Keep the product at least 30 cm away from fire sources to avoid damage or fire risks.
 23. When not in use, turn off the switch and disconnect the power to prevent short circuits.
 24. When disposing of the product or its packaging, recycle through certified agencies and cut the power cord before discarding.
 25. **Ingredient Tips:**
 - 1) Fruits high in protein/fat (e.g., durian, jackfruit, avocado) are unsuitable for juicing alone; pair them with watery fruits like pears.
 - 2) Remove pits, hard seeds, or thick skins from peaches, plums, apricots, mangoes, persimmons, amarellas etc., before processing to avoid damaging the product.
 - 3) Due to high acidity, limit lemon juice to 20g (≈3 thin slices) per batch and mix with other fruits/vegetables.

- 4) Fibrous/hard ingredients (e.g., carrots, celery, ginger) should be chopped for juicing. Clean the pulp outlet manually during use to maintain smooth operation. Wash juicing components after every 1kg of fibrous ingredients.
- 5) Leafy/stemmed ingredients (e.g., celery, kale) should be cut into 5–6 cm segments. Fibers may wrap around the auger assembly; manually clear the pulp outlet for better efficiency.
- 6) Freshly squeezed apple juice may oxidize and change color, which is normal. Adding a few drops of lemon juice can slow down the oxidation process.
- 7) Ingredients with high pulp content and soft texture (e.g., tomatoes, kiwis) yield less juice. It is recommended to juice them together with harder, juicier ingredients (e.g., pears), processing the softer ones first and the harder ones afterward.
- 9) Due to seasonal and regional variations in ingredients, juice yield and taste may slightly differ.
- 10) Frozen berries and fruits can be used to make sorbet, such as bananas, mangoes, dragon fruit, blueberries, and strawberries. Before processing, cut the ingredients into ~3x3 cm cubes and freeze for at least 6 hours. Feed small amounts at a time (recommended: 6–8 pieces per batch). Overloading or oversized pieces may cause the motor to stall and shut down.
- 11) Do not use this product to juice sugarcane, ice cubes, or other extremely hard ingredients!
- 12) Whole round fruits (e.g., oranges, apples) may occasionally not feed smoothly due to their shape. If clogging occurs, use the pusher to assist, or cut into pieces before use.
- 13) When juicing mixed ingredients, add soft ingredients (e.g., oranges) first, followed by hard ingredients (e.g., carrots) for better taste.
26. When using a small amount of ingredients, little or no pulp may be produced. This is normal and does not affect use.
27. Do not keep the juice container closed for extended periods during juicing, as juice may flow back into the hopper.
28. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;

29. To ensure food safety, thoroughly clean all food-contact surfaces (juicing screen, auger, juice/pulp containers) after each use. Rinse with clean water; do NOT use abrasive cleaners or steel wool. Ensure all parts are completely dry before reassembly or storage.

30. Do not pour hot liquid into the appliance. Sudden steaming may cause liquid to eject.

30. Do not pour hot liquid into the appliance. Sudden steaming may cause liquid to eject.

Preface

Dear Valued Customer,

Thank you for choosing Joyoung's Large-Aperture AI Frequency Conversion Slow Juicer. This user manual applies to the SJ-18Z9-MS01/SJ-18Z9-TH01 model. All contents provided herein are for reference only regarding product usage and maintenance. For further inquiries, please contact our customer service department.

All food-contact components of this product comply with relevant laws, regulations, and safety standards, ensuring safe use.

We hope Joyoung's products bring warmth, convenience, and health to your daily life.

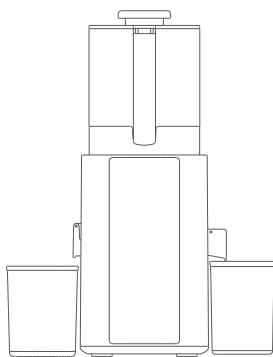
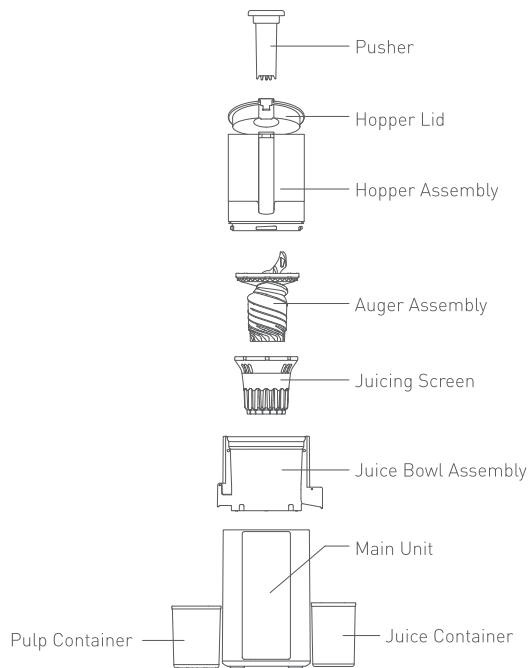


Table of Contents

Component Names and Functions -----	06	Product Specifications & Packing List -----	11
Product Operation Instructions -----	07	After-Sales Service -----	12
Cleaning and Maintenance -----	09		
Electrical Schematic Diagram -----	10		
Fault Analysis and Troubleshooting -----	11		

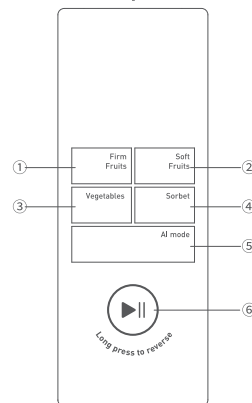
Component Names and Functions

1 Component Names



Note: Product images are for reference only. Please refer to the actual product included in the packaging.

2 Control Panel and Function Descriptions

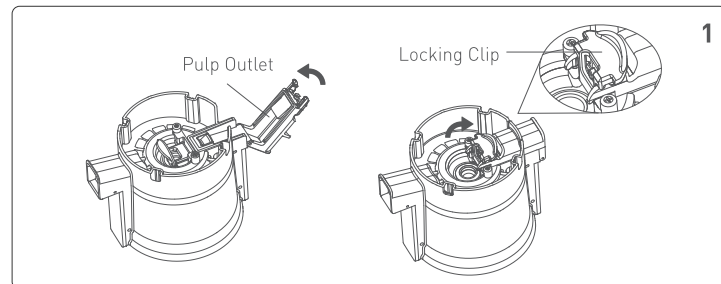


Function Buttons	Function Description
① Firm Fruits	Suitable for hard and crisp fruits, such as apples, carrots, pears and guavas.
② Soft Fruits	Suitable for soft fruits, including oranges, watermelons, grapes, pineapples and pomegranate seeds.
③ Vegetables	Suitable for high-fiber vegetables like celery and kale.
④ Sorbet	1. Ideal for making sorbet from frozen berries such as bananas, mangoes (pitted), dragon fruit, and blueberries. 2. Before processing, cut fruit into approximately 3x3cm pieces (small enough to fit through the feeding chute opening), freeze for over 6 hours, then add small amounts to the hopper at a time (recommended 6-8 pieces per batch) to make sorbet.
⑤ AI Mode	Intelligently detects ingredient load and automatically adjusts rotation speed. Use when no dedicated preset is available or when juicing mixed fruits.
⑥ Start/Cancel	1. [Single press] Starts the selected function or cancels current operation. After juicing completes, pressing 'Start/Cancel' will trigger 3-5 seconds of reverse rotation before stopping, facilitating component disassembly. 2. During operation, [press and hold] 'Start/Cancel' to activate 3-5 seconds of reverse rotation before stopping. When idle, [press and hold] engages reverse rotation (stops upon release), assisting post-juicing disassembly.

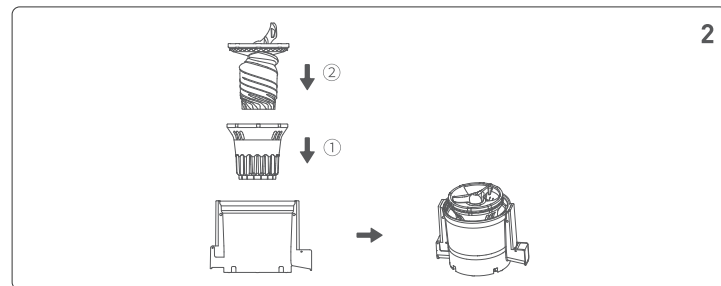
Product Usage Instructions

Before First Use, Wash all components that come into contact with food.

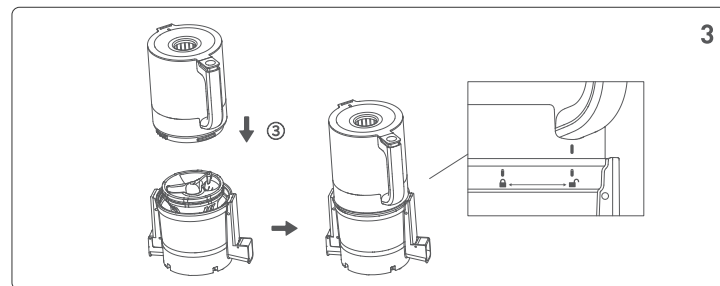
Operating Guide



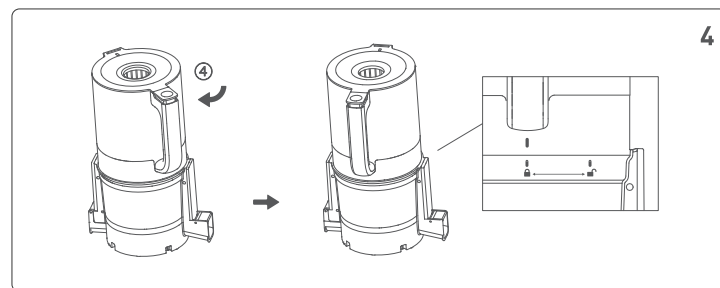
Before juicing, ensure the pulp outlet on the juice bowl assembly is closed and the locking clip is secured. If not locked properly, juice or pulp may leak during operation!
Note: Open the pulp outlet when cleaning, but keep it closed during juicing.



Insert the juicing screen and auger assembly into the juice bowl assembly in order.



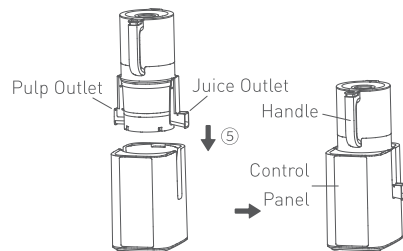
Attach the hopper assembly to the juice bowl assembly, aligning the "I" mark with the "L" symbol.



Rotate the hopper left until the "I" aligns with the "L" mark.

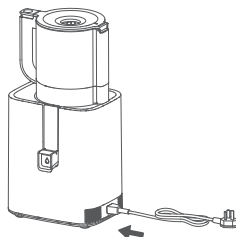
Important: Ensure the hopper is fully rotated into place, or the machine will not assemble correctly!

5



Insert the fully assembled juicing unit into the main body, ensuring the handle faces forward (toward the control panel).

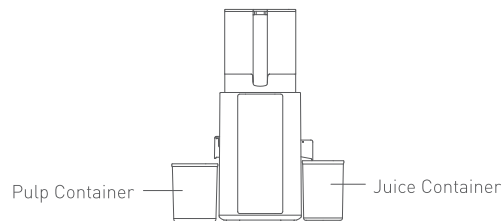
6



Connect the power cord to the main unit.

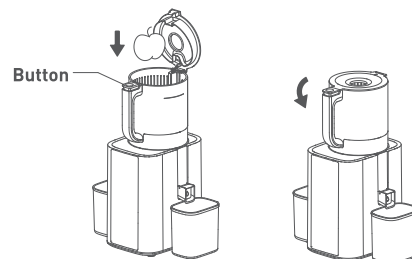
Important: Push the plug in completely to prevent poor contact!

7



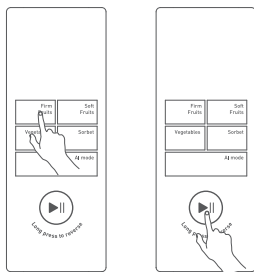
Place the pulp container under the pulp outlet and the juice container under the juice outlet. Your machine is now fully assembled and ready for use.

8



Press the hopper button, and the hopper lid will open automatically. After placing ingredients into the hopper (do not exceed the MAX fill line), close the hopper lid securely before starting the machine.

Note: For safety during operation, this product features a lid-open power cutoff protection. The machine will only operate when the hopper lid is securely closed! During operation, if the hopper lid is opened, the machine will automatically stop. To resume, simply close the lid again and the machine will continue working.



Plug in the power cord to turn on the machine. The screen will light up. Select the desired function as needed, then click the 'Start/Cancel' button to begin operation. During operation, if you need to add ingredients, simply open the hopper lid the machine will automatically stop. After adding ingredients, close the hopper lid and the machine will automatically resume operation.

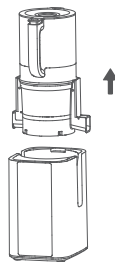
10. After juicing is complete, press the "Start/Cancel" button - the machine will automatically reverse for 3-5 seconds before stopping, making it easier to disassemble the juicing components

Note:

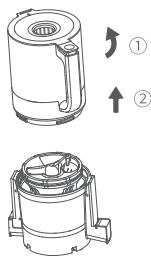
- Always ensure the pulp outlet on the juice bowl assembly tray is closed before juicing.
- If ingredients get stuck during operation:
 - Use the included food pusher to gently press and wiggle ingredients left/right to assist processing.
- When juicing small quantities:
 - Minimal or no pulp output is normal and doesn't affect performance.
- Juice outlet cover warning:
 - Do not keep the juice outlet closed for extended periods to prevent backflow into the hopper.
- Optimal juicing method:
 - For mixed ingredients, add soft items first (e.g., oranges), then hard items (e.g., carrots) for better flavor.
- Post-juicing procedure:
 - Always close the juice outlet cover before removing your juice container to prevent residual dripping.

Cleaning and Maintenance

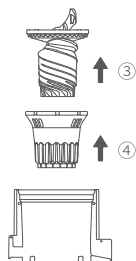
1. All accessories (except the main unit and power cord) can be rinsed with water. Wipe the main unit with a damp, well-wrung cloth. Do not immerse, spray, or rinse it in water or other liquids, as this may cause damage or electric leakage. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Ensure all parts are completely dry before reassembly or storage.
2. Disconnect the power promptly after use and clean the juicing components.
3. Rinse the juicing parts with clean water. Avoid soaking them.
4. Do not use steel wool, abrasive cleaners, or corrosive liquids (e.g., gasoline, acetone) to clean the product.
5. Step-by-Step Disassembly & Cleaning for Food-Contact Parts:
 - 1) Remove the juicing assembly from the main unit.



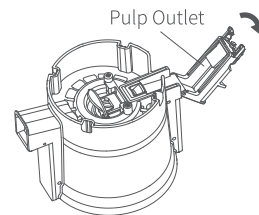
2) Rotate the hopper counterclockwise to detach it.



3) Separate the auger assembly and juicing screen from the juice collector.



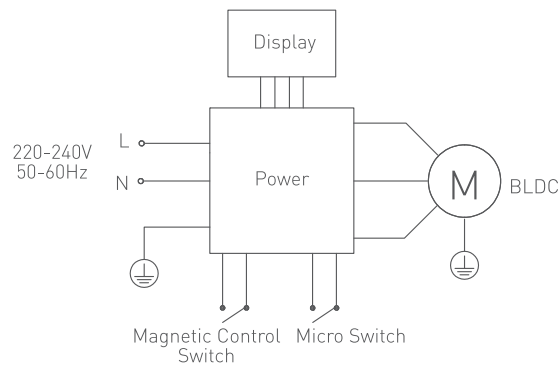
4) Unlock the base latch of the juice collector, flip open the pulp outlet, and clean it thoroughly.



Note:

- All components (juice bowl assembly, juicing screen, auger assembly, hopper assembly, and pusher) must be rinsed with clean water.
- After cleaning, air-dry all parts thoroughly before storage.
- For long-term non-use, ensure the product is clean and completely dry, then store in a dry, ventilated area away from direct sunlight.

Electrical Schematic Diagram



Fault Analysis and Troubleshooting

Fault phenomenon	Cause Analysis	Troubleshooting Solutions
No power	Power cord not fully plugged in	Ensure the power cord is fully plugged in
Product powers on but does not operate, with a buzzer alarm (beep, beep, beep—long beep) in a pattern of three short and one long beeps, and the function indicator light flashing	Juice extraction component installed backwards	Install the juicing component with its handle facing the main unit's control panel
	Hopper or juice bowl not properly rotated into place	Align the hopper and juice bowl at their designated points before assembling them into the main unit
	Hopper lid not closed	Please close the hopper lid
Excessive pulp in juice	Damaged juicing screen	Take the product to the nearest Joyoung service center for inspection
Abnormal vibration or loud noise	Damaged juicing screen	Take the product to the nearest Joyoung service center for inspection
	Motor failure	Take the product to the nearest Joyoung service center for inspection
Long-fiber ingredients tangled around the auger assembly	Ingredients contain long fibers that cannot be cut	Cut ingredients into 5-6cm (or shorter) pieces before processing
Machine stops during use, with the buzzer sounding five alarm cycles (beep, beep, beep—long beep, repeated five times) and the function indicator light flashing, while the screw reverses	Overloading due to excessive or overly hard ingredients, triggering overload protection and shutdown	Reduce ingredient quantity and avoid processing overly hard materials
Juice or pulp leakage from the main unit after juicing	Juice collector's pulp outlet not closed or locking mechanism not secured before juicing	Before juicing, ensure the juice collector's pulp outlet is closed and securely locked

- Do not attempt to disassemble the machine if the issue persists. Contact your local after-sales service center for repairs.

Product Specifications & Packing List

Product Dimensions (L×W×H)	475mm×300mm×395mm	
Net Weight	6kg	
Technical Specifications	Rated voltage	220-240V
	Rated frequency	50-60Hz
	Rated power	150W
	Recommended continuous operation time	≤15minutes
	Interval time	≥15minutes
Packing List	Juicer (slow juicer)	1
	Juice Container+Pulp Container	1
	Power cord	1
	Cleaning brush	1
	Instruction Manual	1
	Experience card	1

Note:

- This product is a Class I appliance. To prevent electric leakage, ensure the grounding wire is properly connected before installation.
- Some specifications of this product may change without prior notice. We apologize for any inconvenience this may cause.

After-Sales Service

1. Warranty Regulations

- The product is covered by a 2-year warranty valid nationwide.

2. Warranty Period Definition

- The start date is based on a valid purchase voucher (invoice, online record, etc.).
- If no voucher exists, the start date is 3 months after the product barcode date.

3. Exclusions from Free Warranty Service

The following cases are not covered under the free warranty:

- Damage caused by force majeure events.
- Damage caused by human factors (improper moving, use, maintenance, or storage).
- Damage caused by installation or repair at non-authorized service points (including self-disassembly or repair).
- Products used for non-household purposes (business, commercial, or collective use).
- Failure to provide a valid purchase voucher or the warranty has expired.

4. After-Sales Service Contact Information

- Singapore (E-commerce): aftersales-sg@joyoung.com
- Malaysia (E-commerce): aftersales-my@joyoung.com
- Thailand (E-commerce): aftersales-th@joyoung.com

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย



คำเตือน เสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อต การบาดเจ็บรุนแรง หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน



ข้อควรระวัง โปรดระวังความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บของบุคคลหรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน



คำเตือน

- ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กสายไฟด้วยมือเปียก เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟฟ้าช็อต
- ห้ามจุ่ม ถ้าง หรือฉีดน้ำลงบนตัวเครื่องหลักด้วยน้ำหรือของเหลวอื่น เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการรั่วไหลของกระแสไฟฟ้า
- ห้ามสอดมือ อุปกรณ์เครื่องใช้ หรือวัตถุใดๆ เข้าไปในช่องป้อนวัตถุดิบหรือช่องทางออกน้ำผลไม้ เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์
- ห้ามถอดฝาครอบนิรภัยของช่องป้อนวัตถุดิบ เพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ
- ห้ามใส่วัตถุดิบที่มีอุณหภูมิสูงเกินไป ($\geq 60^{\circ}\text{C}/140^{\circ}\text{F}$) เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อชิ้นส่วนหรือการลวกจากการกระเด็นของเหลว
- ควรใช้งาน เครื่องสกัดน้ำผลไม้ โดยให้ฝาปิดอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องตามที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานฉบับนี้เสมอ เมื่อวางเครื่องบนฐานเครื่องแล้ว ห้ามสอดมือหรืออุปกรณ์เครื่องใช้เข้าไปในช่องป้อนวัตถุดิบ หากจำเป็นต้องป้อนวัตถุดิบลงไปในช่องป้อนวัตถุดิบ ให้ใช้แผ่นดันวัตถุดิบที่หามาพร้อมเครื่อง
- การใช้งาน เครื่องสกัดน้ำผลไม้ อย่างไม่ถูกต้อง (เช่น ใช้ชิ้นส่วนที่ไม่ใช่ของแท้ การแปรรูปวัตถุดิบที่แข็งมาก เช่น อ้อยหรือก้อนน้ำแข็ง หรือการใช้งานขณะที่ชิ้นส่วนชำรุดเสียหาย) อาจทำให้เกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือการบาดเจ็บต่อบุคคลได้ โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้งานทั้งหมดอย่างเคร่งครัด
- หากปล่อย เครื่องสกัดน้ำผลไม้ ไว้โดยไม่มีผู้ดูแล หรือก่อนการประกอบ การถอดประกอบ หรือการทำความสะอาด ควรถอดปลั๊กไฟออกจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้ง
- ระวังอันตรายจากการถูกบาด! โปรดใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อจำเป็นต้องชิ้นส่วนที่มีความคม (เช่น ขูดสกรูบด) ขณะเทกากผลไม้หรือขณะทำความสะอาด
- หลีกเลี่ยงไม่ให้ของเหลวหกลงบนขั้วต่อไฟฟ้า เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟฟ้าลัดวงจร



ข้อควรระวัง

- เครื่องสกัดน้ำผลไม้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสติปัญญาลดลง หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องจากบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของพวกเขา เด็กควรอยู่ภายใต้การดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าเด็กจะไม่เล่นกับเครื่องสกัดน้ำผลไม้
ห้ามให้เด็กใช้งานเครื่องสกัดน้ำผลไม้นี้ เก็บเครื่องสกัดน้ำผลไม้และสายไฟให้พ้นจากมือของเด็ก ผู้ที่มีความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสติปัญญาลดลง หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้งานเครื่องสกัดน้ำผลไม้ไม่ได้ หากได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น เด็กต้องไม่เล่นกับเครื่องสกัดน้ำผลไม้
- วางเครื่องสกัดน้ำผลไม้บนพื้นผิวที่มั่นคงและเรียบ โดยให้ห่างจากขอบพื้นผิว หลีกเลี่ยงการวางบนพื้นผิวที่ไม่เรียบหรือพื้นผิวที่ติดไฟได้ (เช่น พรม ผ้าขนหนู) เพื่อป้องกันการพลิกคว่ำ
- ใช้สำหรับภายในครัวเรือนเท่านั้น ห้ามดัดแปลงหรือใช้เพื่อวัตถุประสงค์เชิงพาณิชย์
- แรงดันไฟฟ้า/ความถี่: 220–240V/50–60Hz โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าสวิตช์ปลั๊กที่แหล่งจ่ายไฟฟ้าในพื้นที่ของคุณ ความผันผวนของแรงดันไฟฟ้าอาจทำให้เครื่องเสียหายได้ หากจำเป็นควรใช้อุปกรณ์ปรับแรงดันไฟฟ้า
- ใช้งานร่วมกับชิ้นส่วนของแท่นนั้น (ที่จัดมาให้พร้อมเครื่องหรือจำหน่ายแยกโดยผู้ผลิต) การใช้ชิ้นส่วนที่ไม่เข้ากัน อาจทำให้เกิดการทำงานผิดปกติหรืออันตรายได้
- ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบชิ้นส่วนทั้งหมด (เช่น ตัวเครื่องหลัก ถาดรองน้ำผลไม้ ตะแกรงคั้นน้ำผลไม้ สกรูบด ฮอปเปอร์ เป็นต้น) หากพบความเสียหาย ให้หยุดใช้งานทันทีและติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า ห้ามพยายามซ่อมแซมด้วยตนเอง
- หากตรวจพบรอยแตกหรือความเสียหายระหว่างการใช้งานหรือหลังการใช้งาน ให้หยุดใช้งานทันทีเพื่อป้องกันการบาดเจ็บ
- หากสายไฟชำรุดเสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต ตัวแทนศูนย์บริการ หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติเทียบเท่าดำเนินการเปลี่ยนเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- เมื่อต้องการเคลื่อนย้ายเครื่องสกัดน้ำผลไม้ ให้จับที่ฐานเครื่องด้วยมือทั้งสองข้าง เพื่อป้องกันการตกหล่นหรือความเสียหาย
- ห้ามปรับความเร็วของมอเตอร์ที่ด้ามคำไว้ล่วงหน้า เนื่องจากได้ปรับให้เหมาะสมสำหรับการทำงานที่ปลอดภัยและมีประสิทธิภาพแล้ว
- ปิดสวิตช์เครื่องสกัดน้ำผลไม้และถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟก่อนเปลี่ยนอุปกรณ์เสริม หรือก่อนเข้าใกล้ชิ้นส่วนที่มีการเคลื่อนไหวระหว่างการใช้งาน หากปล่อยเครื่องไว้โดยไม่ผู้ดูแล หรือก่อนการประกอบ การถอดประกอบ หรือการทำความสะอาด ต้องถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้ง
- เมื่อต้องการถอดปลั๊กไฟ ให้จับที่หัวปลั๊กแล้วดึงออก ห้ามดึงที่สายไฟ และอย่าให้สายไฟสัมผัสกับขอบหรือมุมที่แหลมคม เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายหรือการรั่วไหลของกระแสไฟฟ้า

13. ก่อนเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนที่ถอดได้ทั้งหมดติดตั้งอย่างถูกต้อง เพื่อป้องกันการทำงานผิดปกติหรือการบาดเจ็บ
14. หลังจากเปิดเครื่องแล้ว ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องหรือสัมผัสชิ้นส่วนที่กำลังเคลื่อนไหว (เช่น ชุดสกรูชุด มอเตอร์) เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อเครื่องสักระยะ
15. ระหว่างการใช้งาน โปรดอย่าเอาดวงตาเข้าใกล้ช่องป้อนวัตถุดิบ เพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ
16. ก่อนการถอดประกอบ การติดตั้ง หรือการทำงานทำความสะอาดชิ้นส่วนใด ๆ ของเครื่องสักระยะน้ำผลไม้ ให้ปิดสวิตช์และถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงการรั่วไหลของกระแสไฟฟ้าหรือการเปิดเครื่องโดยไม่ตั้งใจ
17. แนะนำให้หยุดพักเครื่อง 15 นาที หลังจากการใช้งานต่อเนื่อง 15 นาที หากต้องการใช้งานต่อ ให้รอให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 15 นาที ก่อนเริ่มใช้งานอีกครั้ง
18. หลังจากการปรับวัตถุดิบบางชนิด อาจเกิดคราบบนชิ้นส่วนบางส่วน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของเครื่อง
19. หลังการใช้งาน ให้ปิดสวิตช์ ถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟ และรอจนกว่ามอเตอร์และชุดสกรูจะหยุดหมุนก่อน จึงถอดและทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ถอดได้ ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหารด้วยน้ำ ระหว่างการถอดประกอบหรือการทำงานทำความสะอาด โปรดใช้ความระมัดระวัง (เช่นสวมถุงมือป้องกัน) เพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ
20. ห้ามนำชิ้นส่วนใด ๆ ของเครื่องสักระยะน้ำผลไม้เข้าเครื่องล้างจาน ไมโครเวฟ เครื่องฆ่าเชื้อ หรือแช่ในน้ำร้อนที่มีอุณหภูมิสูงกว่า 60°C รวมถึงทำให้ความร้อนด้วยอุปกรณ์อื่น เนื่องจากอาจทำให้เกิดการเสียรูปหรือความเสียหายได้
21. หลีกเลี่ยงการวางเครื่องสักระยะน้ำผลไม้ไว้ในสภาพแวดล้อมที่มีอุณหภูมิสูง สวมแม่เหล็กแรงสูง หรือก๊าซไวไฟ/ก๊าซระเบิด (เช่น ก๊าซธรรมชาติ มีเทน) เพื่อป้องกันการทำงานผิดปกติหรือความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้
22. ตรวจสอบเครื่องสักระยะน้ำผลไม้ให้ห่างจากแหล่งกำเนิดไฟฟ้าอย่างน้อย 30 ซม. เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายหรือความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้
23. เมื่อไม่ได้ใช้งาน ให้ปิดสวิตช์และถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟ เพื่อป้องกันการลัดวงจร
24. เมื่อต้องการกำจัดเครื่องสักระยะน้ำผลไม้หรือบรรจุภัณฑ์ โปรดนำไปรีไซเคิลผ่านหน่วยงานที่ได้รับการรับรอง และตัดสายไฟก่อนทิ้ง
25. คำแนะนำเกี่ยวกับวัตถุดิบ:
 - 1) ผลไม้ที่มีโปรตีนหรือไขมันสูง (เช่น ทุเรียน ขนุน อะโวคาโด) ไม่เหมาะสำหรับการคั้นเพียงอย่างเดียว ควรใช้ร่วมกับผลไม้ที่มีน้ำมาก เช่น ลูกแพร์
 - 2) นำหลุม เมล็ดแข็ง หรือเปลือกหนาของผลไม้ เช่น พีช พลัม แอปเปิ้ล มะม่วง พลัม มะกอก ฯลฯ ออกก่อนนำไปแปรรูป เพื่อป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์เสียหาย
 - 3) เนื่องจากมะนาวมีความเป็นกรดสูง ปริมาณน้ำมะนาวต่อการคั้นหนึ่งครั้งควรจำกัดไม่เกิน 20 กรัม (ประมาณมะนาวหั่นบาง 3 ชิ้น) และควรผสมร่วมกับผลไม้หรือผักชนิดอื่น
 - 4) วัตถุดิบที่มีเส้นใยมากหรือมีความแข็ง (เช่น แครอท เซเลอรี่ ชิง) ควรหั่นเป็นชิ้นก่อนนำไปคั้น ระหว่างการใช้งาน ควรทำความสะอาดช่องทางออกกากด้วยตนเองเป็นระยะ เพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาด และหลังจากคั้นวัตถุดิบที่

มีเส้นใยรวมทุก ๆ 1 กก. ควรล้างชิ้นส่วนสำหรับคั้นน้ำผลไม้

- 5) วัตถุดิบประเภทใบหรือก้าน (เช่น เซเลอรี่ เคล) ควรหั่นเป็นท่อนยาวประมาณ 5–6 ซม. เส้นใยอาจพันรอบชุดสกรูชุดได้ ระหว่างการใช้งานควรทำความสะอาดช่องทางออกกากด้วยตนเอง เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของเครื่องสักระยะน้ำผลไม้
- 6) น้ำแอปเปิ้ลที่คั้นสดใหม่อาจเกิดการออกซิเดชันและเปลี่ยนสี ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ การเติมน้ำมะนาวสองสามหยดสามารถช่วยชะลอกระบวนการออกซิเดชันได้
- 7) วัตถุดิบที่มีเนื้อนุ่มและมีเนื้อสัมผัสนุ่ม (เช่น มะเขือเทศ กีวี่) จะให้ปริมาณน้ำคั้นค่อนข้างน้อย แนะนำให้คั้นร่วมกับวัตถุดิบที่แข็งกว่าและมีน้ำมาก (เช่น ลูกแพร์) โดยให้คั้นวัตถุดิบที่นุ่มก่อน แล้วจึงตามด้วยวัตถุดิบที่แข็งกว่า
- 9) เนื่องจากความแตกต่างของฤดูกาลและแหล่งที่มาของวัตถุดิบ ปริมาณน้ำคั้นและรสชาติอาจแตกต่างกันเล็กน้อย
- 10) ผลไม้ตระกูลเบอร์รี่และผลไม้แข็งซึ่งสามารถใช้ทำไอศกรีมได้ เช่น กล้วย มะม่วง แก้วมังกร บลูเบอร์รี่ และสตอร์เบอร์รี่ ก่อนนำไปแปรรูป ควรหั่นวัตถุดิบเป็นลูกเต๋าประมาณ 3x3 ซม. และแช่แข็งอย่างน้อย 6 ชั่วโมง ป้อนวัตถุดิบครั้งละปริมาณเล็กน้อย (แนะนำ: ครั้งละ 6–8 ชิ้น) การใส่วัตถุดิบมากเกินไปหรือชิ้นที่มีขนาดใหญ่เกินไปอาจทำให้มอเตอร์ติดขัดและหยุดทำงาน
- 11) ห้ามใช้เครื่องสักระยะน้ำผลไม้กับชิ้นอ้อย ก่อนนำแช่แข็ง หรือวัตถุดิบที่แข็งมากอื่น ๆ โดยเด็ดขาด
- 12) ผลไม้ทรงกลมทั้งผล (เช่น ส้ม แอปเปิ้ล) อาจป้อนเข้าสู่เครื่องได้ไมราบรื่นเนื่องจากลักษณะรูปทรง หากเกิดการติดขัด ให้ใช้แท่งดันอาหารช่วยดัน หรือหั่นเป็นชิ้นก่อนใช้งาน
- 13) เมื่อสักระยะน้ำจากวัตถุดิบผสม แนะนำให้ใส่วัตถุดิบนุ่ม (เช่น ส้ม) ก่อน จากนั้นจึงใส่วัตถุดิบแข็ง (เช่น แครอท) เพื่อให้ได้รสชาติที่ต้องการ
26. เมื่อใช้วัตถุดิบในปริมาณน้อย อาจมีเนื้อกากน้อยหรือแทบไม่มี ซึ่งเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อการใช้งาน
27. ระหว่างการคั้นน้ำ ห้ามปิดฝาช่องนำออกเป็นเวลานาน มิฉะนั้นน้ำผลไม้อาจไหลย้อนกลับเข้าสู่ช่องป้อนวัตถุดิบ
28. เครื่องสักระยะน้ำผลไม้มีออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนและสภาพแวดล้อมที่มีลักษณะคล้ายกัน เช่น
 - พื้นที่ครัวสำหรับพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสถานที่ทำงานอื่น ๆ
 - บ้านพักในฟาร์ม
 - การใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเทล และสถานที่ที่พำนักอาศัยประเภทอื่น
 - ที่พักประเภทเบดแอนด์เบรกฟาสต์
29. เพื่อให้มั่นใจในความปลอดภัยของอาหาร ควรทำความสะอาดพื้นผิวทั้งหมดที่สัมผัสกับอาหารอย่างทั่วถึงหลังการใช้งานทุกครั้ง (เช่น ตะแกรงกรองน้ำผลไม้ ชุดสกรูชุด ภาชนะรองน้ำผลไม้/ภาชนะรองกาก) ล้างด้วยน้ำสะอาด และห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือฟอสฟอรัสโดยตรง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทั้งหมดแห้งสนิทก่อนการประกอบกลับหรือการจัดเก็บ
30. ห้ามเทของเหลวร้อนลงในเครื่องสักระยะน้ำผลไม้ เนื่องจากอาจทำให้เกิดชิ้นอย่างกะทันหันอาจทำให้ของเหลวพุ่งกระเด็นออกมาได้

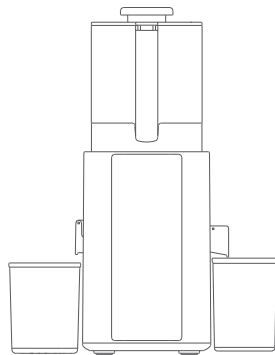
คำนำ

เรียน ลูกค้าผู้มีอุปการคุณ

ขอขอบพระคุณที่เลือกใช้ เครื่องสกัดน้ำผลไม้ช่องป้อนขนาดใหญ่ AI ปรับความถี่ ของ Joyoung คู่มือการใช้งานฉบับนี้ใช้สำหรับรุ่น SJ-18Z9-MS01 เนื้อหาทั้งหมดในคู่มือการใช้งานนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นข้อมูลอ้างอิงเกี่ยวกับการใช้งานและการบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ หากมีข้อสงสัยเพิ่มเติม โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของเรา

ชิ้นส่วนทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ที่สัมผัสกับอาหารเป็นไปตามกฎหมาย กฎระเบียบ และมาตรฐานความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มั่นใจว่าสามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย

หวังว่าผลิตภัณฑ์ของ Joyoung จะนำความอบอุ่น ความสะดวกสบาย และสุขภาพที่ดีมาสู่ชีวิตประจำวันของคุณ

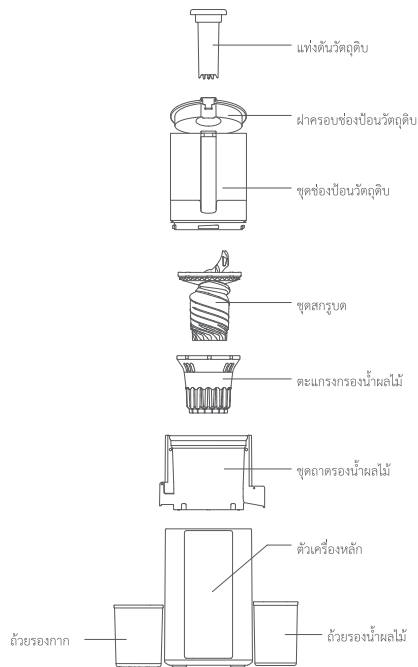


สารบัญ

ชื่อและหน้าที่ของชิ้นส่วน -----	17	ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์และรายการบรรจุภัณฑ์ -----	22
คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์ -----	18	บริการหลังการขาย -----	23
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา -----	20		
แผนผังวงจรไฟฟ้า -----	21		
การวิเคราะห์ข้อขัดข้องและการแก้ไขปัญหา -----	22		

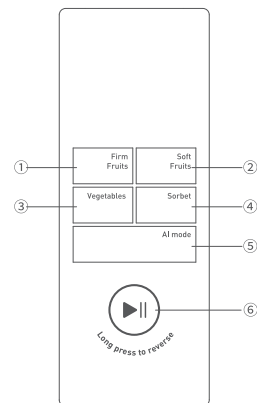
ชื่อและหน้าที่ของชิ้นส่วน

1 ชื่อชิ้นส่วน



หมายเหตุ: ภาพผลิตภัณฑ์ใช้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น โปรดอ้างอิงตามผลิตภัณฑ์จริงที่ปรากฏอยู่ในบรรจุภัณฑ์

2 แผงควบคุมและคำอธิบายฟังก์ชัน

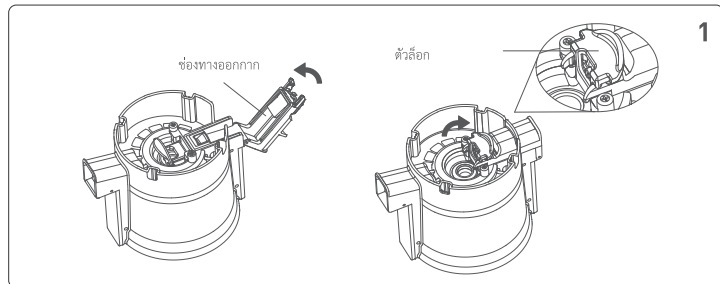


ปุ่มฟังก์ชัน	คำอธิบายฟังก์ชัน
① ผลไม้เนื้อแข็ง	เหมาะสำหรับผลไม้ที่มีเนื้อแข็งและกรอบ เช่น แอปเปิล แครอท ลูกแพร์ และฝรั่ง
② ผลไม้เนื้อนุ่ม	เหมาะสำหรับผลไม้เนื้อนุ่ม ได้แก่ ส้ม แตงโม องุ่น สับปะรด และเมล็ดทับทิม
③ ผัก	เหมาะสำหรับผักที่มีใยอาหารสูง เช่น เซเลอรีและผักเคล
④ โหมดไอศกรีม	1. เหมาะสำหรับการทำไอศกรีมจากผลไม้แช่แข็ง เช่น กล้วย มะม่วง (เอาเมล็ดออกแล้ว) แก้วมังกร และบลูเบอร์รี่ 2. ก่อนการแปรรูป ควรหั่นผลไม้เป็นชิ้นขนาดประมาณ 3×3 ซม. (มีขนาดเล็กพอที่จะผ่านช่องป้อนวัตถุดิบได้) จากนั้นแช่แข็งอย่างน้อย 6 ชั่วโมง แล้วค่อย ๆ ใส่วัตถุดิบลงในช่องป้อนวัตถุดิบครั้งละปริมาณเล็กน้อย (แนะนำครั้งละ 6-8 ชิ้น) เพื่อทำไอศกรีม
⑤ โหมด AI	ตรวจจับปริมาณวัตถุดิบอย่างชาญฉลาดและปรับความเร็วการหมุนโดยอัตโนมัติ ใช้เมื่อไม่มีโหมดตั้งค่าล่วงหน้าสำหรับวัตถุดิบเฉพาะ หรือเมื่อคั้นผลไม้แบบผสม
⑥ เริ่ม/ยกเลิก	1. [กดหนึ่งครั้ง] เพื่อเริ่มฟังก์ชันที่เลือกไว้หรือยกเลิกการทำงานปัจจุบัน หลังจากการคั้นเสร็จสิ้น หากกด “เริ่ม/ยกเลิก” เครื่องจะหมุนย้อนกลับประมาณ 3-5 วินาทีก่อนหยุด เพื่อช่วยให้การถอดประกอบชิ้นส่วนทำได้สะดวก 2. ระหว่างการทำงาน [กดค้าง] “เริ่ม/ยกเลิก” เพื่อให้เครื่องหมุนย้อนกลับประมาณ 3-5 วินาทีก่อนหยุด เมื่อเครื่องอยู่ในสถานะพร้อมใช้งาน [กดค้าง] จะทำให้เครื่องหมุนย้อนกลับ (และจะหยุดเมื่อปล่อยปุ่ม) เพื่อช่วยในการถอดประกอบหลังการคั้นน้ำผลไม้

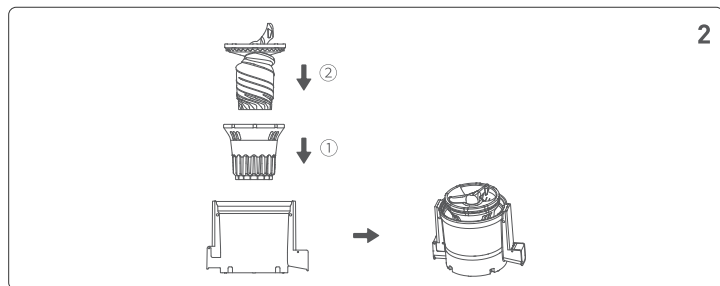
คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์

ก่อนการใช้งานครั้งแรก ให้ล้างชิ้นส่วนทั้งหมดที่สัมผัสกับอาหาร

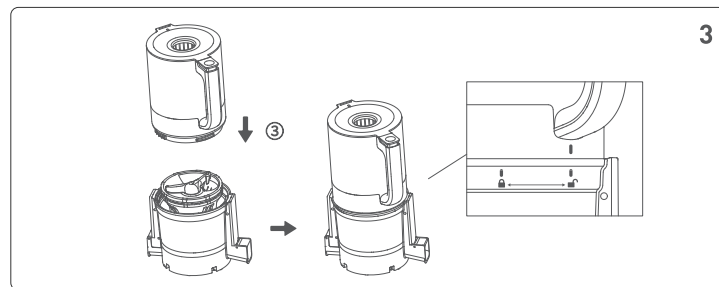
คู่มือการใช้งาน



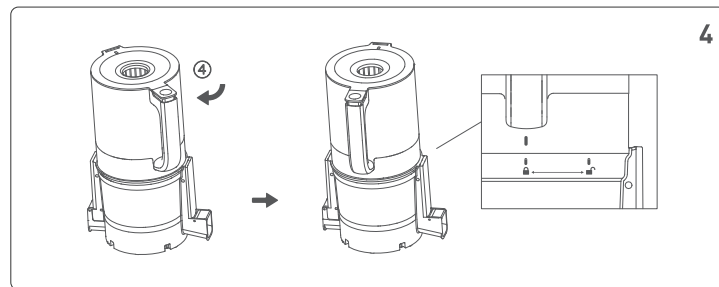
ก่อนการคั้นน้ำผลไม้ ให้ตรวจสอบว่าช่องทางออกกากบนชุดถาดรองน้ำผลไม้ปิดสนิท และตัวล็อกยึดเข้าที่เรียบร้อยแล้ว หากล็อกไม่แน่น อาจทำให้น้ำผลไม้หรือกากรั่วไหลระหว่างการทำงานได้ หมายเหตุ: เปิดช่องทางออกกากเมื่อทำความสะอาด แต่ต้องปิดไว้ในระหว่างการคั้นน้ำผลไม้



ใส่ตะแกรงกรองน้ำผลไม้และชุดสกรูบนลงในชุดถาดรองน้ำผลไม้ตามลำดับ



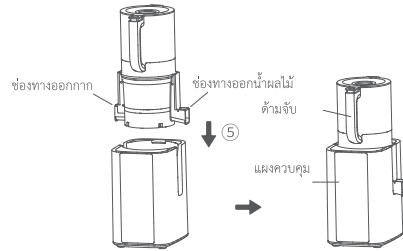
ติดตั้งชุดช่องป้อนวัตถุดิบเข้ากับชุดถาดรองน้ำผลไม้ โดยจัดตำแหน่งเครื่องหมาย "I" ให้ตรงกับสัญลักษณ์ "I"



หมุนชุดช่องป้อนวัตถุดิบไปทางซ้ายจนกระทั่งเครื่องหมาย "I" ตรงกับสัญลักษณ์ "I"

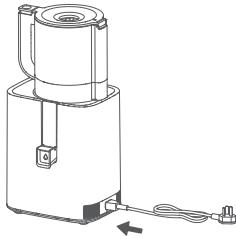
ข้อสำคัญ: โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชุดช่องป้อนวัตถุดิบหมุนเข้าที่อย่างสมบูรณ์ มิฉะนั้นเครื่องจะประกอบได้ไม่ถูกต้อง

5



ใส่ชุดคั้นน้ำผลไม้ที่ประกอบเสร็จแล้วลงในตัวเครื่องหลัก โดยตรวจสอบให้แน่ใจว่าด้ามจับหันไปด้านหน้า (ไปทางแผงควบคุม)

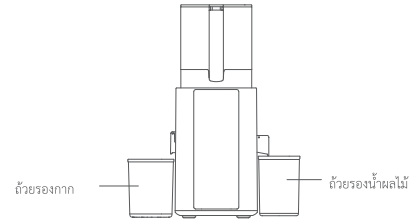
6



เสียบสายไฟเข้ากับตัวเครื่องหลัก

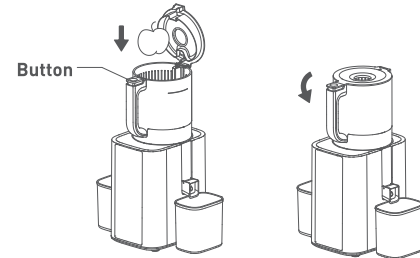
ข้อสำคัญ: ดันปลั๊กให้เสียบเข้าที่อย่างสมบูรณ์ เพื่อป้องกันการสัมผัสไฟฟ้าที่ไม่แน่นอน

7

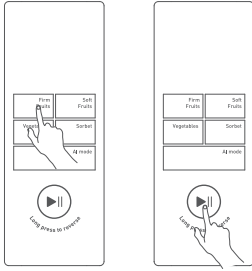


วางถ้วยรองกากไว้ใต้ช่องทางออกกาก และวางถ้วยรองน้ำผลไม้ไว้ใต้ช่องทางออกน้ำผลไม้ ขณะนี้เครื่องสกัดน้ำผลไม้ของคุณประกอบเสร็จสมบูรณ์และพร้อมสำหรับการใช้งาน

8



กดปุ่มบนชุดช่องป้อนวัตถุดิบ ฝาช่องป้อนวัตถุดิบจะเปิดโดยอัตโนมัติ หลังจากใส่วัตถุดิบลงในช่องป้อนวัตถุดิบแล้ว (ห้ามเกินเส้นระดับ MAX) ให้ปิดฝาช่องป้อนวัตถุดิบให้แน่นก่อนเริ่มใช้งานเครื่อง
หมายเหตุ: เพื่อความปลอดภัยระหว่างการใช้งาน ผลิตภัณฑ์นี้มีระบบป้องกันตัดไฟเมื่อเปิดฝา เครื่องจะทำงานได้ก็ต่อเมื่อฝาช่องป้อนวัตถุดิบปิดสนิทเท่านั้น
ระหว่างการทำงาน หากเปิดฝาช่องป้อนวัตถุดิบ เครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ
หากต้องการใช้งานต่อ เพียงปิดฝาช่องป้อนวัตถุดิบอีกครั้ง เครื่องจะกลับมาทำงานต่อ



เสียบปลั๊กไฟเพื่อเปิดเครื่อง หน้าจอจะแสดงผล เลือกฟังก์ชันที่ต้องการตามความเหมาะสม จากนั้นกดปุ่ม “เริ่ม/ยกเลิก” เพื่อเริ่มการทำงาน

ระหว่างการทำงาน หากต้องการเติมวัตถุดิบเพิ่มเติม เพียงเปิดฝาช่องป้อนวัตถุดิบ เครื่องจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ หลังจากเติมวัตถุดิบแล้ว ให้ปิดฝาช่องป้อนวัตถุดิบ เครื่องจะกลับมาทำงานต่อโดยอัตโนมัติ

10. หลังจากการคั้นน้ำผลไม้เสร็จสิ้น ให้กดปุ่ม “เริ่ม/ยกเลิก” เครื่องจะหมุนย้อนกลับโดยอัตโนมัติประมาณ 3-5 วินาทีก่อนหยุด เพื่อช่วยให้การถอดประกอบชิ้นส่วนสำหรับการคั้นน้ำผลไม้ทำได้สะดวกยิ่งขึ้น

หมายเหตุ

- ก่อนการคั้นน้ำผลไม้ ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องทางออกกากบนชุดลดแรงน้ำผลไม้ปิดสนิท
- หากวัตถุดิบติดขัดระหว่างการทำงาน:
- ให้อัปเดตวัตถุดิบให้เหมาะสมกับเครื่อง กดวัตถุดิบลงเบา ๆ และขยับซ้าย-ขวาเล็กน้อย เพื่อช่วยให้เครื่องแปรรูปวัตถุดิบได้สะดวกขึ้น
- เมื่อคั้นน้ำผลไม้ปริมาณน้อย:
- หากมีการออกกากน้อยหรือไม่มีเลย ถือเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการทำงานของเครื่อง
- ค่าเตือนเกี่ยวกับฝาปิดช่องทางออกน้ำผลไม้:
- ห้ามเปิดช่องทางออกน้ำผลไม้ไว้เป็นเวลานาน เพื่อป้องกันการไหลย้อนกลับของน้ำผลไม้เข้าไปในช่องป้อนวัตถุดิบ
- วิธีการคั้นน้ำผลไม้ที่เหมาะสม:
- สำหรับวัตถุดิบแบบผสม ควรใช้วัตถุดิบที่มีเนื้อนุ่มก่อน (เช่น ส้ม) แล้วจึงใช้วัตถุดิบที่แข็งกว่า (เช่น แครอท) เพื่อให้ได้รสชาติที่ดียิ่งขึ้น
- ขั้นตอนหลังการคั้นน้ำผลไม้:
- ก่อนนำตัวร่อนน้ำผลไม้ออก ควรปิดฝาช่องทางออกน้ำผลไม้ทุกครั้ง เพื่อป้องกันการหกของน้ำผลไม้ที่เหลืออยู่

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

1. อุปกรณ์เสริมทั้งหมด (ยกเว้นตัวเครื่องหลักและสายไฟ) สามารถล้างด้วยน้ำได้ ตัวเครื่องหลักให้ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดทำความสะอาด ห้ามจุ่ม ฉีดน้ำ หรือ ล้างตัวเครื่องด้วยน้ำหรือของเหลวอื่น เนื่องจากอาจทำให้เกิดความเสียหายหรือการรั่วไหลของกระแสไฟฟ้า ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือฝอยขัดโลหะ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนทั้งหมดแห้งสนิทก่อนการประกอบกลับหรือการจัดเก็บ

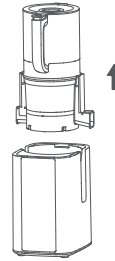
2. หลังการใช้งาน ให้ถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟทันที และทำความสะอาดชิ้นส่วนสำหรับการคั้นน้ำผลไม้

3. ล้างชิ้นส่วนสำหรับการคั้นน้ำผลไม้ด้วยน้ำสะอาด และหลีกเลี่ยงการแช่น้ำ

4. ห้ามใช้ฝอยขัดโลหะ สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือของเหลวที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (เช่น เบนซิน อะซิโตน) ในการทำความสะอาดเครื่องสกัดน้ำผลไม้

5. ขั้นตอนการถอดประกอบและการทำความสะอาดชิ้นส่วนที่สัมผัสกับอาหาร:

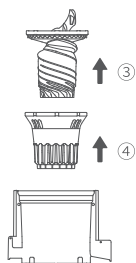
1) ถอดชุดคั้นน้ำผลไม้ออกจากตัวเครื่องหลัก



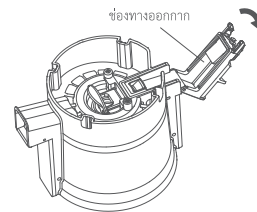
2) หมุนช่องป้อนวัตถุดิบตามเข็มนาฬิกาเพื่อถอดออก



3) แยกชุดสกรูดและตะแกรงกรองน้ำผลไม้ออกจากถาดรองน้ำผลไม้



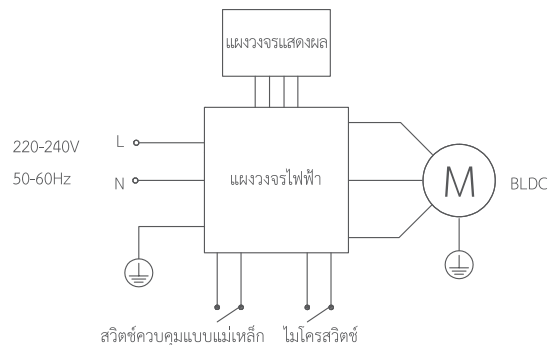
4) ปลดล็อกสลักฐานของถาดรองน้ำผลไม้ เปิดช่องทางออกกาก แล้วทำความสะอาดให้ทั่วถึง



หมายเหตุ:

- ชิ้นส่วนทั้งหมด (ชุดถาดรองน้ำผลไม้ ตะแกรงกรองน้ำผลไม้ ชุดสกรูด ชุดช่องป้อนวัตถุดิบ และแท่งดันวัตถุดิบ) ต้องล้างด้วยน้ำสะอาด
- หลังการทำความสะอาด ให้ผึ่งชิ้นส่วนทั้งหมดให้แห้งสนิทก่อนจัดเก็บ
- หากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน ให้ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องสกัดน้ำผลไม้สะอาดและแห้งสนิท จากนั้นจัดเก็บไว้ในที่แห้ง อากาศถ่ายเทได้ดี และหลีกเลี่ยงแสงแดดโดยตรง

แผนผังวงจรไฟฟ้า



การวิเคราะห์ข้อขัดข้องและการแก้ไขปัญหา

อาการขัดข้อง	การวิเคราะห์สาเหตุ	วิธีการแก้ไข
ไม่มีไฟเข้า	เสียบสายไฟไม่แน่น	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟเสียบเข้าที่อย่างสมบูรณ์
เครื่องเปิดติดแต่ไม่ทำงาน พร้อมสัญญาณเตือนจากบัสเซอร์ (บี๊บ บี๊บ—บี๊บยาว) ในรูปแบบเสียงสั้น 3 ครั้ง และเสียงยาว 1 ครั้ง พร้อมกับไฟแสดงสถานะฟังก์ชันกะพริบ	ติดตั้งชิ้นส่วนการคั่นน้ำผลไม้กลับด้าน	ติดตั้งชิ้นส่วนสำหรับการคั่นน้ำผลไม้ โดยให้ด้านจับหันไปทางแผงควบคุมของตัวเครื่องหลัก
	ชุดช่องป้อนวัตถุดิบหรือชุดถาดคองน้ำผลไม้หมุนเข้าที่ไม่ถูกต้อง	จัดตำแหน่งชุดช่องป้อนวัตถุดิบและชุดถาดคองน้ำผลไม้ให้ตรงกับจุดกำหนด ก่อนนำไปประกอบเข้ากับตัวเครื่องหลัก
	ฝาช่องป้อนวัตถุดิบปิดไม่สนิท	โปรดปิดฝาช่องป้อนวัตถุดิบให้สนิท
มีกากมากเกินไปในน้ำผลไม้	ตะแกรงกรองน้ำผลไม้ชำรุด	โปรดนำผลิตภัณฑ์ไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการ Joyoung ที่ใกล้ที่สุด
การสั่นสะเทือนผิดปกติหรือมีเสียงฟังก์ชันผิดปกติ	ตะแกรงกรองน้ำผลไม้ชำรุด มอเตอร์ขัดข้อง	โปรดนำผลิตภัณฑ์ไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการ Joyoung ที่ใกล้ที่สุด โปรดนำผลิตภัณฑ์ไปตรวจสอบที่ศูนย์บริการ Joyoung ที่ใกล้ที่สุด
วัตถุดิบที่มีเส้นใยยาวพันติดรอบชุดสกรูด	วัตถุดิบมีเส้นใยยาวที่ไม่สามารถตัดได้	ก่อนการแปรรูป ควรหั่นวัตถุดิบเป็นชิ้นขนาด 5–6 ซม. (หรือสั้นกว่านั้น)
เครื่องหยุดทำงานระหว่างการใช้งาน หรือสัญญาณเตือนจากบัสเซอร์ดัง 5 รอบ (บี๊บ บี๊บ—บี๊บยาว) ทั้ง 5 ครั้ง ไฟแสดงสถานะฟังก์ชันกะพริบ และชุดสกรูดหมุนย้อนกลับ	การใส่วัตถุดิบมากเกินไปหรือวัตถุดิบแข็งเกินไป ทำให้เกิดการโอเวอร์โหลดและระบบป้องกันโอเวอร์โหลดทำงานจนเครื่องหยุดทำงาน	ลดปริมาณวัตถุดิบและหลีกเลี่ยงการแปรรูปวัตถุดิบที่แข็งเกินไป
หลังจากการคั่นน้ำผลไม้เสร็จสิ้น มีน้ำผลไม้หรือการรั่วไหลออกจากตัวเครื่องหลัก	ก่อนการคั่นน้ำผลไม้ ช่องทางออกกากของชุดถาดคองน้ำผลไม้ไม่ได้ปิดสนิท หรือกลไกตัวล็อกไม่ได้ล็อกไว้แน่น	ก่อนการคั่นน้ำผลไม้ ให้ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องทางออกกากของชุดถาดคองน้ำผลไม้ปิดสนิทและล็อกแน่นเรียบร้อยแล้ว

● หากปัญหายังคงเกิดขึ้น ห้ามพยายามถอดแยกเครื่องด้วยตนเอง
โปรดติดต่อศูนย์บริการหลังการขายในพื้นที่ของคุณเพื่อทำการซ่อมแซม

ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์และรายการบรรจุภัณฑ์

ขนาดผลิตภัณฑ์ (ยาว × กว้าง × สูง)	475mm×300mm×395mm		
น้ำหนักสุทธิ	6kg		
ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค	แรงดันไฟฟ้าพิกัด	220-240V	
	ความถี่พิกัด	50-60Hz	
	กำลังไฟฟ้าพิกัด	150W	
	ระยะเวลาทำงานต่อเนื่องที่แนะนำ	≤15minutes	
	ระยะเวลาพัก	≥15minutes	
รายการบรรจุภัณฑ์	เครื่องสคัตน้ำผลไม้ (เครื่องสคัตน้ำผลไม้แบบรอบต่ำ)	1	
	ถ้วยรองน้ำผลไม้ + ถ้วยรองกาก	1	
	สายไฟ	1	
	แปรงทำความสะอาด	1	
	คู่มือการใช้งาน	1	
	บัตรรับประกันการใช้งาน	1	

- หมายเหตุ:
- ผลิตภัณฑ์นี้ใช้ไฟฟ้าประเภท Class I เพื่อป้องกันการรั่วไหลของกระแสไฟฟ้า โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายดินเชื่อมต่ออย่างถูกต้องก่อนการติดตั้ง
 - ข้อมูลจำเพาะบางประการของผลิตภัณฑ์นี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ขอยกเว้นในความไม่สะดวกที่อาจเกิดขึ้น

1.เงื่อนไขการรับประกัน

- สินค้ารับประกันเป็นระยะเวลา 2 ปี ครอบคลุมทั่วประเทศ

2.การกำหนดระยะเวลาประกัน

- ระยะเวลาประกันเริ่มต้นตามวันที่ระบุในหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง (เช่น ใบกำกับภาษี หรือบันทึกคำสั่งซื้อออนไลน์)
- หากไม่มีหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง ระยะเวลาประกันจะเริ่มนับจาก 3 เดือนหลังจากวันที่ผลิตที่ระบุบนบาร์โค้ดของสินค้า

3.กรณีที่ไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกันฟรี กรณีดังต่อไปนี้จะไม่ครอบคลุมภายใต้การรับประกันฟรี:

- ความเสียหายที่เกิดจากเหตุสุดวิสัย
- ความเสียหายที่เกิดจากการใช้งาน การเคลื่อนย้าย การบำรุงรักษา หรือการจัดเก็บที่ไม่ถูกต้องโดยผู้ใช้
- ความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งหรือซ่อมแซมโดยศูนย์บริการที่ไม่ได้รับอนุญาต รวมถึงการถอดประกอบหรือซ่อมแซมด้วยตนเอง
- สินค้าที่นำไปใช้ในวัตถุประสงค์ที่ไม่ใช่ภายในครัวเรือน (เช่น เชิงพาณิชย์หรือธุรกิจ)
- ไม่สามารถแสดงหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง หรือสินค้าหมดระยะเวลาประกันแล้ว

4.ช่องทางติดต่อบริการหลังการขาย (อีคอมเมิร์ซ)

- สิงคโปร์: aftersales-sg@joyoung.com
- มาเลเซีย: aftersales-my@joyoung.com
- ไทย: aftersales-th@joyoung.com

