

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

ec
MAGIC[®]
한국 최고의 브랜드

MÁY XAY THỊT

3 TRONG 1: Xay thịt - Sinh tố - Nghiền gia vị

Model: **AC-17**



TẢI NGAY APP VÀO BẾP



ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH
CÔNG THỨC NẤU ĂN

Tìm hiểu nhiều hơn về chúng tôi tại www.facebook.com/magicvietnam.official
hoặc website công ty MagicEco.vn | Magicvietnam.vn

Kính gửi quý khách hàng, cảm ơn quý khách hàng đã tin dùng sản phẩm của công ty chúng tôi. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng để có thể thao tác thuận tiện và chính xác trên sản phẩm.



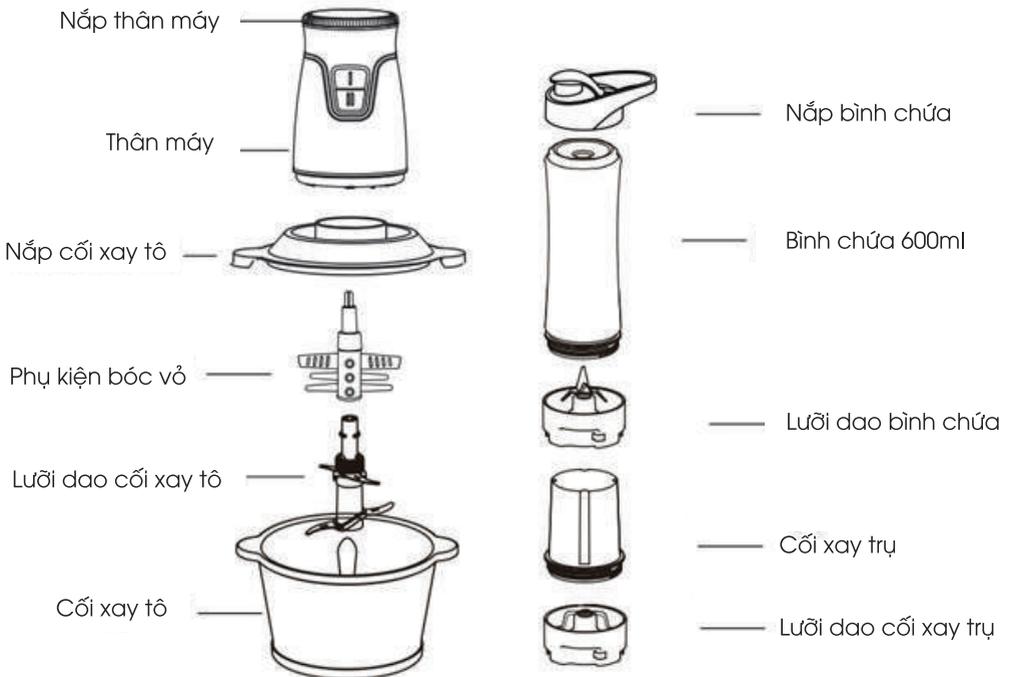
GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Khi sử dụng thiết bị điện, cần tuân thủ các biện pháp phòng ngừa an toàn dưới đây:

1. Đọc hướng dẫn sử dụng.
2. Hãy cẩn thận nếu chất lỏng nóng được đổ vào máy xay thực phẩm vì chất lỏng có thể bị trào ra do bốc hơi đột ngột.
3. Tắt thiết bị và ngắt nguồn điện trước khi thay đổi phụ kiện hoặc tiếp xúc với các phần di chuyển (lưỡi dao) khi sử dụng.
4. Thiết bị này không nhằm mục đích sử dụng cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị.
5. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo an toàn.
6. Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.
7. Luôn ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện nếu không sử dụng và trước khi lắp ráp, tháo rời hoặc làm sạch.
8. Thiết bị này không được sử dụng cho trẻ em. Giữ thiết bị xa tầm tay trẻ em.
9. Không nhúng đầu máy vào nước hoặc các chất lỏng khác.
10. Không sử dụng ngoài trời. Thiết bị này chỉ được sử dụng trong gia đình và trong nhà.
11. Chú ý: Lưỡi dao rất sắc bén, xử lý cẩn thận.

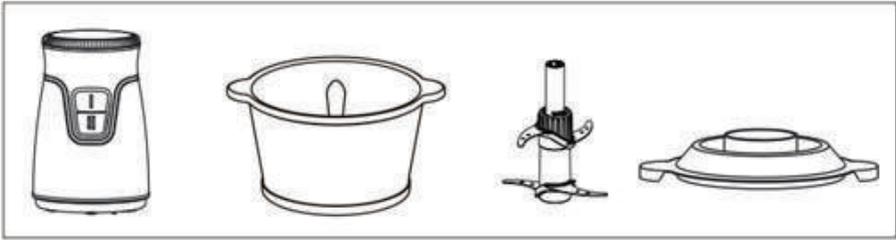
THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Công suất	500W
Điện áp định mức	220 - 240V
Vòng/phút	22 000
Nặng	2.5kg / 2.9kg

CÁC BỘ PHẬN SẢN PHẨM

HƯỚNG DẪN CHẾ BIẾN THỊT BĂM VÀ RAU CỦ

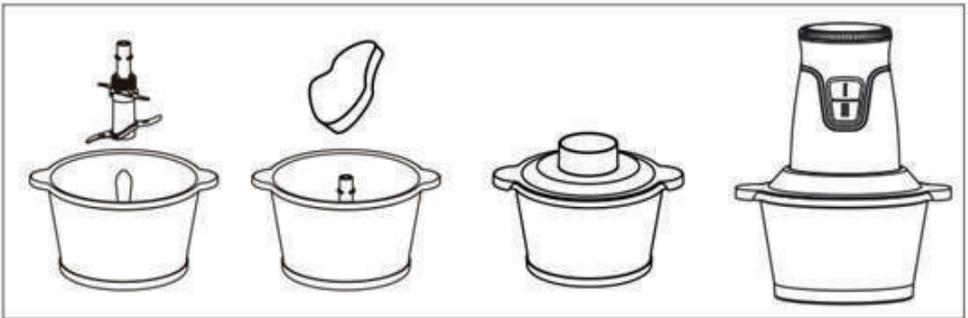
1. Phụ kiện cần có: Máy xay, cối thủy tinh, lưỡi dao, nắp đậy.



2. Làm sạch tất cả các dụng cụ trước khi thực hiện

3. Chế biến thịt:

cố định cối xay trên mặt bàn phẳng, căn chỉnh lưỡi dao ở trục giữa của cối rồi đặt dao vào, lọc bỏ gân, xương và da của thịt rồi thái thành từng lát mỏng, lượng chế biến không được quá vạch trên của cối và dung tích tối đa là 300g, thời gian làm 30 giây (Ví dụ: xay 300g thịt bò trong 30s.). Khi thịt đã được cho vào thì đậy nắp lại, vặn nắp theo chiều kim đồng hồ cho chặt với thố. Đặt máy xay lên sao cho khớp với phần nắp. Bật nguồn, nhấn lòng bàn tay của bạn xuống máy xay và nhấn vào nút bằng ngón tay, sau đó máy xay sẽ bắt đầu hoạt động. Thời gian làm việc liên tục một lần không được quá 30 giây. (Như hình sau)

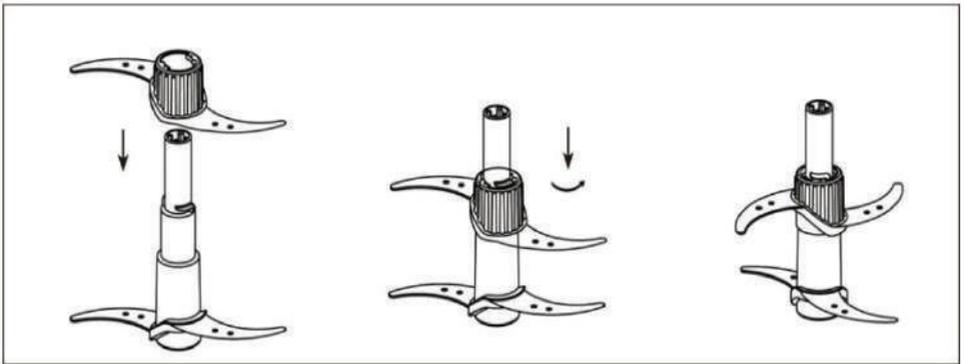


4. Chế biến rau:

Chế biến rau: cắt nguyên liệu thực phẩm thành các lát nhỏ. Các lát cắt không được rộng hơn 1-2cm và không dài hơn 5-10cm, các lát cắt không quá 2-3cm, lượng chế biến không được quá 3/4 lượng chung của thố. Các bước thao tác cũng giống như chế biến thịt.

5. Xay rau củ khô:

tổng lượng nguyên liệu thực phẩm như hạt tiêu không được vượt quá lượng chế biến thịt của cối, nếu không sẽ ảnh hưởng đến hiệu quả chế biến và tuổi thọ của máy xay. Các bước hoạt động giống như chế biến rau. Có thể chọn dao hai cấp hoặc dao một cấp cho ứng dụng (Lắp đặt dao hai cấp, xem hình sau).



6. Tắt nguồn sau khi sử dụng, lấy máy xay xuống khi dao ngừng quay, mở nắp hộp và lấy dao và các nguyên liệu thực phẩm đã chế biến ra ngoài; làm sạch và làm khô các phụ kiện.

7. Nếu thức ăn dính vào cối, dừng máy xay, tắt nguồn và dùng đũa cạo sạch thức ăn trước khi xay.

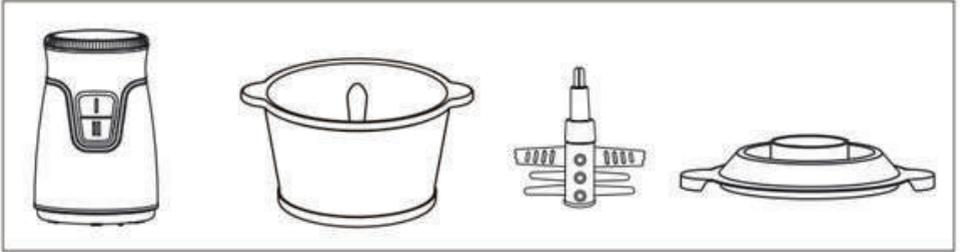
8. Máy xay có thể không được sử dụng để xay đậu nành, da động vật, gạo, thịt đông lạnh và các nguyên liệu thực phẩm khác quá cứng.

9. Nếu máy xay sinh tố rung lắc làm phân bố thực phẩm không đều thì ngừng hoạt động, tắt nguồn phân bố đều thực phẩm trong cối rồi bật nguồn trở lại.

10. Nếu nếu thực phẩm xay không đạt yêu cầu trong vòng 30 giây, hãy tắt nguồn và xử lý lại sau 2 phút.

HƯỚNG DẪN CHỨC NĂNG BÓC VỎ TỎI

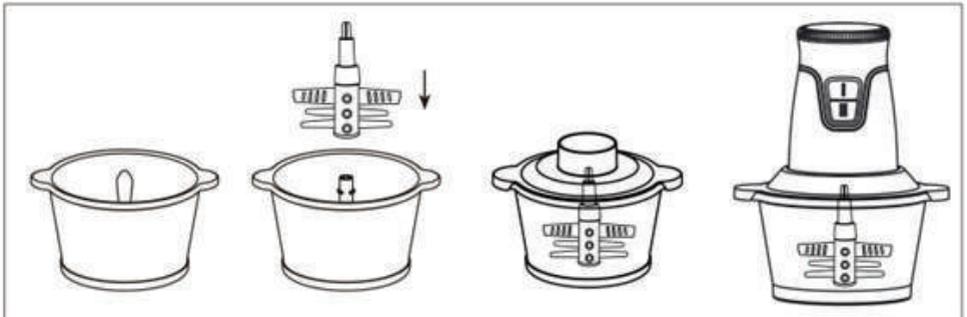
1. Phụ kiện cần thiết: Thân máy, cối xay, dụng cụ bóc tỏi, nắp đậy. (Xem hình sau)



2. Làm sạch tất cả các dụng cụ trước khi thực hiện

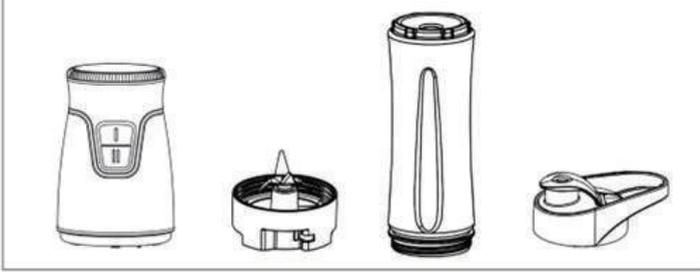
3. Chế biến bóc vỏ tỏi:

: cố định cối trên mặt bàn phẳng, căn chỉnh dụng cụ bóc tỏi ở trục tâm của cối rồi đặt dụng cụ bóc tỏi vào cối, sau đó cho tỏi vào. (Lưu ý: Tách tỏi thành từng múi và để nghỉ cắt bỏ gốc tỏi trước khi bắt đầu). Lượng chế biến không quá 1/3 cối. Các thao tác sau đây giống với thao tác xay thịt. Thời gian xay liên tục cho một lần cũng không được quá 30 giây. (Như hình sau)



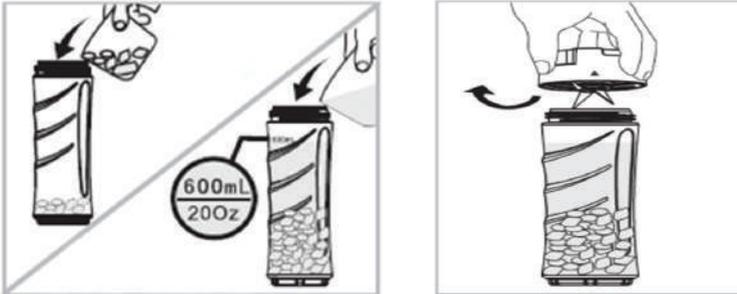
HƯỚNG DẪN XAY SINH TỐ

1. Phụ kiện bắt buộc: Máy xay, đế xay, bình 600ml, nắp đậy. (xem hình sau)



2. Vào lần thực hiện đầu tiên quý khách nên làm sạch kỹ đáy bình nơi tiếp xúc với nguyên liệu thực phẩm.

3. Đặt bình trên bàn phẳng, mở nắp máy; cho thực phẩm bạn thích vào bình và thêm một ít nước; lưu ý: số lượng thức ăn không được vượt quá vạch chia độ cao nhất, phân bổ theo tỷ lệ thực phẩm và nước uống (xem hình bên dưới).



4. Tỷ lệ thức ăn và nước:

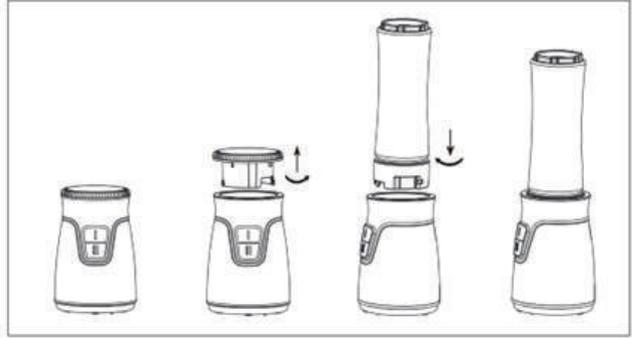
Bình	Thực phẩm (cao nhất)	Lượng nước (cao nhất)	Tổng (cao nhất)
Bình 600ml	240g	360g	600g
	260ml	340ml	600ml

Ví dụ: Công thức sinh tố cà rốt: 200g cà rốt và 300g nước, xay trong 15s.

5. Đặt bình trên dao xay và vặn chặt chúng lại theo chiều kim đồng hồ.

6. Đặt thân máy trên bàn phẳng, mở nắp thân máy, đặt bình 600ml chứa thực phẩm lên trên thân máy và vặn chặt theo chiều kim đồng hồ.

7. Nhấn nút "bật" trên thân máy và máy xay sẽ bắt đầu hoạt động. Thời gian làm việc liên tục không quá 1 phút (xem hình sau)

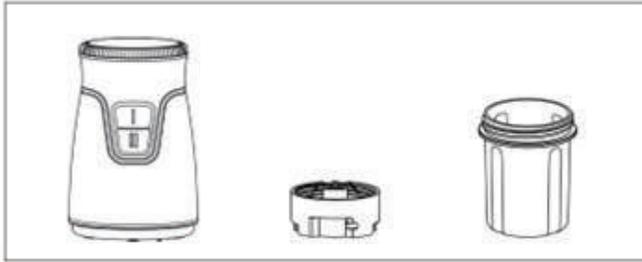


8. Khắc phục sự cố:

Sự cố	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Máy xay sinh tố không hoạt động sau khi bật nguồn	Bình và thân máy không được vặn chặt	Vặn chặt bình và thân máy
Có mùi trong những lần đầu sử dụng	Đây là tình huống bình thường cho lần đầu tiên sử dụng máy	Nếu vẫn còn mùi sau nhiều lần sử dụng, hãy gửi máy xay sinh tố đến điểm bảo hành gần nhất để kiểm tra
Đột ngột tạm ngừng hoạt động	Máy quá nóng và bộ điều khiển nhiệt độ dừng hoạt động máy	Làm mát trong 20-30 phút trước khi hoạt động lại
Bị rò rỉ trong bình 600ml	1. Xác nhận xem bình và giá đỡ dao có được vặn chặt hay không	Vặn chặt bình và giá đỡ dao
	2. Xác nhận xem bình có bị vỡ/lủng hay không	
	3. Xác nhận xem vòng đệm có được cài đặt hay không	Đặt vòng đệm theo chiều ngang
Rung động bất thường hoặc quá nhiều tiếng ồn	1. Xác nhận xem bình và dao xay không được vặn đủ chặt	Vặn chặt bình và dao xay
	2. Xác nhận xem thức ăn có quá nhiều không	Tắt máy và lấy thức ăn ra bớt
Dao / dynamo bị mắc kẹt	Lưỡi dao bị mắc kẹt bởi thực phẩm	Tắt máy, lấy thực phẩm ra và cắt nó thành những lát nhỏ hơn

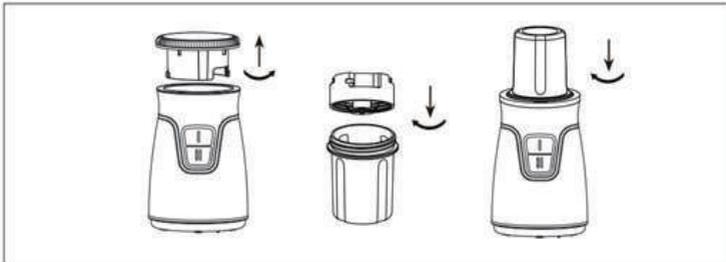
HƯỚNG DẪN CHỨC NĂNG XAY NHUỖN

1. Phụ kiện cần thiết: cối xay, đế xay và thân máy.



2. Cho thực phẩm cần xay vào cối xay

Số lượng thực phẩm không được vượt quá vạch tối đa của cối xay. Sau khi thêm thực phẩm, lắp đế xay (có hai lưỡi dao) với nắp và vặn chặt chúng bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ. Đặt máy trên một bề phẳng, lắp cối xay (với các loại thực phẩm) với máy và siết chặt bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ.



Sau khi lắp, nhấn phím nguồn của máy, sau đó máy bắt đầu hoạt động. Xay không quá 30 giây. Vì có các yêu cầu khác nhau đối với các loại thực phẩm khác nhau và yêu cầu cá nhân, nếu bạn không hài lòng với hiệu quả trong thời hạn, vui lòng dừng lại trong 30 giây, sau đó bắt đầu lại.

3. Tỷ lệ số lượng thực phẩm được xay

Thực phẩm	Khối lượng cho phép	Thời gian xay
Đậu	40g	30 giây
Hạt	40g	30 giây
Tiêu	Không vượt quá $\frac{1}{2}$ cối	30 giây
Thực phẩm khác	Không vượt quá $\frac{1}{2}$ cối	30 giây



Khám phá công thức nấu ăn đa dạng với
SIÊU ỨNG DỤNG “VÀO BẾP”

- ✓ Hàng ngàn công thức nấu ăn với hình ảnh và video sinh động.
- ✓ Trải nghiệm thú vị cho những ai yêu thích nấu ăn.
- ✓ Công thức nấu ăn đầy hấp dẫn và dễ dàng thực hiện.
- ✓ Dễ dàng sử dụng và tra cứu món ăn đơn giản.

Tải ngay tại **CH Play** hoặc **App Store**



VÀO BẾP CÙNG NGUỒN SỐNG VIỆT



TẢI **APP** NGAY HÔM NAY
ĐỂ CHÚNG TÔI **VÀO BẾP** CÙNG BẠN!



TẢI SIÊU ỨNG DỤNG “**VÀO BẾP**” VỀ ĐIỆN THOẠI **MIỄN PHÍ**

Cách 1

Bước 1: Vào **CH Play** hoặc **App Store** trên điện thoại di động của bạn.

Bước 2: Tìm kiếm

“Vào Bếp Cùng Nguồn Sống Việt”.

Bước 3: Tải Siêu ứng dụng **Vào Bếp** về điện thoại miễn phí.

Cách 2

Bước 1: Đăng nhập ứng dụng Zalo hoặc các ứng dụng check QR code.

Bước 2: Quét mã **QR code** sau



Bước 3: Tải Siêu ứng dụng **Vào Bếp** về điện thoại miễn phí.

- TRUY CẬP Siêu ứng dụng **VÀO BẾP** để xem các công thức nấu ăn có sẵn.
- ĐĂNG NHẬP để **Bình luận** và **Chia sẻ** công thức với bạn bè và người thân của mình.
- ĐĂNG KÝ BẢO HÀNH sản phẩm nhanh chóng.

SIÊU ỨNG DỤNG **VÀO BẾP**
NẤU ĂN ĐƠN GIẢN HƠN BAO GIỜ HẾT

Website: MagicEco.vn | Magicvietnam.vn | Hotline: 1800 6977

FOOD PROCESSOR

3 IN 1: Chopper, Blender & Grinder set

Model: **AC-17**



DOWNLOAD APP VAOBEP



WARRANTY REGISTRATION
COOKING RECIPE

More information at www.facebook.com/magicvietnam.official
or website MagicEco.vn | Magicvietnam.vn

Dear customers, thanks for applying the product of our company. Please read the operation manual carefully so you can have a convenient and correct operation on the product. Thank you!

PRODUCT INTRODUCTION

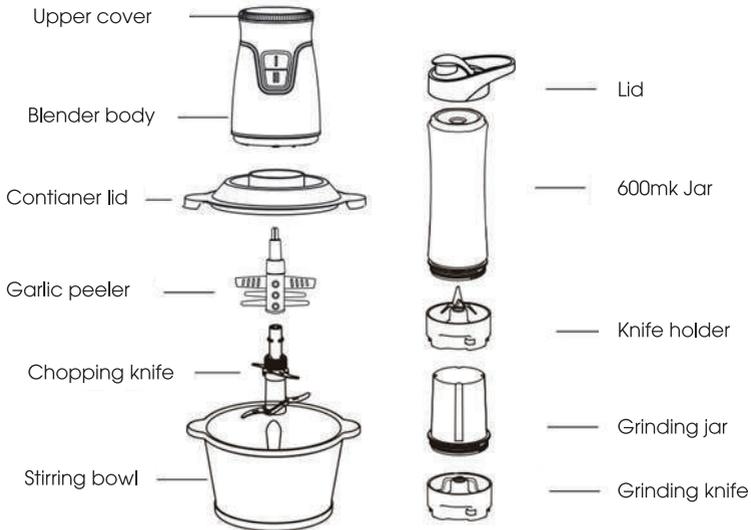
When using the electrical appliance, the below basic safety precautions should be followed:

1. Read all instructions.
2. Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
3. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
4. 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.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. 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.
7. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
8. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
9. Do not immerse the Motor Unit into water or other liquids.
10. Do not use outdoors. This appliance is intended to be used in household and indoor only.
11. Caution: Blades are very sharp, handle with care.

TECHNICAL PARAMETERS

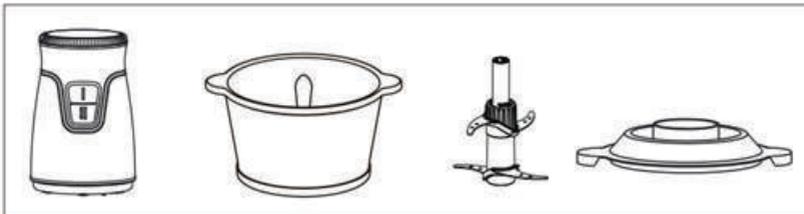
Rated Power	500W
Rated Voltage	220 - 240V
RPM	22 000
Weight (N.W / G.W)	2.5kg / 2.9kg

PRODUCT COMPONENTS



INSTRUCTIONS FOR MINCED MEAT AND VEGETABLES PROCESSING

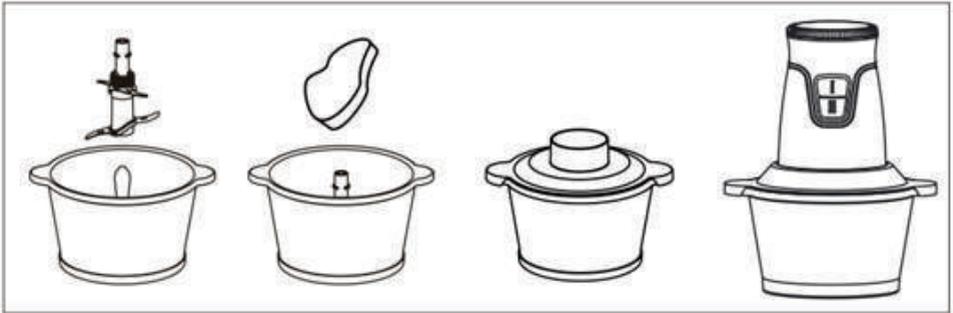
1. Required accessories: Blender, bowl, chopping knife, container lid.



2. Clean all the accessories before application.

3. Meat processing:

Fix the bowl on a flat table, align the chopping knife at the center shaft of the bowl and put the knife into the bowl, remove the tendons, bones and skins of the meat and cut it into slices, the processing amount shall not be over the upper line of the bowl and the maximum capacity is 300g. When the meat is ready, cover the lid, screw the lid clockwise to tighten it with the bowl. Put the blender on the container and make it perfectly match with the bowl. Turn the power on, press your palm downwards on the blender and press on the button with fingers, then the blender shall start working. The continuous working time for one time may not be over 30 seconds. (As shown as following figure)

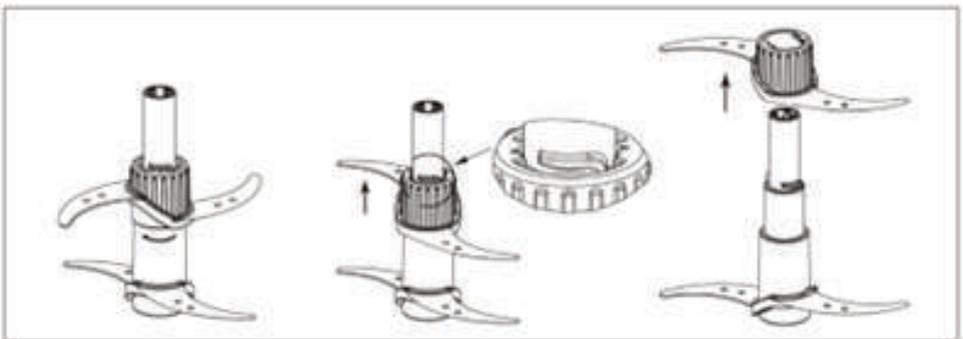


4. Vegetable processing:

Cut the food materials into strips and slices. The slices should not be wider than 1-2cm nor longer than 5-10cm, the slices should not be over 2-3cm, the processing quantity may not be over 3/4 of the general quantity of the bowl. The operational steps are the same to the meat processing.

5. Vegetable dry grinding:

The total quantity of food materials like pepper may not be beyond the meat processing line of the bowl, or it shall influence the processing effect and the service life of the blender. The operational steps are the same to the vegetable processing. Bi-level or single-level knife may be selected for application (Bi-level knife installation, see the following figure)



6. Turn off the power after processing, take down the blender when the knife stops rotating, open the container lid and take out the chopping knife and the processed food materials; clean and dry the components.

7. If the food materials are stick to the bowl, stop the blender, turn off the power and shave down the food with chopsticks before processing.

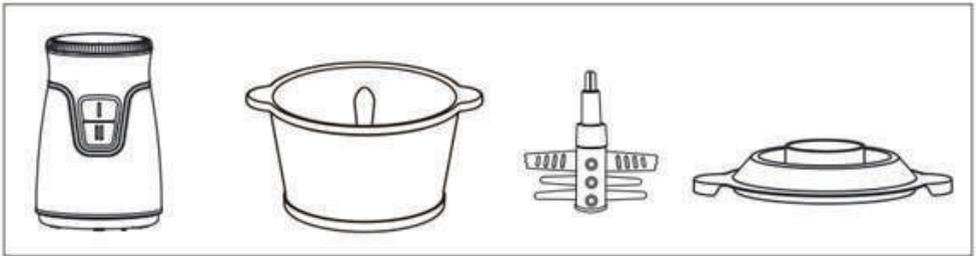
8. The blender may not be applied for grinding soybeans, donkey-hide gelatin, rice, frozen meat and other food materials that are too hard.

9. If the blender shakes for uneven food distribution, stop working, turn off the power and distribute the food in the bowl evenly and turn on the power again.

10. If the required effect is failed to be reached within 30 seconds, turn off the power and process it again after 2 minutes.

INSTRUCTION OF USING GARLIC PEEL FUNCTION

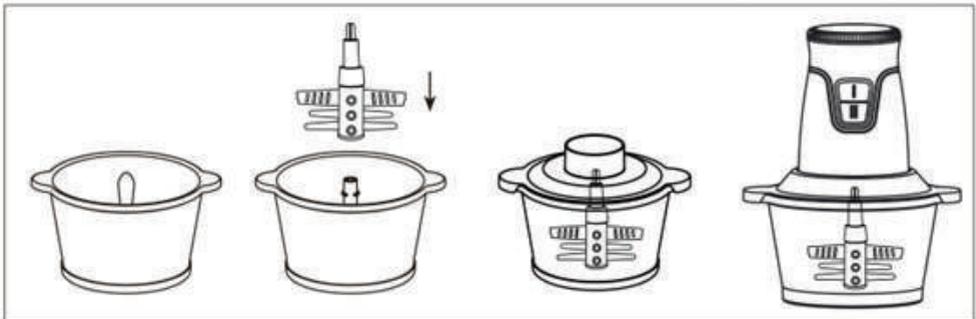
1. Required accessories: Blender, Stirring bowl, Garlic peeler, container lid.
(see the following figure)



2. Clean all the accessories before using.

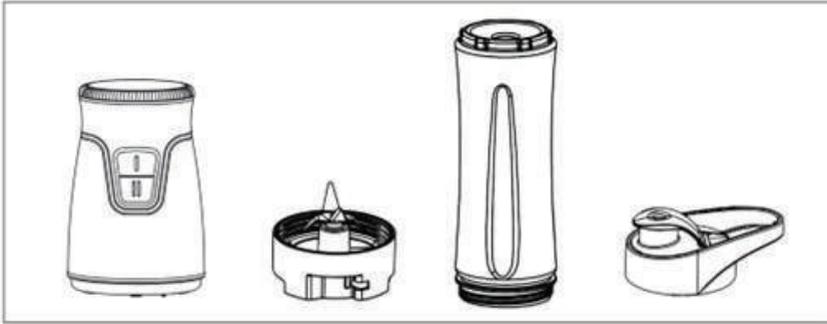
3. Garlic peel processing:

fix the bowl on a flat table, align the garlic peeler accessory at the center shaft of the bowl and put the garlic peeler into the bowl, then put the garlic. (Note: Separate the garlic into individual cleaves and suggest to remove the root of the garlic before start). The processing amount shall not be over 1/3 bowl. The following operations are the same with “**INSTRUCTIONS FOR MINCED MEAT AND VEGETABLES PROCESSING**” above. The continuous working time for one time also can not be over 30 seconds. (As shown as following figure)



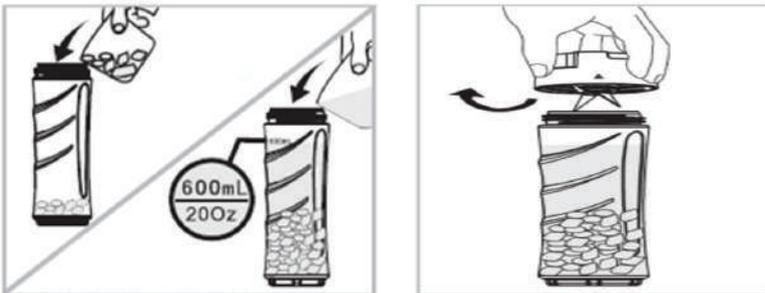
INSTRUCTION FOR MELON AND FRUIT BLENDING

1. Required accessories: Blender, knife holder, 600ml jar, lids. (see the following figure)



2. Clean the bottom which shall contact the food materials thoroughly for the first application of the product.

3. Put the jar on a flat table, open the feeding inlet; put the food you like into the jar and add some water; Notice: the quantity of the food may not be over the highest scale mark, allocate by the food and water ratio (see the figure on the right)



4. Ratio of food and water :

Jar	Food (Max)	Water (Max)	Volume (Max)
600ml Jar	240g	360g	600g
	260ml	340ml	600ml

5. Put the jar on the knife holder and screw them tight clockwise.

6. Put the Blender on a flat table, open the upper lid, put 600ml jar with food in it into the blender and screw tight clockwise.

7. Press down the “on” button on the blender and the blender shall start working. The continuous working time may not be over 1 minute (see the following figure).

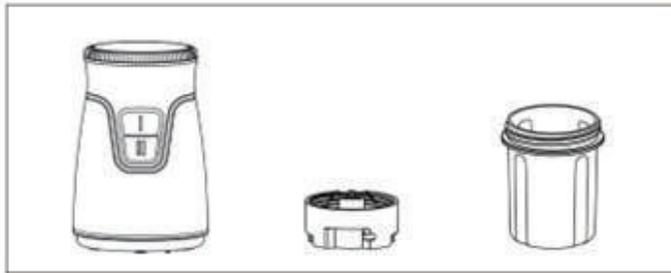


8. Malfunction Elimination :

Fault	Reason	Trouble shooting
Blender does not work after being powered	Jar and the blender are not screwed tight	Screw the jar tight on the blender
There is odor for the first several times of application	Normal situation for the first application of the machine	Should there still be odor after multiple times of applications, send the blender to the nearest maintenance point for inspection
Abrupt pause of work in application	The dynamo is overheated and the temperature control protection stops working	Cool for 20-30 minutes before application
Leakage in the 600ml jar	1. Confirm whether the jar and knife holder are screwed tight	Screw the jar and knife holder tight
	2. Confirm whether the jar is broken	
	3. Confirm whether the seal ring is installed	Place the seal ring horizontally
Abnormal vibration or too much noise	1. Confirm whether jar and knife holder are not screwed tight enough	Screw the jar and knife holder tight
	2. Confirm whether the food is too much	Turn off the power and take out the surplus food
Knife / dynamo is stuck	Knife is stuck by the food	Turn off the power, take out the food and cut it into smaller slices

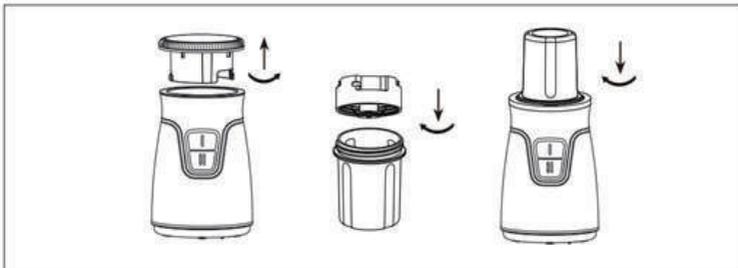
GUIDANCE FOR GRINDING OPERATION

1. Accessories needed: Grinding jar, grinding base and machine.



2. Put foods to be grind into the grinding jar

The quantity of the foods shall not exceed the maximum scale mark of the grinding jar. After adding foods, please connect the grinding base (with two blades) with the cover and tighten their connection by rotating clockwise. Put the machine on an even platform, connect the grinding jar (with foods) with the machine and tighten their connection by rotating clockwise.



After installation, press the power key of the machine, then the machine starts to work. The last time for grinding process shall not exceed 1min. As there are different requirements for different foods and personal requirements, if you are not satisfied with the effect within the time limit, please stop for 1min, and then start another work cycle. (a work cycle: work for 1min, and then stop 1min).

3. Addition quantity of foods to be grind

Food	Maximum quantity for single grinding	Working time
Bean	40g	30s
Grains	40g	30s
Pepper	Do not exceed $\frac{1}{2}$	30s
Others	Do not exceed $\frac{1}{2}$	30s

DOWNLOAD APP VAOBEP



WARRANTY REGISTRATION
COOKING RECIPE

SẢN PHẨM ĐƯỢC NHẬP KHẨU VÀ PHÂN PHỐI ĐỘC QUYỀN BỞI CÔNG TY TNHH TM XNK NGUỒN SỐNG VIỆT

Hồ Chí Minh: Số 235-237 Đường số 9A, KDC Trung Sơn, Bình Hưng, Bình Chánh, TP. HCM | Bảo hành: 028 7106 5858

Hà Nội: Số 382 Phạm Văn Đồng, Cổ Nhuế 2, Bắc Từ Liêm, Hà Nội | Bảo hành: 024 37 855 966

HOTLINE MUA HÀNG: 1800 6977

NGUON SONG VIET IMEX TRADING CO., LTD

Hồ Chí Minh: 235-237 9A Str., Trung Son, Binh Hung Commune, Binh Chanh Dist., HCMC, Vietnam | Guarantee: 028 7106 5858

Ha Noi: 382 Pham Van Dong street, Co Nhuê 2 ward, Bac Tu Liem district, Ha Noi, Vietnam | Guarantee 024 37855966

HOTLINE: 1800 6977