Quét mã QR Zalo để
KÍCH HOẠT BẢO HÀNH ĐIỆN TỬ

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

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

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

HOTLINE MUA HÀNG: 1800 8379

MAGIC®

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY XAY SỮA HẠT

MAGIC **A-103**



Tìm hiểu nhiều hơn về chúng tôi tại **www.facebook/magicvietnam.official**
hoặc website công ty **www.magicvietnam.vn**

MAGIC®

Cảm ơn bạn đã lựa chọn và ủng hộ MAGIC Vietnam!

Hy vọng bạn hài lòng với sản phẩm & dịch vụ để MAGIC có cơ hội phục vụ, đồng hành cùng bạn và gia đình.

Mọi phản hồi/đánh giá về chất lượng sản phẩm & dịch vụ bạn vui lòng liên hệ đến số hotline **1800 8379** để MAGIC có thể tiếp nhận và khắc phục ngay nhé!

Ở phía sau, các bạn hãy quét mã **Zalo OA** để kích hoạt bảo hành điện tử, nhận thêm **ưu đãi** và hỗ trợ **24/7** từ MAGIC.

Một lần nữa cảm ơn và rất vui được đồng hành cùng bạn trong các bữa cơm ấm cúng cùng gia đình!

Magic

A-103

MỤC LỤC

1. LƯU Ý
2. THÔNG SỐ SẢN PHẨM
3. CẤU TẠO SẢN PHẨM
4. BẢNG ĐIỀU KHIỂN VÀ CHỨC NĂNG
5. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG
6. HỆ THỐNG NHẬN DẠNG THÔNG MINH
7. CHÚ Ý TRÁNH CHÁY Ở ĐÁY
8. MỘT SỐ CÔNG THỨC GỢI Ý
9. VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ
10. XỬ LÝ SỰ CỐ ĐƠN GIẢN
11. SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN

LƯU Ý

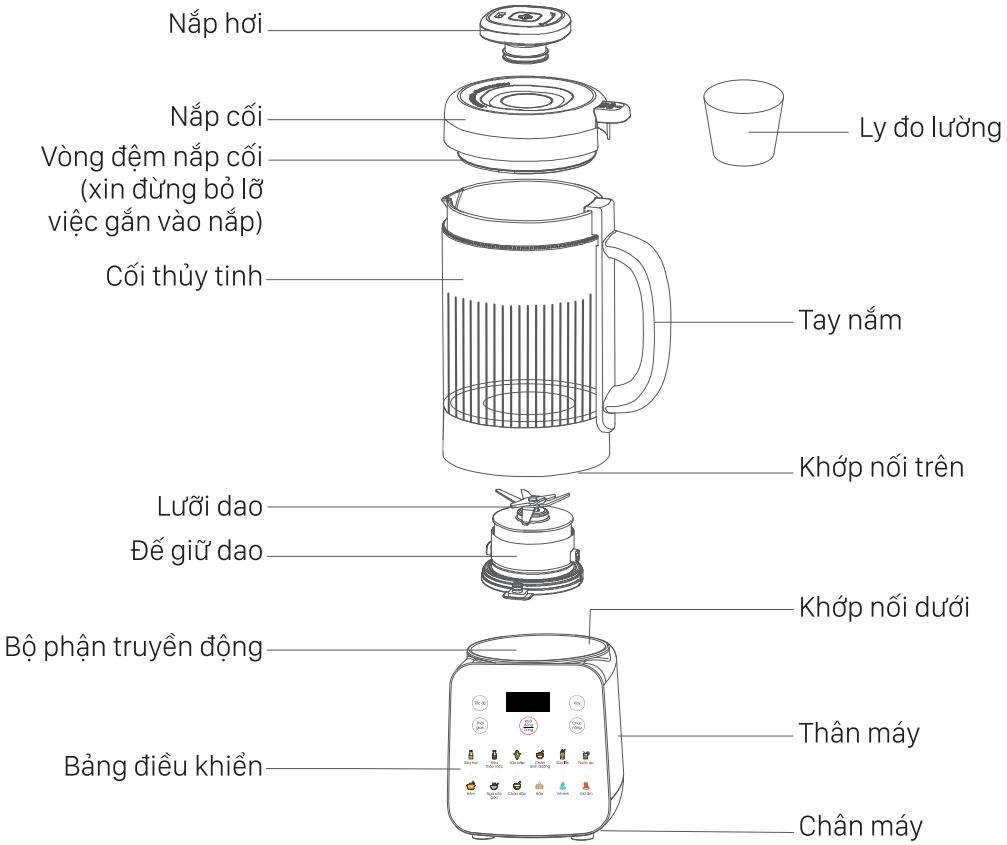
• Để tránh thương tích do sử dụng không đúng cách, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn.
• Trước khi sử dụng, vui lòng xác nhận rằng điện áp được sử dụng phù hợp với điện áp định mức trên bao bì sản phẩm.
• Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm, dây nguồn phải được thay thế bởi nhà sản xuất.
• Khi sử dụng nên để sản phẩm xa tầm tay trẻ em.
• Không được ngâm thiết bị trong nước.
• Vui lòng vận hành sản phẩm này trên bề mặt nằm ngang. Không vận hành sản phẩm này trên thảm, khăn tắm và các loại vải khác, đồng thời tránh xa mép bề mặt để tránh va đập.
• Không sử dụng sản phẩm gần môi trường có nhiệt độ cao và vật dụng dễ cháy
• Không sử dụng các phụ kiện (như ly, nắp cốc, v.v.) cho mẫu sản phẩm này mà công ty chúng tôi không cung cấp để tránh nguy hiểm.
• Không chạm vào nơi có nhiệt độ cao khi máy đang hoạt động. Nó được phép chạm vào tay cầm và bảng điều khiển ở nơi có nhiệt độ thấp.
• Để sản phẩm nguội trước khi lắp hoặc tháo các bộ phận của sản phẩm để vệ sinh.
• Tổng lượng nguyên liệu và nước cho vào không được vượt quá dung tích tối đa
• Không di chuyển sản phẩm trong quá trình làm việc để tránh thức ăn rơi vãi, có thể gây bỏng hoặc điện giật.
• Sau khi hoàn thành công việc, hãy đợi cho đến khi động cơ và lưỡi dao ngừng quay và đảm bảo nguồn điện đã được ngắt trước khi tháo cối khỏi thân máy.
• Trong quá trình sử dụng nắp có thể bị ố do ảnh hưởng bởi thức ăn. Điều này là bình thường nên bạn thoải mái sử dụng nhé.
• Sản phẩm này chỉ dành cho sử dụng trong gia đình, không dùng cho mục đích công nghiệp hoặc thương mại.
• Lưỡi dao sắc bén. Hãy cẩn thận tháo lắp khi vệ sinh và không chạm tay vào lưỡi dao trong quá trình sử dụng
• Ở chế độ hâm nóng, không chạm vào kính, nắp cối và nắp hơi để tránh bị bỏng.
• Sản phẩm sử dụng động cơ tốc độ cao và bảng điều khiển thông minh. Việc nghe thấy những âm thanh nhanh và chậm ngắt quãng trong quá trình hoạt động là điều bình thường.

• Vì cối thủy tinh có thiết bị bảo vệ nắp nên vui lòng không nhấc thân cối lên hoặc mở nắp khi máy đang hoạt động, nếu không máy sẽ dừng.
• Không thêm gia vị (đường, đường nâu, v.v.) vào cối khi máy đang làm thức ăn để tránh bị dính đáy cối.
• Trước khi bật nguồn, hãy đảm bảo các bộ phận được lắp vào đúng vị trí.
• Trong quá trình vận hành sản phẩm, nghiêm cấm đưa bất kỳ vật nào vào sản phẩm để tiếp xúc với cánh quạt, động cơ và các bộ phận chuyển động khác để tránh bị thương hoặc hư hỏng sản phẩm.
• Khoảng thời gian làm việc của thiết bị không được ít hơn 20 phút để tránh thiết bị nóng lên bất thường.
• Việc tự tháo rời hoặc thay đổi bộ phận sản phẩm có thể dễ dẫn đến việc lắp ráp không đúng cách và gây ra những hư hỏng, tai nạn khó lường.
• Không đặt sản phẩm trực tiếp vào tủ lạnh hoặc tủ đông, vì việc làm lạnh nhanh và nhiệt độ thấp sẽ gây ra "nước ngưng tụ" bên trong ngăn đựng cối, có thể làm hư hỏng các bộ phận điện và gây hư hỏng máy.
• Khi sử dụng sản phẩm này, những người đeo máy trợ nhịp tim, máy trợ thính,... nên tham khảo ý kiến nhân viên y tế có thẩm quyền và tham khảo hướng dẫn hướng dẫn được cung cấp bởi thiết bị y tế

THÔNG SỐ SẢN PHẨM

Tên sản phẩm: Máy xay sữa hạt A-103	Thương hiệu: Magic
Tổng công suất: 1200W	Dung tích: 1.75L
Điện áp: 220V - 50Hz	Tốc độ động cơ: 11.000 vòng/phút
Độ ồn: <60.5 DB	Trọng lượng: 3.35 Kg
Kích thước: 212x180x425 mm	

CẤU TẠO SẢN PHẨM



Lưu ý:

• Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa, mọi thứ phải dựa trên sản phẩm hoặc phụ kiện thực tế

• Nếu khách hàng làm hư hỏng cối thủy tinh, công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm thay thế và không được bảo hành.

BẢNG ĐIỀU KHIỂN VÀ CHỨC NĂNG



Chức năng chung:

Tên chức năng	Hướng dẫn
Bắt đầu	Bật nguồn: Kết nối nguồn, chạm vào nút **'Khởi động/Dừng'**, sản phẩm sẽ chuyển sang chế độ chờ
	Khởi động: Sau khi chọn chức năng, chạm vào nút **"Khởi động/Dừng"** để vào trạng thái hoạt động của sản phẩm
	Hủy: Chạm vào nút **"Khởi động/Dừng"** trong khi làm việc, sản phẩm sẽ ngừng hoạt động và bật nguồn trở lại trạng thái chờ.

Chức năng tùy chỉnh:

Lựa chọn chức năng	Ở chế độ chờ, chạm nhẹ vào nút **"Chức năng"**, chức năng **"Sữa hạt"** sẽ nhấp nháy. Nhấn nút này nhiều lần. để chọn các chức năng khác Sau khi chọn chức năng, nhấn nút "Khởi động/Dừng" để khởi động máy.
Hẹn giờ	Sau khi chọn chức năng, chạm vào nút **"Hẹn giờ"**. Nhấn liên tục nút này để điều chỉnh thời gian cần thiết. Sau khi cài đặt thời gian, chạm vào nút **"Khởi động/Dừng"** để khởi động máy. • Thời gian hẹn có thể điều chỉnh từ 1 giờ đến 24 giờ (thời gian hẹn không bao gồm thời gian hoàn thành chức năng); • Việc hẹn giờ chỉ áp dụng cho chức năng uống nóng.
Điều chỉnh tốc độ	Ở chế độ chờ, chạm nhẹ vào nút **"Tốc độ"**. Nhấn liên tục nút này để điều chỉnh tốc độ xay. Chạm vào nút **"Khởi động/Dừng"** để khởi động máy. • Dải điều chỉnh tốc độ P1-P9.

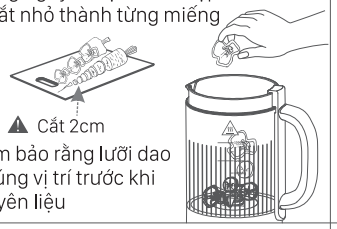
Mô tả chức năng:

Tên chức năng	Hướng dẫn
Sữa hạt Sữa thảo mộc Sữa bắp Cháo dinh dưỡng Nước ép Hầm Ngũ cốc gạo Cháo đặc Hấp	Thêm nguyên liệu, chọn chức năng, sau đó chạm vào nút **"Khởi động/Dừng"** để chuyển sang trạng thái hoạt động. Sau chương trình chức năng hoàn tất, máy sẽ chuyển sang chương trình giữ ấm. Màn hình hiển thị đếm ngược 2:00. Sau khi quá trình giữ ấm hoàn tất, màn hình hiển thị **"---"** và kèm theo âm thanh cảnh báo. • Sau khi hoàn thành tất cả các chức năng uống nóng, nó sẽ tự động chuyển sang chương trình bảo quản nhiệt. Nhiệt độ bảo quản nhiệt sẽ vào khoảng 55°C trong 2 giờ. • Vì một số thành phần sẽ bị hư hỏng nếu ngâm trong nước trong thời gian dài nên không nên đặt trước chức năng cho các nguyên liệu sau: sữa, cá, tôm, thịt gà, sườn, thịt lợn, thịt bò, v.v. • Thêm đường vào đồ uống nóng phải được thêm vào sau khi chương trình chạy xong, nếu không sẽ dễ bị cháy đáy.
Nước ép Sữa lắc	Thêm nguyên liệu, chọn chức năng, sau đó chạm vào nút **"Khởi động/Dừng"** để chuyển sang trạng thái hoạt động. Sau chương trình hoàn tất, màn hình sẽ hiển thị **"---"** và âm thanh nhắc nhở sẽ vang lên. • Cắt trái cây và rau thành từng miếng không lớn hơn 2cm. • Hãy sử dụng xoài chín để làm sinh tố xoài để có hiệu quả và hương vị tốt hơn.
Hâm nóng	Cho thức ăn (lỏng) cần giữ ấm vào cối, chọn chức năng "Hâm nóng", nhấn nút **"Khởi động/Dừng"** để vào chương trình hâm nóng, màn hình sẽ hiển thị đồng hồ đếm ngược 4:00 và sau khi giữ ấm, màn hình sẽ hiển thị **"---"** và kèm theo một âm thanh nhắc nhở. • Nhiệt độ cách nhiệt khoảng 55 độC và thời gian sử dụng là 4 giờ.
Vệ sinh	Cho 800mL nước sạch vào cối hoặc không nhiều hơn giới hạn trên của đồ uống nóng, đậy nắp cối và ở chế độ chờ, chọn chức năng **"Vệ sinh"**, sau đó nhấn nút **"Khởi động/Dừng"**. Sau khi chương trình hoàn tất, màn hình sẽ hiển thị **"---"** và các thông số đi kèm Có âm thanh nhắc nhở, chức năng này là chức năng làm sạch bằng nhiệt.

Lưu ý: Thời gian cần thiết để hoàn thành tất cả các chức năng sẽ khác nhau tùy thuộc vào điện áp, môi trường, nhiệt độ nước, thành phần, v.v.

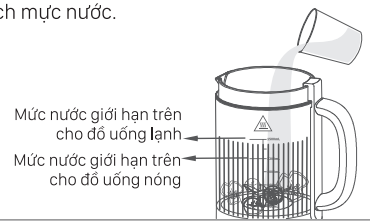
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Chuẩn bị lượng nguyên liệu thích hợp theo công thức và cắt nhỏ thành từng miếng và cho vào cối.

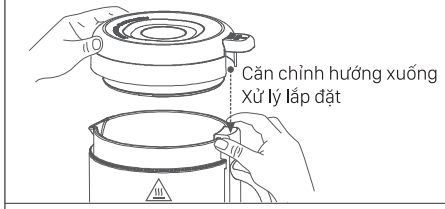


Lưu ý: Hãy đảm bảo rằng lưỡi dao đã được lắp đúng vị trí trước khi thêm các nguyên liệu

2. Không thêm nước vượt quá giới hạn trên của vạch mực nước.



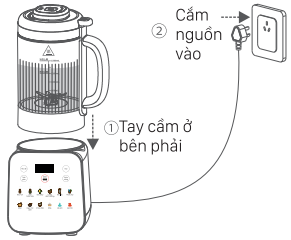
3. Đậy cối theo hướng được chỉ định trên nắp cối.



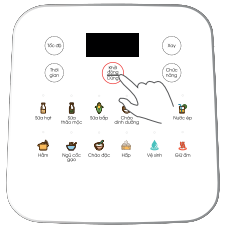
4. Đóng nắp hơi lại.



5. Đặt cối thủy tinh vào thân máy và cắm nguồn điện.



6. Nhấn nút "Khởi động/Dừng" để vào chế độ chờ.



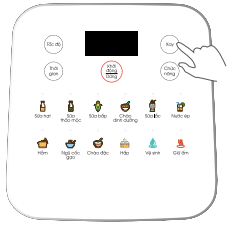
7. Chọn chương trình chức năng và nhấn nút "Khởi động/dừng" để bắt đầu chương trình.



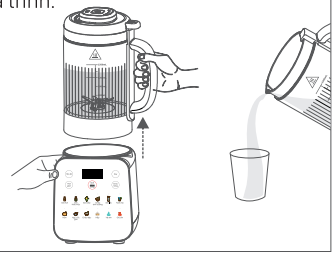
8. Sau khi chức năng hoàn tất, mở nắp hấp và thêm gia vị.



9. Đậy nắp hấp và chọn nút "Xay" để khuấy vài giây.



10. Tắt nguồn và từ từ lấy cối ra để hoàn tất quá trình.



HỆ THỐNG NHẬN DẠNG THÔNG MINH

1. Thêm nước vào cối hâm nóng đến giới hạn trên của mức đồ uống nóng. Không cần thêm nguyên liệu;
2. Đặt cối lên thân máy;
3. Kết nối nguồn điện. Sau khi bật nguồn máy, nhấn và giữ nút "Khởi động/Dừng" trong khoảng 5 giây để nhận biết khu vực nhiệt độ cao. Sẽ sôi mạnh trong quá trình làm nóng. Không cắt nguồn hoặc tắt máy trong quá trình làm nóng. Sau khi hoàn tất quá trình nhận dạng máy sẽ tự động chuyển sang trạng thái chờ;
4. Sau khi quá trình nhận dạng thông minh hoàn tất, chức năng giữ ấm trên bảng điều khiển có thể được sử dụng một cách tự tin;
5. Khi thay đổi khu vực cư trú, vui lòng thực hiện lại các bước 1-4 ở trên.

CHÚ Ý TRÁNH CHÁY Ở ĐÁY

Quý khách vui lòng chọn thực đơn tương ứng theo tỷ lệ nguyên liệu để tránh hiện tượng cháy ở đáy;

• Khi pha chế đồ uống nóng, như thường lệ khi nấu nướng trong bếp, bạn cần lưu ý không cho đường hoặc nguyên liệu bột có đường vào trước;

• Sau khi đồ ăn chín xong, bạn nên cho đường và các gia vị khác vào, sau đó chọn chức năng "Xay" để khuấy nhanh;

• Thêm đường vào đồ uống nóng phải được thêm vào sau khi chương trình chạy xong, nếu không sẽ dễ bị cháy đáy.

Lời khuyên:

• Chọn các chương trình cài sẵn có chức năng làm nóng như "Sữa hạt";

• Chạy trong 10 giây để làm khô nước và kết thúc chương trình;

• Dùng bàn chải cầm tay nhỏ nhúng vào một ít dầu thực vật rồi phết một lớp dầu mỏng lên mâm nhiệt;

• Các biện pháp phòng ngừa cần thiết: Khi thêm nguyên liệu, trước tiên hãy đặt những nguyên liệu khó dính vào cối xuống đáy (chẳng hạn như đậu nành, đậu đen, v.v.) và những nguyên liệu có dễ dính vào cối phía trên (chẳng hạn như khoai lang tím, bí ngô, v.v.).

MỘT SỐ CÔNG THỨC GỢI Ý

Sữa hạt	Sữa yến mạch đậu nành	Nguyên liệu: 60g đậu nành, 30g đậu phộng, 30g yến mạch. Phương pháp: 1. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước cho đến khi không vượt quá mức giới hạn trên của đồ uống nóng; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Sữa hạt" 3. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.
	Sữa đậu nành táo đỏ	Nguyên liệu: 100g đậu nành, 8g dâu tằm, 5 táo đỏ; Phương pháp: 1. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước cho đến khi không vượt quá mức giới hạn trên của đồ uống nóng; 2. Cài đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Sữa hạt" 3. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.
	Sữa đậu nành hoa huệ	Nguyên liệu: 100g đậu nành, 8g hoa huệ khô, 1 quả lê (bóc vỏ, bỏ lõi và cắt thành từng miếng) Phương pháp: 1. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước cho đến khi không vượt quá mức giới hạn trên của đồ uống nóng; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Sữa hạt" 3. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.
Ngũ cốc gạo	Cháo mè đen	Nguyên liệu: 30g mè đen, 60g gạo nếp, 30g đậu phộng; Phương pháp: 1. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cốc, sau đó thêm nước cho đến khi không vượt quá mức giới hạn trên của đồ uống nóng; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Ngũ cốc gạo"; 3. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.
	Thức uống tốt cho máu	Nguyên liệu: 60g đậu đỏ, 40g gạo lức, 5 táo đỏ; Phương pháp: 1. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cốc, sau đó thêm nước cho đến khi không vượt quá mức giới hạn trên của đồ uống nóng; 2. Lắp đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Ngũ cốc gạo"; 3. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.
Các món cháo	Cháo dinh dưỡng	Nguyên liệu: 30g bắp, 60g bí ngô thái hạt lựu, 30g kê; Phương pháp: 1. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cốc, sau đó thêm nước cho đến khi không vượt quá mức giới hạn trên của đồ uống nóng; 2. Cài đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Cháo Mian"; 3. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.
	Cháo yến mạnh bí ngô	Nguyên liệu: Bí ngô 30g, yến mạch 20g, ngũ cốc gạo 80g, táo đỏ 5 quả Phương pháp: 1. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cối, sau đó thêm nước cho đến khi không vượt quá mức giới hạn trên của đồ uống nóng; 2. Cài đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Cháo dinh dưỡng"; 3. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.
	Cháo mộc nhĩ khoai lang tím	Nguyên liệu: mộc nhĩ trắng 20g (ngâm), khoai lang tím 30g, gạo 80g; Phương pháp: 1. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cốc, sau đó thêm nước cho đến khi không vượt quá mức giới hạn trên của đồ uống nóng; 2. Cài đặt máy. Cắm điện và chọn chức năng "Cháo dinh dưỡng"; 3. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.

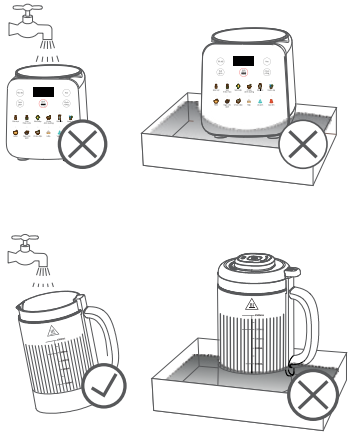
	Cháo thịt nạc	Nguyên liệu: 50g thịt nạc (thái sợi và ướp), 30g rau củ (cắt miếng), 90g gạo, 1 trứng bắc thảo (cắt miếng); Phương pháp: 1. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cốc, sau đó thêm nước cho đến khi không vượt quá mức giới hạn trên của đồ uống nóng; 2. Cài đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Cháo dinh dưỡng"; 3. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.
Sữa bắp	Sữa bắp	Nguyên liệu: 200g hạt bắp tươi, 250mL sữa, lượng đường phèn vừa phải; Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cốc, sau đó thêm nước uống đến mức 1000mL nước; 2. Cài đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Sữa bắp"; 3. Sau khi chương trình hoàn thành, thêm sữa và lượng đường phèn thích hợp vào rồi khuấy đều.
Súp	Súp cá giếc	Nguyên liệu: 250g cá giếc (để ráo nước), 100g đậu phụ (cắt miếng), 10g rau mùi, 5g gừng. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu, đun nóng chảo rồi đổ dầu ăn vào. Cho gừng vào chảo xào trên lửa nhỏ cho đến khi có mùi thơm thì cho cá diếc vào. Chiên cá cho đến khi chín vàng cả hai mặt rồi đặt sang một bên; 2. Cho nguyên liệu vào cốc và thêm nước cho đến khi không vượt quá mức giới hạn trên của đồ uống nóng; cài đặt máy, cắm vào nguồn và chọn chức năng "Súp"; 3. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.
	Súp bí đỏ	Nguyên liệu: 350g bí đỏ, 150mL sữa, 100g khoai tây, 650mL nước uống. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu rồi cho vào cốc, sau đó thêm nước uống; 2. Cài đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Súp"; 3. Sau khi chương trình kết thúc, thêm sữa và gia vị vào rồi khuấy đều.
	Súp cà chua rau củ	Nguyên liệu: Cà chua 300g, cà chua cô đặc 5g, cà rốt 80g, súp gà 700mL, hành tây 30g, 30g cần tây. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu rồi cho vào cốc, sau đó cho súp gà vào; 2. Cài đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Súp"; 3. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.
	Súp thịt bò	Nguyên liệu: 200g sườm bò, 100g cà chua, 60g cà rốt, 60g hành tây, 50g cần tây, 2 thìa sốt cà chua, một một ít bơ, 1 lát gừng, một ít hành lá. Cách làm: 1. Cắt sườn bò thành từng miếng, chần vào nồi cùng gừng và hành lá, đun trên lửa vừa khoảng ba phút rồi vớt ra; 2. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cốc, sau đó thêm nước cho đến khi không vượt quá giới hạn trên của đồ uống nóng; 3. Cài đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Súp"; 4. Sau khi hoàn thành chương trình, thêm gia vị vào.
	Súp xương heo	Nguyên liệu: 80g ngô, 50g cà rốt, 100g xương heo, lượng muối vừa phải. Cách làm: 1. Rửa sạch ngô, cà rốt và xương heo rồi cắt thành từng miếng, sau đó chần qua xương heo; 2. Cho nguyên liệu vào cốc đựng thức ăn, thêm nước cho đến khi không cao hơn mức tối đa của đồ uống nóng và chọn nút chức năng "Súp"; 3. Sau khi quá trình hoàn tất, đổ một ít muối vào và thưởng thức.

	Súp táo gai	Nguyên liệu: Táo gai 15g, mạch nha chiên 15g, mầm ngũ cốc chiên 10g. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cốc đựng thức ăn; 2. Thêm nước cho đến khi không cao hơn mức tối đa cho đồ uống nóng và chọn nút chức năng "Súp"; 3. Sau khi quá trình hoàn tất, đổ một ít đường phèn vào và thưởng thức.
	Súp thốt nốt	Nguyên liệu: trái thốt nốt 10g, táo đỏ 4-6, quả sung 4-6, dâu tây 6g, tuyến giáp 12g, rau đa giác 12g. Cách làm: 1. Rửa sạch các nguyên liệu và cho vào cốc đựng thức ăn; 2. Thêm nước không cao hơn mức tối đa cho đồ uống nóng và chọn nút chức năng "Súp"; 3. Sau khi quá trình hoàn tất, đổ một ít muối vào và thưởng thức.
Nước ép	Nước ép cà chua mật ong	Nguyên liệu: 500g cà chua (cắt miếng), 30g mật ong. Cách làm: 1. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào cốc, sau đó thêm nước uống đến mức nước 800mL; 2. Cài đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Nước ép"; 3. Sau khi chương trình hoàn tất, đổ ra và uống.
	Nước ép xoài	Nguyên liệu: 600g xoài (gọt vỏ và cắt thành từng miếng). Cách làm: 1. Cho nguyên liệu vào cốc và thêm nước uống đến mức nước 800mL; 2. Máy tốt, cắm nguồn và chọn chức năng "Nước ép"; 3. Sau khi chương trình hoàn tất, đổ ra và uống.
	Nước ép dưa hấu	Nguyên liệu: 600g dưa hấu (gọt vỏ, bỏ hạt và cắt thành khối). Cách làm: 1. Cho nguyên liệu vào cốc và thêm nước uống đến mức nước 800mL; 2. Cài đặt máy, cắm điện và chọn chức năng "Nước ép"; 3. Sau khi chương trình hoàn tất, đổ ra và uống.
Sữa lắc	Sữa lắc xoài	Nguyên liệu: 200g xoài (gọt vỏ và cắt miếng), 250mL sữa. Cách làm: 1. Cho nguyên liệu vào cốc; 2. Lắp đặt máy, cắm nguồn điện và chọn chức năng "Sữa lắc". 3. Sau khi chương trình hoàn tất, đổ ra và uống.
	Sữa lắc kiwi	Nguyên liệu: 200g quả kiwi (gọt vỏ và cắt thành từng miếng), 250mL sữa. Cách làm: 1.Cho nguyên liệu vào cốc trộn; 2. Lắp đặt máy, cắm nguồn điện và chọn chức năng "Sữa lắc"; 3. Sau khi chương trình hoàn tất, đổ ra và uống.
	Sữa lắc thanh long	Nguyên liệu: 200g thanh long đỏ (gọt vỏ, cắt miếng), 250mL sữa, 15g mật ong. Cách làm: 1. Cho nguyên liệu vào cốc; 2. Lắp đặt máy, cắm nguồn điện và chọn chức năng "Sữa lắc"; 3. Sau khi chương trình hoàn tất, đổ ra và uống.

VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ

• Hãy vệ sinh sản phẩm ngay sau khi sử dụng;
• Trước khi vệ sinh sản phẩm, vui lòng rút phích cắm điện;
• Khi vệ sinh, vui lòng tách rời bộ phận chính và thân cốc.

Hướng dẫn làm sạch



Mẹo làm sạch cối



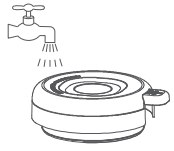
Bạn có thể thêm một lượng nước thích hợp vào cối, chọn chế độ "Vệ sinh"

Vệ sinh thân máy



Bạn có thể lau bằng vải ẩm nhúng chất tẩy rửa trung tính, sau đó lau sạch bằng vải khô.

Vệ sinh nắp hơi



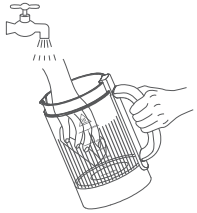
Nắp hơi có thể mở được ngược chiều kim đồng hồ để xả nước



•Nắp cối và nắp hấp có thể rửa trực tiếp và ngâm trong nước;
•Sau khi vệ sinh, lau sạch bằng vải khô và đặt ở nơi thoáng mát để khô tự nhiên.

Vệ sinh cối và lưỡi dao

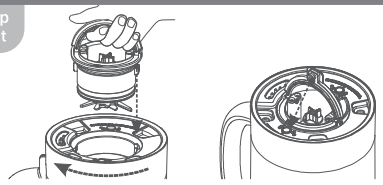




•Dùng miếng bọt biển, bàn chải hoặc giẻ lau để vệ sinh bên trong thân cối, lưỡi dao và thân cốc rồi đặt ở nơi khô ráo cho khô.
•Nếu khó làm sạch cặn bám ở đáy cốc, bạn có thể ngâm cốc trong nước ấm. Trước tiên hãy tưới nước, sau đó dùng bàn chải làm sạch để lau theo cùng một hướng, sau đó rửa sạch bằng nước sạch.
•Không dùng khăn lau bằng cước hoặc vật sắc nhọn để lau bên trong cốc.

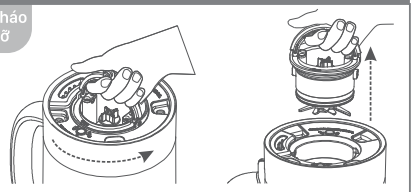
Lắp đặt và tháo gỡ bộ dao trộn

Lắp đặt



•Giữ tay cầm của bộ dao trộn và căn chỉnh nó với vị trí kẹp và siết chặt theo chiều kim đồng hồ.
•Sau đó khóa tay cầm của bộ dao trộn.

Tháo gỡ



Giữ tay cầm của bộ dao trộn, xoay nó ngược chiều kim đồng hồ và nhấc bộ dao trộn lên để tháo rời và làm sạch.

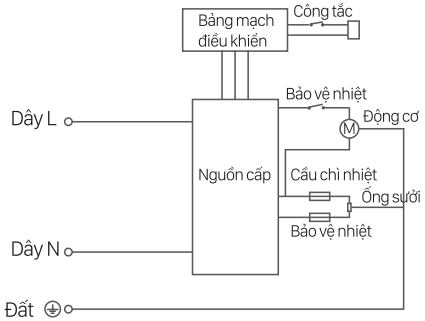
XỬ LÝ SỰ CỐ ĐƠN GIẢN

Hiện tượng sự cố	Nguyên nhân	Cách xử lý
Có mùi lạ sau lần sử dụng đầu tiên	Việc sử dụng động cơ mới ban đầu là điều bình thường.	Nên đặt ở nơi thoáng gió để khuếch tán mùi.
Nguyên liệu không thể bị phá vỡ	Điện áp quá thấp hoặc không ổn định.	Chọn môi trường điện tương ứng với định mức điện áp của máy và ổn định điện áp.
	Quá ít hoặc quá nhiều thành phần	Dừng máy và điều chỉnh nguyên liệu theo công thức.
	Thiếu nước	Vui lòng thêm nước theo vạch mực nước nóng/lạnh cao nhất
Chất lỏng bị đổ	Quá nhiều nước	Vui lòng đổ bớt nước theo vạch mực nước nóng/lạnh cao nhất
Báo động hoặc hiển thị E1	Nắp cốc chưa đóng hoặc thân cốc không được lắp đúng cách	Thay nắp cốc hoặc lắp lại
	Thân máy và cối không đặt đúng vị trí	Thân máy và cối đặt đúng vị trí
Báo động hoặc hiển thị E2	Cháy đáy	Vui lòng đến cửa hàng dịch vụ sau bán hàng được chỉ định để kiểm tra hoặc sửa chữa.
	Lỗi máy (ngắn mạch cảm biến)	Vui lòng đến cửa hàng dịch vụ sau bán hàng được chỉ định để kiểm tra hoặc sửa chữa.
Chỉ làm nóng mà không cần khuấy (không cài sẵn chương trình)	Lỗi board mạch máy	Vui lòng đến cửa hàng dịch vụ sau bán hàng được chỉ định để kiểm tra hoặc sửa chữa.

Nếu bạn vẫn gặp vấn đề trong quá trình sử dụng, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ hậu mãi tại địa phương hoặc trung tâm dịch vụ khách hàng của công ty chúng tôi.

SƠ ĐỒ MẠCH ĐIỆN

Lưu ý: Sơ đồ mạch điện chỉ mang tính tham khảo và có thể thay đổi mà không cần thông báo trước.



MAGIC®

INTRUCTION MANUAL

NUT MILK BLENDER

MAGIC A-103

MAGIC®

Thank you for choosing and supporting MAGIC Vietnam!

We hope that you are satisfied with our product and service, and that we have the opportunity to serve and accompany you and your family.

If you have any feedback or reviews regarding the quality of our product and service, please contact our hotline at **1800 8379** so that we can receive and promptly address them.

In addition, please scan the **Zalo OA** code to activate the electronic warranty, receive additional gifts, and enjoy promotion and **24/7** support from MAGIC.

Once again, thank you, and we are happy to accompany you in cozy meals with your family!

Magic

A-103

TABLE OF CONTENTS

1. WARNING BEFORE USE
2. PRODUCT SPECIFICATIONS
3. PRODUCT STRUCTURE
4. DASHBOARD AND FUNCTION
5. INSTRUCTIONS FOR USE
6. SMART IDENTIFICATION SYSTEM
7. BE CAREFUL TO AVOID BURNING AT THE BOTTOM
8. SOME SUGGESTED FORMULAS
9. CLEANING AND MAINTENANCE
10. SIMPLE TROUBLESHOOTING
11. CIRCUIT DIAGRAM

WARNING BEFORE USE

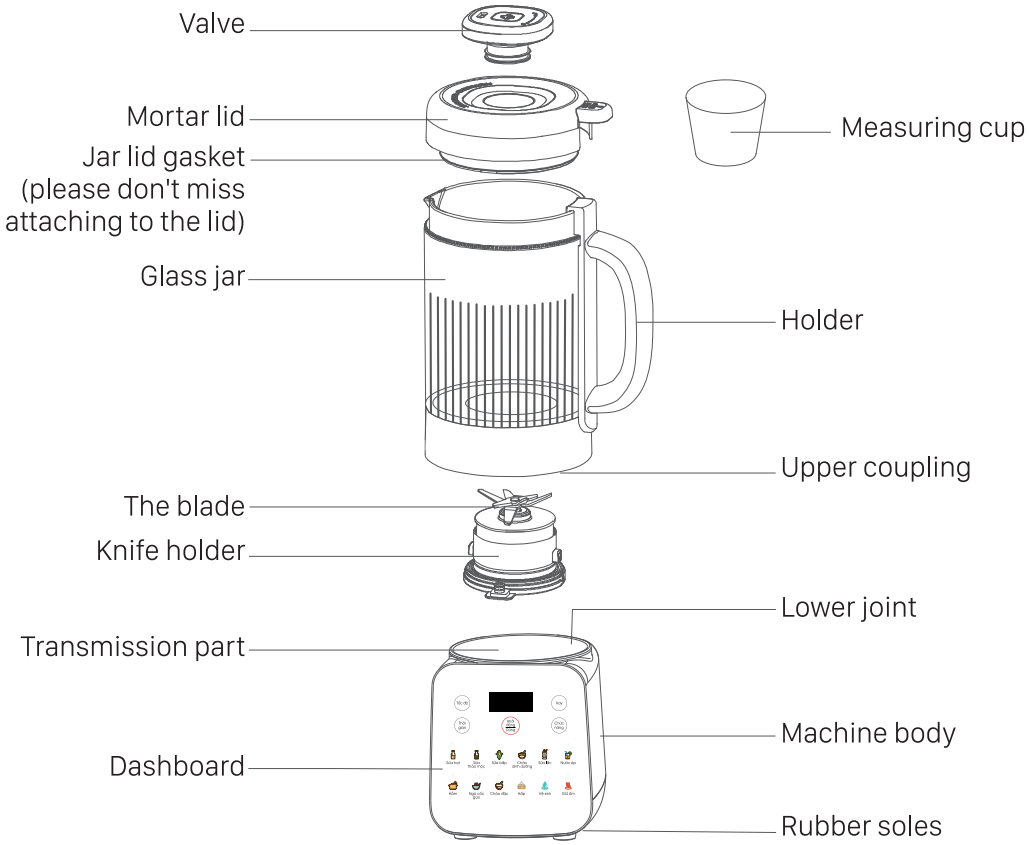
• To avoid injury caused by incorrect use, please read the instructions carefully.
• Before use, please read the instructions in the manual carefully. If there is anything unclear or unclear, you can contact the designated sales point and customer service office.
• Please refer to the instructions and recipes to select the corresponding functions and ingredients.
• Before use, please confirm that the voltage used is consistent with the rated voltage on the nameplate.
• If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, its maintenance department or similar departments.
• When using, the product should be kept out of the reach of children.
• Please operate this product on a horizontal surface. Do not operate this product on carpets, towels and other fabrics, and keep away from the edge of the surface to prevent knocking.
• Do not use the product near high-temperature environments such as gas stoves or cooking stoves.
• Do not use the product near flammable items, such as curtains or window screens.
• Do not use this product near explosive items, such as gasoline.
• Do not use accessories (such as glasses, cup lids, etc.) for this product model that are not provided by our company to avoid danger.
• Do not touch the place where the temperature is high when the machine is working. It is allowed to touch the handle and control panel where the temperature is low.
• Allow the product to cool down before installing or removing parts of the product for cleaning.
• The total amount of ingredients and water put in should not exceed the maximum capacity of the cup for cold or hot drinks.
• Do not move the product during work to avoid food spillage, which may cause burns or electric shock.
• After the work is completed, wait until the motor and blade stop rotating and make sure the power supply is disconnected before removing the cup body.
• After making certain fruit and vegetable drinks for a period of time, the lid may become stained. This is normal, so please feel free to use it.
• This product is for home use only, not for industrial or commercial use.
• The mixing blade is sharp. Do not touch the mixing blade with your hands during emptying the heating cup and cleaning. and the upper limit water level mark for cold drinks. Do not put more or less, otherwise it will cause burning and incomplete cooking. Cooking or overflowing may occur.

• In heating mode, do not touch the glass, cup lid and steam cover to avoid burns.
• This machine uses a high-speed motor and an intelligent variable speed control board. It is normal to hear intermittent fast and slow sounds during crushing.
• As the glass cup has a cover protection device, please do not lift the cup body or open the cover while the machine is working, otherwise the machine will stop working.
• Do not add seasoning (sugar, brown sugar, etc.) into the cup while the machine is making food to avoid sticking to the bottom.
• Before turning on the power, please make sure the cup body, cup lid and steam cover are installed in place.
• During the operation of the product, it is strictly forbidden to insert any object into the product to contact the blades, motors and other moving parts to avoid injury or damage to the product.
• The working interval of the device should be no less than 20 minutes to prevent abnormal heating of the device.
• When using the cold brew function (without heating function), the maximum amount of carrots put in should not exceed 500 grams.
• Self-disassembly or modification may easily lead to poor assembly and cause unpredictable failures and accidents.
• This product is suitable for use below 2000 meters above sea level.
• When using this product, people with pacemakers, hearing aids or cochlear implants should consult authorized medical personnel and refer to the instructions provided by the medical device.
• Be careful when removing the cutting blade, emptying the mixing bowl and during cleaning.
• The appliance must not be immersed in water.

PRODUCT SPECIFICATIONS

Product name: Soybean Milk Machine A-103	Product band: Magic
Capacity Power: 1200W	Volume: 1.75L
Voltage: 220V - 50Hz	Engine speed: 11.000 vòng/phút
Noise level: <60.5 DB	Weight: 3.35 Kg
Size: 212x180x425 mm	

PRODUCT STRUCTURE



Note:

• Images are only illustrative, everything must be based on real products or accessories

• If customers damage glass, our company will not be responsible for replacing and not warranted.

DASHBOARD AND FUNCTION



General functions:

Function name	Instruct
Start	Power on: Connect the power, touch the **"Start/Stop"** button, the product will enter standby mode
	Start: After selecting the function, touch the **"Start/Stop"** button to enter the product's operating state
	Cancel: Touch the **"Start/Stop"** button while working, the product will stop working and power on back to standby state.

Custom Functions:

Function selection	In standby mode, gently touch the **"Function"** button, the **"Soymilk"** function will flash. Press this button repeatedly. to select other functions. After selecting the function, press the **"Start/Stop"** button to start the machine.
Timer	After selecting the function, tap the **"Timer"** button. Press this button continuously to adjust the required time. After setting the time, touch the **"Start/Stop"** button to start the machine. • Appointment time is adjustable from 1 hour to 24 hours (appointment time does not include time to complete the function); • The timer only applies to the hot drink function.
Speed djustment	In standby mode, gently touch the **"Speed"** button. Press this button continuously to adjust the blending speed. Touch the **"Start/Stop"** button to start the machine. • Speed adjustment range P1-P9.

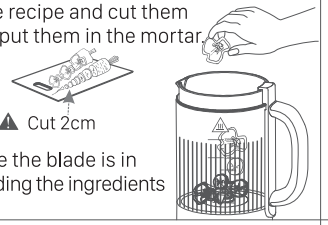
Function description:

Function name	Instruct
Nuts Milk Herbal Milk Corn milk Nutritional porridge Juice Tunnel Rice cereal Thick porridge Steam	Add ingredients, select the function, then touch the **"Start/Stop"** button to enter the operating state. After the functional program is completed, the machine will switch to the keep warm program. The screen displays countdown 2:00. After the keep warm process is completed, the screen displays **"---"** and is accompanied by a warning sound. • After completing all hot drink functions, it will automatically switch to the heat preservation program. The heat preservation temperature will be approximately 55°C for 2 hours. • Because some ingredients will be damaged if soaked in water for a long time, functions should not be preset for the following ingredients: milk, fish, shrimp, chicken, ribs, pork, beef, etc. • Adding sugar to hot drinks must be added after the program has finished running, otherwise it will easily burn the bottom.
Juice Shaking color	Add ingredients, select the function, then touch the **"Start/Stop"** button to enter the operating state. After the program is completed, the screen will display **"---"** and a reminder sound will sound. • Cut fruits and vegetables into pieces no larger than 2cm. • Use ripe mangoes to make mango smoothies for better results and flavor.
Warm	Put the food (liquid) that needs to be kept warm into the jar, select the **"Warm"** function, press the **"Start/Stop"** button to enter the warming program, the screen will display a countdown timer of 4:00 and after keep warm, the screen will display **"---"** and is accompanied by a reminder sound. • Insulation temperature is about 55 degrees Celsius and usage time is 4 hours.
Clean	Put 800mL of clean water into the jar or no more than the upper limit of hot drinks, close the jar lid and in standby mode, select the **"Cleaning"** function, then press the **"Start/Stop"** button. After the program is completed, the screen will display **"---"** and accompanying parameters There is a sound reminder, this function is a thermal cleaning function.

Note: The time required to complete all functions will vary depending on voltage, environment, water temperature, ingredients, etc.

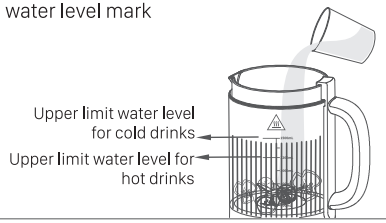
INSTRUCTIONS FOR USE

1. Prepare the appropriate amount of ingredients according to the recipe and cut them into pieces and put them in the mortar.

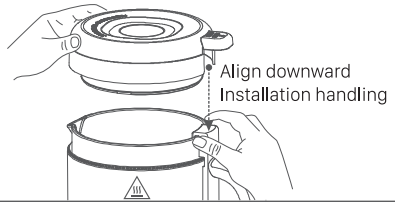


Note: Make sure the blade is in place before adding the ingredients

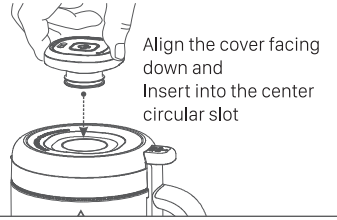
2. Do not add water beyond the upper limit of the water level mark



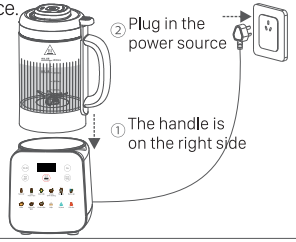
3. Cover the jar in the direction indicated on the jar lid.



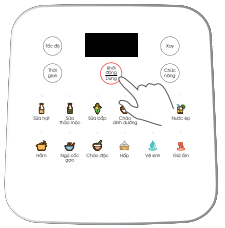
4. Close the steam cap.



5. Place the glass jar into the machine body and plug in the power source.



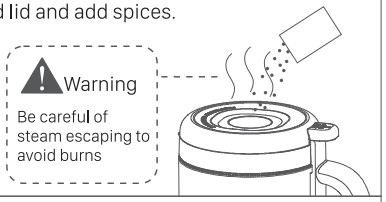
6. Press the "Start/Stop" button to enter standby mode.



7. Select the function program and press the "Start/Stop" button to start the program.



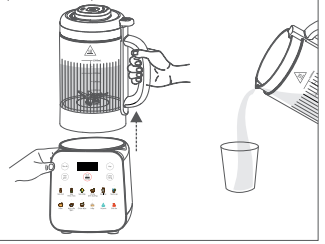
8. After the function is complete, open the steamed lid and add spices.



9. Cover the steamer and select the "Blend" button to stir for a few seconds.



10. Turn off the power and slowly take out the mortar to complete the process.



SMART IDENTIFICATION SYSTEM

1. Add water to the warming bowl to the upper limit of the hot beverage level. No additional ingredients needed;
2. Place the jar on the machine body;
3. Connect the power source. After powering on the machine, press and hold the "Start/Stop" button for about 5 seconds to detect high temperature areas. Will boil vigorously during heating. Do not cut off the power or turn off the machine during the heating process. After completing the identification process, the machine will automatically switch to standby state;
4. After the intelligent recognition process is completed, the keep warm function on the control panel can be used with confidence;
5. When changing your area of residence, please repeat steps 1-4 above.

BE CAREFUL TO AVOID BURNING AT THE BOTTOM

Please choose the corresponding menu according to the ingredient ratio to avoid burning at the bottom;

• When preparing hot drinks, as usual when cooking in the kitchen, you need to be careful not to add sugar or sugary powdered ingredients first;

• After the food is cooked, you should add sugar and other spices, then select the "Grind" function to stir quickly;

• Adding sugar to hot drinks must be added after the program has finished running, otherwise it will easily burn the bottom.

Advice:

• Select preset programs with heating function such as "Soymilk";

• Run for 10 seconds to dry the water and end the program;

• Use a small handheld brush dipped in a little vegetable oil and then spread a thin layer of oil on the heating plate;

• Necessary precautions: When adding ingredients, first put the ingredients that are difficult to stick to the bowl on the bottom (such as soybeans, black beans, etc.) and the ingredients that are easy to stick to the bowl on top (such as purple sweet potatoes, pumpkins, etc.).

SOME SUGGESTED FORMULAS

Nuts Milk	Soy oat milk	Ingredients: 60g soybeans, 30g peanuts, 30g oats. Method: 1. Wash the ingredients and put them in a mortar, then add water until it does not exceed the upper limit of the hot beverage; 2. Install the machine, plug in the power and select the "Nuts Milk" function; 3. After completing the program, add seasoning.
	Red dates soy milk	Ingredients: 100g soybeans, 8g mulberries, 5 Red dates; Method: 1. Wash the ingredients and put them in a mortar, then add water until it does not exceed the upper limit of the hot beverage; 2. Install the machine, plug in the power and select the "Nuts Milk" function; 3. After completing the program, add seasoning.
	Lily soy milk	Ingredients: 100g soybeans, 8g dried lily flowers, 1 pear (peeled, cored and cut into pieces) Method: 1. Wash the ingredients and put them in a mortar, then add water until it does not exceed the upper limit of the hot beverage; 2. Install the machine, plug in the power and select the "Nuts Milk" function; 3. After completing the program, add seasoning.
Rice cereal	Black sesame porridge	Ingredients: 30g black sesame, 60g sticky rice, 30g peanuts; Method: 1. Wash the ingredients and put them in a cup, then add water until it does not exceed the upper limit of the hot beverage; 2. Install the machine, plug in the power and select the "Rice Cereal" function; 3. After completing the program, add seasoning.
	Drinks that are good for the blood	Ingredients: 60g red beans, 40g brown rice, 5 red apples; Method: 1. Wash the ingredients and put them in a cup, then add water until it does not exceed the upper limit of the hot beverage; 2. Install the machine, plug in the power and select the "Rice Cereal" function; 3. After completing the program, add seasoning.
Porridge	Nutritional porridge	Ingredients: 30g corn, 60g diced pumpkin, 30g millet; Method: 1. Wash the ingredients and put them in a cup, then add water until it does not exceed the upper limit of the hot beverage; 2. Install the machine, plug it in and select the "Mian Porridge" function; 3. After completing the program, add seasoning.
	Pumpkin oatmeal	Ingredients: 30g pumpkin, 20g oats, 80g rice cereal, 5 red apples Method: 1. Wash the ingredients and put them in a mortar, then add water until it does not exceed the upper limit of the hot beverage; 2. Install the machine, plug in the power and select the "Nutritional porridge" function; 3. After completing the program, add seasoning.
	Purple sweet potato wood ear porridge	Ingredients: 20g white wood ear fungus (soaked), 30g purple sweet potato, 80g rice; Method: 1. Wash the ingredients and put them in a cup, then add water until it does not exceed the upper limit of the hot beverage; 2. Install the machine. Plug in the power and select the "Nutritional porridge" function; 3. After completing the program, add seasoning.

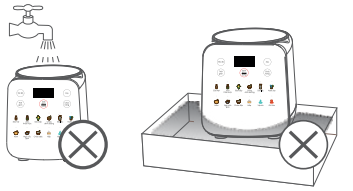
	Lean meat porridge	Ingredients: 50g lean meat (sliced and marinated), 30g vegetables (cut into pieces), 90g rice, 1 Chinese egg (cut into pieces); Method: 1. Wash the ingredients and put them in a cup, then add water until it does not exceed the upper limit of the hot beverage; 2. Install the machine, plug in the power and select the "Nutritional porridge" function; 3. After completing the program, add seasoning.
Corn Milk	Corn Milk	Ingredients: 200g fresh corn kernels, 250mL milk, moderate amount of rock sugar; Making: 1. Wash the ingredients and put them in a cup, then add drinking water to 1000mL; 2. Install the machine, plug it in and select the "Corn Milk" function; 3. After the program is completed, add milk and the appropriate amount of rock sugar and stir well.
Soup	Cucian fish soup	Ingredients: 250g crucian carp (drained), 100g tofu (cut into pieces), 10g coriander, 5g ginger. Making: 1. Wash the ingredients, heat the pan and pour in cooking oil. Put the ginger in a pan and stir-fry over low heat until fragrant, then add the crucian carp. Fry the fish until golden brown on both sides then set aside; 2. Put the ingredients in a cup and add water until it does not exceed the upper limit of the hot beverage; Install the machine, plug in the power and select the "Soup" function; 3. After completing the program, add seasoning.
	Pumpkin soup	Ingredients: 350g pumpkin, 150mL milk, 100g potatoes, 650mL drinking water. Making: 1. Wash the ingredients and put them in a cup, then add drinking water; 2. Install the machine, plug it in and select the "Soup" function; 3. After the program ends, add milk and spices and stir well.
	Vegetable tomato soup	Ingredients: Tomatoes 300g, tomato concentrate 5g, carrots 80g, chicken soup 700mL, onions 30g, celery 30g. Making: 1. Wash the ingredients and put them in a cup, then add the chicken soup; 2. Install the machine, plug it in and select the "Soup" function; 3. After completing the program, add seasoning.
	Beef soup	Ingredients: 200g beef ribs, 100g tomatoes, 60g carrots, 60g onions, 50g celery, 2 spoons of tomato sauce, one a little butter, 1 slice of ginger, a little green onion. Making: 1. Cut the beef ribs into pieces, put them in a pot with ginger and green onions, cook over medium heat for about three minutes, then take them out; 2. Wash the ingredients and put them in a cup, then add water until it does not exceed the upper limit of the hot beverage; 3. Install the machine, plug it in and select the "Soup" function; 4. After completing the program, add seasoning.
	Pork bone soup	Ingredients: 80g corn, 50g carrots, 100g pork bones, moderate amount of salt. Making: 1. Wash the corn, carrots and pork bones and cut them into pieces, then blanch the pork bones; 2. Put the ingredients into the food cup, add water until it is no higher than the maximum level of the hot beverage and select the "Soup" function button; 3. After the process is completed, pour in a little salt and enjoy.

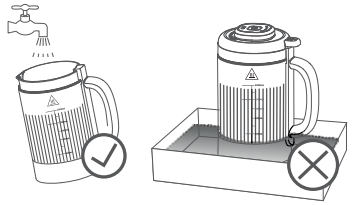
	Hawthorn soup	Ingredients: Hawthorn 15g, fried malt 15g, fried cereal sprouts 10g. Making: 1. Wash the ingredients and put them in a food cup; 2. Add water until it is no higher than the maximum level for hot drinks and select the "Soup" function button; 3. After the process is completed, pour in a little rock sugar and enjoy.
	Soup palm	Ingredients: 10g palm fruit, 4-6 red apples, 4-6 figs, 6g strawberries, 12g thyroid gland, 12g polygonal vegetables. Making: 1. Wash the ingredients and put them in a food cup; 2. Add water no higher than the maximum level for hot drinks and select the "Soup" function button; 3. After the process is completed, pour in a little salt and enjoy.
Juice	Honey tomato juice	Ingredients: 500g tomatoes (cut into pieces), 30g honey. Making: 1. Wash the ingredients and put them in a cup, then add drinking water to 800mL; 2. Install the machine, plug it in and select the "Juice" function; 3. Once the program is completed, pour out and drink.
	Mango juice	Ingredients: 600g mango (peeled and cut into pieces). Making: 1. Put the ingredients in a cup and add drinking water to 800mL; 2. Good machine, plug in the power and select the "Juice" function; 3. Once the program is completed, pour out and drink.
	Watermelon juice	Ingredients: 600g watermelon (peeled, seeded and cut into cubes). Making: 1. Put the ingredients in a cup and add drinking water to 800mL; 2. Install the machine, plug it in and select the "Juice" function; 3. Once the program is completed, pour out and drink.
Milk shake	Mango milkshake	Ingredients: 200g mango (peeled and cut into pieces), 250mL milk. Making: 1. Put the ingredients into the cup; 2. Install the machine, plug in the power source and select the "Milkshake" function. 3. Once the program is completed, pour out and drink.
	Kiwi milkshake	Ingredients: 200g kiwi fruit (peeled and cut into pieces), 250mL milk. Making: 1.Put ingredients into mixing cup; 2. Install the machine, plug in the power source and select the "Milkshake" function; 3. Once the program is completed, pour out and drink
	Dragon ruit milkshake	Ingredients: 200g red dragon fruit (peeled, cut into pieces), 250mL milk, 15g honey. Making: 1. Put the ingredients into the cup; 2. Install the machine, plug in the power source and select the "Milkshake" function; 3. Once the program is completed, pour out and drink.

CLEANING AND MAINTENANCE

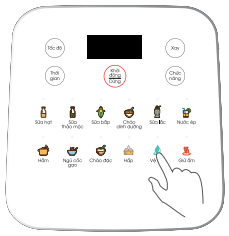
- Please clean the product immediately after use;
- Before cleaning the product, please unplug the power plug;
- When cleaning, please separate the main unit and the cup body.

Cleaning instructions





Tips for cleaning the mortar



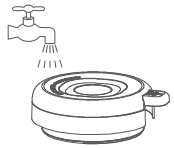
You can add an appropriate amount of water into the jar, select "Cleaning" mode

Clean the machine body



You can wipe with a damp cloth dipped in neutral detergent, then wipe clean with a dry cloth.

Clean the steam cap



The steam cap can be opened counterclockwise to drain water

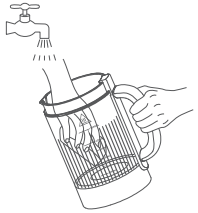


·The jar lid and steamer lid can be washed directly and soaked in water;
·After cleaning, wipe with a dry cloth and place in a cool place to dry naturally.

Clean the mortar and blade



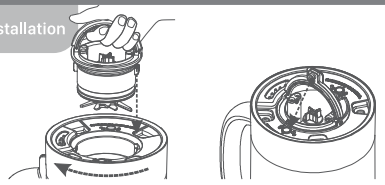
Be careful the blade hurts your hand!



• Use a sponge, brush or rag to clean the inside of the jar body and knife net and the cup body then place it in a dry place to dry.
• If it is difficult to clean the residue at the bottom of the cup, you can soak the cup in warm water. Water it first, then use a cleaning brush to wipe in the same direction, then rinse with clean water.
• Do not use a wire cloth or sharp object to clean the inside of the cup.

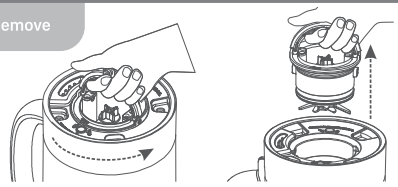
Install and remove the mixing knife set

Installation



·Hold the handle of the spatula set and align it with the clamping position and tighten clockwise.
·Then lock the handle of the spatula set.

Remove



Hold the handle of the spatula set, turn it counterclockwise and lift the spatula set to disassemble and clean.

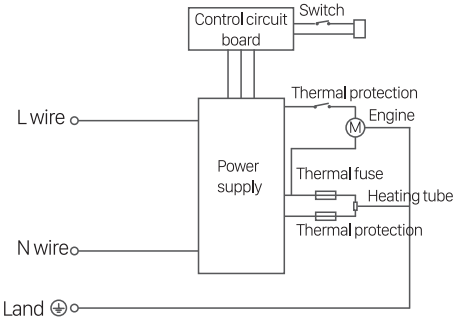
SIMPLE TROUBLESHOOTING

Incident phenomenon	Reason	Treatment
There is a strange smell after the first use	It is normal to use a new engine initially.	It should be placed in a well-ventilated place to diffuse the smell
Raw materials cannot be broken	Voltage is too low or unstable.	Choose an electrical environment that corresponds to the machine's voltage rating and voltage stability
	Too few or too many ingredients	Stop the machine and adjust the ingredients according to the recipe.
	Lack of water	Please add water according to the highest hot/cold water level line
Liquid spilled	Too much water	Please pour out water according to the highest hot/cold water level line
Alarm or display E1	The cup lid is not closed or the cup body is not installed properly	Replace the cup cover or reinstall it
	The machine body and mortar are not in the correct position	The machine body and mortar are in the correct position
Alarm or display E2	Bottom fire	Please go to the designated after-sales service store for inspection or repair.
	Machine error (sensor short circuit)	Please go to the designated after-sales service store for inspection or repair.
Only heating without stirring (no preset program)	Machine circuit board error	Please go to the designated after-sales service store for inspection or repair.

If you still encounter problems during use, please contact your local after-sales service center or our company's customer service center.

CIRCUIT DIAGRAM

Note: The circuit diagram is for reference only and is subject to change without prior notice.



CẢNH BÁO

1. Lau sạch thân máy, lưỡi dao và nắp sau khi vệ sinh.
2. Khi máy đang sôi hoặc sau khi vừa hoạt động, nhiệt độ ở thân máy, nắp và lưỡi dao tương đối cao. Vui lòng không chạm tay vào để tránh bị bỏng.
3. Không nhấc toàn bộ máy lên bằng cách cầm phần nắp sẽ gây ra trơn trượt.
4. Không thêm nước nóng trên 70 độ C trong quá trình xay.
5. Không uống cho đến khi quá trình hoàn tất.
6. Không nhúng máy trực tiếp vào nước, không đổ nước vào dây nguồn hoặc đáy cốc. Nếu sản phẩm dính nước, vui lòng lau khô trước khi sử dụng để tránh bị chập điện.
7. Trẻ em phải được giám sát khi đến gần sản phẩm để tránh bị bỏng hay thương tích.
8. Kiểm tra nguồn điện phù hợp trước khi sử dụng sản phẩm.
9. Vui lòng sử dụng sản phẩm trên mặt phẳng, tránh trường hợp sản phẩm bị va đập.
10. Không sử dụng sản phẩm ở gần các vật liệu dễ bén lửa như rèm, vải...
11. Đảm bảo rằng các sản phẩm được lắp đúng vị trí trước khi khởi động.
12. Sau khi sản phẩm hoạt động, nếu xảy ra hiện tượng bất thường, vui lòng kiểm tra nguyên liệu xem có bị quá tải hay không. Sau khi nấu xong, vui lòng ngắt điện trước khi rót ra cốc.
13. Một số tác nhân tự nhiên có thể ảnh hưởng đến màu sắc trên thân máy, tuy nhiên điều đó không ảnh hưởng đến chất lượng.
14. Để thành phẩm đạt chất lượng cao nhất, các âm thanh ngắt quãng, lớn nhỏ trong khi hoạt động là điều bình thường.
15. Nếu dây nguồn bị hỏng, dây nguồn phải được thay thế bởi nhà sản xuất, trung tâm dịch vụ được ủy quyền hoặc người có trình độ chuyên môn tương đương để tránh nguy hiểm.
16. Thiết bị này không thích hợp cho những người (kể cả trẻ em) có năng lực về cơ thể, giác quan hoặc tinh thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và hiểu biết trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm về sự an toàn của họ
17. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo không nghịch thiết bị

18. Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như:
- Khu vực nhà bếp cho nhân viên trong cửa hiệu, văn phòng và môi trường làm việc khác
- Nông trại
- Bởi các khách hàng trong khách sạn, nhà trị và môi trường kiểu khu dân cư khác
- Môi trường kiểu nhà trọ

19. Cảnh báo: Bề mặt phần tử gia nhiệt vẫn còn nhiệt dư sau khi sử dụng

WARNING

1. Wipe the appliance body, blades, and lid clean after washing.
2. While the appliance is boiling or immediately after operation, the temperature of the appliance body, lid, and blades may be relatively high. Do not touch them with your hands to avoid burns.
3. Do not lift the entire appliance by holding the lid, as this may cause it to slip.
4. Do not add hot water above 70°C during blending.
5. Do not drink until the process is complete.
6. Do not immerse the appliance directly in water, and do not allow water to enter the power cord connection or the bottom of the cup. If the product comes into contact with water, wipe it dry before use to avoid electrical short circuits.
7. Children must be supervised when near the product to avoid burns or injuries.
8. Check that the power supply is suitable before using the product.
9. Please use the product on a flat and stable surface to prevent impact or tipping.
10. Do not use the product near flammable materials such as curtains, fabrics, etc.
11. Make sure that all parts are correctly installed in position before starting the appliance.
12. If any abnormal condition occurs during operation, please check whether the ingredients are overloaded. After cooking is complete, disconnect the power supply before pouring the contents into a cup.
13. Certain natural factors may affect the color of the appliance body; however, this does not affect the product quality.
14. To achieve the best results, intermittent sounds of varying volume during operation are normal.
15. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
16. 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 the use of the appliance by a person responsible for their safety.
17. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

A-103

18. This appliance is intended for household use and similar applications such as:
- Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments
- Farmhouses
- By clients in hotels, motels, and other residential-type environments
- Bed and breakfast-type environments

19. Warning: The surface of the heating element is subject to residual heat after use.