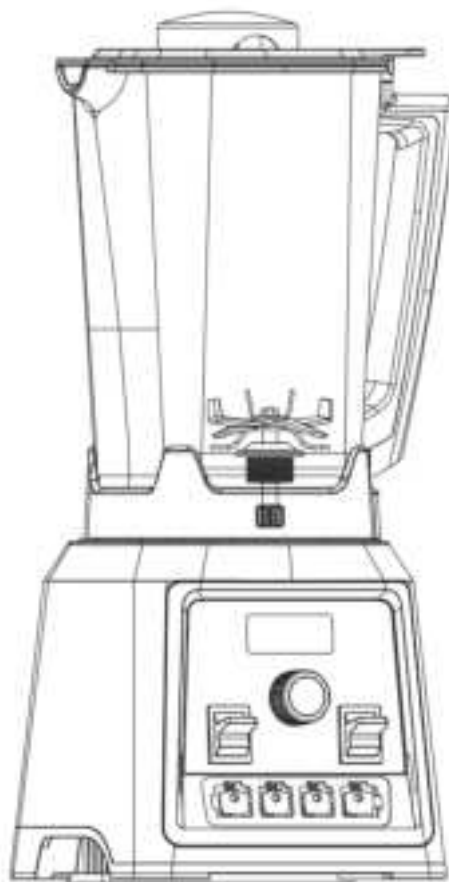




MANUAL D'INSTRUCTIONS
LICUADORA PROFESIONAL



MARCA: amzchef
MODELO: NY-8088MJD

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL MONTAJE
CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS

[IMPORTANTE]

Siéntase libre de visitar nuestro sitio web

info@iamzchef.com

para más información.

La mayoría de los clientes tienen descubrimientos útiles allí,
probablemente lo hagas también

[CONTENIDO]

Copias de seguridad importantes	02
Partes y características	04
Panel de control	05
Características del sector operacional	07
Funciones de la marcación rápida variable (manual)	08
4 características de los programas inteligentes predefinidos	08
Instrucciones de uso	08
Uso del dial de velocidad variable	09
Usando 4 programas inteligentes	12
Preguntas frecuentes	12
Limpieza y mantenimiento	14
Resolución de problemas	16
Garantía y servicio	17

GARANTÍAS IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Este producto contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que pueden representar un riesgo para el usuario. Para evitar cualquier riesgo de lesiones graves al utilizar su licuadora, Se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, que incluyen pero no se limitan a:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ADVERTENCIAS Y ADVERTENCIAS ANTES DE USAR

BLENDER. El incumplimiento de las instrucciones de seguridad e instrucciones importantes para un uso seguro es un uso incorrecto de su licuadora, lo que puede crear un riesgo de lesiones graves y anular su garantía.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Observe cuidadosamente y siga todas las advertencias e instrucciones.
3. Tómese su tiempo y tenga cuidado al desembalar y configurar el dispositivo. Este dispositivo contiene cuchillas afiladas que pueden causar lesiones si se manipulan incorrectamente.
4. Haga un inventario de todo el contenido para asegurarse de tener todas las piezas que necesita para usar su dispositivo de manera adecuada y segura.
5. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea supervisado de cerca e informado del uso del dispositivo por una persona responsable de su uso. seguridad. Es necesaria una estrecha supervisión cuando un niño es usado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
6. No permita que los niños usen este dispositivo o lo usen como un juguete. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza un dispositivo cerca de niños.
7. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, NO sumerja la unidad ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con ningún tipo de líquido.
8. Apague la máquina y luego desenchúfela del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar, desarmar las piezas y antes de limpiar. Para desenchufar, agarre el enchufe y extráigalo. Nunca tire del cable de alimentación.
9. Para evitar cualquier peligro debido al restablecimiento accidental de la rotura térmica, esta licuadora no debe ser alimentada por un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectada a un circuito regularmente activado y desactivado por el interruptor. utilidad.
10. No opere la batidora con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento de la batidora, caiga o dañe de alguna manera. Envíe inmediatamente un correo electrónico a info@iamzchef.com para obtener información sobre el examen, la reparación o el ajuste.
11. Los interruptores automáticos GFI se pueden instalar en su cocina. Búscalos en las salidas cercanas a los lavamanos. Si el Blender no funciona, desenchúfelo. Reinicie el tomacorriente de pared o el interruptor de circuito. Si el interruptor automático continúa disparándose, desenchufe la licuadora de la toma de corriente. Deje que la licuadora repose durante 24 horas antes de intentar reutilizarla. Póngase en contacto con el servicio al cliente si el problema persiste.
12. Esta unidad tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe no se puede insertar en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no encaja completamente en el zócalo, inviértalo. Si el problema persiste, contacte a un electricista calificado. NO modifique el formulario de ninguna manera.
13. Este dispositivo contiene información importante sobre la tarjeta. El cable de alimentación no puede ser reemplazado. Si está dañado, póngase en contacto con info@iamzchef.com para su mantenimiento para evitar cualquier riesgo.

14. Antes de usar, lave todas las piezas que puedan entrar en contacto con los alimentos. Siga las instrucciones de lavado descritas en este manual.
15. SIEMPRE use la unidad sobre una superficie seca, nivelada y firme. Nunca utilice el dispositivo sobre superficies blandas.
16. Evite tocar las partes móviles.
17. Cualquier alteración o modificación de cualquier parte de la base de la licuadora o del contenedor, incluido el uso de cualquier parte que no sea una pieza original autorizada, puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
18. El uso de accesorios, incluidos frascos enlatados, no permitidos o vendidos expresamente por amzchef para su uso con esta licuadora, incluido un recipiente, puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
19. No usar al aire libre.
20. ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO SOLAMENTE PARA HOGARES. No use la licuadora para otro uso que no sea el indicado.
21. Compruebe que el voltaje que está utilizando corresponde al voltaje indicado en la máquina.
22. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
23. No permita que el cable entre en contacto con una superficie caliente, incluida la estufa.
24. NO use este aparato sobre o cerca de superficies calientes (como un quemador a gas o eléctrico o en un horno caliente). Nunca deje un dispositivo desatendido durante el uso.
25. Mantenga las manos y los utensilios alejados del recipiente durante la mezcla para reducir el riesgo de lesiones graves o daños a la licuadora. Se puede usar un raspador, pero solo se debe usar cuando la licuadora no funciona.
26. El dispositivo de protección suministrado solo debe usarse cuando la parte principal de la cubierta está en su lugar.
27. No deje objetos extraños en el recipiente, como cucharas, tenedores, cuchillos o la tapa de la tapa, ya que esto dañará las cuchillas y otros componentes al arrancar la máquina y podría causar lesiones.
28. Nunca intente trabajar con cuchillas dañadas.
29. NO opere la unidad si la cuchilla está doblada o dañada.
30. Antes de cada uso, verifique si las cuchillas están dañadas. Si las cuchillas están dobladas o si se sospecha que hay daños, póngase en contacto con info@iamzchef.com para organizar el reemplazo.
31. Use siempre la licuadora con la tapa y la tapa firmemente en su lugar. La tapa de la tapa se debe quitar solo cuando se agregan ingredientes y cuando se usa el tamper.
32. Si encuentra ingredientes no mezclados pegados a los lados del recipiente, detenga el aparato, retire la tapa y use una espátula para desalojar los ingredientes. NUNCA inserte las manos en el recipiente, podría tocar una de las cuchillas y sufrir una laceración.
33. NO intente retirar el contenedor y las cubiertas de la base del motor mientras las cuchillas aún estén girando. Permita que la unidad se detenga completamente antes de retirar las cubiertas y los contenedores.
34. Añadir los ingredientes al recipiente. NOTA: ¡No llene en exceso! Para evitar derrames, no agregue ingredientes más allá de la línea de llenado "MAX".
35. Cuando mezcle líquidos o ingredientes calientes, tenga cuidado; La pulverización o el escape de vapor pueden causar quemaduras y quemaduras. No llene el contenedor más de la mitad de su capacidad. Siempre comience el tratamiento a la velocidad más baja, a velocidad variable 0 y aumente lentamente la velocidad. Mantenga las manos expuestas y otras pieles alejadas de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
36. Al preparar mantequillas de nueces o alimentos a base de aceite, no procese durante más de 1 minuto después de que la mezcla haya comenzado a fluir hacia el recipiente. El tratamiento de largos

periodos puede provocar un sobrecalentamiento peligroso.

37. Las máquinas y los cables de alimentación deben almacenarse en un lugar seguro para evitar que los niños tiren del cable de alimentación.

38. Las cuchillas se afilan con cuidado. Limpie alrededor de las cuchillas en el recipiente con mucho cuidado para evitar lesiones.

39. Nunca intente operar con la almohadilla de centrado retirada.

40. Asegúrese de que el contenedor y la base de la cuchilla estén al ras con la almohadilla de centrado para asegurarse de que la ranura de control esté enganchada con el soporte de la unidad antes de comenzar a operar.

41. NO intente anular el mecanismo de bloqueo.

42. NO use su recipiente para calentar los ingredientes.

43. NO use su dispositivo de forma continua durante más de 5 minutos.

44. NO intente afilar las cuchillas.

45. NO exponga el contenedor a cambios extremos de temperatura.

46. Los accesorios del electrodoméstico no están diseñados para usarse en el microondas. No coloque el recipiente o la tapa en el horno de microondas ya que podría dañar los accesorios.

47. No se recomienda el uso de cables de extensión con este producto.

48. En caso de sobrecalentamiento del dispositivo, un interruptor térmico enciende y apaga el motor temporalmente. Para reiniciar la unidad, desenchúfela y déjela enfriar durante aproximadamente 1 hora antes de volver a utilizarla.

49. NO almacene los ingredientes antes o después de mezclarlos en el recipiente con las cuchillas adjuntas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gas que se expande si se deja en un recipiente sellado, lo que resulta en una acumulación de presión excesiva que puede provocar lesiones.

50. Nunca manipule el enchufe con las manos mojadas.

51. Siempre conecte primero el enchufe a la unidad y luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectar, apague todos los controles y retire el enchufe del tomacorriente de pared.

52. La luz intermitente indica que está listo para usar. Evite el contacto con cuchillas o piezas móviles.

53. Guarde este manual para futuras referencias.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Solo uso domestico

 ATENCIÓN			
	Antes de usar el producto, lea el manual detenidamente y todas las explicaciones.		El voltaje a utilizar debe ser 220V-240V.
	Por favor, no utilice el producto más allá de sus funciones.		No permita que los niños utilicen el producto.

	Deje de usar el producto en caso de daños en la línea de alimentación o el enchufe o el fallo de otras funciones.		No permita que la línea eléctrica toque un borde afilado o una superficie de alta temperatura.	
	El producto debe utilizarse en una mesa de trabajo estable y confiable.		No ponga el producto en agua u otros líquidos.	
	El producto es sólo para uso doméstico.		No ponga el producto en agua u otros líquidos.	
	Por razones de seguridad, no desmonte el producto de forma privada. En caso de una situación anormal, comuníquese con el servicio al cliente para obtener la información de contacto que se imprimirá en el manual. Debe ser reparado por el fabricante o un técnico especial del centro de servicio designado por el fabricante.			
Características				
Modelo del producto	voltaje	Frecuencia	Potencia	Capacidad
NY-8088MJD	220V-240V	50Hz	2000W	2.0L

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

Tapa en 2 partes:

La tapa de 2 partes es fácil de poner y quitar y de limpiar.

Siempre use la tapa de 2 partes al mezclar, especialmente cuando mezcle ingredientes calientes (a menos que la manipulación se inserte a través de la abertura de la tapa de la tapa). Nunca opere la licuadora sin una tapa bien cerrada durante la operación.

Tapa de la tapa: insértela a través de la abertura de la tapa y fijela girándola en el sentido de las agujas del reloj. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj y levántelo para quitar la tapa de la tapa para usar el tamper o agregar ingredientes.

Contenedor: Las onzas / mililitros / tazas están claramente marcadas.

Cuchillas: Las cuchillas están hechas de acero inoxidable ultra afilado. El contenedor está diseñado para estar completamente limpio sin quitar la tuerca de retención y las cuchillas. NO intente quitar la tuerca o las cuchillas de retención del recipiente.

Placa de centrado: el recipiente debe estar alineado con la placa de centrado. Nunca intente operar con

la almohadilla de centrado retirada.

Base del motor: el motor está diseñado con circuitos de doble protección para evitar el sobrecalentamiento y la sobrecarga.

Rascador: Limpie los ingredientes en el contenedor, detenga la máquina cuando use el rascador,

Manipulación: se utiliza para tratar mezclas más espesas y mantener los ingredientes moviéndose hacia y a través de las cuchillas.

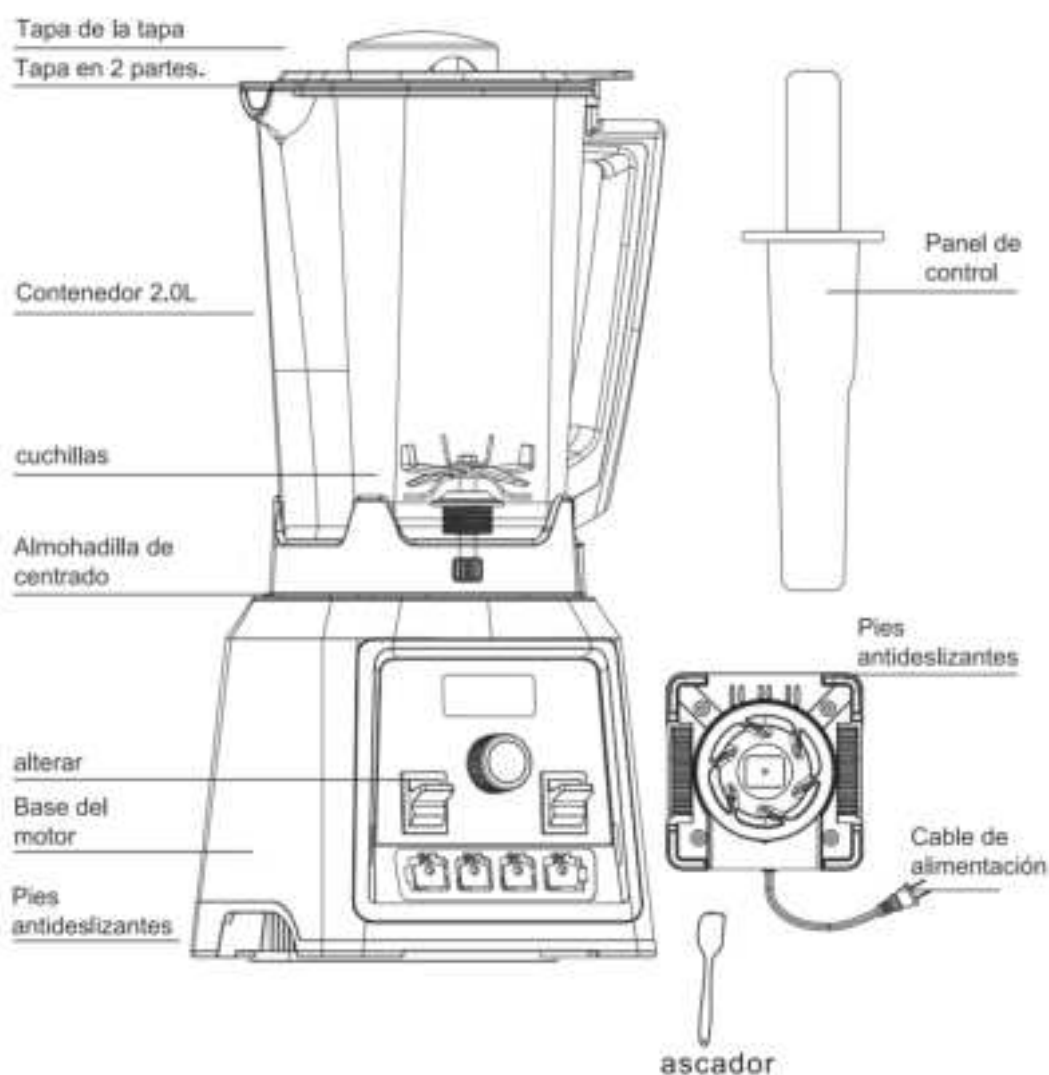
PRECAUCIÓN 1: la manipulación solo se puede utilizar cuando la parte principal de la cubierta está en su lugar. Sostenga el recipiente mientras usa el tamper.

PRECAUCIÓN 2: Las tapas y los tampones no son intercambiables entre diferentes estilos, tipos y tamaños de contenedores.

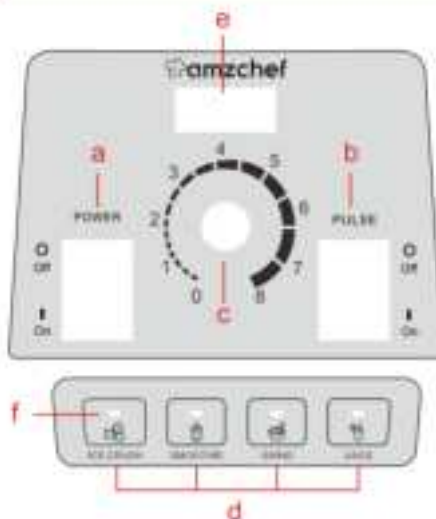
Cable de alimentación: la licuadora está equipada con un cable de alimentación largo. Guarde cuidadosamente la parte no utilizada debajo.

Vista inferior / Cuerda enrollada: Las bridas de plástico sujetan el cable firmemente. Son flexibles y vuelven a su posición después de levantar el cable.

Pies antideslizantes: evite movimientos durante el uso y evite marcas dañinas en mostradores o mesas.



Panel de control



b. Interruptor de pulso

Puede funcionar a velocidad máxima

c. Marcación rápida variable

Control manual de la velocidad más baja de la variable 0 (off) a 8

a. Oper / botón de parada

Controlar la alimentación eléctrica de la máquina.

e. Pantalla LCD

Muestra el tiempo en número blanco

d. 4 programas inteligentes predefinidos

Presets para mezclar hielo picado, batidos, moler y jugo

f. videte

Esta licuadora ha sido diseñada con 3 zonas operativas, como se indicó anteriormente (b, c, d).

a. Tecla de encendido / apagado: esta tecla controla la fuente de alimentación de la máquina. Empuje para encender la máquina. Presione para apagar.

b. Interruptor de pulso: Mantenga el interruptor de paleta derecho en la posición inferior para activar la función de pulso. Hasta se ejecutará a velocidad máxima hasta que se libere el interruptor de paleta.

ADVERTENCIA: No comience a procesar directamente en la configuración Alta.

Asegúrese siempre de que el interruptor Alto / Variable esté configurado en Variable antes de configurar el interruptor de Encendido / Apagado en Encendido.

Variable: active Variable para habilitar todas las velocidades variables más bajas con la marcación rápida variable.

c. Marcación rápida variable: le permite controlar manualmente la velocidad más baja desde la variable 0 (desactivada) a la velocidad 8. Está activa solo cuando el interruptor hacia arriba / variable está en la posición variable. El temporizador contará y el tiempo transcurrido se mostrará en la pantalla LCD.

Advertencia: asegúrese siempre de que el marcador de número de velocidad variable esté establecido en 0 antes de colocar el interruptor de encendido / apagado en la posición de encendido.

d. 4 programas inteligentes preestablecidos: su licuadora amzchef está equipada con 4 configuraciones de programa para las recetas más utilizadas. Estos programas pueden pausar y cambiar de marcha a lo largo del ciclo.

Nota: estos programas están optimizados para estas categorías de recetas, pero también pueden funcionar bien con otras opciones de recetas.

e. **Pantalla LCD:** hay 3 letras en la pantalla LCD.

Las 3 letras blancas a la derecha indican el tiempo de fusión transcurrido cuando se usa la marcación rápida variable (manual) o la cuenta regresiva de un programa inteligente.

CARACTERÍSTICAS DE LAS ZONAS OPERATIVAS

Funciones de marcación con velocidad variable (manual)						
programa	velocidad	tiempo de trabajo	¿Es el tiempo ajustable?	Rango de tiempo	después del inicio automático	usado para
marcar	0-8	Tiempo transcurrido	El tiempo transcurrido cuando se usa la marcación rápida variable	0-5 minutos	0 segundos	Prepáre jugos de alimentos enteros, batidos, mezclas congeladas, purés, mantequillas y molidos, granos, des purées, des beures de noix et le broyage de grains.
4 funciones de programas inteligentes predefinidos						
programa	velocidad	tiempo de trabajo	¿Es el tiempo ajustable?	Rango de tiempo	después del inicio automático	usado para
SMOOTHIE	Programa controlado	1 minuto	No	Programa controlado	0 segundos	Prepáre licuados, batidos y otras bebidas para beber de frutas frescas o congeladas, leche, líquidos y cubitos de hielo.
MOLER	Programa controlado	3 minutos	No	Programa controlado	0 segundos	Moler las nueces en polvo
Hielo aplastado	Programa controlado	40 segundos	No	Programa controlado	0 segundos	Muela el hielo duro en el sorbete en un instante.
JUGO	Programa controlado	1 minuto y 30 segundos	No	Programa controlado	0 segundos	Mezcle frutas y cereales en jugo

Los 4 programas inteligentes predefinidos pueden pausar y cambiar de marcha como parte de sus ciclos. Para obtener los mejores resultados con programas inteligentes, deje que ejecuten todo su ciclo

NOTA: Si necesita pasar de un programa a otro, o alternar entre la marcación rápida variable y 4 programas inteligentes, simplemente seleccione el programa deseado o use la marcación rápida variable. El programa inteligente o la marcación rápida variable recién seleccionada se iniciarán automáticamente al mismo tiempo.

MODO DE EMPLEO

IMPORTANTE: LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR LA GARANTÍA IMPORTANTE Y LAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA MEZCLAR SEGURAMENTE SU MEZCLADOR PUEDE ANULAR LA GARANTÍA Y EL RIESGO DE CREAR LESIONES GRAVES.




ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y las etiquetas de la unidad.

ADVERTENCIA: Las cuchillas tienen mucho cuidado al manipularlas.

2. El recipiente, las tapas y los dispositivos de seguridad no son aptos para lavavajillas. Si lo prefiere, limpie todas las piezas con agua caliente y jabón. Enjuague con agua corriente y seque bien. Limpie la base del motor con un paño cálido y húmedo y con un paño suave y seco. Permita que todas las partes se sequen completamente antes de usar.

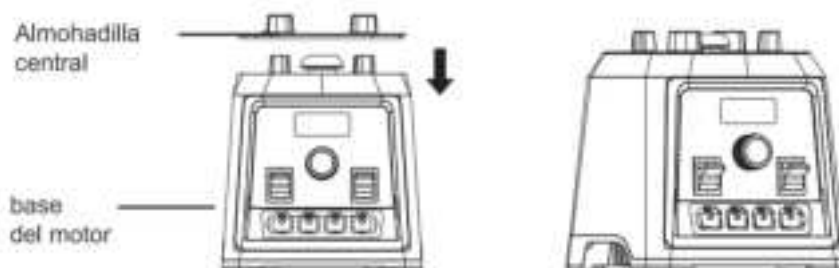
ADVERTENCIA: No coloque la base del motor en agua u otros líquidos. No permita que entren líquidos en el motor.

 ADVERTENCIA	
 	<p>Riesgo de descarga eléctrica Utilisez uniquement prise de terre. Utilice solo puesta a tierra. NO utilice un adaptador. NO utilice un cable de extensión. NO retire el suelo.</p> <p>Desenchufe siempre antes de limpiar o cuando no esté en uso. No ponga la base del motor en agua ni en ningún otro líquido, ni permita que ningún tipo de líquido ingrese al motor. El incumplimiento de las instrucciones del manual puede provocar la muerte o una descarga eléctrica.</p>

IMPORTANTE: esta unidad contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que podrían representar un riesgo para el usuario. Lea todas las garantías e instrucciones importantes antes de operar la licuadora.

Usa tu mezclador

1. Coloque la base del motor sobre una superficie limpia y seca, una superficie plana y firme como una encimera o una mesa.
2. Asegúrese de que la almohadilla de centrado esté alineada con la base del motor antes de usarla.
3. Cortar la comida en trozos pequeños para una mezcla más eficiente. Agregue los ingredientes al recipiente, teniendo cuidado de no exceder la línea de llenado "MAX".



3. Corta los alimentos en trozos más pequeños para que la mezcla sea más eficiente. Nota: para los trozos de alimentos duros como la zanahoria, el tamaño debe ser inferior a 1 pulgada.

4. Añada los ingredientes en el recipiente, asegurándose de no sobrepasar la línea de llenado "MAX" (en el caso de los frutos secos como nueces, no sobrepasar 1/5 de la capacidad total).

NOTA: Si necesita agregar ingredientes adicionales mientras la unidad está procesando, abra la tapa de la tapa y vierta los ingredientes a través de la abertura de la tapa. Asegúrese de que la parte principal de la tapa esté en su lugar cuando de añadir ingredientes.

IMPORTANTE: NUNCA EJECUTE EL DISPOSITIVO VACÍO.



4. Con el motor apagado, ajuste el contenedor a la base del motor alineándolo con el perno de centrado. El contenedor se puede instalar en cuatro orientaciones diferentes. El mango se puede alinear en uno de los 4 lados de la base del motor. Nunca intente colocar un contenedor en una base de motor que funcione ni operar una base de motor sin un contenedor correctamente colocado, el motor no funcionará si el contenedor no está instalado correctamente.

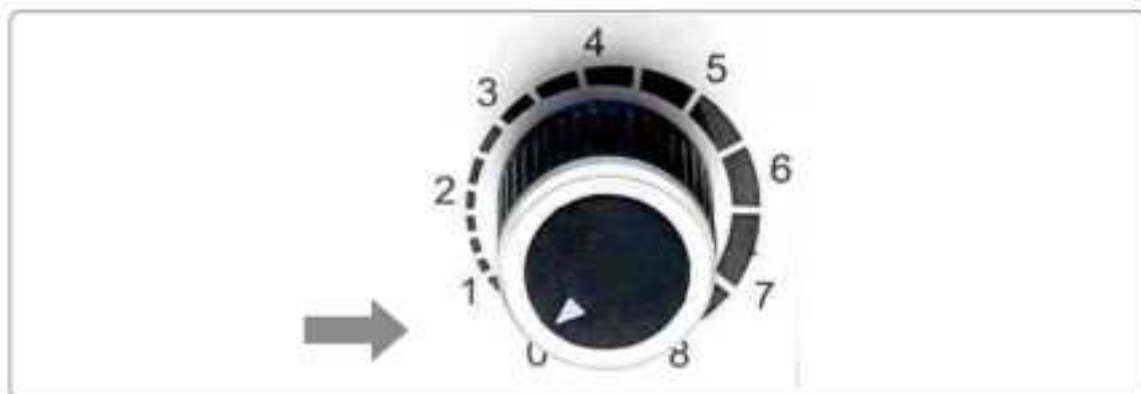
PRECAUCIÓN: nunca intente retirar el contenedor mientras la unidad aún está funcionando.

5. Presione la tapa hacia abajo en el recipiente firmemente con las solapas de la tapa a medio camino entre el pico y el mango. Asegúrese de que los dos clips laterales de la cubierta se ajusten perfectamente en el borde del recipiente. Inserte el tapón de la tapa en la abertura de la tapa y gírelo hacia la derecha para bloquear el lugar.

PRECAUCIÓN: Nunca opere la licuadora sin que la tapa esté bien cerrada durante la operación, siempre use la tapa de 2 partes al mezclar, especialmente cuando mezcle ingredientes calientes (a menos que se inserte un sabotaje a través de la abertura de la licuadora, tapa de la tapa).

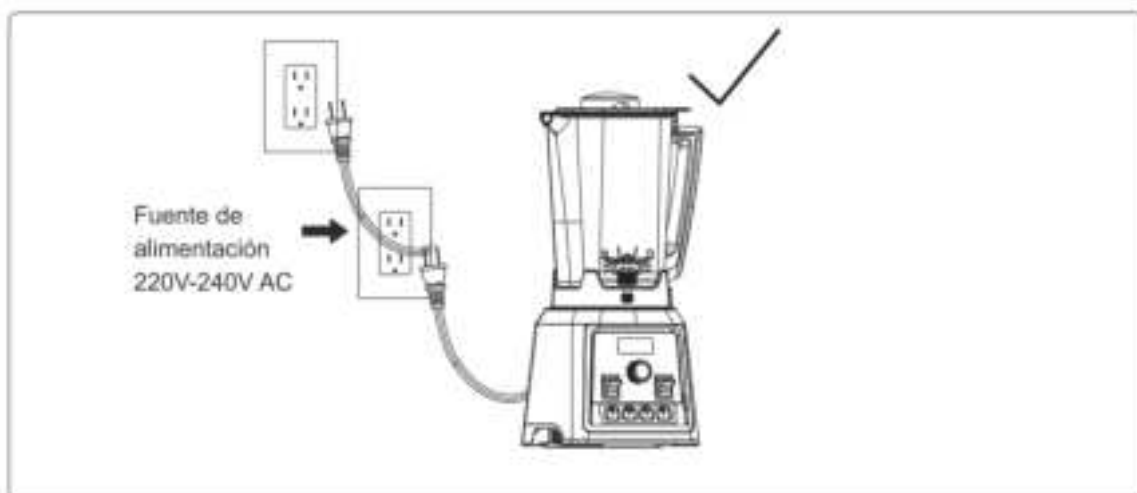


6. Compruebe la marcación rápida variable. **Asegúrese de que el interruptor Legumbres se mueva a la posición de y que el marcador de marcación rápida variable apunte a "0" antes de encender la alimentación.** Cuando la unidad está conectada a la fuente de alimentación y el contenedor se coloca correctamente en la base del motor, la unidad funcionará a la velocidad del juego ya que el marcador de marcación de velocidad variable está apuntando si el marcador de marcación en el La velocidad variable no es "0".



7. Enchufe la batidora a una toma de tierra de 2 clavijas. Se mostrará en la pantalla LCD indicando que el dispositivo está listo para su uso. La luz indicadora de 4 programas inteligentes indicará que ahora puede seleccionar un chip de programa o también puede usar la marcación rápida variable.

Precaución: asegúrese de que el cable de alimentación esté bien conectado a una toma eléctrica con conexión a tierra.



Advertencia: después de enchufarlo, nunca toque el recipiente, puede comunicarse con cualquiera de las cuchillas y experimentar laceración.

8. Comience a mezclar usando, marcación rápida variable o simplemente presionando un botón de programa inteligente.

IMPORTANTE! Nunca comience a velocidades superiores a 0 con líquidos calientes para evitar posibles quemaduras. Siempre inicie la variable 0 y aumente lentamente la velocidad. El escape de vapor, o salpicaduras de contenido puede escaldar. Bloquee la tapa y la tapa firmemente en su lugar antes de operar la máquina.

USO DEL DIAL DE VELOCIDAD VARIABLE

1. Asegúrese de que el marcador en la marcación rápida variable esté en la posición "0".
2. Presione el interruptor de encendido / apagado en la posición "encendido", luego aumente lentamente a la velocidad deseada entre 1 y 8 durante el ciclo de mezcla.
3. Durante la mezcla, puede empujar el pulso hacia arriba para colocarlo a la velocidad más alta de mezcla y volver a colocarlo en la posición para usar el dial de velocidad variable nuevamente.
4. Para detener la mezcla, gire el marcador a la marcación rápida variable "0" y el mezclador entrará en el modo de espera. Presione el interruptor de encendido / apagado hacia abajo. El mezclador se apagará.

Nota: asegúrese de que el marcador de marcación rápida variable esté apuntado a "0" después de cada uso.

UTILIZAR 4 PROGRAMAS INTELIGENTES

La velocidad y el tiempo de estos programas se establecen de forma predeterminada. Estos programas tienen interrupciones o cambios a lo largo del ciclo,

a. Asegúrese de que el interruptor de pulso esté en la posición de apagado y que el marcador en Marcación rápida variable apunte a "0". Al presionar el interruptor de encendido / apagado a encendido y la licuadora entrará en modo de espera. On aparecerá en la pantalla LCD.

- b. Solo presiona una de las 4 teclas de programa. Comienza a mezclarse automáticamente bajo el programa seleccionado.
- c. La función Pulse no funciona cuando la máquina se ejecuta con los 4 programas inteligentes.

Consejos:

¿Cómo cambiar entre cada programa inteligente durante la mezcla?

método:

Durante la mezcla, simplemente presione otra tecla de programa. La luz del programa recién seleccionado será, indicando su selección. Blender se mezclará inmediatamente como parte del nuevo programa seleccionado cuando se seleccione..

¿Cómo utilizar programas inteligentes cuando se utiliza la velocidad de marcación?

método:

Solo presiona la tecla del programa deseado. La nueva luz del programa seleccionado estará encendida y mezclará el inicio automático a la vez.

¿Cómo usar la marcación rápida variable cuando se usa un programa inteligente?

método:

Simplemente gire el marcador en la marcación de velocidad variable al menos un rango de velocidad, comienza la mezcla automática a la velocidad establecida a la vez.

* Si los ingredientes no se mezclan correctamente, use sabotaje para ayudar a empujar los ingredientes a las cuchillas. Si eso no funciona, presione Start / Stop en la posición Off para apagarlo. Retire el recipiente de la base de la licuadora y use una espátula de goma para presionar la burbuja de aire lejos de las cuchillas. Añadir líquido si es necesario. Vuelva a colocar la tapa y la tapa de la tapa. Vuelva a colocar el recipiente en la base del motor y continúe mezclando.

9. Cuando termine la mezcla, apague y desenchufe la unidad. Espera a que las cuchillas dejen de girar por completo.

PRECAUCIÓN: asegúrese de que la base del motor esté desenchufada cuando no esté en uso.

10. Para retirar el contenedor de la base del motor, levántelo de la base del motor.

ADVERTENCIA: Asegúrese de esperar a que la unidad se detenga por completo antes de retirarla de la base o la tapa del contenedor.

11. Para retirar la tapa, levante una de las solapas de la tapa mientras sostiene el recipiente firmemente en su lugar. El contenedor puede entonces ser vaciado. Si se han mezclado ingredientes calientes, sostenga con cuidado el asa del recipiente y coloque el recipiente sobre una superficie plana.

 PRECAUCIÓN		
 	<p>Las partes móviles pueden calentarse con el uso prolongado.</p> <p>No tocar.</p>	

Häufig gestellte Fragen

1. Cómo aplastar el hielo?

Amzche f Blender puede aplacubde hielo en sorbet.

Para lograr los mejores resultados, el hielo debe ser secado en lugar de acuoso o derretido. El recipiente debe estar seco. También es necesario Tamper.

1. Coloque hielo en el recipiente (no más de 1/3 del camino lleno).

2. Cierre firmemente la tapa al recipiente y retire el tapón de la tapa.

3. Encienda la licuy seleccione el programa "ICE CRUSH".

4. Utilice tamper para empujar el hielo hacia abajo en las cuchil.

5. El programa se detendrá automáticamente cuando termine. También puede detener manualmente la mezcla antes de que el hielo comience a derretir.

6. Desenchufe y retire el hielo girando el recipiente boca abajo. Utilice una espátula de plástico y cambie cuidadosamente el hielo pegado debajo de las cuchil.

Nota:

Si el hielo seco no está disponible, puede apla1 hielo: 1 agua.

2. ¿Cómo determinar el tamper es adecuado para su licuadora?

Retire el tapón de la tapa e introduzca el manipulador a través de la apertura del tapón de la tapa. El manipulador debe encajar fácilmente en la abertura. No debe entrar en contacto con las cuchilno no importa donde mueva el manipulador dentro del contenedor.

Preguntas frecuentes

¿Cómo determinar si el tamper se ajusta a tu licuadora?

Retire la tapa de la tapa e inserte la evidencia de manipulación abriendo la tapa. El tamper debe poder entrar fácilmente en la abertura. No debe entrar en contacto con las cuchillas, sin importar dónde mueva el tamper dentro del contenedor.

ADVERTENCIA: SI EL APARATO Toca LAS CUCHILLAS EN CUALQUIER ÁNGULO, NO LO USE CON SU CONTENEDOR.

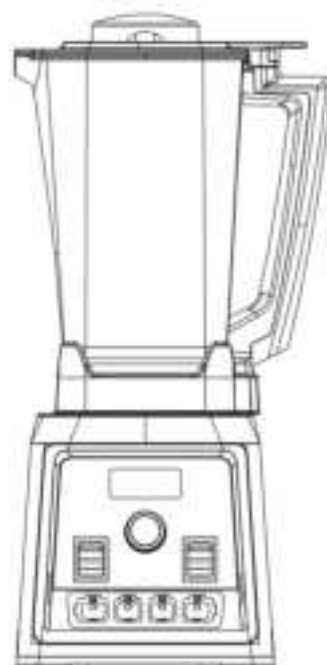
¿Cómo usar el tamper?

IMPORTANTE! La protección contra salpicaduras (cerca de la parte superior del tamper) y la cubierta evitan que el tamper golpee las cuchillas cuando la tapa está correctamente bloqueada en la posición de bloqueo.

a. El contenedor no debe llenarse hasta más de dos tercios cuando se utiliza el sabotaje.

b. Si la comida no fluye, la mezcladora puede haber atrapado una burbuja de aire. Mientras se asegura de que la tapa permanezca en su lugar, retire con cuidado la tapa.

c. Libere la burbuja de aire insertando el tamper a través de la abertura de la tapa de la tapa.



d. Mantener la cuenta en posición vertical puede no ayudar a que los ingredientes fluyan. Dirija la etiqueta a los lados o esquinas del contenedor si es necesario. NO intente forzar la autoprotección en el contenedor.

PRECAUCIÓN: la manipulación solo se puede utilizar cuando la parte principal de la cubierta está en su lugar. Sostenga el recipiente mientras usa el tamper. Para evitar el sobrecalentamiento al mezclar, NO use el manipulador durante más de 30 segundos consecutivos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:



PRECAUCIÓN:

* Para evitar la activación involuntaria, desenchufe el enchufe antes de armar o desarmar las piezas y antes de limpiar.

* NO sumerja la base del motor en agua ni en ningún otro líquido.

NO permita que entren líquidos en el motor.



Por favor, consulte todas las instrucciones incluidas en este libro.

IMPORTANTE: para garantizar un rendimiento continuo y eficaz, no coloque el recipiente, la tapa o el tapón en el lavavajillas. Limpie el dispositivo después de cada uso.

1. Para limpiar el recipiente, la tapa, la tapa de la tapa, la manipulación y la almohadilla de centrado:

Auto-limpieza:

(sin retirar el recipiente, tapa y tapa):

(1). Llene el recipiente hasta la mitad con agua tibia y agregue unas gotas de líquido para lavar platos.

(2). Asegúrese de que la tapa de 2 partes esté encajada en el contenedor.

(3). Haz una de las siguientes acciones:

a. Asegúrese de que el marcador en la marcación de velocidad variable esté en 0. El interruptor de pulso esté en la posición de apagado. Empuje el interruptor de encendido / apagado a la posición de encendido.

b. Incrementa lentamente la velocidad variable a variable 8.

c. Ejecutar la máquina durante 30 a 60 segundos. Para obtener los mejores resultados, use función de pulso veces.

d. Devuelva el selector de velocidad variable a la Variable 0 y apague la máquina.

e. Enjuague con agua corriente y seque bien.

1. Lavarse las manos

(retire el recipiente, la tapa y la tapa)

a. Lave el recipiente, la tapa y los portaobjetos con agua caliente y jabón. Enjuague con agua corriente y seque bien. La almohadilla de centrado se puede quitar para una limpieza más profunda.

PRECAUCIÓN: Maneje las cuchillas con cuidado para evitar laceraciones causadas por bordes afilados.

2. Para limpiar la base del motor:

Limpie la base del motor con un paño suave y húmedo para evitar que se raye.

No sumerja la base del motor en agua u otros líquidos. No permita que ningún líquido entre en el motor.

¿CÓMO CONSERVAR?

1. Desenchufe la unidad.

2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas y de que estén colocadas en un lugar limpio y seco.

3. Guarde la batidora en posición vertical con la tapa firmemente en su lugar.

Todo otro mantenimiento debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

PROBLEMAS

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de descarga eléctrica y funcionamiento inesperado, apague la alimentación y desenchúfela antes de solucionar el problema.

El motor no arranca o las cuchillas no funcionan	<p>1.Si el mezclador no arranca, verifique que haya conectado la unidad y que el interruptor de encendido / apagado esté encendido.</p> <p>2.Asegúrese de que el recipiente esté colocado correctamente en la base del motor.</p> <p>3.Revise el fusible o el disyuntor. La licuadora tiene circuitos de doble protección. a.Para el sobrecalentamiento, b.Para sobrecargas.</p> <p>Si el motor se sobrecalienta, deje que se enfríe durante 1 hora. En caso de sobrecarga, desconecte y vuelva a conectar después de 3 minutos.</p>
La comida es demasiado delgada o demasiado líquida La comida ha sido	Utilice el modo Alto para el tratamiento controlado. O deja de mezclar si es necesario.
La comida se acumula en la tapa o en los lados de los cuchillos	La mezcla es demasiado espesa. Agregue más líquido o use el tamper para empujar los ingredientes a las cuchillas. El recipiente no debe llenarse más de 2/3 (para mantener la consistencia) cuando se usa la manipulación durante la mezcla.
No se puede crear nieve a partir de hielo sólido.	NO use hielo que haya estado sentado o que haya comenzado a derretirse. Usa hielo directamente del congelador..

TARJETA DE GARANTÍA

Estimado cliente,

Gracias por elegir el producto AMZCHEF. Esperamos sinceramente que esté satisfecho con él.

La garantía del fabricante cubre el producto por un período de 24 meses a partir de la fecha de compra contra fallas de fabricación.

Si encuentra algún problema durante el uso, comuníquese con nosotros a través de info@iamzchef.com, lo atenderemos en 24 horas. Cuando envíe un correo electrónico, le sugerimos que proporcione una tarjeta de garantía, una foto o un video si la pieza de repuesto está rota o no funciona la máquina para que podamos ser mucho más claros sobre su problema y ofrecerle la mejor solución.



amzchef Tarjeta de garantía

Correo electrónico: _____

Nombre del comprador: _____

Dirección: _____

Tel.: _____

Numero de orden: _____

Fecha de compra: _____

Nombre del artículo: _____

Modelo: _____

Número de serie: _____

Envíenos la tarjeta de garantía después de completar la información.
Gracias por tu esfuerzo!