



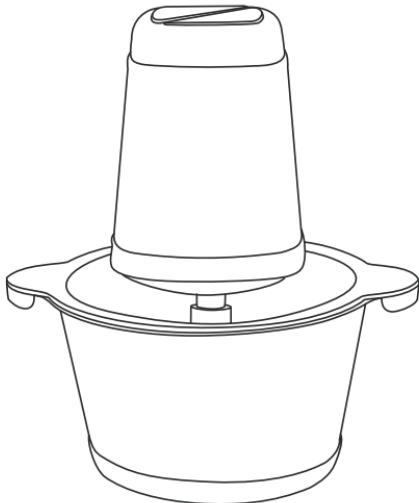
User Manual

Benutzerhandbuch

Manual del Usuario

Manuale dell'utente

Livret de L'utilisateur



HC-208

Electric Food Chopper

Elektrischer Lebensmittel-Zerkleinerer

Picadora de Cocina Eléctrica

Chopper elettrico

Hachoir électrique d'Alimentation

PLEASE READ INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLY
RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

DEUTSCH**Inhalt**

Kapitel I. Wichtige Sicherheitshinweise.....	4
Kapitel II. Über Ihren Lebensmittel-Zerkleinerer.....	7
Kapitel III. Gerätebetrieb.....	8
Kapitel IV. Produktparameter.....	12
Kapitel V. Demontage und Pflege.....	12
Kapitel VI. Lieferumfang.....	13
Kapitel VII. Fehlerbehebung.....	14
Kapitel VIII. Garantie.....	15

ITALIANO**Contenuto**

Capitolo I. Importanti istruzioni di sicurezza.....	16
Capitolo II. Conosci il tuo cibo Chopper	18
Capitolo II. Usa il tuo dispositivo	19
Capitolo IV. Parametri del prodotto	22
Capitolo V. Smontaggio e manutenzione	23
Capitolo VI. Dettaglio dell'imballaggio	24
Capitolo VII. Risoluzione dei problemi	24
Capitolo VIII. Garanzia	26

Español

Contenidos

Capítulo I. Instrucciones Importantes de Seguridad.....	27
Capítulo II. Conocer su Picadora de Cocina.....	30
Capítulo III. Usar su Dispositivo.....	31
Capítulo IV. Parámetros del Producto.....	35
Capítulo V. Desmontaje y Mantenimiento.....	35
Capítulo VI. Detalles del Embalaje.....	36
Capítulo VII. Soluciones de Problemas.....	37
Capítulo VIII. Garantía.....	39

Français

Catalogue

Chapitre I. Instructions Importante de Sécurité.....	40
Chapter II. Connaissez Votre Hachoir d'Alimentation.....	42
Chapter II. Utilisez Votre Dispositif.....	43
Chapter IV. Paramètres de Produit.....	46
Chapter V. Démonter et Entretenir.....	47
Chapter VI. Détails d'Emballage	47
Chapter VII. Solutions des Problèmes.....	48
Chapter VIII. Garantie.....	49

ENGLISH

Contents

Chapter I. Important Safety Instructions.....	51
Chapter II. Know Your Food Chopper.....	53
Chapter II. Use Your Device.....	54
Chapter IV. Product Parameters.....	57
Chapter V. Disassemble and maintenance.....	57
Chapter VI. Packing detail.....	58
Chapter VII. Troubleshooting.....	59
Chapter VIII. Warranty.....	60

Kapitel I Wichtige Sicherheitshinweise

1. Dieses Produkt besitzt eine Eingangsspannung von AC220-240V~50/60Hz. Bitte stellen Sie den ordnungsgemäßen Anschluss vor dem Gebrauch sicher.
2. Vor dem Anbringen und Abnehmen von Geräteteilen, trennen Sie bitte das Gerät von der Stromversorgung ab.
3. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
4. Bitte nicht selbstständig Reparaturen ausführen, um Gefährdungen zu vermeiden.
5. Vor dem Hinzufügen von Zutaten, vergewissern Sie sich bitte, dass die Klingeneinheit eingesetzt ist und uneingeschränkt funktioniert.
6. Es ist notwendig, dass die Zutaten die Füllmengenanzeige nicht überschreiten.
7. Es ist verboten, den Behälter im Leerlauf (ohne Inhalt) oder bei Überbeladung zu betreiben.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand eines Tisches oder einer Theke hängen oder eine heiße Oberfläche berühren.
9. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem beheizten Ofen.
10. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
11. Halten Sie Hände und Utensilien vom Schneidmesser fern, während Sie Lebensmittel zerkleinern, um das Risiko schwerer Verletzungen oder Beschädigungen am Lebensmittel-Zerkleinerer zu verhindern.
Ein Schaber darf nur verwendet werden, wenn sich der Lebensmittel-Zerkleinerer nicht in Betrieb befindet.

12. Die kontinuierliche Betriebsdauer darf 30 Sekunden nicht überschreiten.
Falls die Zutaten innerhalb von 30 Sekunden nicht die gewünschte Konsistenz erreichen, lassen Sie den Schalter los. Legen Sie eine 2-minütige Pause ein und setzen Sie die Verarbeitung danach fort. Diese Methode hilft bei der Verlängerung der Produktlebensdauer.
13. Warten Sie nach der Bearbeitung, bis der Motor und die Messer zum Stillstand gekommen sind. Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie das Hauptgehäuse wieder ab.
14. Wenn das Produkt während des Betriebs nicht mehr funktioniert, kann dies durch den Überlastungsschutz des Motors verursacht werden.
Bitte lassen Sie den Schalter los, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab und lassen es 20-30 Minuten abkühlen.
15. Die Komponenten dieses Produkts dürfen nicht in Kontakt mit heißem Wasser von mehr als 60 °C kommen oder einer Mikrowellensterilisation unterzogen werden. Sie dürfen ebenfalls nicht in den Gefrierschrank gegeben werden, um Verformungsschäden durch heiße oder niedrige Temperaturen zu vermeiden.
16. Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, entsprechen den Anforderungen der Lebensmittelzertifizierung. Sauber, gesund und zuverlässig.
17. Das Hauptgehäuse nicht in Wasser oder einer anderen Flüssigkeit geben, auch nicht unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit abspülen.
18. Die Teile nicht mit Stahlwolle, Scheuermittel oder korrosiven Flüssigkeiten (z.B. Benzin oder Aceton) reinigen.
19. Geben Sie keine Gerätekomponenten zur Reinigung in die Geschirrspülmaschine.
20. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von

einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder haben Anweisungen hinsichtlich des sicheren Gebrauchs erhalten.

21. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
22. Das Gerät nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch verwenden.
23. Dieses Produkt ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
24. Eine strenge Beaufsichtigung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- 25 Bitte seien Sie sehr vorsichtig bei der Handhabung der scharfen Messer, wenn Sie den Behälter leeren und während der Reinigung.
26. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Spannungsversorgung ab, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Betriebs bewegen.
27. Vor dem Anbringen, Abnehmen von Zubehörteilen, der Gerätgereinigung oder wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, stets das Gerät von der Stromversorgung abtrennen.

Kapitel II Über Ihren Lebensmittel-Zerkleinerer

1. Funktionen der Komponenten

Nr.	Teilebezeichnung	Funktion
①	Schalter (I / II)	Wird zur Steuerung der Drehzahl verwendet.
②	Hauptgehäuse	Umfasst das Edelstahlgehäuse. Motor und sonstige Teile
③	Deckel	Der Deckel auf dem Edelstahlbehälter dient zum Schutz.
④	Oberes Schneidemesser	Zur Montage auf dem Hauptmesser.
⑤	Hauptmesser	In Kombination mit dem anderen Schneidemesser, dem Edelstahlbehälter und dem Deckel, dient es zur
⑥	Edelstahlbehälter	Dient zur Aufnahme von Lebensmitteln .
⑦	Antirutsch-Gummiring	Wird unter dem Edelstahlbehälter installiert, um ein Rutschen während des Betriebs zu verhindern.
⑧	Schaber	Reinigen Sie das Fleisch und andere Lebensmittel in der Schüssel. Bitte stoppen Sie die Maschine, wenn Sie den Schaber verwenden

2. Produkteigenschaften

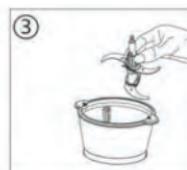
- 1). Das Design in „S“ -Form sorgt für einen hervorragenden Zerkleinerungseffekt.
- 2). Design mit 2-fach Drehzahlwahlschalter. Der Schalter I ist für die niedrige Drehzahl, der Schalter II ist für die hohe Drehzahl.
- 3). Der Überhitzungsschutz sorgt für Sicherheit und Zuverlässigkeit und schützt den Motor vor Beschädigungen.
- 4). Der Behälter besteht aus lebensmittelzugelassenem Edelstahl 304, ist für die Gesundheit unbedenklich und einfach zu reinigen.
- 5). Die abnehmbaren Teile sind einfach anzubringen und abzunehmen.
- 6). Das Planetengetriebe stellt einen reibungslosen Betrieb sicher, eine geringe Geräuschentwicklung sowie hohe Effizienz.

Kapitel III Gerätbetrieb

1. Vor der ersten Inbetriebnahme

- 1) Vor der ersten Inbetriebnahme, waschen Sie den Behälter, Deckel und Messereinheit und trocknen sie gut ab. Wischen Sie das Hauptgehäuse mit einem feuchten Tuch ab, tauchen Sie das Hauptgerät nicht in Wasser.
- 2) Nach dem Anschluss an das Stromnetz, halten Sie die Taste Schalter I oder Schalter II gedrückt, das Gerät beginnt mit dem Betrieb. Das Gerät stellt den Betrieb ein, wenn der Schalter freigegeben wird.

2. Bedienung



1). Platzieren Sie den Behälter auf dem rutschfesten Gummiring.

2). Montieren Sie die Messereinheit:

Umfassen Sie das Oberteil des oberen Schneidmessers und richten Sie es dann mit dem Schlitz am Hauptmesser aus. Danach, drücken und drehen Sie das obere Schneidmesser gegen den Uhrzeigersinn, um es gut zu arretieren.

Hinweis: Entfernen Sie die Schutzhülse an der Klinge nicht, bevor Sie nicht in Position eingerastet ist. Berühren Sie die Klinge nicht, da sie extrem scharf ist.



3). Die Messereinheit in den Behälter setzen.

4). Geben Sie die Zutaten in den Behälter, richten Sie den Deckel mit dem Behälter aus und setzen ihn in Position. Hinweis: Das Fleisch, das Sie hinzugefügt haben, sollte sich unterhalb der maximalen Befülllinie befinden.

5). Setzen Sie das Hauptgehäuse auf den Behälter, indem Sie die Verriegelungslaschen des Hauptkörpers auf die Verriegelungsschlitzte ausrichten, bis die Motoreinheit einrastet. Schließen Sie das Gerät an der Steckdose an.

6). Wählen Sie Schalter I oder Schalter II aus, drücken diesen vorsichtig und halten ihn gedrückt.

7). Lassen Sie den Schalter los, sobald die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab, warten Sie, bis sich die Klinge nicht mehr dreht. Entfernen Sie den Hauptkörper und den Schüsseldeckel und entfernen Sie vorsichtig die Klingeneinheit.

8). Entfernen Sie die Zutaten mit einem Teigschaber oder mit Essstäbchen.

Hinweis: ①Die Betriebsdauer darf am Stück nicht mehr als 30 Sekunden betragen.

②Lassen Sie das Gerät nach 30 Sekunden Betrieb für 2 Minuten abkühlen.

③Wenn die Zutaten an der Schüssel haften bleiben, lassen Sie bitte

den Schalter los und unterbrechen Sie die Stromversorgung.

Danach Verwenden Sie zum Entfernen einen Teigschaber oder
Essstäbchen und setzen Sie den Vorgang fort.

④Bei ungleichmäßiger Verteilung der Lebensmittel, lassen Sie bitte

den Schalter los und unterbrechen Sie die Stromversorgung.

Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig in der Schüssel und
öffnen Sie dann erneut die Stromversorgung.

⑤Falls die Zutaten innerhalb von 30 Sekunden nicht die

gewünschte Konsistenz erreichen, lassen Sie den Schalter los.

Legen Sie eine 2-minütige Pause ein und setzen Sie die

Verarbeitung danach fort. Diese Methode hilft bei der Verlängerung
der Produktlebensdauer.

3. Leitfaden für die Zerkleinerung

Lebensmitt elbezeichnu ng	Gewicht oder Menge	Max. Bearbeitungszeit	Tipps zur Vorbereitung
Fleisch	500 g (ca. 1/3 Behälter)	30 Sekunden	2. Verwenden Sie nur das Hauptmesser oder beides. 3. Entfernen der Rippen, Knochen und Haut vom Fleisch. 4. Fleisch in 1-2 cm große Stücke schneiden

				und in die Schüssel geben. 5. Fleisch darf sich nicht überhalb der max. Befülllinie des Behälters befinden.
Fleisch	250 g (ca. 1/3 Behälter)	30 Sekunden		1. Nur das Hauptmesser oder beide Messerklingen verwenden. 2. Entfernen der Rippen, Knochen und Haut vom Fleisch. 3. Fleisch in 1-2 cm große Stücke schneiden und in die Schüssel geben. 4. Fleisch darf sich nicht überhalb der max. Befülllinie des Behälters befinden.
Karotten, Gurken, Knoblauch	Etwa 1/2 Schale	5-10 Sekunden Impulsbetrieb		1. Haupt- und oberes Schneidmesser verwenden. 2. Zutaten in Streifen oder Stücke schneiden (Streifen: 1-2 cm breit, 5-10 cm lang), die Stücke nicht größer als 2-3 cm. 3. Die Gesamtzutaten dürfen sich nicht überhalb der halben Befülllinie des Behälters befinden.
Getrocknet er Chili, Pfeffer	Etwa 1/3 Schale	5-10 Sekunden Impulsbetrieb		3. Verwenden Sie nur das Hauptmesser oder beides. 4. Die Gesamtzutaten dürfen sich nicht überhalb der max. Befülllinie des Behälters befinden, ansonsten kann die Zerkleinerungswirkung und die Lebensdauer der Maschine beeinflusst werden.
Chinakohl, Kohl, Selerie	Etwa 4/5 Schale	5-10 Sekunden Impulsbetrieb		1. Haupt- und oberes Schneidmesser verwenden. 2. Zutaten in Streifen oder Stücke schneiden (Streifen: 1-2 cm breit, 5-10 cm lang), die Stücke nicht größer als 2-3 cm. Die Gesamtzutaten dürfen sich nicht überhalb der max. Befülllinie des Behälters befinden.

Hinweis: Diese Maschine kann nicht verwendet werden, um trockene Sojabohnen, aus Eselshaut hergestellte Gelatine, Reis, gefrorenes Fleisch und Lebensmittel mit viel Feuchtigkeit zu zerkleinern.

Kapitel IV Produktparameter

1.Technische Angaben

Produktbezeichnung	Elektrischer Lebensmittel-Zerkleinerer
Modell	HC-208
Nennleistung	300 W
Maximale Leistung	650W
Nennspannung/ Nennfrequenz	220-240 V~ 50/60Hz
Produktkategorie	Klasse II
Kontinuierliche Betriebsdauer	≤30 Sek.
Abkühlphase	≥2 Min.
Sicherheitszulassung	CE

Dieses Gerät ist ein Gerät der Klasse II und benötigt kein Erdungsvorrichtung.

Kapitel V Demontage und Wartung

1. Ziehen Sie den Netzstecker stets aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Nach dem Gebrauch, nehmen Sie das Hauptgehäuse, den Deckel und die Messereinheit ab. Bitte reinigen Sie umgehend den Edelstahlbehälter, die Klingeneinheit und den Deckel. Das Hauptgehäuse und der Schalter können nicht mit Wasser abgewaschen werden. Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit geben, sondern mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Demontage des Messers: Greifen Sie die Halterung des Hauptmessers mit den linken Fingern und dann das Oberteil des oberen Schneidmessers mit den rechten Fingern. Heben Sie das obere Schneidmesser an und drehen Sie es im

Uhrzeigersinn, um es zu entriegeln. Ziehen Sie das obere Schneidmesser nach oben heraus, um es zu entnehmen.

Hinweis: Die Klinge ist sehr scharf und darf nicht in Kontakt mit der Hand kommen.

4.Nach der Reinigung alle Teile mit einem weichen Tuch abtrocknen oder an der Luft trocknen lassen, danach wieder zusammenbauen und an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren.

HINWEIS: 1). Es ist verboten, die Komponenten dieses Produkts auf eine Methode zu desinfizieren, welche hohe Temperaturen voraussetzt.

2). Verwenden Sie keine chemischen, Stahl-, Holz- oder Scheuermittel zur Reinigung des Geräts, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

Kapitel VI Lieferumfang

Name	Menge
Hauptgehäuse	1
Deckel	1
Oberes Schneidmesser	1
Hauptmesser	1
Edelstahlbehälter	1
Rutschfester Gummiring	1
Benutzerhandbuch	1
Schaber	1

Kapitel VII Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt funktioniert nicht nach dem Herstellen der Stromverbindung	Der Deckel sitzt nicht ordnungsgemäß.	Bitte den Deckel richtig installieren.
Der Motor sondert bei den ersten Inbetriebnahmen einen schlechten Geruch ab.	Das ist für einen neuen Motor normal.	Falls das Gerät nach den ersten paar Verwendungen immer noch einen schlechten Geruch abgibt, kontaktieren Sie bitte unsere Service-Abteilung.
Stoppt während des Betriebes	3. Niederspannung 4. Überhitzungsschutz des Motors löst aus.	1. Überprüfen, ob die Spannung zu niedrig ist. 2. Den Zerkleinerer für 20-30 Min. abkühlen lassen.
Ungewöhnliche Vibrationen oder lautes Geräusch	1. Messereinheit ist nicht in Position installiert. 2. Das Produkt steht auf einer unebenen Oberfläche. 3. Hochspannung 4. Zu viele Lebensmittel im Behälter.	1. Montieren der Messereinheit in Position, siehe Details im Abschnitt „Betrieb“. 2. Produkt auf eine ebene Fläche stellen. 3. Überprüfen, ob die Spannung zu hoch ist. 4. Den Schalter loslassen, die Stromzufuhr unterbrechen und überschüssige Lebensmittel entnehmen.
Die Messer blockieren.	Die Messer wurden durch Lebensmittel blockiert oder eingeklemmt.	Den Schalter loslassen, die Stromzufuhr unterbrechen und die Zutaten herausnehmen und in kleine Stücke schneiden.

Anmerkung:

Dies sind Standardverfahren der Fehleranalyse und -behebung, bitte wenden Sie sich bei sonstigen Störungen an den Kundendienst unseres Unternehmens oder wenden Sie sich direkt an das von der Firma benannte Servicezentrum. Bitte das Gerät und sonstige Geräteteile nicht selbst entfernen oder reparieren.

Kapitel VIII

GARANTIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein AMZCHEF-Produkt entschieden haben. Wir hoffen aufrichtig, dass Sie damit zufrieden sind.

Die Herstellergarantie deckt das Produkt für einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum gegen Herstellungsfehler ab. Alle Garantien werden in unserem System automatisch nachverfolgt, sodass Sie Ihr Produkt nicht registrieren müssen.

Agent/Distributor ist willkommen, uns zu kontaktieren. E-Mail: info@iamzchef.com.

Wenn Sie Hilfe oder Fragen während der Verwendung haben, kontaktieren Sie uns bitte über die Website www.iamzchef.com, senden Sie eine E-Mail an info@iamzchef.com oder scannen Sie unsere entsprechenden QR-Codes hier für einen schnellen Service. Wir werden Sie innerhalb von 24 Stunden warten. Wir empfehlen Ihnen, eine Garantiekarte, ein Foto oder ein Video bereitzustellen, wenn ein defektes Ersatzteil oder eine nicht funktionierende Maschine vorhanden ist, damit wir Ihre Probleme deutlicher erkennen und Ihnen die beste Lösung anbieten können.



WeChat



Facebook



VK



Line



WhatsApp



 **amzchef GARANTIEKARTE**

Email: _____

Name des Käufers: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Bestellnummer: _____

Kaufdatum: _____

Artikelname: _____

Modell: _____

Seriennummer.: _____

Bitte füllen Sie die Tabelle aus und senden Sie sie innerhalb von 10 Tagen ab Kaufdatum per E-Mail.

Capitolo I Importanti istruzioni di sicurezza

1. Questo prodotto è in tensione di ingresso: AC220-240V~50/60Hz, si prega di confermare prima dell'uso.
2. Prima di installare e smontare qualsiasi parte del prodotto, si prega di scollegare il potere.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
4. Si prega di non riparare se stessi per evitare il pericolo.
5. Prima di aggiungere gli ingredienti, assicurarsi che il gruppo lama sia stato installato e operare liberamente
6. È necessario che gli ingredienti non superino la guida.
7. È vietato che il contenitore sia inattivo (il contenitore senza cibo) o che sia sovraccarico per l'uso.
8. Non lasciare che il cavo penda sul bordo di un tavolo o sul bancone o tocchi una superficie calda.
9. Non posizionare sopra o vicino a un gas caldo o un bruciatore elettrico o in un forno riscaldato.
10. Evitare il contatto con parti mobili.
11. Tenere le mani e gli utensili lontani dalla lama di taglio mentre si tagliano gli alimenti per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone o danni al chopper alimentare. Un raschietto può essere usato ma solo quando il tritatutto non è in funzione.
12. Il tempo di lavoro continuo non supera i 30 secondi. Se gli ingredienti non raggiungono l'effetto richiesto entro 30 secondi, rilasciare l'interruttore. Intervallo per 2 minuti e processare nuovamente. Questo metodo è utile per

prolungare la durata del prodotto.

13. Dopo l'elaborazione, attendere fino a quando il motore e le pale smettono di funzionare. Scollegare l'alimentazione e rimuovere nuovamente la parte principale.
14. Se il prodotto smette di funzionare durante il funzionamento, ciò potrebbe essere causato dalla protezione termica del motore. Rilasciare l'interruttore, scollegare l'alimentazione, lasciare raffreddare la macchina per 20-30 minuti.
15. I componenti di questo prodotto non sono autorizzati a utilizzare più di 60 ° C di acqua calda o sterilizzazione a microonde, e inoltre non possono essere utilizzati nel frigorifero congelato, evitando il surriscaldamento o danni dovuti a deformazioni a basse temperature
16. Tutte le parti che entrano in contatto con i materiali alimentari sono conformi ai requisiti della certificazione per alimenti. Pulito, sano e affidabile.
17. Non mettere il corpo principale nell'acqua o in altri liquidi, inoltre non sciacquare sotto l'acqua o altro liquido.
18. Non pulire le parti con lana d'acciaio, detergenti abrasivi o liquidi corrosive (Come benzina o acetone).
19. Non mettere alcun componente del prodotto nella lavastoviglie per la pulizia.
20. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano stati sottoposti a supervisione o istruzioni in merito uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
21. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
22. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
23. Questo prodotto è solo per uso personale o familiare.
24. È necessaria una stretta supervisione quando si utilizza qualsiasi apparecchio

- da o vicino ai bambini.
- 25 Prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.
 26. Spegnere l'apparecchio e scollarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento.
 27. Scollegare sempre il frullatore dall'alimentazione se lasciato incustodito e Prima del montaggio, smontaggio o pulizia.

Capitolo II Conosci il tuo cibo Chopper

1. Funzione componente

No	Nome della parte	Funzione
①	Interruttore(I / II)	Utilizzare per controllare la velocità.
②	corpo principale	Compreso alloggiamento in acciaio inossidabile, un motore e altre parti
③	coperchio	Il coperchio sull'intestino in acciaio inossidabile per la protezione di sicurezza.
④	lama superiore	Assemblaggio sulla lama principale..
⑤	Foglio principale	La combinazione con la lama superiore, la vasca e il coperchio del coperchio in acciaio inossidabile può rendere la carne macinata e fango.
⑥	ciotola in acciaio inossidabile	Utilizzare per contenere materiale alimentare.
⑦	anello in gomma antiscivolo	È installato sotto la ciotola in acciaio inossidabile per evitare scivolosità durante il lavoro. È rimovibile.
⑧	Raschietto	Pulire la carne e altri alimenti nella ciotola, si prega di fermare la macchina quando si usa il raschietto

Caratteristiche del prodotto

- 1). Il design della lama a forma di "S" rende eccezionale l'effetto tagliente.

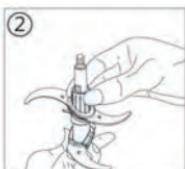
- 2). Design dell'interruttore a 2 velocità. Switch I è in bassa velocità, switch II è ad alta velocità.
- 3). Protezione surriscaldamento per il motore, sicuro e affidabile.
- 4). Ciotola in acciaio inossidabile alimentare 304, salubrità e facile pulizia.
- 5). Parti rimovibili, facile da installare e smontare
- 6). La struttura di trasmissione del cambio planetario garantisce un funzionamento regolare, basso rumore e alta efficienza.

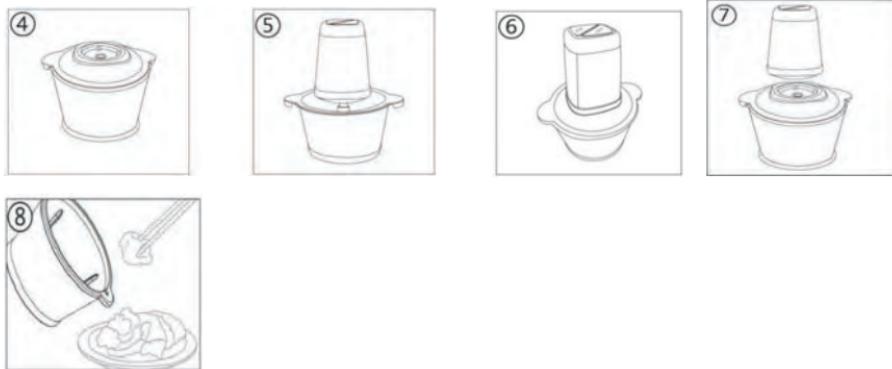
Capitolo III Usail tuo dispositivo

4. Prima del primo utilizzo

- 1). Prima di usare questo apparecchio per la prima volta, lavare la ciotola, il coperchio e la lama assemblare e asciugare accuratamente. Pulire il corpo principale con un panno umido, non farlo immergere l'unità principale in acqua.
- 2). Dopo il collegamento con l'alimentatore, premere delicatamente e tenere premuto l'interruttore I o II, il prodotto inizia a funzionare. La macchina smetterebbe di funzionare quando si rilascia la mano.

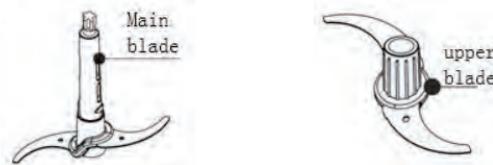
5. Funzionamento





- 1). Posizionare la ciotola sull'anello di gomma antiscivolo.
- 2). Assemblaggio della lama: afferrare la parte superiore della lama superiore con un dito e allineare la posizione della fessura sulla lama principale. Quindi, premere e ruotare la lama superiore in senso antiorario per bloccarla in posizione.
Nota: non rimuovere il manicotto di protezione sulla lama finché non si blocca in posizione.

Non toccare la lama in quanto estremamente affilata.



- 3). Collocare il gruppo lame nella ciotola.
- 4). Aggiungere gli ingredienti nella ciotola, allineare il coperchio con la ciotola e posizionarlo. Nota: la carne aggiunta deve essere sotto la linea massima.
- 5). Posizionare il corpo principale sulla tazza, allineando le lingue di blocco del corpo principale a le fessure di bloccaggio della vasca fino a quando l'unità del motore si blocca. Collegalo alla presa di corrente.

6).Seleziona interruttore I o interruttore II, premere delicatamente e tenere premuto l'interruttore.

7).Rilasciare l'interruttore quando gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata. Disconnettere il dispositivo, attendere che la lama smetta di ruotare. Rimuovi il main coperchio del corpo e della vasca e rimuovere con cautela il gruppo lama.

8).Rimuovere gli ingredienti con una spatola o le bacchette.

Nota: ①.Il tempo di lavoro continuo non può superare i 30 secondi alla volta.

②.Lavorare per 30 secondi e poi riposare per 2 minuti.

③.Se gli ingredienti si attaccano alla ciotola, si prega di rilasciare l'interruttore, scollegare l'alimentazione. Dopo aver usato una spatola o bacchette per raschiando e quindi elaborare di nuovo.

④ .Se il materiale alimentare è distribuito in modo irregolare, rilasciare l'interruttore e scollegare l'alimentazione. Distribuire uniformemente il materiale alimentare nel ciotola, quindi aprire di nuovo l'alimentatore.

⑤ .Se gli ingredienti non raggiungono l'effetto richiesto entro 30 secondi, rilasciare l'interruttore. Intervallo per 2 minuti e processare nuovamente. Questo metodo è utile per estendere la vita del prodotto.

6. Guida al trancio

Tipo di Cibo	Weight or quantity	The longest chop time	Preparation Tips
Carne	500g (Di 1/3 ciotola)	30 secondi	6. Utilizzare solo la lama principale o entrambe. 7. Rimuovere le costole, le ossa e la pelle contenute nella carne. 8. Tagliare la carne in un blocco di 1-2 cm e metterla nella ciotola 4. La quantità di carne non può essere superiore alla linea limite massima sulla ciotola.
Carne	250g (Di	30 secondi	1. Usare solo la lama principale o entrambe.

	1/3 ciotola)		2. Rimuovere le costole, le ossa e la pelle contenute nella carne. 3. Tagliare la carne in un blocco di 1-2 cm e metterla nella ciotola 4. La quantità di carne non può essere superiore alla linea limite massima sulla ciotola.
Carote, cetrioli, aglio	Di 1/2 ciotola	5-10 operazione batch in secondi	1. Usare la lama principale e la lama superiore. 2. Tagliare i materiali in strisce o blocchi (strisce: 1-2 cm di larghezza, 5-10 cm di lunghezza), gli ingredienti del blocco non devono superare i 2-3 cm. 3. La quantità totale dei materiali non può superare 1/2 della tazza.
Peperoncin o secco, pepe	Di 1/3 ciotola	5-10 operazione batch in secondi	1. Utilizzare solo la lama principale o entrambe. 2. La quantità totale non è superiore alla linea limite massima sulla tazza, altrimenti influirà sull'effetto di trinciatura e sulla durata della macchina.
Cavolo cinese, cavolo, sedano	Di 4/5 ciotola	5-10 operazione batch in secondi	1. Usare la lama principale e la lama superiore. 2. Tagliare i materiali in strisce o blocchi (strisce: 1-2 cm di larghezza, 5-10 cm di lunghezza), gli ingredienti del blocco non devono superare i 2-3 cm. 3. La quantità totale dei materiali non può superare 1/2 della tazza.

Nota: questa macchina non può essere utilizzata per tritare la soia, la gelatina, il riso, la carne congelata e i materiali alimentari con più umidità.

Capitolo IV Parametri del prodotto

2. Dati tecnici

nome del prodotto	Chopper elettrico
Modello	HC-208
Potenza nominale	300W
Potenza massima	650W

Tensione nominale / Frequenza nominale	220-240V~50/60Hz
---	------------------

categoria di prodotto	Class II
Continua il tempo di azione	≤30S
Intervallo di tempo	≥2mins
Approvazione di sicurezza	CE

Questa macchina è un apparecchio di classe II, non ha bisogno di un dispositivo di messa a terra.

Capitolo V Smontare e manutenzione

1. Collegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo.
2. Dopo l'uso, smontare il corpo principale, il coperchio e le lame. Per favore immediatamente pulire la vaschetta in acciaio inossidabile, il gruppo lame e il coperchio. Corpo principale e interruttore non può lavare con acqua, non mettere in acqua o altro liquido, è necessario pulire con un panno morbido e umido.
3. Smontaggio della lama: afferrare il portalama principale con il dito sinistro, quindi afferrare la parte superiore della lama superiore con il dito destro, sollevare la lama superiore e ruotarlo in senso orario per sbloccare, sollevare la lama superiore verso l'alto per rimuoverla.

Nota: la lama è molto affilata e non entra in contatto diretto con la mano.

4. Dopo la pulizia, pulire le parti con un panno morbido o asciugare all'aria, assemblare di nuovo e conservare in un luogo fresco e asciutto.

NOTA: 1). È vietato i componenti di questo prodotto per alte temperature disinfezione.

- 2). Non utilizzare detergenti chimici, di acciaio, di legno o abrasivi per pulire l'unità per evitare la perdita di lucentezza.

CapitoloVI Dettaglio dell'imballaggio

Nome	Quantity
Corpo principale	1
Coperchio	1
Lama superiore	1
Lama principale	1
Ciotola in acciaio inox	1
Anello in gomma antiscivolo	1
Manuale utente	1
Raschietto	1

CapitoloVII Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dopo aver collegato l'alimentazione, il prodotto non funziona	1. Il coperchio del coperchio non è installato correttamente.	Si prega di installare il coperchio del coperchio correttamente .
Il motore avrebbe un cattivo odore quando lo si utilizzava nelle prime volte	Per un nuovo motore, è un fenomeno normale.	Dopo aver utilizzato più volte, il prodotto ha ancora un cattivo odore, si prega di contattare il nostro servizio di assistenza
Smettere di lavorare durante il funzionamento	5. Bassa tensione 6. Protezione contro il surriscaldamento per il motore	1 .Controllare se la tensione è troppo bassa. 2.Lasciare raffreddare l'elicottero per 20-30 minuti.

Vibrazioni anomale o rumori forti	1 .Il gruppo lama non è installato in posizione 2.Il prodotto è posto su una superficie irregolare. 3.Alta tensione 4. I materiali alimentari sono troppi.	1.Installare il gruppo lama in posizione, vedere i dettagli sulla sezione "operazione". 2.Si prega di posizionare il prodotto su una superficie piana. 3.Si prega di verificare se la tensione è troppo alta. 4.Rilasciare l'interruttore, scollegare l'alimentazione, rimuovere il cibo in eccesso
Le lame rimangono bloccate .	La lama era impigliata o bloccata da materiali alimentari	Rilasciare l'interruttore, scollegare l'alimentazione, estrarre gli ingredienti e tagliarli in piccoli pezzi.

Osservazione:

Questo è un metodo comune di analisi e eliminazione dei guasti di cui sopra, si prega di contattare il servizio clienti della nostra azienda per altri malfunzionamenti o rivolgersi al centro di assistenza designato della società per riparare direttamente, per favore non rimuovere o riparare da soli.

Capitolo VIII.

GARANZIA

Grazie per aver scelto il prodotto AMZCHEF. Speriamo sinceramente che tu ne sia soddisfatto.

La garanzia del produttore copre il prodotto per un periodo di 24 mesi dalla data di acquisto contro i difetti di fabbricazione. Tutte le garanzie vengono automaticamente registrate nel nostro sistema, quindi non è necessario registrare il prodotto.

L'agente/distributore è invitato a contattarci. E-mail: info@iamzchef.com.

Per qualsiasi aiuto o domanda durante l'uso, contattaci tramite il sito Web www.iamzchef.com, invia un'e-mail a info@iamzchef.com o scansiona i nostri codici QR correlati qui per un servizio rapido, ti forniremo assistenza entro 24 ore. Ti suggeriamo di fornire una scheda di garanzia, una foto o un video se c'è un pezzo di ricambio rotto o una macchina non funzionante in modo che possiamo essere molto più chiari sui tuoi problemi e offrirti la migliore soluzione.



WeChat



Facebook



VK



Line



WhatsApp



amzchef Scheda di garanzia

Email: _____

Nome dell'acquirente: _____

Indirizzo: _____

Tel.: _____

Numero d'ordine: _____

Data di acquisto: _____

Nome dell'articolo: _____

Modello: _____

Numero di serie: _____

Si prega di compilare la tabella e inviarla tramite e-mail entro 10 giorni dalla data di acquisto.

Capítulo I. Instrucciones Importantes de Seguridad

1. El voltaje de entrada de este producto es: AC220-240V~50/60Hz, por favor confirme antes de usar.
2. Desconecte la fuente de alimentación antes de instalar y desmontar cualquier parte del producto.
3. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por el fabricante, sus agentes del servicio o personas calificadas similares para evitar un peligro.
4. No repare usted mismo para evitar el peligro.
5. Asegúrese de que la cuchilla haya instalado y operado libremente antes de agregar ingredientes.
6. Se requiere que los ingredientes no excedan la guía.
7. Se prohíbe que el recipiente esté inactivo (el recipiente sin comida) o el uso sobrecargado.
8. No deje que el cable cuelgue al borde de una mesa o mostrador ni que toque una superficie caliente.
9. No coloque en o cercar de un caliente gas o quemador eléctrico o en un horno caliente.
10. Evite los contactos con las partes en movimiento.
11. Mantenga las manos y utensilios alejados de la cuchilla de corte mientras corta los alimentos para reducir el riesgo de graves lesiones a personas o daños a la picadura de

comida. Se puede usar un raspador, pero solo cuando la picadura de comida no está funcionando.

12. El tiempo de la operación continua no puede exceder 30 segundos. Si los ingredientes no alcanzan el efecto requerido dentro de 30 segundos, suelte el interruptor, y espere durante 2 minutos para procesar de nuevo. El método es útil para extender la vida útil del producto.

13. Despues de procesar, espere hasta que el motor y las cuchillas detengan el funcionamiento. Desconecte la fuente de alimentación y retire la parte principal de nuevo.

14. Si el producto deja de funcionar durante la operación, esto podría causado por la protección de la temperatura del motor. Suelte el interruptor, desconecte la fuente de alimentación para enfriar la máquina durante 20-30 minutos.

15. Los componentes de este producto no son permitidos usar agua caliente más de 60 °C o esterilización de microondas, y también no se puede usar en el refrigerador congelado para evitar el daño de deformación causado por el calor o la baja temperatura.

16. Todas las partes que conectan con los materiales de comida corresponden con los requeridos de la certificación del grado alimenticio. Limpio, saludable y confiable.

17. No coloque el cuerpo principal en agua u otro líquido, tampoco enjuague bajo agua u otro líquido.

18. No limpie las partes con lana de acero, limpiadores abrasivos o líquidos corrosivos (Como la gasolina o acetona).

19. No coloque cualquier componente del producto en el lavavajillas para limpiarlo.

20. Este aparato no está diseñado para el uso por personas (incluidos niños) con

capacidades físicas, sensoriales o mental reducida, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos en relación con el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

21. Deben supervisar a los niños para garantizar que no juegan con el aparato.
22. No use el aparato para otro uso no doméstico.
23. Este producto es solo para el uso personal o familiar.
24. Es necesaria la supervisión estrecha cuando se usa por los niños.
25. Deben tener cuidado cuando maneja las cuchillas afiladas, vacía el recipiente y durante la limpieza.
26. Apague el aparato y desconecte la fuente de alimentación antes de reemplazar accesorios o partes en movimiento.
27. Deben desconectar la picadura de la fuente de alimentación si no está atendida por personas o antes de instalar, desmontar o limpiar.

Capítulo II. Conocer su Picadora de Cocina

1. Función de componente

No.	Nombre de la parte	Función
①	Interruptor (I / II)	Use para controlar la velocidad.
②	Cuerpo principal	Incluida la carcasa de acero inoxidable, el motor y otras partes.
③	Tapa de la cubierta	La tapa en el recipiente de acero inoxidable es para la
④	Cuchilla superior	Se monte en la cuchilla principal.
⑤	Cuchilla principal	Combinando con cuchilla superior, recipiente de acero inoxidable y tapa de cubierta, que puede hacer carne picada y barro.
⑥	Recipiente de acero inoxidable	Usado para contener material de alimentos.
⑦	Anillo de goma antideslizante	Se instala bajo el recipiente de acero inoxidable para evitar resbalones mientras funciona. Es extraíble.
⑧	Rascador	Limpie la carne y otros alimentos en el tazón, detenga la máquina cuando use el raspador

2. Características del Producto

- (1) El diseño de la cuchilla de forma “S” hace que el efecto de picado sea sobresaliente.
- (2) Diseño de interruptor de 2 velocidades. El I es de velocidad baja, el II es de velocidad alta.
- (3) La protección contra sobrecaleamiento para el motor es segura y confiable.
- (4) El recipiente de acero inoxidable 304 de grado alimenticio, lo que es saludable y fácil de limpiar.
- (5) Las partes son extraíbles, fáciles de instalar y desmontar

(6) La estructura de transmisión de la caja de engranajes planetarios garantiza una operación suave, un ruido bajo y una eficiencia alta.

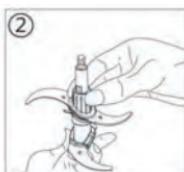
Capítulo III. Usar su Dispositivo

7. Antes del primer uso

(1) Antes de usar este aparato para la primera vez, lave el recipiente, la tapa de cubierta y el conjunto de cuchillas y séquenlos completamente. Limpie el cuerpo principal con un paño húmedo, no sumerja el aparato principal en agua.

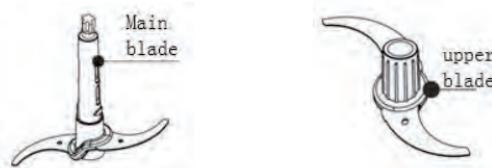
(2) Después de conectar con la fuente de alimentación, mantenga presionado ligeramente el interruptor I o II , el producto comenzará a funcionar. La máquina dejará de funcionar mientras se suelte la mano.

8. Operación





- (1) Coloque el recipiente en el anillo de goma antideslizante.
- (2) Monte la cuchilla: agarre la parte superior de la cuchilla superior con dedo y luego alinee la posición de la ranura en la cuchilla principal. Después de eso, empuje y gire la cuchilla superior en dirección contraria a las agujas del reloj para bloquearla bien en su posición.
Nota: No retire la funda protectora en la cuchilla hasta que se bloquee en su lugar.



No toque la cuchilla ya que está extremadamente afilada.

- (3) Coloque el conjunto de las cuchillas en el recipiente.
- (4) Agregue los ingredientes en el recipiente, alinee la tapa de cubierta con el recipiente y colóquelo en su lugar. Nota: La carne que agrega debe estar debajo de la línea máxima.
- (5) Coloque el cuerpo principal en el recipiente, alineando los anillos de bloqueo del cuerpo principal con las ranuras del bloqueo del recipiente hasta que el motor se bloquee. Conéctelo a la toma de corriente.
- (6) Seleccione el interruptor I o interruptor II, mantenga presionado ligeramente el interruptor.

(7) Suelte el interruptor cuando los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada.

Desconecte el dispositivo, espere hasta que la cuchilla deje de girar. Retire el cuerpo principal y la tapa del recipiente y retire con cuidado el conjunto de las cuchillas.

(8) Retire los ingredientes con espátula o palillos.

Nota:

- ①. El tiempo continuo de operación no excede 30 segundos a la vez.
- ②. Espere durante 30 segundos y luego descanse durante 2 minutos.
- ③. Si los ingredientes se pegan en el recipiente, suelte el interruptor, desconecte la fuente de alimentación. Después de usar una espátula o palillo para raspar y luego procesar de nuevo.
- ④. Si el material del alimento no se distribuye uniformemente, suelte el interruptor y desconecte la fuente de alimentación. Distribuya el material del alimento uniformemente en el recipiente, y encienda la fuente de alimentación de nuevo.
- ⑤. Si los ingredientes no alcanzan el efecto requerido dentro de 30 segundos, suelte el interruptor y espere durante 2 minutos para procesar de nuevo. Este método es útil para extender la vida del producto.

3. Guía de picar

Tipo de alimento	Peso o cantidad	Tiempo máximo para picar	Consejos de preparación
Carne	500g (Aproximadamente 1/3 recipiente)	30 segundos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use solo la cuchilla principal o ambas. 2. Retire las costillas, los huesos y la piel contenidos en la carne. 3. Corte la carne en un bloque de 1-2 cm y colóquelo en el recipiente 4. La cantidad de la carne no puede exceder al límite máximo del recipiente.
Carne	250g (Aproximadamente 1/3 recipiente)	30 segundos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use solo la cuchilla principal o ambas. 2. Retire las costillas, los huesos y la piel contenidos en la carne. 3. Corte la carne en un bloque de 1-2 cm y colóquelo en el recipiente 4. La cantidad de la carne no puede exceder al límite máximo del recipiente.
Zanahoria, Pepino, Ajo	Aproximadamente 1/2 recipiente	Operación por lotes de 5-10 segundos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use la cuchilla principal y la cuchilla superior. 2. Corte materiales en tiras o bloques (Tiras: anchura de 1-2 cm, longitud de 5-10 cm), los ingredientes de bloque no exceden 2-3 cm. 3. La cantidad total de materiales no puede exceder a la mitad del recipiente.
Chile seco, pimienta	Aproximadamente 1/3 recipiente	Operación por lotes de 5-10 segundos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use la cuchilla principal o ambas. 2. La cantidad total no puede exceder al límite máximo en el recipiente, de lo contrario, afectará el efecto de corte y la vida útil de la máquina.
Col China, Col, Apio	Aproximadamente 4/5 recipiente	Operación por lotes de 5-10 segundos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use la cuchilla principal y la cuchilla superior. 2. Corte materiales en tiras o bloques (Tiras: anchura de 1-2 cm, longitud de 5-10 cm), los ingredientes de bloque no exceden 2-3 cm. 3. La cantidad total de materiales no puede exceder a la mitad del recipiente.

Nota: Este aparato no puede usar para picar la soja molida en seco, la galletita de piel de burro, el arroz, la carne congelada y los materiales de alimentos con mucha humedad.

Capítulo IV. Parámetros del Producto

1. Datos técnicos

Nombre del Producto	Picadora de Comida Eléctrica
Modelo	HC-208
Potencia Nominal	300W
Potencia Máxima	650W
Voltaje Nominal/ Frecuencia Nominal	220-240V~50/60Hz
Categoría del Producto	Clase II
Tiempo continuo de funcionamiento	≤30S
Tiempo de Intervalo	≥2mins
Certificación de Seguridad	CE

Esta máquina es un aparato de clase II, no necesita un dispositivo de conexión a tierra.

Capítulo V. Desmontaje y Mantenimiento

1. Siempre desconecte el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
2. Después de usar, desmonte el cuerpo principal, la tapa de cubierta y las cuchillas. Limpie inmediatamente el recipiente de acero inoxidable, el conjunto de cuchillas y la tapa de cubierta. El cuerpo principal y el interruptor no pueden lavar con agua, no colóquelo en agua u otro líquido, necesita limpiar con paño suave húmedo.
3. Desmonte la cuchilla: Agarre el soporte de la cuchilla principal con el dedo izquierdo, luego agarre la parte superior de la cuchilla superior con el dedo derecho, levante la cuchilla superior y gírela en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearla, levante la cuchilla superior hacia arriba para retirarla.

Nota: La cuchilla es muy afilada y no contacte con la mano directamente.

4. Después de limpiar, por favor limpie todas las partes en seco con paño suave o seque al aire, ensamble de nuevo y almacene en un lugar fresco y seco.

NOTA:

- (1) Se prohíbe la desinfección de alta temperatura de los componentes de este producto.
- (2) No use limpiadores químicos, de acero, de madera o abrasivos para limpiar el aparato para evitar la p rueba de brillo.

Capítulo VI. Detalles del Embalaje

Nombre	Cantidad
Cuerpo principal	1
Tapa de cubierta	1
Cuchilla superior	1
Cuchilla principal	1
Recipiente de acero inoxidable	1
Anillo de goma antideslizante	1
Manual del usuario	1
Raspador	1

Capítulo VII. Soluciones de Problemas

Problema	Causa Posible	Solución
Después de conectar la fuente de alimentación, el producto no funciona	La tapa de cubierta no está bien instalada.	Instale la tapa de cubierta correctamente.
El motor tiene un olor malo al usarlo para las primeras veces.	Para un nuevo motor, es fenómeno normal.	Después de usar unas veces, el producto todavía tiene un mal olor, póngase en contacto con nuestro departamento de servicio
Se detiene el funcionamiento durante la operación	Voltaje bajo	<ol style="list-style-type: none">1. Verifique si el voltaje es demasiado bajo.2. Deje que la picada se enfrie durante 20-30 minutos.
Vibración anormal o ruido grande	<ol style="list-style-type: none">1. El conjunto de la cuchilla no está bien instalado en su lugar2. El producto está colocado en una superficie irregular.3. Voltaje alto4. Los materiales de	<ol style="list-style-type: none">1. Instale el conjunto de cuchilla en su lugar, vea detalles en la sección de "Operación".2. Coloque el producto en una superficie uniforme.3. Verifique si el voltaje es demasiado alto.4. Suelte el interruptor,

	alimentos son demasiado.	desconecte la fuente de alimentación, retire el exceso de alimentos
Las cuchillas se atascan.	La cuchilla estaba enredada o atascada por materiales alimenticios	Suelte el interruptor, desconecte la fuente de alimentación, saque los ingredientes y córtelos en trozos pequeños.

Observaciones:

Estos son comunes análisis y soluciones de fallas antedichas, por favor póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente de nuestra compañía para conocer otra falla, o diríjase al centro de servicio designado por la compañía para reparar directamente, no retire o repare usted mismo.

Capítulo VIII.

GARANTÍA

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 defectos de fabricación. Todas las garantías se registran automáticamente en nuestro sistema, por lo que no es necesario registrar su producto.

El agente / distribuidor puede ponerse en contacto con nosotros. Correo electrónico: info@iamzchef.com.

Si tiene alguna ayuda o pregunta durante el uso, comuníquese con nosotros a través del sitio web www.iamzchef.com, envíe un correo electrónico a info@iamzchef.com o escanee nuestros códigos QR relacionados aquí para un servicio rápido, lo atenderemos dentro de las 24 horas. Sugerimos proporcionar una tarjeta de garantía, una foto o un video si hay una pieza de repuesto rota o una máquina que no funciona para que podamos ser mucho más claros sobre sus problemas y ofrecerle la mejor solución.



WeChat



Facebook



VK



Line



WhatsApp



 amzchef Tarjeta de garantía

Correo electrónico:	<hr/>
Nombre del comprador:	<hr/>
Dirección:	<hr/>
Tel.:	<hr/>
Número de orden:	<hr/>
Fecha de compra:	<hr/>
Nombre del artículo:	<hr/>
Modelo:	<hr/>
Número de serie:	<hr/>

Complete la tabla y envíela por correo electrónico dentro de los 10 días posteriores a la fecha de compra.

Chapitre I

Instructions Importante de Sécurité

- 1.Le voltage de ce produit est : AC220-240V~50/60Hz, veuillez-vous le confirmer avant d'utilisation.
- 2.Veuillez-vous débrancher le courant électrique chaque fois vous voulez installer ou démonter toutes partie de produit
- 3.Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devrait être remplacé par le fabricant, son agent de service ou les personnes de qualification similaire pour éviter tout de accident.
4. Veuillez-vous ne pas réparer par vous-même afin d'éviter l'accident.
- 5.Veuillez-vous assurer que la suite de lame est installée et fonctionne librement.
- 6.C'est nécessaire que les ingrédients ne dépassent pas le niveau indiqué par le guide.
7. C'est interdit d'utiliser le bol au ralenti (le bol sans nourriture) ou de le surcharger.
- 8.Veuillez-vous ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher une surface chaude.
9. Veuillez-vous ne pas placer l'appareil sur ou à proximité du gaz chaud ou d'un brûleur électrique, ni dans un four chaud.
10. Évitez de toucher les pièces mobiles.
11. Gardez les mains et les ustensiles à l'écart de la lame en coupant les aliments pour réduire le risque de blessures graves aux personnes ou d'endommagement de l'hachoir d'alimentation. Vous pouvez utiliser un grattoir seulement quand l'hachoir d'alimentation ne fonctionne pas.
- 12.Le temps de travail doit être moins de 30 secondes. Si les ingrédients n'atteignent pas l'effet demandé dans 30 secondes, relâchez le bouton.Attendez pour 2 minutes et essayez à nouveau. Cette méthode est utile pour prolonger la durée de vie du produit.
- 13.Après traitement, veuillez-vous attendre jusque le moteur et les lames cessent de fonctionner. Déconnectez l'alimentation électrique et retirez à nouveau la pièce principale.
- 14.Si le produit cesse en cours de fonctionnement, cela peut-être dû à la protection thermique du moteur. Veuillez-vous relâcher l'interrupteur, débrancher l'alimentation électrique, et laisser la machine refroidir pour 20 à 30 minutes.
- 15.Les composants de ce produit ne sont pas appropriés à utiliser dans l'eau chaude de plus de 60 ° C ni à stériliser au micro-ondes. Vous pouvez pas l'utiliser au

réfrigérateur congelés, évitant des dommages dus à la chaleur ou à la déformation à basse température.

16.Toutes les pièces concernantes les alimentation sont conformes à la certification de qualité alimentaire. Propre, sain et fiable.

17.Veuillez-vous ne pas mettre le corps principal dans l'eau ou un autre liquide, et ne pas le rincer sous l'eau ou un autre liquide.

18. Veuillez-vous ne pas nettoyer les pièces avec la laine d'acier, les nettoyants abrasifs ou un liquide corrosif (Comme l'essence ou l'acétone).

19. Veuillez-vous ne pas placer le composant du produit dans le lave-vaisselle pour le nettoyer.

20.Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris des enfants) avec capacités réduites physiques, sensorielles ou mentales , ou manque d'expérience et connaissances, à moins qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.

21. Veuillez-vous surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

22. Veuillez-vous ne pas l'utiliser pour autre usage anticipé.

23.Ce produit est seulement destiné à un usage personnel ou familial.

24.Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par les enfants ou à proximité d'eux.

25.Veuillez-vous faire attention quand vous manipulez les lames tranchantes et que vous le videz et pendant le nettoyer.

26. Veuillez-vous éteigner l'appareil et débrancher l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces en mouvement.

27.Veuillez-vous déconnectez toujours le mélangeur de l'alimentation électrique si vous le laissez sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

Chapitre II Connaissez Votre Hachoir d'Alimentation

Fonction de composant

Numéro	Nom de la pièce	la fonction
①	interrupteur(I / II)	Utilisé pour contrôler la vitesse.
②	le corps principal	Il comprend un boîtier en acier inoxydable, un moteur et d'autres pièces
③	couvercle	Le couvercle sur l'intestin en acier inoxydable pour la sécurité.
④	La lame dessus	Assemblage sur la lame principale
⑤	La lame principale	La combinaison avec la lame supérieure, le bol en acier inoxydable et le couvercle .Il permet d'hacher la viande et la boue.
⑥	Bol d'acier inoxydable	Utilisé pour contenir des matières alimentaires.
⑦	anneau en caoutchouc antidérapant	Il est installé sous le bol en acier inoxydable pour éviter les surfaces glissantes au travail. C'est amovible.
⑧	Grattoir	Nettoyez la viande et les autres aliments dans le bol, veuillez arrêter la machine lorsque vous utilisez le grattoir

Caractéristiques du produit

- 1). La conception de lame en forme de "S" rend l'effet de coupe extraordinaire.
- 2) Conception à deux vitesses. Le interrupteur I est à basse vitesse, le commutateur II est à grande vitesse.
- 3). Protection contre la surchauffe pour moteur qui est sécuritaire et fiable.
- 4) Bol en acier inoxydable 304 de qualité alimentaire, sain et facile à nettoyer.
- 5)Pièces amovibles qui sont faciles à installer et à démonter
- 6).Planetary gearbox transmission structure ensures smooth operation, low noise and high efficiency.

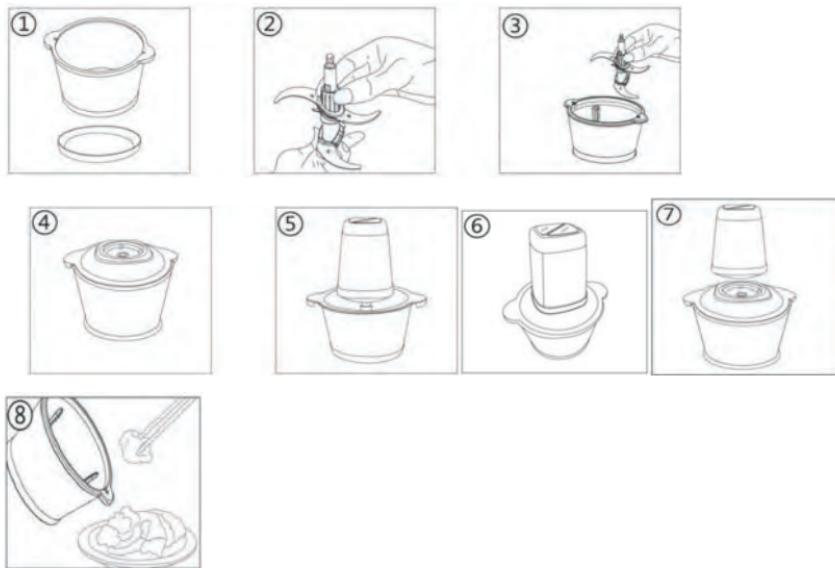
La structure de transmission de boîte de vitesse assure le bon fonctionnement, à faible bruit et d'efficacité haute.

Chapitre III Utilisez Votre Dispositif

1. Avant la premier utilisation

- 1). Avant d' utiliser cet appareil pour la première fois, lavez le bol, le couvercle et la lame assemblage et le sécher complètement. Essuyez le corps principal avec un chiffon humide, veuillez ne pas immerger l'unité principale dans l'eau.
- 2). Après avoir connecté le cordon d'alimentation, appuyez doucement et maintenez le interrupteur I ou II, et ensuite le produit commence à fonctionner. La machine cesserait de fonctionner lors du relâchement manuel.

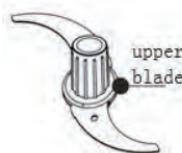
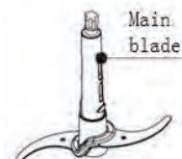
2. Opération



- 1) Placez le bol sur l'anneau en caoutchouc antidérapant.
- 2) Assembler la lame: Saisissez la partie supérieure de la lame dessus avec le doigt, puis alignez la position de la fente sur la lame principale, puis appuyez et faites pivoter la lame supérieure dans le sens anti-horaire pour la verrouiller correctement.

Remarque: Veuillez ne pas retirer le manchon de protection de la lame avant de le verrouiller en place.

Veuillez ne pas toucher la lame parce qu'elle est extrêmement tréchante.



3) Placez l'assemblage de la lame dans le bol.

4) Ajoutez les ingrédients dans le bol, alignez le couvercle sur le bol et le positionnez.

Remarque: La viande que vous avez ajoutée doit se situer sous la ligne maximale.

5) Posez le corps principal sur la cuvette en alignant les languettes de verrouillage du corps principal jusqu'à ce que le bloc moteur se verrouille. Branchez-le à la prise de courant.

6) Sélectionnez Interrupteur I or Interrupteur II, appuyez doucement sur l'Interrupteur et le maintenez.

7). Relâchez l'Interrupteur jusqu'à ce que les ingrédients ont atteint la consistance désirée. Déconnectez l'appareil, attendez jusqu'à ce que la lame cesse de pivoter. Retirez le corps et couvercle du bol et retirez avec précaution l'assemblage de la lame.

8) Retirez les ingrédients avec une spatule ou des baguettes.

Remarque:

1. Le temps de travail doit être moins de 30 secondes chaque fois.

2. Après travailler pour 30 secondes, puis se reposer pour 2 minutes.

3. Si les ingrédients restent sur le bol, relâchez l'interrupteur, et débranchez l'

alimentation électrique. Raclage et traitement à nouveau après avoir utilisé une spatule ou des baguettes de le racler.

- 4.Si le produit alimentaire a une distribution inégale, relâchez le interrupteur,débranchez l' alimentation électrique et répartissez le produit alimentaire uniformément dans le bol, et puis ouvrez à nouveau le bloc d'alimentation.
- 5.Si les ingrédients n'atteignent pas l'effet demandé dans 30 secondes,relâchez le interrupteur,attendez pour 2 minutes et ensuite recommencez le traitement.Cette méthode est utile de prolonger la vie du produit.

3.Le guide de hacher

Type de nourriture	Poids ou quantité	Le plus long temps de hachage	Conseils de préparation
La viande	500g (environ 1/3 de bol)	30 secondes	<ol style="list-style-type: none">1.Utilisez la lame principale seulement ou les deux ensemble2. Retirez les côtes, les os et la peau contenus dans la viande.3. Couper la viande en bloc du 1 au 2 cm et la mettre dans le bol.4. La quantité de viande ne peut pas dépasser la limite maximale du bol.
La viande	250g (environ 1/3 de bol)	30 secondes	<ol style="list-style-type: none">1.Utilisez la lame principale seulement ou les deux ensemble2. Retirez les côtes, les os et la peau contenus dans la viande.3. Couper la viande en bloc du 1 au 2 cm et la mettre dans le bol.4. La quantité de viande ne peut pas dépasser la limite maximale du bol.
Carottes,concombre,ail	environ 1/2 de bol	5-10secondes batch opération	<ol style="list-style-type: none">1.Utilisez la lame principale et la lame supérieure.2.Coupez les matériaux en lanières ou en blocs (bande: 1-2 cm de large, 5-10 cm de longue), les ingrédients du bloc n' excéder pas 2-3 cm.3. La quantité totale de matériaux ne peut pas dépasser la moitié du bol.

Piment sec,poivre	Environ 1/3 de bol	5-10secondes batch opération	1. Utilisez la lame principale 2. seulement ou les deux ensemble 2.Le montant total ne dépasse pas la limite maximale de la cuve, sinon cela affectera l'effet de hachage et la durée de vie de la dispositif.
Chou ,chou chinois,céleri	environ 4/5 de bowl	5-10secondes batch opération	1.Utilisez la lame principale et la lame supérieure. 2.Coupez les matériaux en lanières ou en blocs (bande: 1-2 cm de large, 5-10 cm de longue), les ingrédients du bloc n' excédant pas 2-3 cm. 3. La quantité totale de matériaux ne peut pas dépasser la moitié du bol.

Remarque: Veuillez-vous ne pas utiliser cette dispositif ne pour hacher du soja broyé à sec, de la gélatine en peau d'âne, du riz, de la viande congelée et des produits alimentaires plus humides.

Chapitre IV Paramètres de produit

Données Techniques

Nom du produit	Hachoir électrique d'alimentation
Modèle	HC-208
Puissance nominale	300W
Puissance maximale	650W
Voltage nominal/ Fréquence nominale	220-240V ~ 50/60Hz
catégorie de produit	Classe II
Durée du travail	≤30S
Temps d'espacement	≥2mins
Approbation de sécurité	CE

Cette machine est un appareil de classe II qui n'a pas besoin de dispositif de le mise à la terre.

Chapitre V Démontage et maintenance

- 1.Veuillez-vous toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant le nettoyage.
- 2.Après l'utilisation, veuillez démonter le corps principal, le couvercle et les lames. Veuillez-vous immédiatement nettoyer le bol en acier inoxydable, l'assemblage de la lame et le couvercle. Veuillez ne pas laver le corps principal et l'Interruuteur avec de l'eau,et ne pas mettre dans l'eau ou tout autre liquide, vous devez nettoyer avec le chiffon doux et humide.
- 3.Désassemblage de la lame: Saisissez le porte-lame principal avec le doigt gauche, puis veuillez saisir la partie supérieure de la lame dessus avec le doigt droit, et soulever la lame supérieure et le faites pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller, soulevez la lame supérieure pour la retirer.
Remarque: la lame est très tranchante et ne pas la toucher directement par la main.
4. Après le nettoyage, essuyez toutes les pièces avec un chiffon doux ou séchez à l'air, assemblez encore et stocker dans un endroit frais et sec.

NOTE: 1) .Il est interdit de mettre les composants de ce produit sous la désinfection de température haute.

2) .Veuillez-vous ne pas utiliser les nettoyants chimiques, en acier, en bois ou abrasifs pour le nettoyage pour éviter la perte de brillance.

ChapterVI Détails d'emballage

Nom	Quantité
Corps principal	1
Couvercle	1
Lame supérieure	1
Lame principale	1
Bol en acier inoxydable	1
Anneau en caoutchouc antidérapant	1
Livret d'utilisateur	1
Grattoir	1

ChapterVII Solutions des problèmes

Problème	Raison possible	Solution
Après avoir branché l'alimentation électrique, le produit ne fonctionne pas	1.Le couvercle n'est pas bien installé.	Veuillez-vous installer le couvercle correctement.
Le moteur aurait une mauvaise odeur lors de son utilisation dès les premières heures.	Pour un nouveau moteur, c'est un phénomène normal.	Après plusieurs utilisations, le produit a toujours une mauvaise odeur. Veuillez contacter notre département de service
Il arrête de travailler pendant le fonctionnement	1. Le voltage est trop basse 2.Protection contre la surchauffe du moteur.	1. Vérifiez si le voltage est trop basse. 2.Laissez le hachoir refroidir pour 20-30 minutes.
Vibration anormale ou bruit fort	1 . L'assemblage de la lame n'est pas installé en place 2. Le produit est placé sur une surface inégale. 3. Haute voltage 4. Les matières premières, c'est trop.	1.Installez la lame en place, consultez-vous les détails dans la section «Fonctionnement». 2.Placez-vous le produit sur une surface égale. 3.Veuillez vérifier si le voltage est trop élevée. 4. Relâchez l'interrupteur, débranchez l'alimentation électrique, retirez l'excès de nourriture
Les lames se coincent.	La lame était enchevêtrée ou coincée par des matériaux alimentaires	Relâchez l'interrupteur, débranchez l'alimentation électrique, retirez les ingrédients et coupez-les en petits morceaux.

Remarque:

C' est la méthode et analyse et d'éliminer les défaillances ci-dessus, veuillez-vous contacter le service à la clientèle de notre société pour tout autre dysfonctionnement, ou allez au centre de service désigné par la société pour réparer directement, veuillez-vous ne pas enlever ou réparer par toi-même.

Chapter VIII.

GARANTIE

Merci d'avoir choisi le produit AMZCHEF. Nous espérons sincèrement que vous en êtes satisfait.

La garantie du fabricant couvre le produit pour une période de 24 mois à compter de la date d'achat contre les défauts de fabrication. Toutes les garanties sont automatiquement enregistrées dans notre système, il n'est donc pas nécessaire d'enregistrer votre produit.

L'agent/distributeur est invité à nous contacter. Courriel : info@iamzchef.com.

Pour toute aide ou question pendant l'utilisation, veuillez nous contacter via le site Web www.iamzchef.com, envoyer un e-mail à info@iamzchef.com, ou scanner nos codes QR associés pour un service rapide, nous vous répondrons dans les 24 heures. Nous vous suggérons de fournir une carte de garantie, une photo ou une vidéo s'il y a une pièce de rechange cassée ou une machine qui ne fonctionne pas afin que nous puissions être beaucoup plus clairs sur vos problèmes et vous proposer la meilleure solution.



WeChat



Facebook



VK



Line



WhatsApp



amzchef Carte de garantie

Email: _____

Nom de l'acheteur: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Numéro de commande: _____

Date d'achat: _____

Nom de l'article: _____

Modèle: _____

Numéro de série : _____

Veuillez remplir le tableau et l'envoyer par e-mail dans les 10 jours suivant la date d'achat.

Parts and Functions

Komponenten und Funktion

Partes y Funciones

Parti e Funzioni

Parties et Fonctions



Attention: Product pictures according with packing in prevail

Achtung: Produktabbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Atención: Imagen del Producto de acuerdo con el embalaje

Attenzione: le immagini dei prodotti in accordo con l'imballaggio prevalgono

Attention: Images de produit sont consistent à l'emballage.

Chapter I Important Safety Instructions

1. This product is input voltage : AC220-240V ~ 50/60Hz, please confirm before use.
2. Before install and disassemble any parts of the product, please disconnect the power.
3. 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.
4. Please don't repair by yourself in order to avoid the danger.
5. Before add ingredients, please make sure the blade assembly has installed and operate freely.
6. It is required that ingredients cannot exceed the guide.
7. It is forbidden the bowl is idling (the bowl without food) or overload to use.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Avoid contacting moving parts.
11. Keep hands and utensils away from the cutting blade while chopping food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the food chopper is not running.
12. The continuous working time do not exceed 30 seconds. If the ingredients do not reach the required effect within 30 seconds, release the switch. Interval for 2 minutes and processing again. This method is helpful to extend the product life.
13. After processed, please wait until the motor and blades stop running. Disconnect the power supply and remove the main part again.
14. If the product stop working during operation, this might be caused by temperature protection of the motor. Please release the switch, disconnect the power supply, let the machine to cool for 20-30 minutes.
15. The components of this product are not allowed to use more than 60 °C hot water

- or microwave sterilization, and also cannot be used in the refrigerator frozen, avoiding heat or low temperature deformation damage.
16. All the parts which contact with the food materials are conformed to the requirements of the food-grade certification. Clean, health, and reliable.
 17. Do not put the main body into the water or other liquid, also not rinse under water or other liquid.
 18. Do not clean the parts with steel wool, abrasive cleaners or corrosive liquid (Such as gasoline or acetone).
 19. Do not put any components of the product into the dishwasher for cleaning.
 20. 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.
 21. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 22. Do not use the appliance for other than intended use.
 23. This product is only use for personal or family.
 24. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
 25. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
 26. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
 27. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Chapter II Know Your Food Chopper

1. Component function

No	Part name	Function
①	switch(I / II)	Use to control the speed.
②	main body	Including stainless steel housing, a motor and other parts
③	cover lid	The lid on stainless steel bowel for safety protection.
④	upper blade	Assembly on the main blade.
⑤	main blade	Combining with upper blade, stainless steel bowl and cover lid , can make meat mince and mud.
⑥	stainless steel bowl	Use for contain food material.
⑦	non-slip rubber ring	It is installed under the stainless steel bowl to prevent slippery while at work. It is removable.
⑧	Scraper	Clean the meat and other food in the bowl, please stop the machine when use the scraper

2. Product features

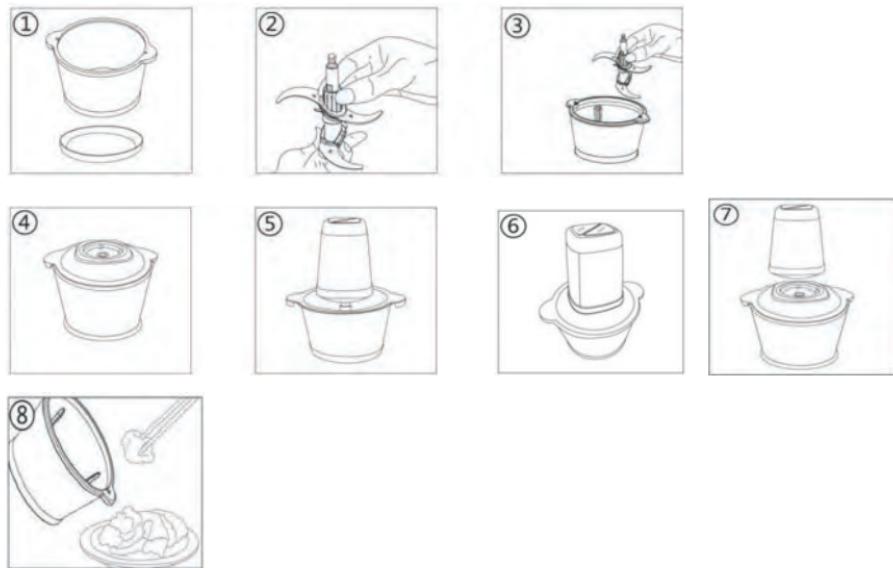
- 1)."S" shape blade design makes chopping effect outstanding.
- 2). 2-speed switch design. Switch I is in low speed, switch II is in high speed.
- 3).Overheating protection for motor, safe and reliable.
- 4). Food grade 304 stainless steel bowl, health and easy to cleaning.
- 5).Removable parts, easy to install and disassemble
- 6).Planetary gearbox transmission structure ensures smooth operation, low noise and high efficiency.

Chapter III Use Your Device

1. Before the first use

- 1) .Before using this appliance for the first time, wash the bowl, cover lid and blade assembly and dry thoroughly. Wipe the main body with a damp cloth, do not immerse the main unit in water.
- 2) .After connect with the power supply, gently press and hold the switch I or II, the product begins to work. The machine would stop working when hand releases.

2. Operation



- 1).Place the bowl on the non-slip rubber ring.
- 2).Assembling the blade: Grasp the top part of the upper blade with finger and then align the position of the slot on the main blade. After that, push and then rotate upper blade counter-clockwise to lock it well in position.

Note: Do not remove the protection sleeve on the blade until lock it in place.
Do not touch the blade as it is extremely sharp.



- 3).Place the blade assembly in the bowl.
 - 4).Add ingredients into the bowl, align the cover lid with the bowl and position it in place. Note:The meat you added should under the max line.
 - 5).Position the main body onto the bowl, lining up the main body locking tabs to the bowl locking slots till the motor unit locks. Connect it to power outlet.
 - 6).Select switch I or switch II , gently press and hold the switch.
 - 7).Release the switch when the ingredients have reached desired consistency.
Disconnect the device, wait for the blade stopped spinning. Remove the main body and bowl lid and carefully remove the blade assembly.
 - 8).Remove the ingredients with a spatula or chopsticks .
- Note:
- ①.Continuous working time can't more than 30 seconds at a time.
 - ②.Work for 30 seconds and then rest for 2 minutes.
 - ③.If the ingredients stick on the bowl, please release the switch, disconnect the power supply. After using a spatula or chopsticks to scraping and then process again.
 - ④.If food material is uneven distribution, please release the switch and disconnect the power supply. Distribute the food material evenly in the bowl, and then open the power supply again.
 - ⑤.If the ingredients do not reach the required effect within 30 seconds,

release the switch. Interval for 2 minutes and processing again. This method is helpful to extend the product life.

3. Chopping guide

Food Type	Weight or quantity	The longest chop time	Preparation Tips
Meat	500g (About 1/3 bowl)	30 seconds	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use the main blade only or both. 2. Remove the ribs, bone and skin contained in meat. 3. Cut the meat into 1-2 cm block and put into the bowl 4. Meat quantity can't be more than the max limit line on the bowl.
Meat	250g (About 1/3 bowl)	30 seconds	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use the main blade only or both. 2. Remove the ribs, bone and skin contained in meat. 3. Cut the meat into 1-2 cm block and put into the bowl 4. Meat quantity can't be more than the max limit line on the bowl.
Carrot、 Cucumber、 Garlic	About 1/2 bowl	5-10seconds batch operation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use the main blade and upper blade. 2. Cut materials into strips or block (strip: 1-2 cm wide, 5-10cm long), the block ingredients is not more than 2-3 cm. 3. Materials quantity total can not exceed 1/2 of the bowl.
Dry chili、 Pepper	About 1/3 bowl	5-10seconds batch operation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use the main blade only or both. 2. The total amount is not more than the max limit line on the bowl, otherwise it will affect the chopping effect and service life of the machine.
Chinese Cabbage、 Cabbage、 Celery	About 4/5 bowl	5-10seconds batch operation	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use the main blade and upper blade. 2. Cut materials into strips or block (strip: 1-2 cm wide, 5-10cm long), the block ingredients is not more than 2-3 cm. 3. Materials quantity total can not exceed 1/2 of the bowl.

Note: This machine can't be used to chop dry grinding soybean, donkey-hide gelatin, rice, frozen meat and food materials with more moisture.

Chapter IV Product Parameters

1. Technical data

Product Name	Electric food chopper
Model	HC-208
Rated Power	300W
Max Power	650W
Rated Voltage/ Rated Frequency	220-240V~50/60Hz
Product Category	Class II
Continue Action Time	≤30S
Interval Time	≥2mins
Safety Approval	CE

This machine is a class II appliance, do not need a grounding device.

Chapter V Disassemble and Maintenance

- 1.Always disconnected the appliance from the power outlet before cleaning.
- 2.After used, disassemble the main body, cover lid and blades. Please immediately clean the stainless steel bowl, blade assembly and the cover lid. Main body and switch can't wash with water, do not put into the water or other liquid, you need to clean with the soft wet cloth.
- 3.Disassembling the blade: Grasp the main blade holder with left finger ,and then grasp the top part of the upper blade with right finger, lift the upper blade and rotate it clockwise to unlock, lift the upper blade upwards to remove.
Note:The blade is very sharp and do not contact with the hand directly.
- 4.After clean, please wipe all the parts dry with soft cloth or air-dry, assemble again and store in a cool and dry place.

NOTE:1).It is prohibited the components of this product for high temperature

disinfection.

- 2).Do not use chemical, steel, wooden or abrasive cleaners to clean the unit to prevent the gloss loss.

Chapter VI Packing detail

Name	Quantity
Main body	1
Cover lid	1
Upper blade	1
Main blade	1
Stainless steel bowl	1
Non-slip rubber ring	1
User Manual	1
Scraper	1



The device meets the requirements of Regulation2014/35/EU as well as the applicable standards IEC/EN 60335-2-14:2016 used in conjunction with IEC/EN 60335-1:2010, COR1:2010, COR2:2011, AMD1:2013, AMD2:2016

Manufacturer:

Zhongshan Herpusi Electrical Appliances Co., Ltd.

Add.: No.86 Xinfeng North Road, Huangpu Town, Zhongshan, Guangdong, China



Name: APEX CE SPECIALISTS LIMITED
Add.:UNIT 3D NORTH POINT HOUSE,NORTH POINT BUSINESS
PARK,NEW MALLOW ROAD,CORK,T23 AT2P,IRELAND
logistic01@iamzchef.com

WEEE-Reg.-Nr.DE 31195458

LUCID-Reg.-Nr.DE5324933069191

Correct Disposal of this product	
	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p>

ChapterVII Troubleshooting

Problem	Possible Reason	Solution
After connect power, the product does not work	1. The cover lid is not installed well.	Please install the cover lid properly.
The motor would have a bad smell when using it at the first few times.	For a new motor, it is normal phenomenon.	After using several times, the product still has a bad smell, please contact our service department
Stop working during operation	1. Low voltage 2. Overheating protection for motor.	1 .Check whether the voltage is too low. 2.Let the chopper to cool for 20-30 minutes.
Abnormal vibration or loud noise	1 .Blade assembly is not installed in place 2.Product is placed on uneven surface. 3.High voltage 4.Food materials is too much.	1.Install the blade assembly in place, see details on "operation" section. 2.Please place the product on a even surface. 3.Please check whether the voltage is too high. 4.Release the switch, disconnect the power supply,remove the excessive food
The blades get stuck.	The blade was entangled or jammed by food materials	Release the switch, disconnect the power supply, take out the ingredients and cut into small pieces.

Remark:

This is common failure analysis and elimination method above, , please contact the customer service department of our company for other malfunction, or go to the company designated service center to repair directly, please do not remove or repair by yourself.

ChapterVIII

WARRANTY

Thank you for choosing AMZCHEF product. We sincerely hope that you are satisfied with it.

The manufacturer's warranty covers the product for a period of 24 months from the date of purchase against manufacturing faults. All warranties are automatically kept track of in our system, so there is no need to register your product.

Agent/Distributor is welcome to contact us. Email:info@iamzchef.com.

Any help or questions during use, please contact us via website www.iamzchef.com, send email to info@iamzchef.com, or scan our related QR Codes herein for quick service, we will service you within 24 hours. We suggest to provide a warranty card, a photo or a video if there's broken spare part or not working machine so that we can be much more clear about your problems and offer you the best solution.



WeChat



Facebook



VK



Line



WhatsApp



amzchef Warranty Card

Email: _____

Buyer's name: _____

Address: _____

Tel.: _____

Order Number: _____

Purchase date: _____

Item name: _____

Model: _____

Serial No.: _____

Please fill in the table and email it within 10 days from the date of purchase.