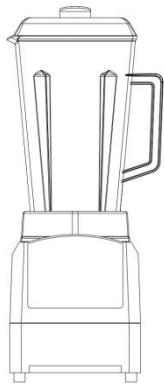




INSTRUCTION MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUEL D'INSTRUCTION
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUALE DI ISTRUZIONI



PROFESSIONAL BLENDER
PROFESSIONELLER MIXER
MÉLANGEUR PROFESSIONNEL
LICUADORA PROFESIONAL
FRULLATORE PROFESSIONALE

MS-705
220-240V 50/60Hz 1500W

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

ENGLISH**CONTENTS**

IMPORTANT SAFETY INFORMATION.....	05
COMPONENTS.....	07
CONTROL PANEL.....	08
USE YOUR BLENDER.....	09
TECHNICAL DATAS.....	11
CLEANING.....	11
HOW TO STORE.....	12
TROUBLESHOOTING.....	13
WARRANTY.....	14

DEUTSCHE**INHALT**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	16
AUFBAU DES PRODUKTES.....	19
SCHALTTAFEL.....	19
VERWENDEN SIE IHREN BL ENDER.....	21
SPEZIFIKATIONEN.....	23
REINIGUNG.....	23
LAGERUNG.....	24
FEHLERBEHEBUNG.....	25
GARANTIE.....	26

FRANÇAIS**CONTENU**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	28
COMPOSANTS.....	31
PANNEAU DE COMMANDE.....	31
UTILISER VOTRE BLENDER.....	33
DONNÉES TECHNIQUES	35
NETTOYAGE.....	35
COMMENT STOCKER.....	36
DÉPANNAGE.....	37
GARANTIE.....	38

ESPAÑOL**CONTENIDOS**

IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....	40
COMPONENTES.....	43
CONTROL DE PANEL.....	44
USA TU MEZCLADOR.....	45
PARÁMETROS TÉCNICOS.....	47
LIMPIEZA.....	48
ALMACENAMIENTO.....	49
SOLUCIÓN DE PROBLEMA.....	49
GARANTÍA.....	50

ITALIANO**CONTENUTI**

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA.....	52
COMPONENTI.....	55
PANNELLO DI CONTROLLO.....	56
COME USARE IL FRULLATORE.....	57
DATI TECNICI.....	59
PULIZIA.....	60
COME CONSERVARE L'APPARECCHIO.....	61
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	61
GARANZIA.....	62

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read these notes carefully before using your blender appliance. Misuse of the product may cause damage to property and people, please use it only according to the procedures explained in this manual.

- Check that the voltage of the main circuit corresponds with the rating of the appliance before operating.
- If the supply cord or appliance is damaged, stop using the appliance immediately and seek advice from the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or let it come into contact with any hot surfaces.
- Do not carry the appliance by the power cord.
- Do not use any extension cord with this appliance.
- Do not pull the plug out by the cord as this may damage the plug and/or the cable.
- Switch off at the wall socket then remove the plug from the socket when not in use or before cleaning.
- Switch off and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Children should not play with the appliance.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capacity or lack of experience and knowledge only under supervision or if they have received instructions regarding the use of the device safely and if they understand the

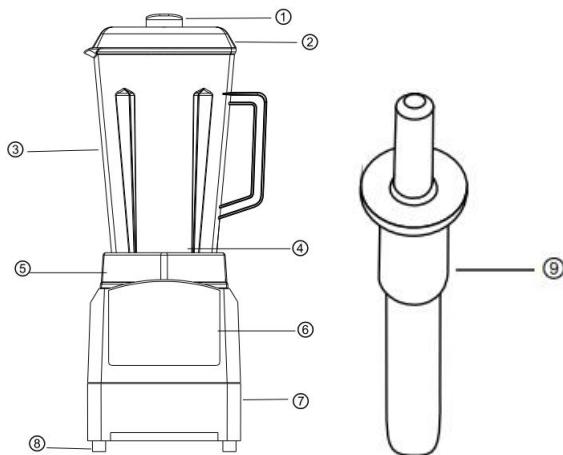
dangers involved.

- The product should not be used by children; the product and its cable should be kept away from them.
- Take care when any appliance is used near pets.
- Do not use this product for anything other than its intended use.
- This appliance is for household use only.
- Please ensure that the appliance is used on a stable, level, and heat resistant surface.
- Do not immerse cords, plugs or any part of the appliance in water or any other liquid.
- Do not use the appliance outdoors.
- **WARNING:** Pay attention to sharp blade when filling/ emptying the pitcher and during cleaning operations. Handle with Care.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- To reduce the risk of injury, never place cutter-assembly blades on base without blender jug properly attached.
- Never exceed the maximum capacity.
- Do not attempt to bypass the interlock system that powers the unit on.
- Always operate on a flat surface.
- Unplug the blender when not in use, before taking off or putting on parts and before cleaning.
- Warning: Do not use if the blending cup is cracked or broken. ■ Do not operate the Blender when the blending cup is empty.
- If the blade assembly blades are loose, discontinue use immediately and replace the blade assembly. Do not attempt to repair or tighten blade assembly.
- Inspect container and cutter assembly daily. Do not use broken,

chipped or cracked container. Check blade assembly for wear,nicks, or broken blades. Do not use broken or cracked blades.

- To prevent damage to blender, container, or blade assembly.
- DO NOT move or shake blender while in operation
- Be careful if you pour hot liquid inside the jug as this can cause a sudden leak of steam
- When removing the jug from the blender base you must wait until the blades have stopped spinning. Removing the jug whilst the blades are spinning can cause damage to the blender.
- In the unlikely event the appliance develops a fault, stop using it immediately and seek advice from the service department in order to avoid any risk.

COMPONENTS



- | | |
|-------------------|------------------|
| 1, Lid plug | 6, Control panel |
| 2, Lid | 7, Motor base |
| 3, 2L Jug | 8, Non slip feet |
| 4, Blade assembly | 9, Tamper |
| 5, Rubber base | |

CONTROL PANEL



SPEED: Manual control of lower speed from 1 to 9

ON/OFF: Controls power to the machine. Double click to turn on, and press once again to turn off.

TIMER: The timer can be set for up to 960 Seconds. Pressing the timer button will increase the timer by 60 seconds which will be shown on the display.

CLEAN/PULSE: Press and hold it to run the machine on max speed until release it.

5 Preset Smart Programs

Presets to grind, make sauce, juice, smoothies and bean milk.

The blender is equipped with 5 program settings for the most commonly used recipes. These programs may pause and change in speed throughout the cycle.

Note: These programs are optimized for these recipe categories, but may also work well with other recipe choices.

Program	Speed	Preset working time	Is time adjustable
GRIND	Program controlled	45 seconds	No
SAUCE	Program controlled	3 minutes	No
JUICE	Program controlled	110 seconds	No
SMOOTHIES	Program controlled	20 seconds	No
BEAN MILK	Program controlled	3 minutes	No

USE YOUR BLENDER

1. Place motor base on a clean, dry, even, level and firm surface such as a countertop or table.
2. Make sure the centering pad is securely aligned over the motor base before using.
3. Cut food into smaller pieces for more efficient blending. Add ingredients to the container, making sure not to exceed the "MAX"

fill line.

WARNING:

DON'T fill container with Hot ingredients over half full capacity to avoid overflow and cause injury.

NOTE: If you need to add additional ingredients while the appliance is processing, open the lid plug and pour ingredients in through the lid plug opening. Make sure the main part of the lid is in place when adding ingredients.

IMPORTANT: NEVER RUN THE APPLIANCE EMPTY.

4. With the motor off, set the container on the motor base by aligning it over the centering pad. The container can be installed in four different orientations. The handle can be aligned on either of the 4 sides of the motor base. Do not ever attempt to put a container on an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place. The motor will not work if the container is not installed correctly.

CAUTION: Never attempt to remove the container while the appliance is still running.

5. Push the lid down into container firmly and insert the lid plug into the lid plug opening and turn clockwise to lock in place.

CAUTION: Never operate the blender without the lid securely latched during operation. Always use the complete lid when blending, especially when blending hot ingredients (unless the tamper is inserted through the lid plug opening).

6. Plug the blender into outlet and will hear a " bi" sound, "000" will be displayed on the LCD Display Screen indicating the appliance is ready for use. Start to blend either pressing Speed , or simply pressing a smart program button.

1) Using the speed manually:

Press the “ SPEED” to select desired speed (from 1-9), and press “TIMER” to select your desired operating time, then double click “ON/OFF” key to start.

2) Using the 5 programs

The speed and time for these programs are set by default. Simply press one of the 5 programs key and double click “ON/OFF”,it will automatically start blending under selected program. Countdown time number will be displayed on LCD screen.The program will automatically stop after it's completed, and the blender will be in standby mode.

If ingredients are not blending properly, use a tamper to help push ingredients towards blades.

Note: The tamper can only be used when the main part of the lid is in place. Hold the container while using the tamper.

TECHNICAL DATAS

Product Model	Voltage	Power	Capacity	Max. Speed
MS-705	220V-240V 50/60Hz	1500W	2.0L	30000RPM

CLEANING



Please refer to all instructions included in this book.

Clean the appliance after every use.

- The jug and lid are dishwasher safe. Do not wash the blade assembly in the dishwasher as this can damage the silicone gasket seal.
- Remove plug from the mains socket and allow the appliance to cool down before cleaning.
- Do not immerse the motor base unit of the appliance in water and ensure no water enters the appliance.

1. Clean the base unit by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added needed.

⚠ Do not use scouring pads, steel wool, any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance; they may damage the outside surfaces of the appliance.

2. Clean blade assembly in warm soapy water.

⚠ Do not use any scouring pads, steel wool, any strong solvents or abrasive cleaning agents when cleaning accessories.

To clean the blades connect the blade assembly and fill the jug half way with warm soapy water, and function for 30 seconds. Empty the waste water and rinse with fresh hot water. Repeat if necessary.

HOW TO STORE

1. Unplug the appliance.
2. Make sure all parts are clean & dry and placed in a clean and dry place.
3. Store the blender upright with the lid secured on top.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING

Warning:

To reduce the risk of shock and unintended operation, turn off power and unplug unit before troubleshooting.

Problem	Analysis & Solutions
Blender fails to start or stops while it is running and cannot be restarted.	1. Check to see if unit is securely plugged into an electrical outlet. 2. Make sure the container is securely placed on the motor base. 3. The motor stops during operation due to overheating. Allow the blender to cool down for 20 minutes.
The blender don't switch on.	Make sure the blade assembly is properly assembled to the jar and that it is not misaligned.
Blender doesn't turn off.	Unplug the power cord from the electrical outlet and call customer service for support.
Ingredients are not mixing properly.	1. Ensure you have added enough liquid to the ingredients. Your mixture should be fluid at all times. 2. You may have exceeded the max fill line on the jug. Do not fill past the

	highest graduation marking.
Food is unevenly chopped.	Either you are chopping too much food at once, or not pulsing properly. Reduce the amount of food in the jar.
Hot smell emitting from unit.	The blender might have overheated, allow to cool before reusing.



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.

WARRANTY

Dear Customer,

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 12 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.

For an extra 1 year's free warranty, please register at our official website www.iamzchef.com or fill in following Warranty Card, take picture and send to info@iamzchef.com.

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

Any help or questions during use, Quick Contact:
info@iamzchef.com, 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.

amzchef Warranty Card

Email: _____

Buyer's name: _____

Address: _____

Tel.: _____

Order Number: _____

Purchase date: _____

Item name: _____

Model: _____

Serial No.: _____

Kindly send back the warranty card to us after filling in the information. Thanks for your effort!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

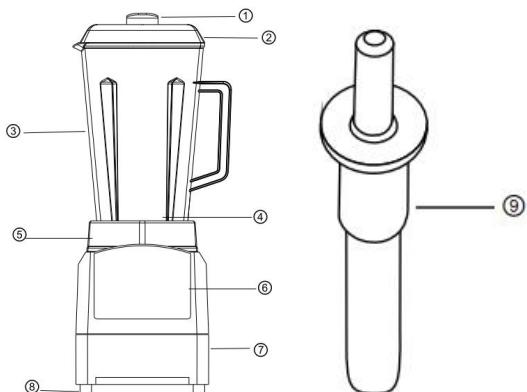
Bitte lesen Sie vor der Verwendung des Mixers diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Der Missbrauch des Geräts kann zu Sach- und Personenschäden führen. Benutzen Sie das Gerät bitte nur gemäß den in diesem Handbuch beschriebenen Verfahren.

- Stellen Sie vor dem Betrieb bitte sicher, dass die Spannung des Hauptstromkreises mit dem Nennwert des Geräts übereinstimmt.
- Wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und wenden Sie sich an den Hersteller, den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Tragen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel.
- Verwenden Sie an diesem Gerät keine Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel heraus, da dies den Stecker und / oder das Kabel beschädigen kann.
- Bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung schalten Sie das Gerät an der Steckdose aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker heraus, bevor Sie Werkzeuge / Aufsätze anbringen oder entfernen, nach dem Gebrauch und vor der Reinigung.
- Kinder sollte unter Aufsicht von Erwachsenen das Gerät verwenden.

- Kinder sollten nicht mit diesem Gerät spielen.
- Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit fehlender Erfahrung und mangelnden Kenntnissen dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern fern.
- Seien Sie vorsichtig, wenn das Gerät in der Nähe von Haustieren verwendet wird.
- Das Gerät ist nur für den vorgesehenen Verwendungszweck bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.
- Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche verwendet wird.
- Tauchen Sie keine Kabel, Stecker oder Teile des Geräts in Wasser oder andere Flüssigkeit ein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- **WARNUNG:** Achten Sie beim Entleeren und beim Reinigen auf scharfe Klinge. Mit Vorsicht behandeln.
- Halten Sie das Netzteil, das Kabel oder den Stecker immer trocken.
- Um das Verletzungsrisiko zu verringern, legen Sie niemals die Klinge auf die Basis, wenn der Behälter nicht richtig befestigt ist.
- Die maximale Kapazität darf niemals überschritten werden.
- Versuchen Sie nicht, das Verriegelungssystem zu umgehen, das das Gerät mit Strom versorgt.
- Immer auf einer ebenen Fläche arbeiten.

- Bei Nichtgebrauch, vor der Entfernung, vor der Installation oder vor der Reinigung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus.
- Warnung: Stellen Sie die Verwendung ein, wenn der Mischbecher rissig oder gebrochen ist.
- Betreiben Sie den Mixer nicht, wenn der Mixbecher leer ist.
- Wenn die Klingen lose sind, stellen Sie die Verwendung sofort ein und ersetzen Sie die Klingenbaugruppe. Versuchen Sie nicht, die Klingenbaugruppe zu reparieren oder festzuziehen.
- Überprüfen Sie den Behälter und die Klingenbaugruppe täglich. Stellen Sie die Verwendung ein, wenn der Behälter rissig, beschädigt oder gebrochen ist. Überprüfen Sie die Klingenbaugruppe auf Verschleiß, Kratzer oder Beschädigungen.
- Schäden an Mixer, Behälter oder Klingenbaugruppe verhindern.
- Bewegen oder schütteln Sie den Mixer während des Betriebs nicht.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Behälter gießen, da dies zu einem plötzlichen Dampfleck führen kann.
- Sie müssen warten, bis sich die Klingen nicht mehr drehen, bevor Sie den Behälter von der Basis des Mixers entfernen. Das Entfernen des Behälters während des Drehens der Klingen kann den Mixer beschädigen.
- Im Falle eines Geräteausfalls stellen Sie die Verwendung bitte sofort ein und wenden Sie sich an die Serviceabteilung, um Risiken zu vermeiden.

AUFBAU DES PRODUKTES



- | | |
|------------------------------|---------------------|
| 1. Abnehmbarer Einfülldeckel | 6. Schalttafel |
| 2. Kappe | 7. Motorbasis |
| 3. 2L Behälter | 8. Rutschfeste Füße |
| 4. Klingenbaugruppe | 9. Presskolben |
| 5. Gummibasis | |

SCHALTTAFEL



SPEED: Manuelle Steuerung der unteren Geschwindigkeit von Variable 1bis 9

ON/OFF: Steuert die Stromversorgung der Maschine. Doppelklicken Sie zum Einschalten und drücken Sie erneut, um das Gerät auszuschalten.

TIMER: Der Timer kann auf bis zu 960 Sekunden eingestellt werden. Durch Drücken der Timer-Taste wird der Timer um 60 Sekunden erhöht, was auf dem Display angezeigt wird.

CLEAN/PULSE: Halten Sie die Taste gedrückt, um die Maschine mit maximaler Geschwindigkeit zu betreiben, bis Sie sie loslassen.

5 Voreingestellte intelligente Programme

Voreinstellungen zum Mahlen, Zubereiten von Sauce, Saft, Smoothies und Bohnenmilch.

Ihr Mixer verfügt über 4 Programmeinstellungen für die am häufigsten verwendeten Rezepte. Diese Programme können während des gesamten Zyklus anhalten und ihre Geschwindigkeit ändern.

Hinweis: Diese Programme sind für diese Rezeptkategorien optimiert, funktionieren aber auch gut mit anderen Rezeptoptionen.

Programm	Geschwindigkeit	Voreingestellte Arbeitszeit	Ist die Zeit einstellbar?
SCHLEIFE N	Programm gesteuert	45 sekunden	No
SOSSE	Programm gesteuert	3 minuten	No
SAFT	Programm	110 sekunden	No

	gesteuert		
SMOOTHIE S	Programm gesteuert	20 sekunden	No
BOHNENMILCH	Programm gesteuert	3 minuten	No

VERWENDEN SIE IHREN BL ENDER

1. Stellen Sie den Motorsockel auf eine saubere, trockene, ebene und feste Oberfläche wiez. B. eine Arbeitplatte oder einen Tisch
2. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Zentrierpad fest über der Motorbasis ausgerichtet ist.
3. Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke, um sie effizienter zu mischen. Fügen Sie dem Behälter Zutaten hinzu und achten Sie darauf, dass die Filillinie „MAX“ nicht überschritten wird.

WARNUNG:

Füllen Sie den Behälter NICHT mit heißen Zutaten, die die Hälfte der Kapazität übersteigen, um einen Überlauf zu vermeiden und Verletzungen zu verursachen.

NOTE: Wenn Sie während der Verarbeitung des Geräts weitere Zutaten hinzufügen müssen, öffnen Sie den Deckelstopfen und gießen Sie die Zutaten durch die Öffnung des Deckelstopfens. Stellen Sie sicher,

dass der Hauptteil des Deckels angebracht ist, wenn Sie Zutaten hinzufügen.

WICHTIG: Das Gerät niemals leer laufen lassen.

4. Stellen Sie den Behälter bei ausgeschaltetem Motor auf die Tür Basis, indem Sie ihn über dem Silikonkissen ausrichten. Der

Container kann in vier verschiedenen Ausrichtungen installiert werden. Der Griff kann an jeder der 4 Seiten des Motorsockels ausgerichtet werden. Versuchen Sie niemals, einen Behälter auf einen Motor fuß zu stellen oder einen Motor fuß zu betreiben, wenn der Behälter nicht ordnungsgemäß eingesetzt ist. Der Motor funktioniert nicht, wenn der Container nicht korrekt installiert ist.

ACHTUNG: Versuchen Sie niemals, den Halter zu entfernen, während die Appliance noch läuft.

5. Drücken Sie den Deckel fest in den Behälter, stecken Sie den Deckelstopfen in die Öffnung des Deckelstopfens und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

VORSICHT: Betreiben Sie den Mixer niemals ohne fest verschlossenen Deckel. Verwenden Sie beim Mischen immer den kompletten 2-teiligen Deckel, insbesondere beim Mischen heißer Zutaten (es sei denn, der Stampfer wird durch die Deckelstopfenöffnung eingeführt).

6. Schließen Sie den Mixer an eine Steckdose an und es ertönt ein „B“ -Ton. Auf dem LCD-Bildschirm wird „000“ angezeigt, um anzuzeigen, dass das Gerät betriebsbereit ist. Beginnen Sie mit dem Mischen, indem Sie entweder Geschwindigkeit drücken oder einfach eine intelligente Programmtaste drücken.

1) Manuelle Verwendung der Geschwindigkeit:

Drücken Sie die „GESCHWINDIGKEIT“, um die gewünschte Geschwindigkeit auszuwählen (von 1 bis 9), und drücken Sie „TIMER“, um die gewünschte Betriebszeit auszuwählen. Doppelklicken Sie dann zum Starten auf die Taste „EIN / AUS“.

2) Verwendung der 5 Programme

Die Geschwindigkeit und Zeit für diese Programme sind

standardmäßig eingestellt. Drücken Sie einfach eine der 5 Programmtasten und doppelklicken Sie auf „EIN / AUS“. Die Auswahl wird automatisch unter dem ausgewählten Programm gestartet. Die Countdown-Zeit in weißer Farbe wird auf dem LCD-Bildschirm angezeigt. Das Programm stoppt automatisch, nachdem es abgeschlossen ist, und der Mixer befindet sich im Standby-Modus.

*Wenn die Zutaten nicht richtig gemischt werden, verwenden Sie einen Stampfer, um die Zutaten gegen die Klingen zu drücken.

ACHTUNG: Der Stampfer kann nur verwendet werden, wenn der Hauptteil des Deckels angebracht ist. Halten Sie den Behälter, während Sie den Stampfer verwenden.

SPEZIFIKATIONEN

Modell	Spannung	Leistung	Kapazität	Max. Geschwindigkeit
Ms-705	220V-240V 50/60Hz	1500 W	2,0 L	30000 U/Min

REINIGUNG

-  Bitte beziehen Sie sich auf die Anweisungen in diesem Handbuch.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Behälter und der Deckel sind spülmaschinenfest. Waschen Sie jedoch die Klingengruppe nicht in der Spülmaschine, da

dies die Silikondichtung beschädigen kann. Tauchen Sie den Mixer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

■ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

■ Tauchen Sie die Basiseinheit des Geräts nicht in Wasser ein und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

1. Reinigen Sie die Basiseinheit, indem Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei Bedarf kann ein kleines Reinigungsmittel hinzugefügt werden.

⚠ Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Scheuerschwämme, Stahlwolle, starke Lösungsmittel oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Außenflächen des Geräts beschädigen können.

2. Reinigen Sie die Klingenbaugruppe in warmem Seifenwasser.

⚠ Verwenden Sie zur Reinigung von Zubehörteilen keine Scheuerschwämme, Stahlwolle, starke Lösungsmittel oder scheuernde Reinigungsmittel.

Um die Klingen zu reinigen, schließen Sie die Klingenbaugruppe an und füllen Sie den Behälter auf halbem Weg mit warmem Seifenwasser und lassen Sie sie 30 Sekunden lang funktionieren. Entleeren Sie das Abwasser und spülen Sie mit frischem heißem Wasser ab. Wiederholen Sie ggf. den Vorgang.

LAGERUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind und

an einen sauberen und trockenen Ort aufbewahrt werden.

3. Bewahren Sie den Mixer aufrecht stehend mit dem Deckel oben gesichert auf.

Jede andere Wartung sollte von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden.

FEHLERBEHEBUNG

Warnung:

Um das Risiko von Stromschlägen und unbeabsichtigtem Betrieb zu verringern, schalten Sie das Gerät vor der Fehlerbehebung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.

Problem	Analyse & Lösungen
Der Mixer startet oder stoppt während des Betriebs nicht und kann nicht neu gestartet werden.	1. Überprüfen Sie, ob das Gerät fest an eine Steckdose angeschlossen ist. 2. Stellen Sie sicher, dass der Behälter sicher auf der Basis platziert ist. 3. Der Motor stoppt während des Betriebs aufgrund von Überhitzung. Lassen Sie den Mixer 20 Minuten abkühlen.
Der Mixer schaltet sich nicht ein.	Stellen Sie sicher, dass die Klingenbaugruppe ordnungsgemäß am Behälter installiert ist und nicht falsch ausgerichtet ist.
Der Mixer schaltet sich nicht aus.	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose heraus und wenden Sie sich

	an den Kundendienst.
Die Zutaten vermischen sich nicht richtig.	<p>1. Stellen Sie sicher, dass Sie den Zutaten genügend Flüssigkeit hinzugefügt haben. Ihre Mischung sollte immer flüssig sein.</p> <p>2. Sie haben möglicherweise die maximale Skalenmarke des Behälters überschritten. Lassen Sie die Flüssigkeit die maximale Skala nicht überschreiten.</p>
Lebensmittel werden ungleichmäßig gehackt.	Entweder hacken Sie zu viel Essen auf einmal, oder die Puls-Funktion funktioniert nicht richtig. Reduzieren Sie die Menge der Nahrungsmittel im Behälter.
Verbrannter Geruch vom Gerät	Der Mixer ist möglicherweise überhitzt. Lassen Sie ihn vor der Wiederverwendung abkühlen.

GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,

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

Die Herstellergarantie deckt das Produkt für einen Zeitraum von 12 Monaten ab Kaufdatum gegen Herstellungsfehler ab. Alle Garantien werden in unserem System automatisch nachverfolgt,

sodass Sie Ihr Produkt nicht registrieren müssen.

Für eine zusätzliche kostenlose Garantie von 1 Jahr registrieren Sie sich bitte auf unserer offiziellen Website www.iamzchef.com oder füllen Sie die folgende Garantiekarte aus, machen Sie ein Foto und senden Sie sie an info@iamzchef.com.

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

Hilfe oder Fragen während des Gebrauchs, Schnellkontakt: info@iamzchef.com, wir werden Sie innerhalb von 24 Stunden bedienen. Wir empfehlen, eine Garantiekarte, ein Foto oder ein Video zur Verfügung zu stellen, wenn ein Ersatzteil defekt ist oder die Maschine nicht funktioniert, damit wir Ihre Probleme klarer erkennen und Ihnen die beste Lösung anbieten können.



GARANTIEKARTE

Email: _____

Name des Käufers: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

Bestellnummer: _____

Kaufdatum: _____

Artikelname: _____

Modell: _____

Seriennummer.: _____

Bitte senden Sie uns die Garantiekarte nach dem Ausfüllen der Informationen zurück. Vielen Dank für much.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser votre mixeur. Une mauvaise utilisation du produit peut causer des dommages aux biens et aux personnes, veuillez l'utiliser uniquement selon les procédures expliquées dans ce manuel.

- Vérifiez que la tension du circuit principal correspond à la tension nominale de l'appareil avant de le faire fonctionner.
- Si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et demandez conseil au fabricant, à son agent de service ou à une personne de qualification similaire.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne transportez pas l'appareil par le cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas de rallonge avec cet appareil.
- Ne débranchez pas la fiche par le cordon car cela pourrait endommager la prise et / ou le câble.
- Éteignez la prise murale puis retirez la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- Éteignez et débranchez avant d'installer ou de retirer des outils / accessoires, après utilisation et avant le nettoyage.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant

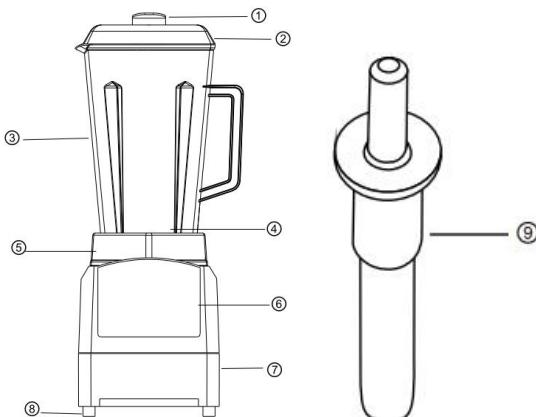
d'expérience et de connaissances uniquement sous surveillance ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers impliqués.

- Le produit ne doit pas être utilisé par des enfants; Le produit et son câble doivent en être éloignés.
- Faites attention lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'animaux domestiques.
- N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique.
- Veuillez vous assurer que l'appareil est utilisé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Ne plongez pas les cordons, les fiches ou toute pièce de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- AVERTISSEMENT: Portez attention à la lame tranchante lorsque vous videz le pot et pendant les opérations de nettoyage. Manipulez avec prudence.
- Ne laissez jamais le bloc d'alimentation, le cordon ou la fiche se mouiller.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais l'ensemble de lames sur la base sans le pot du mixeur correctement fixé.
- Ne dépassiez jamais la capacité maximale.
- N'essayez pas de contourner le système de verrouillage qui met l'appareil sous tension.
- Faites toujours l'appareil fonctionner sur une surface plane.
- Débranchez le mixeur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le

retirer ou de le mettre en place et avant de le nettoyer.

- Avertissement: N'utilisez pas si le pot de mélange est fissuré ou cassé.
- Ne faites pas fonctionner le mixeur lorsque le pot de mélange est vide.
- Si l'ensemble de lames est desserré, cessez immédiatement de l'utiliser et remplacez-le. N'essayez pas de le réparer ou de le resserrer.
- Vérifiez quotidiennement le récipient et l'ensemble de lames. N'utilisez pas de récipient cassé, ébréché ou fissuré. Vérifiez l'ensemble de lames pour l'usure, les entailles ou les cassures. N'utilisez pas de lames cassées ou fissurées.
- Pour éviter d'endommager le mixeur, le récipient ou l'ensemble de lames.
- NE déplacez PAS ni secouez le mixeur pendant son fonctionnement.
- Soyez prudent si vous versez du liquide chaud dans le pot car cela peut provoquer une fuite soudaine de vapeur.
- Lorsque vous retirez le pot de la base du mixeur, vous devez attendre jusqu'à ce que les lames aient cessé de tourner. Retrait du pot pendant que les lames tournent peut endommager le mixeur.
- Dans le cas peu probable où l'appareil deviendrait défectueux, arrêtez immédiatement de l'utiliser et demandez conseil au département des services afin d'éviter tout risque.

COMPOSANTS



1. Bouchon de remplissage amovible
2. Couvercle
3. Pot de 2L
4. Ensemble de lames

Panneau de commande

5. Base en caoutchouc
6. Panneau de commande
7. Base de moteur
8. Pieds antidérapants
9. Poussoir

Panneau de commande



SPEED: Controle manuel de la vitesse inferieure de la variable 1(arret) à 9

ON/OFF: Contrôle l'alimentation de la machine. Double-cliquez pour allumer et appuyez à nouveau pour éteindre.

TIMER: La minuterie peut être réglée jusqu'à 960 secondes. Appuyez sur le bouton de la minuterie pour augmenter la minuterie de 60 secondes, ce qui sera affiché à l'écran.

CLEAN/PULSE: Maintenez-le enfoncé pour faire fonctionner la machine à la vitesse maximale jusqu'à ce qu'il soit relâché.

5 programmes intelligents prédéfinis

Prérégagements pour moudre, faire de la sauce, du jus, des smoothies et du lait de haricots.

Votre blender est équipé de 4 réglages de programme pour les recettes les plus couramment utilisées. Ces programmes peuvent faire une pause et changer de vitesse tout au long du cycle.

Remarque: Ces programmes sont optimisés pour ces catégories de recettes, mais peuvent également bien fonctionner avec d'autres choix de recettes.

Programme	Vitesse	Temps de travail prédéfini	Le temps est-il réglable ?
MOUDRE	Programme contrôle	45 seconds	No
SAUCE	Programme contrôle	3 minutes	No
JUS	Programme contrôle	110 seconde	No
SMOOTHIES	Programme	20 seconde	No

	contrôle		
LAIT DE HARICOTS	Programme contrôle	3 minutes	No

UTILISER VOTRE BLENDER

1. Placez la base du moteur sur une surface propre et sec, même, surface plane et ferme comme un comptoir ou une table.
2. Assurez-vous que le patin de centrage est bien aligne sur la base du moteur avant d'utiliser.
3. Coupez les aliments en petits morceaux pour un melange plus efficace. Ajoutez les ingrédients au recipient, en veillant a ne pas dépasser la ligne de remplissage 《MAX》 .

AVERTISSEMENT: NE PAS remplir recipient avec des ingrédients chauds plus de la moitié pleine pacite pour éviter tout debordement et causer des blessures.

REMARQUE: Si vous avez besoin d'ajouter des ingrédients supplementaires lorsque l'appareil est le traitement, ouvrez le bouchon du couvercle et verser des ingrédients par l'ouverture du bouchon du couvercle Assurez-vous que la partie principale du couvercle est en place lors de l'ajout d'ingredients.

IMPORTANT: NE JAMAIS LANCER L'APPAREIL VIDES.

4. Avec le moteur hors tension, régler le récipient sur le socle du moteur en l'alignant sur le plot de centrage. Le récipient peut etre installé dans quatre orientations differentes. La poignée peut être aligne sur l'un des 4 côtés de la base du moteur. Ne jamais tenter de mettre un recipient sur une base de moteur fonctionnant ou d'exploiter une base de moteur sans un recipient correctement en place. le moteur ne fonctionnera pas si le conteneur est pas

installe correctement.

ATTENTION: Ne tentez jamais de retirer le recipient pendant que l'appareil fonctionne toujours.

5. Poussez fermement le couvercle dans le récipient et insérez le bouchon du couvercle dans l'ouverture du bouchon du couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place.

ATTENTION: Ne jamais faire fonctionner le mixeur sans le couvercle solidement verrouillé pendant le fonctionnement. Utilisez toujours le couvercle complet lorsque vous mélangez, en particulier lorsque vous mélangez des ingrédients chauds (à moins que le pilon ne soit inséré par l'ouverture du bouchon du couvercle).

6. Branchez le mixeur dans la prise et entendez un son «bi», «000» s'affiche sur l'écran LCD indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé. Commencez à mélanger soit en appuyant sur Speed, soit simplement en appuyant sur un bouton de programme intelligent.

1)Utilisation manuelle de la vitesse:

Appuyez sur «SPEED» pour sélectionner la vitesse désirée (de 1 à 9), et appuyez sur «TIMER» pour sélectionner le temps de fonctionnement souhaité, puis double-cliquez sur la touche «ON / OFF» pour démarrer.

2)Utiliser 5 programmes smart

La vitesse et l'heure de ces programmes sont définies par défaut. Appuyez simplement sur l'une des 5 touches de programmes et double-cliquez sur «ON / OFF», il commencera automatiquement

le mélange sous le programme sélectionné. Le nombre de temps du compte à rebours sera affiché sur l'écran LCD. Le programme s'arrêtera automatiquement une fois terminé et le mélangeur sera en mode veille.

Si les ingrédients ne sont pas mélangés correctement, utilisez un sabot pour aider à pousser les ingrédients vers les lames.

Remarque: le bûcheur ne peut être utilisé que lorsque la partie principale du couvercle est en place. Tenez le récipient pendant l'utilisation le bûcheur.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle du produit	Tension	Puissance	Capacité	Vitesse maximale
MS-705	220V à 240V 50/60Hz	1500W	2,0L	30000 tr / min

NETTOYAGE



Veuillez vous référer à toutes les instructions incluses dans ce manuel.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

- Le pot et le couvercle sont sûrs au lave-vaisselle. Ne lavez pas l'ensemble de lames au lave-vaisselle car cela peut endommager le joint d'étanchéité en silicone. N'immergez pas VOTRE MIXEUR À BARRES dans l'eau ou tout autre liquide.
- Retirez la fiche de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir avant le nettoyage

■ Ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre dans l'appareil.

1. Nettoyez la base de l'appareil en l'essuyant avec un chiffon humide. Un peu de détergent peut être ajouté si nécessaire.

⚠ N'utilisez pas de tampons à récurer, de paille de fer, de solvants puissants ou d'agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil; Ils peuvent endommager les surfaces extérieures de l'appareil.

2. Nettoyez l'ensemble de lame dans de l'eau chaude savonneuse.

⚠ N'utilisez pas de tampons à récurer, de paille de fer, de solvants puissants ou d'agents de nettoyage abrasifs pour nettoyer les accessoires.

Pour nettoyer les lames, connectez l'ensemble de lames et remplissez le pot à moitié avec de l'eau chaude savonneuse et faites fonctionner pendant 30 secondes. Videz les eaux usées et rincez à l'eau chaude fraîche. Répétez si nécessaire.

COMMENT STOCKER

1. Débranchez l'appareil.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches et placées dans un endroit propre et sec.

3. Rangez le mixeur à la verticale avec le couvercle fixé sur le dessus.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service agréé.

DÉPANNAGE

Pour réduire le risque de choc électrique et de fonctionnement involontaire, mettez l'appareil hors tension et débranchez l'appareil avant le dépannage.

Problème	Analyse et Solutions
Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant qu'il fonctionne et ne peut pas être redémarré.	1. Vérifiez si l'appareil est correctement branché sur une prise électrique. 2. Assurez-vous que le récipient est correctement placé sur la base du moteur. 3. Le moteur s'arrête pendant le fonctionnement en raison d'une surchauffe. Laisser refroidir le mixeur pendant 20 minutes.
Le mixeur ne s'allume pas.	Assurez-vous que l'ensemble de lames est correctement assemblé au pot et qu'il n'est pas mal aligné.
Blender ne s'éteint pas.	Débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique et appelez le service client pour l'assistance.
Les ingrédients ne se mélangeant pas correctement.	1. Assurez-vous d'avoir ajouté suffisamment de liquide aux ingrédients. Votre mélange doit être fluide à tout moment. 2. Vous avez peut-être dépassé la ligne de remplissage maximum sur le pot. Ne remplissez pas au-delà de la

	graduation la plus élevée.
La nourriture est hachée de manière inégale.	Soit vous hachez trop d'aliments à la fois, soit vous ne pulsez pas correctement. Réduisez la quantité de nourriture dans le pot.
Air chaud émis par l'appareil.	Le mixeur a peut-être surchauffé, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.

GARANTIE

Cher client,

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

La garantie du fabricant couvre le produit pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat contre les défauts de fabrication. Toutes les garanties sont automatiquement conservées dans notre système, il n'est donc pas nécessaire d'enregistrer votre produit.

Pour une garantie gratuite supplémentaire d'un an, veuillez vous inscrire sur notre site officiel www.iamzchef.com ou remplir la carte de garantie suivante, prendre une photo et l'envoyer à info@iamzchef.com.

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

Toute aide ou question pendant l'utilisation, Contact rapide: info@iamzchef.com, 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.

 **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 nous renvoyer la carte de garantie après avoir rempli les informations. Merci beaucoup!

IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Lea detenidamente estas instrucciones antes de usar su batidora. El uso incorrecto del producto puede provocar daños a los bienes y las personas, por favor úselo de acuerdo con las instrucciones indicadas en este manual.

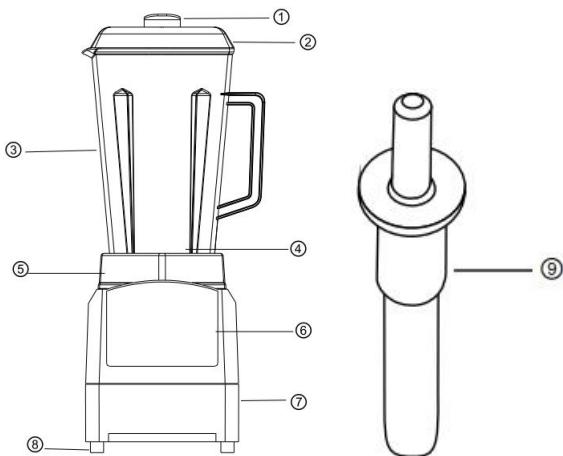
- Asegúrese de que el voltaje del circuito principal corresponda al valor nominal de este aparato antes de operar.
- Si el cable de alimentación o el aparato está dañado, detenga inmediatamente el uso y busque sugerencia del fabricante, su agente de servicio o una persona calificada similar.
- No deje colgar sobre los bordes de una mesa o mostrador ni deje entrar en contacto con cualquier superficie caliente.
- No lleve el aparato por el cable de alimentación.
- No use ningún cable de extensión en este aparato.
- No desenchufe tirando del cable de alimentación, ya que esto puede dañar el enchufe y/o el cable.
- Apague la toma de pared, luego retire el enchufe desde la toma cuando no lo usa o antes de limpiar.
- Pague y desenchufe antes de montar o desmontar herramientas/accesorios, después de usar y antes de limpiar.
- Es necesario realizar una superficie atenta cuando el aparato está utilizado por o cerca de niños.
- El niño no puede jugar con el aparato.
- Este aparato se puede utilizar por personas con discapacidad física, sensorial o mental o que faltan experiencia y conocimiento en caso de que hayan aceptado supervisión o hayan recibido instrucciones en relación con el uso seguro de

este aparato y hayan entendido los peligros potenciales.

- Este aparato no se puede usar por los niños; Debe dejar que el aparato y sus cables estén fuera del alcance de los niños.
- Tenga cuidado cuando el aparato está utilizado cerca de mascotas.
- No use este producto para cualquier otro propósito más allá de su uso diseñado.
- Este aparato es solo para el uso doméstico.
- Asegúrese de que el aparato esté utilizado en una superficie estable, horizontal y resistente al calor.
- No sumerja los cables, enchufes u otras partes de este aparato en agua u otros líquidos.
- No use este aparato al aire libre.
- ADVERTENCIA: Preste atención a las hojas afiladas cuando llena o vacía el jarro y durante la limpieza. Trate con cuidado.
- Nunca dejar mojarse la unidad de alimentación, el cable o el enchufe.
- Para reducir los riesgos de herida, nunca coloque las hojas del conjunto de cortador en la base sin el jarro de batidora instalado correctamente.
- Nunca exceda la capacidad máxima.
- No intente saltarse el sistema de enclavamiento que alimenta el aparato.
- Siempre opere este producto en una superficie plana.
- Desenchufe la batidora cuando no lo usa, antes de desmontar o montar las partes y antes de limpiar.
- Advertencia: No lo use si la taza de mezcla está agrietada o rota.

- No opere la Batidora cuando la taza de mezcla está vacía.
- Si las hojas del conjunto de cortador están aflojadas, detenga inmediatamente usarlo, reemplace el conjunto de cortador. No intente reparar o apretar el conjunto de hojas.
- Inspeccione diariamente el contenedor y el conjunto de cortador. No use contenedor roto, astillado o agrietado. Compruebe si tiene o no tiene desgastes, muescas, o rupturas en el conjunto de cortador. No use las hojas rotas o agrietadas.
- Evite los daños a la batidora, el contenedor o el conjunto de cortador.
- NO mueva ni agite la batidora durante la operación.
- Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el jarro, ya que esto puede causar una fuga inmediata de vapor.
- Al retirar el jarro de la base de batidora, debe esperar hasta que las hojas detengan la rotación. Retirar el jarro mientras que las hojas estén rotando puede causar daños a la batidora.
- En el caso hipotético de que el aparato ocurriera una disfunción, detenga inmediatamente el uso y busque sugerencia del departamento de servicio para evitar cualquier riesgo.

COMPONENTES



1. Tapa de relleno extraíble
2. Tapa del jarro
3. Jarro de 2L
4. Conjunto de cortador
5. Base de goma
6. Control de panel
7. Base de motor
8. Patas antideslizantes
9. Varilla de mezcla

CONTROL DE PANEL



SPEED: Control manual de velocidad inferior de 1 a 9

ON/OFF: Controla la alimentación eléctrica de la máquina. Haga doble clic para encender y presione una vez más para apagar.

TIMER: El temporizador se puede configurar hasta por 960 segundos. Al presionar el botón del temporizador, aumentará el temporizador en 60 segundos, lo que se mostrará en la pantalla.

CLEAN/PULSE: Manténgalo presionado para hacer funcionar la máquina a la velocidad máxima hasta que lo suelte.

5 Programas inteligentes preestablecidos

Preset para moler, hacer salsa, jugo, batidos y leche de frijoles.

La licuadora está equipada con 5 configuraciones de programa para las recetas más utilizadas. Estos programas pueden pausar y cambiar de velocidad 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.

Programa	Velocidad	Tiempo de trabajo	¿Es el tiempo adjustable?
MOLER	Programa controlado	45 segundos	No
SALSA	Programa controlado	3 minutos	No
JUGO	Programa controlado	110 segundos	No
SMOOTHIE	Programa controlado	20 segundos	No
LECHE DE FRIJOL	Programa controlado	3 minutos	No

USA TU MEZCLADOR

- 1.Coloque la base del motor sobre una superficie limpia, seca, uniforme, nivelada y firme, como un mostrador o una mesa.
- 2.Asegúrese de que la almohadilla de centrado esté bien alineada sobre la base del motor antes de usarla.
3. Corte los alimentos en trozos más pequeños para mezclarlos de manera más eficiente. Agregue los ingredientes al recipiente, asegurándose de no exceder la línea de llenado "MAX".

ADVERTENCIA:

NO llene el recipiente con ingredientes calientes a más de la mitad de su capacidad para evitar el desbordamiento y causar lesiones.

NOTA: Si necesita agregar ingredientes adicionales mientras el aparato está procesando, abra el tapón de la tapa y vierta los ingredientes a través de la abertura del tapón de la tapa.

Asegúrese de que la parte principal de la tapa esté en su lugar cuando agregue los ingredientes.

IMPORTANTE: NUNCA HAGA FUNCIONAR EL APARATO 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 recipiente 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 quitar el recipiente mientras el aparato aún está funcionando.

5. Presione la tapa hacia abajo en el recipiente firmemente e inserte el tapón de la tapa en la abertura de la tapa y girelo hacia derecha para bloquear el lugar.

PRECAUCIÓN: Nunca opere la licuadora sin la tapa bien cerrada durante el funcionamiento. Utilice siempre la tapa completa al licuar, especialmente al licuar ingredientes calientes (a menos que se inserte un sabotaje a través de la abertura de la licuadora).

6. Enchufe la licuadora en el tomacorriente y escuchará un sonido “bi”, se mostrará “000” en la pantalla LCD indicando que el aparato está listo para usarse. Comience a mezclar presionando Velocidad o simplemente seleccionar un botón de programa inteligente.

1) Usando la velocidad manualmente:

Presione “SPEED” para seleccionar la velocidad deseada (de 1 a 9), y presione “TIMER” para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado, luego haga doble clic en la tecla “ON/OFF” para comenzar.

2) Usando los 5 programas

La velocidad y el tiempo de estos programas se establecen de forma predeterminada. Simplemente presione una de las 5 teclas de programas y haga doble clic en “ON/OFF”, automáticamente comenzará a mezclar bajo el programa seleccionado. El número del tiempo de cuenta regresiva se mostrará en la pantalla LCD. El programa se detendrá automáticamente después de que se complete y la licuadora estará en modo de espera.

Si los ingredientes no se mezclan correctamente, use sabotaje para ayudar a empujar los ingredientes hacia las cuchillas.

Nota: El sabotaje solo se puede usar cuando la parte principal de la tapa está en su lugar. Sostenga el recipiente mientras usa el tamper.

PARÁMETROS TÉCNICOS

Modelo del Producto	Voltaje	Potencia	Capacidad	Velocidad Máxima
MS-705	220-240V 50/60 Hz	1500 W	2.0 L	30000 RPM

LIMPIEZA

! Por favor refiera a todas las instrucciones incluidas en este manual.

Limpie el aparato después de cada uso.

- El jarro y la tapa se pueden usar en el lavavajillas, pero el conjunto de cortador no se puede, ya que esto puede dañar el sello de la junta de silicona. No sumerja su Batidora de Varilla en el agua u otros líquidos.
 - Desconecte el enchufe del tomacorriente y deje enfriarse el aparato antes de limpiar.
 - No sumerja la base del aparato en el agua y evite la penetración de agua en el aparato.
1. Limpie la base usando un paño húmedo. Puede añadir un poco de detergente.

! No limpie el aparato con estropajos, lana de acero, solventes fuertes o agentes de limpieza abrasivos de ninguna manera; Esto puede dañar la superficie exterior del aparato.

2. Limpie el conjunto de cortador en agua jabonosa cálida.

! No limpie los accesorios con ningún estropajo, lana de acero, solventes fuertes o agentes de limpieza abrasivos.

Para limpiar las hojas, conecte el conjunto de cortador y llene el jarro con una mitad de agua jabonosa cálida, y funcione durante 30 segundos. Vacíe el agua residual y enjuague con agua limpia caliente. Repítalo cuando sea necesario.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas y las coloque en un lugar limpio y seco.
3. Almacene en posición vertical la batidora con tapa asegurada en la parte superior.

Cualquier otro servicio debe realizarse por un agente de servicio autorizado.

SOLUCIÓN DE PROBLEMA

Para reducir el riesgo de shock eléctrico y disfunción, apague y desenchufe el aparato antes de resolver la disfunción.

Problema	Análisis y Solución
La batidora no se puede iniciar o detener durante el funcionamiento ni la base de motor.	<ol style="list-style-type: none">1. Compruebe para ver si el aparato está enchufado en un tomacorriente de manera asegurada.2. Asegúrese de que el contenedor esté colocado de manera asegurada en la base de motor.3. El motor se detiene durante la operación debido al sobrecaalentamiento. Deje enfriarse la batidora durante 20 minutos.
La batidora no se enciende.	Asegúrese de que el conjunto de cortador esté ensamblado correctamente en el jarro y que no esté

	desalineado.
La batidora no se apaga.	Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y telefonee al servicio al cliente para obtener soporte.
Los ingredientes no se mezclan de manera correcta.	1. Asegúrese de haber agregado suficiente líquido a los ingredientes. Su mezcla debe ser fluida en todo momento. 2. Es posible que haya excedido la línea máxima de relleno en el jarro. No exceda a la marca máxima de graduación.
Los alimentos no están cortados de manera uniforme.	Es posible que haya cortado demasiados alimentos a la vez, o el pulso no sea normal. Reduzca la cantidad de alimentos en el jarro.
El aparato emite calor.	Es posible que la batidora esté sobrecalentada, deje enfriarse antes de reutilizar.

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 12 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.

Para obtener un año adicional de garantía gratuita, regístrese en nuestro sitio web oficial www.iamzchef.com o complete la siguiente Tarjeta de garantía, tome una foto y envíela a info@iamzchef.com.

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

Cualquier ayuda o pregunta durante el uso, Contacto Rápido: info@iamzchef.com, le 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.



amzchef Tarjeta de garantía

Correo electrónico: _____

Nombre del comprador: _____

Dirección: _____

Tel.: _____

Número de orden: _____

Fecha de compra: _____

Nombre del artículo: _____

Modelo: _____

Número de serie: _____

Por favor envíenos la tarjeta de garantía después de completar la información. ¡Gracias por tu esfuerzo!

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti norme di sicurezza. Un uso scorretto del prodotto potrebbe causare danni alla proprietà e alle persone, si prega pertanto di usarlo secondo le procedure spiegate in questo manuale.

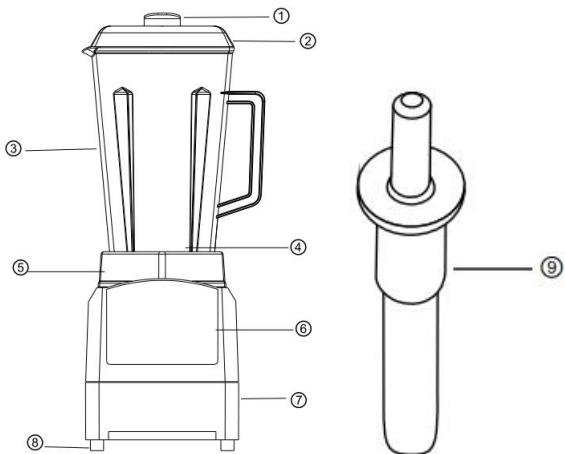
- Prima di iniziare, assicurarsi che il voltaggio del circuito principale corrisponda a quella riportata sull'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione o l'apparecchio sono danneggiati, smettere immediatamente di usarlo e chiedere consiglio al produttore, il suo rivenditore o una persona altrettanto qualificata.
- Non lasciare che il cavo penda sul bordo del tavolo o bancone e fare attenzione che non venga a contatto con superfici calde.
- Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dal cavo.
- Non utilizzare prolunghe con questo apparecchio.
- Non tirare il cavo per estrarre la spina poiché ciò potrebbe danneggiare la spina e/o il cavo.
- Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa quando non in uso o prima di ogni operazione di pulizia.
- Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa prima di montare o rimuovere strumenti/accessori, dopo l'uso e prima di ogni operazione di pulizia.
- E' necessaria una stretta supervisione quando un qualsiasi apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Il presente apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con

mancanza di esperienza e di conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza, oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati.

- Il prodotto non può essere utilizzato da bambini; il prodotto e il suo cavo devono essere tenuti lontani dalla loro portata.
- Prestare attenzione quando si utilizza qualsiasi apparecchio vicino ad animali domestici.
- Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi dall'uso previsto.
- Questo prodotto è progettato solo per l'uso domestico.
- Assicurarsi che l'apparecchio venga utilizzato su una superficie di lavoro stabile, piana e resistente al calore.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte dell'apparecchio in acqua né in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- ATTENZIONE: Prestare particolare attenzione alle lame affilate mentre si riempie o si svuota la caraffa e durante le operazioni di pulizia. Maneggiare con Cura.
- Non bagnare l'alimentatore, il cavo o la spina.
- Per ridurre il rischio di lesioni, non posizionare mai le lame sulla base se la caraffa non è correttamente fissata.
- Non superare mai la capacità massima.
- Non tentare in nessun modo di bypassare il sistema di interblocco che accende l'unità.
- Posizionarsi sempre su una superficie piana.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.

- Attenzione: Non usare se la caraffa è danneggiata o rossa.
- Non usare il frullatore quando la caraffa del frullatore è vuota.
- Se le lame sono allentate, interrompere immediatamente l'uso e sostituirle. Non tentare di riparare o stringere le lame.
- Ispezionare quotidianamente il contenitore e le lame. Non utilizzare contenitori rotti, scheggiati o danneggiati. Controllare lame in caso di usura, scheggiamento o lame rotte. Non utilizzare lame danneggiate o incrinate.
- Per evitare danni al frullatore, al contenitore o alle lame.
- NON muovere o agitare il frullatore quando è in funzione.
- Prestare particolare attenzione se si versa del liquido caldo all'interno della caraffa, ciò potrebbe comportare una perdita improvvisa di vapore.
- Non rimuovere mai la caraffa dalla base quando le lame sono in movimento. Rimuovere la caraffa mentre le lame ruotano può causare danni al frullatore.
- Se si dovesse verificare un improbabile guasto all'apparecchio, smettere immediatamente di utilizzarlo e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato per evitare qualsiasi eventuale rischio.

COMPONENTI



- 1, Tappo dosatore rimovibile
- 2, Coperchio
- 3, Caraffa da 2L
- 4, Insieme di lame
- 5, Base in gomma
- 6, Pannello di controllo
- 7, Motore di base
- 8, Piedini antiscivolo
- 9, Bacchetta di miscelazione

PANNELLO DI CONTROLLO



SPEED: Controllo manuale della velocità inferiore dalla variabile 1 a 9

ON/OFF: Controlla l'accensione e lo spegnimento del frullatore. Fare doppio clic per accendere e premere ancora una volta per spegnerlo.

TIMER: Il timer può essere impostato fino a 960 secondi. Premendo il pulsante del timer, il timer aumenterà di 60 secondi, cosa che verrà visualizzata sul display.

PULIZIA / IMPULSI: premere e tenere premuto per far funzionare la macchina alla massima velocità fino a rilasciarlo.

5 Programmi intelligenti preimpostati

Preimpostazioni per macinare, preparare salsa, succhi, frullati e latte di fagioli.

Il frullatore è dotato di 5 impostazioni di programma per le ricette più comunemente utilizzate. Questi programmi possono mettere

in pausa e cambiare velocità durante il ciclo.

Nota: questi programmi sono ottimizzati per queste categorie di ricette, ma possono funzionare bene anche con altre scelte di ricette.

Programma	Velocità	Tempo di esecuzione preimpostato	IL tempo è regolabile?
MACINARE	Program controlled	45 secondi	No
SALSA	Program controlled	3 minuti	No
SUCCO	Program controlled	110 secondi	No
SMOOTHIE	Program controlled	20 secondi	No
LATTE DI FAGIOLI	Program controlled	3 minuti	No

COME USARE IL FRULLATORE

1. Colocare la base del motore su una superficie pulita, asciutta, uniforme, piana e solida come un piano di lavoro o un tavolo.
2. Assicurarsi che la piastra di centraggio sia allineato saldamente sulla base del motore prima dell'uso.
3. Taglia il cibo in pezzi più piccoli per una miscelazione più efficiente. Aggiungere gli ingredienti nel contenitore, facendo attenzione a non superare la linea di riempimento "MAX".

AVVERTIMENTO:

NON riempire il contenitore con gli ingredienti caldi per oltre metà

della capacità per evitare il trabocco e provocare lesioni.

NOTA: se dovete aggiungere altri ingredienti durante la lavorazione, aprire il tappo del coperchio e versare gli ingredienti attraverso l'apertura del tappo del coperchio. Assicurati che la parte principale del coperchio sia a posto quando aggiungi gli ingredienti.

IMPORTANTE: NON FARE MAI FUNZIONARE L'APPARECCHIO A VUOTO.

4. Con il motore spento, posizionare il contenitore sulla base del motore allineandolo sulla piastra di centraggio. Il contenitore può essere installato in quattro diversi orientamenti. La maniglia può essere allineata su uno dei 4 lati della base del motore. Non tentare mai di posizionare un contenitore su una base del motore in funzione o di azionare una base del motore senza un contenitore correttamente posizionato. Il motore non funzionerà se il contenitore non è installato correttamente.

ATTENZIONE: non tentare mai di rimuovere il contenitore mentre l'apparecchio è ancora in funzione.

5. Spingere con decisione il coperchio nel contenitore e inserire il tappo del coperchio nell'apertura del tappo del coperchio e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.

ATTENZIONE: non azionare mai il frullatore senza il coperchio bloccato saldamente durante il funzionamento. Utilizzare sempre il coperchio completo quando si frulla, soprattutto quando si frullanano ingredienti caldi (a meno che il pressino non sia inserito attraverso l'apertura del tappo del coperchio).

6. Collegare il frullatore alla presa e si sentirà un suono "bi", "000" verrà visualizzato sul display LCD indicando che l'apparecchio è

pronto per l'uso. Inizia a miscelare premendo Velocità o semplicemente premendo un pulsante di programma intelligente.

1) Utilizzo manuale della velocità:

Premere "SPEED" per selezionare la velocità desiderata (da 1 a 9) e premere "TIMER" per selezionare il tempo di funzionamento desiderato, quindi fare doppio clic sul tasto "ON / OFF" per iniziare.

2) Utilizzo dei 5 programmi

La velocità e il tempo per questi programmi sono impostati per impostazione predefinita. Basta premere uno dei 5 tasti dei programmi e fare doppio clic su "ON / OFF", inizierà automaticamente la miscelazione sotto il programma selezionato. Il numero del conto alla rovescia verrà visualizzato sullo schermo LCD. Il programma si interromperà automaticamente al termine e il frullatore sarà in modalità standby.

Se gli ingredienti non si mescolano correttamente, utilizzare un tamper per aiutare a spingere gli ingredienti verso le lame.

ATTENZIONE: il tamper può essere utilizzato solo quando la parte principale del coperchio è in posizione.

DATI TECNICI

Modello del Prodotto	Voltaggio	Potenza	Capacità	Velocità Massima
MS-705	220V-240V 50/60Hz	1500W	2.0L	30000RPM

PULIZIA

! Si prega di fare riferimento a tutte le istruzioni incluse in questo libretto.

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

- La caraffa e il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Non lavare l'insieme di lame in lavastoviglie, tale operazione potrebbe danneggiare la guarnizione in silicone. Non immergere il frullatore in acqua o in altri liquidi.
- Collegare il frullatore e lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.
- Non immergere la base dell'apparecchio in acqua e assicurarsi che non penetri acqua al suo interno.

3. Pulire la base con un panno inumidito. È possibile aggiungere un po' di detergente.

! Per pulire l'apparecchio non utilizzare spugne abrasive, paglette d'acciaio o qualsiasi solvente o detergente abrasivo; potrebbero danneggiare la superficie esterna dell'apparecchio.

4. Pulire l'insieme di lame in acqua calda e sapone.

! Durante la pulizia dei componenti e degli accessori non utilizzare spugne abrasive, paglette d'acciaio o qualsiasi solvente o detergente abrasivo.

Per pulire le lame riempire la caraffa a metà con acqua calda e sapone, mettere in funzione per 30 secondi. Svuotare la caraffa e sciacquare con acqua fredda. Ripetere l'operazione se necessario.

COME CONSERVARE L'APPARECCHIO

1. Scollegare l'apparecchio.
2. Assicurarsi che tutti i componenti e gli accessori siano puliti e asciutti e conservate in un luogo pulito e asciutto.
3. Conservare il frullatore in posizione verticale con il coperchio fissato in alto.

Qualsiasi altra operazione di manutenzione deve essere eseguita dai rappresentanti tecnici autorizzati.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Attenzione:

Per ridurre il rischio di scossa elettrica e uno scorretto funzionamento, spegnere e scollegare l'unità prima di iniziare un'indagine completa del problema.

Problema	Analisi e Soluzioni
Il frullatore non si accende o si ferma mentre è in funzione e non può essere riavviato.	<ol style="list-style-type: none">1. Controllare che l'unità sia collegata correttamente a una presa elettrica.2. Assicurarsi che il contenitore sia posizionato correttamente sulla base del motore.3. A causa di un surriscaldamento il motore del frullatore si spegne mentre è in funzione. Lascia raffreddare il frullatore per 20 minuti.
Il frullatore non si accende.	Accertarsi che l'insieme di lame sia montato correttamente sulla caraffa e che non sia disallineato.

Il frullatore non si spegne.	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica e chiamare l'assistenza clienti per ricevere supporto tecnico.
Gli ingredienti non frullano correttamente.	<p>1. Assicurarsi di aver aggiunto abbastanza liquido agli ingredienti da frullare. La tua miscela deve avere sempre una consistenza liquida.</p> <p>2. Si è superata la linea di riempimento massima indicata sulla caraffa. Non riempire la caraffa oltre il segno di graduazione più alto.</p>
Il cibo non viene tritato in sola volta, o non si sta usando un modo uniforme.	Si sta tagliando troppo cibo in una sola volta, o non si sta usando una pulsazione corretta. Ridurre il contenuto della caraffa.
L'unità emette un cattivo odore.	Il frullatore potrebbe essersi surriscaldato, lasciare raffreddare prima di utilizzarlo di nuovo.

GARANZIA

Caro cliente,

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

La garanzia del produttore copre il prodotto per un periodo di 12 mesi dalla data di acquisto contro i difetti di fabbricazione. Tutte le garanzie vengono registrate automaticamente nel nostro sistema, quindi non è necessario registrare il prodotto.

Per un ulteriore anno di garanzia gratuita, registrati sul nostro sito web ufficiale www.iamzchef.com o compila la seguente scheda di garanzia, scatta una foto e inviala a info@iamzchef.com.

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

Qualsiasi aiuto o domanda durante l'uso, contatto rapido:
info@iamzchef.com, 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 la macchina non funziona in modo che possiamo essere molto più chiari sui tuoi problemi e offrirti la soluzione migliore.

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 rispedirci la scheda di garanzia dopo aver inserito le informazioni. Grazie per i tuoi sforzi!