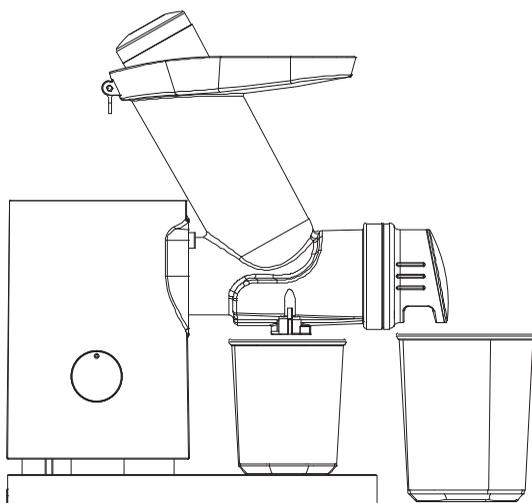




Instruction Manual  
Bedienungsanleitung  
Manuel d'instructions  
Manual de instrucciones  
Manuale di istruzioni



Slow Juicer  
Langsamer Entsafter  
Presse-agrumes lent  
Exprimidor lento  
Juicer lento

ZM1507  
220-240V 50/60Hz 150W

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

## ENGLISH

## Content

Section I. Precautions for Safety Use	6
Section II. Parts and Functions	8
Section III. Method of Operation	10
Section IV. How to assemble	11
Section V. Tips for Ingredients Selection	14
Section VI. Maintenance	16
Section VII. Safety Index	18
Section VIII. Trouble Shooting	18
Section IX. Warranty	20

## DEUTSCH

## Inhalt

Kapitel I. Sicherheitshinweise	21
Kapitel II. Komponenten und Funktion	23
Kapitel III. Bedienungshinweise	25
Kapitel IV. Zusammenbau	26
Kapitel V. Hinweise zu den Zutaten	29
Kapitel VI. Wartung	31
Kapitel VII. Technische Daten	33
Kapitel VIII. Störungsbehebung	33
Kapitel IX. Garantie	34

## FRANÇAIS

## Table des matières

Kapitel I. Sicherheitshinweise	36
Kapitel II. Komponenten und Funktion	38
Kapitel III. Bedienungshinweise	40
Kapitel IV. Zusammenbau	41
Kapitel V. Hinweise zu den Zutaten	44
Kapitel VI. Wartung	46
Kapitel VII. Technische Daten	48
Kapitel VIII. Störungsbehebung	48
Kapitel IX. Garantie	49

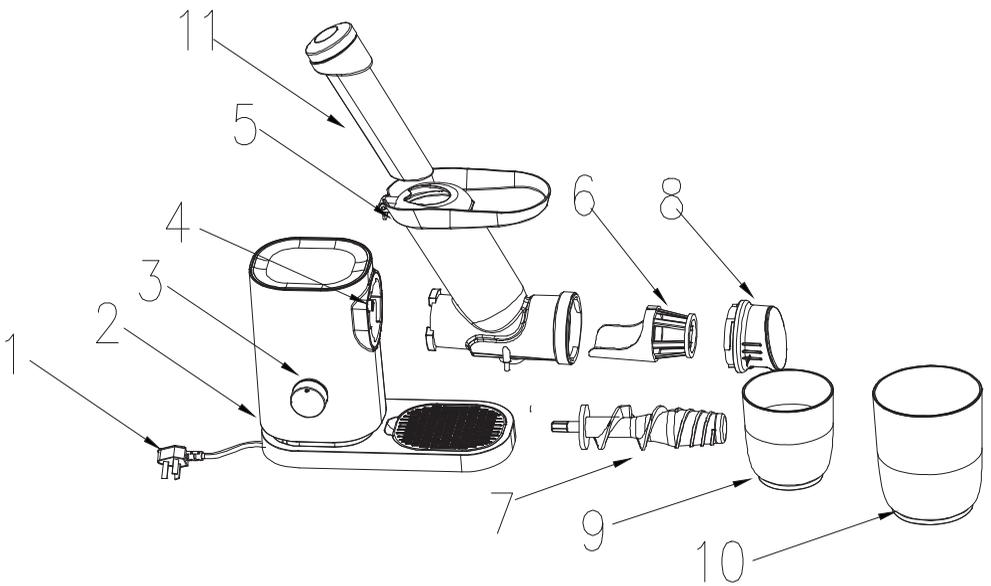
## ESPAÑOL

## Contenido

Sección I. Precauciones para el uso seguro	51
Sección II. Piezas y funciones	53
Sección III. Método de operación	55
Sección IV. Cómo armarlo	56
Sección V. Consejos para la selección de ingredientes	59
Sección VI. Mantenimiento	61
Sección VII. Índice de seguridad	63
Sección VIII. Resolución de problemas	63
Sección IX. Garantía	64

Sezione I. Precauzioni per l'uso in sicurezza-----	66
Sección II. Parti e Funzioni-----	68
Sección III. Metodo di operazione-----	70
Sección IV. Come assemblare-----	71
Sección V. Suggerimenti per la selezione degli ingredienti-----	74
Sección VI. Manutenzione-----	77
Sección VII. Indice di sicurezza-----	78
Sección VIII. Risoluzione dei Problemi-----	78
Sección IX. Garanzia-----	79

Parts and Functions  
Komponenten und Funktion  
Pièces et fonctions  
Piezas y funciones  
Parti e funzioni



## **Section I. Precautions for Safety Use**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Power of 220-240V~50/60Hz shall be supplied to this product. Please confirm your power supply before use.
2. Be sure to disconnect the power supply before dis-assembly/re-assembly or adjustment to this product.
3. In case of any damage to the flexible wire, to avoid any hazard, contact our customer service or send it to our authorized service center for replacement, and do not try to disassemble it without our authorization.
4. Prior to use, please check the power cable, plug, juice filter, Auger, chopper body, meat grinder and other parts, and in case of any damage, stop using this product and contact our customer service immediately without unauthorized dis-assembly or repair to avoid any potential hazard.
5. For need of any repair during use, return appliance to our authorized service facility for examination, repair or electrical adjustment.
6. Before connecting with power supply, make sure that any such removable parts as extractor body, auger, juice filter and extractor cover have been mounted in place.
7. DO NOT put your fingers or other objects into the juicer opening while it is in operation. If food becomes lodged in the opening, use the plunger or another piece of fruit to push it down. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
8. The food material needs to be cut into proper pieces so as to pass through the inlet to extractor/chopper/grind. Any fruit/vegetable shall have any hard core, seed, skin or shell removed before processing.

9. Proper amount of force shall be used to push the food material in, not excessive but sufficient to have it cut off exactly.
10. The juice filter, extractor cover, or auger may be dyed by the juice during operation, which is a normal phenomenon and has no effect on edibility and does no harm to health.
11. This product is equipped with intelligent protection chips, making it stop automatically for every 20 minutes' operation. And in such case, rest it for 20-30 minutes before restarting it, so as to cool the motor down and prolong product servicelife.
12. This product is designed to limit the flow rate. During processing of any hard material, the motor will be locked and the current will rise up. When the current goes higher than 1.3A, the equipment will beep and the motor will stop operation for over-current protection and extension of life span.
13. In case that current limit protection is triggered or the motor is locked and stops automatically, disconnect the power supply and keep the switch in position "0", and press Rotate Backwards button on the power switch, and then discharge the food material and then press Rotate Forwards to restart the machine. If the problem continues, it is recommended to remove any food material inside auger before restart so as to protect the motor.
14. After the completion of operation, remove any removable part only after the motor/auger/shredder/slicer/grinder screw has stopped rotating and the power has been disconnected.
15. Any part in contact with food material is clean, safe and reliable in compliance with related food hygiene codes.
16. To protect against risk of electrical shock, do not put the motor base in water or other liquid.
17. Do not use any steel wool, abrasive cleaning agent or corrosive liquid such as gasoline or acetone to clean this product.

18. This product should be stored in a place that children can't reach. Not allow persons with unsound extremities and sensation or mental disorders and persons who are short of related experience and knowledge( including children ) to use or play with this product.
19. This product is used for individual or family only.
20. This product is of Class-I protection grade, and the socket used for it must be grounded properly.

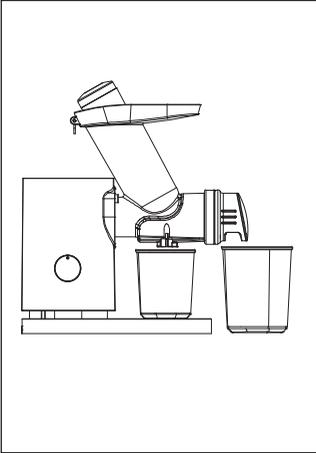
## Section II. Parts and Functions

No.	Part name	Function
①	Power cord	It is used for connecting the power supply to provide power.
②	Main body	As a main part and the power source of the appliance,
③	Power switch	It controls the operating statuses of the appliance.
④	Locking Button	It is used for locking the drum to prevent it from getting loose from the main body during use.

⑤	Drum	It is a main part for juicing. Food ingredients are loaded from the Feed Chute at the top and then discharged in forms of juice and pulp via the juice outlet and the pulp outlet respectively.
⑥	Juice strainer	By means of breaking in with the Auger, it is used for grinding and filtering the extracted food ingredients to get juice
⑦	Auger	As a main part for juicing, it is used for conveying food ingredients and grinding them by breaking in with the juice strainer or the squeezer.
⑧	End cap	It is used for grinding food ingredients by breaking in with the Auger(For fruits and vegetables).
⑨	Juice container	It is used to hold and collect juice.
⑩	Pulp container	It is used for loading Pulps.
⑪	Plunger	It is used for squeezing the fed food ingredients gently for their full contact with the auger and higher juice extraction efficiency.

### Section III. Method of Operation

Prior to first use, Please thoroughly clean any parts in contact with food material. (See Section IV. Maintenance for more details)



Switch operation instructions:

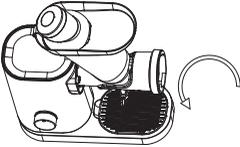
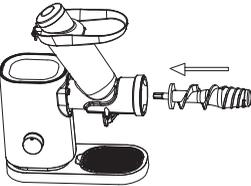
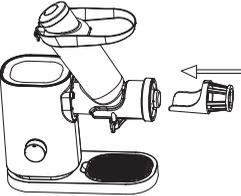
“SOFT”: it is used for juicing soft food ingredients.

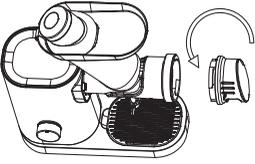
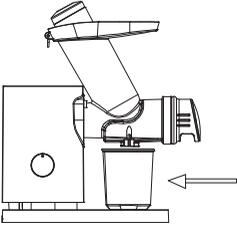
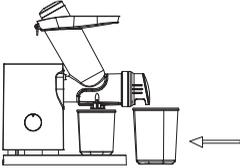
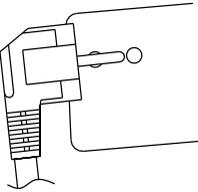
“HARD”:it is used for juicing hard food ingredients.

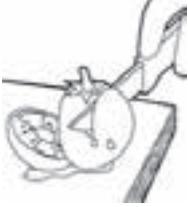
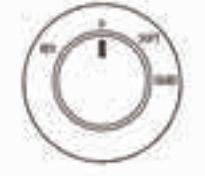
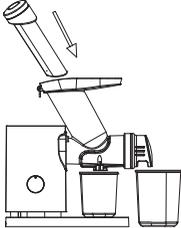
“0” : Close and stop

“Rev” : It is used when pulp discharge blocked or the motor is locked

## Section IV. How to assemble

	1	<p>Connect the juicing body and the main body:1.Have the triangular aligning sign “▼” on the juicing body align with the aligning “unlocking triangular sign” on the main body and then put the juicing body into the main body (the three clips on the juicing body will realize alignment).Then turn the juicing body anticlockwise. When there is a click, it suggests that the connection is finished.</p>
	2	<p>Have the hexagonal shaft of the Auger align with the hole on the main body and push it horizontally until it reaches the bottom (when alignment fails, just turn the Augers lightly).</p>
	3	<p>Fit the larger-hole end of the juicer strainer into the tail of the Auger and push it while the three clips of the juicer strainer align with the three clamping slots in the drum. (The juice strainer is used with the juicing button in the rear only. This function is used for juicing.)</p>

	4	<p>Place the end cap onto the drum by aligning the triangle alignment mark “▼” on end cap with the unlock triangle mark on the drum, and then rotate the end cap counter clockwise.</p>
	5	<p>Put the Juice container in the corresponding groove on the main body and have its opening align with the bottom of the juice outlet of the drum.</p>
	6	<p>Put the pulp container below the pulp outlet of the drum.</p>
	7	<p>Connect the power supply for use of the appliance (make sure the switch is on the OFF position before the power supply is connected).</p>

	8	<p>Wash vegetables and fruits, cut them into blocks fitting the size of the feed port and put them on the tray.</p>
	9	<p>After the “SOFT or HARD” button of the switch is pressed, the appliance will begin to run for 10 minutes or a shorter time.</p>
	10	<p>Put food ingredients into the feed chute on the drum and then push the food ingredients with help of the plunger.</p>

## Section V. Tips for Ingredients Selection

- **FRUIT JUICE EXTRACTOR**

Efficiently juices hard and soft fruits: even citrus fruits, usually one of the hardest fruits to juice.

Jam can not be achieved, some fruit can not squeeze juice (such as bananas, mangoes, dried fruit, sugar cane, etc.).

- **VEGETABLE JUICE**

Cut vegetables to strips(less than 10 cm).

Juices all kinds of vegetables including carrots, beets, celery, peppers, and radishes without destroying the natural flavor and nutrition benefits.

Fresh taste and full nutrition are guaranteed with this unique extraction process.

- **WHEATGRASS AND LEAFY GREENS**

Cut it to strips(less than 10 cm).

Wheat grass, kale, cabbage, spinach and pine tree needles are just some of the natural products that can be juiced with the Amzchef juicer. Enjoy the best that nature offers in raw foods of all kinds and juice them for full nutritional benefits.

### **Instructions on Selection of Fruits**

1. Select fresh fruits and vegetables, which contain more juice. The proper fruits include: pineapple, beet root, celery stalk, apple, cucumber, spinach, melons, tomato, orange and grape.

2. Thick skin on fruits such as orange, pineapple and raw beet root instead of thin skin on fruit/vegetable needs to be removed. Seeds in oranges should be removed as well, which may make the juice taste a little bitter.
3. Concentration of juice extracted from apple depends on what type of apple is selected. Juice extracted from juicier apple is less thick, so select the proper type of apple depending on your desired juice concentration.
4. Just extracted apple juice will turn brown very soon, and this process can be slowed by adding drops of lemon juice into it.
5. Leaves and stems (such as those of lettuce) can be put into the extractor to extract juice.

The typical nutrient ingredient contained in fruits/vegetables are shown below:

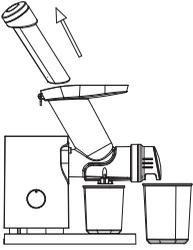
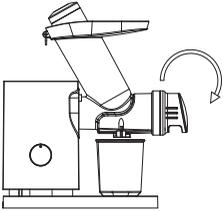
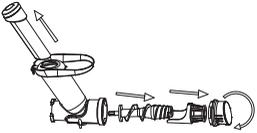
Fruit/Vegetable	Vitamin/Mineral	Calorie
Apple	Vitamin C	200 gram = 150 KJ (72 calorie)
Apricot	Dietary fiber and potassium	30 gram = 85 KJ (20 calorie)
Beet	Folic acid, dietary fiber, Vitamin C and potassium	160 gram = 190 KJ(45 calorie)
Blueberry	Vitamin C	125 gram = 295 KJ(70 calorie)
Brussels Sprouts	Vitamins C, B, B6 and E, folic acid and dietary fiber	100 gram = 110 KJ(26 calorie)
Cabbage	Vitamin C, folic acid, potassium, Vitamin B6 and dietary fiber	100 gram = 110 KJ(26 calorie)
Carrot	Vitamins A, C and B6, and dietary fiber	100 gram=110 KJ (26 calorie)
Celery	Vitamin C and potassium	

		80 gram = 55 KJ(7 calorie)
Cucumber	Vitamin C	280 gram = 120 KJ(29 calorie)
Fennel	Vitamin C and dietary fiber	300 gram = 145 KJ(35 calorie)
Grape	Vitamins C and B6, and potassium	125 gram = 355 KJ(85 calorie)
Yangtao	Vitamin C and potassium	100 gram = 100 KJ(40 calorie)
Muskmelon	Vitamins C and A, folic acid and dietary fiber	200 gram = 210 KJ(50 calorie)
Nectarine	Vitamins C and B3, potassium and dietary fiber	180 gram = 355 KJ(85 calorie)
Peach	Vitamins C and B3, potassium and dietary fiber	150 gram = 205 KJ(49 calorie)
Pear	Dietary fiber	150 gram = 250 KJ(60 calorie)
Pineapple	Vitamin C	150 gram = 245 KJ(59 calorie)
Raspberry	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125gram= 130KJ(31 calorie )
Tomato	Vitamins C, E and A, dietary fiber and folic acid	100 gram = 90 KJ(31 calorie )

## **Section VI. Maintenance**

1. Before cleaning this product, be sure to shut down the switch to disconnect the power supply.
2. Clean this product after using it.
3. The Housing cannot be washed under water, and must be cleaned with twisted wet cloth instead.

4. Before storing it, make sure this product is clean and dry.
5. Disassemble this product to wash the components by the following steps:

	1	<p>Take down the plunger</p>
	2	<p>Press the locking button on the side of the drum and turn the drum clockwise at the same time to take out the drum. The drum cannot be dismantled if the button is not pressed.</p>
	3	<p>After taking down the drum, take down the juicing button (or the noodle button and so on), the tray, the juice strainer (or the end cap) and the auger in order. The dismantlable parts may be flushed with clean water.</p>

## WARNING

Do not immerse the motor base in water or any other liquid. Do not use water jet to clean the motor base.

## Section VII. Safety Index

Product Name	Slow Juicer
Model	ZM1507
Rated Voltage	220V-240V ~
Rated Power	150W
Rated Frequency	50/60Hz
Continuous Operating Time	≤10 minutes
Interval Time	≥10 minutes

## Section VIII. Trouble Shooting

<b>Fault Phenomenon</b>	<b>Analysis of cause</b>	<b>Fault resolution</b>
After connecting power supply and turning on the switch, the product fails to work	<p>1. After turn on the machine, wait for 1s, it will work. It is normal.</p> <p>2. After 1s, it still no work, maybe poor contact between plug and socket</p>	<p>Re-plug it properly</p> <p>1. Replace the socket and try again, or contact after Sales Support Email: <a href="mailto:info@iamzchef.com">info@iamzchef .com</a></p>
During the early uses, the motor generates unpleasant smell	It is a normal phenomenon	If this phenomena occurs frequently, send it to our authorized service center nearest to you for inspection.

<p>This machine stop during operation</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too low voltage</li> <li>2. Excessive amount of food material has been loaded</li> <li>3. The machine has operated continuously for long time.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check whether the voltage is too low</li> <li>2. Disconnect the power supply and remove excessive food material</li> <li>3. It is a normal phenomenon and the motor will resume after a break time.</li> </ol>
<p>Noise is generated during operation.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The machine operates in an unbalanced state due to failure to mount auger or juice filter in place.</li> <li>2. The starting motor in the frame has been damaged.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mount auger or juice filter in place or Contact after Sales Support Email: info@iamzchef .com</li> </ol>



The device meets the requirements of Regulation 2014/30/EU as well as the applicable standards EN55014-1:2017, EN55014-2:2015, EN IEC 61000-3-2:2019, EN61000-3-3:2013+A1:2019

### Correct Disposal of this product



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.

Manufacturer:

Zhongshan Jimi Electrical Appliance Co., Ltd.

Add.: 9 of No.35 dadaozhong jixi Industrial, Xiaolan Town, Zhongshan, Guangdong, China

**EC REP** E-Gate Germany GmbH  
Marzahner Str. 34 D-13053 Berlin Germany

WEEE-Reg.-Nr.DE 20193320

LUCID-Reg.-Nr.DE5698760378353

## Section IX. Warranty

Thank you for purchasing our product, which has been made to meet high quality standards. The manufacturer's warranty covers the product for a period of 12 months from the date of purchase against manufacturing faults.

All Amzchef warranties are automatically kept track of in our system, so there is no need to register your product.

For 6month extra free of charge warranty, please register at website [www.iamzchef.com](http://www.iamzchef.com) or fill in and take picture of bellow Warranty Card sending to [info@iamzchef.com](mailto:info@iamzchef.com).



-----

Warranty Card

Article: \_\_\_\_\_

Model: \_\_\_\_\_

Owner's Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_\_

Dealer's Name & Stamp: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

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

Due to continuous product improvement, we reserve the right to change the product specification without prior notice.

# Kapitel I. Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sind stets diese grundlegenden Sicherheitshinweise zu beachten:

- 1 Dieses Produkt muss mit einer Spannung von 220-240V~50/60Hz versorgt werden. Bitte bestätigen Sie Ihre Stromversorgung vor Gebrauch.
- 2 Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät demontieren, neu montieren oder einstellen.
- 3 Im Fall einer Beschädigung des Kabels wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder senden Sie das Gerät zum Austausch an unser autorisiertes Kundendienstzentrum. Versuchen Sie nicht, das Gerät ohne unsere Genehmigung zu demontieren.
- 4 Bitte überprüfen Sie vor Gebrauch Netzkabel, Stecker, Saftfilter, Schnecke, Gehäuse, Fleischwolf und andere Teile und setzen Sie sich im Fall einer Beschädigung sofort mit unserem Kundendienst in Verbindung. Verwenden Sie das Gerät nicht weiter und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder senden Sie das Gerät an unser autorisiertes Kundendienstzentrum, um Gefahren zu vermeiden.
- 5 Für eine eventuelle Reparatur während des Betriebs senden Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen Einstellung an unseren Kundendienst.
- 6 Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss, dass alle Anbauteile korrekt montiert sind.
- 7 Stecken Sie NICHT Ihre Finger oder Gegenstände in die Entsafteröffnung, während das Gerät in Betrieb ist. Wenn sich etwas in der Öffnung befindet, verwenden Sie den Kolben oder ein anderes Stück Obst/Gemüse, um es nach unten zu drücken. Wenn dies nicht möglich ist, schalten Sie den Motor aus und demontieren Sie den Slow Juicer, um die restlichen Stücke zu entfernen.

- 8 Das Obst/Gemüse muss in Stücke geschnitten werden, damit es durch den Einlass zum Mahlwerk gelangt. Alles Obst/Gemüse muss vor der Verarbeitung von harten Kernen, Samen und Schalen befreit werden.
- 9 Das Obst/Gemüse muss mit der erforderlichen Kraft eingedrückt werden, nicht übermäßig, aber ausreichend, um es korrekt zu verarbeiten.
- 10 Saftfilter, Abdeckung und Schnecke können während des Betriebs durch den Saft verfärbt werden, was normal ist und keinen Einfluss auf die Genießbarkeit und die Gesundheit hat.
- 11 Dieses Produkt ist mit intelligenten Schutzchips ausgestattet, sodass es alle 20 Minuten automatisch stoppt. In diesem Fall muss der Motor vor dem Wiederaufstart 20 bis 30 Minuten ruhen, um ihn abzukühlen und die Lebensdauer des Produkts zu verlängern.
- 12 Dieses Produkt wurde entwickelt, um den Durchsatz zu begrenzen. Während der Verarbeitung von hartem Material wird der Motor blockiert. Wenn die Stromaufnahme höher als 1,3 A ist, ertönt ein Signalton und der Motor unterbricht den Betrieb zum Schutz vor Überstrom und zur Gewährleistung der Lebensdauer.
- 13 Falls der Strombegrenzungsschutz ausgelöst wird oder der Motor blockiert ist und automatisch stoppt, ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie den Schalter in Position „0“ gedrückt. Drücken Sie die Rückwärtslauf-Taste am Netzschalter, und entladen Sie das Obst/Gemüse. Dann drücken Sie wieder die Vorwärtsauftaste, um das Gerät neu zu starten. Wenn das Problem weiterhin besteht, muss vor dem Wiederaufstart alles Obst/Gemüse aus der Schnecke entfernt werden, um den Motor zu schützen.
- 14 Nach Beendigung des Betriebs entfernen Sie alle abnehmbaren Teile erst dann, wenn der Motor und alle beweglichen Teile zum vollständigen Stillstand gekommen sind und der Netzstecker gezogen wurde.
- 15 Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind sauber, sicher und zuverlässig und erfüllen die entsprechenden Lebensmittelhygienevorschriften.

- 16 Zum Schutz vor Stromschlag darf das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- 17 Verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuermittel oder korrosive Flüssigkeiten wie Benzin oder Aceton, um dieses Produkt zu reinigen.
- 18 Das Produkt muss für Kinder unerreichbar gelagert werden. Lassen Sie Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen oder mit wenig oder keiner Erfahrung und Wissen im Umgang mit diesem Gerät (einschließlich Kinder) nicht mit dem Produkt spielen oder es benutzen.
- 19 Dieses Produkt ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt.
- 20 Dies ist ein Produkt der Schutzklasse I und die dafür verwendete Steckdose muss ordnungsgemäß geerdet sein.

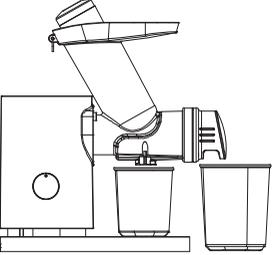
## Kapitel II. Komponenten und Funktion

Nr.	Teilname	Funktion
①	Stromkabel	Es wird zum Anschließen des Netzteils zur Stromversorgung verwendet.
②	Hauptkörper	Als ein Hauptteil und die Stromquelle des Geräts
③	Stromschalter	Es kontrolliert das Betrieb Status des Geräts.
④	Verriegelungsknopf	Es wird zum Verriegeln der Trommel verwendet, um ein Lösen des Hauptkörpers während der Verwendung zu verhindern.

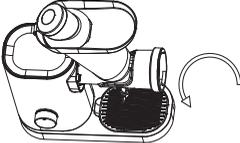
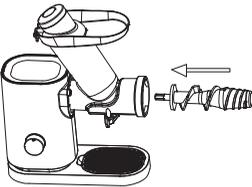
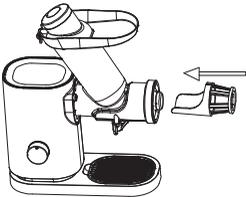
⑤	Trommel	Es ist der Hauptteil zum Entsaften. Lebensmittelzutaten werden aus dem oberen Futtertank geladen und dann in Form von Saft und Fruchtfleisch durch den Saftauslass bzw. den Zellstoffauslass abgegeben.
⑥	Saftsieb	Durch den Einbruch in Schnecke wird es zum Mahlen und Filtern der extrahierten Lebensmittelmaterialien verwendet, um Saft zu erhalten
⑦	Schnecke	Als Hauptbestandteil des Entsafters wird es zum Transport von Lebensmittelrohstoffen verwendet und durch Saftfilter oder Quetscher zerkleinert.
⑧	Endkappe	Es ist eine Schnecke (für Obst und Gemüse), die zum Mahlen von Lebensmittelzutaten verwendet wird.
⑨	Saftbehälter	Es wird zum Halten und Sammeln von Saft verwendet.
⑩	Zellstoffbehälter	Es wird zum Laden von Zellstoff verwendet.
⑪	Kolben	Es wird zum sanften Quetschen des gefütterten Lebensmittelrohstoffs verwendet, um sie vollständig mit der Schnecke in Kontakt zu bringen und die Saftgewinnungseffizienz zu verbessern.

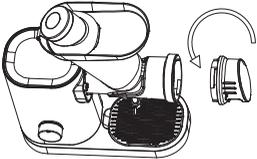
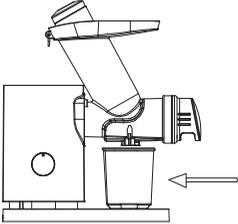
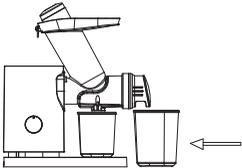
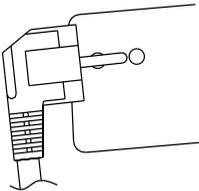
### Kapitel III. Bedienungshinweise

Bitte reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich (Siehe Kapitel IV. Wartung für weitere Details).

	<p>Bedienungsanleitung des Stromschalters:</p> <p>“SOFT”: es ist zum Entsaften von Zutaten für weiche Lebensmittel verwendet.</p> <p>“HARD”: es ist zum Entsaften von Zutaten für harte Lebensmittel verwendet..</p> <p>“0” : ausschalten and stoppen</p> <p>“Rev” : Es wird verwendet, wenn die Aufschlammung oder der Motor blockiert ist</p>
----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Kapitel IV. Zusammenbau

	1	<p>Verbinden Sie den Entsaftungskörper und den Hauptkörper:1 Richten Sie die ”dreieckige Ausrichtungszeichen „▼“ am Entsaftungskörper mit dem ausrichtenden „Entriegelungsdreieckzeichen“ am Hauptkörper aus und setzen Sie den Zerfallkörper in den Hauptkörper ein (die drei Klamme am Entsaftungskörper erreichen eine Ausrichtung).</p> <p>2. Drehen Sie dann den Entsaftungskörper gegen den Uhrzeigersinn. Wenn Sie es einmal klicken, wird die Verbindung beendet.</p>
	2	<p>Richten Sie die Sechskantwelle des Schneckenförderers auf das Loch im Hauptkörper aus und schieben Sie sie horizontal bis zum Boden (wenn die Ausrichtung fehlschlägt, drehen Sie den Schneckenförderer leicht).</p>
	3	<p>Setzen Sie das größere Lochende des Entsafter-Siebs in das Heck der Schnecke ein und drücken Sie es, während die drei Clips des Entsafter-Siebs mit den drei Klemmschlitzen in der Trommel ausgerichtet sind. (Das Saftsieb wird nur mit dem Entsaftungsknopf auf der Rückseite verwendet. Diese Funktion wird zum Entsaften verwendet.)</p>

	4	<p>Setzen Sie die Endkappe auf die Trommel, indem Sie die Dreiecksausrichtungsmarkierung „▼“ auf der Endkappe mit der entriegelten Dreiecksmarkierung auf der Trommel ausrichten und drehen Sie die Endkappe dann gegen den Uhrzeigersinn.</p>
	5	<p>Stellen Sie den Saftbehälter in die entsprechende Schlitz am Hauptkörper, deren Öffnung mit dem Boden des Saftauslasses der Trommel ausgerichtet ist.</p>
	6	<p>Platzieren Sie den Zellstoffbehälter unter den Zellstoffauslass der Trommel.</p>
	7	<p>Schließen Sie das Netzteil zur Verwendung des Geräts an (stellen Sie sicher, dass der Schalter sich in OFF befindet, bevor das Netzteil angeschlossen wird).</p>



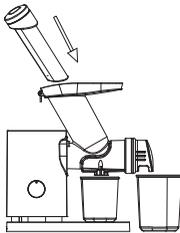
8

Waschen Sie das Gemüse und Obst, schneiden Sie es mit geeigneter Größe für Futteröffnung in Stücke, und legen Sie es auf das Tablett.



9

Nach dem Drücken der Taste „SOFT oder HARD“ des Stromschalters beginnt das Gerät 10 Minuten oder weniger zu laufen.



10

Setzen Sie die Lebensmittelzutaten in den Einfüllschlitz der Trommel ein und drücken Sie die Zutaten mit Hilfe des Kolbens.

## Kapitel V. Hinweise zu den Zutaten

- SLOW JUICER

Entsaftet effizient harte und weiche Früchte, auch Zitrusfrüchte, meist die schwierigsten Früchte zum Entsaften.

Marmelade kann nicht zubereitet werden, einige Früchte können nicht entsaftet werden (z.B. Bananen, Mangos, Trockenfrüchte, Zuckerrohr usw.).

- GEMÜSESAFT

Gemüse in Streifen schneiden (weniger als 10 cm).

Säfte aller Art von Gemüse, einschließlich Karotten, Rüben, Sellerie, Paprika und Radieschen, ohne den natürlichen Geschmack und die Nährstoffe zu zerstören.

Frischer Geschmack und gesunde Ernährung sind mit diesem einzigartigen Prozess garantiert.

- WEIZENGRAS UND BLATTGEMÜSE

In Streifen schneiden (weniger als 10 cm).

Weizen gras, Grünkohl, Kohl, Spinat und Kiefernadeln sind nur einige der natürlichen Produkte, die mit dem Amzchef Entsafter entsaftet werden können. Genießen Sie das Beste, was die Natur an Rohkost aller Art zu bieten hat und entsaften Sie sie für die vollwertigen Nährstoffe.

### Hinweise zur Auswahl der Früchte

6. Wählen Sie frisches Obst und Gemüse, das mehr Saft enthält. Die richtigen Früchte sind: Ananas, Rote Beete, Staudensellerie, Äpfel, Gurken, Spinat, Melonen, Tomaten, Orangen und Trauben.

7. Dicke Schale an Früchten wie Orangen, Ananas und roher Rote Beete muss entfernt werden. Samen in Orangen sollten ebenfalls entfernt werden, wodurch der Saft anderenfalls etwas bitter schmecken kann.
8. Die Konzentration des aus dem Äpfeln gewonnenen Safts hängt davon ab, welche Apfelsorte ausgewählt wird. Saft aus saftigeren Äpfeln ist weniger dick, also wählen Sie die Apfelsorte je nach gewünschter Saftkonzentration.
9. Frisch entsafteter Apfelsaft wird sehr schnell braun, das kann durch Zugabe von Zitronensaft verlangsamt werden.
10. Blätter und Stängel (z.B. von Salat) können in den Slow Juicer gegeben werden, um Saft zu gewinnen.

Der typische Nährstoffgehalt von Obst/Gemüse ist nachfolgend dargestellt:

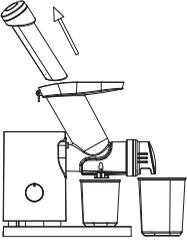
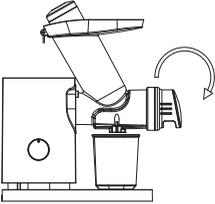
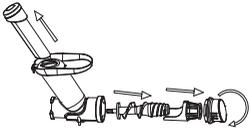
Obst/Gemüse	Vitamine/Mineralstoffe	Kalorien
Äpfel	Vitamin C	200 g = 150 KJ (72 Kalorien)
Aprikosen	Ballaststoffe und Kalium	30 g = 85 KJ (20 Kalorien)
Rote Beete	Folsäure, Ballaststoffe, Vitamin C und Kalium	160 g = 190 KJ (45 Kalorien)
Blaubeeren	Vitamin C	125 g = 295 KJ (70 Kalorien)
Rosenkohl	Vitamin C, B, B6 und E, Folsäure und Ballaststoffe	100 g = 110 KJ (26 Kalorien)
Kohl	Vitamin C, Folsäure, Kalium, Vitamin B6 und Ballaststoffe	100 g = 110 KJ (26 Kalorien)
Karotten	Vitamin A, C und B6, und Ballaststoffe	100 g = 110 KJ (26 Kalorien)
Sellerie	Vitamin C und Kalium	

		80 g = 55 KJ (7 Kalorien)
Gurken	Vitamin C	280 g = 120 KJ (29 Kalorien)
Fenchel	Vitamin C und Ballaststoffe	300 g = 145 KJ (35 Kalorien)
Trauben	Vitamin C und B6 und Kalium	125 g = 355 KJ (85 Kalorien)
Kiwi	Vitamin C und Kalium	100 g = 100 KJ (40 Kalorien)
Zuckermelone	Vitamin C und A, Folsäure und Ballaststoffe	200 g = 210 KJ (50 Kalorien)
Nektarinen	Vitamin C und B3, Kalium und Ballaststoffe	180 g = 355 KJ (85 Kalorien)
Pfirsiche	Vitamin C und B3, Kalium und Ballaststoffe	150 g = 205 KJ (49 Kalorien)
Birnen	Ballaststoffe	150 g = 250 KJ (60 Kalorien)
Ananas	Vitamin C	150 g = 245 KJ (59 Kalorien)
Himbeeren	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125g = 130 KJ (31 Kalorien)
Tomaten	Vitamin C, E und A, Ballaststoffe und Folsäure	100 g = 90 KJ (31 Kalorien)

## **Kapitel VI. Wartung**

6. Bevor Sie dieses Produkt reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker.
7. Reinigen Sie das Produkt nach jedem Einsatz.
8. Das Gehäuse darf nicht unter fließendem Wasser abgewaschen werden und muss stattdessen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

9. Vergewissern Sie sich vor dem Wegstellen, dass das Produkt sauber und trocken ist.
10. Zerlegen Sie das Produkt, um die Komponenten mit folgenden Schritten abzuwaschen:

	1	Kolben herausnehmen
	2	Halten Sie den Verriegelungsknopf an der Seite der Trommel und drehen Sie gleichzeitig die Trommel im Uhrzeigersinn, um die Trommel herauszunehmen. Falls diese Knopf nicht gedrückt wird, kann die Trommel nicht zerlegt werden.
	3	Entfernen Sie nach dem Entfernen der Trommel nacheinander den Entsaftungsknopf (oder den Nudelknopf usw.), das Tablett, das Saftsieb (oder die Endkappe) und die Schnecke. Die abnehmbaren Teile sind mit sauberem Wasser zu spülen.

## WARNUNG

Tauchen Sie das Motorgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Waschen Sie das Motorgehäuse nicht unter fließendem Wasser ab.

## Kapitel VII. Technische Daten

Product Name	Slow Juicer
Model	ZM1507
Rated Voltage	220V-240V ~
Rated Power	150W
Rated Frequency	50/60Hz
Continuous Operating Time	≤10 minutes
Interval Time	≥10 minutes

## Kapitel VIII. Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungsvorschlag
Nach dem Anschließen der Stromversorgung und dem Einschalten arbeitet das Gerät nicht.	<p>3. Nach dem Einschalten des Geräts warten Sie für 1 Sekunde, es startet dann. Das ist völlig normal.</p> <p>4. Nach 1 Sekunde funktioniert es immer noch nicht, möglicherweise schlechter Kontakt zwischen Stecker und Steckdose.</p>	<p>Gerät korrekt anschließen</p> <p>1. Schließen Sie das Gerät neu an und versuchen Sie es erneut, oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter E-Mail: info@iamzchef .com</p>

Bei den ersten Einsätzen erzeugt der Motor unangenehme Gerüche.	Das ist völlig normal.	Wenn dies häufiger auftritt, senden Sie das Gerät zur Überprüfung an unseren autorisierten Kundendienst in Ihrer Nähe.
Das Gerät stoppt während des Betriebs.	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Zu niedrige Spannung.</li> <li>5. Übermäßig viel Obst/Gemüse geladen.</li> <li>6. Das Gerät läuft zu lange im Dauerbetrieb.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Überprüfen Sie, ob die Spannung zu niedrig ist.</li> <li>5. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie überschüssiges Obst/Gemüse.</li> <li>3. Das ist völlig normal und der Motor läuft nach einer Pause wieder.</li> </ol>
Während des Betriebs entstehen laute Geräusche.	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Das Gerät arbeitet nicht ausgeglichen, weil Schnecke oder Saffilter nicht montiert wurden.</li> </ol> <p>Der Anlaufmotor im Rahmen ist beschädigt.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Montieren Sie Schnecke oder Saffilter korrekt oder wenden Sie sich an den Kundendienst. E-Mail: info@iamzchef.com</li> </ol>

## Kapitel IX. Garantie

Vielen Dank für den Kauf unseres Produkts, das nach hohen Qualitätsstandards hergestellt wurde. Die Herstellergarantie umfasst das Produkt für einen Zeitraum von 12 Monaten ab Kaufdatum gegen Herstellungsfehler.

Alle Amzchef-Garantien werden automatisch in unserem System gespeichert, so dass Sie Ihr Produkt nicht registrieren müssen.

Für eine 6-monatige zusätzliche kostenlose Garantie registrieren Sie sich bitte auf der Website [www.iamzchef.com](http://www.iamzchef.com) oder füllen Sie das untenstehende Foto aus und machen Sie ein Foto von der Garantiekarte an [info@iamzchef.com](mailto:info@iamzchef.com).



-----

 **iamzchef** Garantiekarte

Artikel: \_\_\_\_\_

Modell: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_

Unterschrift und Stempel des:  
Fachhändlers \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

Bitte füllen Sie die Garantiekarte innerhalb von 10 Tagen nach dem Kaufdatum aus.

Aufgrund der ständigen Produktverbesserung behalten wir uns das Recht vor, die Produktspezifikation ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

## Section I. Précautions d'utilisation en toute sécurité<sup>3</sup>

Quand vous utilisez un appareil électrique, respectez systématiquement un certain nombre de précautions de sécurité élémentaires, parmi lesquelles :

- 1 Une puissance de 220-240V~50/60Hz doit être fournie à ce produit. Confirmez votre alimentation avant utilisation.
- 2 Veillez à déconnecter l'alimentation avant de procéder au désassemblage/réassemblage ou au réglage de ce produit.
- 3 En cas d'endommagement du fil flexible, pour éviter tout risque, contactez notre service clientèle ou envoyez-le à notre centre de service agréé pour le remplacement, et n'essayez pas de le démonter sans notre autorisation.
- 4 Avant de l'utiliser, veuillez vérifier le câble d'alimentation, la fiche, le filtre à jus, la spirale, l'arbre porte-lames, le hachoir à viande et les autres pièces. En cas de dommage, cessez immédiatement d'utiliser ce produit et contactez immédiatement notre service après-vente afin d'éviter tout danger potentiel.
- 5 Pour tout besoin de réparation pendant l'utilisation, retournez l'appareil à notre centre de service agréé pour examen, réparation ou réglage électrique.
- 6 Avant de brancher l'alimentation, assurez-vous que toutes les pièces amovibles telles que le corps de l'extracteur, la spirale, le filtre à jus et le couvercle de l'extracteur ont été montés en place.
- 7 NE PAS mettre les doigts ou d'autres objets dans l'ouverture de la centrifugeuse pendant son fonctionnement. Si des aliments se logent dans l'ouverture, utilisez le poussoir ou un autre fruit pour le pousser. Lorsque cette méthode n'est pas possible, éteignez le moteur et démontez la centrifugeuse pour retirer les aliments restants.
- 8 Le produit alimentaire doit être coupé en morceaux appropriés de manière à passer à travers l'entrée de l'extracteur/hachoir. Tout

- fruit/légume doit être débarrassé de tout noyau dur, graine, peau ou coquille avant traitement.
- 9 Utilisez une force appropriée pour pousser le produit alimentaire à l'intérieur, pas de manière excessive mais suffisante pour qu'il soit coupé exactement.
  - 10 Le filtre à jus, le couvercle de l'extracteur ou la spirale peuvent être teints par le jus pendant le fonctionnement, ce qui est un phénomène normal et n'a aucun effet sur la comestibilité et ne nuit pas à la santé.
  - 11 Ce produit est équipé de puces de protection intelligentes, le faisant s'arrêter automatiquement toutes les 20 minutes. Dans ce cas, reposez-le pendant 20 à 30 minutes avant de le redémarrer afin de refroidir le moteur et prolonger la durée de vie du produit.
  - 12 Ce produit est conçu pour limiter le débit. Pendant le traitement de tout matériau dur, le moteur sera verrouillé et le courant augmentera. Lorsque le courant dépasse 1,3 A, l'équipement émet un bip et le moteur s'arrête de fonctionner pour la protection contre les surintensités et le prolongement de la durée de vie.
  - 13 Si la protection de limite de courant est déclenchée ou que le moteur est bloqué et s'arrête automatiquement, débranchez l'alimentation et maintenez l'interrupteur en position « 0 » et appuyez sur le bouton Tourner vers l'arrière de l'interrupteur, puis déchargez les aliments et appuyez sur Tourner vers l'avant pour redémarrer la machine. Si le problème persiste, il est recommandé d'enlever tout produit alimentaire dans la spirale avant de redémarrer afin de protéger le moteur.
  - 14 Une fois l'opération terminée, retirer toute pièce amovible seulement après que la vis du moteur / spirale / broyeur / trancheuse a cessé de tourner et que l'alimentation a été coupée.
  - 15 Toute partie en contact avec les aliments est propre, sûre et fiable conformément aux codes d'hygiène alimentaire.
  - 16 Pour éviter tout risque d'électrocution, ne placez pas la base du moteur dans l'eau ou un autre liquide.
  - 17 N'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyant abrasif ou de liquide corrosif comme de l'essence ou de l'acétone pour nettoyer ce produit.

- 18 Ce produit doit être stocké dans un endroit inaccessible aux enfants. Ne pas permettre aux personnes présentant des extrémités malsaines et des troubles sensoriels ou mentaux et aux personnes qui n'ont pas l'expérience et les connaissances nécessaires (y compris les enfants) d'utiliser ou de jouer avec ce produit.
- 19 Ce produit est utilisé pour l'individu ou la famille seulement.
- 20 Ce produit est de classe de protection I, et la prise utilisée doit être correctement mise à la terre.

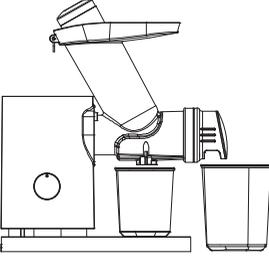
## Section II. Pièces et fonctions

No.	Nom des composants	Fonction
①	Cordon d'alimentation	Utilisé pour brancher l'alimentation électrique pour assurer l'alimentation de l'appareil.
②	Corps principal	Il constitue la partie principale et la source d'alimentation de l'appareil.
③	Interrupteur d'alimentation	Il permet de contrôler les états de fonctionnement de l'appareil.
④	Bouton de verrouillage	Utilisé pour verrouiller le tambour pour l'empêcher de se détacher du corps principal pendant l'utilisation.

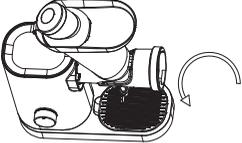
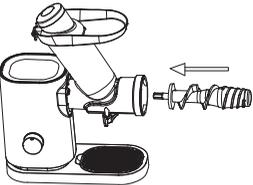
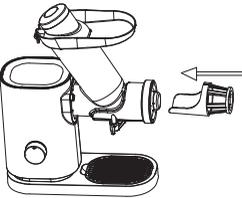
⑤	Tambour	Il constitue un composant majeur de l'extraction de jus. Les ingrédients alimentaires sont chargés à partir de la goulotte d'alimentation située au sommet, puis extraits sous forme de jus et de pulpe par la sortie de jus et la sortie de pulpe respectivement.
⑥	Filtre à jus	En les broyant avec la tarière, le filtre à jus est utilisé pour broyer et filtrer les ingrédients alimentaires extraits afin d'obtenir du jus.
⑦	Tarière	En tant que partie principale de l'extraction de jus, elle sert à transporter les ingrédients alimentaires et à les broyer en les filtrant avec une passoire à jus ou un presseur.
⑧	Bouchon d'extrémité	Il est utilisé pour mouliner les ingrédients alimentaires en les broyant à l'aide d'une tarière (Pour les fruits et légumes).
⑨	Récipient à jus	Il sert à retenir et à recueillir le jus.
⑩	Récipient à pulpe	Il est utilisé pour charger les pulpes.
⑪	Pilon	Il est utilisé pour presser les ingrédients alimentaires en douceur afin qu'ils soient pleinement en contact avec la tarière et pour améliorer l'efficacité de l'extraction du jus.

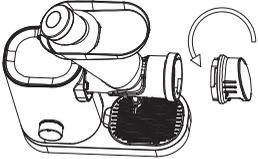
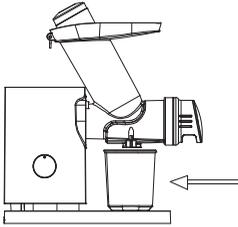
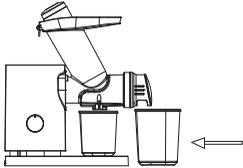
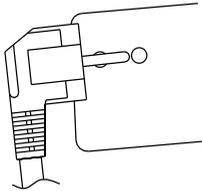
### Section III. Mode opératoire

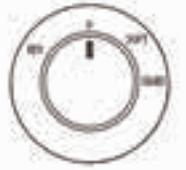
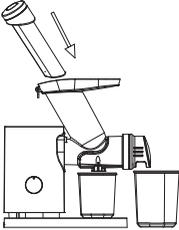
Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les parties en contact avec le produit alimentaire. (Pour plus de détails, voir la section IV. Entretien)

 A line drawing of a manual juicer. It features a top-loading hopper with a lid, a central motor housing, and a collection tray at the bottom. A pulp container is positioned to the left of the tray, and a glass is to the right, ready to receive juice.	<p>Instructions d'utilisation de l'interrupteur :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>« SOFT » : Utilisé pour presser des ingrédients alimentaires mous.</li><li>« HARD » : Utilisé pour presser des ingrédients alimentaires durs.</li><li>« 0 » : Fermer et arrêter</li><li>« Rev » : Utilisé en cas de blocage de l'évacuation de la pulpe ou de blocage du moteur</li></ul>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Section IV. Assemblage

	1	<p>Reliez le corps de l'extracteur de jus au corps principal :</p> <p>1. Faites en sorte que le symbole triangulaire d'alignement « ▼ » sur le corps de l'extracteur de jus corresponde au « symbole triangulaire de déverrouillage » sur le corps principal, puis placez l'extracteur de jus dans le corps principal (les trois clips sur le corps de l'extracteur de jus réaliseront l'alignement). Ensuite, tournez le corps de l'extracteur de jus dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le clic vous indique que la connexion est terminée</p>
	2	<p>Faites aligner l'arbre hexagonal de la tarière sur le trou du corps principal et poussez-le horizontalement jusqu'à ce qu'il atteigne le fond (faites tourner légèrement la tarière en cas d'échec d'alignement).</p>
	3	<p>Introduisez l'extrémité à grand trou de la centrifugeuse dans la queue de la tarière et poussez-la en faisant en sorte que les trois clips de la centrifugeuse s'alignent sur les trois fentes de serrage du tambour. (La passoire à jus s'utilise uniquement avec le bouton de pressage situé à l'arrière. Cette fonction est utilisée pour l'extraction du jus.)</p>

	4	<p>Placez le bouchon d'extrémité sur le tambour en alignant la marque triangulaire d'alignement « ▼ » sur le bouchon d'extrémité avec la marque triangulaire de déverrouillage sur le tambour, puis faites tourner le bouchon d'extrémité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</p>
	5	<p>Placez le récipient à jus dans la rainure correspondante du corps principal et faites en sorte que son orifice soit aligné avec le fond de la sortie de jus du tambour.</p>
	6	<p>Placez le récipient à pulpe sous la sortie de pulpe du tambour.</p>
	7	<p>Branchez l'alimentation électrique pour utiliser l'appareil ; (assurez-vous que l'interrupteur est sur la position OFF avant de brancher l'alimentation électrique).</p>

	8	<p>Lavez les légumes et les fruits, coupez-les en blocs appropriés à la taille du port d'alimentation et mettez-les sur le plateau.</p>
	9	<p>Après avoir appuyé sur le bouton « SOFT ou HARD » du commutateur, l'appareil commencera à fonctionner pendant 10 minutes ou moins.</p>
	10	<p>Mettez les ingrédients alimentaires dans la goulotte d'alimentation sur le tambour, puis poussez les ingrédients alimentaires à l'aide du pilon.</p>

## Section V. Conseils pour la sélection des ingrédients

- EXTRATEUR DE JUS DE FRUITS

Presse efficacement les fruits durs et doux : même les agrumes, généralement l'un des

fruits les plus durs à presser.

On ne peut pas obtenir de la confiture, certains fruits ne peuvent pas donner du jus (comme les bananes, les mangues, les fruits secs, la canne à sucre, etc.).

- JUS DE LÉGUMES

Coupez les légumes en bandes (moins de 10 cm).

Presse toutes sortes de légumes, y compris les carottes, les betteraves, le céleri, les poivrons et les radis sans détruire les saveurs naturelles et les avantages nutritionnels.

Ce processus d'extraction unique garantit un goût frais et une nutrition complète.

- HERBE DE BLÉ ET LÉGUMES-FEUILLES

Coupez-le en bandes (moins de 10 cm).

L'herbe de blé, le chou kale, le chou, les épinards et les aiguilles de pin ne sont que quelques-uns des produits naturels que l'on peut extraire avec la centrifugeuse Amzchef. Profitez du meilleur que la nature offre dans les aliments crus de toutes sortes et pressez-les pour des avantages nutritionnels complets.

### Instructions sur la sélection des fruits

11. Sélectionnez des fruits et des légumes frais, qui contiennent plus de jus. Les fruits appropriés comprennent : ananas, racine de betterave, tige de céleri, pomme, concombre, épinards, melons, tomate, orange et raisin.

12. Retirez la peau épaisse des fruits tels que l'orange, l'ananas et la racine de betterave crue. Les semences des oranges doivent également être éliminées, car elles peuvent rendre le goût du jus amer.
13. La concentration du jus extrait de la pomme dépend du type de pomme sélectionné. Le jus extrait d'une pomme plus juteuse est moins épais, choisissez donc le bon type de pomme en fonction de la concentration de jus désirée.
14. Le jus de pomme extrait va brunir très bientôt, et ce processus peut être ralenti en y ajoutant quelques gouttes de jus de citron.
15. Les feuilles et les tiges (comme celles de la laitue) peuvent être mises dans l'extracteur pour extraire le jus.

Les ingrédients nutritifs typiques contenu dans les fruits/légumes sont indiqués ci-dessous :

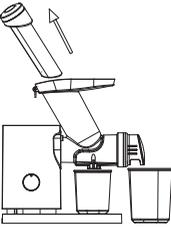
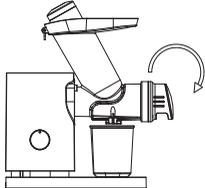
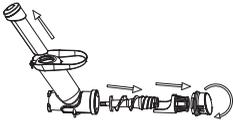
Fruit/Légumes	Vitamine/Minéral	Calories
Pomme	Vitamine C	200 grammes = 150 KJ (72 calories)
Abricot	Fibres alimentaires et potassium	30 grammes = 85 KJ (20 calories)
Betterave	Acide folique, fibres alimentaires, vitamine C et potassium	160 grammes = 190 KJ (45 calories)
Myrtille	Vitamine C	125 grammes = 295 KJ (70 calories)
Choux de Bruxelles	Vitamines C, B, B6 et E, acide folique et fibres alimentaires	100 grammes = 110 KJ (26 calories)
Chou	Vitamine C, acide folique, potassium, Vitamine B6 et fibres alimentaires	100 grammes = 110 KJ (26 calories)
Carotte	Vitamines A, C et B6 et fibres alimentaires	100 grammes = 110 KJ (26 calories)
Céleri	Vitamine C et potassium	80 grammes = 55 KJ (7 calories)
Concombre	Vitamine C	280 grammes = 120 KJ (29 calories)

		calories)
Fenouil	Vitamine C et fibres alimentaires	300 grammes = 145 KJ (35 calories)
Raisin	Vitamines C et B6 et potassium	125 grammes = 355 KJ (85 calories)
Yangtao	Vitamine C et potassium	100 grammes = 100 KJ (40 calories)
Cantaloup	Vitamines C et A, acide folique et fibres alimentaires	200 grammes = 210 KJ (50 calories)
Nectarine	Vitamines C et B3, potassium et fibres alimentaires	180 grammes = 355 KJ (85 calories)
Pêche	Vitamines C et B3, potassium et fibres alimentaires	150 grammes = 205 KJ (49 calories)
Poire	Fibre alimentaire	150 grammes = 250 KJ (60 calories)
Ananas	Vitamine C	150 grammes = 245 KJ (59 calories)
Framboise	La vitamine C, fer, potassium et magnésium	125 grammes = 130 KJ (31 calories)
Tomate	Vitamines C, E et A, fibres alimentaires et acide folique	100 grammes = 90 KJ (31 calories)

## Section VI. Entretien

11. Avant de nettoyer ce produit, assurez-vous d'éteindre l'interrupteur pour déconnecter l'alimentation électrique.
12. Nettoyez ce produit après l'avoir utilisé.
13. Le boîtier ne peut pas être lavé sous l'eau et doit être nettoyé avec un chiffon humide.

14. Avant de le ranger, assurez-vous que ce produit est propre et sec.
15. Démontez ce produit pour laver les composants en suivant les étapes ci-dessous :

	1	Retirez le pilon
	2	Appuyez sur le bouton de verrouillage sur le côté du tambour et tournez le tambour dans le sens des aiguilles d'une montre simultanément pour faire sortir le tambour. Le tambour ne peut pas être démonté si le bouton n'est pas enfoncé.
	3	Après avoir démonté le tambour, enlevez dans l'ordre le bouton d'extraction du jus (ou le bouton des nouilles, etc.), le plateau, la passoire à jus (ou le bouchon) et la tarière. Les parties démontables peuvent être rincées à l'eau propre.

## AVERTISSEMENT

Ne pas immerger base du moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser de jet d'eau pour nettoyer la base du moteur.

## Section VII. Indice de sécurité

Product Name	Slow Juicer
Model	ZM1507
Rated Voltage	220V-240V ~
Rated Power	150W
Rated Frequency	50/60Hz
Continuous Operating Time	≤10 minutes
Interval Time	≥10 minutes

## Section VIII. Dépannage

Phénomène de défaillance	Analyse de cause	Résolution du problème
Après avoir connecté l'alimentation et allumé l'interrupteur, le produit ne fonctionne pas	<p>5. Après avoir allumé la machine, attendez 1 s, elle fonctionnera. C'est normal.</p> <p>6. Après 1 s, elle ne fonctionne toujours pas, peut-être un mauvais contact entre la prise et la douille</p>	<p>Rebranchez correctement.</p> <p>1. Remplacez la prise et réessayez, ou contactez notre service après-vente à <a href="mailto:info@iamzchef.com">info@iamzchef.com</a></p>
Au cours des premières utilisations, le moteur génère une odeur désagréable	C'est un phénomène normal	Si ce phénomène se produit fréquemment, envoyez-le à notre centre de service autorisé le plus près de chez vous pour inspection.

<p>Cette machine s'arrête en cours de fonctionnement</p>	<p>7. Tension trop faible</p> <p>8. Une quantité excessive de produit alimentaire a été chargée</p> <p>9. La machine a fonctionné continuellement pendant longtemps.</p>	<p>6. Vérifiez si la tension est trop basse</p> <p>7. Débranchez l'alimentation et retirez l'excès de produit alimentaire</p> <p>8. C'est un phénomène normal et le moteur reprendra après une pause.</p>
<p>Un bruit est généré pendant le fonctionnement</p>	<p>4. La machine fonctionne dans un état déséquilibré en raison de l'impossibilité de monter la spirale ou le filtre à jus en place.</p> <p>5. Le moteur de démarrage dans le cadre a été endommagé.</p>	<p>3. Montez la spirale ou le filtre à jus en place ou contactez le service après-vente à <a href="mailto:info@iamzchef.com">info@iamzchef.com</a></p>

## Section IX. Garantie

Merci d'avoir acheté notre produit, qui a été conçu pour répondre à des normes de qualité élevées. La garantie du fabricant couvre le produit pour une période de 12 mois à compter de la date d'achat contre les défauts de fabrication.

Toutes les garanties d'Amzchef sont automatiquement enregistrées dans notre système, il n'est donc pas nécessaire d'enregistrer votre produit.

Pour une garantie supplémentaire gratuite de 6 mois, veuillez vous inscrire sur le site Web [www.iamzchef.com](http://www.iamzchef.com) ou remplir et prendre en photo l'envoi de la carte de garantie à [info@iamzchef.com](mailto:info@iamzchef.com).

# amzchef Carte de garantie

Article : \_\_\_\_\_

Modèle : \_\_\_\_\_

Nom du propriétaire : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_

Nom et cachet du concessionnaire : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Veillez remplir ce tableau et l'envoyer par courriel dans les 10 jours suivant la date d'achat.

En raison de l'amélioration continue des produits, nous nous réservons le droit de modifier les spécifications du produit sans préavis.

## Sección I. Precauciones para el uso seguro

Cuando use un aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- 1 Se debe suministrar una alimentación de 220-240V~50/60Hz a este producto. Confirme el suministro de alimentación antes de usar.
- 2 Asegúrese de desconectar el suministro de alimentación antes de desarmar/reensamblar o al realizar ajustes a este producto.
- 3 En caso de que existan daños el cable flexible, para evitar cualquier peligro, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o envíelo a un centro de servicio autorizado para la sustitución y no intente desmontarlo sin nuestra autorización.
- 4 Antes del uso, compruebe el cable de alimentación, la clavija, el filtro de jugo, el tornillo sin fin, el cuerpo triturador, el moedor de carne y otras piezas y, en caso de algún daño, deje de usar este producto y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente de inmediato sin el desmontaje no autorizado o realice la reparación para evitar cualquier peligro potencial.
- 5 Si requiere una reparación durante el uso, devuelva el aparato a nuestro servicio autorizado para examinarlo, repararlo o realizar ajustes eléctricos.
- 6 Antes de conectar el suministro de alimentación, asegúrese de que las piezas extraíbles como el cuerpo extractor, el tornillo sin fin, el filtro de jugo y la cubierta del extractor se hayan montado en su sitio.
- 7 NO coloque los dedos ni otros objetos en la abertura del extractor de jugos cuando está en funcionamiento. Si el alimento se queda atorado en la abertura, use el émbolo u otra pieza de fruta para empujarlo hacia abajo. Cuando no es posible usar este método, apague el motor y desmonte el extractor de jugos para eliminar los restos de alimentos.
- 8 El material de alimentos tiene que cortarse en piezas del tamaño adecuado de manera que pase a través de la entrada del

- extractor/triturador/moedor. Cualquier fruta o verdura que tenga un centro, semilla, piel o cáscara muy duros, retírelos antes de procesarlos.
- 9 Se debe usar la cantidad correcta de fuerza para empujar el alimento hacia el interior, sin ser excesiva pero la suficiente para procesar de forma efectiva.
  - 10 El filtro de jugo, la tapa del extractor o el tornillo sinfín pueden adquirir un cierto tinte por el jugo durante la operación, sin embargo, esto es un fenómeno normal y no tiene efectos en la salud.
  - 11 Este producto está equipado con chips de protección inteligentes, que detienen el aparato automáticamente cada 20 minutos de operación. Y en tal caso, déjelo descansar de 20 a 30 minutos antes de volver a usarlo, de tal modo que se enfríe el motor y se prolongue la vida útil de servicio del producto.
  - 12 Este producto está diseñado para limitar la tasa de flujo. Durante el proceso de cualquier material duro, el motor será bloqueado y aumentará la corriente. Cuando la corriente aumenta a más de 1,3 A, el equipo sonará y el motor dejará de funcionar para la protección de sobrecorriente y ampliación de la vida útil.
  - 13 En caso de que se active la protección de límite de corriente o si se bloquea el motor y se detiene automáticamente, desconecte el suministro de alimentación y mantenga el interruptor en la posición "0", presione el botón de Girar hacia atrás y enseguida descargue el alimento y presione Girar hacia adelante para reiniciar la máquina. Si el problema persiste, se recomienda que retire el alimento en el interior del tornillo sinfín antes de reiniciar para proteger el motor.
  - 14 Después de completar la operación, retire cualquier pieza extraíble solamente después de que el motor/tornillo sinfín/trituradora/rebanadora/moedora dejen de girar y se haya desconectado la alimentación.
  - 15 Cualquier pieza en contacto con alimentos es limpia, segura y confiable en cumplimiento con los códigos de higiene de alimentos relacionados.
  - 16 Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque la base del motor en agua ni en otro líquido.

- 17 No use lana de acero, agente de limpieza abrasivo ni líquidos corrosivos, como gasolina o acetona, para limpiar este producto.
- 18 Este producto debe almacenarse en un lugar alejado de los niños. No permita que personas con alguna discapacidad física o que no tienen la experiencia ni el conocimiento (incluidos niños) use o jueguen este producto.
- 19 Este producto es de uso individual o doméstico solamente.
- 20 Este producto es de protección Clase I y la toma de corriente usada para el mismo debe conectarse a tierra correctamente.

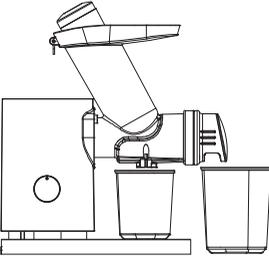
## Sección II. Piezas y funciones

No.	Nombre de Parte	Función
①	Cable de potencia	Se utiliza para conectar la fuente de alimentación para proporcionar energía.
②	Cuerpo principal	Como parte principal y fuente de alimentación del dispositivo.
③	Interruptor	Controla los estados de funcionamiento del dispositivo.
④	Botón de Bloqueo	Se utiliza para bloquear el tambor para evitar que se suelte del cuerpo principal durante el uso.

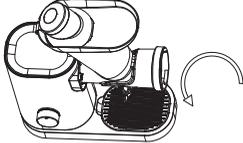
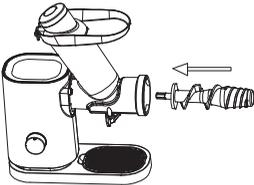
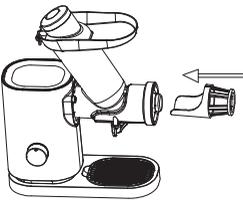
⑤	Tambor	Es una parte principal para el jugo. Los ingredientes alimenticios se cargan desde el conducto de alimentación en la parte superior y luego se descargan en forma de jugo y pulpa a través de la salida de jugo y la de pulpa de manera respectiva.
⑥	Colador de jugo	Al romper con la Barrena, se usa para moler y filtrar los ingredientes alimenticios extraídos para obtener jugo.
⑦	Barrena	Como parte principal para el jugo, se utiliza para transportar ingredientes alimenticios y molerlos rompiendo con el colador de jugo o el exprimidor.
⑧	Tapa final	Se utiliza para moler ingredientes alimenticios al romper con la barrena (para frutas y verduras).
⑨	Contenedor de jugo	Se usa para sostener y recolectar jugo.
⑩	Contenedor de pulpa	Se utiliza para cargar pulpas.
⑪	Émbolo	Se utiliza para exprimir suavemente los ingredientes alimenticios alimentados para su contacto total con la barrena y una mayor eficiencia de extracción de jugo.

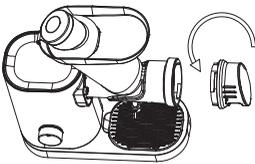
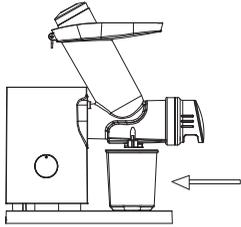
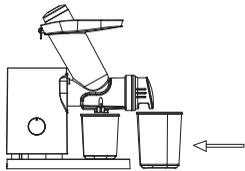
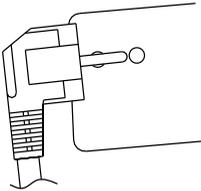
### Sección III. Método de operación

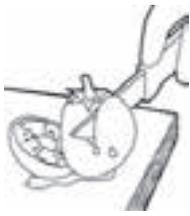
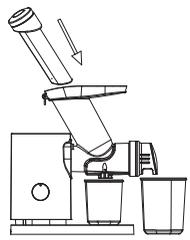
Antes del primer uso, limpie minuciosamente las piezas en contacto con los alimentos. (Consulte la Sección IV. Mantenimiento para obtener más información)

 A line drawing of a manual juicer. It features a top-loading hopper with a lid, a central grinding mechanism, and two collection containers at the bottom: a smaller one for pulp and a larger one for juice. A control knob is visible on the front left side of the machine's base.	<p>Switch operation instructions: Instrucciones de operación del interruptor: "SUAVE": se utiliza para exprimir ingredientes de alimentos blandos. "DURO": se utiliza para exprimir ingredientes de alimentos duros. "0": apagado y detenimiento "Rev": se utiliza cuando la descarga de pulpa está bloqueada o el motor está bloqueado</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Sección IV. Cómo armarlo

	1	<p>Conecte el cuerpo de jugo y el cuerpo principal:1. Alinee el signo de alineación triangular ▼ en el cuerpo del jugo con el signo triangular de desbloqueo en el cuerpo principal y luego coloque el cuerpo del jugo en el cuerpo principal (los tres clips en el cuerpo del jugo realizarán la alineación). 2. Luego gire el cuerpo del jugo en sentido antihorario. Un clic sugerirá que la conexión se ha completado.</p>
	2	<p>Haga que el eje hexagonal de la barrena se alinee con el orificio del cuerpo principal y empújelo de manera horizontal hasta que llegue al fondo (cuando la alineación falla, simplemente gire las barrenas ligeramente).</p>
	3	<p>Coloque el extremo del orificio más grande del filtro exprimidor en la cola de la barrena y empújelo mientras los tres clips del filtro exprimidor se alinean con las tres ranuras de sujeción en el tambor. (El colador de jugo se usa con el botón de jugo en la parte trasera solamente. Esta función se usa para jugo).</p>

	4	<p>Coloque la tapa del extremo en el tambor alineando la marca de alineación del triángulo ▼ en la tapa del extremo con la marca del triángulo de desbloqueo en el tambor, y luego gire la tapa del extremo en sentido antihorario.</p>
	5	<p>Coloque el recipiente de jugo en la ranura correspondiente del cuerpo principal y alinee su abertura con la parte inferior de la salida de jugo del tambor</p>
	6	<p>Coloque el recipiente de pulpa debajo de la salida de pulpa del tambor.</p>
	7	<p>Conecte la fuente de alimentación para usar el dispositivo (asegúrese de que el interruptor esté en la posición de APAGADO antes de conectar la fuente de alimentación).</p>

	8	<p>Lave las verduras y frutas, córtelas en piezas que se ajusten al tamaño del puerto de alimentación y colóquelas en la bandeja.</p>
	9	<p>Después de presionar el botón ” SUAVE o DURO”, el dispositivo comenzará a funcionar durante 10 minutos o menos.</p>
	10	<p>Coloque los ingredientes alimenticios en el conducto de alimentación del tambor y luego empuje los ingredientes con ayuda del émbolo.</p>

## Sección V. Consejos para la selección de ingredientes

- **EXTRACTOR DE JUGO DE FRUTA**

Extraiga el jugo de forma eficiente de frutas suaves y duras: incluso cítricos, usualmente uno de los

frutos más duros para extraer el jugo.

No se puede realizar mermelada, algunas frutas no se pueden exprimir (como los plátanos, los mangos, frutos secos, caña de azúcar, etc.).

- **JUGO DE VERDURAS**

Corte las verduras en rebanadas (inferiores a 10 cm).

Jugos de todo tipo de verduras incluidas zanahorias, remolacha, apio, pimientos

y rábanos sin destruir el sabor natural ni los nutrientes.

Se garantiza un sabor fresco y el total de nutrientes con este exclusivo proceso de extracción.

- **SALVADO DE TRIGO Y HOJAS VERDES**

Corte en tiras (inferiores a 10 cm).

Pasto de trigo, col, repollo, espinacas y agujas de pino son solo algunos productos naturales que puede usar para extraer el jugo con el extractor de jugos Amzchef. Disfrute lo mejor que la naturaleza le ofrece en alimentos crudos de todo tipo y extraiga el jugo y todos sus nutrientes.

### **Instrucciones para seleccionar los frutos**

16. Seleccione frutos y verduras frescos, que contienen más jugo. Los frutos apropiados incluyen: piña, remolacha, apio, manzana, pepino, espinacas, melones, tomates, naranja y uvas.

17. La piel gruesa en los frutos como la naranja, la piña y la remolacha tiene que desecharse. Las semillas de las naranjas deben eliminarse también, ya que harían que el jugo tenga un sabor más amargo.
18. La concentración del jugo extraído de la manzana depende del tipo de manzana seleccionada. El jugo extraído de una manzana fresca es menos espeso, por lo tanto seleccione el tipo correcto de manzana en función de la concentración de jugo deseada.
19. Solamente el jugo de manzana extraído adquirirá un color turbio muy pronto y este proceso puede alentarse si agrega unas gotas de limón.

Las hojas y los tallos (como la lechuga) pueden ingresarse al extractor para extraer el jugo.

El nutriente común contenido en los frutos y en las verduras se muestran a continuación:

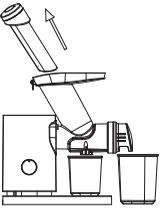
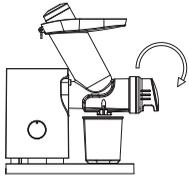
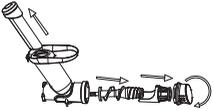
Frutas/Verduras	Vitaminas/Minerales	Calorías
Manzana	Vitamina C	200 gramos = 150 KJ (72 calorías)
Albaricoque	Fibra dietética y potasio	30 gramos = 85 KJ (20 calorías)
Remolacha	Ácido fólico, fibra dietética, vitamina C y potasio	160 gramos = 190 KJ (45 calorías)
Arándano	Vitamina C	125 gramos = 295 KJ (70 calorías)
Coles de Bruselas	Vitaminas C, B, B6 y E, ácido fólico y fibra dietética	100 gramos = 110 KJ (26 calorías)
Repollo	Vitamina C, ácido fólico, potasio Vitamina B6 y fibra dietética	100 gramos = 110 KJ (26 calorías)
Zanahoria	Vitaminas A, C y B6, fibra dietética	100 gramos = 110 KJ (26 calorías)
Apio	Vitamina C y potasio	80 gramos = 55 KJ (7

		calorías)
Pepino	Vitamina C	280 gramos = 120 KJ (29 calorías)
Hinojo	Vitamina C y fibra dietética	300 gramos = 145 KJ (35 calorías)
Uvas	Vitaminas C y B6, y potasio	125 gramos = 355 KJ (85 calorías)
Kiwi	Vitamina C y potasio	100 gramos = 100 KJ (40 calorías)
Melón	Vitaminas C y A, ácido fólico y fibra dietética	200 gramos = 210 KJ (50 calorías)
Nectarina	Vitaminas C y B3, potasio y fibra dietética	180 gramos = 355 KJ (85 calorías)
Durazno	Vitaminas C y B3, potasio y fibra dietética	150 gramos = 205 KJ (49 calorías)
Pera	Fibra dietética	150 gramos = 250 KJ (60 calorías)
Piña	Vitamina C	150 gramos = 245 KJ (59 calorías)
Frambuesa	Vitamina C, hierro, potasio y magnesio	125 gramos = 130 KJ (31 calorías)
Tomate	Vitaminas C, E y A, fibra dietética y ácido fólico	100 gramos = 90 KJ (31 calorías)

## Sección VI. Mantenimiento

- 1 Antes de limpiar este producto, asegúrese de apagar el interruptor para desconectar el suministro de alimentación.
- 2 Limpie este producto después de usarlo.

- 3 El alojamiento no puede lavarse sumergiéndose en agua y debe limpiarse con un paño húmedo exprimido.
- 4 Antes de guardarlo, asegúrese de que este producto esté limpio y seco.
- 5 Desmonte este producto para lavar los componentes siguiendo los pasos a continuación:

	1	Retire el émbolo
	2	Presione el botón de bloqueo en el costado del tambor y gire el tambor en el sentido horario al mismo tiempo para sacarlo. El tambor no se puede desmontar si no se presiona el botón.
	3	Después de retirar el tambor, saque el botón de jugo (o el botón de fideos, etc.), la bandeja, el colador de jugo (o la tapa del extremo) y la barrera en orden. Las partes desmontables pueden enjuagarse con agua limpia.

## ADVERTENCIA

No sumerja la base del motor en agua ni en otro líquido. No use un chorro de agua para limpiar la base del motor.

## Sección VII. Índice de seguridad

Product Name	Slow Juicer
Model	ZM1507
Rated Voltage	220V-240V ~
Rated Power	150W
Rated Frequency	50/60Hz
Continuous Operating Time	≤10 minutes
Interval Time	≥10 minutes

## Sección VIII. Solución de problemas

Síntomas	Análisis de causa	Solución de problema
Después de conectar el suministro de alimentación y encender el interruptor, el producto deja de funcionar.	Después de encender la máquina, espere 1 seg., funcionará. Es normal.  Después de 1 seg., y si no funciona, existe un contacto deficiente entre la clavija y la toma de corriente.	Iva a conectar correctamente.  Cambie la toma de corriente e intente nuevamente o póngase en contacto con el equipo de soporte de posventa al correo electrónico: <a href="mailto:info@iamzchef.com">info@iamzchef.com</a>
Al iniciar el uso, el motor genera un olor desagradable	Es un fenómeno normal	Si este fenómeno ocurre con frecuencia, envíelo a nuestro centro de servicio autorizado más cercano a usted para su inspección.

<p><b>Esta máquina deja de funcionar durante la operación.</b></p>	<p><b>Voltaje demasiado bajo</b></p> <p><b>Se ha cargado una cantidad excesiva de alimentos</b></p> <p><b>La máquina ha operado continuamente por un tiempo prolongado.</b></p>	<p><b>Verifique si el voltaje es demasiado bajo.</b></p> <p><b>Desconecte el suministro de alimentación y elimine la cantidad excesiva de alimentos.</b></p> <p><b>Es un fenómeno normal y el motor reanudará su funcionamiento después de un tiempo de inactividad.</b></p>
<p><b>Se genera ruido durante el funcionamiento.</b></p>	<p><b>La máquina opera en un estado inestable debido a que el tornillo sinfín o el filtro de jugo no está colocado correctamente.</b></p> <p><b>El motor de arranque en el bastidor ha sido averiado.</b></p>	<p><b>Monte el tornillo sinfín o el filtro de jugo en su sitio o póngase en contacto con el equipo de soporte de posventa al correo electrónico: <a href="mailto:info@iamzchef.com">info@iamzchef.com</a></b></p>

## **Sección IX. Garantía**

Gracias por comprar nuestro producto, que se ha fabricado para cumplir con los estándares de alta calidad. La garantía del fabricante cubre el producto por un período de 12 meses a partir de la fecha de compra contra fallas de fabricación.

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

Por 6 meses de garantía adicional sin cargo, regístrese en el sitio web [www.iamzchef.com](http://www.iamzchef.com) o complete y tome una foto de la siguiente tarjeta de garantía enviando a [info@iamzchef.com](mailto:info@iamzchef.com).

 **amzchef** Tarjeta de garantía

Artículo: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_

Nombre de propietario: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_

Nombre y sello de distribuidor: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

Llene esta tabla y envíela por correo electrónico en un tiempo de 10 días a partir de la fecha de compra.

Debido a la mejora continua del producto, nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones del producto sin previo aviso.

## Sezione I. Precauzioni per l'uso in sicurezza

Quando si utilizza l'apparecchi elettrici, è necessario sempre seguire le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. A questo prodotto viene fornita una potenza di 220-240 V ~ 50/60Hz. Si prega di confermare l'alimentazione prima dell'uso.
2. Assicurarsi di scollegare l'alimentazione prima di smontare / riassemblare o regolare questo prodotto.
3. In caso di danni al cavo flessibile, per evitare qualsiasi rischio, contatta il nostro servizio per i clienti o inviarlo al nostro centro di assistenza autorizzato per la sostituzione, e non cercare di smontarlo senza la nostra autorizzazione.
4. Prima di utilizzarlo, controlla il cavo di alimentazione, la spina, il filtro succo, la coclea, il corpo tritatore, il tritacarne e altre parti e, in caso di danni, interrompere l'uso di questo prodotto e contattare immediatamente il servizio per i clienti senza disassemblaggio non autorizzato o riparare per evitare potenziali pericoli.
5. Per eventuali riparazioni durante l'uso, restituire l'apparecchio al nostro centro di assistenza autorizzato per l'ispezione, la riparazione o la regolazione elettrica.
6. Prima di collegare l'alimentatore, assicurarsi che tutte le parti rimovibili come il corpo dell'estrattore, la coclea, il filtro del succo e il coperchio dell'estrattore siano stati montati in posizione.
7. NON mettere le dita o altri oggetti nell'apertura dello spremiagrumi mentre è in funzione. Se il cibo si deposita nell'apertura, utilizzare lo stantuffo o un altro pezzo di frutta per spingerlo verso il basso. Quando questo metodo non è possibile, spegnere il motore e smontare lo spremiagrumi per rimuovere il cibo rimanente.
8. Il materiale alimentare deve essere tagliato in pezzi adeguati in modo da passare attraverso l'ingresso per estrattore / chopper / macinare. Qualsiasi frutto / verdura deve essere rimosso dal nucleo duro, dal seme, dalla pelle o dal guscio prima della lavorazione.

9. È necessario utilizzare una quantità di forza adeguata per spingere il materiale alimentare, non in modo eccessivo ma sufficiente per farlo tagliare esattamente.

10. Il filtro del succo, il coperchio dell'estrattore o la coclea possono essere tinti dal succo durante il funzionamento, che è un fenomeno normale e non ha alcun effetto sulla commestibilità e non nuoce alla salute.

11. Questo prodotto è dotato di chip di protezione intelligenti, che si arrestano automaticamente ogni 20 minuti di funzionamento. In tal caso, lasciarlo riposare per 20-30 minuti prima di riavviarlo, in modo da raffreddare il motore e prolungare la durata del prodotto.

12. Questo prodotto è progettato per limitare la portata. Durante la lavorazione di qualsiasi materiale duro, il motore verrà bloccato e la corrente salirà. Quando la corrente supera 1,3A, l'apparecchiatura emette un segnale acustico e il motore interrompe il funzionamento per la protezione da sovracorrente e l'estensione della durata.

13. Nel caso in cui venga attivata la protezione del limite di corrente o il motore sia bloccato e si fermi automaticamente, scollegare l'alimentazione e mantenere l'interruttore in posizione "0", quindi premere il pulsante Ruota all'indietro sull'interruttore di alimentazione, quindi scaricare il materiale alimentare e quindi premere Ruota avanti per riavviare la macchina. Se il problema persiste, si consiglia di rimuovere qualsiasi materiale alimentare all'interno della coclea prima di riavviare in modo da proteggere il motore.

14. Dopo il completamento dell'operazione, rimuovere qualsiasi parte rimovibile solo dopo che il motore / coclea / tritatore / affettatrice / vite della smerigliatrice ha smesso di ruotare e l'alimentazione è stata scollegata.

15. Qualsiasi parte a contatto con il materiale alimentare è pulita, sicura e affidabile nel rispetto dei relativi codici di igiene alimentare.

16. Per evitare rischi di shock elettrico, non mettere la base del motore in acqua o altri liquidi.

17. Non usare lana d'acciaio, detergenti abrasivi o liquidi corrosivi come benzina o acetone per pulire questo prodotto.

18. Questo prodotto deve essere conservato in un luogo che i bambini non possono raggiungere. Non consentire alle persone con estremità non sane e alle sensazioni o disturbi mentali e alle persone che sono a corto di esperienza e conoscenze correlate (compresi i bambini) di utilizzare o giocare con questo prodotto.

19. Questo prodotto è utilizzato solo per uso individuale o familiare.

20. Questo prodotto è di classe I grado di protezione e la presa utilizzata deve essere correttamente collegata a terra.

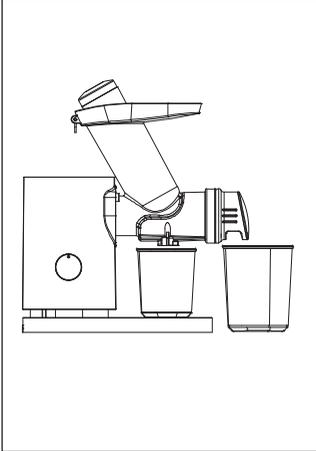
## Sezione II. Parti e Funzioni

No.	Nome della parte	Funzione
①	Cavo di alimentazione	Usato per collegare l'alimentatore per fornire la potenza.
②	Corpo principale	È una parte principale e la fonte di alimentazione dell'apparecchio
③	Interruttore di alimentazione	Controlla lo stato operativo dell'apparecchio.
④	Pulsante di bloccaggio	Usato per bloccare il tamburo per evitare che si allenti dal corpo principale durante l'uso.

⑤	Tamburo	È una parte principale per la spremitura. Gli ingredienti alimentari sono caricati dallo Scivolo di Alimentazione nella parte superiore e poi sono scaricati in forme di succo e polpa attraverso l'uscita del succo e l'uscita della polpa rispettivamente.
⑥	Filtro per succo	Grazie alla rottura con la Coclea, è usato per macinare e filtrare gli ingredienti alimentari estratti per ottenere il succo.
⑦	Coclea	È una parte principale per la spremitura, è usato per trasportare ingredienti alimentari e macinarli rompendo con il filtro del succo o lo spremutoio.
⑧	Tappo di chiusura	È usato per macinare gli ingredienti alimentari rompendo con la Coclea (Per frutta e verdura).
⑨	Contenitore di succo	Usato per contenere e raccogliere il succo.
⑩	Contenitore per polpa	Usato per caricare Polpe.
⑪	Stantuffo	Usato per spremere delicatamente gli ingredienti alimentari per il loro contatto complete con la coclea e una maggiore efficienza di estrazione del succo.

### Sezione III. Metodo di operazione

Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente tutte le parti a contatto con il materiale alimentare. (Vedi Sezione IV. Manutenzione per maggiori dettagli)



Istruzioni per funzione dell'interruttore:

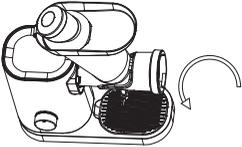
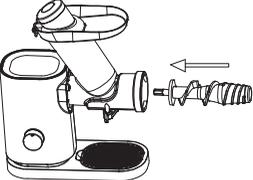
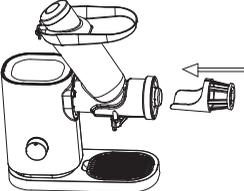
“MORBIDO”: è usato per spremere ingredienti alimentari morbidi.

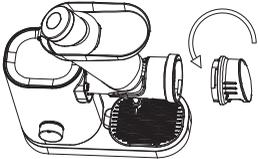
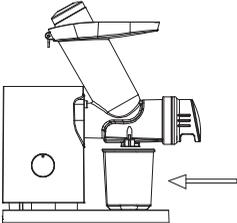
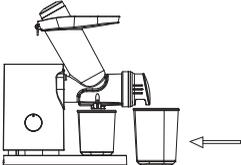
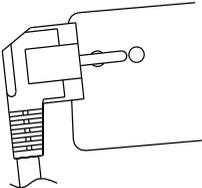
“DURO”: è usato per spremere ingredienti alimentari duri.

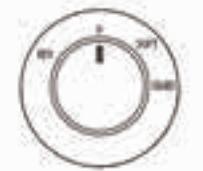
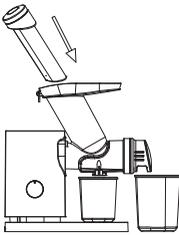
“0” : Chiude e ferma

“Rev”: è usato quando lo scarico della polpa o il motore è bloccato.

## Sezione IV. Come assemblare

	1	<p>Collegare il corpo di spremitura e il corpo principale:1.Far allineare il segno triangolare di allineamento "▼" sul corpo di spremitura con il "segno triangolare di sblocco" di allineamento sul corpo principale, poi inserire il corpo di spremitura nel corpo principale (le tre clip sul corpo di spremitura realizzeranno l'allineamento). Poi ruotare il corpo di spremitura in senso antiorario. Quando c'è un clic, significa che la connessione è completata.</p>
	2	<p>Far allineare l'albero esagonale della Coclea con il foro sul corpo principale e spingerlo orizzontalmente fino al fondo (quando l'allineamento non è riuscito, basta ruotare leggermente le Coclee).</p>
	3	<p>Inserire l'estremità del foro più grande del filtro spremiagrumi nella coda della Coclea e spingerla mentre le tre clip del filtro spremiagrumi si allineano con le tre fessure di bloccaggio nel tamburo. (Il filtro del succo è usato solo con il pulsante di spremitura nella parte posteriore. Questa funzione è usata per spremitura.)</p>

	<p>4</p>	<p>Posizionare il tappo di chiusura sul tamburo allineando il segno triangolare di allineamento “▼” sul tappo di chiusura con il segno triangolare di sblocco sul tamburo, e poi ruotare il tappo di chiusura in senso antiorario.</p>
	<p>5</p>	<p>Mettere il contenitore del succo nella scanalatura corrispondente sul corpo principale e far allineare la sua apertura con il fondo dell'uscita del succo del tamburo.</p>
	<p>6</p>	<p>Posizionare il contenitore della polpa sotto l'uscita della polpa del tamburo.</p>
	<p>7</p>	<p>Collegare l'alimentatore per usare l'apparecchio (assicurarsi che l'interruttore sia in posizione OFF prima di collegare l'alimentatore).</p>

	8	<p>Lavare frutta e verdura, tagliarle in blocchi adatti alle dimensioni della porta di alimentazione e metterli sul vassoio.</p>
	9	<p>Dopo aver premuto il pulsante “MORBIDO” o “DURO” dell’interruttore, l’apparecchio inizierà a funzionare per 10 minuti o per un tempo più breve.</p>
	10	<p>Inserire gli ingredienti alimentari nello scivolo di alimentazione sul tamburo e poi spingere gli ingredienti alimentari con l’aiuto dello stantuffo.</p>

## **Sezione V. Suggerimenti per la selezione degli ingredienti**

### **• ESTRATTORE DI SUCCHI DI FRUTTA**

Succhi in modo efficiente i frutti duri e morbidi: anche gli agrumi, di solito uno dei frutta più difficile da spremere.

La marmellata non può essere raggiunta, alcuni frutti non possono spremere il succo (come banane, mango, frutta secca, zucchero di canna, ecc.).

### **• SUCCO DI VERDURA**

Tagliare le verdure a strisce (meno di 10 cm).

Succhi di tutti i tipi di verdure tra cui carote, barbabietole, sedano, peperoni, e ravanelli senza distruggere il sapore naturale e i benefici nutrizionali.

Gusto fresco e piena nutrizione sono garantiti con questa estrazione unica processi.

### **• GRASSI DI GRANO E FOGLIE**

Tagliarlo a strisce (meno di 10 cm).

Gli aghi di erba di grano, cavoli, cavoli, spinaci e pini sono solo alcuni dei prodotti naturali che possono essere spremuti con lo spremiagrumi Amzchef. Goditi il meglio che la natura offre in cibi crudi di tutti i tipi e spremili per ottenere tutti i benefici nutrizionali.

## Istruzioni sulla selezione dei frutti

1. Seleziona frutta e verdura fresca, che contengono più succo. I frutti adatti includono: ananas, radice di barbabietola, gambo di sedano, mela, cetriolo, spinaci, meloni, pomodoro, arancia e uva.
2. Rimuovere la pelle di frutta come l'arancia, l'ananas e la radice di barbabietola cruda anziché quella sottile di frutta / verdura. Anche i semi nelle arance dovrebbero essere rimossi, il che potrebbe rendere un po' amaro il succo.
3. La concentrazione del succo estratto dalla mela dipende dal tipo di mela selezionata. Il succo estratto dalla mela più succosa è meno denso, quindi seleziona il tipo di mela adatto in base alla concentrazione di succo desiderata.
4. Appena il succo di mela estratto diventerà marrone molto presto, questo processo può essere rallentato aggiungendo gocce di succo di limone.
5. Foglie e steli (come quelli di lattuga) possono essere messi nell'estrattore per estrarre il succo.

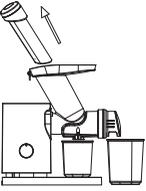
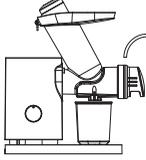
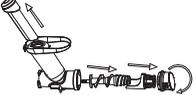
Il tipico ingrediente nutriente contenuto in frutta / verdura è mostrato di seguito:

Frutta / verdura	Vitamine / minerali	Caloria
Mela	Vitamina C	200 g = 150 KJ (72 calorie)
Albicocca	Fibra alimentare e potassio	30 g = 85 KJ (20 calorie)
Barbabietola	Acido folico, fibra alimentare, vitamina C e potassio	160 g = 190 KJ(45 calorie)
Mirtillo	Vitamina C	125 g = 295 KJ(70 calorie)
Cavoletti di Bruxelles	Vitamine C, B, B6 ed E, acido folico e fibra alimentare	100 g = 110 KJ(26 calorie)
Cavolo	Vitamina C, acido folico, potassio, Vitamina B6 e fibra alimentare	100 g = 110 KJ(26 calorie)

Carota	Vitamine A, C e B6 e dietetici fibra	100 g=110 KJ (26 calorie)
Sedano	Vitamina C e potassio	80 g = 55 KJ(7 calorie)
Cetriolo	Vitamina C	280 g = 120 KJ(29 calorie)
Finocchio	Vitamina C e fibra alimentare	300 g= 145 KJ(35 calorie)
Uva	Vitamine C e B6 e potassio	125 g = 355 KJ(85 calorie)
carambole	Vitamina C e potassio	100 g = 100 KJ(40 calorie)
Melone	Vitamine C e A, acido folico e fibra alimentare	200 g= 210 KJ(50 calorie)
Nettarina	Vitamine C e B3, potassio e fibra alimentare	180 g = 355 KJ(85 calorie)
Pesca	Vitamine C e B3, potassio e fibra alimentare	150 g = 205 KJ(49 calorie)
Pera	Fibra alimentare	150 g = 250 KJ(60 calorie)
ananas	Vitamina C	150 g= 245 KJ(59 calorie)
Lampone	Vitamina C, ferro, potassio e magnesio	125g= 130KJ(31 calorie )
Pomodoro	Vitamine C, E e A, fibre alimentari e acido folico	100 g = 90 KJ(31 calorie )

## Sezione VI. Manutenzione

1. Prima di pulire questo prodotto, assicurarsi di spegnere l'interruttore per scollegare l'alimentazione.
2. Pulire questo prodotto dopo averlo usato.
3. La custodia non può essere lavata sott'acqua e deve essere pulita con un panno bagnato e contorto.
4. Prima di conservarlo, assicurarsi che questo prodotto sia pulito e asciutto.
5. Smontare questo prodotto per lavare i componenti procedendo come segue:

	1	Rimuovere lo stantuffo.
	2	Premere il pulsante di blocco sul lato del tamburo e ruotare il tamburo in senso orario nello stesso tempo per estrarre il tamburo. Se il pulsante non è premuto, il tamburo non può essere smontato.
	3	Dopo aver posizionato verso il basso il tamburo, rimuovere il pulsante di spremitura (o il pulsante di spaghetti e così via), il vassoio, il filtro del succo (o il tappo di chiusura) e la coclea in ordine. Le parti smontabili possono essere lavate con acqua pulita.

### AVVERTIMENTO

Non immergere la base del motore in acqua o altri liquidi. Non usare un getto d'acqua per pulire la base del motore.

## Sezione VII. Indice di sicurezza

Product Name	Slow Juicer
Model	ZM1507
Rated Voltage	220V-240V ~
Rated Power	150W
Rated Frequency	50/60 Hz
Continuous Operating Time	≤10 minutes
Interval Time	≥10 minutes

## Sezione VIII. Risoluzione dei Problemi

Fenomeno di guasto	Analisi della causa	Risoluzione del guasto
Dopo aver collegato l'alimentazione e acceso l'interruttore, il prodotto non funziona	1. Dopo accendere la macchina, aspetta 1s, funzionerà. È normale. 2. Dopo 1s, non funziona ancora, forse un cattivo contatto tra spina e presa	Ricollegarlo correttamente  1. Sostituisci il socket e riprova oppure contatta l'e-mail di supporto alla vendita: info@iamzchef .com
Durante i primi utilizzi, il motore genera odore	È un fenomeno normale	Se questo fenomeno si verifica frequentemente, inviarlo al nostro centro di assistenza autorizzato più

sgradevole		vicino a te per l'ispezione.
Questa macchina si ferma durante il funzionamento	<p>Tensione troppo bassa.</p> <p>È stata caricata una quantità eccessiva di materiale alimentare.</p> <p>La macchina ha funzionato continuamente per lungo tempo.</p>	<p>1. Controlla se la tensione è troppo bassa.</p> <p>2. Scollega l'alimentazione e rimuove il materiale alimentare in eccesso.</p> <p>3. È un fenomeno normale e il motore riprenderà dopo una pausa.</p>
Il rumore è generato durante il funzionamento	<p>1. La macchina funziona in uno stato sbilanciato a causa del mancato montaggio della coclea o del filtro del succo in posizione.</p> <p>2. Il motore di avviamento nel telaio è stato danneggiato.</p>	<p>Montare la coclea o il filtro del succo sul posto o Contattare dopo l'assistenza commerciale. Email: <a href="mailto:info@iamzchef.com">info@iamzchef .com</a></p>

## Section IX.Garanzia

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto, che è stato fatto per soddisfare gli standard di alta qualità. 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 Amzchef sono automaticamente tenute sotto controllo nel nostro sistema, quindi non è necessario registrare il prodotto.

Per ulteriori 6 mesi di garanzia gratuita, si prega di registrarsi sul sito [www.iamzchef.com](http://www.iamzchef.com) o di compilare e scattare una foto della Scheda di garanzia muggente inviando a [info@iamzchef.com](mailto:info@iamzchef.com).



**amzchef** Certificato di garanzia

Articolo: \_\_\_\_\_

Modello: \_\_\_\_\_

Il nome del proprietario: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

Data di acquisto: \_\_\_\_\_

Nome e timbro del rivenditore: \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_

Si prega di compilare questa tabella e inviarlo via email entro 10 giorni dalla data di acquisto.

A causa del continuo miglioramento del prodotto, ci riserviamo il diritto di modificare le specifiche del prodotto senza preavviso.