



INSTRUCTION MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUALE DI ISTRUZIONI



Brand:amzchef
Model:ZM5003
220-240V~ 50/60Hz 1200W
Max Locked power: 1800W

PROFESSIONAL BLENDER
PROFESSIONELLER MIXER
LICUADORA PROFESIONAL
MÉLANGEUR PROFESSIONNEL
FRULLATORE PROFESSIONALE

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

Contents

MODEL:ZM5003

ITEM MODEL:ZM5CD003/ZM5KF003/ZM5OT003

English | **03-16**

Deutsch | **17 - 30**

Español | **31- 43**

Français | **44-56**

Italiano | **57-69**

[IMPORTANT]

IMPORTANT SAFEGUARDS
PARTS&FEATURES
PANAL CONTROL
FUNCTION
INSTRUCTION AND STEPS
CLEANING AND MAINTENANCE
TROUBLESHOOTING
WARRANTY

[CONTENT]

IMPORTANT SAFEGUARDS	4
PARTS&FEATURES	7
PANAL CONTROL	8
FUNCTION	9
INSTRUCTION AND STEPS	10
CLEANING AND MAINTENANCE	13
TROUBLESHOOTING	13
WARRANTY	16

[IMPORTANTE]

GARANTÍAS IMPORTANTES
PARTES Y CARACTERÍSTICAS
Panel de control
FUNCIÓN
INSTRUCCIÓN Y PASOS
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
PROBLEMAS
GARANTÍA

[CONTENIDO]

GARANTÍAS IMPORTANTES	32
PARTES Y CARACTERÍSTICAS	35
Panel de control	36
FUNCIÓN	37
INSTRUCCIÓN Y PASOS	38
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	41
PROBLEMAS	41
GARANTÍA	43

GARANTÍAS IMPORTANTES

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, ADVERTENCIAS Y ADVERTENCIAS ANTES DE USAR

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

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

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

34. Las máquinas y los cables de alimentación deben almacenarse en un lugar seguro para evitar que los niños tiren del cable de alimentación.
35. Las cuchillas se afilan con cuidado. Limpie alrededor de las cuchillas en el recipiente con mucho cuidado para evitar lesiones.
36. Nunca intente operar con la almohadilla de centrado retirada.
37. Asegúrese de que el contenedor y la base de la cuchilla estén al ras con la almohadilla de centrado para asegurarse de que la ranura de control esté enganchada con el soporte de la unidad antes de comenzar a operar.
38. NO intente anular el mecanismo de bloqueo.
39. NO use su recipiente para calentar los ingredientes.
40. NO use su dispositivo de forma continua durante más de 2 minutos.
41. NO intente afilar las cuchillas.
42. NO exponga el contenedor a cambios extremos de temperatura.
43. Los accesorios del electrodoméstico no están diseñados para usarse en el microondas. No coloque el recipiente o la tapa en el horno de microondas ya que podría dañar los accesorios.
44. No se recomienda el uso de cables de extensión con este producto.
45. En caso de sobrecalentamiento del dispositivo, un interruptor térmico enciende y apaga el motor temporalmente. Para reiniciar la unidad, desenchúfela y déjala enfriar durante aproximadamente 1 hora antes de volver a utilizarla.
46. NO almacene los ingredientes antes o después de mezclarlos en el recipiente con las cuchillas adjuntas. Algunos alimentos pueden contener ingredientes activos o liberar gas que se expande si se deja en un recipiente sellado, lo que resulta en una acumulación de presión excesiva que puede provocar lesiones.
47. Nunca manipule el enchufe con las manos mojadas.
48. Siempre conecte primero el enchufe a la unidad y luego enchufe el cable a la toma de corriente de la pared. Para desconectar, apague todos los controles y retire el enchufe del tomacorriente de pared.
49. La luz intermitente indica que está listo para usar. Evite el contacto con cuchillas o piezas móviles.
50. Guarde este manual para futuras referencias.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
Solo uso domestico

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

	Deje de usar el producto en caso de daños en la línea de alimentación o el enchufe o el fallo de otras funciones.		No permita que la línea eléctrica toque un borde afilado o una superficie de alta temperatura.	
	El producto debe utilizarse en una mesa de trabajo estable y confiable.		No ponga el producto en agua u otros líquidos.	
	El producto es sólo para uso doméstico.		No ponga el producto en agua u otros líquidos.	
	Por razones de seguridad, no desmonte el producto de forma privada. En caso de una situación anormal, comuníquese con el servicio al cliente para obtener la información de contacto que se imprimirá en el manual. Debe ser reparado por el fabricante o un técnico especial del centro de servicio designado por el fabricante.			
Característiquesé				
Modelo del producto	voltaje	Frecuencia	Potencia	Capacidad
ZM5003	220V-240V	50Hz	1200W	1.85L

PARTES Y CARACTERISTICAS

Tapa en 2 partes:

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

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

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

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

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

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

la almohadilla de centrado retirada.

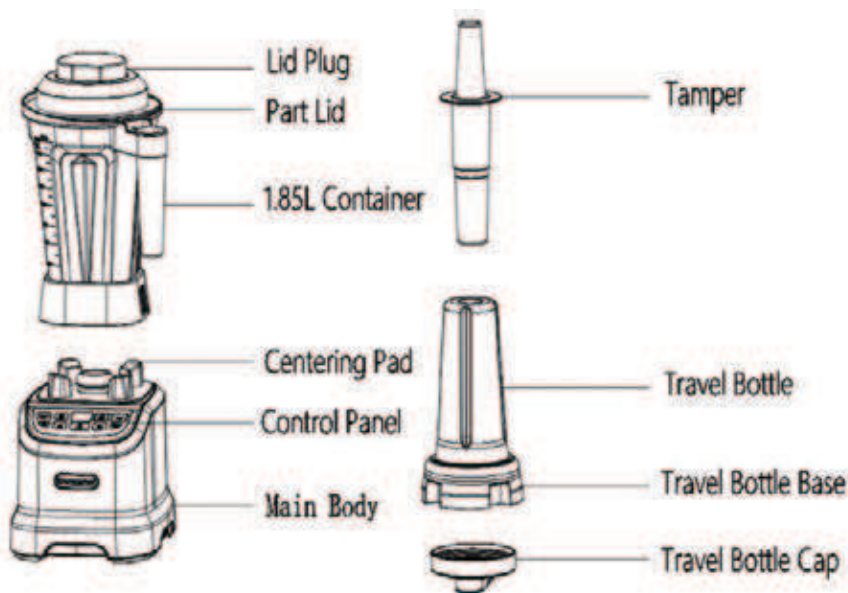
Base del motor: el motor está diseñado con circuitos de doble protección para evitar el sobrecalentamiento y la sobrecarga.

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

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

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

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



Panel de control



SMOOTHIES/ ICE CRUSH / PUREE/ PULSE/ LOW/MED/HI GH/ BLEND	En el estado de espera, haga clic en el botón "START/STOP" para entrar en la interfaz de selección, haga clic en la función deseada, como "SMOOTHIES/BLEND/", etc. Después de seleccionar la función, haga clic en el botón "Start" para entrar en el estado de funcionamiento. Después de iniciar el funcionamiento, el LED realiza una cuenta atrás.
PULSE	En el estado de espera, pulse el botón "START/STOP" para entrar en la interfaz de selección, pulse directamente el botón "PULSE", el producto funcionará a la máxima velocidad, la pantalla empieza a contar en segundos, y el funcionamiento por defecto es de 1 minutos. Suelte el botón y el producto dejará de funcionar , la pantalla muestra "0:00".
START/STO P	La tecla "START/STOP" se utiliza para activar la potencia de la máquina, y también puede utilizarse para arrancar/parar la máquina. Presione la tecla "START/STOP" mientras la máquina está trabajando , y la máquina dejará de funcionar

FUNCIÓN

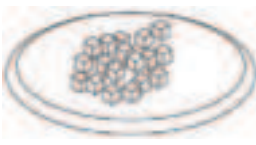
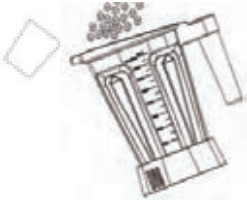
No.	Modo	Función
1	SMOOTHIES (120 segundos)	Las frutas y verduras blandas pueden mezclarse con leche para hacer un batido.
2	ICE CRUSH (30 segundos)	La producción es principalmente de hielo picado, y no se colocan más de 13 cubos de hielo en el vaso mezclador.
3	PUREE (120 segundos)	Triturar las frutas y verduras picadas hasta convertirlas en puré.
4	BLEND (150 segundos)	Poner las frutas y verduras picadas y añadir la cantidad de agua necesaria para hacer el zumo
5	PULSE (60 segundos)	Una vez finalizado el programa, si cree que la fruta y la verdura no están suficientemente picadas, puede pulsar este botón para remover varias veces. Después de utilizar el producto, póngalo en agua limpia y pulse este botón para limpiar el vaso mezclador y el vaso de acompañamiento.
6	LOW (150 segundos)	Mezclar a baja velocidad, sólo para mermeladas.
7	MED (150 segundos)	Mezclar a velocidad media, sólo para las frutas y verduras blandas.
8	HIGH (150 segundos)	Licuar a velocidad alta para licuar frutas y verduras duras y para triturar en seco. (Ejemplo: zanahorias, soja seca rallada)
9	START/STOP	Inicia y detiene el programa de funciones actualmente seleccionado.

Nota:

- Si necesita añadir ingredientes durante el funcionamiento, puede realizar las operaciones correspondientes abriendo el tapón de la tapa (conjunto de tapas pequeñas) (no vierta agua caliente para evitar quemaduras);
- La cantidad total de ingredientes y de agua añadida no debe sobrepasar la marca de 1850 ml del cuerpo del vaso, y se producirá un desbordamiento del zumo.

- Si este producto necesita remover continuamente zumos de frutas y verduras, se recomienda utilizar cualquier función durante 3 veces en total. Si necesita seguir utilizándola, hágalo después de un intervalo de 10 minutos. Durante el funcionamiento, si se detecta que el motor principal está sobrecalentado, debe apagarse durante unos 30 minutos, y el funcionamiento puede continuar después de que se enfríe.

INSTRUCCIÓN Y PASOS:

	1	Cortar los ingredientes en trozos de unos 2 cm. (la carne cortada en dados y el tendón eliminado)
	2	Utilizar el tapón de la tapa (o una balanza electrónica) y medir la cantidad adecuada de ingredientes según su gusto personal.
	3	Verter los ingredientes pesados en la jarra de la batidora.
	4	Añadir una cantidad adecuada de agua a la jarra de la batidora.
	5	Alinear el asa del lado de la tapa con el asa del tarro, y presionar la tapa en el tarro. Por último, alinear los salientes del pequeño vaso medidor con las dos ranuras del centro de la tapa, y enroscarlo en la tapa.

	6	Colocar el vaso mezclador en el cuerpo principal en la posición correcta, y la unidad principal debe colocarse sobre una superficie plana. (Si el vaso mezclador no se puede poner en el suelo, girar el conector de la unidad principal 15° y ponerlo en el suelo).
	7	Conectar el cable de alimentación a la toma de corriente, cuando se enciende, todas las luces de fondo parpadean una vez, el zumbador suena una vez y el botón START/STOP parpadea (si la jarra de mezcla no está colocada, no se encenderá)
	8	Seleccionar la tecla de función correspondiente. (por ejemplo: ULTRA BLEND, etc.) Pulsar el botón "START/STOP" y empezar a trabajar. (Es normal que el sonido sea rápido y lento en el funcionamiento)
	9	Una vez terminado el trabajo, el zumbador suena 5 veces y vuelve al estado de espera.
	10	Cuando utilice hielo picado, mermelada o ingredientes de molienda seca, retirar la tapa del vaso pequeño y añadir la varilla agitadora para remover los ingredientes, y el efecto de agitación será más delicado.
	11	Sacar la jarra de la batidora, verter el zumo y añadir los condimentos al gusto. (No se precipite al verter el zumo para evitar que éste salpique).

	12	Limpiar el interior del tarro a tiempo, y limpiar el exterior del tarro con un paño escurrido y húmedo.
	13	Después de limpiar las manchas de agua en la superficie de la máquina, separar el cuerpo principal y el tarro de mezcla en un lugar fresco y ventilado para que se sequen al aire libre y evitar así los olores. Verter los ingredientes pesados en el vaso adjunto y añadir una cantidad adecuada de agua.
	14	Alinear el portavasos que lo acompaña con la boca de la taza, y luego apretar el portavasos hacia la derecha.
	15	Colocar la jarra mezcladora en el cuerpo principal en la posición correcta, y la unidad principal debe colocarse en una superficie de trabajo plana. (Nota: Cuando se utiliza el vaso adjunto, es necesario presionar el cuerpo del vaso con la mano para evitar que el cuerpo del vaso rebote a alta velocidad).Conectar el cable de alimentación a la toma de corriente, cuando se enciende, todas las luces de fondo parpadean una vez, el zumbador suena una vez y el botón START/STOP parpadea.
	16	Seleccionar la tecla de función correspondiente. (por ejemplo: ULTRA BLEND, etc.) Pulsar el botón "Start/Stop" y poner a trabajar. (Es normal que el sonido sea rápido y lento en el trabajo)
	17	Retirar el vaso de viaje y gire el portacuchillas hacia la izquierda. A continuación, colocar la tapa de la taza que la acompaña en la boca de la taza y girarla hacia la izquierda para apretarla.Una vez terminado el trabajo, el zumbador suena 3 veces y vuelve al estado de espera.
	18	Después de apretar la tapa del vaso de acompañamiento, comprobar si la tapa está bien ajustada (si la tapa no está bien ajustada, habrá problemas de filtración de agua), y tirar hacia arriba del eje para llevarlo con usted.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:



PRECAUCIÓN:

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

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

NO permita que entren líquidos en el motor.



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

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

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

Auto-limpieza:

(sin retirar el recipiente, tapa y tapa):

- (1). Llene el recipiente hasta la mitad con agua tibia y agregue unas gotas de líquido para lavar platos.
- (2). Asegúrese de que la tapa de 2 partes esté encajada en el contenedor.
- (3). Haz una de las siguientes acciones:

Ponga en marcha la máquina. Para obtener los mejores resultados, utilice la función Pulse varias veces. Aclare con agua corriente y seque bien.

1. Lavarse las manos

(retire el recipiente, la tapa y la tapa)

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

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

2. Para limpiar la base del motor:

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

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

¿CÓMO CONSERVAR?

1. Desenchufe la unidad.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas y de que estén colocadas en un lugar limpio y seco.
3. Guarde la batidora en posición vertical con la tapa firmemente en su lugar.

PROBLEMAS

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

Tipo de fallo	Causa	Solución
La pantalla no se enciende	El cable de alimentación no está bien enchufado	Comprobar el cable de alimentación y asegurarse de que está encendido
	Fallo de la máquina	Contactar con el servicio de atención al cliente para el mantenimiento
	La jarra mezcladora no está bien colocada y el interruptor de seguridad no se puede activar.	Poner la jarra de la batidora en posición vertical
La pantalla está encendida y el producto no funciona	Después de seleccionar la función, el botón de inicio no se activa	Tras seleccionar la función, se activa el botón de inicio.
	Fallo de la máquina. Seleccionar y desenchufar la fuente de alimentación	a continuación, conectar la alimentación y operar de acuerdo con los pasos normales de trabajo
	Fallo de la máquina	Contactar con el servicio de atención al cliente para el mantenimiento
	El intervalo de apagado es corto y el sistema no se reinicia.	Encendido durante 3 minutos tras el apagado
El botón no responde	El producto ya está ejecutando un programa	La función se puede utilizar después de volver al estado de espera.
	Hay agua en el panel, lo que afecta a la sensibilidad	Secar el panel
	Fallo de la máquina	Contactar con el servicio de atención al cliente para el mantenimiento
Los ingredientes no pueden romperse	Hay demasiados ingredientes o muy poca agua.	Aumentar el agua de acuerdo con la situación real.
	Fallo de la máquina	Contactar con el servicio de atención al cliente para el mantenimiento
	Selección errónea de las teclas de función	Función reutilizable para batir de nuevo
Fuga de agua Contactar con el servicio de atención al cliente para el mantenimiento	El anillo de sellado del eje de la cuchilla del vaso mezclador no está instalado correctamente	Volver a instalar la junta de estanqueidad.
	El anillo de sellado del portavasos adjunto no está instalado correctamente.	Volver a instalar la junta de estanqueidad.
	Comprobar si la tapa del vaso de acompañamiento está bien presionada	Vuelva a cubrir la tapa
Zumo derramado	Cantidad excesiva de ingredientes o de agua	Utilizar según la cantidad requerida por las instrucciones
Pantalla E2	El producto está funcionando con una carga elevada y el motor se sobrecalienta para proteger el	cuando se apaga y se pone a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de encenderlo.
	producto	