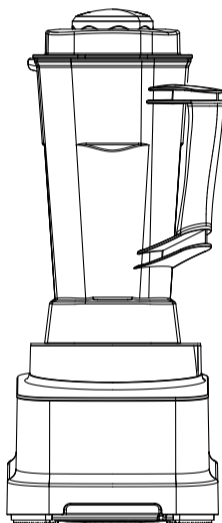




Instruction Manual



Countertop Blender

Brand:amzchef

Model:XL-05

220-240V~ 50/60Hz 2000W

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

CONTENUTO

ITALIANA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

CONOSCERE IL VOSTRO FRULLATORE DA BANCO

SPECIFICHE TECNICHE

SUPERFICIE PANNELLO DI CONTROLLO

UTILIZZARE IL TUO FRULLATORE DA BANCO

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

RICETTE

GARANZIA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

AVVERTENZA: questa unità contiene cavi elettrici e parti in movimento potenzialmente pericolose per l'utente. Per evitare il rischio di gravi lesioni quando si utilizza il frullatore consigliamo di seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluso ma non limitato a:

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE PRIMA DI UTILIZZARE IL FRULLATORE. La mancata osservanza di tutte le importanti misure di sicurezza e delle istruzioni per l'uso sicuro può comportare un uso improprio del frullatore, con il rischio di incorrere in lesioni gravi e di invalidare la garanzia.

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Osservare e seguire attentamente tutte le avvertenze e le istruzioni.
3. Fate attenzione e siate prudenti quando disimballate e installate l'apparecchio. L'apparecchio contiene lame affilate che possono provocare lesioni se maneggiate in modo scorretto.
4. Fare l'inventario di tutti i contenuti per assicurarsi di disporre di tutte le parti necessarie per il corretto e sicuro funzionamento del dispositivo.
5. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano strettamente sorvegliati e istruiti sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. È necessaria una stretta supervisione quando qualsiasi elettrodomestico è utilizzato da o vicino a bambini. I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
6. Non permettere ai bambini di utilizzare questo apparecchio o usarlo come un giocattolo. È necessaria una stretta supervisione quando si utilizza qualsiasi apparecchio vicino ai bambini.
7. Per evitare il rischio di scosse elettriche, NON immergere l'apparecchio o lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con qualsiasi forma di liquido.
8. Spegnerne l'apparecchio, quindi scollegare la spina dalla presa quando non è in uso, prima di montare o smontare le parti e prima di pulirle. Per staccare la spina, afferrare la spina e tirare dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
9. Per evitare un pericolo di sovraccarico il frullatore non deve essere alimentato elettricamente attraverso un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utente.
10. Non utilizzare il frullatore con un cavo o una spina danneggiati, o in seguito al malfunzionamento del frullatore, oppure se è caduto o è stato danneggiato in alcun modo. In questo caso contattare subito per email info01@iamzchef.com per fare esaminare, riparare o regolare il frullatore.
11. Degli interruttori automatici GFI (interruttori automatici differenziali) potrebbero essere installati nella vostra cucina. Cercateli nelle prese vicino ai lavandini. Se il frullatore non funziona, scollegare il frullatore. Ripristinare la presa a muro o l'interruttore automatico. Se l'interruttore continua a scattare, scollegare il frullatore dalla presa. Lasciare riposare il frullatore per 24 ore prima di utilizzarlo nuovamente. Se il problema persiste contattare il servizio clienti.
12. Questo apparecchio ha una spina polarizzata (un polo è più largo dell'altro). Questa spina si inserisce in una presa polarizzata in un unico senso, per ridurre il rischio di scosse elettriche. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertire la spina. Se ancora non si adatta, contattare un elettricista qualificato. NON modificare la spina in alcun modo.
13. Questo elettrodomestico riporta informazioni importanti scritte sulla spina. Il cavo di alimentazione non deve essere sostituito. Se danneggiato, contattare info01@iamzchef.com per la manutenzione al fine di evitare ogni pericolo.
14. Prima dell'uso, lavare tutte le parti che potrebbero venire a contatto con il cibo. Seguire le istruzioni di lavaggio descritte in questo manuale di istruzioni.
15. Utilizzare SEMPRE l'apparecchio su una superficie asciutta, piana e solida. Non utilizzare mai l'apparecchio su superfici morbide.
16. Evitare di toccare le parti in movimento.
17. La trasformazione o la modifica di qualsiasi parte della base o del contenitore del frullatore, incluso

l'uso di pezzi o accessori che non sono parti originali omologate, possono causare incendi, scosse elettriche o lesioni.

18. Sconsigliamo di utilizzare accessori non espressamente autorizzati o venduti da amzchef con questo frullatore, incluso il contenitore, per evitare di causare incendi, scosse elettriche o lesioni.

19. Non usare all'aperto.

20. QUESTO PRODOTTO È INTESO SOLO PER USO DOMESTICO. Non utilizzare il frullatore per scopi diversi da quelli previsti.

21. Controllare se la tensione che si sta utilizzando corrisponde alla tensione indicata sul frullatore.

22. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del bancone.

23. Non lasciare che il cavo entri in contatto con una superficie calda, compresi i fornelli.

24. NON utilizzare l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde (come un bruciatore a gas o elettrico o un forno caldo). Non lasciare mai un'apparecchiatura incustodita quando è in uso.

25. Tenere le mani e gli utensili fuori dal contenitore durante la miscelazione per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone o danni al frullatore. Può essere usato un raschietto, ma deve essere usato solo quando il frullatore non è in funzione.

26. Il tamper fornito deve essere usato solo quando la parte principale del coperchio è in posizione.

27. Non lasciare oggetti estranei, come cucchiai, forchette, coltelli o il tappo del coperchio nel contenitore in quanto ciò danneggerebbe le lame e altri componenti all'avvio della macchina e potrebbe causare lesioni.

28. Non tentare mai di usare un frullatore con le lame danneggiate.

29. NON utilizzare l'apparecchio se il gruppo lama è piegato o danneggiato.

30. Prima di ogni utilizzo, controllare che le lame non siano danneggiate. Se le lame sono piegate o si sospetta un danno, contattare info01@iamzchef.com per provvedere alla sostituzione.

31. Utilizzare sempre il frullatore con il coperchio e il tappo del coperchio saldamente in posizione. Il tappo del coperchio deve essere rimosso solo quando si aggiungono ingredienti e quando si utilizza il tamper.

32. Se vi sono ingredienti non miscelati che si attaccano ai lati del contenitore spegnere il frullatore, rimuovere il coperchio e usare una spatola per rimuovere gli ingredienti. Non inserire MAI le mani nel contenitore, poiché c'è il rischio che vengano a contatto con le lame e che vi feriscano.

33. NON tentare di rimuovere il contenitore e i coperchi dalla base del motore mentre le lame sono ancora in movimento. Lasciare che l'apparecchio si fermi completamente prima di rimuovere coperchi e contenitori.

34. Aggiungere gli ingredienti nel contenitore. NOTA: non riempire eccessivamente! Per evitare il trabocco non aggiungere ingredienti oltre la linea di riempimento "MAX".

35. Fare attenzione quando si miscelano liquidi o ingredienti caldi: spruzzi o fuoriuscite di vapore possono causare scottature e ustioni. Non riempire il contenitore per oltre la metà della capacità. Iniziare sempre a usare il frullatore con l'impostazione della velocità più bassa, la velocità variabile 0 e aumentare lentamente la velocità. Tenere le mani e la pelle esposta lontano dall'apertura del coperchio per evitare possibili ustioni.

36. Quando si prepara del burro di noci o degli alimenti a base di olio, non tenere in funzione per più di un minuto dopo che il composto inizia a frullare nel contenitore. La lavorazione per periodi più lunghi può causare un pericolo di surriscaldamento.

37. Il frullatore e il cavo di alimentazione devono essere conservati in un luogo sicuro per impedire ai bambini di tirare o giocare con il cavo di alimentazione.

38. Le lame devono essere maneggiate con cura. Pulire le lame nel contenitore con estrema cura per evitare lesioni.

39. Non tentare mai di utilizzare il frullatore senza la piastra di centraggio.

40. Assicurarsi che il contenitore e la base delle lame siano a filo con la piastra di centraggio per far sì che la scanalatura dell'unità sia innestata sulla cavità di trasmissione prima di mettere il frullatore in funzione.

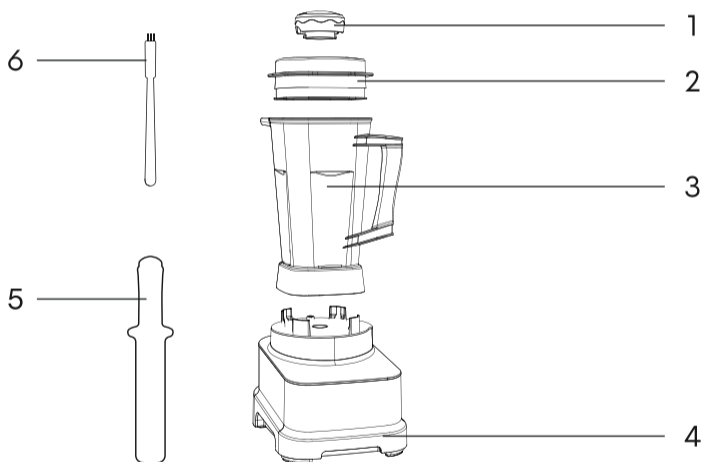
41. NON tentare di forzare il meccanismo di interblocco.

42. NON usare il contenitore per riscaldare gli ingredienti.

43. NON utilizzare il frullatore in modo continuo per più di 5 minuti.

44. NON tentare di affilare le lame.
45. NON esporre il contenitore a sbalzi di temperatura estremi.
46. Gli accessori del frullatore non sono adatti per essere usati nel microonde. Non posizionare il contenitore o il coperchio nel microonde in quanto potrebbe provocare danni agli accessori.
47. Le prolunghie non sono consigliate per l'uso con questo frullatore.
48. Se l'apparecchio si surriscalda, un interruttore termico si attiverà e disabiliterà temporaneamente il motore. Per ripristinare, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per circa 1 ora prima di riutilizzarlo.
49. Dopo aver frullato gli ingredienti, NON lasciarli nel contenitore con le lame innestate. Alcuni alimenti possono contenere principi attivi o rilasciare gas che si espandono se lasciati in un contenitore sigillato, causando un eccessivo accumulo di pressione che potrebbe rappresentare un rischio di lesioni.
50. Non maneggiare mai la spina con le mani bagnate.
51. Collegare sempre la spina prima al frullatore, quindi inserire il cavo nella presa a muro. Per scollegare, ruotare tutti i comandi su "Off", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
52. La luce lampeggiante indica che il frullatore è pronto per funzionare. Evitare qualsiasi contatto con lame o parti mobili.
53. Conservare questo manuale per riferimento futuro.

CONOSCERE IL VOSTRO FRULLATORE DA BANCO



Parti:

1.Coperchio di alimentazione

2.Coperchio della caraffa elettrica: il coperchio ha una guarnizione che chiude ermeticamente la caraffa del frullatore. Possiede un foro al centro per facilitare l'aggiunta degli ingredienti mentre il frullatore è in funzione. Inoltre è comodo mettere il pestello per mescolare.

3.2L Brocca Potente: la brocca di grande capacità è realizzata in PCTG, un materiale più sicuro, leggero e facile da maneggiare rispetto al vetro.

4. Base del Motore: La base possiede un motore potente.

5. Pestello: aiuta a spingere il cibo.

6. Spazzola per la pulizia

SPECIFICHE TECNICHE

Nome Prodotto	Frullatore da Banco
Modello	XL-05
Voltaggio	220-240V~ 50/60Hz
Alimentazione	2000W

SUPERFICIE PANNELLO DI CONTROLLO



Introduzione ai tasti di controllo tattile



Introduzione ai tasti di controllo tattile

Utilizzato per avviare la funzione o cancellare la funzione in esecuzione.



Premere a lungo questo pulsante, la macchina continua a mescolare al massimo livello, e lavora al massimo per 1 minuto.



Utilizzato per selezionare la funzione corrispondente al tasto per parlare. Include il menu: GHIACCIO, GELATO, FRULLATO, ESTRATTO, PUREA, SALSA, BURRO DI ARACHIDI, PULIZIA.



Aggiungi o taglia tempo come tu vuoi



Velocità 1-9 velocità da piano a rapido con la più alta velocità H.

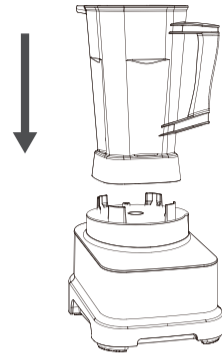
UTILIZZARE IL TUO FRULLATORE DA BANCO

1. Collegare la base del motore e posizionarla su una superficie pulita, asciutta e piana, come un piano di lavoro oppure un tavolo.

2. Abbassare la brocca sulla base del motore e fissarla sulla base del motore.

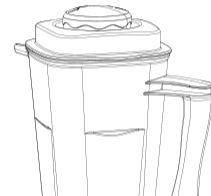
NOTA:

Assicurarsi di allineare la base con il bicchiere di miscelazione, altrimenti non funzionerà.



3. Aggiungere gli ingredienti alla brocca.

4. Sistemare il coperchio e collegarlo alla brocca. Premere il pulsante di alimentazione per accendere l'unità. I pulsanti dei programmi disponibili si illumineranno e l'unità sarà pronta per l'uso. Selezionare il tasto funzione del menu desiderato.

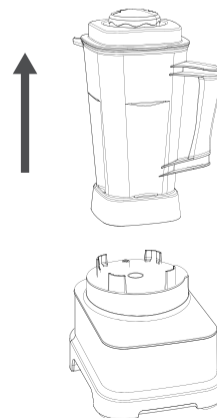


5. Se vuoi aggiungere ingredienti durante il funzionamento, abbassa la velocità o scollega la presa per aggiungerli.

6. Per mescolare in maniera accurata è possibile inserire lo spingitore al centro del foro per mescolare.

NOTA:

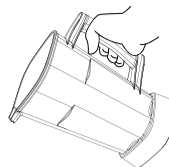
Mantenere stabile la tazza di miscelazione durante l'uso, se necessario premere il coperchio superiore con le mani.



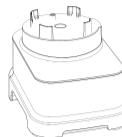
7. Una volta che gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata, premere START/STOP e attendere che l'unità si arresti completamente.

8. Rimuovere la brocca dalla base del motore sollevandola.

9. Per versare miscele più fluide, assicurarsi che il coperchio e il pestello siano rimossi, quindi rimuovere il beccuccio.



10. Spegner l'unità premendo il pulsante start/stop. Scollegare l'unità quando avete finito. Fate riferimento a Cura & Manutenzione per le istruzioni di pulizia e la conservazione.



Istruzioni dettagliate per il programma pulsanti

1. Installare il gruppo della brocca di miscelazione con gli ingredienti sull'host e accendere l'alimentazione;
2. Selezionare la funzione corrispondente alla ricetta toccando il tasto "Menu", come ad esempio "ghiaccio tritato";
3. Premere il pulsante "Start/Stop", il prodotto si avvia;
4. Dopo che il cibo è stato processato, il prodotto si spegnerà automaticamente, e verranno emesse
5. "gocce" per indicare il completamento della preparazione del cibo. Dopo che la lama ha smesso completamente di ruotare, rimuovere la brocca di mescolazione e versare fuori il cibo.

NOTA:

Per aumentare e diminuire il tempo in accordo con la quantità degli ingredienti.

B Istruzioni per la funzione fai-da-te

1. Inserisci gli ingredienti nella brocca di mescolazione pulita, quindi installa la brocca di mescolazione assemblandola all'host e accendi l'alimentazione.
2. Fare clic sul pulsante "Time+", il pulsante "Time-" lampeggia, l'interfaccia visualizza 00:05, è possibile premere a lungo il pulsante "Time+" per regolare il tempo di miscelazione richiesto, ad esempio 2 minuti e 30 secondi; Nota: Dopo che l'orario è stato aumentato a 6:00, passerà all'orario iniziale 0:05.
3. Premi il pulsante "speed control", il pulsante "speed control" lampeggia, puoi continuare a premere il pulsante "speed control" per regolare la velocità di agitazione richiesta, ad esempio 6 marce; gli ingranaggi del motore vanno da 1 a H.
4. Premere il pulsante "Start/Stop", il prodotto inizia ad avviarsi.
5. Dopo che il materiale alimentare è stato processato, versa fuori il cibo.

NOTA:

Basta aumentare e diminuire il tempo in base alla quantità degli ingredienti.

Raccomandazioni

-per una corretta triturazione dei cubetti di ghiaccio, rispettare il volume massimo consentito di 1000 ml.

-Quando si lavorano le arachidi o si produce il burro è necessaria una quantità minima di 500 g, le arachidi devono essere mantenute all'interno dell'area di lavoro del coltello spingendole con uno stampo durante il processo del burro di arachidi.

-Non utilizzare mai il pestello singolarmente senza il coperchio.

Pulizia e manutenzione

Non utilizzare detergenti grossolani e aggressivi (ad esempio taglienti, oggettivi, raschietti, agenti diluenti o altri solventi)

Pulisci l'unità di azionamento con un panno umido e morbido con una piccola quantità di detergente.

La caraffa, i coperchi e il tappo sono lavabili in lavastoviglie. Assicurarsi che il pestello e il coperchio siano rimossi dal contenitore prima di metterli in lavastoviglie.

Per pulire le lame, versa circa 0.5 litri di acqua pulita nel contenitore, seleziona il programma pre-selezionato "-clean", e accendi l'apparecchio. In caso di maggiore contaminazione del coltello, ripetere la procedura più volte, oppure versare 1 goccia d'acqua, aggiungere una piccola quantità di detersivo e accendere il frullatore per 1 minuto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Soluzione
Il motore non si avvia o le lame non ruotano	Assicurati che l'unità sia collegata.
Il frullatore da tavolo si spegne improvvisamente mentre è in funzione	Scollega il frullatore e permetti al frullatore di raffreddarsi per 30 minuti se non riesci ad avviare la tua macchina, ti preghiamo di contattare il servizio clienti.
Il cibo è tagliato in modo non uniforme	Oppure è stato messo troppo cibo in una volta o le pulsazioni non sono corrette. Ridurre la quantità di cibo nella brocca.
Nel frullatore da banco c'è odore di bruciato	Potrebbe verificarsi odore di bruciato quando si usa il frullatore per le prime volte. Questo è normale.
Il cibo è tritato troppo finemente o è troppo acquoso	Il cibo è stato processato eccessivamente. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare impulsi brevi.

Se il tuo frullatore da banco dovesse funzionare male o non funzionare, controlla quanto segue:

-Il frullatore da banco è collegato?

-Spegni il frullatore da banco per 10-15 secondi, quindi riaccendilo. Se il frullatore da banco non si avvia ancora, permettilgli di raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.

RICETTE**Frullato****FRULLATO
DI RIBES**

- Ribes:200g
- Banane:2 pz
- Latte al cacao: 300 ml

Procedura:

Pulite e lavate i lamponi. Prendete la buccia della banana e spezzettate le banane in pezzetti più piccoli. Poi mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e frullateli fino ad ottenere un composto omogeneo.

**FRULLATO
DI MIRTILLI**

- Mirtilli rossi:200 g
- Succo di mirtillo rosso: 200 ml
- Yogurt:100 ml
- Fragole:25g

Procedura:

Pulite i mirtilli rossi e le fragole secondo necessità. Poi mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e frullateli fino ad ottenere un composto omogeneo.



Gelato

FRAGOLA BANANA
GELATO

- Banane congelate: 4 pezzi
- Fragole congelate: 200 g

Procedura:

Sbucciare le banane, tagliarle a pezzetti più piccoli e congelarle. Pulire e lavare le fragole quanto basta. Poi mettere il tutto nel frullatore e mescolare. Quando si prepara il gelato, utilizzare il pestello per spingere gli ingredienti sulle lame. Le banane congelate hanno una bella consistenza del gelato.

MELA VERDE
GELATO

- 180 g (6 once) di succo di mela congelato concentrato trattato, scongelato
- 2 banane sbucciate e tagliate a metà
- 60 g (1/2 tazza) di spinaci
- Cubetti di ghiaccio da 520 g (4 tazze).

Indicazioni

Metti tutti gli ingredienti nella caraffa e chiudi il coperchio. Seleziona il gelato, aumenta la velocità su H, usa il pestello per premere gli ingredienti. In circa 40 secondi, il suono del motore cambierà e dovrebbero formarsi quattro cumuli. Ferma la macchina. Non mescolare eccessivamente o si verificherà lo scioglimento. Servire immediatamente.



Burro di arachidi

BURRO DI ARACHIDI

·600 g (4 tazze) di arachidi, tostate, non salate

Procedura:

1 Mettere le noci nel contenitore e chiudere il coperchio. 2 Avviare la macchina e selezionare il burro di noci. Conservare in frigorifero in un contenitore ermetico per un massimo di una settimana. Può anche essere congelato per una conservazione più lunga.



Salsa

SALSA MARINARA

- 75g(1)carota media
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 3 piccoli spicchi d'aglio sbucciati
- 60 g (1/2 media) di cipolla media
- 900 g di pomodori, tagliati a metà
- 1/2 cucchiaino di origano secco
- 1 cucchiaino di basilico essiccato
- 1/4 cucchiaino di pepe nero macinato
- 1 foglia di alloro
- 1/4 cucchiaino di sale, facoltativo

Indicazioni

1 Mettere tutti gli ingredienti, tranne la foglia di alloro essiccata, nel contenitore nell'ordine indicato e chiudere il coperchio. Avviare il frullatore con la funzione salsa, fino al termine. 2 Versare in una pentola capiente, aggiungere la foglia di alloro essiccata. Cuocere a fuoco lento per 30 minuti. Mescolare di tanto in tanto. Per servire, rimuovere la foglia di alloro e condire con le erbe o le spezie preferite.



Purea

PUREA DI ZUCCA

- 2 tazze (440 g) di zucca fresca arrostita a cubetti
- 1/2 tazza (120 ml) di brodo vegetale a basso contenuto di sodio
- 1/4 di cucchiaino di zenzero macinato
- 1/4 di cucchiaino di cannella macinata

Procedura:

1. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore del frullatore nell'ordine indicato. Chiudere saldamente il coperchio in due parti.
2. Selezionare "PUREE".

SUGGERIMENTO: se necessario, utilizzare il tamper per garantire una miscelazione uniforme.



Estratto

ZENZERO SUCCO D'ARANCIA

- Pezzo di zenzero da 1 pollice, sbucciato e tagliato in quarti
- 1 arancia sbucciata, tagliata in quarti
- 1/3 tazza di lamponi
- 1/2 tazza di succo d'arancia
- 1/2 tazza di pezzi di ananas surgelati
- 1/2 tazza di pezzi di mango surgelati

Indicazioni

1. Mettere tutti gli ingredienti nella brocca nell'ordine elencato.
2. Selezionare ESTRAZIONE e premere start/stop.



Ti preghiamo di inviarci il tuo numero d'ordine Amazon alla nostra email
(info01@iamzchef.com) per registrare il super membro AMZCHEF.

Una volta che la email è spedita con successo:

- ① Dopo aver inviato l'e-mail, la garanzia viene automaticamente estesa da 12 a 24 mesi.
- ② Se qualcosa va storto con il tuo prodotto, ti forniremo un'unità nuova di zecca in sostituzione o ti rimborseremo completamente.
- ③ Se c'è un problema con le tue parti e accessori, puoi sostituirli gratuitamente.



Spedire: info01@iamzchef.com

Soggetto: Garanzia

ID Ordine Amazon: _____

Ti preghiamo di notare: Ti preghiamo di spedirci il tuo numero d'ordine entro due settimane che hai ricevuto il tuo bene per assicurarti il successo della registrazione.