AMZCHEF

NUT MILK MAKER

User Manual

Model: RB1636J
120V~ 60Hz 1000W

CONTENTS

English

Introduction — 1
Safety Precaution — 1
Product Introduction — 2
Preparation — 2
Operation Instruction — 3
Safety Usage — 4
Cleaning & Maintenance — 4
Frequently Asked Questions — 5
Troubleshooting — 5
Technical Specification — 5

CONTENU

Français

Introduction — 7
Précautions de sécurité — 7
Présentation du produit — 8
Préparation — 8
Instructions d' utilisation — 9
Précautions de sécurité — 10
Nettoyage et entretien — 10
Foire aux questions — 11
Dépannage — 11
Spécification technique — 11

1 Introduction

Craft smooth, creamy nut milk effortlessly with this Nut Milk Maker. Blend almonds, cashews, oats, or soybeans into rich, plant-based beverages—perfect for lattes, smoothies, or baking. Enjoy pure, additive-free milk tailored to your preferences in minutes. Its compact design and easy cleanup make it a convenient addition to any kitchen.

2 Safety Precaution

1. To avoid electric shock, do not immerse this appliance in water, and do not rinse the housing under the faucet.

2. Do not allow the main cable to dangle, touch the plug with wet hands, rest on a hot surface, or come into contact with oily liquids.

3. Do not let children play with the appliance.

4. Make sure the appliance is never turned on when empty of water.

5. The beverage should stay between the top and bottom marks to avoid spilling or burning out.

6. Do not clean any part of the blender in a dishwasher.

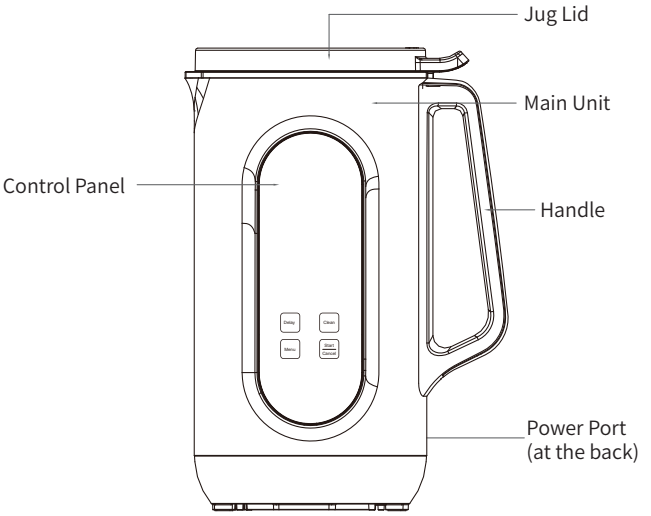
7. Always use a soft brush to clean the housing. Do not use water or soap for cleaning.

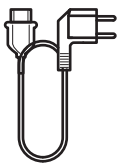
8. Once the lid is locked in place, apply a gentle force to seal it tightly.

9. Press the Cancel button and wait for a stop before unplugging it to disconnect from the power source.

10. The appliance is for household use only.

3 Product Introduction




Power Cord

Measuring Cup

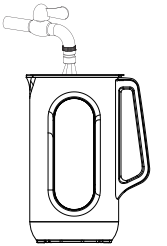
Sieve

Cleaning Brush

Use the cleaning brush for routine cleaning.

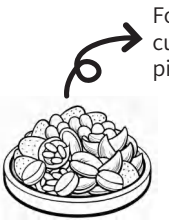
4 Preparation

4-1 Clean the Jug



Rinse the interior thoroughly.

4-2 Ingredients

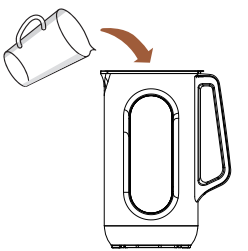


For larger ingredients, cut them into small pieces of 1.5cm (0.6”)

Prepare the ingredients and put them in the jug.

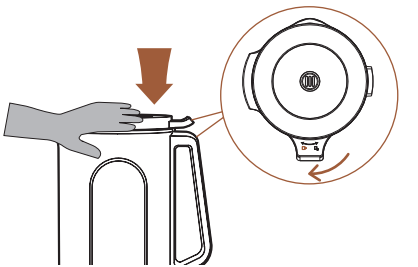
1. Do not immerse this appliance in water; do not rinse the housing under the faucet.
2. After cleaning, ensure the housing and power port are completely dry.

4-3 Pour Water



Pour water into the jug up to the MAX mark.

4-4 Cover the Jug



Turn and lock the lid; and then press to seal it tightly.

1. Maintain the water level between the Max and Min limits.
2. Close the lid tightly before operating.

5 Operation Instruction

5-1 Power Connection

- Connect the appliance to a suitable power supply.
- Prevent the cable from dangling freely (to avoid tripping).
- Do not use this product if it is not operating normally, or if it is visibly damaged. Contact the Customer Services for help.

5-2 Product Usage

◆ Press the Start/Cancel button to activate the unit prior to any operation below.

1. Normal Cooking
Press the Menu button to select a function;
Press the Start/Cancel button to start cooking.

2. Delay Start (Range: 1~12 hours)
Press the Delay button to set the time;
Use the Menu button to select a function;
Press the Start/Cancel button to confirm the delay time.

3. Self-Cleaning (Add water first !)
Press the Clean button and the unit will beep once;
Press the Start/Cancel button, and it will begin a two-minute cleaning cycle at intervals.

4. Cancel
By pressing the Start/Cancel button again, you can stop the operation above.

Do not use highly corrosive detergents for cleaning.

5-3 Functions and Recipes

Recipe	Function	Operation	Ingredient(s)	Temperature
Nut Milk	Nut Milk	Blend	Almond or cashew nut 70g	/
Oat Milk	Oat Milk	Blend	Oat 60g	/
Warm Nutmilk	Warm Nutmilk	Blend + Heat	Almond or cashew nut 70g	60°C (140°F)
Fresh Juice	Fresh Juice	Blend	200g fruits, size < 3cm(1.2”)	/
Soy Milk	Soy Milk	Blend + Heat	Soybeam 70g	100°C (212°F)
Baby Food	Soy Milk	Blend + Heat	Rice, millet, pumpkin, lotus seeds (50g)	100°C (212°F)
Rice Cereal	Soy Milk	Blend + Heat	Rice paste, millet paste, pumpkin paste (70g)	100°C (212°F)
Corn Juice	Soy Milk	Blend + Heat	Corn Kernels 150g	100°C (212°F)
Porridge	Porridge	Blend + Heat	80-100g rice + suitable water/milk	100°C (212°F)
Water/Tea	Boil	Heat	Water/tea	100°C (212°F)
Warm	Warm	Heat	Ingredients	60°C (140°F)

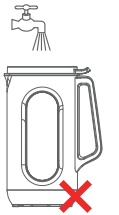
1. Maintain the water level between the Max and Min limits.
2. Close the lid tightly before operating.
3. Do not open the lid to add food while the product is working.

★ Do not add too much ingredients as it may cause over flow and reduce taste.
★ If the water does not exceed the fruit, it will affect the blending effect.
★ The product comes with a measuring cup (30 ml), which corresponds to:
Soybeans about 20g / Rice about 24g / Corn about 17g

6 Safety Usage

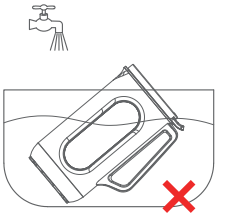
- Do not operate the appliance if it is damaged. Send it to the nearest authorized service facility for inspection and repair.
- Do not touch any charged part and rotating parts of the appliance, which may cause injury.
- This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 meters above sea level.
- It is only allowed to use the professionally installed power socket to operate the appliance with a correct voltage. Do not use an extended power cord.
- It is necessary to unplug the appliance after using it every time or before using or replacing its accessories or cleaning it. Please cool the parts before installing or removing them.
- Do not use any damaged cable or plug for operating the appliance. If its power cord is damaged, it is a must to entrust the manufacturer or its service agency or a similar professional for replacement in order to prevent any danger.
- This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.
- Be sure not to operate the appliance on any uneven surface.
- The appliance is most appropriate for household use and it is not recommended for commercial and industrial purposes. Do not operate it outdoors.
- If you intend to render the appliance obsolete, it is forbidden to discard it at will; please first disconnect its power supply and then send it to the officially designated garbage dump.
- The use of any accessory not recommended by the electrical appliance manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury.
- Do not hang the power cord on the edge of table or counter, or make it contact any hot place.
- Do not place it nearby a position with hot air or an electric stove or in a heating oven.

7 Cleaning & Maintenance



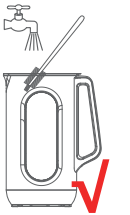
A. Wrong Method

The housing cannot be rinsed with water.



B. Wrong Method

Do not immerse the unit in water.



C. Correct Method

Clean the interior and blades with the brush.

- Remove power cord from machine, unplugged from the power supply and wait for it to cool before cleaning.
- The socket must be wiped dry before the appliance is used again. Main unit must not be immersed in water or any liquid for cleaning.
- Do not use highly corrosive detergents for cleaning, and do not use wire brush to clean the interior.
- Heating water can cause calcium and magnesium carbonate deposits, or scale, to form at the bottom of the jar, increasing boiling time and noise. To clean it, boil a 2:1 water-to-vinegar solution, let it sit overnight, then rinse the jar with clean water and boil again.
- The interior and blades can be cleaned with the cleaning brush (Figure C).
- The blades in the jar are extremely sharp and cannot be removed. Exercise extra caution during cleaning, and avoid touching the blades or any moving parts. Never attempt to remove the blades yourself.

8 Frequently Asked Questions

Q: The Nut Milk Maker doesn't work?
A: If the milk maker isn't functioning, it might be because of a disruption in power, the jug lid not being fastened correctly, or the power cord not being connected.

Q: Can I use any individual or mixed nuts in the Nut Milk Maker?
A: Certainly! You can create a milk variety using any nut, seed, or grain. Some popular options include almond, cashew, oat, soybean (requires heating), coconut, walnut, rice, peanut, and more.

Q: Will I need to soak the nuts/seeds overnight?
A: Equipped with razor-sharp blades and a powerful motor, this machine effortlessly produces rich, creamy nut milk. For an even creamier and frothier texture, you can use the preset function to steep ingredients for up to 12 hours, catering to your specific preferences.

Q: Is the Nut Milk Maker dishwasher safe? How do I clean it?
A: This machine features a convenient self-cleaning function—simply add dish soap and water, then run a cleaning cycle. The machine is not dishwasher safe, and you can easily clean the interior and lid using the brush included.

Q: Why does blending activate intermittently in Warm mode?
A: In Warm mode, the blending operates at intervals to ensure even heat distribution, prevent scorching, and enhance the extraction of flavors and nutrients by softening nuts or grains.

9 Troubleshooting

Error code	Possible Cause(s)	Solution(s)
E1	NTC short circuit.	Contact after-sales service
E2	NTC open circuit.	Contact after-sales service
E3	High temperature error. The unit is running without water.	Stop the operation and cut off the power. Then rinse the interior with tap water.
Trouble	**Possible Cause(s)**	**Solution(s)**
The ingredients are not being cut into pieces and are overflowing	• Wrong function selected. • Too few or too many ingredients. • Machine failure.	• Choose the correct function. • Add ingredients as per the recipes. • Contact after-sales service.
Burnt out	• The inside of the jar is not clean. • Adding too many ingredients.	• Clean it thoroughly. • Add ingredients as per the recipes.

If after reviewing the Troubleshooting section, the problem is not resolved, do not attempt to repair or disassemble the unit yourself.
Please contact the after-sales service for assistance.

10 Technical Specification

RB1636J			
Voltage	120V~ 60Hz	Product Size	189x150x278 mm 7.44x5.91x10.94 inch
Heating Power	800W		
Blending Power	200W		

VIP SERVICE

Plus up to 12 months

Extension for excellent after-sales service

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

This product is warranted against any electronic or mechanical defects for a period of **12 months** from the date of original purchase by the consumer.

Replacement unit/parts will be warranted for the remaining portion of the original warranty period.

Questions? Problems? Concerns?

If you need any help, please feel free to contact us.

Problem + order number + a photo or a video attached in the email would help us solve the problem better and faster. We will get back to you within 24 hours once we received the email.

website: www.iamzchef.com / email: info01@iamzchef.com

1 Introduction

Préparez sans effort un lait de noix crémeux et onctueux grâce à cette machine à lait de noix. Mixez des amandes, des noix de cajou, de l' avoine ou du soja pour obtenir des boissons riches à base de plantes - parfait pour les lattes, les smoothies ou les pâtisseries. Savourez en quelques minutes un lait pur, sans additif, adapté à vos préférences. Son design compact et sa facilité de nettoyage en font un complément pratique pour toute cuisine.

2 Précautions de sécurité

1. Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger cet appareil dans l' eau et ne pas rincer le boîtier sous le robinet.

2. Ne laissez pas le câble principal pendre, ne touchez pas la fiche avec des mains mouillées, ne posez pas l' appareil sur une surface chaude et ne le faites pas entrer en contact avec des liquides huileux.

3. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

4. Veillez à ce que l'appareil ne soit jamais mis en marche lorsqu'il n'y a plus d' eau.

5. La boisson doit rester entre les repères du haut et du bas pour éviter les éclaboussures ou déversements.

6. Ne nettoyez aucune partie du mixeur au lave-vaisselle.

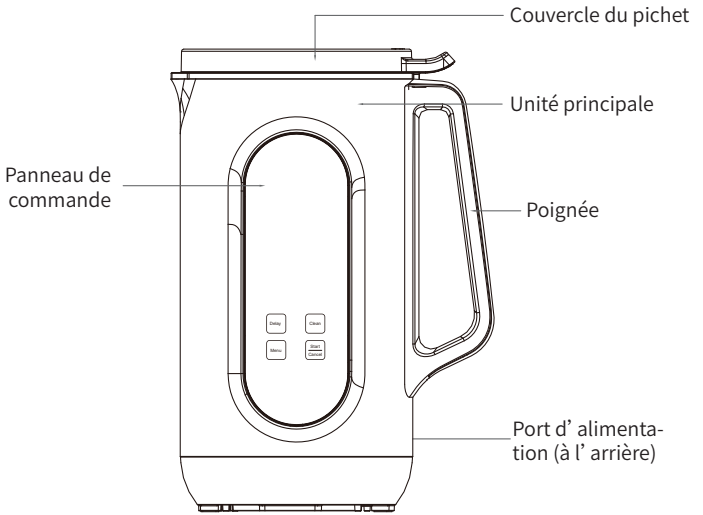
7. Utilisez toujours une brosse douce pour nettoyer le boîtier. Ne pas utiliser d' eau ou de savon pour le nettoyage.

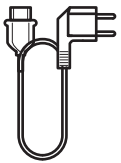
8. Une fois que le couvercle est verrouillé en place, exercez une légère pression pour le fermer hermétiquement.

9. Appuyez sur le bouton Annuler et attendez que la machine s'arrête avant de la débrancher pour la déconnecter de la source d'alimentation.

10. L' appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

3 Présentation du produit





Cordon d' alimentation

Tasse à mesurer

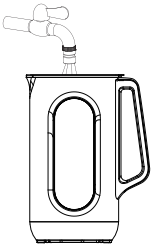
Tamis

Brosse de nettoyage

Utilisez la brosse de nettoyage pour le nettoyage de routine.

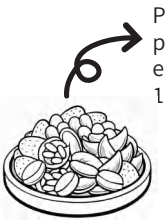
4 Préparation

4-1 Nettoyez le pichet



Rincez soigneusement l' intérieur.

4-2 Ingrédients

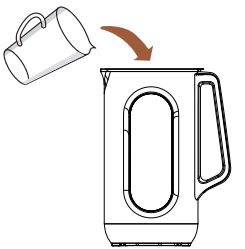


Pour les ingrédients plus gros, les couper en petits morceaux de 1,5 cm

Préparer les ingrédients et les mettre dans le pichet.

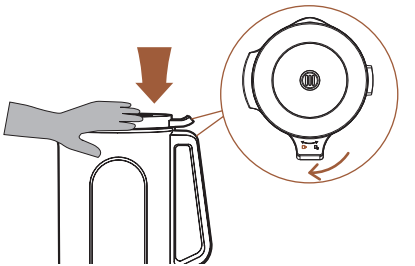
1. Ne pas immerger cet appareil dans l' eau ; ne pas rincer le boîtier sous le robinet.
2. Après le nettoyage, assurez-vous que le boîtier et le port d' alimentation sont complètement secs.

4-3 Versez de l' eau



Versez de l' eau dans le pichet jusqu' au repère MAX.

4-4 Couvrez le pichet



Tournez et verrouillez le couvercle, puis appuyez pour le fermer hermétiquement.

1. Maintenez le niveau de l' eau entre les limites Max et Min.
2. Fermez hermétiquement le couvercle avant d' utiliser l' appareil.

5 Instructions d' utilisation

5-1 Raccordement électrique

- Branchez l'appareil à une alimentation électrique adaptée.
- Empêchez le câble de pendre librement (pour éviter de trébucher).
- N'utilisez pas ce produit s' il ne fonctionne pas normalement, ou s' il est visiblement endommagé. Contactez le service clientèle pour obtenir de l' aide.

5-2 Utilisation du produit

◆ Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour activer l' appareil avant toute opération ci-dessous.

1. Cuisson normale
Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner une fonction ;
Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour commencer la cuisson.

2. Démarrage avec délai (Plage : 1~12 heures)
Appuyez sur le bouton Délai pour régler la durée ;
Appuyez sur le bouton Menu pour sélectionner une fonction ;
Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler pour confirmer le délai.

3. Auto-nettoyage (ajouter d' abord de l' eau !)
Appuyez sur le bouton Nettoyer et l' appareil émet un bip ;
Appuyez sur le bouton Démarrer/Annuler et l' appareil commencera un cycle de nettoyage de deux minutes à intervalles réguliers.

4. Annuler
En appuyant à nouveau sur le bouton Démarrer/Annuler, vous pouvez arrêter l' opération ci-dessus.

N'utilisez pas de détergents très corrosifs pour le nettoyage.

5-3 Fonctions et recettes

Recette	Fonction	Utilisation	Ingrédient(s)	Température
Lait de noix	Lait de noix	Mixage	Amandes ou noix de cajou 70g	/
Lait d' avoine	Lait d' avoine	Mixage	Avoine 60g	/
Lait de noix chaud	Lait de noix chaud	Mixage + Chaleur	Amandes ou noix de cajou 70g	60°C (140°F)
Jus frais	Jus frais	Mixage	200g de fruits, taille < 3cm	/
Lait de soja	Lait de soja	Mixage + Chaleur	Soja 70g	100°C (212°F)
Aliments pour bébés	Lait de soja	Mixage + Chaleur	Riz, millet, citrouille, graines de lotus (50g)	100°C (212°F)
Céréales de riz	Lait de soja	Mixage + Chaleur	Pâte de riz, pâte de millet, pâte de citrouille (70g)	100°C (212°F)
Jus de maïs	Lait de soja	Mixage + Chaleur	Maïs en grains 150g	100°C (212°F)
Porridge	Porridge	Mixage + Chaleur	80-100 g de riz + eau/lait approprié	100°C (212°F)
Eau/Thé	Bouillir	Chaleur	Eau/Thé	100°C (212°F)
Réchauffe-ment	Réchauffe-ment	Chaleur	Ingrédients	60°C (140°F)

1. Maintenez le niveau de l' eau entre les limites Max et Min.
2. Fermez hermétiquement le couvercle avant d' utiliser l' appareil.
3. N' ouvrez pas le couvercle pour ajouter des aliments pendant que le produit fonctionne.

★ Ne pas ajouter trop d' ingrédients, car cela peut entraîner un débordement et réduire le goût.
★ Si l'eau ne dépasse pas les fruits, cela affectera l'effet de mixage.
★ Le produit est livré avec un gobelet doseur (30 ml), ce qui correspond à : Soja environ 20g / Riz environ 24g / Maïs environ 17g

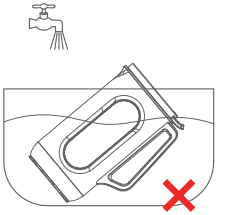
6 Précautions de sécurité

- N'utilisez pas l' appareil s'il est endommagé. Envoyez-le au centre de service agréé le plus proche pour qu' il soit inspecté et réparé.
- Ne touchez pas les parties chargées et les parties rotatives de l'appareil, qui pourraient provoquer des blessures.
- Cet appareil est destiné à être utilisé jusqu' à une hauteur maximale de 2000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- Seule une prise de courant installée par un professionnel peut être utilisée pour faire fonctionner l'appareil avec une tension correcte.
- N' utilisez pas d' extension de cordon d' alimentation.
- Il faut débrancher l' appareil après chaque utilisation ou avant d'utiliser ou de remplacer ses accessoires ou de le nettoyer. Veuillez refroidir les pièces avant de les installer ou de les retirer.
- N'utilisez pas de câble ou de prise endommagés pour faire fonctionner l'appareil. Si son cordon d' alimentation est endommagé, il est impératif de confier son remplacement au fabricant ou à son agence de service ou à un professionnel similaire afin d' éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d' expérience ou de connaissances, à condition qu' elles soient surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité sur la manière d' utiliser l' appareil en toute sécurité et qu' elles aient compris les risques associés.
- Veillez à ne pas faire fonctionner l'appareil sur une surface irrégulière.
- L'appareil est destiné à un usage domestique et n'est pas recommandé à des fins commerciales ou industrielles. Ne l' utilisez pas à l' extérieur.
- Si vous avez l'intention de rendre l'appareil obsolète, il est interdit de s'en débarrasser au hasard ; veuillez d'abord débrancher son alimentation électrique et l'envoyer ensuite à la décharge officiellement désignée.
- L'utilisation d'un accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil électrique peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- Ne suspendez pas le cordon d'alimentation au bord d'une table ou d'un comptoir, et ne le mettez pas en contact avec un endroit chaud.
- Ne le placez pas à proximité d'une source d'air chaud, d'une cuisinière électrique ou d'un four chauffant.

7 Nettoyage et entretien

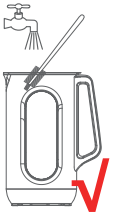
A. Mauvaise méthode

Le boîtier ne peut pas être rincé à l' eau.



B. Mauvaise méthode

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.



C. Bonne méthode

Nettoyez l' intérieur et les lames à l' aide de la brosse.

- Retirez le cordon d' alimentation de la machine, débranchez-la de l' alimentation électrique et attendez qu' elle refroidisse avant de la nettoyer.
- La prise doit être essuyée avant de réutiliser l' appareil. L' unité principale ne doit pas être immergée dans l' eau ou dans tout autre liquide pour être nettoyée.
- N' utilisez pas de détergents très corrosifs pour le nettoyage, ni de brosse métallique pour nettoyer l' intérieur.
- Le chauffage de l' eau peut entraîner la formation de dépôts de carbonate de calcium et de magnésium, ou tartre, au fond du pichet, ce qui augmente le temps d' ébullition et le bruit. Pour l' enlever, faites bouillir une solution d' eau et de vinaigre dans une proportion de 2:1, laissez reposer toute la nuit, puis rincez le pichet à l' eau claire et faites bouillir à nouveau.
- L' intérieur et les lames peuvent être nettoyés à l' aide de la brosse de nettoyage (figure C).
- Les lames du pichet sont extrêmement tranchantes et ne peuvent pas être retirées. Soyez très prudent pendant le nettoyage et évitez de toucher les lames ou les pièces mobiles. N' essayez jamais de retirer les lames vous-même.

8 Foire aux questions

Q : La machine à lait de noix ne fonctionne pas ?
R : Si la machine à lait ne fonctionne pas, cela peut être dû à une panne de courant, au couvercle du pot mal fixé ou au cordon d'alimentation mal branché.

Q : Puis-je utiliser n' importe quelle noix ou n' importe quel mélange de noix dans la machine à lait de noix ?
R : Certainement ! Vous pouvez créer une variété de lait en utilisant n' importe quel fruit à coque, graine ou céréale. Parmi les options les plus populaires, citons les amandes, les noix de cajou, l' avoine, le soja (qui doit être chauffé), la noix de coco, les noix, le riz, les cacahuètes, et bien d' autres encore.

Q : Dois-je faire tremper les noix/graines toute la nuit ?
R : Équipée de lames tranchantes comme des rasoirs et d' un moteur puissant, cette machine produit sans effort un lait de noix riche et crémeux. Pour une texture encore plus crémeuse et mousseuse, vous pouvez utiliser la fonction préréglée pour laisser infuser les ingrédients jusqu' à 12 heures, en fonction de vos préférences.

Q : La machine à lait de noix peut-elle être lavée au lave-vaisselle ? Comment la nettoyer ?
R : Cette machine est dotée d' une fonction autonettoyante pratique : il suffit d' ajouter du liquide vaisselle et de l' eau, puis de lancer un cycle de nettoyage. L' appareil ne passe pas au lave-vaisselle, mais vous pouvez facilement nettoyer l' intérieur et le couvercle à l' aide de la brosse fournie.

Q : Pourquoi le mixage s' active-t-il par intermittence en mode Réchauffement ?
R : En mode Réchauffement, le mixage fonctionne par intervalles pour assurer une répartition uniforme de la chaleur, éviter les brûlures et améliorer l' extraction des saveurs et des nutriments en ramollissant les noix ou les céréales.

9 Dépannage

Code d' erreur	Cause(s) possible(s)	Solution(s)
E1	Court-circuit NTC.	Contactez le service après-vente
E2	Circuit ouvert NTC.	Contactez le service après-vente
E3	Erreur de haute température. L' unité fonctionne sans eau.	Arrêtez l' opération et coupez l' alimentation. Rincez ensuite l' intérieur à l' eau du robinet.
Problème	**Cause(s) possible(s)**	**Solution(s)**
Les ingrédients ne sont pas coupés en morceaux et débordent	• Mauvaise fonction sélectionnée. • Trop ou trop peu d' ingrédients. • Panne de la machine.	• Choisissez la bonne fonction. • Ajoutez les ingrédients selon les recettes. • Contactez le service après-vente.
Brûlé	• L' intérieur du pichet n' est pas propre. • Ajout de trop d' ingrédients	• Nettoyez-le soigneusement. • Ajoutez les ingrédients selon les recettes.

Si le problème n' est pas résolu après avoir consulté la section Dépannage, n' essayez pas de réparer ou de démonter l' appareil vous-même. Veuillez contacter le service après-vente pour obtenir de l' aide.

10 Spécifications techniques

RB1636J			
Tension	120V~ 60Hz	Dimensions du produit	189x150x278 mm 7.44x5.91x10.94 pouces
Puissance de chauffage	800W		
Puissance de mixage	200W		

VIP SERVICE

Plus jusqu'à 12 mois

Extension pour un excellent service après-vente

Merci d'avoir choisi le produit **amzchef**. Nous espérons sincèrement que vous en êtes satisfait. Ce produit est garanti contre tout défaut électronique ou mécanique pendant une période de **12 mois** à compter de la date d'achat d'origine par le consommateur.

L'unité/les pièces de rechange seront garanties pour la partie restante de la période de garantie d'origine.

Questionne? Problèmes? Préoccupations?

Si vous avez besoin d' aide, n' hésitez pas à nous contacter.
Le numéro de commande du problème, une photo ou une vidéo jointe à l' e-mail nous aiderait à résoudre le problème mieux et plus rapidement. Nous vous répondrons dans les 24 heures suivant la réception de l' e-mail.
Site web : www.iamzchef.com / Email : info01@iamzchef.com

AMZCHEF

IC

MADE IN CHINA

Manufacturer: Zhongshan Huiren Electric Appliance Co.,Ltd
Address: 89, Chuangyuan Road, Dongfeng Town, Zhongshan, Guangdong, China 528425
Contact：Emily　Tel：+1 (838) 910 8317　E-Mail：info01@iamzchef.com