



Heinzelmann CHEF-X HMCX02



Merci pour votre confiance !

Félicitations pour l'achat de votre nouveau mélangeur thermique « Heinzelmann CHEF-X ».

Pour une manipulation sûre du produit et pour connaître l'ensemble de la gamme de produits :

- ❖ Lisez attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation.
- ❖ Suivez les consignes de sécurité.
- ❖ L'appareil ne doit être utilisé que conformément aux instructions de ce mode d'emploi.
- ❖ Conservez ce mode d'emploi pour référence.

Nous vous souhaitons une agréable utilisation de votre nouveau mélangeur thermique « Heinzelmann CHEF-X » !

Symbole sur votre appareil



Le matériau de cet appareil est sans danger pour les aliments.

1. Consignes de sécurité

- ❖ Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur uniquement.
- ❖ L'appareil ne doit être utilisé que dans le but pour lequel il a été conçu.
- ❖ Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation inappropriée.



Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ❖ L'appareil doit être débranché de la prise de courant s'il est laissé sans surveillance ou s'il n'est pas utilisé, et avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- ❖ Pour la fonction turbo, faites très attention à éviter que les ingrédients chauds dans le bol de mixage ne soient éjectés et provoquent des brûlures.
- ❖ Après l'arrêt ou l'activation de la pause, le bloc de lames et l'accessoire mélangeur continuent de tourner pendant un certain temps. Veuillez attendre que toutes les pièces se soient immobilisées avant de déverrouiller le bol de mixage et d'ouvrir le couvercle.

- ❖ Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente du fabricant ou un spécialiste de qualification similaire.
- ❖ Avant le remplacement de pièces ou d'accessoires qui bougent pendant le fonctionnement, l'appareil doit être éteint et débranché.
- ❖ Éteignez l'appareil avant de le débrancher.
- ❖ N'essayez en aucun cas d'ouvrir vous-même le boîtier de l'appareil.
- ❖ N'insérez aucun objet dans le boîtier de l'appareil.
- ❖ N'utilisez en aucun cas d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant. Le non-respect de cette consigne pourrait présenter un risque pour la sécurité de l'utilisateur et pourrait endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données, et si elles ont pris connaissance des risques encourus. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ❖ Gardez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- ❖ Ne laissez en aucun cas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- ❖ Ne portez en aucun cas l'appareil en le tenant par le câble.
- ❖ Veuillez tenir compte du chapitre sur le nettoyage (voir « 9. Nettoyage »)

DANGER ! Risque d'électrocution dû à l'humidité

- ❖ L'unité de base, le câble d'alimentation et la prise ne doivent pas être immergés dans l'eau ou d'autres liquides. Ne tenez en aucun cas l'appareil sous le robinet.
- ❖ Protégez l'unité de base contre l'humidité, les gouttes d'eau et les éclaboussures.
- ❖ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le

immédiatement. Ce n'est qu'alors que vous pourrez récupérer l'appareil en toute sécurité. Ne réutilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien certifié.

- ❖ Si des liquides pénètrent dans l'unité de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites vérifier l'appareil par un technicien agréé avant de le réutiliser.
- ❖ Ne touchez en aucun cas l'appareil ou la fiche avec les mains mouillées ou humides.



DANGER ! Risque de choc électrique

- ❖ Ne branchez la fiche secteur sur la prise de courant qu'une fois l'appareil entièrement assemblé.
- ❖ Branchez la fiche secteur uniquement sur une prise de courant mise à la terre correctement installée et facilement accessible, dont la tension et la fréquence correspondent aux spécifications de la plaque signalétique. La prise de courant doit rester facilement accessible une fois l'appareil branché ; ainsi, en cas d'urgence, l'appareil pourra être débranché immédiatement.
- ❖ Assurez-vous que le câble d'alimentation ne risque pas d'être endommagé par des objets pointus ou chauds.
- ❖ Ne posez pas l'appareil sur un objet chauffant (appareil de cuisson à essence, électrique, à charbon, etc.) Gardez l'appareil à l'écart de toute surface chaude et de toute flamme nue. L'appareil doit impérativement être installé et utilisé sur une surface horizontale, sèche, stable, propre et résistante à la chaleur.
- ❖ Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou au bord d'une table pour éviter les accidents. Assurez-vous également que la surface sur laquelle l'appareil est placé est capable de supporter le poids total de l'appareil avec des aliments à l'intérieur.
- ❖ N'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil.
- ❖ Même après avoir été éteint, l'appareil n'est pas complètement hors tension. Pour le mettre complètement hors tension, débranchez la fiche d'alimentation.
- ❖ Assurez-vous que le câble d'alimentation ne présente jamais un risque de trébuchement et que personne ne puisse se coincer ou marcher dessus.

- ❖ N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux explosifs ou inflammables.
- ❖ Lors de l'utilisation de l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation ne risque pas d'être coincé ou écrasé.
- ❖ Pour débrancher, tirez toujours sur la fiche et jamais sur le câble.
- ❖ Débranchez la fiche de la prise de courant...
 - ◆ ... en cas de panne,
 - ◆ ... tant que vous n'utilisez pas le Heinzelmännchen CHEF-X,
 - ◆ ... avant de monter ou de démonter le Heinzelmännchen CHEF-X
 - ◆ ... avant de nettoyer le Heinzelmännchen CHEF-X et
 - ◆ ... pendant les orages.

- ❖ N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages visibles sur l'appareil ou le câble d'alimentation.
- ❖ Pour éviter tout risque, n'apportez aucune modification au produit.
- ❖ N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil. En cas de dysfonctionnements, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié.
- ❖ Le non-respect de ce mode d'emploi peut mettre la vie en danger.



DANGER ! Risque de blessure par coupure

- ❖ N'oubliez pas que les lames du bloc de lames sont très coupantes :
- ❖ Ne touchez en aucun cas les lames à mains nues pour éviter les coupures.
- ❖ Lors d'un lavage à la main, l'eau doit être suffisamment claire pour que vous puissiez voir facilement le bloc de lames afin d'éviter les blessures causées par les lames très coupantes.
- ❖ Lorsque vous videz le bol de mixage, veillez à ne pas toucher les lames du bloc de lames.
- ❖ Lors du retrait et de l'insertion du bloc de lames, veillez à ne pas toucher les lames.
- ❖ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le bol de mixage.
- ❖ Ne touchez en aucun cas les lames en rotation. Ne touchez pas les pièces rotatives avec une cuillère ou un ustensile similaire. Gardez les cheveux longs ou les vêtements amples à distance de l'appareil.

- ❖ à distance des pièces en rotation.
- ❖ Veuillez noter que les lames continuent de tourner pendant un court instant une fois l'appareil éteint. Ceci s'applique en particulier aux vitesses de rotation élevées. Ne mettez pas la main dans la cuve tant que les lames ne sont pas complètement



RISQUE D'INCENDIE

- ❖ Ne posez pas l'appareil sur un objet chauffant (appareil de cuisson à essence, électrique, à charbon, etc.) Gardez l'appareil à l'écart de toute surface chaude et de toute flamme nue. L'appareil doit impérativement être installé et utilisé sur une surface horizontale, sèche, stable, propre et résistante à la



DANGER ! Risque de blessure par brûlure

- ❖ Les surfaces de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement.
- ❖ Ne transportez l'appareil que lorsqu'il a refroidi.
- ❖ Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ❖ Il y a un risque de brûlure du fait de la vapeur qui s'échappe lorsque le couvercle est ôté du bol de mixage.
- ❖ Ne retirez ou n'ouvrez en aucun cas le couvercle pendant que l'appareil est en marche. De la vapeur pourrait s'échapper et causer des brûlures.

AVERTISSEMENT ! Risque de dommages matériels

- ◆ Placez l'appareil exclusivement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable, de sorte qu'il ne puisse ni tomber ni glisser.
- ◆ Ne placez en aucun cas l'appareil sur une surface chaude, par exemple une plaque chauffante.
- ◆ Le fouet ne doit être utilisé qu'avec les réglages de vitesse 1 à 4.

- ◆ Le bouton TURBO ne doit pas être actionné lors de l'utilisation du fouet.
- ◆ Utilisez le bol de mixage avec le couvercle en place, sinon du liquide pourrait être éjecté.
- ◆ S'il reste des aliments dans le bol de mixage, ne changez pas l'appareil de place.
- ◆ Évitez impérativement de trop remplir le bol de mixage, ou le contenu pourrait être éjecté. Du liquide qui déborde s'écoulerait sur la surface. Il est donc préférable de placer l'appareil sur une surface étanche.

- ❖ Veillez à ce que pendant la cuisson à la vapeur, il n'y ait jamais trop ou pas assez d'eau dans l'appareil.
- ❖ Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide, car cela entraînerait une surchauffe du moteur et risquerait de l'endommager.
- ❖ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ❖ Ne pas utiliser de nettoyants astringents ou abrasifs.
- ❖ L'appareil est équipé de pieds synthétiques antidérapants. Comme les meubles sont en général recouverts de vernis et de produits synthétiques, et sont également traités avec différents produits d'entretien, il ne peut être totalement exclu que certains de ces matériaux contiennent des ingrédients susceptibles d'attaquer et de ramollir les bases en plastique antidérapantes. Si nécessaire, placez un tapis antidérapant sous l'appareil,

2. Objectif prévu

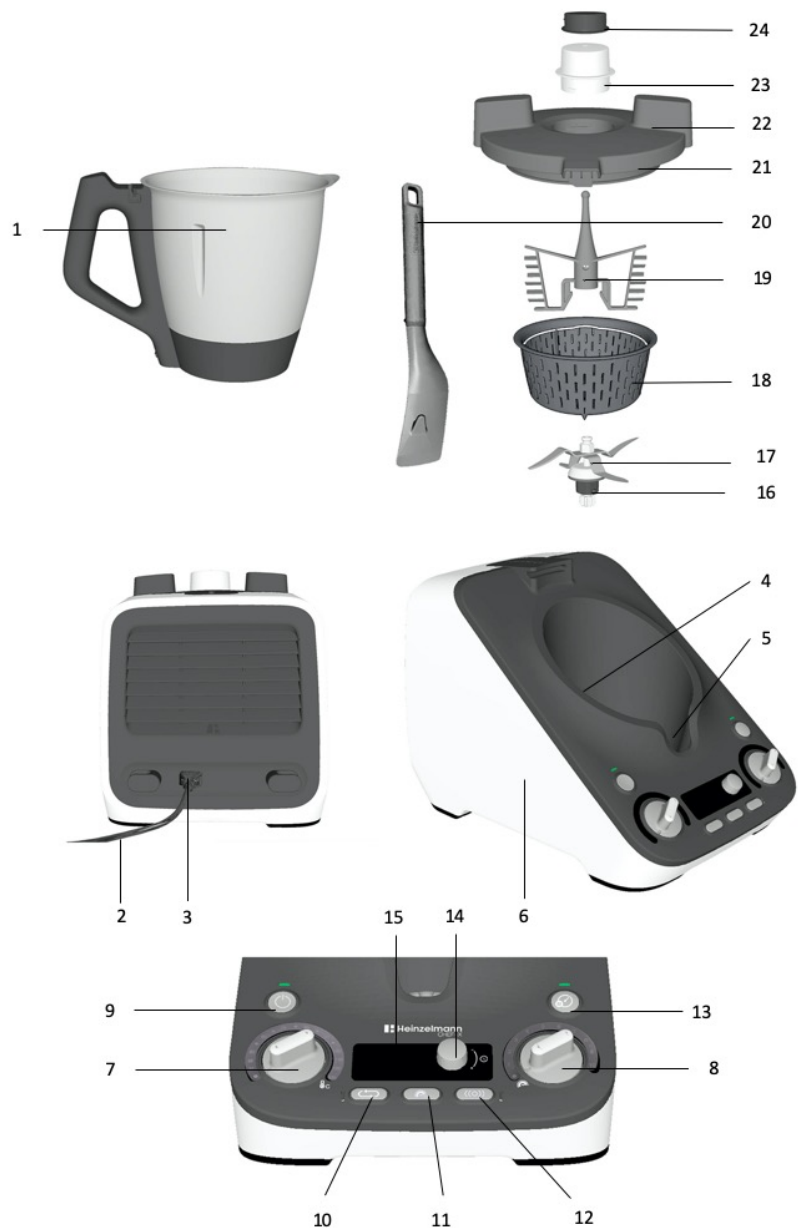
Le Heinzelmann CHEF-X sert à mélanger, émulsionner, moudre, homogénéiser, infuser, malaxer, fouetter, battre, remuer, hacher, broyer, mijoter, dorer et cuire. Ce mode d'emploi décrit les fonctions de base telles que mélanger et hacher.

AVERTISSEMENT ! Risque de dommages matériels !

❖ N'utilisez pas l'appareil pour hacher des aliments durs comme p. ex. des os ou des noix de muscade.

3. Vue d'ensemble

1. Bol de mixage
2. Câble d'alimentation avec fiche
3. Prise de courant
4. Compartiment de l'unité de base pour le bol de mixage (avec embrayage)
5. Interrupteur de sécurité
6. Unité de base
7. Contrôle de la température
8. Contrôle de vitesse
9. Bouton marche/arrêt
10. Marche arrière
11. Turbo
12. Multi-impulsions
13. Pause
14. Minuteur
15. Affichage
16. Joint du bloc de lames
17. Bloc de lames
18. Panier de cuisson
19. Fouet
20. Spatule
21. Joint du couvercle du bol de mixage
22. Couvercle du bol de mixage
23. Bouchon de couvercle transparent
24. Lampe LED



4. Articles fournis

- ❖ 1 Unité de base **|6**
- ❖ 1 Bol de mixage **|1** avec :
 - ◆ Bloc de lames **|17**
 - ◆ Couvercle du bol de mixage **|22**
 - ◆ Bouchon de couvercle transparent **|23**
 - ◆ Lampe LED **|24** (voir les instructions relatives à la lampe LED à l'intérieur de l'emballage de la lampe LED)
- ❖ 1 Panier de cuisson **|18**
- ❖ 1 Fouet **|19**
- ❖ 1 Spatule **|20**
- ❖ 1 copie du mode d'emploi
- ❖ 1 copie du guide d'utilisation rapide

5. Déballage et mise en place

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état. En cas de livraison incomplète (par ex. couvercle du bol de mixage, etc.) ou de dommages, contactez immédiatement le fournisseur.
3. Nettoyez l'appareil avant sa première utilisation ! (voir « **|9. Nettoyage** »)

REMARQUE : lors de la première utilisation, des odeurs peuvent être générées par l'appareil. Ce phénomène est normal et inoffensif. Veuillez assurer une aération adéquate.

6. Enregistrement du produit et garantie

Veuillez scanner le code QR ou cliquer sur le lien



heinzelmannpro.com/en/product-

pour l'enregistrement du produit.

Le Heinzelmann CHEF-X est livré avec une garantie de 12 mois contre les défauts de fabrication, à l'exclusion de l'usure normale, et à condition que l'appareil ait été utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi et n'ait pas été utilisé de quelque manière incorrecte que ce soit.

7. Utilisation de l'appareil

Pour des raisons de sécurité, les réglages décrits dans ce chapitre ne peuvent être sélectionnés que lorsque l'appareil est complètement assemblé.

7.1 Alimentation

- ❖ Connectez le câble d'alimentation avec la fiche **|2** à la prise de courant **|3** de l'unité de base **|6**, puis branchez le câble d'alimentation avec la fiche **|2** sur une prise de courant appropriée. La prise de courant doit rester facilement accessible une fois l'appareil branché.
- ❖ Le témoin d'alimentation devient rouge pour indiquer que l'appareil est sous tension. Un signal acoustique indique la connexion électrique.

7.2 Allumer et éteindre l'appareil

- ❖ Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt **|9** pour allumer l'appareil. Un signal sonore retentit pour indiquer que l'appareil est allumé.
- ❖ Faites un appui long sur le bouton **|9** pour éteindre l'appareil.

7.3 Fonctionnement

Bouton / Composant	Fonction	Remarques
Raccordement à l'alimentation	La machine est en mode veille lorsque la LED rouge s'allume.	Appuyez sur I9 pour allumer la machine.
Marche/Arrêt I9	L'appareil est prêt à l'emploi lorsque la LED verte est allumée. Faites un appui long pour éteindre l'appareil.	Sélectionnez une fonction souhaitée pour démarrer l'opération. Lorsqu'il est inactif, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes à des fins d'économie d'énergie.
Turbo I11	Appuyez pour démarrer la fonction turbo. La fonction Turbo n'est pas disponible si une température est sélectionnée.	Maintenez le bouton enfoncé tant que la fonction est nécessaire. Le fouet I19 ne doit pas être utilisé pendant la fonction Turbo. Veuillez laisser le bouchon transparent en place lorsque la fonction turbo est utilisée.
Marche arrière I10	La lame tourne dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (côté émoussé de la lame) pour remuer. La LED verte à côté du bouton de marche arrière s'allume pour indiquer que la marche arrière est activée.	Appuyez pour activer et appuyez à nouveau pour désactiver. La marche arrière fonctionne par intervalles.
Multi-impulsions I12	La machine fonctionne à des vitesses alternées. La LED verte à côté de Multi-impulsions s'allume pour indiquer que la fonction Multi-impulsions est activée. Pour une température supérieure à 70°C, la fonction est limitée aux vitesses 1&2 pour des raisons de sécurité.	Appuyez pour démarrer. Le fouet I19 ne doit pas être utilisé avec la fonction Multi-impulsions. La fonction Multi-impulsions fonctionne par intervalles.

<p>Pause I13</p>	<p>Arrêt temporaire de la vitesse, du chauffage et de la minuterie.</p> <p>Le couvercle peut être ouvert après le signal sonore.</p> <p>Fermez le couvercle et appuyez à nouveau sur pause, l'appareil reprend avec les mêmes réglages de vitesse et de chaleur, et la minuterie continue de compter vers le haut ou vers le bas.</p>	<p>Appuyez pour activer et appuyez à nouveau pour désactiver.</p> <p>Attendez que le voyant LED au-dessus du bouton de pause s'allume en VERT et que le signal sonore retentisse avant d'ouvrir le couvercle.</p> <p>Avertissement Si le couvercle a été ouvert avant que la LED ne s'allume en VERT, l'appareil se verrouille pendant 90 secondes pour des raisons de sécurité. Au bout de 90 secondes, vous pouvez à nouveau sélectionner les réglages</p>
<p>Température I7</p>	<p>Sélectionnez la température souhaitée.</p> <p>Pour démarrer le processus de chauffage, une vitesse doit être sélectionnée, au minimum la vitesse 1 ou la marche arrière.</p>	<p>Pour des raisons de sécurité, certaines fonctions sont limitées pour les températures supérieures à 70°C.</p> <p>Pour une température de 70°C ou plus, il est obligatoire de régler d'abord la minuterie. Veuillez sélectionner la température, la durée puis la vitesse pour démarrer</p>
<p>Vitesse I8</p>	<p>Sélectionnez la vitesse souhaitée.</p>	<p>Le fouet ne peut être utilisé qu'aux vitesses 1-4.</p>
<p>Minuteur I14</p>	<p>Pour régler le compte à rebours pour le processus souhaité.</p>	<p>L'appareil s'arrête une fois écoulée la durée réglée.</p>

7.4 Réglage de la température

Tournez le bouton de contrôle de température **17** pour régler la température de cuisson :

- ❖ La température réglable varie de 37 °C à 130 °C.



- ❖ Pour démarrer le processus de chauffage, un réglage de vitesse doit être sélectionné.
- ❖ Une fois la température souhaitée sélectionnée, le témoin de température s'allume en vert pour indiquer que l'appareil chauffe. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le témoin de température s'allume en rouge. Un signal acoustique indique l'achèvement.

7.5 Réglage de la durée

Pour une température inférieure à 70°C, il n'est pas obligatoire de régler la minuterie.

Pour une température de 70°C ou plus, il est obligatoire de régler la minuterie. La minuterie clignote pour indiquer que ce réglage est nécessaire avant de sélectionner la vitesse pour démarrer.

Le temps réglable varie d'1 seconde à 90 minutes.

- ❖ Le réglage s'effectue selon les intervalles ci-dessous :
- ❖ jusqu'à 1 minute par secondes,
- ❖ à partir d'1 minute par paliers de 30 secondes,
- ❖ à partir de 10 minutes par minutes.
- ❖ La durée réglée s'affiche sur l'écran **15**.



- ❖ Une fois réglée la durée souhaitée, le compte à rebours commence. Une fois la durée réglée écoulée, l'appareil s'arrête automatiquement. Un signal acoustique indique l'achèvement.

- ❖ Si la fonction de compte à rebours n'est pas utilisée, l'écran peut afficher jusqu'à 90 minutes à des fins de compte à rebours.
- ❖ La durée réglée est modifiable en cours de fonctionnement.

7.6 Réglage de la vitesse

Tournez le bouton de contrôle de vitesse **18** pour régler la vitesse souhaitée.

- ❖ La vitesse peut être ajustée en 10 paliers.

ATTENTION :

- ❖ Le fouet ne peut être utilisé qu'aux vitesses 1-4. Sur l'écran **15**, une indication respective apparaît si la vitesse 5 ou supérieure est sélectionnée.
- ❖ Lors du mixage de liquides à la vitesse 10, le bol de mixage **11** ne doit pas contenir plus d'1 litre, sinon du liquide risque d'être éjecté (voir « 8. Utilisation du bol de mixage »). Pour les réglages de vitesse inférieurs à 10, le bol de mixage **11** peut être rempli jusqu'à un maximum de 2 litres.



- ❖ La vitesse est modifiable en cours de fonctionnement.

7.7 Marche arrière (rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre)

La rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sert à remuer doucement les aliments sans les hacher.

- ❖ La vitesse de rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre est fixe et non modifiable.
- ❖ IMPORTANT -l'appareil fonctionne immédiatement au même réglage de vitesse que sélectionné avant l'actionnement de la marche arrière sur le cadran de vitesse.
- ❖ La marche arrière permet également de remuer délicatement ou d'arrêter de remuer par intervalles.
- ❖ Si la fonction de compte à rebours n'est pas utilisée, l'écran peut afficher jusqu'à 90 minutes à des fins de compte à rebours.
- ❖ La durée réglée est modifiable en cours de fonctionnement.

7.8 Fonction Turbo

Une fois le bouton turbo enfoncé, la vitesse augmente jusqu'au maximum.

ATTENTION :

- ❖ Lorsque vous mélangez des liquides en mode turbo, le bol de mixage **11** ne doit pas contenir plus d'1 litre, sinon du liquide risque d'être éjecté.
- ❖ N'actionnez en aucun cas cette fonction lorsque le fouet **19** est utilisé.
- ❖ Le bouton est bloqué dans tous les réglages de température.
- ❖ Appuyez aussi longtemps que vous avez besoin de la fonction.



7.9 Trop-plein

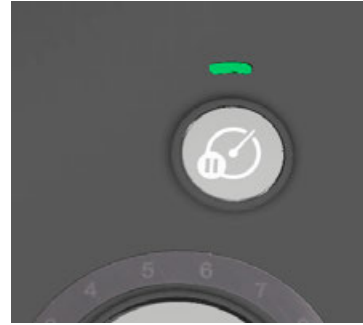
La base **16** comporte un trou de trop-plein.

Si du liquide s'échappe du bol de mixage **11**, il ne s'accumule pas dans l'unité de base **16**, mais peut s'écouler sur la surface en dessous par le trou de trop-plein.



7.10 Pause

Appuyez sur Pause pour arrêter momentanément l'appareil, par exemple pour ajouter des ingrédients ou vérifier le contenu. N'ouvrez le couvercle que lorsque la LED au-dessus du bouton de pause s'allume en VERT et qu'un son retentit.



Après avoir fermé le couvercle, appuyez à nouveau sur Pause ; l'appareil commence à fonctionner au réglage sélectionné, la minuterie continue de compter vers le haut ou vers le bas.

7.11 Multi-impulsions

La machine fonctionne à des vitesses alternées, pour les réglages 1-7. La LED verte à côté de Multi-impulsions s'allume pour indiquer que la fonction Multi-impulsions est activée.

8. Utilisation du bol de mixage



A l'intérieur, le bol de mixage **11** est pourvu de repères concernant le volume de remplissage :

- ❖ Repère inférieur : env. 0,5 litre
- ❖ Repère I : env. 1 litre
- ❖ Repère central : env. 1,5 litre
- ❖ Max. : env. 2 litres

ATTENTION :

- ❖ Lorsque vous mélangez des liquides à la vitesse 10 ou avec le bouton Turbo **11**, le bol de mixage **1** ne doit pas contenir plus d'1 litre, sinon du liquide risque d'être éjecté. Pour les vitesses inférieures à 10, le bol de mixage **1** ne peut être rempli que jusqu'à un maximum de 2 litres.

REMARQUE :

- ❖ Pour certaines applications, le bol de mixage **1** ne doit pas contenir une quantité de liquide insuffisante pour que l'appareil puisse fonctionner correctement. Ainsi, pour la crème fouettée, par exemple, utilisez au moins 200 ml et pour battre des blancs en neige, utilisez au moins deux œufs.

8.2 Utilisation et retrait du bloc de lames

Le bol de mixage **1** ne doit pas être utilisé sans le bloc de lames **17**, car le bloc de lames **17** scelle le bol de mixage **1** sur le fond.

DANGER ! Risque de blessure par coupure !

N'oubliez pas que les lames du bloc de lames **17** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues.

3. Tirez délicatement le bloc de lames **17** vers le haut.

Pour insérer le bloc de lames **17**, procédez comme suit :

1. Positionnez le bol de mixage **1** horizontalement.
2. Insérez le bloc de lames **17** par le haut.
3. Veuillez noter que les deux cames au bas du bloc de lames **17** doivent être poussées à travers les deux évidements situés en dessous du bol de mixage **1**.
4. Pour verrouiller le bloc de lames **17**, déplacez le levier de déverrouillage **25** situé sous le bol de mixage **1** de manière à ce qu'il pointe vers le symbole de cadenas fermé.

ATTENTION : assurez-vous que le joint du bloc de lames **17** est correctement positionné, sinon du liquide risque de fuir du bol de mixage.

8.3 Insertion du bol de mixage

1. Placez le bol de mixage **1** dans sa base **4**.
2. Appuyez légèrement sur le bol de mixage **1** vers le bas jusqu'à ce que la roue dentée du bloc de lames **17** se verrouille en place dans l'embrayage **4**.

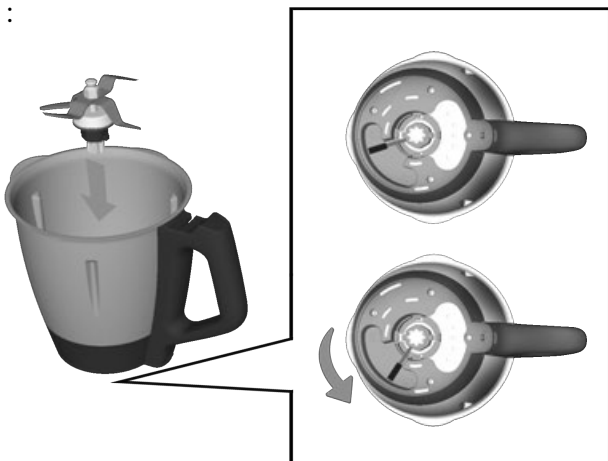
REMARQUES:

- ❖ Si le bol de mixage **1** ne peut pas être enfoncé vers le bas, remuez-le légèrement de manière à ce que la roue dentée du bloc de lames **17** dans le bol de mixage **1** vienne s'engager dans la roue dentée de l'embrayage **4**.
- ❖ Si le bol de mixage **1** n'est pas positionné correctement, un mécanisme de sécurité empêche le fonctionnement de l'appareil.

8.4 Insertion et retrait du fouet

- ❖ Le fouet **19** sert à combiner des aliments liquides, par exemple pour fouetter de la crème, battre des blancs d'œufs en neige, émulsionner (par exemple de la mayonnaise). Le fouet **19** est mis en place sur le bloc de lames **17**.
- ❖ Les ailettes du fouet **19** sont situées dans l'espace entre les lames. Pour retirer le fouet **19**, tirez-le vers le haut.

Pour retirer le bloc de lames **17**, procédez comme suit :



1. Positionnez le bol de mixage **1** horizontalement.
2. Appuyez sur le levier de déverrouillage **25** situé sous le bol de mixage **1** de manière à ce qu'il pointe vers le symbole de cadenas ouvert.

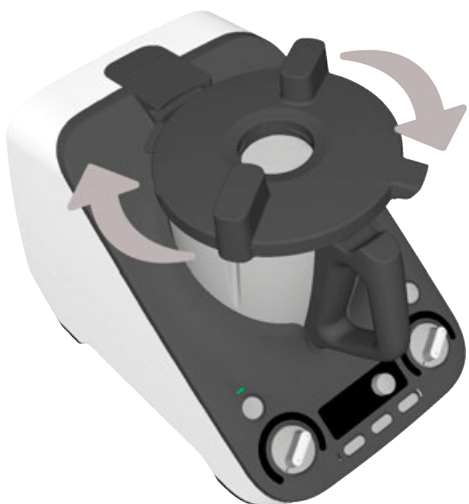


Mise en garde

- ❖ Le fouet **19** ne doit être utilisé qu'avec les vitesses 1 à 4.
- ❖ La touche Multi-impulsions **12** ne doit pas être actionnée si le fouet **19** est en cours d'utilisation.
- ❖ Lors de l'utilisation du fouet **19**, la spatule **20** ne doit pas être utilisée, car elle pourrait se coincer dans le fouet **19**.
- ❖ Lorsque vous ajoutez des aliments, veillez à ce qu'ils ne bloquent pas le fouet **19**.

8.5 Pose du couvercle du bol de mixage

- ❖ Le couvercle du bol de mixage **22** ne peut être mis en place que si le bol de mixage **11** a été inséré correctement.
- ❖ Placez le couvercle **22** légèrement de travers sur le bol de mixage **11**.



- ❖ Enfoncez et tournez le couvercle **22** dans le sens des aiguilles d'une montre avec les deux mains jusqu'à ce qu'il soit bien fermé.

Ce n'est que lorsque le couvercle **22** est correctement fermé que l'appareil peut démarrer.



REMARQUES:

- ❖ Afin de faciliter la fermeture du couvercle, mettez quelques gouttes d'huile sur un chiffon et frottez-le sur le joint **21**.
- ❖ Pour que le couvercle **22** se verrouille correctement en place, il est utile d'appuyer légèrement tout en fermant le couvercle.

8.6 Utilisez le capuchon transparent du couvercle pour ouvrir le couvercle et ajoutez des ingrédients sans ouvrir le couvercle

Le bouchon transparent **23** sert à fermer le couvercle du bol de mixage **11** et à mesurer les ingrédients.

- ❖ Pour fermer le bol de mixage **11**, placez le bouchon transparent **23** avec l'ouverture en bas dans le couvercle **22** et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

ATTENTION :

Avant de retirer le bouchon transparent du couvercle **23**, vous devez réduire la vitesse au réglage 1, 2 ou 3, afin qu'aucun aliment ne risque d'être éjecté.

- ❖ Pour ajouter des ingrédients pendant que l'appareil est en marche, le bouchon transparent du couvercle **23** peut être retiré pendant un court laps de temps.
- ❖ Pour mesurer les ingrédients, retournez le bouchon transparent du couvercle **23** et versez les aliments. Les valeurs peuvent être lues en ml depuis l'extérieur.

8.7 Cuisson à l'eau et à la vapeur avec le panier de cuisson

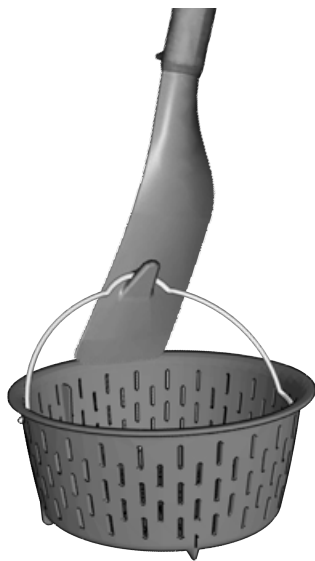
1. Versez au moins 500 ml d'eau dans le bol de mixage **11**. Ne versez de l'eau dans le bol de mixage **11** que si le volume de remplissage maximal de 2 litres ne risque pas d'être dépassé lors de l'ajout des aliments.
 - ◆ Recouvrez entièrement les aliments d'eau pour les cuire à l'eau.
 - ◆ Recouvrez seulement partiellement les aliments d'eau pour les cuire à la vapeur.
2. Mettez les aliments dans le panier de cuisson **18**.
3. Placez le panier de cuisson **18** dans le bol de mixage **11**.
4. Fermez le bol de mixage **11** avec le couvercle **22** et le bouchon transparent **23**.
5. Utilisez la minuterie **14** pour régler la durée souhaitée.
6. Utilisez le régulateur de température **17** pour régler la température souhaitée, par exemple 100°C pour la cuisson.

7. Sélectionnez le réglage de vitesse 1 pour obtenir une répartition uniforme de la chaleur dans l'eau. L'appareil se met en marche.
8. Une fois la durée réglée écoulée, un signal retentit et l'appareil s'arrête.

ATTENTION :

- ❖ N'utilisez aucun ustensile de cuisine pour remuer les ingrédients. L'ustensile pourrait être happé dans les lames et causer des dommages.

Le crochet à l'arrière de la spatule **|20** permet de sortir le panier de cuisson quand il est chaud **|18**. Accrochez simplement le support métallique du panier de cuisson **|18** et tirez-le vers le haut.



9. Nettoyage

- ❖ Débranchez la fiche **|2** de la prise de courant avant tout nettoyage.
- ❖ Ne plongez en aucun cas l'unité de base **|6** dans l'eau.
- ❖ Avant de retirer le bloc de lames **|17**, rincez le bol de mixage **|1** avec de l'eau et enlevez les restes de nourriture des lames afin que le bloc de lames **|17** puisse être retiré en toute sécurité.
- ❖ Lors d'un lavage à la main, l'eau doit être suffisamment claire pour que vous puissiez voir facilement le bloc de lames **|17** afin d'éviter les blessures causées par les lames très coupantes.

ATTENTION :

- ❖ N'utilisez en aucun cas des agents de nettoyage abrasifs, corrosifs ou irritants. Ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

REMARQUE :

- ❖ Certains aliments ou épices (par exemple le curry) peuvent décolorer les pièces en plastique. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil et ce phénomène est sans danger pour la santé.

9.1 Nettoyage de l'unité de base

1. Utilisez de l'eau claire et essuyez avec un chiffon propre. Nettoyez l'extérieur de l'unité de base **|6** avec un chiffon légèrement imbibé d'eau.
2. Ne réutilisez pas l'unité de base **|6** tant qu'elle n'est pas à nouveau complètement sèche.

9.2 Nettoyage au lave-vaisselle

Les pièces suivantes vont au lave-vaisselle :

- ◆ Bol de mixage **|1**
- ◆ Bouchon de couvercle transparent **|23**
- ◆ Couvercle pour bol de mixage **|22**
- ◆ Joint du couvercle du bol de mixage **|21**
- ◆ Bloc de lames **|17**
- ◆ Panier de cuisson **|18**
- ◆ Fouet **|19**
- ◆ Spatule **|20**

Ne mettez en aucun cas au lave-vaisselle les pièces suivantes : - Unité de base **|6**

9.3 Nettoyage, contrôle et remplacement des joints

Retirez les joints du bloc de lames **|17** et le joint du couvercle du bol de mixage **|21** pour les nettoyer et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. Faites attention aux changements (ex : matériau poreux ou déchirures).

- ❖ Les deux joints peuvent aller au lave-vaisselle.
- ❖ Les joints endommagés doivent être remplacés par des neufs. Vous pouvez commander de nouveaux joints (voir « 13. Comment commander des accessoires »).

ATTENTION :

- ❖ Avant l'utilisation suivante, les joints endommagés doivent être réinsérés ou remplacés par des neufs. Une opération sans les joints en place n'est pas autorisée.

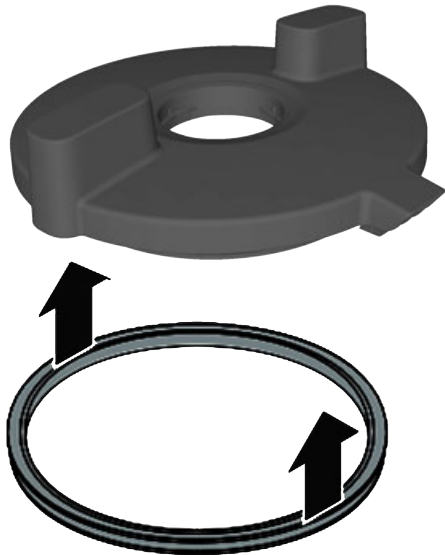
Bloc de lames **|17**

1. Retirez le bloc de lames **|17** du bol de mixage **|1** (voir « 8.2 Utilisation et retrait du bloc de lames »).
2. Retirez le joint du bloc de lames **|17**.

3. Insérez le joint nettoyé ou un joint neuf.
4. Avant de réutiliser l'appareil, réinsérez le bloc de lames **|17**.

Couvercle du bol de mixage **|22**

1. Retirez le joint **|21** du dessous du couvercle du bol de mixage **|22**.
2. Insérez le joint nettoyé **|21** ou un joint neuf dans le couvercle du bol de mixage **|22**.



9.4 Nettoyage du bol de mixage

La fonction Multi-impulsions peut servir à nettoyer les résidus alimentaires sur le bol de mixage et le bloc de lames.

9.5 Détartrage

En cas de cuisson à la vapeur avec de l'eau dure, du calcaire peut s'accumuler sur les pièces utilisées, en particulier dans le bol de mixage **|1**.

Nettoyage normal

Dans la plupart des cas, les dépôts de calcaire sont éliminés par nettoyage au lave-vaisselle ou à la main.

Légers dépôts calcaires

1. Enlevez les légers dépôts de calcaire, qui ne peuvent pas être éliminés avec un nettoyage normal à la main ou au lave-vaisselle, avec un chiffon imbibé de vinaigre ménager.
2. Rincez à l'eau claire.

Importants dépôts calcaires

ATTENTION :

N'utilisez pas de produit détartrant disponible dans le commerce, pas même d'acide acétique glacial ou de vinaigre. Utilisez la méthode douce suivante :

1. Préparez un mélange de 50 % de vinaigre blanc ménager et de 50 % d'eau bouillante.
2. Versez ce mélange dans le bol de mixage **|1** ou mettez d'autres pièces entartrées dans un récipient avec ce mélange.
3. Laissez le mélange agir pendant 30 minutes.

REMARQUE : un temps de réaction plus long n'améliorera pas les dépôts de calcaire mais risquera en revanche d'endommager les pièces de façon irréversible.

4. Rincez à l'eau claire.
5. Laissez les pièces sécher complètement avant de les réutiliser.

9.6 Rangement

- ❖ Rangez l'appareil à l'abri de la poussière et de la saleté.

10. Suggestions de recettes

10.1 Broyage de la glace

- ❖ Mettez 1L de glaçons (du bac à glaçons du réfrigérateur) dans le bol et appliquez la vitesse 5, pulsez pendant 10s.
- ❖ Prolongez la durée de broyage à intervalles de 5 s si le résultat souhaité n'est pas atteint.

10.2. Fouetter la crème

- ❖ Insérez le fouet dans le bloc de lames.
- ❖ Versez 300 ml de crème épaisse dans le bol. Fouettez à vitesse 4 pendant 2 min.
- ❖ Si la crème n'est pas assez solide, fouettez pendant 15 secondes de plus.

10.3. Mochi

- ❖ Mettez 500 g de farine de riz glutant, 300 ml de lait et 3 cuillères à soupe de lait concentré dans le bol.
- ❖ Mixez à vitesse 2 pendant 90 s. Une fois la pâte formée, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile et 30 g de sucre.
- ❖ Mélangez encore 1 min. Utilisez ensuite la fonction de marche arrière à la vitesse 1 et faites cuire la pâte à la vapeur à 100°C pendant 15 min.
- ❖ Ensuite, divisez la pâte en bouchées. Laissez refroidir jusqu'à température ambiante, puis servez. Le mochi peut être enrobé de noix de coco râpée selon les goûts.

10.4. Mango Smoothie

- ❖ Coupez 250 g de mangue en cubes de 2 cm. Coupez une grosse banane en cubes de 2 cm.
- ❖ Mettez les fruits dans le bol, ajoutez une tasse de lait, mélangez pendant environ 30 secondes.

10.5. Beurre de cacahuètes





- ❖ Mettez 500 g de cacahuètes grillées, 2 cuillères à soupe d'huile végétale, 2 cuillères à soupe de sucre dans le bol.
- ❖ Mixez 2 min. Raclez les parois du bol pendant le mixage si nécessaire.
- ❖ Prolongez la durée de mélange par intervalles de 15 s si le résultat souhaité n'est pas atteint

11. Dépannage

11.1 Dysfonctionnements pendant le

Dysfonctionnement	Cause	Remède
L'appareil ne démarre pas	Le bol de mixage 11 n'est pas correctement positionné	Insérez correctement le bol de mixage 11 (voir « 8.3 Insertion du bol de mixage »).
	Le couvercle 22 n'a pas été placé correctement sur le bol de mixage 11 .	Placez le couvercle 22 correctement.
	Hors tension	Vérifiez si la fiche et les prises fonctionnent correctement.
Liquide sous l'appareil	Le bloc de lames 17 n'a pas été inséré correctement, de sorte que le bol de mixage 11 fuit.	Insérez correctement le bloc de lames 17 (voir « 8.2 Utilisation et retrait du bloc de lames »)
	Le joint du bloc de lames est défectueux.	Insérez un joint neuf (voir « 9.3 Nettoyage, contrôle et remplacement des joints »).
	Du liquide s'échappe du bol de mixage 11 en s'écoulant sur la surface par le trou de trop-plein 10 de l'unité de base 12 . (voir « Trop-plein » à la page 49)	Lorsque vous mélangez des liquides à la vitesse 10 ou avec le bouton Turbo 11 , le bol de mixage 11 ne doit pas contenir plus d'1 litre, sinon du liquide risque d'être éjecté. Pour les vitesses inférieures à 10, le bol de mixage 11 ne peut être rempli que jusqu'à un maximum de 2 litres.
Du liquide s'échappe par le couvercle 22 du bol de mixage 11	Le joint 21 n'a pas été inséré correctement.	Insérez correctement le joint 21 (voir « 9.3 Nettoyage, contrôle et remplacement des joints »).
	Le joint 21 est défectueux.	Insérez un joint neuf 21 (voir « 9.3 Nettoyage, contrôle et remplacement des joints »).
Certaines parties de l'appareil sont décolorées.	Certains aliments ou épices (par exemple le curry) peuvent décolorer le plastique. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.	Remède inutile, puisque ce phénomène n'est pas nocif pour la santé.

11.2 Messages d'avertissement à l'écran

Affichage	Cause	Remède
<p>Lid Opened</p> 	<p>Le couvercle 122 n'a pas été placé correctement sur le bol de mixage 11.</p>	<p>Fermez correctement le couvercle 122 (voir « 8.5 Pose du couvercle du bol de mixage »).</p>
<p>Lock in Red</p> 	<p>L'unité de sécurité est verrouillée pendant 90 secondes.</p>	<p>Le couvercle a été ouvert pendant le fonctionnement ou sans appuyer sur Pause.</p>
	<p>L'appareil est surchargé.</p>	<p>Le contenu du bol de mixage est trop important/dense et l'appareil risque de surchauffer si cela continue. Réduisez le volume dans le bol de mixage.</p>
<p>E003</p> 	<p>L'appareil est en surchauffe.</p>	<p>Débranchez et laissez l'appareil refroidir complètement. Ensuite, il est prêt à l'emploi.</p>

12. Élimination et environnement

Lors de la mise hors service de l'appareil, celui-ci ne doit pas être jeté avec les autres ordures ménagères. Au lieu de cela, il vous incombe de vous débarrasser de votre équipement usagé en le remettant à un point de collecte désigné. Le non-respect de cette règle pourra être sanctionné conformément à la réglementation applicable en matière d'élimination des déchets. La collecte et le recyclage séparés de vos déchets d'équipements au moment de leur élimination contribuent à préserver les ressources naturelles et à garantir que les équipements seront recyclés d'une manière qui protège la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur l'endroit où vous pouvez déposer vos déchets pour le recyclage, veuillez contacter votre entreprise locale de collecte des déchets. Les fabricants et les importateurs n'assument aucune responsabilité pour le recyclage, le traitement et l'élimination écologique, que ce soit directement ou via un système public.

13. Spécifications techniques

Modèle :	HMCX02
Tension :	220 -240V ~
Fréquence :	50/60 Hz
Classe de protection :	I
Puissance nominale :	1300 W (Moteur : 1400W, Chauffage : 1050W)
Capacité du bol de mixage II	2 litres

Sous réserve de modifications techniques.



14. Comment commander des accessoires

Sur notre site Web shop.heinzelmannpro.com, vous trouverez des informations sur les accessoires et les ports de rechange qui peuvent être commandés à nouveau.