



GEBRUIKERSHANDLEIDING

Heinzelmann CHEF-X HMCX02



Bedankt voor uw vertrouwen!

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe "Heinzelmann CHEF-X" Thermo Mixer.

Voor een veilig gebruik van het apparaat en om alle functies volledig te benutten:

- ❖ Lees deze gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door.
- ❖ Volg de instructies.
- ❖ Het apparaat mag alleen worden gebruikt zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- ❖ Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor latere referentie.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe "Heinzelmann CHEF-X" Thermo Mixer!

Symbol op uw apparaat



Het materiaal van dit apparaat is voedselveilig.

1. Veiligheidsinstructies

- ❖ Het apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis.
- ❖ Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is bestemd en ontworpen.
- ❖ De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door verkeerde bediening en ondeskundig gebruik.



Instructies voor veilig gebruik

- ❖ Het apparaat moet worden losgekoppeld van het stopcontact als het onbeheerd wordt achtergelaten of als het niet in gebruik is, en vóór montage, demontage of reiniging.
- ❖ Let er bij de turbofunctie goed op dat hete ingrediënten in de blenderkom kunnen worden uitgeworpen en brandwonden kunnen veroorzaken.
- ❖ Na het uitschakelen of na het activeren van de pauze, zullen de messen en de mixerhulpstukken nog enige tijd blijven draaien. Wacht tot alle onderdelen tot stilstand zijn gekomen alvorens de blenderkom te ontgrendelen en het deksel te openen.

- ❖ Indien het netsnoer van dit apparaat beschadigd zou raken, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of een gekwalificeerde vakman.
- ❖ Voor het vervangen van onderdelen of hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ❖ Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- ❖ Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- ❖ Steek geen vreemde voorwerpen in de behuizing.
- ❖ Gebruik nooit accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen. Dit kan gevaar opleveren voor de gebruiker of schade aan het apparaat veroorzaken. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- ❖ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij op een veilige manier toezicht of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en als zij de gevaren ervan begrijpen. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ❖ Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- ❖ Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
- ❖ Verplaats het apparaat nooit door aan het netsnoer te trekken.
- ❖ Let op de aanwijzingen voor de reiniging (zie "9. Reiniging")

GEVAAR! Risico op elektrische schokken door vocht

- ❖ De basisunit, het netsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Houd het apparaat nooit onder stromend water.
- ❖ Bescherm de basisunit tegen vocht, waterdruppels en spatten.
- ❖ Als het apparaat in het water valt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

Pas dan is het veilig om het apparaat aan te raken. Niet gebruiken voordat het apparaat door een erkende technicus is gecontroleerd.

- ❖ Mocht er vloeistof in de basisunit terechtkomen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat door een erkende technicus nakijken alvorens het opnieuw te gebruiken.
- ❖ Raak het apparaat of de stekker nooit aan met natte of vochtige handen.



GEVAAR! Risico op een elektrische schok

- ❖ Steek de stekker pas in het stopcontact nadat het apparaat volledig in elkaar is gezet.
- ❖ Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk geaard stopcontact waarvan het voltage en de frequentie overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het insteken van de stekker gemakkelijk bereikbaar blijven, in geval van nood kan de stekker onmiddellijk uit het stopcontact worden getrokken.
- ❖ Zorg ervoor dat het netsnoer niet kan worden beschadigd door scherpe of hete voorwerpen.
- ❖ Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (fornuis, kookplaat, verwarming) Houd het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur. Gebruik het apparaat op een horizontale, stabiele, schone en droge ondergrond.
- ❖ Plaats het apparaat niet op de rand van het aanrecht of de tafel om ongelukken te voorkomen. Zorg er ook voor dat het oppervlak waarop het apparaat wordt geplaatst, het totale gewicht van het apparaat met de levensmiddelen erin kan dragen.
- ❖ Wikkel het netsnoer niet rond het apparaat.
- ❖ Zelfs na het uitschakelen is het apparaat niet volledig losgekoppeld van de netstroom. Om het volledig los te koppelen, trekt u de stekker uit het stopcontact.
- ❖ Zorg ervoor dat het netsnoer nooit een struikelblok wordt en dat niemand erin verstrikt kan raken of erop kan gaan staan.

- ❖ Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen.
- ❖ Zorg er bij het gebruik van het apparaat voor dat het netsnoer niet bekneld of geplet kan raken.
- ❖ Trek altijd aan de stekker en nooit aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt.
- ❖ Haal de stekker uit het stopcontact ...
 - ◆ ... als er een fout is,
 - ◆ ... als u de Heinzelmänn CHEF-X niet gebruikt,
 - ◆ ... voordat u de Heinzelmänn CHEF-X monteert of demonteert
 - ◆ ... voordat u de Heinzelmänn CHEF-X reinigt en
 - ◆ ... tijdens onweersbuien.
- ❖ Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is aan het apparaat of het netsnoer.
- ❖ Om elk risico te vermijden, mag u geen wijzigingen aan het apparaat aanbrengen.
- ❖ Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. In geval van een storing mogen reparaties alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd.
- ❖ Het niet opvolgen van deze instructies kan levensgevaarlijk zijn.



GEVAAR! Risico op verwondingen door snijden

- ❖ Denk eraan dat de messen van het apparaat zeer scherp zijn:
- ❖ Raak de messen nooit met uw blote handen aan.
- ❖ Als u de messen met de hand afwast, zorg dan dat het water helder is zodat u de messen kunt zien.
- ❖ Zorg ervoor dat u bij het legen van de blenderkom de messen niet aanraakt.
- ❖ Zorg ervoor dat u de messen niet aanraakt bij het verwijderen en plaatsen van de messen.
- ❖ Het apparaat mag nooit worden gebruikt zonder de blenderkom.
- ❖ Grijp nooit in de draaiende messen. Raak draaiende delen niet aan met lepels of soortgelijke gebruiksvoorwerpen. Houd lang haar of losse kleding uit de buurt van het apparaat en de draaiende delen.

- ❖ Houd er rekening mee dat de messen na het uitschakelen van het apparaat nog korte tijd blijven draaien. Dit geldt met name bij hoge omwentelingsnelheden. Grijp niet in de kom totdat de messen volledig tot stilstand zijn



BRANDGEVAAR

- ❖ Plaats het apparaat niet op een verwarmingsobject (fornuis, kookplaat, verwarming) Houd het apparaat uit de buurt van hete oppervlakken en open vuur. Gebruik het apparaat op een horizontale, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.



GEVAAR! Risico van verwonding door verbranding

- ❖ De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens het gebruik erg heet worden.
- ❖ Transporteer het apparaat pas als het is afgekoeld.
- ❖ Wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat u het reinigt en opbergt.
- ❖ Gevaar voor verbranding door vrijkomende stoom wanneer het deksel van de blenderkom wordt getild.
- ❖ Verwijder het deksel niet terwijl het apparaat in werking is. De stoom kan naar buiten komen en brandwonden veroorzaken.

WAARSCHUWING! Risico op materiële schade

- ◆ Plaats het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, slipvrije en waterbestendige ondergrond, zodat het niet kan vallen of wegglijden.
- ◆ Plaats het apparaat nooit op een heet oppervlak, b.v. een kookplaat.
- ◆ De garde mag alleen worden gebruikt met de snelheidsinstellingen 1 tot en met 4.

- ◆ De Turbo-knop mag niet worden gebruikt wanneer de garde wordt gebruikt.
- ◆ Gebruik de blenderkom altijd met het deksel, anders kan er vloeistof uitlopen.
- ◆ Als er nog voedsel in de blenderkom zit, verander dan de stand van het apparaat niet.

- ◆ Vul de blenderkom nooit te vol, anders kan de inhoud worden uitgeworpen. Als de kom te vol is, kan vloeistof overstromen. Daarom moet u het apparaat op een waterbestendige ondergrond plaatsen.

- ❖ Zorg ervoor dat er tijdens het stomen nooit te veel of te weinig water in het apparaat zit.
- ❖ Laat het apparaat niet werken wanneer het leeg is, aangezien dit oververhitting van de motor veroorzaakt en tot beschadiging kan leiden.
- ❖ Gebruik alleen originele accessoires.
- ❖ Gebruik nooit schurende of chemische reinigingsmiddelen.
- ❖ Het apparaat is uitgerust met antislip kunststof voetjes. Aangezien meubelen worden geëol met een breed scala van vernissen en kunststoffen kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze materialen ingrediënten bevatten die de antislip kunststof ondergronden kunnen aantasten en zachter kunnen maken. Plaats indien nodig een antislipmat onder het apparaat.

2. Beoogd gebruik

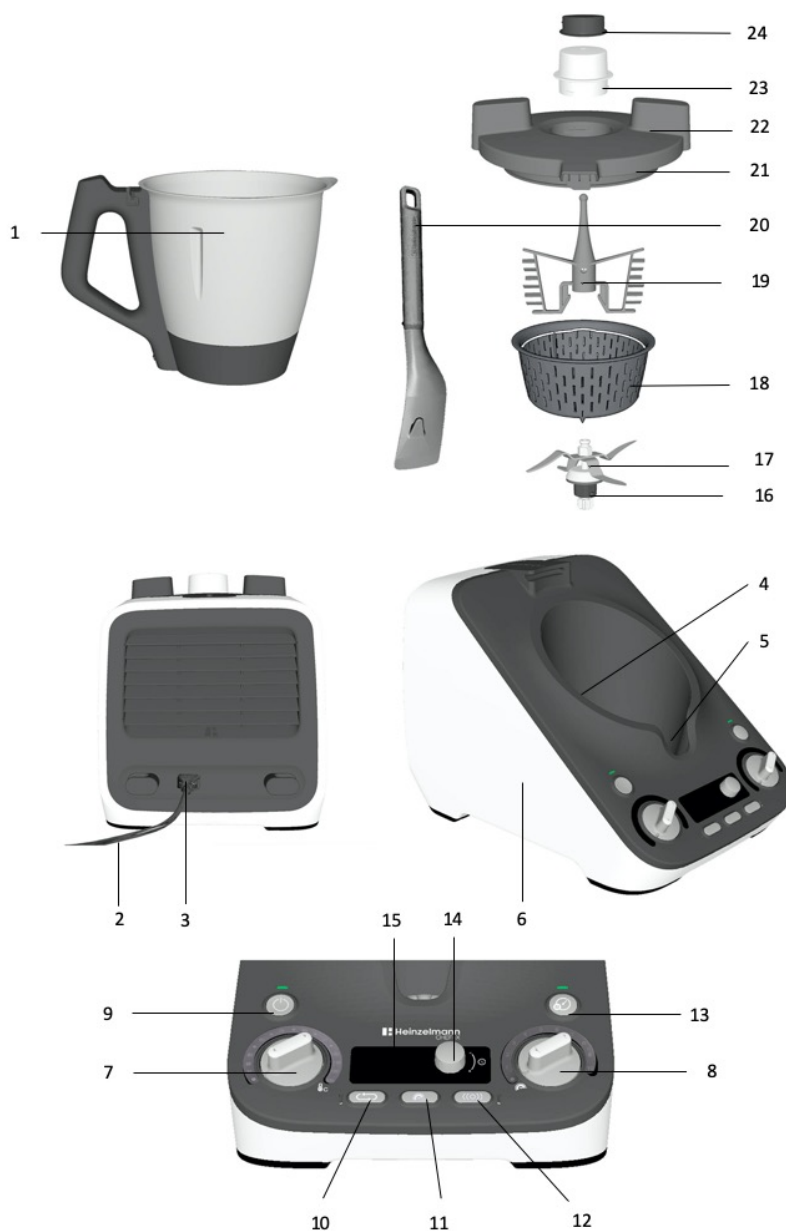
De Heinzelmann CHEF-X wordt gebruikt om te mixen, emulgeren, malen, homogeniseren, romen, infuseren, pureren, opkloppen, roeren, hakken, stoven, bruinen en koken. Deze gebruiksaanwijzing beschrijft de basisfuncties zoals mengen en hakken.

WAARSCHUWING! Risico op materiële schade!

❖ Gebruik het apparaat niet voor het fijnhakken van harde levensmiddelen zoals botten of nootmuskaat.

3. Overzicht

1. Blenderkom
2. Netsnoer met stekker
3. Voedingsaansluiting
4. Basisunit voor blenderkom (met koppeling)
5. Veiligheidsschakelaar
6. Basisunit
7. Temperatuur
8. Snelheidsregelaar
9. Aan/Uit-schakelaar
10. Achteruit
11. Turbo
12. Multi-Pulse
13. Pauze
14. Timer
15. Display
16. Afdichting voor messen
17. Messen
18. Suddermand
19. Garde
20. Spatel
21. Afdichting voor het deksel van de blenderkom
22. Deksel voor de blenderkom
23. Transparante dekseldop
24. Ledverlichting



4. Meegeleverde onderdelen

- ❖ 1 basisunit **|6**
- ❖ 1 blenderkom **|1** met:
 - ◆ Messen **|17**
 - ◆ Deksel voor de blenderkom **|22**
 - ◆ Transparante dekseldop **|23**
 - ◆ Ledlampje **|24** (zie de instructies voor de ledlampjes)
- ❖ 1 suddermand **|18**
- ❖ 1 garde **|19**
- ❖ 1 spatel **|20**
- ❖ 1 gebruiksaanwijzing
- ❖ 1 beknopte gebruikershandleiding

5. Uitpakken en in elkaar zetten

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn. Neem in geval van onvolledige levering (bijv. deksel voor blenderkom, enz.) of beschadiging onmiddellijk contact op met leverancier.
3. Reinig het apparaat voor het eerste gebruik! (zie "**|9**. Reiniging")

OPMERKING: bij het eerste gebruik kan het apparaat een bepaalde geur voortbrengen. Dit is normaal en ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie.

6. Productregistratie & garantie

Scan de QR-code of ga naar <https://nannpro.com/en/product-> voor productregistratie.



Heinzelmann CHEF-X wordt geleverd met een garantie van 12 maanden tegen fabricagefouten, met uitzondering van normale slijtage, en op voorwaarde dat het apparaat is gebruikt en onderhouden volgens de instructies en op geen enkele manier is misbruikt of verkeerd gebruikt.

7. Bediening van het apparaat

Om veiligheidsredenen kunnen de in dit hoofdstuk beschreven instellingen alleen worden gekozen wanneer het apparaat volledig in elkaar is gezet.

7.1 Stroomvoorziening

- ❖ Sluit het netsnoer met de stekker **|2** aan op het stopcontact **|3** van de basisunit **|6** en steek dan het netsnoer met de stekker **|2** in een geschikt stopcontact. Het stopcontact moet ook na het aansluiten van het apparaat gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ❖ De stroomindicator wordt rood om aan te geven dat het apparaat op de stroom is aangesloten. Een akoestisch signaal geeft aan dat de stroom is aangesloten.

7.2 In- en uitschakelen van het apparaat

- ❖ Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop **|9**. Een geluidssignaal geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld.
- ❖ Druk lang op schakelaar **|9** om het apparaat UIT te zetten.

7.3 Werking

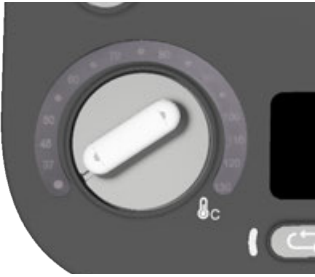
Knop / Onderdeel	Functie	Opmerkingen
Steek de stekker in het stopcontact	Machine is in stand-by modus als rode led brandt.	Druk op 9 om het apparaat in te schakelen.
Aan/Uit 9	Het apparaat is klaar voor gebruik wanneer de groene led brandt. Langdurig indrukken om het apparaat uit te schakelen.	Selecteer een gewenste functie. Als het apparaat niet wordt gebruikt, wordt het na 15 minuten automatisch uitgeschakeld om energie te besparen.
Turbo 11	Indrukken om Turbo-functie te starten. Turbo-functie is niet beschikbaar als een temperatuur is geselecteerd.	Houd de knop ingedrukt zolang de functie nodig is. De garde 19 mag niet worden gebruikt in Turbo-functie. Laat de doorzichtige dekseldop op de deksel wanneer de Turbo-functie wordt gebruikt.
Achteruit 10	Het blad werkt tegen de wijzers van de klok in (stompe kant van het blad) om te roeren. De groene led naast de achteruitknop brandt om aan te geven dat het apparaat achteruit draait.	Druk op de knop om te activeren en druk nogmaals op de knop om te deactiveren. De achteruitfunctie werkt in intervallen.
Multi-Pulse 12	De machine werkt met wisselende snelheden. De groene led naast Multi-Pulse licht op om aan te geven dat de Multi-Pulse-functie is geactiveerd. Bij temperaturen boven 70°C is de functie om veiligheidsredenen beperkt tot snelheid 1 en 2.	Druk om te beginnen. De garde 19 mag niet worden gebruikt in de Multi-Pulse-functie. Multi-Pulse werkt in intervallen.

<p>Pauze 13</p>	<p>Tijdelijke stop van snelheid, verwarming en timer.</p> <p>Het deksel kan worden geopend nadat een akoestisch signaal klinkt.</p> <p>Sluit het deksel en druk opnieuw op pauze, het apparaat hervat met dezelfde snelheid en warmteinstellingen, en de timer telt verder op / af.</p>	<p>Druk op de knop om te activeren en druk nogmaals op de knop om te deactiveren.</p> <p>Wacht tot het ledlampje boven de pauze GROEN wordt en een akoestisch signaal geeft voordat u het deksel opent.</p> <p>Waarschuwing Indien het deksel werd geopend voordat de led GROEN wordt, zal het apparaat om veiligheidsredenen gedurende 90 seconden worden vergrendeld. Na 90 seconden kunt u de gewenste instellingen (warmte, snelheid, timer) opnieuw kiezen.</p>
<p>Temperatuur 7</p>	<p>Kies de gewenste temperatuur.</p> <p>Om het verwarmingsproces te starten, moet een snelheid worden gekozen, minimaal snelheid 1 of achteruit.</p>	<p>Sommige functies zijn om veiligheidsredenen beperkt voor temperaturen boven 70°C.</p> <p>Bij een temperatuur van 70°C of hoger is het verplicht eerst de timer in te stellen. Selecteer temperatuur, tijd en snelheid om het apparaat te starten.</p>
<p>Snelheid 8</p>	<p>Kies de gewenste snelheid.</p>	<p>De garde kan alleen worden gebruikt in stand 1-4.</p>
<p>Timer 14</p>	<p>Om de afteltimer voor het gewenste proces in te stellen.</p>	<p>Het apparaat stopt nadat de ingestelde tijd is verstreken.</p>

7.4 De temperatuur instellen

Draai aan de temperatuurregelaar **17** om de kooktemperatuur in te stellen:

- ❖ De instelbare temperatuur varieert van 37 °C tot 130 °C.



- ❖ Om het opwarmingsproces te starten, moet een snelheidsinstelling worden gekozen.
- ❖ Zodra de gewenste temperatuur is gekozen, wordt de temperatuur groen om aan te geven dat het apparaat aan het opwarmen is. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, wordt de temperatuur rood. Een akoestisch signaal geeft de voltooiing aan.

7.5 Instellen van de tijd

Bij temperaturen lager dan 70°C is het niet nodig om de timer in te stellen.

Bij een temperatuur van 70°C of hoger is het nodig om de timer in te stellen. De timer zal knipperen om aan te geven dat een dergelijke instelling nodig is voordat de snelheid wordt gekozen om te starten.

De instelbare tijd varieert van 1 seconde tot 90 minuten.

- ❖ De afstelling vindt plaats volgens onderstaand interval:
- ❖ tot 1 minuut in intervallen van seconden,
- ❖ vanaf 1 minuut in intervallen van 30 seconden,
- ❖ vanaf 10 minuten met tussenpozen van minuten.
- ❖ De ingestelde tijd wordt op het display getoond **115**.



- ❖ Nadat de gewenste tijd is ingesteld, begint het aftellen. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, stopt het apparaat automatisch. Een akoestisch signaal geeft de voltooiing aan.
- ❖ Als de aftelfunctie niet wordt gebruikt, kan het display tot 90 minuten tonen om te tellen.
- ❖ Tijdens de werking kan de ingestelde tijd worden gewijzigd.

7.6 Instellen van de snelheid

Draai aan de snelheidsregelaar **18** om de gewenste snelheid in te stellen.

- ❖ De snelheid kan in 10 stappen worden ingesteld.

LET OP:

- ❖ De garde kan alleen worden gebruikt in stand 1-4. Op het display **115**, verschijnt een indicatie als snelheid 5 of hoger is geselecteerd.
- ❖ Bij het mengen van vloeistoffen op snelheid 10, mag de blenderkom **11** niet meer dan 1 liter bevatten, anders zou er vloeistof kunnen spatten (zie "8. Gebruik de blenderkom"). Bij snelheidsinstellingen lager dan 10 kan de blenderkom **11** tot maximaal 2 liter worden gevuld.



- ❖ Tijdens de werking kan de snelheidsinstelling worden gewijzigd.

7.7 Achteruit (tegen de klok in draaien)

De tegen de wijzers van de klok in draaiende beweging wordt gebruikt voor het voorzichtig omroeren van voedsel dat niet moet worden gehakt.

- ❖ De draaisnelheid tegen de wijzers van de klok in is vast en kan niet worden gewijzigd.
- ❖ BELANGRIJK – het apparaat werkt onmiddellijk met dezelfde snelheidsinstelling voordat u op achteruit drukt als geselecteerd op de snelheidsknop.
- ❖ Achteruit draaien om zachtjes te roeren en met tussenpozen stoppen met roeren.
- ❖ Als de aftelfunctie niet wordt gebruikt, kan het display tot 90 minuten tonen om te tellen.
- ❖ Tijdens de werking kan de ingestelde tijd worden gewijzigd.

7.8 Turbo-functie

Zodra de Turbo-knop wordt ingedrukt, wordt de snelheid opgevoerd tot de maximale snelheid.

LET OP :

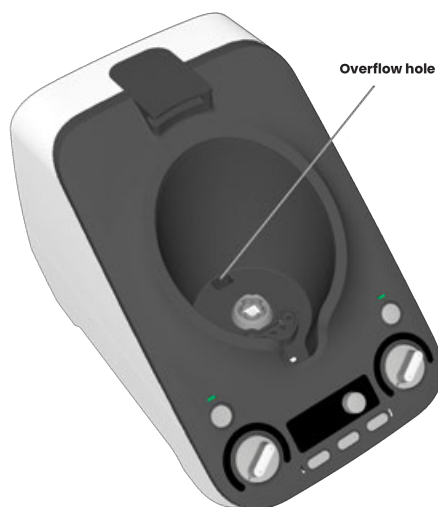
- ❖ Bij het mengen van vloeistoffen in de Turbo-functie mag de blenderkom **11** niet meer dan 1 liter bevatten, anders kan er vloeistof eruit spatten.
- ❖ Gebruik deze functie nooit wanneer de garde **19** wordt gebruikt.
- ❖ De knop is geblokkeerd in alle temperatuurinstellingen.



7.9 Overloop

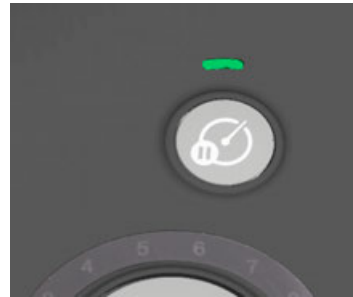
In de Basis **16** zit een overloopgat.

Als er vloeistof uit de blenderkom **11** ontsnapt, zal deze niet in de basisunit **16** worden opgevangen, maar kan deze via het overloopgat naar het oppervlak eronder ontsnappen



7.10 Pauze

Druk op pauze om het proces tijdelijk te stoppen voor het controleren of toevoegen van ingrediënten. Open het deksel alleen als de led boven de pauzeknop GROEN wordt en er een geluid te horen is.



Druk na het sluiten van het deksel opnieuw op Pauze en het apparaat begint te werken op de gekozen instelling, de timer blijft op- of aftellen.

7.11 Multi-Pulse

Het apparaat werkt met wisselende snelheid, voor de instellingen 1-7. De groene led naast Multi-Pulse licht op om aan te geven dat de Multi-Pulse-functie is geactiveerd.

8. Het gebruik van de blenderkom

8.1 Markeringen aan de binnenkant van de



Aan de binnenkant is de blenderkom **11** voorzien van markeringen betreffende het vulvolume:

- ❖ Bodemmarkering: ca. 0,5 liter
- ❖ Markering I: ca. 1 liter
- ❖ Middenmarkering: ca. 1,5 liter
- ❖ Max: ca. 2 liter

LET OP:

- ❖ Bij het mixen van vloeistoffen op snelheid 10 of met de Turbo-functie **|11**, mag de blenderkom **|1** niet meer dan 1 liter bevatten, anders kan er vloeistof uitlopen. Bij snelheidsinstellingen van minder dan 10 mag de blenderkom **|1** slechts tot maximaal 2 liter gevuld zijn.

OPMERKING:

- ❖ Voor sommige toepassingen mag de blenderkom **|1** niet een te kleine hoeveelheid vloeistof bevatten, zodat het apparaat goed kan functioneren. Zo moet u voor het opkloppen van room bijvoorbeeld ten minste 200 ml gebruiken en voor het opkloppen van eiwit ten minste twee eieren.

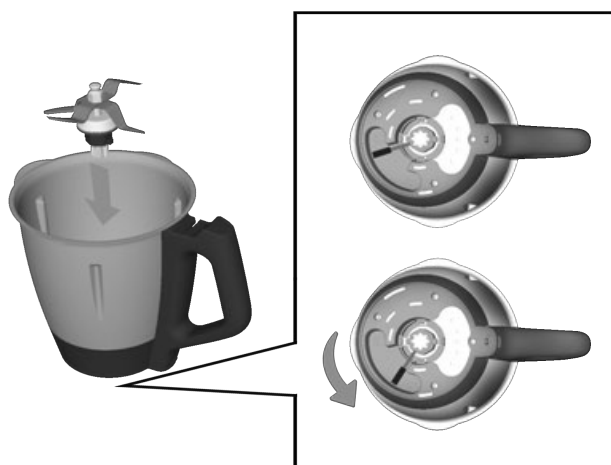
8.2 Gebruik en verwijderen van de messen

De blenderkom **|1** mag niet gebruikt worden zonder de messen **|17** omdat het mes **|17** de blenderkom **|1** aan de onderkant afsluit.

GEVAAR! Gevaar voor verwondingen door snijden!

Vergeet niet dat de messen **|17** zeer scherp zijn. Raak de messen nooit met blote handen aan.

Ga als volgt te werk om de messen **|17** te verwijderen:



1. Plaats de blenderkom **|1** horizontaal.
2. Druk de ontgrendelingshendel **|25** aan de onderzijde van de blenderkom **|1** in, zodat deze naar het open slot-symbool wijst.



3. Trek de messen er **|17** voorzichtig naar boven uit.

Ga als volgt te werk om de messen **|17** in te brengen:

1. Plaats de blenderkom **|1** horizontaal.
2. Steek de messen er van bovenaf in **|17**.
3. Let op dat de twee nokken aan de onderkant van de messen **|17** door de twee uitsparingen aan de onderkant van de blenderkom **|1** moeten worden geduwd
4. Om de messen **|17** te vergrendelen, beweegt u de ontgrendelingshendel **|25** aan de onderzijde van de blenderkom **|1**, zodat deze naar het gesloten slot-symbool wijst.

LET OP: zorg ervoor dat de afdichting voor de messen **|17** correct is geplaatst, anders kan er vloeistof uit de blenderkom lekken.

8.3 Plaats de blenderkom

1. Plaats de blenderkom **|1** in de basis voor de blenderkom **|4**.
2. Druk de blenderkom **|1** iets naar beneden totdat het tandwiel van de messen **|17** vastklikt in de koppeling **|4**.

OPMERKING:

- ❖ Als de blenderkom **|1** niet naar beneden kan worden gedrukt, "wiebel" lichtjes zodat het tandwiel van de messen **|17** in de blenderkom **|1** in de tandwielring/koppeling **|4** zal glijden.
- ❖ Als de blenderkom **|1** niet goed geplaatst is, verhindert een veiligheidsmechanisme de werking van het apparaat.

8.4 Plaatsing van de garde

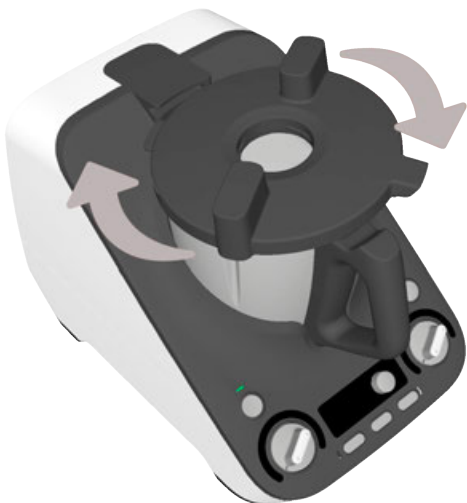
- ❖ De garde **|19** dient om vloeibare levensmiddelen te kloppen, b.v. om room op te kloppen, eiwit te kloppen, emulgeren (b.v. mayonaise). De garde **|19** wordt op de messen **|17** geplaatst.
- ❖ De vleugels van de garde **|19** bevinden zich in de ruimte tussen de bladen. Om de garde te verwijderen **|19**, trekt u hem naar boven.

Let op

- ❖ De garde **|19** mag alleen worden gebruikt met snelheidsinstellingen 1 tot 4.
- ❖ De Multi-Pulse-knop **|12** mag niet worden ingedrukt als de garde **|19** wordt gebruikt.
- ❖ Bij gebruik van de garde **|19**, mag de spatel **|20** niet gebruikt worden, omdat deze in de garde **|19** zou kunnen komen.
- ❖ Wanneer u voedsel toevoegt, zorg er dan voor dat het de garde niet blokkeert **|19**.

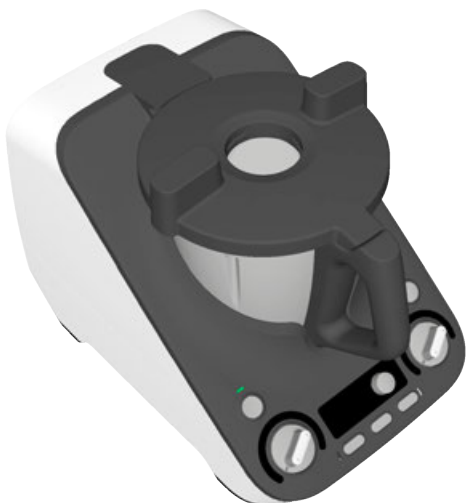
8.5 Plaats het deksel van de blenderkom

- ❖ Het deksel voor de blenderkom **|22** kan alleen geplaatst worden als de blenderkom **|1** correct geplaatst werd.
- ❖ Doe het deksel voor de blenderkom **|22** lichtjes gedraaid op de blenderkom **|1**.



- ❖ Druk op het deksel en draai **|22** het met beide handen met de klok mee tot het goed dicht is.

Alleen wanneer het deksel **|22** goed gesloten is, kan het apparaat starten.



OPMERKING:

- ❖ Om het sluiten van het deksel enigszins te vergemakkelijken, doet u een paar druppels olie op een doek en wrijft daarmee over de afdichting **|21**.
- ❖ Om het deksel **|22** goed te vergrendelen, is het nuttig om lichtjes te drukken terwijl u het deksel sluit.

8.6 Gebruik de transparante dekseldop om het deksel te openen, en voeg ingrediënten toe zonder het deksel te openen

De transparante dekseldop **|23** wordt gebruikt om het deksel van de blenderkom **|1** af te sluiten en om ingrediënten af te meten.

- ❖ Om de blenderkom **|1** te sluiten, plaatst u de transparante dekseldop **|23** met de opening aan de onderzijde in het deksel **|22** en vergrendelt u het op zijn plaats door het met de klok mee te draaien.

LET OP:

Voordat u het doorzichtige dekseldop verwijdert **|23**, moet u het toerental terugbrengen tot stand 1, 2 of 3, zodat er geen voedsel kan worden uitgeworpen.

- ❖ Om ingrediënten toe te voegen terwijl het apparaat in werking is, kan de doorzichtige dekseldop **|23** voor korte tijd worden verwijderd.
- ❖ Om de ingrediënten af te meten, draait u de transparante dekseldop **|23** ondersteboven en vult u het voedsel in. De waarden kunnen van buitenaf in ml worden afgelezen.

8.7 Koken en stomen met de suddermant

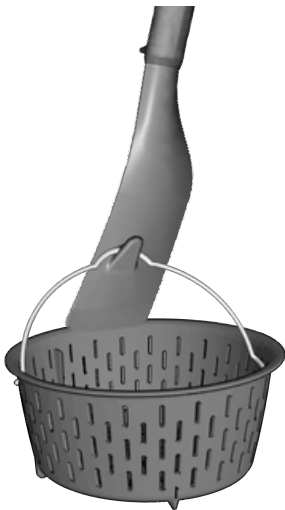
1. Doe minstens 500 ml water in de blenderkom **|1**. Vul alleen water in de blenderkom **|1** zodat het maximale vulvolume van 2 liter niet wordt overschreden wanneer het voedsel wordt toegevoegd.
 - ◆ Als het hele voedsel onder water staat, wordt getekookt.
 - ◆ Als het voedsel niet volledig met water is bedekt, wordt het gestoomd.
2. Vul het voedsel in de suddermant **|18**.
3. Plaats de suddermant **|18** in de blenderkom **|1**.
4. Sluit de blenderkom **|1** met het deksel **|22** en de transparante dekseldop **|23**.
5. Gebruik de timer **|14** om de gewenste tijd in te stellen.
6. Gebruik de temperatuurregelaar **|7** om de gewenste temperatuur in te stellen, bijv. 100 °C voor koken.

7. Kies snelheidsinstelling 1 voor een gelijkmatige verdeling van de warmte in het water. Het apparaat begint te werken.
8. Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een signaal en stopt het apparaat met werken.

LET OP :

- ❖ Gebruik geen keukengerei om de ingrediënten te roeren. Het keukengerei kan in de messen terechtkomen en schade veroorzaken.

De haak aan de achterkant van de spatel **|20** kan worden gebruikt om de hete suddermand **|18** te verwijderen. Haak eenvoudigweg aan de metalen beugel van de suddermand **|18** en trek het naar boven uit.



9. Schoonmaken

- ❖ Haal de stekker uit het **|2** stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- ❖ Dompel de basisunit nooit in water **|6**.
- ❖ Voordat u de messen verwijdert **|17**, spoelt u de blenderkom **|1** met water en verwijdert u etensresten van de messen, zodat de messen **|17** veilig kunnen worden verwijderd.
- ❖ Als u de messen met de hand afwast, zorg dan dat het water **|17** helder is zodat u de messen kunt zien.

LET OP:

- ❖ Gebruik nooit schurende of chemische reinigingsmiddelen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.

OPMERKING:

- ❖ Bepaalde voedingsmiddelen of kruiden (bijv. kerrie) kunnen de kunststof onderdelen doen verkleuren. Dit is geen defect aan het apparaat en is onschadelijk voor de gezondheid.

9.1 Reinigen van de basisunit

1. Afnemen met water en afvegen met een zachte doek. Reinig de buitenkant van de basisunit **|6** met een vochtige doek.
2. Gebruik de basisunit niet **|6** totdat het weer helemaal droog is.

9.2 Reinigen in de vaatwasser

De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig:

- ◆ Blenderkom **|1**
- ◆ Transparante dekseldop **|23**
- ◆ Deksel voor blenderkom **|22**
- ◆ Afdichting voor het deksel van de blenderkom **|21**
- ◆ Messen **|17**
- ◆ Suddermand **|18**
- ◆ Garde **|19**
- ◆ Spatel **|20**

Gebruik nooit een vaatwasser om de volgende onderdelen te reinigen: - Basisunit **|6**

9.3 Afdichtingen schoonmaken, controleren en vervangen

Verwijder de afdichtingen van de messen **|17**, en de afdichting van het deksel van de blenderkom **|21** voor reiniging en controleer ze op beschadiging. Let op veranderingen (b.v. poreus materiaal of scheuren).

- ❖ Beide afdichtingen zijn geschikt voor de vaatwasser.
- ❖ Beschadigde afdichtingen moeten door nieuwe worden vervangen. U kunt nieuwe afdichtingen bestellen (zie "13. Hoe accessoires te bestellen").

LET OP:

- ❖ Vóór het volgende gebruik moeten beschadigde afdichtingen opnieuw worden aangebracht of door nieuwe worden vervangen. Gebruik zonder afdichtingen is niet toegestaan.

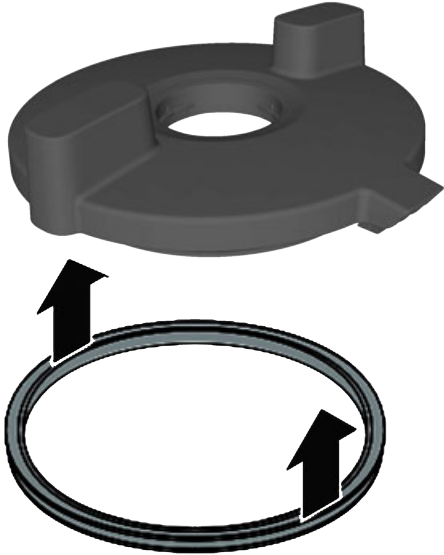
Messen **|17**

1. Verwijder de messen **|17** uit de blenderkom **|1** (zie "8.2 Gebruik en verwijderen van de messen").
2. Trek de afdichting van de messen **|17**.

3. Plaats de gereinigde of een nieuwe afdichting.
4. Voordat u het apparaat weer gebruikt, plaatst u de messen **17** weer terug.

Deksel van de blenderkom **22**

1. Trek de afdichting **21** van de onderkant van het deksel van de blenderkom **22**.
2. Plaats de gereinigde afdichting **21** of een nieuwe in het deksel voor de blenderkom **22**.



9.4 De blenderkom schoonmaken

De Multi-Pulse-functie kan worden gebruikt om voedselresten op de blenderkom en het mes te verwijderen.

9.5 Ontkalken

Bij stomen met hard water kan kalkaanslag ontstaan op de gebruikte onderdelen, vooral in de blenderkom **1**.

Normale schoonmaak

In de meeste gevallen wordt de kalkaanslag verwijderd door reiniging in de vaatwasmachine of met de hand.

Lichte kalkafzetting

1. Verwijder lichte kalkaanslag, die niet met de hand of in de vaatwasmachine kan worden verwijderd, met een doek waarop u wat huishoudazijn hebt gedaan.
2. Spoel af met helder water.

Grote kalkafzetting

LET OP:

Gebruik geen in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel, zelfs geen ijsazijn of azijn. Gebruik de volgende zachte methode.

1. Maak een mengsel van 50% witte huishoudazijn en 50% kokend water.
 2. Doe dit mengsel in de blenderkom **1** of doe andere betroffen delen in een bak met dit mengsel.
 3. Laat het mengsel 30 minuten inwerken.
- OPMERKING:** langere reactietijden verbeteren de reiniging niet, maar kunnen de onderdelen blijvend beschadigen.
4. Spoel af met helder water.
 5. Laat de onderdelen volledig drogen alvorens ze opnieuw te gebruiken.

9.6 Opslag

- ❖ Bewaar het apparaat beschermd tegen stof en vuil.

10. Recepten

10.1 Ice crushing

- ❖ Doe 1 liter ijsblokjes (uit ijsbakje koelkast) in de kom en pas snelheid 5 toe, pulseer gedurende 10s.
- ❖ Verleng de tijd met tussenpozen van 5s als het gewenste resultaat niet wordt bereikt.

10.2. Slagroom

- ❖ Plaats de garde op het mes.
- ❖ Giet 300 ml zware room in de kom. Klop op snelheid 4 gedurende 2 minuten.
- ❖ Als de room niet stevig genoeg is, klop dan nog 15s extra.

10.3. Mochi

- ❖ Doe 500 g kleefrijstmeel, 300 ml melk en 3 eetlepels melk in de kom.
- ❖ Mix op snelheid 2 voor 90s. Zodra het deeg is gevormd, voegt u 2 eetlepels olie en 30 g suiker toe.
- ❖ Meng nog 1 min. Gebruik vervolgens de omkeerfunctie op snelheid 1, en stoom het deeg gedurende 15 minuten op 100 °C.
- ❖ Eenmaal klaar, verdeel het deeg in kleinere stukken. Klaar om te serveren zodra afgekoeld tot kamertemperatuur. Mochi kan naar wens met geraspte kokos bedekt worden.

10.4. Mango-smoothie

- ❖ Snijd 250 g mango in blokjes van 2 cm. Snijd een grote banaan in blokjes van 2 cm.
- ❖ Doe het fruit in een kom en voeg een kopje melk toe. Mix het geheel gedurende ongeveer 30 minuten.

10.5. Pindakaas

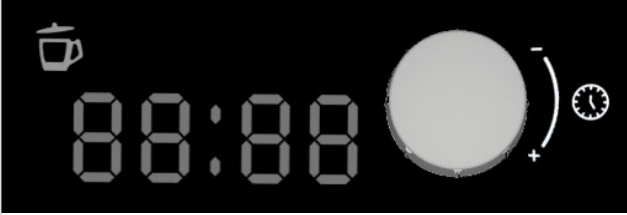



- ❖ Voeg 500 g geroosterde pinda's, 2 eetlepels plantaardige olie en 2 eetlepels suiker toe aan de kom.
- ❖ Mix voor 2 minuten. Schraap indien nodig de zijanten van de kom tijdens het mengen.
- ❖ Verleng de mengtijd met tussenpozen van 15 seconden als het gewenste resultaat niet wordt bereikt.

11. Probleemoplossing

11.1 Storingen

Malfunction	Cause	Remedy
Droger start niet	Blenderkom 11 is niet juist gepositioneerd	Plaats de blenderkom 11 correct (zie "8.3 De blenderkom plaatsen").
	Deksel 22 is niet goed op de blenderkom 11 geplaatst.	Plaats het deksel 22 correct.
	Geen stroomvoorziening	Controleer of de stekker en de contactdozen correct
Vloeistof onder het apparaat	De messen 17 zijn niet correct geplaatst, zodat de blenderkom 11 lekt.	Plaats de messen 17 correct (zie "8.2 Gebruiken en verwijderen van de messen")
	De afdichting van het mes is defect.	Plaats een nieuwe afdichting (zie "9.3 Reinigen, controleren en vervangen van
	Er is vloeistof ontsnapt uit de blenderkom 11 die op het oppervlak stroomt door het overloopgat 10 van de basisunit 12 . (zie "Overloop" op pagina 49)	Bij het mixen van vloeistoffen op snelheid 10 of met de Turbo-knop 11 , mag de blenderkom 11 niet meer dan 1 liter bevatten, anders kan er vloeistof worden uitgestoten. Bij snelheidsinstellingen van minder dan 10 mag de blenderkom 11 slechts tot maximaal 2 liter gevuld zijn.
Er ontsnapt vloeistof bij het deksel 22 van de blenderkom 11	Afdichting 21 is niet correct geplaatst.	Breng de afdichting 21 correct aan (zie "9.3 Reinigen, controleren en vervangen van afdichtingen").
	Afdichting 21 is defect.	Plaats nieuwe afdichting 21 (zie "9.3 Afdichtingen reinigen, controleren en vervangen").
Delen van het apparaat zijn verkleurd.	Bepaalde voedingsmiddelen of specerijen (bijv. kerrie) kunnen plastic verkleuren. Dit is geen defect van het apparaat.	Het is niet schadelijk voor de gezondheid.


11.2 Waarschuwingsberichten op het display

Display	Oorzaak	Oplossing
Lid Opened 	Het deksel 122 is niet goed op de blenderkom 1 geplaatst.	Sluit het deksel 122 op de juiste wijze (zie "8.5 Het deksel van de blenderkom plaatsen").
Lock in Red 	Beveiligingseenheid vergrendeld voor 90 sec.	Het deksel werd geopend tijdens de werking of zonder op Pauze te drukken.
	Het apparaat is overbelast.	De inhoud in de blenderkom is te veel/ dicht en het apparaat kan oververhit raken als u doorgaat. Verminder het volume in de blenderkom.
E003 	Het apparaat is oververhit.	Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Daarna is het klaar voor gebruik.

12. Verwijdering & milieu

Bij het buiten gebruik stellen van het apparaat mag het product niet met ander huishoudelijk afval worden meegegeven. In plaats daarvan is het uw verantwoordelijkheid om uw afgedankte apparatuur in te leveren bij een aangewezen inzamelpunt. Niet-naleving van deze regel kan worden bestraft overeenkomstig de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering. De gescheiden inzameling en recycling van uw afgedankte apparatuur op het moment van verwijdering zal bijdragen tot het behoud van natuurlijke hulpbronnen en ervoor zorgen dat het wordt gerecycled op een manier die de volksgezondheid en het milieu beschermt. Voor meer informatie over waar u uw afval voor recycling kunt afgeven, kunt u contact opnemen met uw plaatselijke afvalinzamelingsbedrijf. De fabrikanten en importeurs nemen geen verantwoordelijkheid voor recycling, behandeling en ecologische verwijdering, noch rechtstreeks noch via een openbaar systeem.

13. Technische specificaties

Model:	HMCX02
Spanning:	220 -240V ~
Frequentie:	50/60 Hz
Beschermingsklasse:	I
Vermogen:	1300 W (Motor: 1400W, Verwarming: 1050W)
Capaciteit van blenderkom 	2 liter

Onder voorbehoud van technische wijziging.



14. Hoe accessoires te bestellen

Op onze website kunt u informatie vinden over accessoires en reservepoorten die nabesteld kunnen worden shop.heinzelmannpro.com