BEDIENUNGSANLEITUNG

Heinzelmann
CHEF-X
HMCX02

Ver202303

Vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen „Heinzelmann CHEF-X“ Thermo-Mixers.
Für eine sichere Benutzung des Produkts und Erklärung des vollen Funktionsumfangs des Produkts:

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch.
- Folgen Sie den Sicherheitshinweisen.
- Das Gerät sollte nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwendet werden.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen auf.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit Ihrem neuen Thermo-Mixer „Heinzelmann CHEF-X“!

Symbol auf Ihrem Gerät

Das Material dieses Gerätes ist lebensmittelecht.

Bitte folgen Sie den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Andernfalls könnten Sie Ihre Garantieansprüche verlieren.

Prüfen Sie immer, ob eine aktualisierte Bedienungsanleitung verfügbar ist at www.heinzelmannpro.com/en/manual

1. Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nur für den Innenbereich geeignet.
- Das Gerät darf nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck verwendet werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Bedienung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Dieses Gerät ist nur für den Innenbereich geeignet.
- Das Gerät darf nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck verwendet werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Bedienung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus des Deckels zu manipulieren.
- Verwenden Sie Geräte nur sach- und bestimmungsgemäß, zur Zubereitung von Lebensmitteln (Mixen, Braten, Garen, Pürieren, Aufschlagen, Emulgieren) im häuslichen, als auch den erweiterten Gebrauch in Küchen und Küchen ähnlichen Einrichtungen, wie Frühstücks-Restaurants, -Hotels, in Büro und Firmen.
- Der Schaber dient nur dazu, die Speisen aus dem Behälter zu nehmen.
- Sie ihn nicht, während das Messer in Betrieb ist.

Anleitungen für einen sicheren Betrieb

- Das Gerät muss vom Netzstecker getrennt werden, wenn es unbeaufsichtigt oder nicht in Gebrauch ist und vor dem Zusammensetzen, Zerlegen und Reinigen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Benutzung der Turbo-Funktion, da die heißen Zutaten aus dem Mixbehälter spritzen und Verbrühungen verursachen können.
- Nach dem Ausschalten oder Anhalten werden die Messereinheit und der Mixeraufsatz für eine Weile weiter rotieren. Bitte warten Sie, bis alle Teile zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Mixbehälter entriegeln und den Deckel öffnen.
- Sollte das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt werden, muss es von dem Hersteller, dem Kundendienst des Herstellers oder ähnlich qualifizierten Fachleute ersetzt werden.
- Vor dem Austausch von Teilen oder Aufsätzen, die sich im Betrieb bewegen, muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromquelle getrennt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Geräts selbst zu öffnen.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts.
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Andernfalls könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer bestehen und das Gerät beschädigt werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile und -zubehör.
- Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten

oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Tragen Sie das Gerät nie am Kabel.
- Bitte beachten Sie das Kapitel Reinigung (siehe „**I9**. Reinigung“).

GEFAHR! Stromschlaggefahr aufgrund von Feuchtigkeit

- Die Basis, das Stromkabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser.
- Schützen Sie die Basis vor Feuchtigkeit, Wassertropfen und Spritzwasser.
- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie sofort den Netzstecker. Erst dann ist es sicher, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen. Verwenden Sie das Gerät erst, nachdem es von einem qualifizierten Techniker überprüft wurde.
- Sollten Flüssigkeiten in die Basis gelangen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vor der Wiederverwendung von einem qualifizierten Techniker überprüfen.
- Berühren Sie niemals das Gerät oder den Stecker mit nassen oder feuchten Händen.

⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr

- Stecken Sie den Netzstecker erst nach vollständiger Montage des Gerätes in die Steckdose.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte und leicht zugängliche, geerdete Wandsteckdose an, deren Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen. Die Wandsteckdose muss nach dem Anschließen des Gerätes weiterhin schnell zugänglich sein, damit im Notfall der Stecker des Geräts sofort gezogen werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel nicht durch scharfe oder heiße Gegenstände beschädigt werden kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Heizgerät (Benzinofen, Elektro-, Holzkohleherd usw.) Halten Sie das Gerät von allen heißen Oberflächen und offenen Flammen fern. Benutzen und stellen Sie das Gerät immer auf eine horizontale, stabile, saubere, hitzebeständige und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht an der Kante der Theke- oder Tischseite auf, um Unfälle zu vermeiden. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Oberfläche, auf die das Gerät gestellt wird, das Gesamtgewicht des mit Lebensmitteln gefüllten Geräts tragen kann.
- Wickeln Sie das Stromkabel nicht um das Gerät.
- Selbst nach dem Ausschalten ist das Gerät nicht völlig vom Netzstrom getrennt. Um das Gerät vollständig von der Stromquelle zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel nicht zu einer Stolperfalle wird und niemand sich darin verfangen oder darauf stellen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosionsgefährlichen oder brennbaren Materialien.
- Stellen Sie bei Verwendung des Geräts sicher, dass das Stromkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht werden kann.
- Wenn Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose entfernen, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Kabel.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose …
  - … wenn eine Fehlfunktion auftritt,
  - … wenn Sie den Heinzelmann CHEF-X FÜR GRAEF nicht benutzen,
  - … bevor Sie den Heinzelmann CHEF-X FÜR GRAEF zusammensetzen oder zerlegen,
  - … bevor Sie den Heinzelmann CHEF-X FÜR GRAEF reinigen und

- ... während eines Gewitter
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät oder das Stromkabel sichtbar beschädigt ist.
- Um Risiken zu vermeiden, nehmen Sie keine
- Änderungen am Produkt vor.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bei Störungen sind Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchzuführen.
- Bei nicht Befolgung dieser Anweisungen könnte

GEFAHR! Gefahr von Schnittverletzungen

- Bitte beachten Sie, dass die Klingen der Messereinheit sehr scharf sind:
- Berühren Sie die Klingen niemals mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- Beim manuellen Abwaschen sollte das Wasser ausreichend klar sein, damit Sie die Messereinheit gut sehen können, um Verletzungen durch die sehr scharfen Klingen zu vermeiden.
- Achten Sie beim Entleeren des Mixbehälters darauf, die Klingen der Messereinheit nicht zu berühren.
- Achten Sie beim Entfernen und Einsetzen der Messereinheit darauf, dass Sie die Klingen nicht berühren.
- Das Gerät darf niemals ohne Mixbehälter betrieben werden.
- Greifen Sie niemals in die rotierenden Klingen. Berühren Sie rotierende Teile nicht mit Löffeln oder ähnlichen Utensilien. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von rotierenden Teilen fern.
- Bitte beachten Sie, dass sich die Klingen nach dem Ausschalten des Gerätes noch für kurze Zeit drehen. Dies gilt insbesondere bei hohen Geschwindigkeiten. Greifen Sie erst in den Topf, wenn die Klingen komplett zum Stillstand gekommen sind.gekommen sind.

FEUERGEFAHR

- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Heizgerät (Benzinofen, Elektro-, Holzkohleherd usw.) Halten Sie das Gerät von allen heißen Oberflächen und offenen Flammen fern. Benutzen und stellen Sie das Gerät immer auf eine horizontale, stabile, saubere, hitzebeständige und trockene Oberfläche.

GEFAHR! Verbrennungsgefahr

- Die Oberflächen des Gerätes können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Stellen Sie das Gerät nur um, wenn es ich abgekühlt hat.
- Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Verbrühungsgefahr durch freigesetzten Dampf, wenn der Deckel von dem Mixbehälter genommen wird.
- Entfernen oder öffnen Sie niemals den Deckel, während das Gerät in Betrieb ist. Der Dampf kann entweichen und Verbrühungen verursachen.

WARNUNG! Gefahr von Sachschäden

- Stellen Sie das Gerät nur auf eine ebene, trockene, rutschfeste und wasserdichte Oberfläche, sodass es weder herunterfallen noch herunterrutschen kann.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine heiße Oberfläche, z. B. Kochplatte.
- Der Rühraufsatz darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Die Taste TURBO darf nicht bei Verwendung des Rühraufsatzes aktiviert werden.
- Verwenden Sie den Mixbehälter mit dem Deckel, sonst kann Flüssigkeit herausspritzen.
- Wenn sich noch Lebensmittel im Mixbehälter befinden, stellen Sie das Gerät nicht um.
- Überfüllen Sie den Mixbehälter niemals, sonst kann der Inhalt herausgeschleudert werden. Überlaufende Flüssigkeit würde über die Oberfläche fließen. Sie sollten das Gerät daher auf eine wasserdichte

Oberfläche stellen.

- Stellen Sie sicher, dass während des Dampfgarens nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät ist.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist, da dies zu einer Überhitzung des Motors führt und Schäden verursachen kann.
- Zur Gewährleistung des Produktschutzes, maximale Dauerbetriebszeit bis zu 4 Stunden.
- Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- Verwenden Sie keine adstringierenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Gerät ist mit rutschfesten, synthetischen Standfüßen ausgestattet. Da Möbel mit den verschiedensten Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und auch mit verschiedenen Pflegeprodukten behandelt werden, kann nicht vollständig ausgeschlossen werden, dass einige dieser Materialien Inhaltsstoffe enthalten, die die rutschfesten Kunststoff-Standfüße angreifen und weich machen könnten. Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Matte unter das Gerät.

2. Verwendungszweck

Heinzelmann CHEF-X FÜR GRAEF wird zum Mischen, Emulgieren, Mahlen, Homogenisieren, cremig Rühren, Aufgießen, Pürieren, Schlagen, Verquirlen, Rühren, Hacken, Stampfen, Schmoren, Anbräunen und Kochen verwendet. Diese Bedienungsanleitungen beschreiben die Grundfunktionen wie Mixen und Zerkleinern.

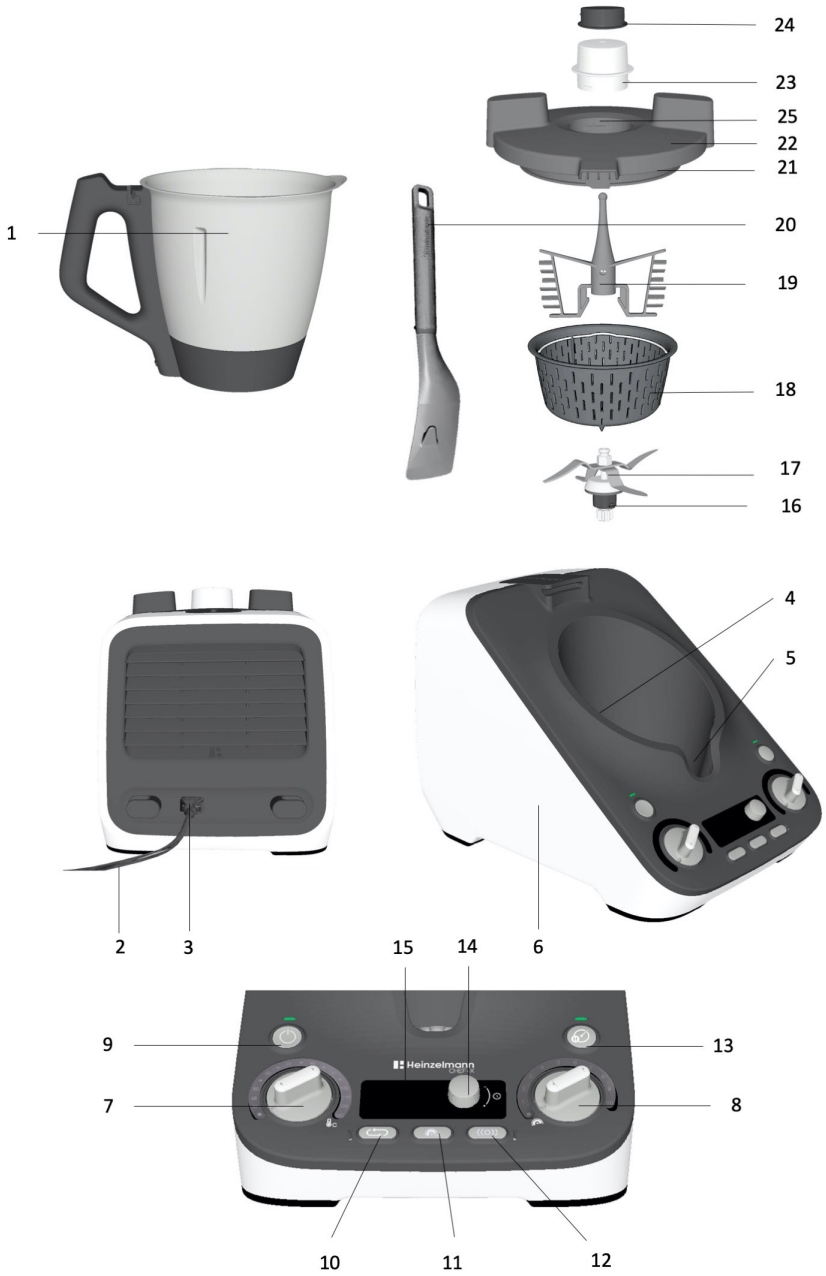
- Dieses Gerät ist nur für den Innenbereich geeignet.
- Das Gerät darf nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck verwendet werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Bedienung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Dieses Gerät ist nur für den Innenbereich geeignet.
- Das Gerät darf nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck verwendet werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch fehlerhafte Bedienung und unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Versuchen Sie nicht, den Verriegelungsmechanismus des Deckels zu manipulieren.
- Verwenden Sie Geräte nur sach- und bestimmungsgemäß, zur Zubereitung von Lebensmitteln (Mixen, Braten, Garen, Pürieren, Aufschlagen, Emulgieren) im häuslichen, als auch den erweiterten Gebrauch in Küchen und Küchen ähnlichen Einrichtungen, wie Frühstücks-Restaurants, -Hotels, in Büro und Firmen.
- Der Schaber dient nur dazu, die Speisen aus dem Behälter zu nehmen.
- Sie ihn nicht, während das Messer in Betrieb ist.

WARNUNG! Gefahr von Sachschäden!

- Verwenden Sie das Gerät nicht, um harte Lebensmittel wie Knochen oder Muskatnüsse zu zerkleinern.

3. Überblick

1. Mixbehälter
2. Stromkabel mit Stecker
3. Netzbuchse
4. Mixbehälterhalterung mit Kupplung auf der Basis
5. Sicherheitsschalter
6. Basis
7. Temperaturregler
8. Geschwindigkeitsregler
9. Ein-/Ausschalter
10. Linkslauf
11. Turbo
12. Multi-Puls
13. Pause
14. Timer
15. Anzeige
16. Dichtung der Messereinheit
17. Messereinheit
18. Gareinsatz
19. Rührauffsatz
20. Spatel
21. Dichtung des Mixbehälterdeckels
22. Mixbehälterdeckel
23. Transparente Verschlusskappe
24. LED-Leuchte
25. Einfüllöffnung



4. Lieferumfang

- 1 Basis **|6**
- 1 Mixbehälter |1 mit:
  - Messereinheit **|17**
  - Mixbehälterdeckel **|22**
  - Transparente Verschlusskappe **|23**
  - LED-Leuchte **|24** (siehe Anleitungen zur LED-Leuchte in der Verpackung der LED-Leuchte)
- 1 Gareinsatz **|18**
- 1 Rührbesen **|19**
- 1 Spatel **|20**
- 1 Kopie der Bedienungsanleitung
- 1 Kopie der Kurzanleitung

5. Auspacken und Aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind. Kontaktieren Sie bei unvollständiger Lieferung (z. B. Mixbehälterdeckel usw.) oder Beschädigungen umgehend den Lieferanten.
3. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch! (siehe „**|9**. Reinigung“)

HINWEIS: Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb ist, kann es einen Geruch erzeugen. Dies ist normal und harmlos. Bitte sorgen Sie für eine angemessene Belüftung.

6. Produktregistrierung und Garantie

Bitte scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie https://www.heinzelmannpro.com/product-registration zur Registrierung des Produkts.

Heinzelmann CHEF-X wird mit einer 12-monatigen Garantie gegen Herstellungsmängel geliefert (davon ausgeschlossen ist natürlicher normaler Verschleiß), vorausgesetzt, das Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Anleitungen verwendet und gewartet und wurde nicht unsachgemäß benutzt oder in irgendeiner Weise zweckentfremdet.if not using the original packing during transport. Wir haften nicht für Schäden, die durch folgendes Verhalten verursacht wurden:

- Unkenntnis oder Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung;
- Originalverpackung wurde nicht zum Transport verwendet.

7. Betrieb des Geräts

Aus Sicherheitsgründen können die in diesem Kapitel beschriebenen Einstellungen nur gewählt werden, wenn das Gerät vollständig zusammengesetzt ist.

7.1 Stromversorgung

- Verbinden Sie das Stromkabel mit dem Stecker **|2** mit der Netzbuchse **|3** der Basis **|6** and schließen Sie dann das Stromkabel mit dem Stecker **|2** an eine geeignete Wandsteckdose an. Die Steckdose muss nach dem Anschluss des Gerätes weiterhin gut zugänglich sein.
- Betriebsanzeige leuchtet rot, um zu signalisieren, dass das Gerät mit der Stromquelle verbunden ist. Ein akustisches Signal weist darauf hin, dass das Gerät mit der Stromquelle verbunden ist.

7.2 Ein- und Ausschalten des Geräts

- Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter **|9**, um das Gerät einzuschalten. Ein akustisches Signal signalisiert, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Halten Sie den Schalter **|9** für längere Zeit gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

7.3 Betrieb

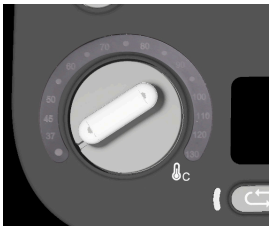
Taste / Komponente	Funktion	Hinweise
Anschluss an die Stromversorgung	Das Gerät ist im Stand-by-Modus, wenn die rote LED leuchtet.	**|9** drücken, um das Gerät einzuschalten.
Ein/Aus **|9**	Das Gerät ist betriebsbereit, wenn die grüne LED aufleuchtet. Für längere Zeit gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten.	Wählen Sie die gewünschte Funktion, um den Betrieb zu starten. Wenn keine Taste betätigt wird, schaltet sich das Gerät automatisch nach 15 Minuten aus, um Energie zu sparen.
Turbo **|11**	Zum Starten der Turbo-Funktion drücken. Turbo-Funktion ist nicht verfügbar, wenn eine Temperatur gewählt wird.	Halten Sie die Taste gedrückt, solange Sie die Funktion benötigen. Der Rührauſsatz **|19** darf nicht in der Turbo-Funktion verwendet werden. Bitte lassen Sie die transparente Verschlusskappe im Deckel, wenn die Turbo-Funktion verwendet wird.
Linkslauf **|10**	Die Messereinheit rotiert zum Rühren gegen den Uhrzeigersinn (stumpfe Seite der Klinge). Die grüne LED neben der Linkslauf-Taste leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Linkslauf aktiviert ist.	Zum Aktivieren drücken und zum Deaktivieren erneut drücken. Der Linkslauf arbeitet in Intervallen.
Multi-Puls **|12**	Das Gerät arbeitet mit wechselnden Geschwindigkeiten. Die grüne LED neben der Multi-Puls-Taste leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Multi-Puls-Funktion aktiviert ist. Bei Temperaturen über 70 C ist die Funktion aus Sicherheitsgründen auf Multi-Puls 1 und 2 begrenzt.	Zum Starten drücken. Der Rührauſsatz **|19** darf nicht in der Multi-Puls-Funktion verwendet werden. Die Multi-Puls-Funktion arbeitet in Intervallen.
Pause **|13**	Vorübergehende Unterbrechung der Geschwindigkeit, des Heizvorgangs und des Timers. Der Deckel kann nach den akustischen Signalen geöffnet werden. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie erneut Pause; das Gerät setzt den Betrieb mit den gleichen Geschwindigkeits- und Temperatur-Einstellungen fort und der Timer läuft weiter (Rückwärts-/Vorwärtszählen).	Zum Aktivieren drücken und zum Deaktivieren erneut drücken. Warten Sie, bis die LED-Leuchte über Pause GRÜN leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, bevor Sie den Deckel öffnen. Warnung Wenn der Deckel geöffnet wird, bevor die LED GRÜN leuchtet, wird das Gerät aus Sicherheitsgründen 90 Sekunden lang verriegelt. Nach 90 Sekunden können Sie die gewünschten Einstellungen (Temperatur, Geschwindigkeit, Timer) wieder auswählen.

Taste / Komponente	Funktion	Hinweise
Temperatur **|7**	Gewünschte Temperatur auswählen. Um den Heizvorgang zu starten, muss eine Geschwindigkeit gewählt werden, verwenden Sie mindestens Geschwindigkeit 1 oder den Linkslauf.	Die Temperatur mancher Funktionen ist aus Sicherheitsgründen auf 70°C begrenzt. Bei Temperaturen ab 70°C muss erst eine Zeit eingestellt werden. Bitte wählen Sie erst die Temperatur, dann Zeit und dann Geschwindigkeit, um den Betrieb zu starten.
Geschwindigkeit **|8**	Gewünschte Geschwindigkeit auswählen.	Der Rührbesen kann nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
Timer **|14**	Zum Einstellen des Countdown-Timers für den gewünschten Vorgang	Das Gerät stoppt nach Ablauf der eingestellten Zeit.

7.4 Einstellen der Temperatur

Drehen Sie den Temperaturregler **|7**, um die Gartemperatur einzustellen:

- Die Temperatur kann von 37 °C bis 130 °C eingestellt werden.



- Um den Aufheizvorgang zu starten, muss eine Geschwindigkeitsstufe gewählt werden.
- Sobald die gewünschte Temperatur gewählt ist, leuchtet die Temperatur-Anzeige grün, um anzuzeigen, dass das Gerät aufheizt. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Temperatur-Anzeige rot. Ein Signalton zeigt an, dass der Vorgang abgeschlossen ist.
- Wenn Sie längere Zeit (über 30 Min.) bei niedriger Geschwindigkeit (niedriger als Stufe 3) kochen, drehen Sie die Verschlusskappe auf den Kopf und stecken Sie sie in den Deckel.

Achtung:
Die tatsächliche Temperatur ist höher als die eingestellte Kochtemperatur. Dies kann vorkommen, wenn das Volumen im Topf weniger als 0,5 l beträgt, nach kurzer Zeit wird die eingestellte Temperatur dann erreicht.

Rotes Licht – aufheizen.
Oranges Licht – Ist-Temperatur ist höher als eingestellte Temperatur.
Grünes Licht – Solltemperatur wird erreicht.

7.5 Einstellen der Zeit

Bei Temperaturen unter 70°C muss der Timer nicht eingestellt werden.

Bei Temperaturen ab 70°C muss der Timer eingestellt werden. Der Timer blinkt, um zu zeigen, dass die Timer-Einstellung erforderlich ist, bevor zum Starten des Geräts die Geschwindigkeit ausgewählt werden kann.

Die Zeit kann von 1 Sekunde bis zu 90 Minuten eingestellt werden.

- Die Einstellung erfolgt in den folgenden Intervallen:
- bis zu 1 Minute in Sekunden-Intervallen,
- ab 1 Minute in 30-Sekunden-Intervallen,
- ab 10 Minuten in Minuten-Intervallen.
- Die eingestellte Zeit wird auf dem Anzeige angezeigt |15.

- Nachdem Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben, beginnt der Countdown. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät automatisch. Ein Signalton zeigt an, dass der Vorgang abgeschlossen ist.
- Wenn die Countdown-Funktion nicht verwendet wird und der Timer stattdessen hochzählt, kann das Anzeige bis zu 90 Minuten anzeigen.
- Während des Betriebs kann die eingestellte Zeit geändert werden.

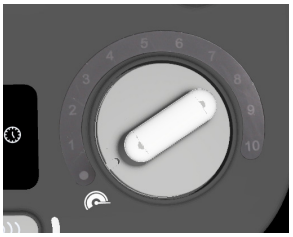
7.6 Einstellen der Geschwindigkeit

Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **|8**, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen.

- Die Geschwindigkeit kann in 10 Stufen eingestellt werden.

VORSICHT:

- Der Rühraufsatz kann nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden. Auf der Anzeige |15 erscheint eine entsprechende Anzeige, wenn die Geschwindigkeit 5 oder höher gewählt ist.
- Beim Mixen von Flüssigkeiten mit der Geschwindigkeit 10 darf der Mixbehälter **|1** nicht mehr als 1 Liter enthalten, da sonst Flüssigkeit herausspritzen könnte (siehe „8. Verwendung des Mixbehälters“). Bei Geschwindigkeitsstufen unter 10 kann der Mixbehälter bis maximal 2 Liter befüllt werden.
- Die Verschlusskappe muss immer in der Verriegelungsposition sein, wenn das Gerät mit hoher Geschwindigkeit (höher als Stufe 4) betrieben wird.



- Während des Betriebs kann die eingestellte Geschwindigkeit geändert werden.

7.7 Linkslauf (gegen den Uhrzeigersinn)

Der Linkslauf dient zum vorsichtigen Rühren von Lebensmitteln, die nicht zerkleinert werden sollen.

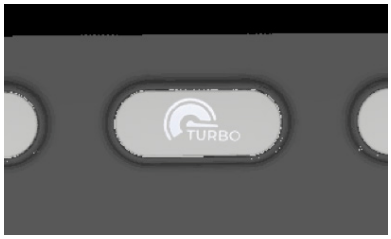
- Die Geschwindigkeit im Linkslauf kann nicht verändert werden.
- WICHTIG – Das Gerät läuft sofort mit der gleichen Geschwindigkeit, die vor der Aktivierung des Linkslaufs mit dem Geschwindigkeitsregler eingestellt wurde.
- Nutzen Sie den Linkslauf für vorsichtiges Umrühren, das Rühren erfolgt in Intervallen.

7.8 Turbo-Funktion

Sobald die Turbo-Taste gedrückt wird, wird die Geschwindigkeit auf maximale Geschwindigkeit erhöht.

VORSICHT :

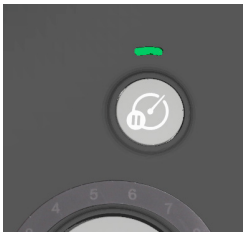
- Beim Mixen von Flüssigkeiten mit der Turbo-Funktion darf der Mixbehälter |1 nicht mehr als 1 Liter enthalten, da sonst Flüssigkeit herausspritzen könnte.
- Verwenden Sie diese Funktion niemals, wenn der Rühraufsatz **|19** benutzt wird.
- Die Taste ist bei allen Temperatureinstellungen blockiert.
- Halten Sie die Taste so lange gedrückt, wie Sie die Funktion benötigen.



7.9 Überlaufen
In der Basis **|6** befindet sich ein Überlaufloch.

Sollte Flüssigkeit aus dem Mixbehälter **|1** laufen, sammelt sich diese nicht in der Basis **|6**, sondern kann durch das Überlaufloch auf die Fläche darunter abfließen.ole onto the surface below

7.10 Pause
Drücken Sie Pause, um den Mix- oder Kochvorgang zur Überprüfung oder Zugabe von Zutaten vorübergehend zu stoppen. Öffnen Sie den Deckel nur, wenn die LED über der Pause-Taste GRÜN leuchtet und das Signal ertönt.



Drücken Sie nach dem Schließen des Deckels erneut die Pause-Taste. Das Gerät startet dann mit der gewählten Einstellung und der Timer läuft weiter.

7.11 Multi-Puls
Das Gerät arbeitet mit wechselnden Geschwindigkeiten für die Einstellungen 1 bis 7. Die grüne LED neben der Multi-Puls-Taste leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Multi-Puls-Funktion aktiviert ist.

8. Verwendung des Mixbehälters

8.1 Markierungen im Mixbehälter

An der Innenseite des Mixbehälters **|1** befinden sich Markierungen zur Füllmenge:
- Untere Markierung: ca. 0,5 Liter
- Markierung I: ca. 1 Liter
- Mittlere Markierung: ca. 1,5 Liter
- Max.: ca. 2 Liter

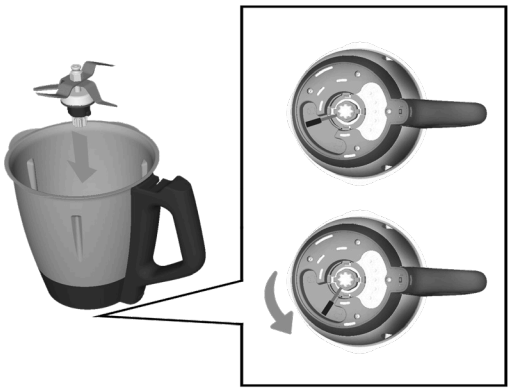
VORSICHT:
- Beim Mixen von Flüssigkeiten mit der Geschwindigkeit 10 oder mit der Turbo-Taste |11 darf der Mixbehälter |1 nicht mehr als 1 Liter enthalten, da sonst Flüssigkeit herausspritzen könnte. Bei Geschwindigkeitsstufen unter 10 kann der Mixbehälter |1 nur bis maximal 2 Liter befüllt werden.
- Folgen Sie immer den Anleitungen zum Zerkleinern/ Mahlen sehr harter Zutaten, z. B. max. 200 g Kristallzucker pro Durchgang: Verwenden Sie keine hohe Geschwindigkeit (höher als Stufe 8 oder Turbo) und lassen Sie das Gerät nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung laufen. Andernfalls könnten das Gerät und das Messer beschädigt werden.

HINWEIS:
- Bei einigen Anwendungen sollte der Mixbehälter |1 ausreichend Flüssigkeit enthalten, damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann. So sollten Sie zum Beispiel für Schlagsahne mindestens 200 ml Sahne und zum Schlagen von Eiweiß mindestens zwei Eier verwenden.
- Zum Zerkleinern, Reiben, Pulverisieren und Mixen sollte der Behälter maximal bis zur Hälfte mit Zutaten gefüllt werden.

8.2 Verwenden und Entfernen der Messereinheit
Der Mixbehälter **|1** darf nicht ohne die Messereinheit **|17** verwendet werden, da die Messereinheit **|17** den Boden des Mixbehälters **|1** verschließt.

GEFAHR! Gefahr von Schnittverletzungen
Bitte beachten Sie, dass die Klingen der Messereinheit **|17** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen niemals mit bloßen Händen.

Um die Messereinheit **|17** zu entfernen, gehen Sie wie folgt vor:



1. Legen Sie den Mixbehälter **|1** horizontal hin.
2. Drücken Sie den Entriegelungshebel **|25** an der Unterseite des Mixbehälters **|1**, sodass er auf das Symbol des offenen Schlosses zeigt.
3. Ziehen Sie die Messereinheit **|17** vorsichtig nach oben heraus.

Um die Messereinheit **|17** einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:
1. Legen Sie den Mixbehälter **|1** horizontal hin.
2. Setzen Sie die Messereinheit **|17** von oben ein.
3. Bitte beachten Sie, dass die Unterseite der Messereinheit **|17** durch die beiden Aussparungen im Boden des Mixbehälters **|1** geschoben werden

müssen
4. Um die Messereinheit **|17** zu verriegeln, bewegen Sie den Entriegelungshebel **|25** an der Unterseite des Mixbehälters **|1,** sodass er auf das Symbol des geschlossenen Schlosses zeigt.

ACHTUNG : Stellen Sie sicher, dass die Dichtung für die Messereinheit **|17** richtig positioniert ist, sonst kann Flüssigkeit aus dem Mixbehälter auslaufen.

8.3 Einsetzen des Mixbehälters

1. Setzen Sie den Mixbehälter **|1** in die Basis **|4.**
2. Drücken Sie den Mixbehälter **|1** leicht nach unten, bis das Zahnrad der Messereinheit **|17** im Zahnkranz der Kupplung **|4** einrastet.

HINWEISE:

- Wenn der Mixbehälter **|1** nicht nach unten gedrückt werden kann, „kippeln" Sie ihn etwas, sodass das Zahnrad der Messereinheit **|17** im Mixbehälter **|1** in die Kupplung **|4** gleitet.
- Wenn der Mixbehälterl **|1** nicht korrekt positioniert ist, verhindert ein Sicherheitsmechanismus den Betrieb des Geräts.

8.4 Einsetzen und Entfernen des Rühraufsatz

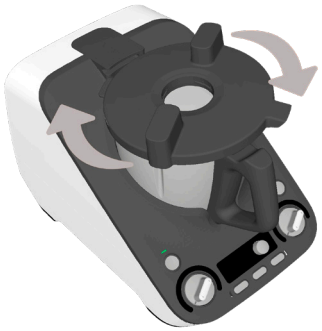
- Der Rühraufsatz **|19** dient zum Mischen von flüssigen Lebensmitteln, z. B. Sahne oder Eiweiß schlagen, emulgieren (z. B. Mayonnaise). Der Rühraufsatz **|19** wird auf die Messereinheit **|17** aufgesteckt.
- Die Flügel des Rühraufsatz **|19** befinden sich in den Lücken zwischen den Klingen. Um den Rühraufsatz **|19** zu entfernen, ziehen Sie ihn nach oben heraus.

Vorsicht

- Der Rühraufsatz **|19** darf nur mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Die Multi-Puls-Taste **|12** darf nicht betätigt werden, wenn der Rühraufsatz **|19** verwendet wird.
- Bei Verwendung des Rühraufsatz **|19** darf der Spatel **|20** nicht verwendet werden, da er in den Rühraufsatz **|19** gelangen kann.
- Achten Sie beim Hinzufügen von Zutaten darauf, dass der Rühraufsatz **|19** nicht blockiert wird.

8.5 Verschließen des Mixbehälters mit dem Deckel

- Der Mixbehälterdeckel **|22** kann nur aufgesetzt werden, wenn der Mixbehälter **|1** richtig eingesetzt wurde.
- Setzen Sie den Mixbehälterdeckel **|22** leicht gedreht auf den Mixbehälter **|1.**



- Drücken und drehen Sie den Deckel **|22** mit beiden Händen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Nur wenn der Deckel **|22** korrekt geschlossen ist, kann das Gerät starten.

HINWEISE:

- Um das Schließen des Deckels etwas zu erleichtern, geben Sie einige Tropfen Öl auf ein Tuch und reiben Sie die Dichtung **|21** damit ein.
- Damit der Deckel **|22** richtig einrastet, ist es hilfreich, beim Schließen des Deckels leicht runter zu drücken.

8.6 Verwendung der transparenten Verschlusskappe in der

Die transparente Verschlusskappe **|23** dient zum Verschließen des Deckels des Mixbehälters **|1** und zum Abmessen der Zutaten.

- Um den Mixbehälter **|1** zu schließen, stecken Sie die transparente Verschlusskappe **|23** mit der Öffnung nach unten zeigend in den Deckel **|22** und drehen Sie die Kappe zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.

VORSICHT :

Bevor Sie die transparente Verschlusskappe **|23** entfernen, müssen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1, 2 oder 3 reduzieren, damit keine Lebensmittel herausgeschleudert werden können.

- Um bei laufendem Gerät Zutaten hinzuzufügen, kann die transparente Verschlusskappe **|23** für kurze Zeit entfernt werden.
- Um die Zutaten abzumessen, drehen Sie die transparente Verschlusskappe **|23** auf den Kopf und geben Sie die Zutaten hinein. Die Mengen können in ml an der Außenseite abgelesen werden.

8.7 Garen und Dampfgaren mit dem Gareinsatz

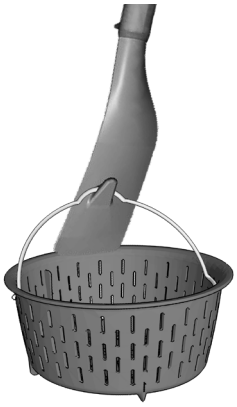
1. Füllen Sie mindestens 500 ml Wasser in den Mixbehälter **|1**. Füllen Sie nur so viel Wasser in den Mixbehälter **|1**, dass das maximale Fassungsvermögen von 2 Litern bei Zugabe der Zutaten nicht überschritten wird.
   - Wenn alle Lebensmittel mit Wasser bedeckt sind, werden sie gegart.
   - Wenn die Lebensmittel nicht vollständig mit Wasser bedeckt sind, werden sie gedämpft.
2. Geben Sie die Zutaten in den Gareinsatz **|18**.
3. Setzen Sie den Gareinsatz **|18** in den Mixbehälter **|1.**
4. Verschließen Sie den Mixbehälter **|1** mit dem Deckel |22 und der transparenten Verschlusskappe **|23**.
5. Stellen Sie mit dem Timer |14 die gewünschte Zeit ein.
6. Stellen Sie mit dem Temperaturregler **|7** die gewünschte Temperatur ein, z.B. 100 |°C zum Kochen.
7. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 1, um die Wärme gleichmäßig zum Erhitzen des Wassers zu verteilen. Das Gerät startet den Betrieb.
8. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und das Gerät stoppt den Betrieb.

VORSICHT :

- Verwenden Sie keine Küchenutensilien, um die Zutaten umzurühren. Das Utensil kann in die Klingen

gelangen und Schaden verursachen.

Der Haken auf der Rückseite des Spatels 20 kann verwendet werden, um den heißen Gareinsatz **|18** zu entfernen. Haken Sie ihn einfach in die Metallhalterung des Gareinsatzes **|18** und ziehen Sie ihn nach oben heraus.



9. Reinigung

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **|2** aus der Steckdose.
- Tauchen Sie niemals die Basis **|6** in Wasser.
- Spülen Sie vor dem Entfernen der Messereinheit **|17** den Mixbehälter **|1** mit Wasser und entfernen Sie Speisereste aus den Klingen, sodass die Messereinheit |17 sicher entfernt werden kann.
- Beim manuellen Abwaschen sollte das Wasser ausreichend klar sein, damit Sie die Messereinheit **|17** gut sehen können, um Verletzungen durch die sehr scharfen Klingen zu vermeiden.

VORSICHT:
Verwenden Sie niemals scheuernde, ätzende oder kratzende Reinigungsmittel. Diese könnten das Gerät beschädigen.

HINWEIS:
- Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können die Kunststoffteile verfärben. Dies ist kein Defekt am Gerät und gesundheitlich unbedenklich.

9.1 Reinigung der Basis
- Wischen Sie die Basis mit einem sauberen, mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch ab. Reinigen Sie die Außenseite der Basis **|6** mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie die Basis **|6** erst wieder, wenn sie ganz trocken ist.

9.2 Reinigung in der Geschirrspülmaschine
Folgende Teile sind spülmaschinenfest:
- Mixbehälter **|1**
- Transparente Verschlusskappe **|23**
- Mixbehälterdeckel **|22**
- Dichtung des Mixbehälterdeckels **|21**
- Messereinheit **|17**
- Gareinsatz **|18**
- Rühraufsatz **|19**
- Spatel **|20**

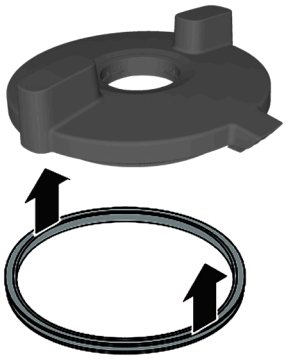
Reinigen Sie unter keinen Umständen die folgenden Teile in einer Geschirrspülmaschine: - Basis **|6**.

9.3 Reinigung, Prüfung und Ersetzen der Dichtungen
Entfernen Sie die Dichtungen von der Messereinheit **|17** und die Dichtung des Mixbehälterdeckels **|21** zum Reinigen und Prüfen auf Beschädigungen. Achten Sie auf Veränderungen (z. B. poröses Material oder Risse).
- Beide Dichtungen können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Beschädigte Dichtungen müssen durch neue ersetzt werden. Sie können neue Dichtungen nachbestellen (siehe „13. Bestellen von Zubehör“).

VORSICHT :
- Vor dem nächsten Gebrauch müssen beschädigte Dichtungen wiedereingesetzt oder durch neue ersetzt werden. Der Betrieb ohne Dichtungen ist nicht zulässig.

Messereinheit |17
1. Entfernen Sie die Messereinheit **|17** aus dem Mixbehälter **|1** (siehe „8.2 Verwenden und Entfernen der Messereinheit“).
2. Ziehen Sie die Dichtung von der Messereinheit **|17**.
3. Setzen Sie die gereinigte Dichtung oder eine neue ein.
4. Setzen Sie vor dem nächsten Gebrauch des Geräts die Messereinheit **|17** wieder ein.

Mixbehälterdeckel **|22**
5. Ziehen Sie die Dichtung **|21** von der Unterseite des Mixbehälterdeckels **|22** ab.
6. Setzen Sie eine saubere Dichtung **|21** oder eine neue in den Deckel des Mixbehälters **|22** ein.



9.4 Reinigung des Mixbehälters
Die Multi-Puls-Funktion kann verwendet werden, um die Speisereste aus dem Mixbehälter und von der Messereinheit zu entfernen.

9.5 Entkalken
Beim Dampfgaren mit hartem Wasser können sich Kalkablagerungen auf den benutzten Teilen bilden, insbesondere im Mixbehälter **|1**.

Normale Reinigung
In den meisten Fällen werden die Kalkablagerungen durch Reinigung in der Spülmaschine oder manuelles Abwaschen entfernt.

Geringe Kalkablagerungen
1. Entfernen Sie leichte Kalkablagerungen, die bei der manuellen Reinigung oder in der Geschirrspülmaschine nicht entfernt werden können, mit einem Tuch, auf das Sie etwas Haushaltsessig

geben.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser.

Starke Kalkablagerungen
VORSICHT:
Verwenden Sie keine handelsüblichen Entkalkungsmittel, nicht einmal Essigsäure oder Essig. Verwenden Sie die folgende sanfte Methode.

3. Bereiten Sie eine Mischung aus 50 % weißem Haushaltsessig und 50 % kochendem Wasser vor.
4. Füllen Sie diese Mischung in den Mixbehälter **|1** oder legen Sie andere Teile mit Kalkablagerungen in einen mit dieser Mischung gefüllten Behälter.
5. Lassen Sie die Mischung für 30 Minuten einwirken.

HINWEIS: Längere Einwirkzeiten verbessern nicht die Wirksamkeit der Entfernung von Kalkablagerungen, sondern können die Teile dauerhaft beschädigen.
1. Spülen Sie mit klarem Wasser.
2. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wiederverwenden.

9.6 Lagerung
❖ Bewahren Sie das Gerät vor Staub und Schmutz geschützt auf.

10. Wartung

Regelmäßige Wartung

1. Untersuchen Sie Ihre CHEF-X und ihr Zubehör (einschließlich Mixbehälter, Messer, Kabel und Dichtungsring des Mixbehälters) auf mögliche Schäden.

2. Benutzen Sie Ihre CHEF-X nicht mit beschädigtem Zubehör.

3. Um Schäden an der CHEF-X zu vermeiden, überprüfen Sie die Lufteinlässe regelmäßig auf Blockaden.

4. Für eine bessere Luftzirkulation stecken Sie den Messbecher nicht in den Deckel des Mixbehälters, wenn die CHEF-X nicht benutzt wird.

5. Langes Schmoren oder Kontakt mit säurehaltigen Substanzen kann zur Rostbildung führen. Prüfen Sie die Teile daher sorgfältig auf Speisereste.

6. Speisereste oder längeres Einweichen in Wasser oder anderen Flüssigkeiten können den Mixerbehälter und die Messereinheit beschädigen. Waschen und trocknen Sie die Teile deshalb zeitnah nach dem Gebrauch ab.

7. Messereinheit, Behälter und Zubehör sind Verbrauchsartikel und unterliegen normaler Abnutzung. Ersetzen Sie die Teile rechtzeitig unter Berücksichtigung ihrer Gebrauchshäufigkeit und ihres allgemeinen Zustands, um perfekte Ergebnisse zu gewährleisten.

8. Verwenden Sie Wasser nur sparsam, um zu verhindern das Feuchtigkeit in die Basis gelangt.

9. Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, müssen der Hauptkörper, das Bedienfeld, die Schüssel und die Klingen nach jedem Gebrauch sofort und ordnungsgemäß gereinigt werden.

10. Wenn Wasser oder andere Flüssigkeiten auf Ihr CHEF-X-Bedienfeld übergelaufen oder verschüttet worden sind, wischen und reinigen Sie das Bedienfeld sofort, um zu verhindern, dass die Bedienelemente / Knöpfe blockiert werden oder durch Schmutz nicht richtig funktionieren.

11. Fehlerbehebung

11.1 Fehlfunktionen während des Betriebs

Fehlfunktion	Ursache	Lösung
Das Gerät startet nicht.	Mixbehälter **|1** ist nicht richtig eingesetzt.	Mixbehälter **|1** richtig einsetzen (siehe „8.3 Einsetzen des Mixbehälters“).
	Deckel **|22** sitzt nicht richtig auf dem Mixbehälter **|1.**	Deckel **|22** korrekt aufsetzen.
	Keine Stromversorgung	Überprüfen, ob Stecker und Buchsen korrekt funktionieren.
Flüssigkeit unter dem Gerät	Die Messereinheit **|17** wurde nicht korrekt eingesetzt, sodass der Mixbehälter **|1** undicht ist	Messereinheit **|17** korrekt einsetzen (siehe „8.2 Verwenden und Entfernen der Messereinheit“)
	Dichtung der Messereinheit ist beschädigt.	Neue Dichtung einsetzen (siehe „9.3 Reinigung, Prüfung und Ersetzen der Dichtungen“).
	Flüssigkeit tritt aus dem Mixbehälter **|1** aus und fließt durch die Überlauföffnung **|10** der Basis **|12** auf die Fläche darunter (siehe „Überlaufen“ auf Seite 49).	Beim Mixen von Flüssigkeiten mit der Geschwindigkeit 10 oder mit der Turbo-FunktionTurbo **|11** darf der Mixbehälter **|1** nicht mehr als 1 Liter enthalten, da sonst Flüssigkeit herausspritzen könnte. Bei Geschwindigkeitseinstellungen unter 10 kann der Mixbehälter **|1** nur bis maximal 2 Liter befüllt werden.
Flüssigkeit tritt am Deckel **|22** des Mixbehälters **|1** aus.	Dichtung **|21** wurde nicht korrekt eingesetzt.	Dichtung **|21** korrekt einsetzen (siehe „9.3 Reinigung, Prüfung und Ersetzen der Dichtungen“).
	Dichtung **|21** ist beschädigt.	Neue Dichtung **|21** einsetzen (siehe „9.3 Reinigung, Prüfung und Ersetzen der Dichtungen“).
Teile des Gerätes sind verfärbt.	Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Curry) können die Kunststoffteile verfärben. Dies ist kein Defekt am Gerät.	Korrekturmaßnahme unnötig, da dies gesundheitlich unbedenklich ist.

11.2 Warnhinweise auf dem Anzeige

Anzeige	Ursache	Lösung
Deckel ist geöffnet	Deckel **|22** sitzt nicht richtig auf dem Mixbehälter **|1**.	Deckel **|22** korrekt schließen (siehe „8.5 Verschließen des Mixbehälters mit dem Deckel“).
Schloss leuchtet rot	Sicherheitsmechanismus ist für 90 s aktiviert.	Deckel wurde während des Betriebs geöffnet, ohne dass Pause gedrückt wurde oder der Deckel wurde vor dem ertönen des Signaltons geöffnet.
	Das Gerät ist überlastet.	Mixbehälter ist zu voll und/oder die Zutaten sind zu fest und das Gerät könnte sich überhitzen, wenn der Betrieb fortgesetzt wird. Bitte Menge im Mixbehälter reduzieren.
E003	Das Gerät ist überhitzt.	Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät komplett abkühlen lassen. Anschließend ist es wieder einsatzbereit.

12. Entsorgung und Umwelt

Wenn Sie das Gerät ausrangieren, darf es nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden. Stattdessen sind Sie dafür verantwortlich, Ihre Altgeräte zu entsorgen, indem Sie sie zu einer hierfür vorgesehenen Sammelstelle bringen. Die Nichteinhaltung dieser Regel kann in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften über die Abfallentsorgung bestraft werden. Die Sortierung und das Recycling Ihrer Altgeräte zum Zeitpunkt der Entsorgung wird dazu beitragen, die natürlichen Ressourcen zu schonen und sicherzustellen, dass es in einer Weise recycelt wird, die die menschliche Gesundheit und die Umwelt schützt. Für weitere Informationen darüber, wo Sie Ihre Altgeräte zum Recycling abgeben können, wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Wertstoffhof. Die Hersteller und Importeure übernehmen keine Verantwortung für Recycling, Aufbereitung und ökologische Entsorgung, weder direkt noch über ein öffentliches System.

13. Technische Daten

Modell:	HMCX02
Spannung:	220 - 240V ~
Betriebsspannung und frequenz:	50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Nennleistung:	1300W (Motor: 1400W, Heizleistung: 1050W)
Fassungsvermögen des Mixbehälters l1	2 Liter

Vorbehaltlich technischer und anderweitiger Änderungen.

Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie diese Website
www.heinzelmannpro.com/en/manual
um Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen abzurufen.

„Wir behalten uns das Recht vor, die technischen Daten dieses Geräts jederzeit ohne vorherige Ankündigung zu ändern. Keine der in diesem Dokument enthaltenen Informationen ist vertraglicher Natur.
© Alle Rechte vorbehalten NID Concepts Limited."