onyx cookware

# stand mixer

User Manual

## EN TABLE OF CONTENTS


| | |
|---|---|
| Product structure diagram | 4 |
| Display diagram | 5 |
| Basic operations | 6 |
| Care and maintenance | 12 |
| Troubleshooting | 13 |
| Security warning | 14 |
| Technical specifications | 14 |


## IT SOMMARIO


| | |
|---|---|
| Diagramma della struttura del prodotto | 48 |
| Diagramma di visualizzazione | 49 |
| Operazioni di base | 50 |
| Cura e manutenzione | 56 |
| Risoluzione dei problemi | 57 |
| Avviso di sicurezza | 58 |
| Specifiche tecniche | 58 |


## DK INDHOLDSFORTEGNELSE


| | |
|---|---|
| Produktstrukturdiagram | 15 |
| Displaydiagram | 16 |
| Grundlæggende operationer | 17 |
| Pleje og vedligeholdelse | 23 |
| Fejlfinding | 24 |
| Sikkerhedsadvarsel | 25 |
| Tekniske specifikationer | 25 |


## NL INHOUDSTAFEL


| | |
|---|---|
| Product structuurdiagram | 59 |
| Displaydiagram | 60 |
| Basisoperaties | 61 |
| Verzorging en onderhoud | 67 |
| Probleemoplossing | 68 |
| Beveiligingswaarschuwing | 69 |
| Technische specificaties | 69 |


## DE INHALTSVERZEICHNIS


| | |
|---|---|
| Produktstrukturschema | 26 |
| Anzeigeschema | 27 |
| Grundlegende Operationen | 28 |
| Pflege und Wartung | 34 |
| Fehlerbehebung | 35 |
| Sicherheitswarnung | 36 |
| Technische Spezifikationen | 36 |


## SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING


| | |
|---|---|
| Produktstrukturschema | 70 |
| Displaydiagram | 71 |
| Grundläggande operationer | 72 |
| Skötsel och underhåll | 78 |
| Felsökning | 79 |
| Säkerhetsvarning | 80 |
| Tekniska specifikationer | 80 |

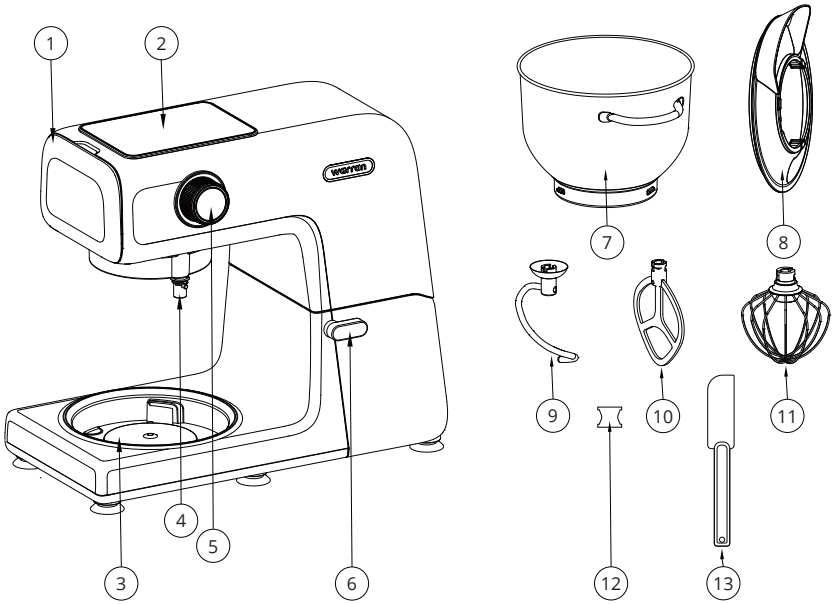

## FR TABLE DES MATIÈRES


| | |
|---|---|
| Diagramme de structure du produit | 37 |
| Diagramme d'affichage | 38 |
| Opérations de base | 39 |
| Entretien et maintenance | 45 |
| Dépannage | 46 |
| Avertissement de sécurité | 47 |
| Spécifications techniques | 47 |


## NO INNHOLDSFORTEGNELSE

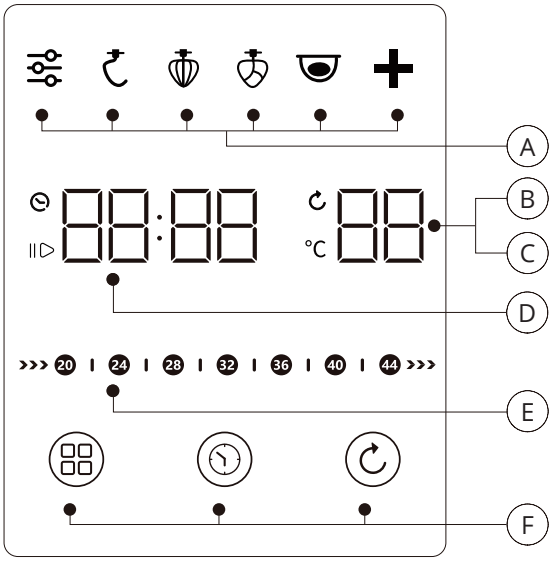

| | |
|---|---|
| Produktstrukturskjema | 81 |
| Displaydiagram | 82 |
| Grunnleggende operasjoner | 83 |
| Vedlikehold og pleie | 89 |
| Feilsøking | 90 |
| Sikkerhetsadvarsel | 91 |
| Tekniske spesifikasjoner | 91 |

# EN PRODUCT STRUCTURE DIAGRAM




1. Output end front cover
2. Display
3. Heating element
4. Output shaft
5. Speed knob (Start-stop button)
6. Head release lever
7. Stirring bowl
8. Bowl cover
9. Kneading hook
10. Flat beater
11. Whisk
12. Silicone sleeve
13. Scraper

# EN DISPLAY DIAGRAM




**A** Function area

**B** Fermentation temperature

**C** Speed level

**D** Time

**E** Temperature progress bar

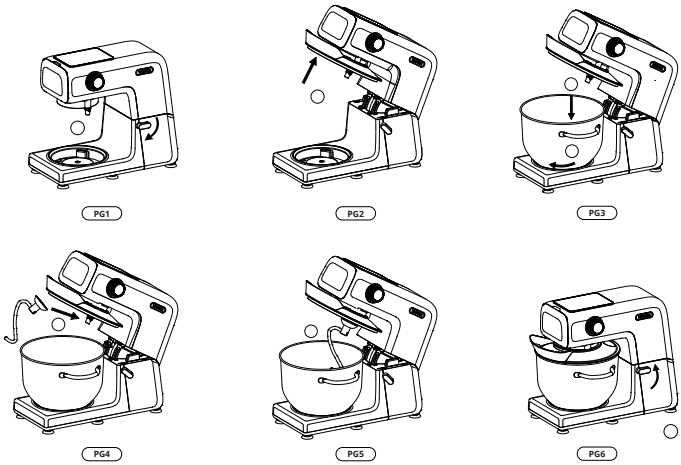
**F** Touch selection buttons

# EN BASIC OPERATIONS

## Before first use

- Remove all the packaging. Make sure there is no damage on the stand mixer.
- Clean the stand mixer with a damp cloth.
- Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- Clean all the accessories with water and dry thoroughly. Check that all the parts are properly installed.

## How it works:




1. Turn the head release lever clockwise to raise the machine head as shown in PG1.
2. Align the concave position on the bowl cover with the convex position on the stirring end, and install it into the stirring end of the machine as shown in PG2.
3. Weigh the food materials to be processed and put them into the bowl, and then assemble the bowl into the machine. The bowl should not be overloaded, the max allowed flour weight is 1kg. (PG3)
4. Rotate the bowl clockwise until the buckle is screwed in and locked as shown in PG3.
5. Install an accessory to the stirring output shaft of the machine head. When kneading hook is selected, it is recommended to install the rubber sleeve (PG4) on the joint of the head of the function rod.
6. Push the chosen accessory up and rotate it counterclockwise to the locked position as shown in PG5.
7. Press the head release lever while pressing the machine head down until a click is heard, indicating that the machine has been locked. At this time, the machine head rebounds to the horizontal position as shown in PG6.

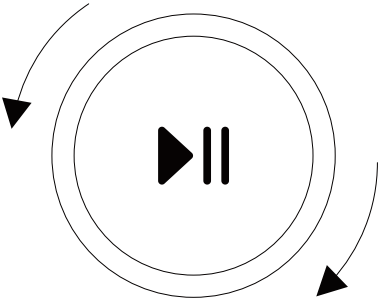
# BASIC OPERATIONS

8 Connect the plug, turn on the power switch, and select the function in the top display as required.

9 Turn the speed knob to the required position, adjust the working time as required, and press the start-stop button to start stirring.

10 After the food meets the requirements, press the start-stop button on the middle panel of speed knob to pause the process. After confirming that the food in the bowl is stirred to the ideal state, press and hold the start-stop button to end the standby state of the machine.

11 After the end of the stirring, turn the head release lever clockwise, lift the machine head up, unscrew the stirring bowl counterclockwise from the machine, and take out the food.



**Start/pause**

After setting, press the button to start the machine, or press it again to pause the machine's operation.

**Power-on/off**

Press and hold the button for 3 seconds. If the machine is in standby mode, it will power on.

**Time/speed**

Rotate the outer ring to adjust the time or speed. Turn it clockwise to increase or counterclockwise to decrease.

**Time setting**

In the range of 0–10 minutes, the time can be adjusted in 30-second increments; in the range of 10–90 minutes, it can be adjusted in 1-minute increments. After setting the time, press the start/stop button located in the center of the speed knob to start the machine.

**Speed setting**

Turn the knob clockwise to increase the speed or counterclockwise to decrease it. The available speed levels depend on the selected function mode. For more details, refer to the "Menu Program" section. After setting the speed, press the start/stop button in the center of the speed knob to start the machine.

**Fermentation temperature**

In fermentation mode, touch the "speed" knob to adjust the fermentation temperature. Turn the knob clockwise to increase the temperature or counterclockwise to decrease it. After setting the fermentation temperature, press the start/stop button in the center of the speed knob to start the machine.

The maximum allowable flour weight is 1 kg, and the liquid-to-flour ratio must not be less than 0.55.

# EN BASIC OPERATIONS

## Programs

| | Default time | Default speed/ temperature | Adjustable range (Time) | Adjustable range (Speed/temperatu-re) |
|---|---|---|---|---|
| | 00:00 | 00 | 0-30 | 1-11 |
| | 10:00 | 03 | 0-20 | 1-4 |
| | 03:00 | 10 | 0-10 | 7-11 |
| | 06:00 | 03 | 0-10 | 1-9 |
| | 60:00 | 28 °C | 0-90 | 25-45 °C |
| | 03:00 | 05 | 0-10 | 3-9 |

## Display state

**Power-on state**

When the machine is powered on, the buzzer will sound once for a long duration, the display will light up for 1 second, and the machine will enter standby mode. The ”Custom” icon will blink, while the ”Function,” ”Time,” ”Speed,” ”Temperature,” and temperature progress bar icons will remain lit. The time and temperature will display as 00:00 and 00 respectively. Rotate the speed knob to adjust the speed as needed, and press the start/stop button to start the machine.

In standby mode, pressing and holding the start/stop button for 3 seconds will shut down the machine, turning off all indicator lights. If the power plug is connected but the machine is off, pressing the start/stop button will activate the display panel.

If the machine is in standby and no operation is performed for 10 minutes, the display brightness will reduce to 30%. You can press any button to resume operation. If no operation is performed within 30 minutes, the machine will automatically shut down. Press the start/stop button to awaken the machine, which will return to standby mode.

**Custom mode**

The "Custom" icon and the time/speed indications remain lit (the current speed setting is displayed for the speed indication). Pressing the start/stop button starts the machine, triggers the timer, activates temperature measurement, and updates the temperature progress bar. You can adjust the speed as needed during operation using the speed knob.

Custom mode allows setting a desired time. Once the time is set, the countdown will begin automatically after the machine starts. If the timing starts from 00:00, the time will accumulate forward.

**Kneading mode**

The "Kneading" icon and time/speed indications remain lit (with the default speed setting displayed). Pressing the start/stop button starts the machine, activates the timer, and triggers temperature measurement, updating the temperature progress bar. Speed adjustments are allowed within the range of Speeds 1–4 using the speed knob.

The default speed is 3, and the default duration is 10 minutes. Specifically, the machine starts at low speed for 5 seconds, runs at Speed 1 for 30 seconds, then Speed 2 for 30 seconds, and finally Speed 3 for 9 minutes, before stopping when the countdown ends. If this mode is selected but the start/stop button is not pressed, the temperature progress bar will blink. After the machine starts, the progress bar lights up and advances to the appropriate temperature zone.

In kneading mode, the maximum allowable flour weight is 1 kg, with a recommended liquid-to-flour ratio of 0.55 or above.

**Fermentation mode**

The default duration is 60 minutes, and the default fermentation temperature is 28°C. When fermentation mode is activated, the machine heats up until the countdown ends. While setting fermentation parameters, the temperature progress bar blinks. Once fermentation starts, the progress bar lights up and advances cyclically from left to right until the set fermentation temperature is reached and maintained. The progress bar indicates normal fermentation progress but does not provide temperature measurement.

**Pause**

Press the start/stop button while the machine is in operation, and it will stop. The corresponding function's text indicator will flash, the "Pause" label will remain lit, the timer will pause and flash, and the speed indicator will stay on.

If the machine is paused during any function involving temperature measurement, the last measured temperature will be displayed on the temperature progress bar. The corresponding temperature zone will flash for about 30 seconds. If the machine remains paused after 30 seconds, the buzzer will beep for 1 second, and the temperature progress bar will fully light up.

**End/completion**

Countdown Completion: When the countdown finishes, the buzzer will beep three times. The timer will display 00:00, the set speed will flash continuously, and the panel will blink until the start/stop button is pressed to return the machine to standby mode.

Temperature Mode Completion: When a function involving temperature measurement (e.g., custom or kneading mode) is active, the machine will stop automatically once complete. The temperature progress bar will display the last measured temperature and flash for 1 minute. If no action is taken after 1 minute, the buzzer will beep for 1 second, and the progress bar will remain fully lit and flash until the start/stop button is pressed, returning the machine to standby mode.

Fermentation Mode Completion: When fermentation mode finishes, the progress bar will display the set fermentation temperature and flash for 1 minute. If no further action is taken within 1 minute, the buzzer will beep for 1 second, and the progress bar will fully light up and flash until the start/stop button is pressed, switching the machine back to standby mode.

## Function Setting Process

**Custom Mode - No Time Setting:**

Rotate the speed knob to adjust the speed.
Press the start/stop button on the speed knob's middle panel.
The machine will begin operation. The timer will count up, the set speed will display, and temperature measurement will activate, causing the temperature to rise.
Speed adjustments can be made in real time by rotating the speed knob during operation.

**Custom Mode - With Time Setting**

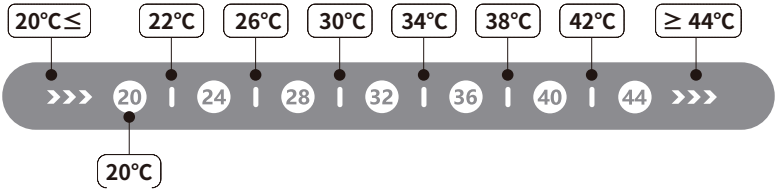
Rotate the speed knob to set the desired speed.
Press the "Time" button once to set the working time.
Press the start/stop button on the speed knob's middle panel.
The machine will start, the timer will count down, the set speed will display, and temperature measurement will activate, causing the temperature to rise.
Speed adjustments can be made in real time by rotating the speed knob during operation.

**Other Functions (Kneading/Beating/Stirring/Fermentation/Expansion)**

Default Setting:
Press the "Function" button to select the desired function menu.
Press the start/stop button on the speed knob's middle panel.
The machine will begin operation.
Parameter Adjustment:
Press the "Function" button to select the desired function menu.
Adjust speed, temperature, or time as needed.
Press the start/stop button on the speed knob's middle panel.
The machine will start, and the speed can be adjusted as required during operation.

## Temperature progress bar

The machine uses an infrared temperature probe to detect the temperature in the bowl and displays it in real time on the temperature progress bar on the electronic panel. During the cooking process, you can monitor the food's temperature on the progress bar and take appropriate temperature control measures as required by the recipe, ensuring the food is processed in its optimal state.




The temperature detection feature is designed specifically for baking ingredients, such as flour, liquids, etc., and should not be used for other purposes.

The temperature progress bar provides a general trend of temperature changes. Its readings are for reference only. To achieve higher temperature measurement accuracy, consider using a separate temperature measuring device.

The temperature detection program operates simultaneously with the stirring program, and the progress bar reflects the temperature changes of the ingredients in the bowl during operation.

When stirring is paused or stopped, the progress bar will display the last measured temperature for approximately 30 seconds before returning to the default state.

In fermentation mode, the temperature progress bar will adjust from the starting temperature to the set fermentation temperature, indicating that the fermentation process is underway.

# EN CARE AND MAINTENANCE

Before cleaning, unplug the machine and cool it thoroughly. Do not immerse this product, power cord or plug in water or other liquids to avoid fire, leakage or personal safety. Make sure to unplug first. Clean regularly as follows.

**Stand mixer**

Wipe the machine's exterior with a soft, damp cloth. Avoid water contact with electrical components. Do not immerse the machine or its components in water.

**Accessories**

Detach the accessories (e.g., kneading hook, whisk, flat beater) and wash them with warm, soapy water. Rinse thoroughly and dry completely before storage.
These parts are dishwasher-safe

**Stirring bowl**

Remove the bowl and wash it with warm, soapy water. Avoid using abrasive cleaners or tools to prevent scratches.
Dry the bowl thoroughly before reassembling.

**Prevent build-up dust**

Regularly clean slots, vents, and hard-to-reach areas with a soft brush to prevent residue or dust build-up.

# EN TROUBLESHOOTING

| Error | Cause | Processing method |
|---|---|---|
| Sudden stop and no response during operation | 1. Motor overheating activates overheat protection.<br>2. Power failure. | Turn power switch to '0,' unplug, let cool for 15–30 minutes, then restart.<br>Ensure power supply is restored. |
| No operation when speed knob is rotated | 1. Power plug not securely connected.<br>2. Machine head not clamped in place. | Check the power plug connection.<br>Ensure the machine head is clamped securely. |
| Heavy working noise | 1. High-speed operation produces more noise.<br>2. Overloaded with food.<br>3. Voltage instability. | Select recommended speed.<br>Reduce food quantity.<br>Stop machine if voltage is unstable or allow it to cool. |
| The machine speed drops or is unstable | 1. Hardened machine lubricating oil due to low temperature.<br>2. Excess food or hard food.<br>3. Sudden voltage drops. | Idle machine for 5 mins to soften oil.<br>Reduce food quantity.<br>Stop using until voltage stabilizes. |
| Shaking | 1. Foot pad on the base is missing.<br>2. Machine not on a stable, flat surface. | Check foot pad.<br>Place machine on a flat, stable surface. |
| Difficulty assembling machine head or bowl | Bowl cover or bowl not installed properly. | Rotate anti-splash cover and assemble it properly. |
| Difficult removal of bowl after use | Food debris at the bottom of the stirring kettle. | Clean and dry the slots at the bottom of the bowl. |
| Machine displays 'E1' | Motor protection or motor cable issues. | Press and hold start/stop for 3 seconds to restart.<br>Contact service center if issue persists. |
| Machine displays 'E2' | Abnormal fermentation, NTC short circuit, or open circuit. | Press and hold start/stop for 3 seconds to restart.<br>Contact service center if issue persists. |

# EN SECURITY WARNING

- Please read the manual before using the Stand mixer.
- Unplug before changing accessories.
- Only use the machine's accessories for their intended purposes
- Keep the plug clean and undamaged.
- Avoid electric shock - don't plug or unplug with wet hands.
- Keep away from flammable materials.
- Do not operate or store the stand mixer in any extreme environment. The machine is only for indoor use.
- Place the stand mixer at least 30 cm from the wall or other flammable materials.
- Don't use the stand mixer for other than its intended use.
- Keep away from children.
- Keep unnecessary objects away from rotating parts to avoid injury.
- Place the stand mixer on a heat-resistant and even surface.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

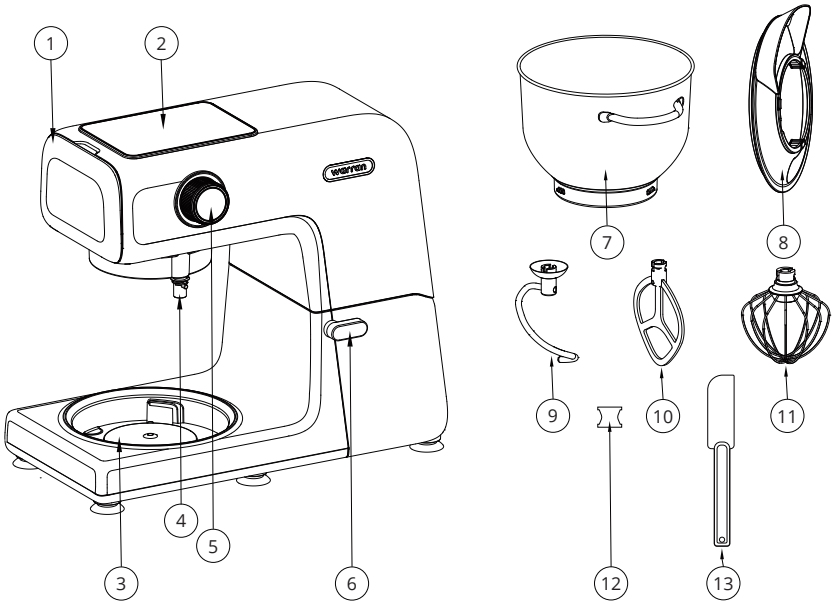
- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50-60Hz
- Rated power: 700W
- Bowl capacity: 6 L
- Net Weight: 6.8 Kg

**How to get rid of the product again:**
This appliance has been identified in accordance with the European directive 2022/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

The directive specifies the framework for an EU-wide valid return and recycling of old appliance. Please discard this product at the recycling site.

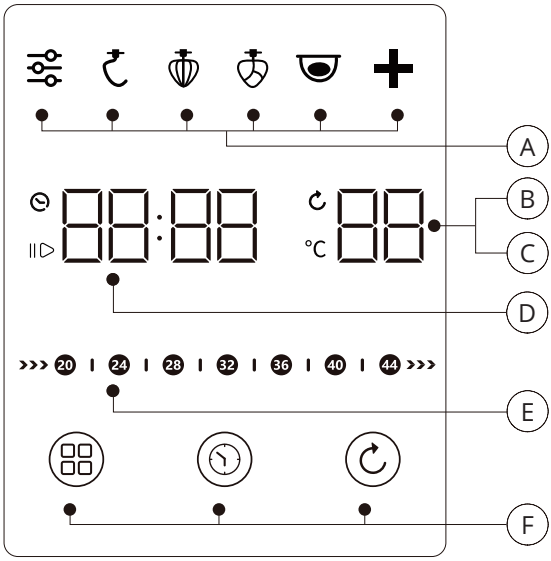
If you have any questions or need help with your stand mixer, please contact service@onyxcookware.eu

# DK PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM




1. Forreste dæksel på udgangssiden
2. Display
3. Varmeelement
4. Udgangsaksel
5. Hastighedsknap (Start-stop-knap)
6. Hovedløftestang
7. Røreskål
8. Skållåg
9. Dejkrog
10. K-spade
11. Piskeris
12. Silikonehylster
13. Skraber

# DK DISPLAYDIAGRAM



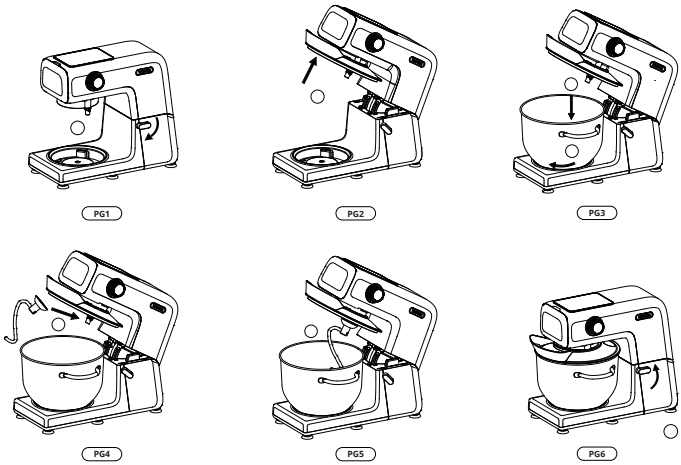

| | | | |
|---|---|---|---|
| A | Funktionsområde | D | Tid |
| B | Fermentationstemperatur | E | Temperaturfremskridtsbjælke |
| C | Hastighedsniveau | F | Berøringsknapper |

# DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

## Før første brug

- Fjern al emballage. Sørg for, at der ikke er skader på køkkenmaskinen.
- Rengør køkkenmaskinen med en fugtig klud.
- Placer maskinen på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- Rengør alt tilbehør med vand og tør det grundigt. Kontroller, at alle dele er korrekt installeret.

## Sådan fungerer det:




1. Drej hovedløftestangen med uret for at løfte maskinens hoved som vist i PG1.
2. Justér skållågets indhak med det fremspringende punkt på røredelen, og installer det som vist i PG2.
3. Vej de ingredienser, der skal behandles, og læg dem i skålen. Monter derefter skålen i maskinen. Skålen må ikke overfyldes; maksimal tilladt melvægt er 1 kg. (PG3)
4. Drej skålen med uret, indtil låsen er fastgjort og låst som vist i PG3.
5. Monter et tilbehør på maskinhovedets røreaksel. Ved brug af dejkrog anbefales det at montere gummihylsteret (PG4) på funktionstangens hoved.
6. Skub det valgte tilbehør op og drej det mod uret til låst position som vist i PG5.
7. Tryk på hovedløftestangen, mens du presser maskinens hoved ned, indtil du hører et klik, hvilket indikerer, at maskinen er låst. Maskinhovedet vil herefter vende tilbage til vandret position som vist i PG6.

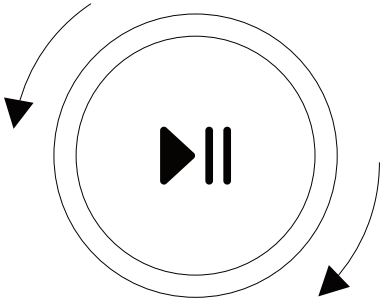
# DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

8 Tilslut stikket, tænd for strømmen, og vælg den ønskede funktion på topdisplayet.

9 Drej hastighedsknappen til den ønskede position, juster arbejdstiden som nødvendigt, og tryk på start-stop-knappen for at starte røremaskinen.

10 Når maden opfylder kravene, skal du trykke på start-stop-knappen for at sætte processen på pause. Når du har bekræftet, at maden i skålen er rørt til den ønskede tilstand, skal du holde start-stop-knappen nede for at afslutte standbytilstanden.

11 Efter afslutning af røringen skal du dreje hovedløftestangen med uret, løfte maskinens hoved op, skrue røreskålen mod uret af maskinen og tage maden ud.



**Start/pause**
Efter indstilling skal du trykke på knappen for at starte maskinen eller trykke igen for at sætte maskinens drift på pause.

**Tænd/sluk**
Hold knappen nede i 3 sekunder. Hvis maskinen er i standbytilstand, tændes den.

**Tid/hastighed**
Drej den ydre ring for at justere tid eller hastighed. Drej med uret for at øge og mod uret for at reducere.

**Tidsindstilling**
I intervallet 0–10 minutter kan tiden justeres i 30-sekunders trin.
I intervallet 10–90 minutter kan tiden justeres i 1-minuts trin.
Når tiden er indstillet, tryk på start/stop-knappen i midten af hastighedsknappen for at starte maskinen.

**Hastighedsindstilling**
Drej knappen med uret for at øge hastigheden eller mod uret for at reducere den. De tilgængelige hastighedsniveauer afhænger af den valgte funktionstilstand. For flere detaljer, se afsnittet "Menuprogram". Når hastigheden er indstillet, tryk på start/stop-knappen for at starte maskinen.

**Fermentationstemperatur**
I fermentationstilstand skal du røre ved "hastighedsknappen" for at justere fermentationstemperaturen. Drej med uret for at øge temperaturen eller mod uret for at reducere den. Når temperaturen er indstillet, tryk på start/stop-knappen for at starte maskinen.

Den maksimale tilladte melvægt er 1 kg, og forholdet mellem væske og mel skal være mindst 0,55.

# DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

## Programmer

| | Standard-tid | Standardha-stighed/tem-peratur | Justerbart interval (tid) | Justerbart interval (hastighed/tempe-ratur) |
|---|---|---|---|---|
| | 00:00 | 00 | 0-30 | 1-11 |
| | 10:00 | 03 | 0-20 | 1-4 |
| | 03:00 | 10 | 0-10 | 7-11 |
| | 06:00 | 03 | 0-10 | 1-9 |
| | 60:00 | 28 °C | 0-90 | 25-45 °C |
| | 03:00 | 05 | 0-10 | 3-9 |

## Driftstilstande

**Tændt tilstand**

Når maskinen tændes, vil summetonen lyde én gang i en længere varighed, displayet vil lyse op i 1 sekund, og maskinen går i standbytilstand. Ikonet ”Brugerdefineret” vil blinke, mens ikonerne for ”Funktion”, ”Tid”, ”Hastighed”, ”Temperatur” og temperaturens fremdriftslinje forbliver tændt. Tid og temperatur vises som henholdsvis 00:00 og 00. Drej hastighedsknappen for at justere hastigheden efter behov, og tryk på start/stop-knappen for at starte maskinen.

I standbytilstand vil et tryk og hold på start/stop-knappen i 3 sekunder slukke maskinen og slukke alle indikatorlys. Hvis strømkablet er tilsluttet, men maskinen er slukket, vil et tryk på start/stop-knappen aktivere displaypanelet.

Hvis maskinen er i standby, og der ikke udføres nogen handling i 10 minutter, reduceres displayets lysstyrke til 30 %. Du kan trykke på en vilkårlig knap for at genoptage driften. Hvis der ikke udføres nogen handling inden for 30 minutter, slukker maskinen automatisk. Tryk på start/stop-knappen for at vække maskinen, som vender tilbage til standbytilstand.

**Brugerdefineret tilstand**

Ikonet "Brugerdefineret" og tids-/hastighedsindikatorerne forbliver tændt (den aktuelle hastighedsindstilling vises for hastighedsindikatoren). Tryk på start/stop-knappen for at starte maskinen, aktivere timeren, starte temperaturmålingen og opdatere temperaturens fremdriftslinje. Du kan justere hastigheden efter behov under drift ved hjælp af hastighedsknappen.
Brugerdefineret tilstand giver mulighed for at indstille en ønsket tid. Når tiden er indstillet, begynder nedtællingen automatisk, når maskinen starter. Hvis timingen starter fra 00:00, vil tiden akkumuleres fremad.

**Ældningstilstand**

Ikonet "Ældning" og tids-/hastighedsindikatorerne forbliver tændt (med standard hastighedsindstilling vist). Tryk på start/stop-knappen for at starte maskinen, aktivere timeren og starte temperaturmålingen, hvilket opdaterer temperaturens fremdriftslinje. Hastighedsjusteringer er tilladt inden for området hastighed 1–4 ved hjælp af hastighedsknappen.

Standardhastigheden er 3, og standardvarigheden er 10 minutter. Specifikt starter maskinen ved lav hastighed i 5 sekunder, kører ved hastighed 1 i 30 sekunder, derefter hastighed 2 i 30 sekunder og til sidst hastighed 3 i 9 minutter, før den stopper, når nedtællingen slutter. Hvis denne tilstand er valgt, men start/stop-knappen ikke er trykket, vil temperaturens fremdriftslinje blinke. Efter maskinen starter, lyser fremdriftslinjen op og bevæger sig til den passende temperaturzone.

I ældningstilstand er den maksimalt tilladte melvægt 1 kg, med et anbefalet væske-til-mel-forhold på 0,55 eller derover.

**Fermenteringstilstand**

Standardvarigheden er 60 minutter, og standard fermenteringstemperatur er 28 °C. Når fermenteringstilstand aktiveres, opvarmer maskinen, indtil nedtællingen slutter. Under indstilling af fermenteringsparametre blinker temperaturens fremdriftslinje. Når fermenteringen starter, lyser fremdriftslinjen op og bevæger sig cyklisk fra venstre mod højre, indtil den indstillede fermenteringstemperatur er nået og vedligeholdes. Fremdriftslinjen angiver normal fermenteringsproces, men giver ikke temperaturmåling.

**Pause**

Tryk på start/stop-knappen, mens maskinen er i drift, og den vil stoppe. Den tilsvarende funktions tekstindikator vil blinke, "Pause"-mærket forbliver tændt, timeren pauser og blinker, og hastighedsindikatoren forbliver tændt. Hvis maskinen sættes på pause under en funktion, der involverer temperaturmåling, vil den sidst målte temperatur blive vist på temperaturens fremdriftslinje. Den tilsvarende temperaturzone vil blinke i ca. 30 sekunder. Hvis maskinen forbliver på pause efter 30 sekunder, vil summetonen bippe i 1 sekund, og temperaturens fremdriftslinje vil lyse helt op.

**Slut/fuldførelse**

Nedtælling fuldført: Når nedtællingen er færdig, vil summetonen bippe tre gange. Timeren viser 00:00, den indstillede hastighed vil blinke kontinuerligt, og panelet vil blinke, indtil start/stop-knappen trykkes for at vende maskinen tilbage til standbytilstand.

Temperaturtilstand fuldført: Når en funktion, der involverer temperaturmåling (f.eks. brugerdefineret eller ældningstilstand), er aktiv, stopper maskinen automatisk, når den er færdig. Temperaturens fremdriftslinje viser den sidst målte temperatur og blinker i 1 minut. Hvis der ikke foretages nogen handling efter 1 minut, vil summetonen bippe i 1 sekund, og fremdriftslinjen forbliver helt tændt og blinker, indtil start/stop-knappen trykkes, hvorved maskinen vender tilbage til standbytilstand.

Fermenteringstilstand fuldført: Når fermenteringstilstanden er færdig, viser fremdriftslinjen den indstillede fermenteringstemperatur og blinker i 1 minut. Hvis der ikke foretages yderligere handling inden for 1 minut, vil summetonen bippe i 1 sekund, og fremdriftslinjen lyser helt op og blinker, indtil start/stop-knappen trykkes, hvilket får maskinen til at skifte tilbage til standbytilstand.

## Funktionsindstillingsproces

**Brugerdefineret tilstand – Ingen tidsindstilling:**

Drej hastighedsknappen for at justere hastigheden.
Tryk på start/stop-knappen på hastighedsknappens midterpanel.
Maskinen begynder at køre. Timeren tæller op, den indstillede hastighed vises, og temperaturmålingen aktiveres, hvilket får temperaturen til at stige.
Hastighedsjusteringer kan foretages i realtid ved at dreje hastighedsknappen under drift.

**Brugerdefineret tilstand – Med tidsindstilling**

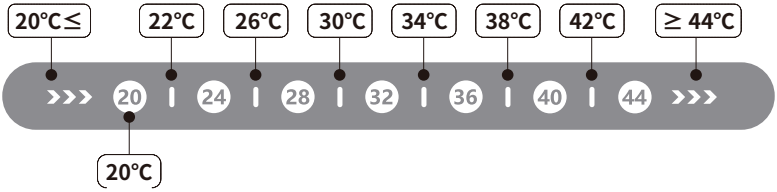
Drej hastighedsknappen for at indstille den ønskede hastighed.
Tryk på ”Tid”-knappen én gang for at indstille arbejdstiden.
Tryk på start/stop-knappen på hastighedsknappens midterpanel.
Maskinen starter, timeren tæller ned, den indstillede hastighed vises, og temperaturmålingen aktiveres, hvilket får temperaturen til at stige.
Hastighedsjusteringer kan foretages i realtid ved at dreje hastighedsknappen under drift.

**Andre funktioner (Ældtning/Piskning/Omrøring/Fermentering/Udvidelse)**

Standardindstilling:
Tryk på ”Funktion”-knappen for at vælge det ønskede funktionsmenu.
Tryk på start/stop-knappen på hastighedsknappens midterpanel.
Maskinen begynder at køre.
Parameterjustering:
Tryk på ”Funktion”-knappen for at vælge det ønskede funktionsmenu.
Juster hastighed, temperatur eller tid efter behov.
Tryk på start/stop-knappen på hastighedsknappens midterpanel.
Maskinen starter, og hastigheden kan justeres efter behov under drift.

## Temperaturens fremdriftslinje

Maskinen bruger en infrarød temperatursonde til at registrere temperaturen i skålen og viser den i realtid på temperaturens fremdriftslinje på det elektroniske panel. Under tilberedningsprocessen kan du overvåge madens temperatur på fremdriftslinjen og tage passende temperaturkontrolforanstaltninger som krævet af opskriften, hvilket sikrer, at maden behandles i sin optimale tilstand.




Temperaturregistreringsfunktionen er designet specifikt til bageingredienser som mel, væsker osv., og bør ikke bruges til andre formål.

Temperaturens fremdriftslinje giver en generel tendens af temperaturændringer. Dens aflæsninger er kun til reference. For at opnå højere temperaturmålepræcision bør du overveje at bruge en separat temperaturmåleenhed.

Temperaturregistreringsprogrammet kører samtidig med omrøringsprogrammet, og fremdriftslinjen afspejler ingrediensernes temperaturændringer i skålen under drift.

Når omrøring er pauset eller stoppet, vil fremdriftslinjen vise den sidst målte temperatur i cirka 30 sekunder, før den vender tilbage til standardtilstanden.

I fermenteringstilstand justerer temperaturens fremdriftslinje sig fra starttemperaturen til den indstillede fermenteringstemperatur, hvilket indikerer, at fermenteringsprocessen er i gang.

# DK PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

Før rengøring skal du trække stikket ud af maskinen og lade den køle helt af. Nedsænk ikke dette produkt, strømkablet eller stikket i vand eller andre væsker for at undgå brand, lækage eller personskade. Sørg for først at trække stikket ud. Rengør regelmæssigt som følger.

**Køkkenmaskine**

Tør maskinens ydre af med en blød, fugtig klud. Undgå vandkontakt med elektriske komponenter Nedsænk ikke maskinen eller dens komponenter i vand.

**Tilbehør**

Afmonter tilbehøret (f.eks. dejkrog, piskeris, flad pisker) og vask dem med varmt sæbevand. Skyl grundigt og tør dem helt, før de opbevares.
Disse dele tåler opvaskemaskine.

**Røreskål**

Fjern skålen og vask den med varmt sæbevand. Undgå at bruge slibende rengøringsmidler eller værktøjer for at forhindre ridser.
Tør skålen grundigt, før du samler den igen.

**Forebyg støvophobning**

Rengør regelmæssigt sprækker, ventilationsåbninger og svært tilgængelige områder med en blød børste for at forhindre rester eller støvophobning.

# DK FEJLFINDING

| Fejl | Årsag | Behandlingsmetode |
|---|---|---|
| Pludseligt stop og ingen respons under drift | 1. Motoroverophedning aktiverer overophedningsbeskyttelse.<br>2. Strømsvigt. | Drej strømafbryderen til '0', træk stikket ud, lad den køle i 15–30 minutter, og start derefter igen. Sørg for, at strømforsyningen er genoprettet. |
| Ingen reaktion, når hastighedsknappen drejes | 1. Strømstikket er ikke korrekt tilsluttet.<br>2. Maskinhovedet er ikke låst på plads. | Kontroller strømstikkets forbindelse. Sørg for, at maskinhovedet er sikkert låst. |
| Kraftig arbejdsstøj | 1. Højhastighedsdrift producerer mere støj.<br>2. Overbelastet med mad.<br>3. Spændingsustabilitet. | Vælg anbefalet hastighed. Reducér mængden af mad. Stop maskinen, hvis spændingen er ustabil, eller lad den køle af. |
| Maskinens hastighed falder eller er ustabil | 1. Hærdet maskinsmøremiddel på grund af lav temperatur.<br>2. For meget mad eller hård mad.<br>3. Pludselige spændingsfald. | Kør maskinen uden belastning i 5 minutter for at blødgøre olien. Reducér mængden af mad. Stop brugen, indtil spændingen stabiliseres. |
| Rystelser | 1. Fodpude på basen mangler.<br>2. Maskinen står ikke på en stabil, flad overflade. | Kontroller fodpuden. Placér maskinen på en flad, stabil overflade. |
| Vanskeligheder med at samle maskinhoved eller skål | Skåldækslet eller skålen er ikke installeret korrekt. | Drej anti-sprøjt dækslet og monter det korrekt. |
| Svært ved at fjerne skålen efter brug | Madrester i bunden af røreskålen. | Rengør og tør slidserne i bunden af skålen. |
| Maskinen viser 'E1' | Motorbeskyttelse eller problemer med motorkablet. | Tryk og hold start/stop-knappen i 3 sekunder for at genstarte. Kontakt servicecenteret, hvis problemet fortsætter. |
| Maskinen viser 'E2' | Unormal fermentering, NTC-kortslutning eller åben kredsløb. | Tryk og hold start/stop-knappen i 3 sekunder for at genstarte. Kontakt servicecenteret, hvis problemet fortsætter. |

# DK SIKKERHEDSADVARSEL

Læs venligst manualen, før du bruger køkkenmaskinen.

Træk stikket ud, før du skifter tilbehør.

Brug kun maskinens tilbehør til deres tilsigtede formål.

Hold stikket rent og ubeskadiget.

Undgå elektrisk stød – tilslut eller frakobl ikke med våde hænder.

Hold væk fra brandfarlige materialer.

Betjen eller opbevar ikke køkkenmaskinen i ekstreme miljøer. Maskinen er kun til indendørs brug.

Placér køkkenmaskinen mindst 30 cm fra væggen eller andre brandfarlige materialer.

Brug ikke køkkenmaskinen til andet end dens tilsigtede formål.

Hold væk fra børn.

Hold unødvendige genstande væk fra roterende dele for at undgå skader.

Placér køkkenmaskinen på en varmebestandig og jævn overflade.

## TEKNISKE SPECIFIKATIONER

- Nominel spænding: 220-240V~
- Nominel frekvens: 50-60Hz
- Nominel effekt: 700W
- Skålkapacitet: 6 L
- Nettovægt: 6,8 kg

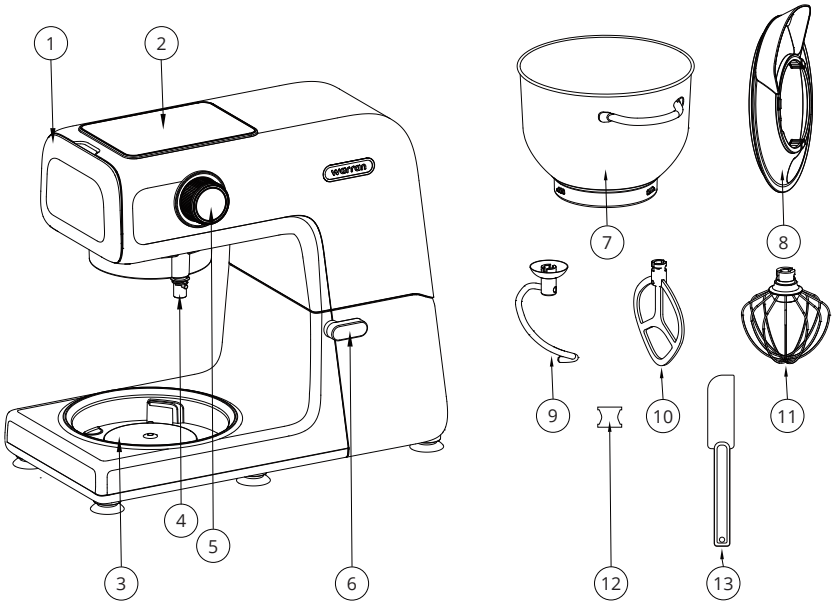
**Når du skal skille dig af med produktet igen:**

Dette apparat er identificeret i henhold til det europæiske direktiv angående affald af elektrisk og elektronisk udstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment) – WEEE.

Hvilket betyder at apparatet kan være til fare for miljøet og menneskers sundhed. Bortskaf venligst dette produkt på offentlige genbrugspladser.

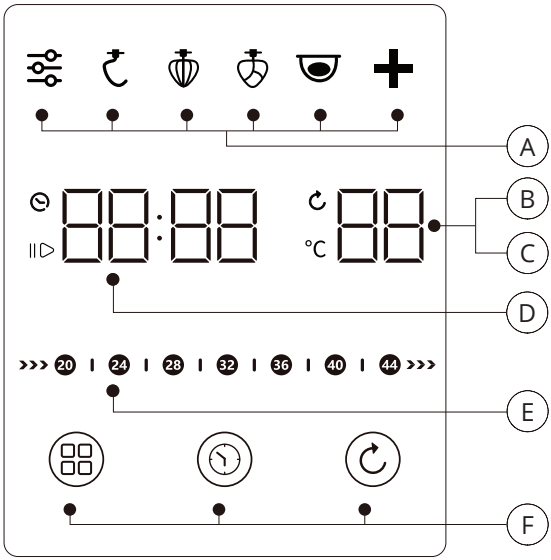
Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp med din køkkenmaskine, kontakt venligst service@onyxcookware.dk

# DE PRODUKTSTRUKTURSCHEMA




1. Vorderes Abdeckungsende des Ausgangs
2. Display
3. Heizelement
4. Abtriebswelle
5. Geschwindigkeitsknopf (Start-Stopp-Taste)
6. Kopfentriegelungshebel
7. Rührschüssel
8. Schüsselabdeckung
9. Knethaken
10. Flachrührer
11. Schneebesen
12. Silikonhülle
13. Schaber

# DE ANZEIGESCHEMA



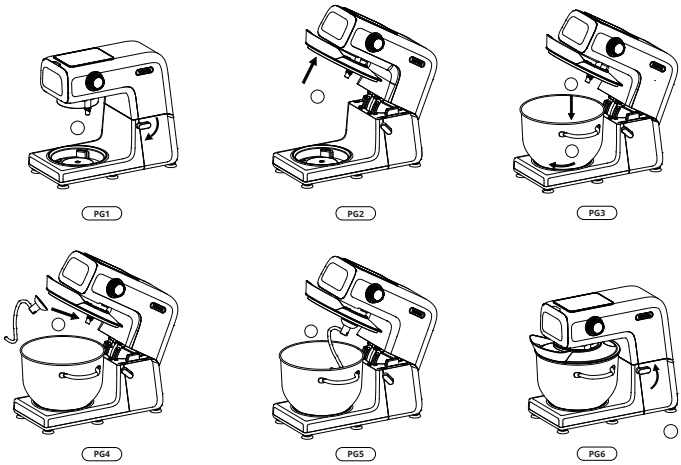

| | | | |
|---|---|---|---|
| A | Funktionsbereich | D | Zeit |
| B | Gärtemperatur | E | Temperaturfortschrittsbalken |
| C | Geschwindigkeitsstufe | F | Berührungsempfindliche Auswahlknöpfe |

# DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

## Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungen. Stellen Sie sicher, dass die Küchenmaschine unbeschädigt ist.
- Reinigen Sie die Küchenmaschine mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Oberfläche.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile mit Wasser und trocknen Sie sie gründlich. Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß installiert sind.

## Funktionsweise:




1. Drehen Sie den Kopfentriegelungshebel im Uhrzeigersinn, um den Maschinenkopf anzuheben, wie in PG1 gezeigt.
2. Richten Sie die konkave Stelle auf der Schüsselabdeckung mit der konvexen Stelle am Rührende aus und installieren Sie sie am Rührende der Maschine, wie in PG2 gezeigt.
3. Wiegen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel ab und geben Sie sie in die Schüssel. Setzen Sie dann die Schüssel in die Maschine ein. Die Schüssel sollte nicht überladen werden; das maximal zulässige Mehlgewicht beträgt 1 kg. (PG3)
4. Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis die Verriegelung eingerastet ist, wie in PG3 gezeigt.
5. Befestigen Sie ein Zubehörteil an der Abtriebswelle des Maschinenkopfs. Wenn der Knethaken gewählt wird, wird empfohlen, die Gummihülle (PG4) am Gelenk des Funktionsstabs zu montieren.
6. Drücken Sie das ausgewählte Zubehör nach oben und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn in die verriegelte Position, wie in PG5 gezeigt.
7. Drücken Sie den Kopfentriegelungshebel, während Sie den Maschinenkopf nach unten drücken, bis ein Klick zu hören ist, was anzeigt, dass die Maschine verriegelt ist. Der Maschinenkopf kehrt dann in die horizontale Position zurück, wie in PG6 gezeigt.

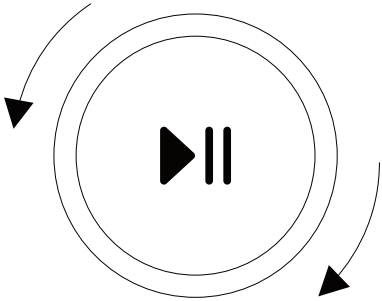
# GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

8 Schließen Sie den Stecker an, schalten Sie den Netzschalter ein und wählen Sie die gewünschte Funktion im oberen Display.

9 Drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf auf die gewünschte Position, passen Sie die Arbeitszeit nach Bedarf an und drücken Sie die Start-Stopp-Taste, um mit dem Rühren zu beginnen.

10 Nachdem das Essen die gewünschten Anforderungen erfüllt, drücken Sie die Start-Stopp-Taste auf dem mittleren Bedienfeld des Geschwindigkeitsknopfs, um den Vorgang zu pausieren. Nachdem Sie bestätigt haben, dass das Essen in der Schüssel den idealen Zustand erreicht hat, drücken und halten Sie die Start-Stopp-Taste, um den Standby-Modus der Maschine zu beenden.

11 Nach Beendigung des Rührens drehen Sie den Kopfentriegelungshebel im Uhrzeigersinn, heben den Maschinenkopf an, schrauben die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn aus der Maschine und entnehmen das Essen.



**Start/pause**
Nach der Einstellung drücken Sie die Taste, um die Maschine zu starten, oder drücken Sie sie erneut, um den Betrieb der Maschine zu pausieren.

**Ein-/Ausschalten**
Drücken und halten Sie die Taste 3 Sekunden lang. Befindet sich die Maschine im Standby-Modus, wird sie eingeschaltet.

**Zeit/Geschwindigkeit**
Drehen Sie den Außenring, um Zeit oder Geschwindigkeit anzupassen. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, um zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um zu verringern.

**Zeiteinstellung**
Im Bereich von 0–10 Minuten kann die Zeit in 30-Sekunden-Schritten eingestellt werden; im Bereich von 10–90 Minuten in 1-Minuten-Schritten. Nach der Zeiteinstellung drücken Sie die Start-Stopp-Taste in der Mitte des Geschwindigkeitsknopfs, um die Maschine zu starten.

**Geschwindigkeitsanpassung**
Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Die verfügbaren Geschwindigkeitsstufen hängen vom gewählten Funktionsmodus ab. Weitere Details finden Sie im Abschnitt „Menüprogramm“. Nach der Einstellung der Geschwindigkeit drücken Sie die Start-Stopp-Taste in der Mitte des Geschwindigkeitsknopfs, um die Maschine zu starten.

**Gärtemperatur**
Im Gärmodus berühren Sie den „Geschwindigkeit“-Knopf, um die Gärtemperatur anzupassen. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Nach der Einstellung der Gärtemperatur drücken Sie die Start-Stopp-Taste in der Mitte des Geschwindigkeitsknopfs, um die Maschine zu starten.

Das maximal zulässige Mehlgewicht beträgt 1 kg, und das Verhältnis von Flüssigkeit zu Mehl darf nicht unter 0,55 liegen.

# GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

## Programme

| | Standard-zeit | Standardge-schwindigke-it/-temperatur | Einstellbarer Bereich (Zeit) | Einstellbarer Be-reich (Geschwindig-keit/Temperatur) |
|---|---|---|---|---|
| | 00:00 | 00 | 0-30 | 1-11 |
| | 10:00 | 03 | 0-20 | 1-4 |
| | 03:00 | 10 | 0-10 | 7-11 |
| | 06:00 | 03 | 0-10 | 1-9 |
| | 60:00 | 28 °C | 0-90 | 25-45 °C |
| | 03:00 | 05 | 0-10 | 3-9 |

## Anzeigezustand

**Einschaltzustand**

Wenn die Maschine eingeschaltet wird, ertönt der Summer einmal lang, das Display leuchtet 1 Sekunde auf, und die Maschine wechselt in den Standby-Modus. Das Symbol „Benutzerdefiniert“ blinkt, während die Symbole für „Funktion“, „Zeit“, „Geschwindigkeit“, „Temperatur“ und der Temperaturfortschrittsbalken beleuchtet bleiben. Zeit und Temperatur werden jeweils als 00:00 und 00 angezeigt. Drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf, um die Geschwindigkeit nach Bedarf anzupassen, und drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um die Maschine zu starten.

Im Standby-Modus schaltet ein Drücken und Halten der Start/Stopp-Taste für 3 Sekunden die Maschine aus und alle Kontrollleuchten erlöschen. Wenn der Netzstecker angeschlossen ist, die Maschine aber ausgeschaltet ist, aktiviert ein Drücken der Start/Stopp-Taste das Display-Panel.

Wenn sich die Maschine im Standby-Modus befindet und 10 Minuten lang keine Bedienung erfolgt, reduziert sich die Displayhelligkeit auf 30 %. Sie können eine beliebige Taste drücken, um den Betrieb fortzusetzen. Wenn innerhalb von 30 Minuten keine Bedienung erfolgt, schaltet sich die Maschine automatisch aus. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um die Maschine zu wecken; sie kehrt dann in den Standby-Modus zurück.

**Benutzerdefinierter Modus**

Das Symbol „Benutzerdefiniert“ und die Zeit-/Geschwindigkeitsanzeigen bleiben beleuchtet (die aktuelle Geschwindigkeitsstufe wird angezeigt). Durch Drücken der Start/Stopp-Taste startet die Maschine, der Timer wird aktiviert, die Temperaturmessung beginnt und der Temperaturfortschrittsbalken wird aktualisiert. Sie können die Geschwindigkeit während des Betriebs nach Bedarf mit dem Geschwindigkeitsknopf anpassen.

Im benutzerdefinierten Modus kann eine gewünschte Zeit eingestellt werden. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown automatisch nach dem Start der Maschine. Wenn die Zeitmessung bei 00:00 beginnt, zählt die Zeit vorwärts.

**Knetmodus**

Das Symbol „Kneten“ und die Zeit-/Geschwindigkeitsanzeigen bleiben beleuchtet (mit der Standardgeschwindigkeitsstufe angezeigt). Durch Drücken der Start/Stopp-Taste startet die Maschine, der Timer wird aktiviert, die Temperaturmessung beginnt und der Temperaturfortschrittsbalken wird aktualisiert. Geschwindigkeitsanpassungen sind im Bereich von Stufe 1–4 mit dem Geschwindigkeitsknopf möglich.

Die Standardgeschwindigkeit ist 3, und die Standarddauer beträgt 10 Minuten. Konkret startet die Maschine für 5 Sekunden mit niedriger Geschwindigkeit, läuft dann 30 Sekunden bei Stufe 1, dann 30 Sekunden bei Stufe 2 und schließlich 9 Minuten bei Stufe 3, bevor sie stoppt, wenn der Countdown endet. Wenn dieser Modus ausgewählt wird, aber die Start/Stopp-Taste nicht gedrückt wird, blinkt der Temperaturfortschrittsbalken. Nachdem die Maschine gestartet ist, leuchtet der Fortschrittsbalken auf und bewegt sich zur entsprechenden Temperaturzone.

Im Knetmodus beträgt das maximal zulässige Mehlgewicht 1 kg, mit einem empfohlenen Flüssigkeits-Mehl-Verhältnis von 0,55 oder höher.

**Gärmodus**

Die Standarddauer beträgt 60 Minuten, und die Standardgärtemperatur ist 28 °C. Wenn der Gärmodus aktiviert wird, heizt die Maschine auf, bis der Countdown endet. Während der Einstellung der Gärparameter blinkt der Temperaturfortschrittsbalken. Sobald die Gärung beginnt, leuchtet der Fortschrittsbalken auf und bewegt sich zyklisch von links nach rechts, bis die eingestellte Gärtemperatur erreicht und gehalten wird. Der Fortschrittsbalken zeigt den normalen Gärverlauf an, bietet aber keine Temperaturmessung.

**Pause**

Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, während die Maschine in Betrieb ist, und sie stoppt. Die Textanzeige der entsprechenden Funktion blinkt, das Label „Pause“ bleibt beleuchtet, der Timer pausiert und blinkt, und die Geschwindigkeitsanzeige bleibt an.
Wenn die Maschine während einer Funktion, die Temperaturmessung beinhaltet, pausiert wird, wird die zuletzt gemessene Temperatur auf dem Temperaturfortschrittsbalken angezeigt. Die entsprechende Temperaturzone blinkt etwa 30 Sekunden lang. Wenn die Maschine nach 30 Sekunden weiterhin pausiert, piept der Summer 1 Sekunde lang, und der Temperaturfortschrittsbalken leuchtet vollständig auf.

**Ende/Abschluss**

Countdown-Abschluss: Wenn der Countdown endet, piept der Summer dreimal. Der Timer zeigt 00:00 an, die eingestellte Geschwindigkeit blinkt kontinuierlich, und das Bedienfeld blinkt, bis die Start/Stopp-Taste gedrückt wird, um die Maschine in den Standby-Modus zurückzusetzen.

Abschluss des Temperaturmodus: Wenn eine Funktion mit Temperaturmessung (z. B. Benutzerdefiniert- oder Knetmodus) aktiv ist, stoppt die Maschine automatisch nach Abschluss. Der Temperaturfortschrittsbalken zeigt die zuletzt gemessene Temperatur an und blinkt 1 Minute lang. Wenn nach 1 Minute keine Aktion erfolgt, piept der Summer 1 Sekunde lang, und der Fortschrittsbalken bleibt vollständig beleuchtet und blinkt, bis die Start/Stopp-Taste gedrückt wird, wodurch die Maschine in den Standby-Modus zurückkehrt.

Abschluss des Gärmodus: Wenn der Gärmodus endet, zeigt der Fortschrittsbalken die eingestellte Gärtemperatur an und blinkt 1 Minute lang. Wenn innerhalb von 1 Minute keine weitere Aktion erfolgt, piept der Summer 1 Sekunde lang, und der Fortschrittsbalken leuchtet vollständig auf und blinkt, bis die Start/Stopp-Taste gedrückt wird, wodurch die Maschine in den Standby-Modus zurückkehrt.

## Funktions-Einstellprozess

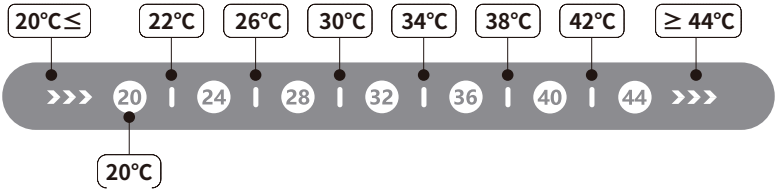
**Benutzerdefinierter Modus – Ohne Zeiteinstellung:**
Drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf, um die Geschwindigkeit anzupassen.
Drücken Sie die Start/Stopp-Taste auf dem mittleren Bedienfeld des Geschwindigkeitsknopfs.
Die Maschine beginnt zu arbeiten. Der Timer zählt aufwärts, die eingestellte Geschwindigkeit wird angezeigt, und die Temperaturmessung wird aktiviert, wodurch die Temperatur steigt.
Geschwindigkeitsanpassungen können in Echtzeit durch Drehen des Geschwindigkeitsknopfs während des Betriebs vorgenommen werden.

**Benutzerdefinierter Modus – Mit Zeiteinstellung**
Drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen.
Drücken Sie einmal die „Zeit“-Taste, um die Arbeitszeit einzustellen.
Drücken Sie die Start/Stopp-Taste auf dem mittleren Bedienfeld des Geschwindigkeitsknopfs.
Die Maschine startet, der Timer zählt abwärts, die eingestellte Geschwindigkeit wird angezeigt, und die Temperaturmessung wird aktiviert, wodurch die Temperatur steigt.
Geschwindigkeitsanpassungen können in Echtzeit durch Drehen des Geschwindigkeitsknopfs während des Betriebs vorgenommen werden.

**Andere Funktionen (Kneten/Schlagen/Rühren/Gären/Ausdehnen)**
Standardeinstellung:
Drücken Sie die „Funktion“-Taste, um das gewünschte Funktionsmenü auszuwählen.
Drücken Sie die Start/Stopp-Taste auf dem mittleren Bedienfeld des Geschwindigkeitsknopfs.
Die Maschine beginnt zu arbeiten.
Parameteranpassung:
Drücken Sie die „Funktion“-Taste, um das gewünschte Funktionsmenü auszuwählen.
Passen Sie Geschwindigkeit, Temperatur oder Zeit nach Bedarf an.
Drücken Sie die Start/Stopp-Taste auf dem mittleren Bedienfeld des Geschwindigkeitsknopfs.
Die Maschine startet, und die Geschwindigkeit kann während des Betriebs nach Bedarf angepasst werden.

## Temperaturfortschrittsbalken

Die Maschine verwendet eine Infrarot-Temperatursonde, um die Temperatur in der Schüssel zu erfassen, und zeigt sie in Echtzeit auf dem Temperaturfortschrittsbalken auf dem elektronischen Bedienfeld an. Während des Kochvorgangs können Sie die Temperatur des Lebensmittels auf dem Fortschrittsbalken überwachen und geeignete Temperaturkontrollmaßnahmen entsprechend den Rezeptanforderungen ergreifen, um sicherzustellen, dass das Lebensmittel in seinem optimalen Zustand verarbeitet wird.




Die Temperaturerkennungsfunktion ist speziell für Backzutaten wie Mehl, Flüssigkeiten usw. konzipiert und sollte nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Der Temperaturfortschrittsbalken bietet einen allgemeinen Trend der Temperaturänderungen. Seine Messwerte dienen nur als Referenz. Um eine höhere Genauigkeit der Temperaturmessung zu erreichen, sollten Sie die Verwendung eines separaten Temperaturmessgeräts in Betracht ziehen.

Das Temperaturerkennungsprogramm arbeitet gleichzeitig mit dem Rührprogramm, und der Fortschrittsbalken spiegelt die Temperaturänderungen der Zutaten in der Schüssel während des Betriebs wider.

Wenn das Rühren pausiert oder gestoppt wird, zeigt der Fortschrittsbalken die zuletzt gemessene Temperatur für etwa 30 Sekunden an, bevor er in den Standardzustand zurückkehrt.

Im Gärmodus passt sich der Temperaturfortschrittsbalken von der Starttemperatur an die eingestellte Gärtemperatur an, was darauf hinweist, dass der Gärprozess im Gange ist.

# DE PFLEGE UND WARTUNG

Vor der Reinigung ziehen Sie den Stecker der Maschine und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Tauchen Sie dieses Produkt, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Feuer, Leckagen oder persönliche Sicherheit zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass Sie zuerst den Stecker ziehen. Reinigen Sie regelmäßig wie folgt.

**Küchenmaschine**

Wischen Sie das Äußere der Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Vermeiden Sie Wasserkontakt mit elektrischen Komponenten.
Tauchen Sie die Maschine oder ihre Komponenten nicht in Wasser.

**Zubehör**

Entfernen Sie das Zubehör (z. B. Knethaken, Schneebesen, Flachrührer) und waschen Sie es mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie gründlich und trocknen Sie es vollständig vor der Lagerung.
Diese Teile sind spülmaschinenfest.

**Rührschüssel**

Entfernen Sie die Schüssel und waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln oder Werkzeugen, um Kratzer zu verhindern. Trocknen Sie die Schüssel gründlich, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.

**Vermeiden Sie Staubansammlungen**

Reinigen Sie regelmäßig Schlitze, Lüftungsöffnungen und schwer zugängliche Bereiche mit einer weichen Bürste, um Rückstände oder Staubansammlungen zu verhindern.

# DE FEHLERBEHEBUNG

| Fehler | Ursache | Verarbeitungsmethode |
|---|---|---|
| Plötzlicher Stopp und keine Reaktion während des Betriebs | 1. Motorüberhitzung aktiviert den Überhitzungsschutz.<br>2. Stromausfall. | Schalten Sie den Netzschalter auf „0“, ziehen Sie den Stecker, lassen Sie das Gerät 15–30 Minuten abkühlen und starten Sie dann neu. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung wiederhergestellt ist. |
| Keine Reaktion, wenn der Geschwindigkeitsknopf gedreht wird | 1. Netzstecker nicht sicher angeschlossen.<br>2. Maschinenkopf nicht richtig eingerastet. | Überprüfen Sie die Verbindung des Netzsteckers. Stellen Sie sicher, dass der Maschinenkopf sicher eingerastet ist. |
| Lautes Arbeitsgeräusch | 1. Betrieb mit hoher Geschwindigkeit erzeugt mehr Lärm.<br>2. Überladung mit Lebensmitteln.<br>3. Spannungsinstabilität. | Wählen Sie die empfohlene Geschwindigkeit. Reduzieren Sie die Lebensmittelmenge. Stoppen Sie die Maschine, wenn die Spannung instabil ist, oder lassen Sie sie abkühlen. |
| Die Geschwindigkeit der Maschine fällt ab oder ist instabil | 1. Verhärtetes Schmieröl der Maschine aufgrund niedriger Temperatur.<br>2. Zu viel oder hartes Essen.<br>3. Plötzliche Spannungsabfälle. | Lassen Sie die Maschine 5 Minuten im Leerlauf laufen, um das Öl zu erweichen. Reduzieren Sie die Lebensmittelmenge. Verwenden Sie die Maschine erst wieder, wenn sich die Spannung stabilisiert hat. |
| Vibrationen | 1. Gummifüße an der Basis fehlen.<br>2. Maschine steht nicht auf einer stabilen, ebenen Oberfläche. | Überprüfen Sie die Gummifüße. Stellen Sie die Maschine auf eine flache, stabile Oberfläche. |
| Schwierigkeiten beim Zusammenbau des Maschinenkopfs oder der Schüssel | Schüsselabdeckung oder Schüssel nicht richtig installiert. | Drehen Sie die Spritzschutzabdeckung und montieren Sie sie korrekt. |
| Schwierige Entfernung der Schüssel nach Gebrauch | Speisereste am Boden des Rührkessels. | Reinigen und trocknen Sie die Schlitze am Boden der Schüssel. |
| Maschine zeigt „E1“ an | Motorschutz oder Probleme mit dem Motorkabel. | Drücken und halten Sie die Start/Stopp-Taste 3 Sekunden lang, um neu zu starten. Kontaktieren Sie das Servicecenter, wenn das Problem weiterhin besteht. |
| Maschine zeigt „E2“ an | Anormale Fermentation, NTC-Kurzschluss oder offener Stromkreis. | Drücken und halten Sie die Start/Stopp-Taste 3 Sekunden lang, um neu zu starten. Kontaktieren Sie das Servicecenter, wenn das Problem weiterhin besteht. |

# DE SICHERHEITSWARNUNG

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie die Küchenmaschine verwenden.

Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln.

Verwenden Sie nur das Zubehör der Maschine für die vorgesehenen Zwecke.

Halten Sie den Stecker sauber und unbeschädigt.

Vermeiden Sie Stromschläge – stecken oder ziehen Sie nicht mit nassen Händen den Stecker ein oder aus.

Halten Sie Abstand zu brennbaren Materialien.

Betreiben oder lagern Sie die Küchenmaschine nicht in extremen Umgebungen. Die Maschine ist nur für den Innenbereich vorgesehen.

Stellen Sie die Küchenmaschine mindestens 30 cm von Wänden oder anderen brennbaren Materialien entfernt auf.

Verwenden Sie die Küchenmaschine nur für den vorgesehenen Zweck.

Von Kindern fernhalten.

Halten Sie unnötige Gegenstände von den rotierenden Teilen fern, um Verletzungen zu vermeiden.

Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine hitzebeständige und ebene Oberfläche.

## TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

- Nennspannung: 220–240 V~
- Nennfrequenz: 50–60 Hz
- Nennleistung: 700W
- Schüsselkapazität: 6 L
- Nettogewicht: 6,8 kg

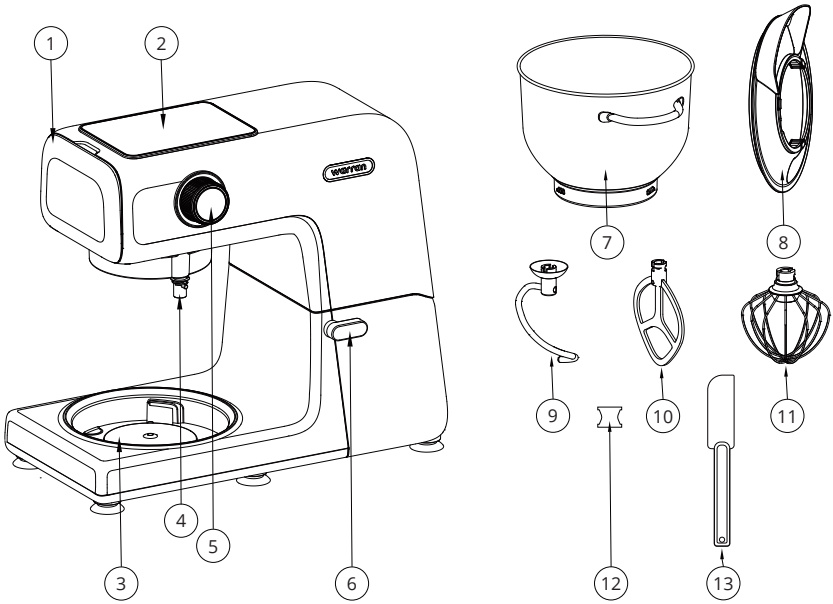
**So entsorgen Sie das Gerät:**

Dieses Gerät wurde gemäß der europäischen Richtlinie über Elektro- und Elektronik- Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.

Das bedeutet, dass das Gerät eine Gefahr für die Umwelt und die Gesundheit von Menschen darstellen kann, da es gefährliche Substanzen enthält. Bitte entsorgen Sie dieses Produkt an der öffentlichen Recyclingstelle.

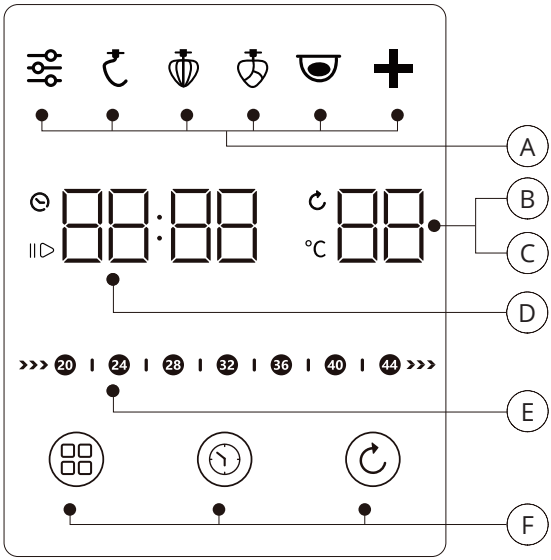
Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe mit Ihrer Küchenmaschine benötigen, kontaktieren Sie bitte service@onyxcookware.de

# FR DIAGRAMME DE STRUCTURE DU PRODUIT




1. Couvercle avant de l'extrémité de sortie
2. Écran
3. Élément chauffant
4. Arbre de sortie
5. Bouton de vitesse (Bouton marche-arrêt)
6. Levier de déverrouillage de la tête
7. Bol de mélange
8. Couvercle du bol
9. Crochet pétrisseur
10. Feuille
11. Fouet
12. Manchon en silicone
13. Racloir

# FR DIAGRAMME D'AFFICHAGE




**A** Zone de fonction

**B** Température de fermentation

**C** Niveau de vitesse

**D** Temps

**E** Barre de progression de la température

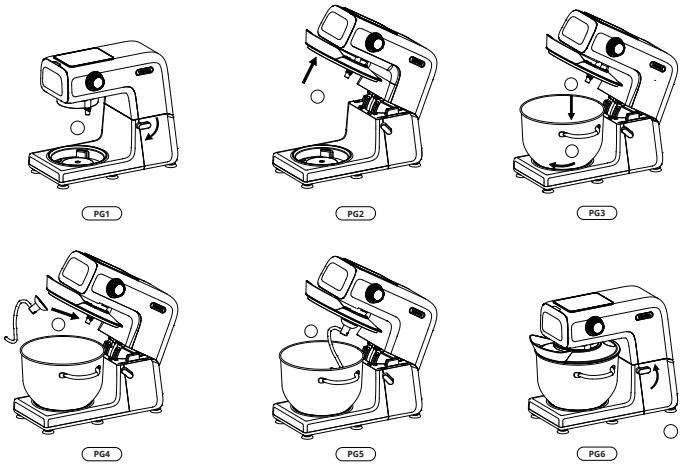
**F** Boutons tactiles de sélection

# FR OPÉRATIONS DE BASE

## Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages. Assurez-vous que le robot pâtissier n'est pas endommagé.
- Placez-le sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- Nettoyez le robot pâtissier avec un chiffon humide.
- Nettoyez tous les accessoires à l'eau et séchez-les soigneusement. Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées.

## Fonctionnement :




1. Tournez le levier de déverrouillage de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre pour lever la tête de la machine comme illustré sur PG1.
2. Alignez la partie concave du couvercle du bol avec la partie convexe de l'extrémité de mélange, puis installez-le sur l'extrémité de mélange de la machine comme illustré sur PG2.
3. Pesez les ingrédients à traiter et mettez-les dans le bol, puis installez le bol dans la machine. Le bol ne doit pas être surchargé ; le poids maximum autorisé de farine est de 1 kg. (PG3)
4. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la boucle soit vissée et verrouillée comme illustré sur PG3.
5. Installez un accessoire sur l'arbre de sortie de mélange de la tête de la machine. Lorsque le crochet pétrisseur est sélectionné, il est recommandé d'installer le manchon en caoutchouc (PG4) sur le joint de la tête de la tige fonctionnelle.
6. Poussez l'accessoire choisi vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position verrouillée comme illustré sur PG5.
7. Appuyez sur le levier de déverrouillage de la tête tout en appuyant sur la tête de la machine vers le bas jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre, indiquant que la machine est verrouillée. À ce moment, la tête de la machine revient en position horizontale comme illustré sur PG6.

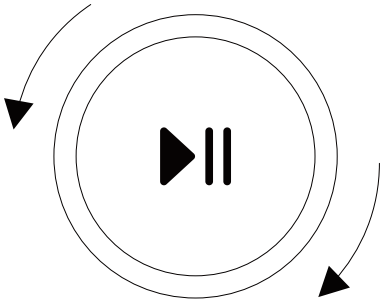
# OPÉRATIONS DE BASE

8 Branchez la prise, allumez l'interrupteur d'alimentation et sélectionnez la fonction sur l'affichage supérieur selon les besoins.

9 Tournez le bouton de vitesse à la position souhaitée, ajustez le temps de travail si nécessaire et appuyez sur le bouton marche-arrêt pour commencer le mélange.

10 Une fois que la préparation répond aux exigences, appuyez sur le bouton marche-arrêt sur le panneau central du bouton de vitesse pour mettre le processus en pause. Après avoir confirmé que les aliments dans le bol sont mélangés à l'état idéal, appuyez et maintenez le bouton marche-arrêt pour mettre fin à l'état de veille de la machine.

11 À la fin du mélange, tournez le levier de déverrouillage de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre, soulevez la tête de la machine, dévissez le bol de mélange de la machine dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et sortez les aliments.



**Démarrer/pause**
Après les réglages, appuyez sur le bouton pour démarrer la machine ou appuyez à nouveau pour mettre en pause le fonctionnement de la machine.

**Mise sous/hors tension**
Appuyez et maintenez le bouton pendant 3 secondes. Si la machine est en mode veille, elle s'allumera.

**Temps/vitesse**
Tournez la bague extérieure pour ajuster le temps ou la vitesse. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter ou dans le sens inverse pour diminuer.

**Réglage du temps**
Dans la plage de 0 à 10 minutes, le temps peut être ajusté par incréments de 30 secondes ; dans la plage de 10 à 90 minutes, il peut être ajusté par incréments de 1 minute. Après avoir réglé le temps, appuyez sur le bouton marche/arrêt situé au centre du bouton de vitesse pour démarrer la machine.

**Réglage de la vitesse**
Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse ou dans le sens inverse pour la diminuer. Les niveaux de vitesse disponibles dépendent du mode de fonction sélectionné. Pour plus de détails, reportez-vous à la section « Programme du menu ». Après avoir réglé la vitesse, appuyez sur le bouton marche/arrêt au centre du bouton de vitesse pour démarrer la machine.

**Température de fermentation**
En mode fermentation, touchez le bouton « vitesse » pour ajuster la température de fermentation. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou dans le sens inverse pour la diminuer. Après avoir réglé la température de fermentation, appuyez sur le bouton marche/arrêt au centre du bouton de vitesse pour démarrer la machine.

Le poids maximum autorisé de farine est de 1 kg, et le rapport liquide-farine ne doit pas être inférieur à 0,55.

# OPÉRATIONS DE BASE

## Programmes

| | Temps par défaut | Vitesse/ température par défaut | Plage réglable (Temps) | Plage réglable (Vitesse/température) |
|---|---|---|---|---|
| | 00:00 | 00 | 0-30 | 1-11 |
| | 10:00 | 03 | 0-20 | 1-4 |
| | 03:00 | 10 | 0-10 | 7-11 |
| | 06:00 | 03 | 0-10 | 1-9 |
| | 60:00 | 28 °C | 0-90 | 25-45 °C |
| | 03:00 | 05 | 0-10 | 3-9 |

## État de l’affichage

**État de mise sous tension**

Lorsque la machine est mise sous tension, le buzzer émet un long signal sonore, l’affichage s’allume pendant 1 seconde, et la machine passe en mode veille. L’icône « Personnalisé » clignotera, tandis que les icônes « Fonction », « Temps », « Vitesse », « Température » et la barre de progression de la température resteront allumées. Le temps et la température s’afficheront respectivement comme 00:00 et 00. Tournez le bouton de vitesse pour ajuster la vitesse selon vos besoins et appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer la machine.

En mode veille, appuyer et maintenir le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes éteindra la machine, coupant tous les voyants. Si la prise est connectée mais que la machine est éteinte, appuyer sur le bouton marche/arrêt activera le panneau d’affichage.

Si la machine est en veille et qu’aucune opération n’est effectuée pendant 10 minutes, la luminosité de l’affichage sera réduite à 30 %. Vous pouvez appuyer sur n’importe quel bouton pour reprendre l’opération. Si aucune opération n’est effectuée dans les 30 minutes, la machine s’éteindra automatiquement. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour réveiller la machine, qui reviendra en mode veille.

**Mode personnalisé**

L'icône « Personnalisé » et les indications de temps/vitesse restent allumées (le réglage de vitesse actuel est affiché pour l'indication de vitesse). Appuyer sur le bouton marche/arrêt démarre la machine, déclenche le minuteur, active la mesure de la température et met à jour la barre de progression de la température. Vous pouvez ajuster la vitesse selon vos besoins pendant le fonctionnement en utilisant le bouton de vitesse.
Le mode personnalisé permet de régler un temps souhaité. Une fois le temps défini, le compte à rebours commencera automatiquement après le démarrage de la machine. Si le chronométrage commence à 00:00, le temps s'accumulera en avant.

**Mode pétrissage**

L'icône « Pétrissage » et les indications de temps/vitesse restent allumées (avec le réglage de vitesse par défaut affiché). Appuyer sur le bouton marche/arrêt démarre la machine, active le minuteur et déclenche la mesure de la température, mettant à jour la barre de progression de la température. Les ajustements de vitesse sont autorisés dans la plage des vitesses 1 à 4 en utilisant le bouton de vitesse.

La vitesse par défaut est 3, et la durée par défaut est de 10 minutes. Plus précisément, la machine démarre à basse vitesse pendant 5 secondes, fonctionne à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis à la vitesse 2 pendant 30 secondes, et enfin à la vitesse 3 pendant 9 minutes, avant de s'arrêter lorsque le compte à rebours se termine. Si ce mode est sélectionné mais que le bouton marche/arrêt n'est pas enfoncé, la barre de progression de la température clignotera. Après le démarrage de la machine, la barre de progression s'allume et avance vers la zone de température appropriée.

En mode pétrissage, le poids maximal autorisé de farine est de 1 kg, avec un rapport liquide/farine recommandé de 0,55 ou plus.

**Mode fermentation**
La durée par défaut est de 60 minutes, et la température de fermentation par défaut est de 28 °C. Lorsque le mode fermentation est activé, la machine chauffe jusqu'à la fin du compte à rebours. Lors du réglage des paramètres de fermentation, la barre de progression de la température clignote. Une fois la fermentation commencée, la barre de progression s'allume et avance cycliquement de gauche à droite jusqu'à ce que la température de fermentation définie soit atteinte et maintenue. La barre de progression indique le déroulement normal de la fermentation mais ne fournit pas de mesure de la température.

**Pause**
Appuyez sur le bouton marche/arrêt pendant que la machine est en fonctionnement, et elle s'arrêtera. L'indicateur de texte de la fonction correspondante clignotera, l'étiquette « Pause » restera allumée, le minuteur sera en pause et clignotera, et l'indicateur de vitesse restera allumé.
Si la machine est mise en pause pendant une fonction impliquant la mesure de la température, la dernière température mesurée sera affichée sur la barre de progression de la température. La zone de température correspondante clignotera pendant environ 30 secondes. Si la machine reste en pause après 30 secondes, le buzzer émettra un bip pendant 1 seconde, et la barre de progression de la température s'allumera complètement.

**Fin/achèvement**

Fin du compte à rebours : Lorsque le compte à rebours se termine, le buzzer émettra trois bips. Le minuteur affichera 00:00, la vitesse définie clignotera continuellement, et le panneau clignotera jusqu'à ce que le bouton marche/arrêt soit enfoncé pour ramener la machine en mode veille.

Fin du mode température : Lorsqu'une fonction impliquant la mesure de la température (par ex., mode personnalisé ou pétrissage) est active, la machine s'arrêtera automatiquement une fois terminée. La barre de progression de la température affichera la dernière température mesurée et clignotera pendant 1 minute. Si aucune action n'est prise après 1 minute, le buzzer émettra un bip pendant 1 seconde, et la barre de progression restera entièrement allumée et clignotera jusqu'à ce que le bouton marche/arrêt soit enfoncé, ramenant la machine en mode veille.

Fin du mode fermentation : Lorsque le mode fermentation se termine, la barre de progression affichera la température de fermentation définie et clignotera pendant 1 minute. Si aucune autre action n'est prise dans l'intervalle d'une minute, le buzzer émettra un bip pendant 1 seconde, et la barre de progression s'allumera complètement et clignotera jusqu'à ce que le bouton marche/arrêt soit enfoncé, ramenant la machine en mode veille.

## Processus de réglage des fonctions

**Mode personnalisé — Sans réglage du temps :**
Tournez le bouton de vitesse pour ajuster la vitesse.
Appuyez sur le bouton marche/arrêt sur le panneau central du bouton de vitesse.
La machine commencera à fonctionner. Le minuteur comptera en avant, la vitesse définie s'affichera, et la mesure de la température s'activera, provoquant une augmentation de la température.
Les ajustements de vitesse peuvent être effectués en temps réel en tournant le bouton de vitesse pendant le fonctionnement.

**Mode personnalisé — Avec réglage du temps**
Tournez le bouton de vitesse pour régler la vitesse souhaitée.
Appuyez une fois sur le bouton « Temps » pour régler le temps de travail.
Appuyez sur le bouton marche/arrêt sur le panneau central du bouton de vitesse.
La machine démarrera, le minuteur comptera à rebours, la vitesse définie s'affichera, et la mesure de la température s'activera, provoquant une augmentation de la température.
Les ajustements de vitesse peuvent être effectués en temps réel en tournant le bouton de vitesse pendant le fonctionnement.

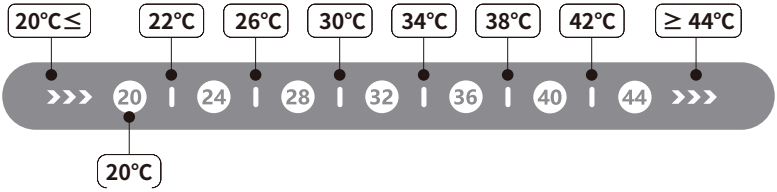
**Autres fonctions (Pétrissage/Battage/Mélange/Fermentation/Expansion)**

Réglage par défaut :
Appuyez sur le bouton « Fonction » pour sélectionner le menu de fonction souhaité.
Appuyez sur le bouton marche/arrêt sur le panneau central du bouton de vitesse.
La machine commencera à fonctionner.
Ajustement des paramètres :
Appuyez sur le bouton « Fonction » pour sélectionner le menu de fonction souhaité.
Ajustez la vitesse, la température ou le temps selon les besoins.
Appuyez sur le bouton marche/arrêt sur le panneau central du bouton de vitesse.
La machine démarrera, et la vitesse peut être ajustée selon les besoins pendant le fonctionnement.

# OPÉRATIONS DE BASE

## Barre de progression de la température

La machine utilise une sonde de température infrarouge pour détecter la température dans le bol et l'affiche en temps réel sur la barre de progression de la température sur le panneau électronique. Pendant le processus de cuisson, vous pouvez surveiller la température des aliments sur la barre de progression et prendre les mesures de contrôle de la température appropriées comme requis par la recette, assurant que les aliments sont traités dans leur état optimal.




La fonction de détection de la température est conçue spécifiquement pour les ingrédients de pâtisserie, tels que la farine, les liquides, etc., et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

La barre de progression de la température fournit une tendance générale des changements de température. Ses lectures sont à titre indicatif uniquement. Pour obtenir une précision de mesure de température plus élevée, envisagez d'utiliser un dispositif de mesure de la température séparé.

Le programme de détection de la température fonctionne simultanément avec le programme de mélange, et la barre de progression reflète les changements de température des ingrédients dans le bol pendant le fonctionnement.

Lorsque le mélange est en pause ou arrêté, la barre de progression affichera la dernière température mesurée pendant environ 30 secondes avant de revenir à l'état par défaut.

En mode fermentation, la barre de progression de la température s'ajustera de la température de départ à la température de fermentation définie, indiquant que le processus de fermentation est en cours.

# FR ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avant le nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir complètement. N'immergez pas ce produit, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter les incendies, les fuites ou les risques pour la sécurité personnelle. Assurez-vous de débrancher d'abord. Nettoyez régulièrement comme suit.

**Robot pâtissier**

Essuyez l'extérieur de la machine avec un chiffon doux et humide. Évitez que l'eau n'entre en contact avec les composants électriques.
N'immergez pas la machine ou ses composants dans l'eau.

**Accessoires**

Détachez les accessoires (par ex., crochet pétrisseur, fouet, batteur plat) et lavez-les avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez soigneusement et séchez complètement avant de les ranger.
Ces pièces sont compatibles avec le lave-vaisselle.

**Bol de mélange**

Retirez le bol et lavez-le avec de l'eau tiède savonneuse. Évitez d'utiliser des nettoyants ou des outils abrasifs pour prévenir les rayures.
Séchez le bol complètement avant de le réassembler.

**Prévenir l'accumulation de poussière**

Nettoyez régulièrement les fentes, les évents et les zones difficiles d'accès avec une brosse douce pour éviter l'accumulation de résidus ou de poussière.

# FR DÉPANNAGE

| Erreur | Cause | Méthode de traitement |
|---|---|---|
| Arrêt soudain et aucune réponse pendant le fonctionnement | 1. La surchauffe du moteur active la protection contre la surchauffe.<br>2. Panne de courant. | Tournez l'interrupteur d'alimentation sur '0', débranchez, laissez refroidir pendant 15 à 30 minutes, puis redémarrez. Assurez-vous que l'alimentation est rétablie. |
| Aucune opération lorsque le bouton de vitesse est tourné | 1. La fiche d'alimentation n'est pas correctement connectée.<br>2. La tête de la machine n'est pas fixée en place. | Vérifiez la connexion de la fiche d'alimentation. Assurez-vous que la tête de la machine est correctement fixée. |
| Bruit de fonctionnement important | 1. Le fonctionnement à grande vitesse produit plus de bruit.<br>2. Surcharge de nourriture.<br>3. Instabilité de la tension. | Sélectionnez la vitesse recommandée. Réduisez la quantité de nourriture. Arrêtez la machine si la tension est instable ou laissez-la refroidir. |
| La vitesse de la machine diminue ou est instable | 1. Huile de lubrification de la machine durcie en raison de la basse température.<br>2. Excès de nourriture ou aliments durs.<br>3. Chutes soudaines de tension. | Faites fonctionner la machine à vide pendant 5 minutes pour ramollir l'huile. Réduisez la quantité de nourriture. Arrêtez de l'utiliser jusqu'à ce que la tension se stabilise. |
| Vibrations | 1. Patin sous la base manquant.<br>2. La machine n'est pas sur une surface stable et plane. | Vérifiez le patin sous la base. Placez la machine sur une surface plane et stable. |
| Difficulté à assembler la tête de la machine ou le bol | Le couvercle du bol ou le bol n'est pas correctement installé. | Tournez le couvercle anti-éclaboussures et assemblez-le correctement. |
| Difficulté à retirer le bol après utilisation | Débris alimentaires au fond de la cuve de mélange. | Nettoyez et séchez les fentes au bas du bol. |
| La machine affiche « E1 » | Protection du moteur ou problèmes de câble moteur. | Appuyez et maintenez le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes pour redémarrer. Contactez le service après-vente si le problème persiste. |
| La machine affiche « E2 » | Fermentation anormale, court-circuit NTC ou circuit ouvert. | Appuyez et maintenez le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes pour redémarrer. Contactez le service après-vente si le problème persiste. |

# FR AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ

Veuillez lire le manuel avant d'utiliser le robot pâtissier.

Débranchez avant de changer les accessoires.

N'utilisez les accessoires de la machine que pour leurs usages prévus.

Gardez la fiche propre et intacte.

Évitez les chocs électriques : ne branchez ou ne débranchez pas avec les mains mouillées.

Gardez à l'écart des matériaux inflammables.

N'utilisez pas ou ne stockez pas le robot pâtissier dans un environnement extrême. La machine est uniquement destinée à un usage intérieur.

Placez le robot pâtissier à au moins 30 cm du mur ou d'autres matériaux inflammables.

N'utilisez pas le robot pâtissier à d'autres fins que son usage prévu.

Gardez hors de portée des enfants.

Gardez les objets inutiles loin des parties rotatives pour éviter les blessures.

Placez le robot pâtissier sur une surface résistante à la chaleur et plane.

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

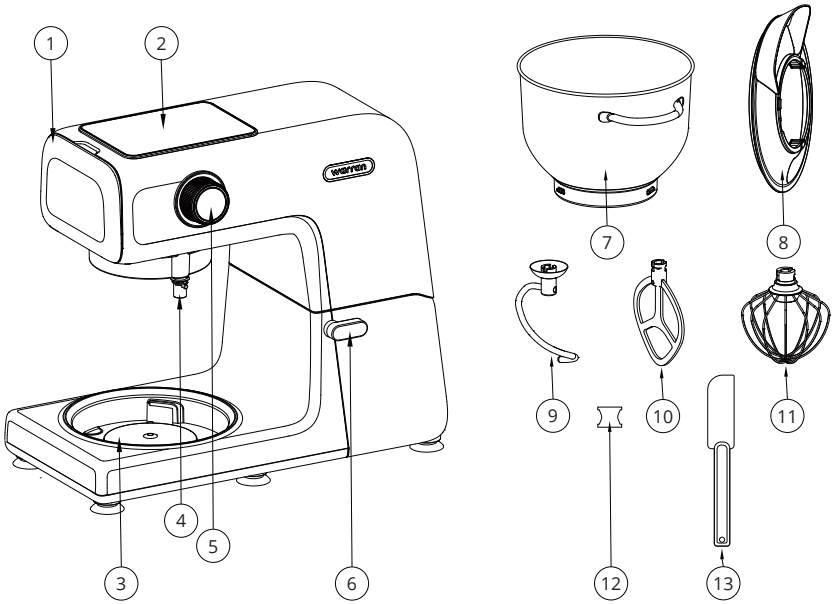
- Tension nominale : 220-240 V~
- Fréquence nominale : 50-60 Hz
- Puissance nominale : 700W
- Capacité du bol : 6 L
- Poids net : 6,8 kg

**Comment se débarrasser du produit :**
Cet appareil a été identifié conformément à la directive européenne relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques - WEEE.

Cela signifie que l'appareil peut être dangereux pour l'environnement et la santé des personnes, car il contient des substances dangereuses. Veuillez jeter ce produit au site de recyclage public.

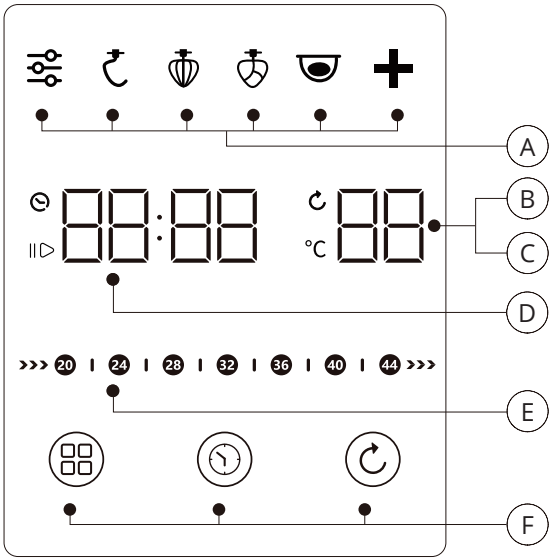
Si vous avez des questions ou besoin d'aide avec votre robot pâtissier, veuillez contacter service@onyxcookware.fr

# DIAGRAMMA DELLA STRUTTURA DEL PRODOTTO




1. Copertura frontale dell'estremità di uscita
2. Display
3. Elemento riscaldante
4. Albero di uscita
5. Manopola di velocità (Pulsante start-stop)
6. Leva di rilascio della testa
7. Ciotola di miscelazione
8. Coperchio della ciotola
9. Gancio impastatore
10. Frusta a foglia
11. Frusta a filo
12. Manicotto in silicone
13. Raschietto

# IT DIAGRAMMA DI VISUALIZZAZIONE




**A** Area delle funzioni

**B** Temperatura di fermentazione

**C** Livello di velocità

**D** Tempo

**E** Barra di progresso della temperatura

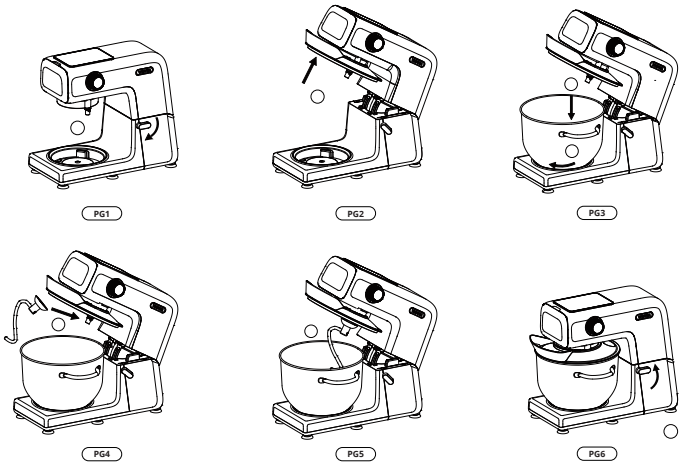
**F** Pulsanti touch di selezione

# IT OPERAZIONI DI BASE

## Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto l'imballaggio. Assicurarsi che il robot da cucina non presenti danni.
- Pulire il robot da cucina con un panno umido.
- Posizionare su una superficie resistente al calore, stabile e livellata.
- Pulire tutti gli accessori con acqua e asciugare accuratamente. Verificare che tutte le parti siano correttamente installate.

## Come funziona:




1. Ruotare la leva di rilascio della testa in senso orario per sollevare la testa della macchina come mostrato in PG1.
2. Allineare la parte concava sul coperchio della ciotola con la parte convessa sull'estremità di miscelazione e installarlo nell'estremità di miscelazione della macchina come mostrato in PG2.
3. Pesare gli ingredienti da lavorare e metterli nella ciotola, quindi assemblare la ciotola nella macchina. La ciotola non deve essere sovraccaricata; il peso massimo consentito di farina è 1 kg. (PG3)
4. Ruotare la ciotola in senso orario fino a quando la fibbia è avvitata e bloccata come mostrato in PG3.
5. Installare un accessorio sull'albero di uscita della miscelazione della testa della macchina. Quando si seleziona il gancio impastatore, si consiglia di installare il manicotto in gomma (PG4) sull'articolazione della testa dell'asta funzionale.
6. Spingere l'accessorio scelto verso l'alto e ruotarlo in senso antiorario fino alla posizione bloccata come mostrato in PG5.
7. Premere la leva di rilascio della testa mentre si preme la testa della macchina verso il basso fino a udire un clic, indicando che la macchina è stata bloccata. A questo punto, la testa della macchina torna in posizione orizzontale come mostrato in PG6.

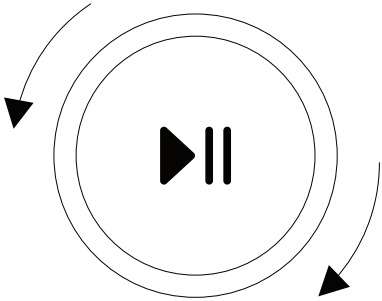
# OPERAZIONI DI BASE

8 Collegare la spina, accendere l'interruttore di alimentazione e selezionare la funzione nel display superiore come richiesto.

9 Ruotare la manopola di velocità alla posizione desiderata, regolare il tempo di lavoro secondo necessità e premere il pulsante start-stop per iniziare la miscelazione.

10 Dopo che il cibo soddisfa i requisiti, premere il pulsante start-stop sul pannello centrale della manopola di velocità per mettere in pausa il processo. Dopo aver confermato che il cibo nella ciotola è miscelato allo stato ideale, premere e tenere premuto il pulsante start-stop per terminare lo stato di standby della macchina.

11 Al termine della miscelazione, ruotare la leva di rilascio della testa in senso orario, sollevare la testa della macchina, svitare la ciotola di miscelazione dalla macchina in senso antiorario e rimuovere il cibo.



**Avvio/Pausa**
Dopo aver impostato, premere il pulsante per avviare la macchina o premerlo di nuovo per mettere in pausa il funzionamento della macchina.

**Accensione/Spegnimento**
Premere e tenere premuto il pulsante per 3 secondi. Se la macchina è in modalità standby, si accenderà.

**Tempo/Velocità**
Ruotare l'anello esterno per regolare il tempo o la velocità. Ruotare in senso orario per aumentare o in senso antiorario per diminuire.

**Impostazione del tempo**
Nell'intervallo da 0 a 10 minuti, il tempo può essere regolato in incrementi di 30 secondi; nell'intervallo da 10 a 90 minuti, può essere regolato in incrementi di 1 minuto. Dopo aver impostato il tempo, premere il pulsante start/stop situato al centro della manopola di velocità per avviare la macchina.

**Impostazione della velocità**
Ruotare la manopola in senso orario per aumentare la velocità o in senso antiorario per diminuirla. I livelli di velocità disponibili dipendono dalla modalità funzione selezionata. Per maggiori dettagli, fare riferimento alla sezione "Programma Menu". Dopo aver impostato la velocità, premere il pulsante start/stop al centro della manopola di velocità per avviare la macchina.

**Temperatura di fermentazione**
In modalità fermentazione, toccare la manopola "velocità" per regolare la temperatura di fermentazione. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per diminuirla. Dopo aver impostato la temperatura di fermentazione, premere il pulsante start/stop al centro della manopola di velocità per avviare la macchina.

Il peso massimo consentito di farina è 1 kg, e il rapporto liquido-farina non deve essere inferiore a 0,55.

# OPERAZIONI DI BASE

## Programmi

| | Tempo pre-definito | Velocità/ temperatura predefinita | Intervallo regolabile (Tempo) | Intervallo regolabile (Velocità/tempera-tura) |
|---|---|---|---|---|
| | 00:00 | 00 | 0-30 | 1-11 |
| | 10:00 | 03 | 0-20 | 1-4 |
| | 03:00 | 10 | 0-10 | 7-11 |
| | 06:00 | 03 | 0-10 | 1-9 |
| | 60:00 | 28 °C | 0-90 | 25-45 °C |
| | 03:00 | 05 | 0-10 | 3-9 |

## Stato del display

**Stato di accensione**

Quando la macchina è accesa, il cicalino emetterà un suono lungo una volta, il display si illuminerà per 1 secondo e la macchina entrerà in modalità standby. L'icona "Personalizzato" lampeggerà, mentre le icone "Funzione", "Tempo", "Velocità", "Temperatura" e la barra di progresso della temperatura rimarranno illuminate. Il tempo e la temperatura verranno visualizzati rispettivamente come 00:00 e 00. Ruotare la manopola di velocità per regolare la velocità secondo necessità e premere il pulsante start/stop per avviare la macchina.

In modalità standby, premendo e tenendo premuto il pulsante start/stop per 3 secondi si spegnerà la macchina, spegnendo tutte le luci indicatrici. Se la spina di alimentazione è collegata ma la macchina è spenta, premendo il pulsante start/stop si attiverà il pannello di visualizzazione.

Se la macchina è in standby e non viene eseguita alcuna operazione per 10 minuti, la luminosità del display si ridurrà al 30%. È possibile premere qualsiasi pulsante per riprendere l'operazione. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 30 minuti, la macchina si spegnerà automaticamente. Premere il pulsante start/stop per riattivare la macchina, che tornerà in modalità standby.

**Modalità personalizzata**

L'icona "Personalizzato" e le indicazioni di tempo/velocità rimangono illuminate (viene visualizzata l'impostazione di velocità corrente). Premendo il pulsante start/stop si avvia la macchina, si attiva il timer, si avvia la misurazione della temperatura e si aggiorna la barra di avanzamento della temperatura. È possibile regolare la velocità durante il funzionamento utilizzando la manopola della velocità.

La modalità personalizzata consente di impostare un tempo desiderato. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizierà automaticamente dopo l'avvio della macchina. Se il cronometro inizia da 00:00, il tempo si accumulerà in avanti.

**Modalità impasto**

L'icona "Impasto" e le indicazioni di tempo/velocità rimangono illuminate (con l'impostazione di velocità predefinita visualizzata). Premendo il pulsante start/stop si avvia la macchina, si attiva il timer e si avvia la misurazione della temperatura, aggiornando la barra di avanzamento della temperatura. Le regolazioni di velocità sono consentite nell'intervallo di velocità da 1 a 4 utilizzando la manopola della velocità.

La velocità predefinita è 3 e la durata predefinita è di 10 minuti. In particolare, la macchina inizia a bassa velocità per 5 secondi, funziona a velocità 1 per 30 secondi, poi a velocità 2 per 30 secondi e infine a velocità 3 per 9 minuti, prima di fermarsi quando il conto alla rovescia termina. Se questa modalità è selezionata ma il pulsante start/stop non viene premuto, la barra di avanzamento della temperatura lampeggerà. Dopo l'avvio della macchina, la barra di avanzamento si illumina e avanza verso la zona di temperatura appropriata.

In modalità impasto, il peso massimo consentito di farina è di 1 kg, con un rapporto liquido-farina raccomandato di 0,55 o superiore.

**Modalità fermentazione**

La durata predefinita è di 60 minuti e la temperatura di fermentazione predefinita è di 28 °C. Quando la modalità fermentazione è attivata, la macchina si riscalda fino alla fine del conto alla rovescia. Durante l'impostazione dei parametri di fermentazione, la barra di avanzamento della temperatura lampeggia. Una volta iniziata la fermentazione, la barra di avanzamento si illumina e avanza ciclicamente da sinistra a destra fino a quando la temperatura di fermentazione impostata viene raggiunta e mantenuta. La barra di avanzamento indica il normale progresso della fermentazione ma non fornisce misurazioni della temperatura.

**Pausa**

Premere il pulsante start/stop mentre la macchina è in funzione, e si fermerà. L'indicatore di testo della funzione corrispondente lampeggerà, l'etichetta "Pausa" rimarrà illuminata, il timer si fermerà e lampeggerà, e l'indicatore di velocità rimarrà acceso.
Se la macchina è in pausa durante una funzione che coinvolge la misurazione della temperatura, l'ultima temperatura misurata verrà visualizzata sulla barra di avanzamento della temperatura. La zona di temperatura corrispondente lampeggerà per circa 30 secondi. Se la macchina rimane in pausa dopo 30 secondi, il cicalino emetterà un segnale acustico per 1 secondo, e la barra di avanzamento della temperatura si illuminerà completamente.

**Fine/completamento**

Completamento del conto alla rovescia: quando il conto alla rovescia termina, il cicalino emetterà tre segnali acustici. Il timer mostrerà 00:00, la velocità impostata lampeggerà continuamente e il pannello lampeggerà fino a quando il pulsante start/stop viene premuto per riportare la macchina in modalità standby.

Completamento della modalità temperatura: quando una funzione che coinvolge la misurazione della temperatura (ad esempio, modalità personalizzata o impasto) è attiva, la macchina si fermerà automaticamente una volta completata. La barra di avanzamento della temperatura mostrerà l'ultima temperatura misurata e lampeggerà per 1 minuto. Se non viene intrapresa alcuna azione dopo 1 minuto, il cicalino emetterà un segnale acustico per 1 secondo, e la barra di avanzamento rimarrà completamente illuminata e lampeggerà fino a quando il pulsante start/stop viene premuto, riportando la macchina in modalità standby.

Completamento della modalità fermentazione: quando la modalità fermentazione termina, la barra di avanzamento mostrerà la temperatura di fermentazione impostata e lampeggerà per 1 minuto. Se non vengono intraprese ulteriori azioni entro 1 minuto, il cicalino emetterà un segnale acustico per 1 secondo, e la barra di avanzamento si illuminerà completamente e lampeggerà fino a quando il pulsante start/stop viene premuto, riportando la macchina in modalità standby.

## Processo di impostazione delle funzioni

**Modalità personalizzata — Senza impostazione del tempo:**
Ruotare la manopola di velocità per regolare la velocità.
Premere il pulsante start/stop sul pannello centrale della manopola di velocità.
La macchina inizierà a funzionare. Il timer conterà in avanti, la velocità impostata verrà visualizzata e la misurazione della temperatura si attiverà, causando l'aumento della temperatura.
Le regolazioni di velocità possono essere effettuate in tempo reale ruotando la manopola di velocità durante il funzionamento.

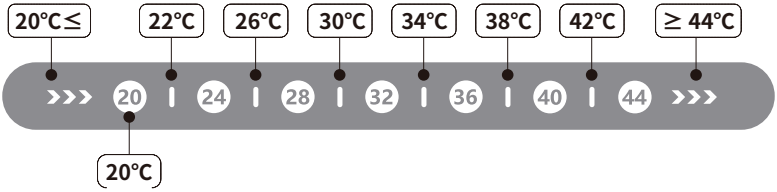
**Modalità personalizzata — Con impostazione del tempo**
Ruotare la manopola di velocità per impostare la velocità desiderata.
Premere il pulsante "Tempo" una volta per impostare il tempo di lavoro.
Premere il pulsante start/stop sul pannello centrale della manopola di velocità.
La macchina inizierà, il timer conterà alla rovescia, la velocità impostata verrà visualizzata e la misurazione della temperatura si attiverà, causando l'aumento della temperatura.
Le regolazioni di velocità possono essere effettuate in tempo reale ruotando la manopola di velocità durante il funzionamento.

**Altre funzioni (Impasto/Montare/Mescolare/Fermentare/Espandere)**

Impostazione predefinita:
Premere il pulsante "Funzione" per selezionare il menu funzione desiderato.
Premere il pulsante start/stop sul pannello centrale della manopola di velocità.
La macchina inizierà a funzionare.
Regolazione dei parametri:
Premere il pulsante "Funzione" per selezionare il menu funzione desiderato.
Regolare velocità, temperatura o tempo secondo necessità.
Premere il pulsante start/stop sul pannello centrale della manopola di velocità.
La macchina inizierà, e la velocità può essere regolata come richiesto durante il funzionamento.

## Barra di avanzamento della temperatura

La macchina utilizza una sonda di temperatura a infrarossi per rilevare la temperatura nella ciotola e la visualizza in tempo reale sulla barra di avanzamento della temperatura sul pannello elettronico. Durante il processo di cottura, è possibile monitorare la temperatura degli alimenti sulla barra di avanzamento e adottare le appropriate misure di controllo della temperatura come richiesto dalla ricetta, garantendo che il cibo sia lavorato nel suo stato ottimale.




La funzione di rilevamento della temperatura è progettata specificamente per gli ingredienti da forno, come farina, liquidi, ecc., e non deve essere utilizzata per altri scopi.

La barra di avanzamento della temperatura fornisce una tendenza generale dei cambiamenti di temperatura. Le sue letture sono solo di riferimento. Per ottenere una maggiore precisione nella misurazione della temperatura, considerare l'uso di un dispositivo di misurazione della temperatura separato.

Il programma di rilevamento della temperatura opera simultaneamente con il programma di mescolatura, e la barra di avanzamento riflette i cambiamenti di temperatura degli ingredienti nella ciotola durante il funzionamento.

Quando la mescolatura è in pausa o fermata, la barra di avanzamento mostrerà l'ultima temperatura misurata per circa 30 secondi prima di tornare allo stato predefinito.

In modalità fermentazione, la barra di avanzamento della temperatura si regolerà dalla temperatura iniziale alla temperatura di fermentazione impostata, indicando che il processo di fermentazione è in corso.

# IT CURA E MANUTENZIONE

Prima della pulizia, scollegare la macchina e lasciarla raffreddare completamente. Non immergere questo prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi per evitare incendi, perdite o rischi per la sicurezza personale. Assicurarsi di scollegare prima. Pulire regolarmente come segue.

**Robot da cucina**

Pulire l'esterno della macchina con un panno morbido e umido. Evitare il contatto dell'acqua con i componenti elettrici.
Non immergere la macchina o i suoi componenti in acqua.

**Accessori**

Rimuovere gli accessori (ad esempio, gancio impastatore, frusta, frusta piatta) e lavarli con acqua tiepida e sapone. Sciacquare accuratamente e asciugare completamente prima di riporli.
Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

**Ciotola di miscelazione**

Rimuovere la ciotola e lavarla con acqua tiepida e sapone. Evitare l'uso di detergenti o strumenti abrasivi per prevenire graffi.
Asciugare completamente la ciotola prima di rimontarla.

**Prevenire l'accumulo di polvere**

Pulire regolarmente fessure, sfiati e aree difficili da raggiungere con una spazzola morbida per prevenire l'accumulo di residui o polvere.

# IT RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Errore | Causa | Metodo di risoluzione |
|---|---|---|
| Arresto improvviso e nessuna risposta durante il funzionamento | 1. Il surriscaldamento del motore attiva la protezione contro il surriscaldamento.<br>2. Interruzione di corrente. | Portare l'interruttore di alimentazione su '0', scollegare, lasciare raffreddare per 15–30 minuti, quindi riavviare. Assicurarsi che l'alimentazione sia ripristinata. |
| Nessuna operazione quando la manopola di velocità viene ruotata | 1. Spina di alimentazione non collegata in modo sicuro.<br>2. Testa della macchina non bloccata in posizione. | Verificare la connessione della spina di alimentazione. Assicurarsi che la testa della macchina sia bloccata saldamente. |
| Rumore di lavoro elevato | 1. Il funzionamento ad alta velocità produce più rumore.<br>2. Sovraccarico di cibo.<br>3. Instabilità della tensione. | Selezionare la velocità raccomandata. Ridurre la quantità di cibo. Fermare la macchina se la tensione è instabile o lasciarla raffreddare. |
| La velocità della macchina diminuisce o è instabile | 1. Olio lubrificante della macchina indurito a causa della bassa temperatura.<br>2. Eccesso di cibo o cibo duro.<br>3. Improvvisi cali di tensione. | Far funzionare la macchina a vuoto per 5 minuti per ammorbidire l'olio. Ridurre la quantità di cibo. Smettere di usarla fino a quando la tensione non si stabilizza. |
| Vibrazioni | 1. Il piedino sulla base manca.<br>2. La macchina non è su una superficie stabile e piana. | Controllare il piedino. Posizionare la macchina su una superficie piana e stabile. |
| Difficoltà nell'assemblare la testa della macchina o la ciotola | Coperchio della ciotola o ciotola non installati correttamente. | Ruotare il coperchio anti-schizzo e assemblarlo correttamente. |
| Difficoltà nella rimozione della ciotola dopo l'uso | Residui di cibo sul fondo della ciotola di miscelazione. | Pulire e asciugare le fessure sul fondo della ciotola. |
| La macchina visualizza 'E1' | Problemi di protezione del motore o del cavo del motore. | Premere e tenere premuto il pulsante start/stop per 3 secondi per riavviare. Contattare il centro assistenza se il problema persiste. |
| La macchina visualizza 'E2' | Fermentazione anomala, cortocircuito NTC o circuito aperto. | Premere e tenere premuto il pulsante start/stop per 3 secondi per riavviare. Contattare il centro assistenza se il problema persiste. |

# IT AVVISO DI SICUREZZA

Si prega di leggere il manuale prima di utilizzare il robot da cucina.

Scollegare prima di cambiare gli accessori.

Utilizzare solo gli accessori della macchina per gli scopi previsti.

Mantenere la spina pulita e non danneggiata.

Evitare scosse elettriche — non collegare o scollegare con le mani bagnate.

Tenere lontano da materiali infiammabili.

Non utilizzare o conservare il robot da cucina in ambienti estremi. La macchina è solo per uso interno.

Posizionare il robot da cucina ad almeno 30 cm dalla parete o da altri materiali infiammabili.

Non utilizzare il robot da cucina per scopi diversi da quelli previsti.

Tenere lontano dalla portata dei bambini.

Tenere oggetti non necessari lontani dalle parti rotanti per evitare lesioni.

Posizionare il robot da cucina su una superficie resistente al calore e piana.

## SPECIFICHE TECNICHE

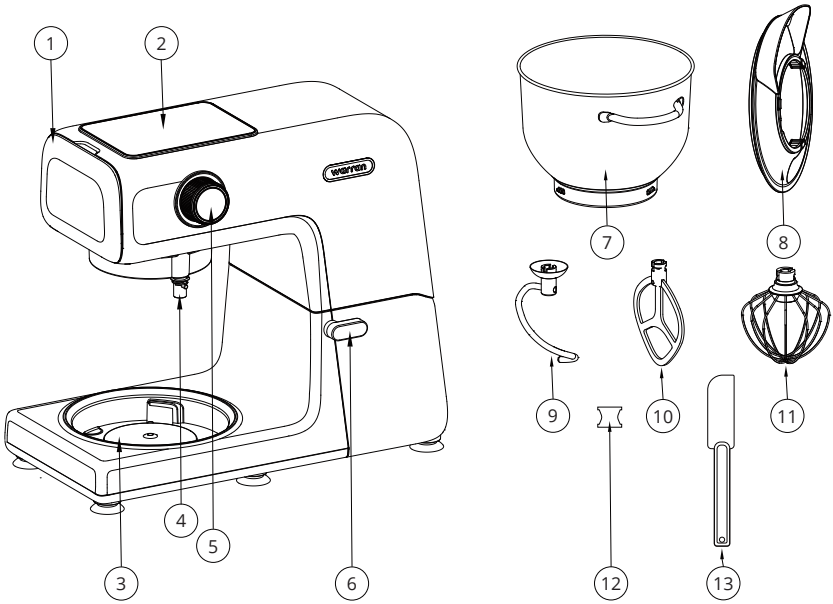
- Tensione nominale: 220–240 V~
- Frequenza nominale: 50–60 Hz
- Potenza nominale: 700W
- Capacità della ciotola: 6 L
- Peso netto: 6,8 kg

**Smaltimento del prodotto:**
Questo apparecchio è stato identificato in conformità alla direttiva europea che regola lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).

Ciò significa che l'elettrodomestico contiene sostanze dannose che potrebbero causare danni all'ambiente e alla salute delle persone. Consegna questo prodotto al centro pubblico adibito al trattamento dei rifiuti.

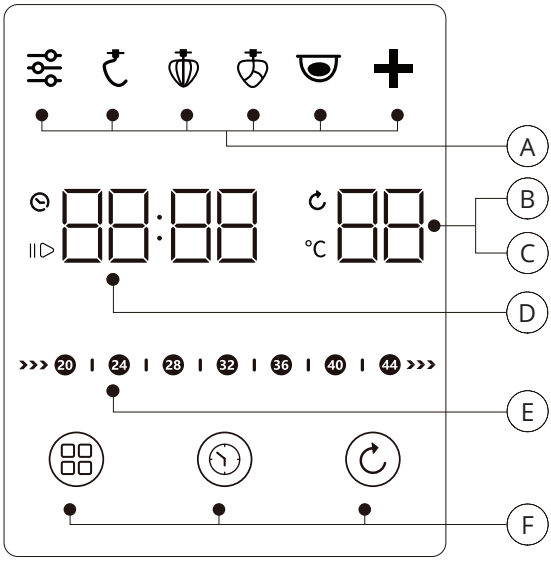
Se avete domande o avete bisogno di assistenza con il vostro robot da cucina, si prega di contattare service@onyxcookware.it

# NL PRODUCT STRUCTUURDIAGRAM




1. Voorkant afdekking van het uiteinde van de uitvoer
2. Display
3. Verwarmingselement
4. Uitgaande as
5. Snelheidsknop (Start-stopknop)
6. Kopontgrendelingshendel
7. Mengkom
8. Komdeksel
9. Kneedhaak
10. K-klopper
11. Garde
12. Siliconen hoes
13. Schraper

# NL DISPLAYDIAGRAM




A Functiegebied

B Fermentatietemperatuur

C Snelheidsniveau

D Tijd

E Temperatuurvoortgangsbalk

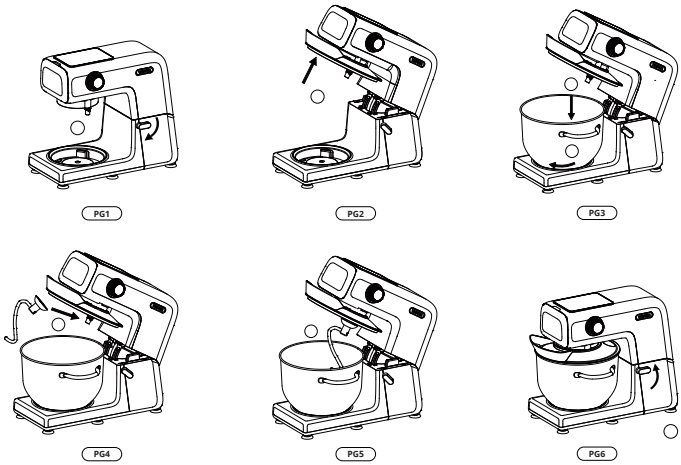
F Aanraakgevoelige selectieknoppen

# NL BASISOPERATIES

## Voor eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingen. Zorg ervoor dat er geen schade is aan de keukenmixer.
- Reinig de keukenmixer met een vochtige doek.
- Plaats op een hittebestendige, stabiele en vlakke ondergrond.
- Reinig alle accessoires met water en droog ze grondig. Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd.

## Hoe het werkt:




1. Draai de kopontgrendelingshendel met de klok mee om de machinekop te heffen zoals weergegeven in PG1.
2. Lijn de holle positie op het komdeksel uit met de bolle positie op het menguiteinde en plaats het op het menguiteinde van de machine zoals weergegeven in PG2.
3. Weeg de te verwerken ingrediënten af en doe ze in de kom. Plaats vervolgens de kom in de machine. De kom mag niet overbelast worden; het maximaal toegestane gewicht aan bloem is 1 kg. (PG3)
4. Draai de kom met de klok mee totdat de sluiting is vastgeschroefd en vergrendeld, zoals weergegeven in PG3.
5. Bevestig een accessoire aan de uitgaande mengas van de machinekop. Als de kneedhaak wordt geselecteerd, wordt aanbevolen de rubberen hoes (PG4) op het koppelstuk van de functiearm te plaatsen.
6. Duw het gekozen accessoire omhoog en draai het tegen de klok in naar de vergrendelde positie, zoals weergegeven in PG5.
7. Druk op de kopontgrendelingshendel terwijl u de machinekop naar beneden duwt totdat u een klik hoort, wat aangeeft dat de machine is vergrendeld. Op dat moment veert de machinekop terug naar de horizontale positie, zoals weergegeven in PG6.

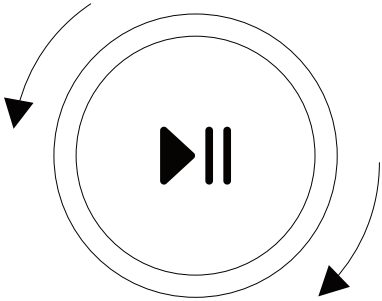
# BASISOPERATIES

8 Sluit de stekker aan, zet de aan/uit-schakelaar aan en selecteer de functie op het bovenste display zoals vereist.

9 Draai de snelheidsknop naar de gewenste positie, pas de werktijd aan indien nodig en druk op de start-stopknop om te beginnen met mengen.

10 Nadat het voedsel aan de vereisten voldoet, drukt u op de start-stopknop op het middelste paneel van de snelheidsknop om het proces te pauzeren. Nadat u hebt bevestigd dat het voedsel in de kom naar de ideale staat is gemengd, drukt en houdt u de start-stopknop ingedrukt om de standby-modus van de machine te beëindigen.

11 Na het mengen draait u de kopontgrendelingshendel met de klok mee, tilt u de machinekop omhoog, draait u de mengkom tegen de klok in van de machine en haalt u het voedsel eruit.



**Start/pauze**
Na het instellen drukt u op de knop om de machine te starten, of drukt u nogmaals om het functioneren van de machine te pauzeren.

**Aan/uit**
Druk en houd de knop 3 seconden ingedrukt. Als de machine in de standby-modus staat, wordt deze ingeschakeld.

**Tijd/snelheid**
Draai de buitenste ring om de tijd of snelheid aan te passen. Draai met de klok mee om te verhogen of tegen de klok in om te verlagen.

**Tijdinstelling**
In het bereik van 0–10 minuten kan de tijd worden aangepast in stappen van 30 seconden; in het bereik van 10–90 minuten kan deze worden aangepast in stappen van 1 minuut. Na het instellen van de tijd drukt u op de start/stop-knop in het midden van de snelheidsknop om de machine te starten.

**Snelheidsinstelling**
Draai de knop met de klok mee om de snelheid te verhogen of tegen de klok in om te verlagen. De beschikbare snelheidsniveaus hangen af van de geselecteerde functiemodus. Voor meer details raadpleegt u de sectie "Menuprogramma". Na het instellen van de snelheid drukt u op de start/stop-knop in het midden van de snelheidsknop om de machine te starten.

**Fermentatietemperatuur**
In de fermentatiemodus raakt u de "snelheid" knop aan om de fermentatietemperatuur aan te passen. Draai de knop met de klok mee om de temperatuur te verhogen of tegen de klok in om te verlagen. Na het instellen van de fermentatietemperatuur drukt u op de start/stop-knop in het midden van de snelheidsknop om de machine te starten.

Het maximaal toegestane gewicht aan bloem is 1 kg, en de verhouding vloeistof tot bloem mag niet minder zijn dan 0,55.

# BASISOPERATIES

## Programma's

| | Standaard-tijd | Standaards-nelheid/-tem-peratuur | Instelbaar bereik (tijd) | Instelbaar bereik (snelheid/tempera-tuur) |
|---|---|---|---|---|
| | 00:00 | 00 | 0-30 | 1-11 |
| | 10:00 | 03 | 0-20 | 1-4 |
| | 03:00 | 10 | 0-10 | 7-11 |
| | 06:00 | 03 | 0-10 | 1-9 |
| | 60:00 | 28 °C | 0-90 | 25-45 °C |
| | 03:00 | 05 | 0-10 | 3-9 |

## Weergavestatus

**Ingeschakelde status**

Wanneer de machine wordt ingeschakeld, klinkt de zoemer eenmaal lang, licht het display 1 seconde op en gaat de machine naar de standby-modus. Het pictogram "Aangepast" knippert, terwijl de pictogrammen "Functie", "Tijd", "Snelheid", "Temperatuur" en de temperatuurvoortgangsbalk verlicht blijven. De tijd en temperatuur worden weergegeven als respectievelijk 00:00 en 00. Draai de snelheidsknop om de snelheid naar behoefte aan te passen en druk op de start/stop-knop om de machine te starten.

In de standby-modus zal het indrukken en vasthouden van de start/stop-knop gedurende 3 seconden de machine uitschakelen, waarbij alle indicatielampjes uitgaan. Als de stekker is aangesloten maar de machine is uitgeschakeld, zal het indrukken van de start/stop-knop het displaypaneel activeren.

Als de machine in de standby-stand staat en er gedurende 10 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, wordt de helderheid van het display verminderd tot 30%. U kunt op een willekeurige knop drukken om de werking te hervatten. Als er binnen 30 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt de machine automatisch uit. Druk op de start/stop-knop om de machine te activeren; deze keert dan terug naar de standby-modus.

**Aangepaste modus**

Het pictogram ”Aangepast” en de tijd-/snelheidsindicaties blijven verlicht (de huidige snelheidsinstelling wordt weergegeven voor de snelheidsindicatie). Door op de start/stop-knop te drukken, start de machine, activeert de timer, activeert de temperatuurmeting en werkt de temperatuurvoortgangsbalk bij. U kunt de snelheid naar behoefte aanpassen tijdens het gebruik met de snelheidsknop.

De aangepaste modus maakt het mogelijk een gewenste tijd in te stellen. Zodra de tijd is ingesteld, begint de countdown automatisch nadat de machine is gestart. Als de timing begint vanaf 00:00, zal de tijd vooruit tellen.

**Kneedmodus**

Het pictogram ”Kneden” en de tijd-/snelheidsindicaties blijven verlicht (met de standaard snelheidsinstelling weergegeven). Door op de start/stop-knop te drukken, start de machine, activeert de timer en start de temperatuurmeting, waardoor de temperatuurvoortgangsbalk wordt bijgewerkt. Snelheidsaanpassingen zijn toegestaan binnen het bereik van snelheden 1–4 met behulp van de snelheidsknop.

De standaard snelheid is 3 en de standaard duur is 10 minuten. Specifiek start de machine met lage snelheid gedurende 5 seconden, draait vervolgens op snelheid 1 gedurende 30 seconden, dan snelheid 2 gedurende 30 seconden en ten slotte snelheid 3 gedurende 9 minuten, voordat hij stopt wanneer de countdown eindigt. Als deze modus is geselecteerd maar de start/stop-knop niet is ingedrukt, knippert de temperatuurvoortgangsbalk. Nadat de machine is gestart, licht de voortgangsbalk op en gaat verder naar de juiste temperatuurzone.

In de kneedmodus is het maximaal toegestane gewicht aan bloem 1 kg, met een aanbevolen vloeistof-meelverhouding van 0,55 of hoger.

**Fermentatiemodus**

De standaardduur is 60 minuten en de standaard fermentatietemperatuur is 28 °C. Wanneer de fermentatiemodus is geactiveerd, verwarmt de machine tot de countdown eindigt. Tijdens het instellen van fermentatieparameters knippert de temperatuurvoortgangsbalk. Zodra de fermentatie start, licht de voortgangsbalk op en gaat cyclisch van links naar rechts totdat de ingestelde fermentatietemperatuur is bereikt en gehandhaafd. De voortgangsbalk geeft normale fermentatievoortgang aan maar biedt geen temperatuurmeting.

**Pauze**

Druk op de start/stop-knop terwijl de machine in werking is, en deze stopt. De tekstindicator van de overeenkomstige functie zal knipperen, het label ”Pauze” blijft verlicht, de timer pauzeert en knippert, en de snelheidsindicator blijft aan.
Als de machine wordt gepauzeerd tijdens een functie waarbij temperatuurmeting betrokken is, wordt de laatst gemeten temperatuur weergegeven op de temperatuurvoortgangsbalk. De overeenkomstige temperatuurzone zal ongeveer 30 seconden knipperen. Als de machine na 30 seconden gepauzeerd blijft, zal de zoemer 1 seconde piepen en zal de temperatuurvoortgangsbalk volledig oplichten.

**Einde/voltooiing**

Voltooiing van countdown: wanneer de countdown eindigt, zal de zoemer driemaal piepen. De timer zal 00:00 weergeven, de ingestelde snelheid zal continu knipperen en het paneel zal knipperen totdat op de start/stop-knop wordt gedrukt om de machine terug te brengen naar de stand-bymodus.

Voltooiing van temperatuurmodus: wanneer een functie met temperatuurmeting (bijv. aangepaste of kneedmodus) actief is, zal de machine automatisch stoppen zodra deze is voltooid. De temperatuur-voortgangsbalk zal de laatst gemeten temperatuur weergeven en gedurende 1 minuut knipperen. Als er na 1 minuut geen actie wordt ondernomen, zal de zoemer 1 seconde piepen en zal de voortgangs-balk volledig verlicht blijven en knipperen totdat op de start/stop-knop wordt gedrukt, waardoor de machine terugkeert naar de stand-bymodus.

Voltooiing van fermentatiemodus: wanneer de fermentatiemodus eindigt, zal de voortgangsbalk de ingestelde fermentatietemperatuur weergeven en gedurende 1 minuut knipperen. Als er binnen 1 minuut geen verdere actie wordt ondernomen, zal de zoemer 1 seconde piepen en zal de voortgangsbalk volledig oplichten en knipperen totdat op de start/stop-knop wordt gedrukt, waardoor de machine terugkeert naar de stand-bymodus.

## Functie-instellingsproces

**Aangepaste modus — Geen tijdinstelling:**
Draai de snelheidsknop om de snelheid aan te passen.
Druk op de start/stop-knop op het middelste paneel van de snelheidsknop.
De machine begint te werken. De timer telt op, de ingestelde snelheid wordt weergegeven en de temperatuurmeting wordt geactiveerd, waardoor de temperatuur stijgt.
Snelheidsaanpassingen kunnen in realtime worden gemaakt door de snelheidsknop tijdens het gebruik te draaien.

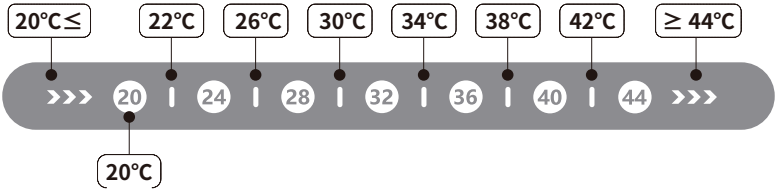
**Aangepaste modus — Met tijdinstelling**
Draai de snelheidsknop om de gewenste snelheid in te stellen.
Druk eenmaal op de ”Tijd”-knop om de werktijd in te stellen.
Druk op de start/stop-knop op het middelste paneel van de snelheidsknop.
De machine start, de timer telt af, de ingestelde snelheid wordt weergegeven en de temperatuurmeting wordt geactiveerd, waardoor de temperatuur stijgt.
Snelheidsaanpassingen kunnen in realtime worden gemaakt door de snelheidsknop tijdens het gebruik te draaien.

**Andere functies (Kneden/Kloppen/Roeren/Fermentatie/Uitbreiding)**

Standaardinstelling:
Druk op de ”Functie”-knop om het gewenste functiemenu te selecteren.
Druk op de start/stop-knop op het middelste paneel van de snelheidsknop.
De machine begint te werken.
Parameteraanpassing:
Druk op de ”Functie”-knop om het gewenste functiemenu te selecteren.
Pas snelheid, temperatuur of tijd aan indien nodig.
Druk op de start/stop-knop op het middelste paneel van de snelheidsknop.
De machine start en de snelheid kan tijdens het gebruik naar behoefte worden aangepast.

## Temperatuurvoortgangsbalk

De machine gebruikt een infraroodtemperatuursonde om de temperatuur in de kom te detecteren en toont deze in realtime op de temperatuurvoortgangsbalk op het elektronische paneel. Tijdens het kookproces kunt u de temperatuur van het voedsel op de voortgangsbalk controleren en passende temperatuurregelingsmaatregelen nemen zoals vereist door het recept, zodat het voedsel in de optimale staat wordt verwerkt.




De temperatuurdetectiefunctie is specifiek ontworpen voor bakingrediënten zoals bloem, vloeistoffen, enz., en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

De temperatuurvoortgangsbalk geeft een algemene trend van temperatuurveranderingen weer. De metingen zijn alleen ter referentie. Om een hogere nauwkeurigheid van de temperatuurmeting te bereiken, overweeg het gebruik van een apart temperatuurmeetinstrument.

Het temperatuurdetectieprogramma werkt gelijktijdig met het roerprogramma en de voortgangsbalk weerspiegelt de temperatuurveranderingen van de ingrediënten in de kom tijdens het gebruik.

Wanneer het roeren wordt gepauzeerd of gestopt, zal de voortgangsbalk de laatst gemeten temperatuur ongeveer 30 seconden weergeven voordat deze terugkeert naar de standaardstatus.

In de fermentatiemodus zal de temperatuurvoortgangsbalk zich aanpassen van de starttemperatuur tot de ingestelde fermentatietemperatuur, wat aangeeft dat het fermentatieproces aan de gang is.

# NL VERZORGING EN ONDERHOUD

Voordat u gaat schoonmaken, koppelt u de machine los en laat u deze volledig afkoelen. Dompel dit product, het netsnoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen om brand, lekkage of persoonlijke veiligheid te voorkomen. Zorg ervoor dat u eerst de stekker uit het stopcontact haalt. Reinig regelmatig als volgt.

**Keukenmixer**

Veeg de buitenkant van de machine af met een zachte, vochtige doek. Vermijd dat water in contact komt met elektrische componenten.
Dompel de machine of de onderdelen niet onder in water.

**Accessoires**

Verwijder de accessoires (bijv. kneedhaak, garde, platte klopper) en was ze met warm zeepsop. Spoel grondig en droog ze volledig voordat u ze opbergt.
Deze onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

**Mengkom**

Verwijder de kom en was deze met warm zeepsop. Vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of gereedschappen om krassen te voorkomen.
Droog de kom grondig voordat u deze weer in elkaar zet.

**Voorkom stofophoping**

Reinig regelmatig sleuven, ventilatieopeningen en moeilijk bereikbare gebieden met een zachte borstel om ophoping van residu of stof te voorkomen.

# NL PROBLEEMOPLOSSING

| Fout | Oorzaak | Verwerkingsmethode |
|---|---|---|
| Plotseling stoppen en geen reactie tijdens gebruik | 1. Oververhitting van de motor activeert de oververhittingsbeveiliging.<br>2. Stroomuitval. | Zet de aan/uit-schakelaar op ‘0’, haal de stekker eruit, laat 15–30 minuten afkoelen en start dan opnieuw. Zorg ervoor dat de stroomvoorziening is hersteld. |
| Geen werking wanneer de snelheidsknop wordt gedraaid | 1. Stekker niet stevig aangesloten.<br>2. Machinekop niet op zijn plaats geklemd. | Controleer de aansluiting van de stekker. Zorg ervoor dat de machinekop stevig is vastgeklemd. |
| Luid werkgeluid | 1. Werking op hoge snelheid produceert meer geluid.<br>2. Overbelast met voedsel.<br>3. Spanningsinstabiliteit. | Selecteer de aanbevolen snelheid. Verminder de hoeveelheid voedsel. Stop de machine als de spanning onstabiel is of laat deze afkoelen. |
| De snelheid van de machine daalt of is onstabiel | 1. Verharde smeerolie van de machine door lage temperatuur.<br>2. Overmatig voedsel of hard voedsel.<br>3. Plotselinge spanningsdalingen. | Laat de machine 5 minuten stationair draaien om de olie te verzachten. Verminder de hoeveelheid voedsel. Stop met gebruiken totdat de spanning stabiliseert. |
| Trillen | 1. Voetkussen op de basis ontbreekt.<br>2. Machine staat niet op een stabiele, vlakke ondergrond. | Controleer het voetkussen. Plaats de machine op een vlakke, stabiele ondergrond. |
| Moeite met het monteren van de machinekop of kom | Komdeksel of kom niet correct geïnstalleerd. | Draai de antispatdeksel en monteer deze correct. |
| Moeilijke verwijdering van de kom na gebruik | Voedselresten op de bodem van de mengketel. | Reinig en droog de sleuven aan de onderkant van de kom. |
| Machine geeft ’E1’ weer | Motorbeveiliging of problemen met de motorkabel. | Druk en houd de start/stop-knop 3 seconden ingedrukt om opnieuw te starten. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem aanhoudt. |
| Machine geeft ’E2’ weer | Abnormale fermentatie, NTC-kortsluiting of open circuit. | Druk en houd de start/stop-knop 3 seconden ingedrukt om opnieuw te starten. Neem contact op met het servicecentrum als het probleem aanhoudt. |

# NL BEVEILIGINGSWAARSCHUWING

Lees de handleiding voordat u de keukenmixer gebruikt.

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt.

Gebruik alleen de accessoires van de machine voor de daarvoor bestemde doeleinden.

Houd de stekker schoon en onbeschadigd.

Vermijd elektrische schokken — steek de stekker niet in of uit met natte handen.

Houd uit de buurt van ontvlambare materialen.

Gebruik of bewaar de keukenmixer niet in extreme omgevingen. De machine is alleen voor gebruik binnenshuis.

Plaats de keukenmixer op minstens 30 cm van de muur of andere ontvlambare materialen.

Gebruik de keukenmixer alleen voor het beoogde gebruik.

Houd uit de buurt van kinderen.

Houd onnodige voorwerpen weg van roterende delen om letsel te voorkomen.

Plaats de keukenmixer op een hittebestendige en vlakke ondergrond.

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

- Nominale spanning: 220-240 V~
- Nominale frequentie: 50-60 Hz
- Nominaal vermogen: 700W
- Komcapaciteit: 6 L
- Nettogewicht: 6,8 kg

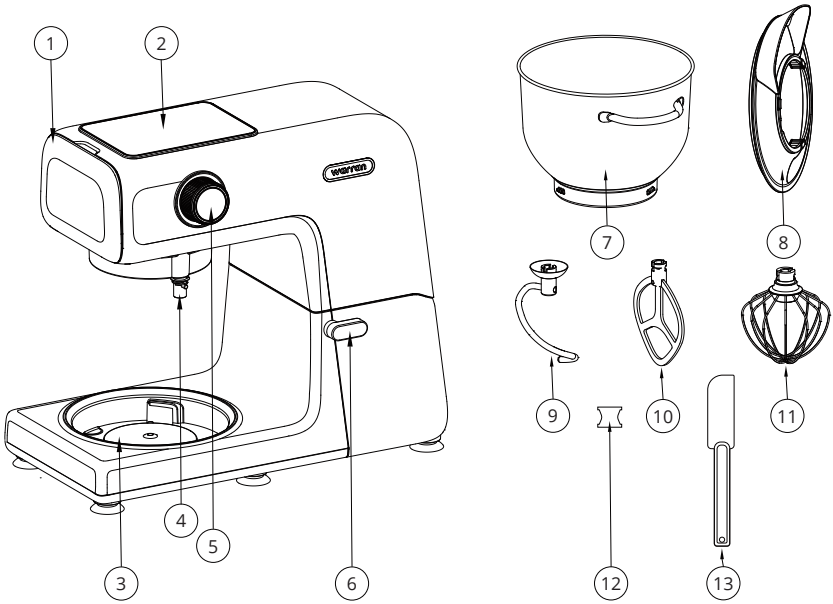
Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw keukenmixer, neem dan contact op met service@onyxcookware.nl

**Het product afvoeren:**

Dit apparaat valt onder de Europese richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

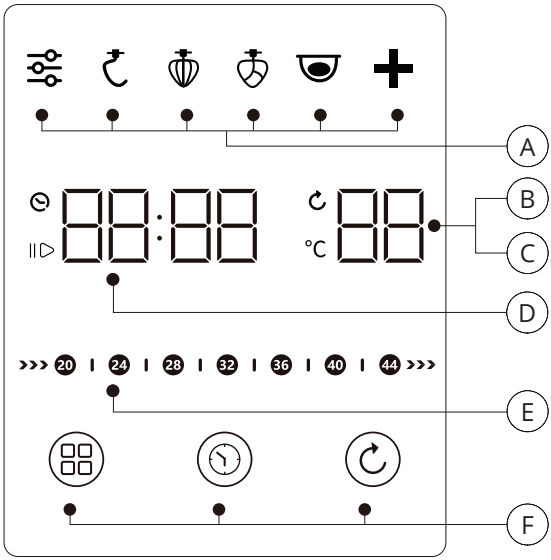
Dit betekent dat het apparaat een gevaar kan inhouden voor het milieu en de volksgezondheid omdat het gevaarlijke stoffen bevat. Voer dit product alleen af via een openbaar recyclingscentrum.

# SE PRODUKTSTRUKTURSCHEMA




1. Utgående ändens främre kåpa
2. Display
3. Värmeelement
4. Utgående axel
5. Hastighetsvred (Start-stopp-knapp)
6. Huvudfrigöringsspak
7. Blandarskål
8. Skållock
9. Degkrok
10. K-spade
11. Visp
12. Silikonhylsa
13. Skrapa

# SE DISPLAYDIAGRAM




A Funktionsområde

B Jäsningstemperatur

C Hastighetsnivå

D Tid

E Temperaturindikator

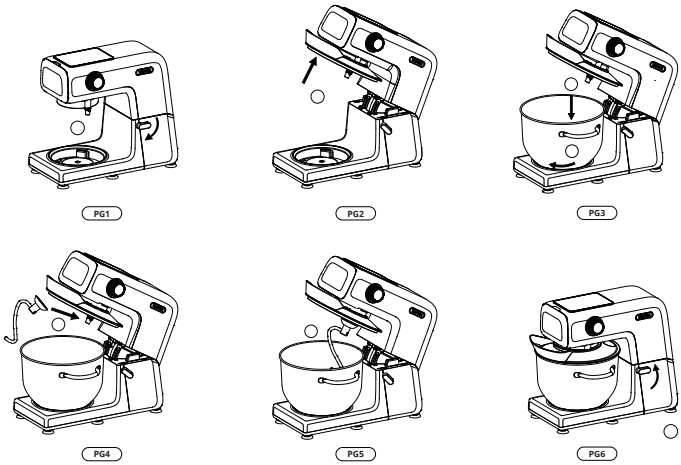
F Beröringskänsliga valknappar

# SE GRUNDLÄGGANDE OPERATIONER

## Innan första användningen

- Ta bort all förpackning. Se till att köksmaskinen inte är skadad.
- Rengör köksmaskinen med en fuktig trasa.
- Placera den på en värmebeständig, stabil och plan yta.
- Rengör alla tillbehör med vatten och torka dem noggrant. Kontrollera att alla delar är korrekt installerade.

## Så här fungerar det:




1. Vrid huvudfrigöringsspaken medurs för att höja maskinhuvudet som visas på PG1.
2. Rikta in den konkava delen på skållocket med den konvexa delen på blandningsänden och installera den på blandningsänden av maskinen som visas på PG2.
3. Väg ingredienserna som ska bearbetas och lägg dem i skålen, montera sedan skålen i maskinen. Skålen får inte överfyllas; den maximala tillåtna mjölvikten är 1 kg. (PG3)
4. Vrid skålen medurs tills spännet är inskruvat och låst som visas på PG3.
5. Installera ett tillbehör på maskinhuvudets utgående blandningsaxel. När knådkroken används rekommenderas att sätta på gummihylsan (PG4) på kopplingen av funktionsstångens huvud.
6. Skjut det valda tillbehöret uppåt och vrid det moturs till låst läge som visas på PG5.
7. Tryck på huvudfrigöringsspaken medan du trycker ner maskinhuvudet tills du hör ett klick, vilket indikerar att maskinen är låst. Då återgår maskinhuvudet till horisontellt läge som visas på PG6.

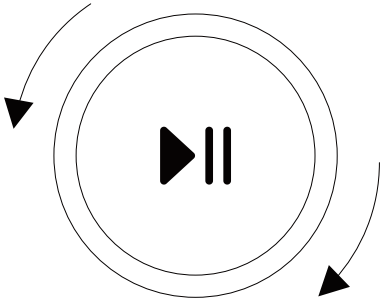
# SE GRUNDLÄGGANDE OPERATIONER

8 Anslut kontakten, slå på strömbrytaren och välj funktionen på den övre displayen enligt behov.

9 Vrid hastighetsvredet till önskad position, justera arbetstiden vid behov och tryck på start-stopp-knappen för att börja blanda.

10 När maten uppfyller kraven, tryck på start-stopp-knappen på hastighetsvredets mittpanel för att pausa processen. Efter att ha bekräftat att maten i skålen är blandad till önskat tillstånd, tryck och håll ner start-stopp-knappen för att avsluta maskinens standbyläge.

11 Efter avslutad blandning, vrid huvudfrigöringsspaken medurs, lyft upp maskinhuvudet, skruva loss blandarskålen moturs från maskinen och ta ut maten.



**Start/pause**

Efter inställning, tryck på knappen för att starta maskinen, eller tryck igen för att pausa maskinens drift.

**Ström på/av**

Tryck och håll ner knappen i 3 sekunder. Om maskinen är i standbyläge kommer den att slå på.

**Tid/hastighet**

Vrid den yttre ringen för att justera tid eller hastighet. Vrid medurs för att öka eller moturs för att minska.

**Tidsinställning**

I intervallet 0–10 minuter kan tiden justeras i steg om 30 sekunder; i intervallet 10–90 minuter kan den justeras i steg om 1 minut. Efter att ha ställt in tiden, tryck på start/stopp-knappen i mitten av hastighetsvredet för att starta maskinen.

**Hastighetsinställning**

Vrid vredet medurs för att öka hastigheten eller moturs för att minska den. Tillgängliga hastighetsnivåer beror på valt funktionsläge. För mer information, se avsnittet ”Programmeny”. Efter att ha ställt in hastigheten, tryck på start/stopp-knappen i mitten av hastighetsvredet för att starta maskinen.

**Jäsningstemperatur**

I jäsningsläge, rör vid ”hastighets”-vredet för att justera jäsningstemperaturen. Vrid vredet medurs för att öka temperaturen eller moturs för att minska den. Efter att ha ställt in jäsningstemperaturen, tryck på start/stopp-knappen i mitten av hastighetsvredet för att starta maskinen.

Den maximalt tillåtna mjölvikten är 1 kg, och vätske-till-mjöl-förhållandet får inte vara mindre än 0,55.

# SE GRUNDLÄGGANDE OPERATIONER

## Program

| | Standard-tid | Standardha-stighet/tem-peratur | Justerbart intervall (Tid) | Justerbart intervall (Hastighet/tempe-ratur) |
|---|---|---|---|---|
| | 00:00 | 00 | 0-30 | 1-11 |
| | 10:00 | 03 | 0-20 | 1-4 |
| | 03:00 | 10 | 0-10 | 7-11 |
| | 06:00 | 03 | 0-10 | 1-9 |
| | 60:00 | 28 °C | 0-90 | 25-45 °C |
| | 03:00 | 05 | 0-10 | 3-9 |

## Visningsstatus

**Påslaget läge**

När maskinen slås på ljuder summern en lång signal, displayen tänds i 1 sekund och maskinen går in i standbyläge. Ikonen ”Anpassad” blinkar, medan ikonerna ”Funktion”, ”Tid”, ”Hastighet”, ”Temperatur” och temperaturindikatorn förblir tända. Tiden och temperaturen visas som 00:00 respektive 00. Vrid hastighetsvredet för att justera hastigheten efter behov och tryck på start/stopp-knappen för att starta maskinen.

I standbyläge stänger du av maskinen genom att trycka och hålla ner start/stopp-knappen i 3 sekunder, vilket släcker alla indikatorlampor. Om strömkontakten är ansluten men maskinen är avstängd, aktiveras displaypanelen genom att trycka på start/stopp-knappen.

Om maskinen är i standby och ingen åtgärd utförs inom 10 minuter, minskas displayens ljusstyrka till 30 %. Du kan trycka på valfri knapp för att återuppta driften. Om ingen åtgärd utförs inom 30 minuter stängs maskinen automatiskt av. Tryck på start/stopp-knappen för att väcka maskinen, som återgår till standbyläge.

# GRUNDLÄGGANDE OPERATIONER

**Anpassat läge**

Ikonen ”Anpassad” och tid-/hastighetsindikeringarna förblir tända (den aktuella hastighetsinställningen visas för hastighetsindikationen). Genom att trycka på start/stopp-knappen startar maskinen, aktiverar timern, startar temperaturmätningen och uppdaterar temperaturindikatorn. Du kan justera hastigheten efter behov under drift med hjälp av hastighetsvredet.

Anpassat läge tillåter inställning av önskad tid. När tiden är inställd börjar nedräkningen automatiskt efter att maskinen startar. Om tidtagningen börjar från 00:00 kommer tiden att ackumuleras framåt.

**Knådningsläge**

Ikonen ”Knådning” och tid-/hastighetsindikeringarna förblir tända (med standardhastighetsinställningen visad). Genom att trycka på start/stopp-knappen startar maskinen, aktiverar timern och startar temperaturmätningen, vilket uppdaterar temperaturindikatorn. Hastighetsjusteringar är tillåtna inom intervallet hastigheter 1–4 med hjälp av hastighetsvredet.

Standardhastigheten är 3, och standardvaraktigheten är 10 minuter. Specifikt startar maskinen på låg hastighet i 5 sekunder, körs på hastighet 1 i 30 sekunder, sedan hastighet 2 i 30 sekunder och slutligen hastighet 3 i 9 minuter innan den stoppar när nedräkningen slutar. Om detta läge är valt men start/stopp-knappen inte trycks in, blinkar temperaturindikatorn. Efter att maskinen startar, tänds indikatorn och avancerar till lämplig temperaturområde.

I knådningsläge är den maximalt tillåtna mjölvikten 1 kg, med ett rekommenderat vätske-till-mjöl-förhållande på 0,55 eller högre.

**Jäsningsläge**

Standardvaraktigheten är 60 minuter, och standardjäsningstemperaturen är 28 °C. När jäsningsläget aktiveras, värms maskinen upp tills nedräkningen slutar. Under inställning av jäsningsparametrar blinkar temperaturindikatorn. När jäsningen startar tänds indikatorn och avancerar cykliskt från vänster till höger tills den inställda jäsningstemperaturen uppnås och bibehålls. Indikatorn visar normal jäsningsprogress men ger ingen temperaturmätning.

**Paus**

Tryck på start/stopp-knappen medan maskinen är i drift, och den stannar. Den motsvarande funktionens textindikator blinkar, etiketten ”Paus” förblir tänd, timern pausas och blinkar, och hastighetsindikatorn förblir på.
Om maskinen pausas under någon funktion som involverar temperaturmätning, kommer den senast uppmätta temperaturen att visas på temperaturindikatorn. Den motsvarande temperaturzonen blinkar i cirka 30 sekunder. Om maskinen förblir pausad efter 30 sekunder, piper summern i 1 sekund, och temperaturindikatorn tänds helt.

**Avslut/slutförande**

Nedräkningsslut: När nedräkningen är klar piper summern tre gånger. Timern visar 00:00, den inställda hastigheten blinkar kontinuerligt, och panelen blinkar tills start/stopp-knappen trycks in för att återgå maskinen till standbyläge.

Avslut av temperaturläge: När en funktion som involverar temperaturmätning (t.ex. anpassat eller knådningsläge) är aktiv, stannar maskinen automatiskt när den är klar. Temperaturindikatorn visar den senast uppmätta temperaturen och blinkar i 1 minut. Om ingen åtgärd vidtas efter 1 minut, piper summern i 1 sekund, och indikatorn förblir helt tänd och blinkar tills start/stopp-knappen trycks in, vilket återför maskinen till standbyläge.

Avslut av jäsningsläge: När jäsningsläget är klart, visar indikatorn den inställda jäsningstemperaturen och blinkar i 1 minut. Om ingen ytterligare åtgärd vidtas inom 1 minut, piper summern i 1 sekund, och indikatorn tänds helt och blinkar tills start/stopp-knappen trycks in, vilket återför maskinen till standbyläge.

## Funktionsinställningsprocess

**Anpassat läge – Utan tidsinställning:**

Vrid hastighetsvredet för att justera hastigheten.
Tryck på start/stopp-knappen på hastighetsvredets mittpanel.
Maskinen börjar arbeta. Timern räknar uppåt, den inställda hastigheten visas, och temperaturmätningen aktiveras, vilket orsakar att temperaturen stiger.
Hastighetsjusteringar kan göras i realtid genom att vrida hastighetsvredet under drift.

**Anpassat läge – Med tidsinställning**

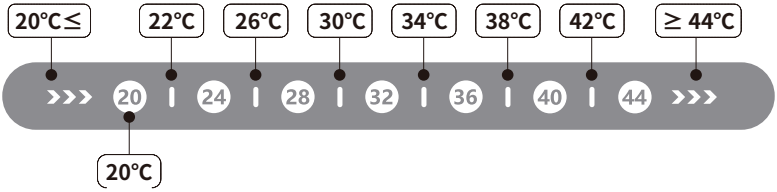
Vrid hastighetsvredet för att ställa in önskad hastighet.
Tryck en gång på ”Tid”-knappen för att ställa in arbetstiden.
Tryck på start/stopp-knappen på hastighetsvredets mittpanel.
Maskinen startar, timern räknar ner, den inställda hastigheten visas, och temperaturmätningen aktiveras, vilket orsakar att temperaturen stiger.
Hastighetsjusteringar kan göras i realtid genom att vrida hastighetsvredet under drift.

**Andra funktioner (Knådning/Vispning/Blandning/Jäsning/Expansion)**

Standardinställning:
Tryck på ”Funktion”-knappen för att välja önskad funktionsmeny.
Tryck på start/stopp-knappen på hastighetsvredets mittpanel.
Maskinen börjar arbeta.
Parameterjustering:
Tryck på ”Funktion”-knappen för att välja önskad funktionsmeny.
Justera hastighet, temperatur eller tid efter behov.
Tryck på start/stopp-knappen på hastighetsvredets mittpanel.
Maskinen startar, och hastigheten kan justeras efter behov under drift.

## Temperaturindikator

Maskinen använder en infraröd temperatursond för att upptäcka temperaturen i skålen och visar den i realtid på temperaturindikatorn på den elektroniska panelen. Under matlagningsprocessen kan du övervaka matens temperatur på indikatorn och vidta lämpliga temperaturkontrollåtgärder enligt receptet, vilket säkerställer att maten bearbetas i sitt optimala tillstånd.




Temperaturdetekteringsfunktionen är specifikt utformad för bakningsingredienser, såsom mjöl, vätskor etc., och bör inte användas för andra ändamål.

Temperaturindikatorn ger en generell trend av temperaturförändringar. Dess avläsningar är endast för referens. För att uppnå högre temperaturmätningsnoggrannhet, överväg att använda en separat temperaturmätningsenhet.

Temperaturdetekteringsprogrammet fungerar samtidigt med blandningsprogrammet, och indikatorn speglar temperaturförändringarna hos ingredienserna i skålen under drift.

När blandningen pausas eller stoppas, visar indikatorn den senast uppmätta temperaturen i cirka 30 sekunder innan den återgår till standardläget.

I jäsningsläge justeras temperaturindikatorn från starttemperaturen till den inställda jäsningstemperaturen, vilket indikerar att jäsningsprocessen pågår.

# SE SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

Innan rengöring, koppla ur maskinen och låt den svalna ordentligt. Sänk inte ned denna produkt, strömkabel eller kontakt i vatten eller andra vätskor för att undvika brand, läckage eller personlig säkerhet. Se till att koppla ur först. Rengör regelbundet enligt följande.

**Köksmaskin**

Torka av maskinens utsida med en mjuk, fuktig trasa. Undvik att vatten kommer i kontakt med elektriska komponenter.
Sänk inte ned maskinen eller dess komponenter i vatten.

**Tillbehör**

Ta bort tillbehören (t.ex. knådkrok, visp, flat visp) och tvätta dem med varmt tvållödder. Skölj noggrant och torka helt innan förvaring.
Dessa delar är diskmaskinssäkra.

**Blandskål**

Ta bort skålen och tvätta den med varmt tvållödder. Undvik att använda slipande rengöringsmedel eller verktyg för att förhindra repor.
Torka skålen noggrant innan du monterar den igen.

**Förhindra dammansamling**

Rengör regelbundet slitsar, ventiler och svåråtkomliga områden med en mjuk borste för att förhindra uppbyggnad av rester eller damm.

# SE FELSÖKNING

| Fel | Orsak | Åtgärdsmetod |
|---|---|---|
| Plötsligt stopp och ingen respons under drift | 1. Motoröverhettning aktiverar överhettningsskydd.<br>2. Strömavbrott. | Vrid strömbrytaren till '0', koppla ur, låt svalna i 15–30 minuter och starta sedan om.<br>Se till att strömförsörjningen är återställd. |
| Ingen funktion när hastighetsvredet vrids | 1. Strömkontakten inte ordentligt ansluten.<br>2. Maskinhuvudet inte fastklämt på plats. | Kontrollera strömkontaktens anslutning.<br>Se till att maskinhuvudet är ordentligt fastklämt. |
| Högt arbetsljud | 1. Höghastighetsdrift ger mer ljud.<br>2. Överbelastad med mat.<br>3. Spänningsinstabilitet. | Välj rekommenderad hastighet.<br>Minska mängden mat.<br>Stoppa maskinen om spänningen är instabil eller låt den svalna. |
| Maskinens hastighet sjunker eller är instabil | 1. Härdad maskinsmörjolja på grund av låg temperatur.<br>2. Överskott av mat eller hård mat.<br>3. Plötsliga spänningsfall. | Låt maskinen gå på tomgång i 5 minuter för att mjuka upp oljan.<br>Minska mängden mat.<br>Sluta använda tills spänningen stabiliseras. |
| Skakningar | 1. Fotkudde på basen saknas.<br>2. Maskinen står inte på en stabil, plan yta. | Kontrollera fotkudden.<br>Placera maskinen på en plan, stabil yta. |
| Svårigheter att montera maskinhuvud eller skål | Skållock eller skål inte korrekt installerade. | Vrid stänkskyddet och montera det korrekt. |
| Svårt att ta bort skålen efter användning | Matrester i botten av blandningskitteln. | Rengör och torka slitsarna i botten av skålen. |
| Maskinen visar 'E1' | Motorskydd eller problem med motorkabel. | Tryck och håll ned start/stopp-knappen i 3 sekunder för att starta om.<br>Kontakta servicecentret om problemet kvarstår. |
| Maskinen visar 'E2' | Onormal jäsning, NTC-kortslutning eller öppen krets. | Tryck och håll ned start/stopp-knappen i 3 sekunder för att starta om.<br>Kontakta servicecentret om problemet kvarstår. |

# SE SÄKERHETSVARNING

- Läs manualen innan du använder köksmaskinen.
- Koppla ur innan du byter tillbehör.
- Använd endast maskinens tillbehör för avsedda ändamål.
- Håll kontakten ren och oskadad.
- Undvik elektriska stötar – sätt inte i eller dra ur med våta händer.
- Håll borta från brandfarliga material.
- Använd eller förvara inte köksmaskinen i någon extrem miljö. Maskinen är endast avsedd för inomhusbruk.
- Placera köksmaskinen minst 30 cm från väggen eller andra brandfarliga material.
- Använd inte köksmaskinen för andra ändamål än dess avsedda användning.
- Håll borta från barn.
- Håll onödiga föremål borta från roterande delar för att undvika skada.
- Placera köksmaskinen på en värmebeständig och plan yta.

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

- Märkspänning: 220–240 V~
- Märkfrekvens: 50–60 Hz
- Märkeffekt: 700W
- Skålkapacitet: 6 L
- Nettovikt: 6,8 kg

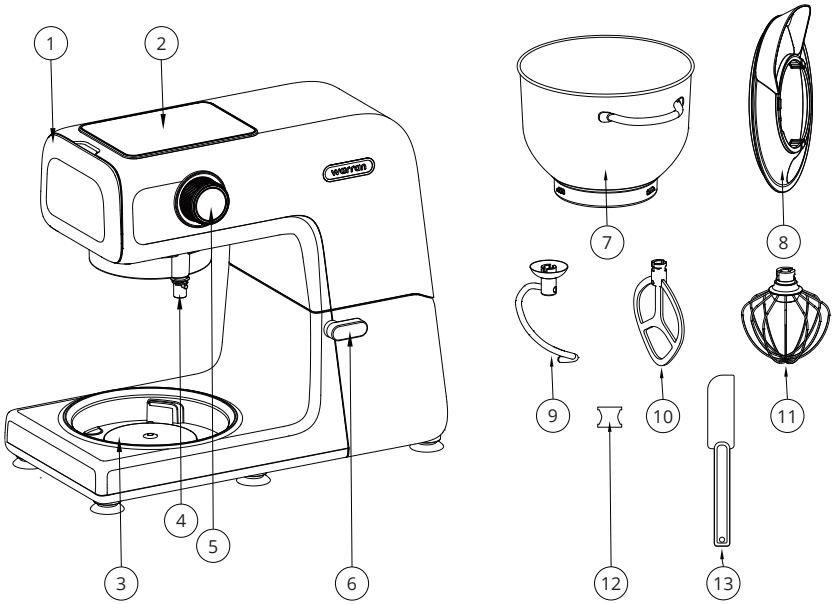
**Så här kasserar du produkten:**

Den här apparaten har identifierats i enlighet med europeiska direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Det innebär att den kan vara skadlig för miljön och människors hälsa på grund av att den innehåller farliga ämnen. Vänligen kassera den här produkten vid en offentlig återvinningsstation.

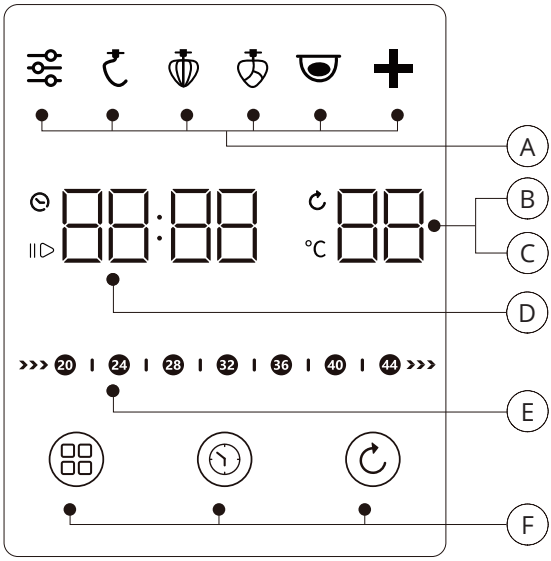
Om du har några frågor eller behöver hjälp med din köksmaskin, vänligen kontakta service@onyxcookware.se

# NO PRODUKTSTRUKTURSKJEMA




1. Frontdeksel på utløpsenden
2. Display
3. Varmeelement
4. Utløpsaksel
5. Hastighetsknapp (Start-stopp-knapp)
6. Låsehåndtak for hodet
7. Rørebolle
8. Bolledekke
9. Eltekrok
10. K-spade
11. Visp
12. Silikonhylse
13. Skrape

# NO DISPLAYDIAGRAM



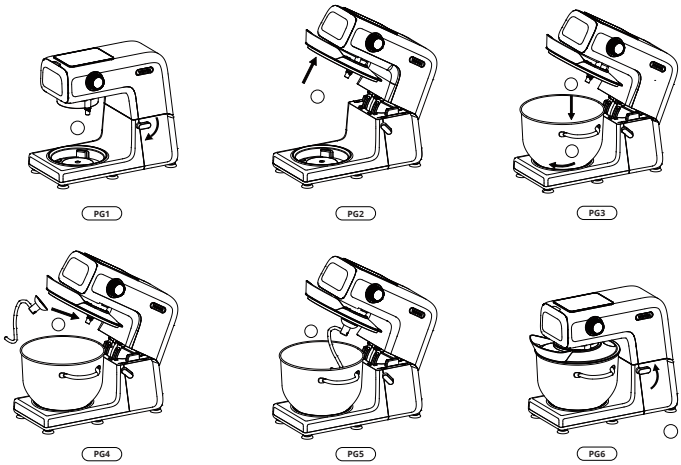

| | | | |
|---|---|---|---|
| A | Funksjonsområde | D | Tid |
| B | Fermenteringstemperatur | E | Temperaturfremdriftsindikator |
| C | Hastighetsnivå | F | Berøringsknapper for valg |

# NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

## Før første bruk

- Fjern all emballasje. Sørg for at kjøkkenmaskinen ikke er skadet.
- Rengjør kjøkkenmaskinen med en fuktig klut.
- Plasser den på en varmebestandig, stabil og jevn overflate.
- Rengjør alle tilbehør med vann og tørk grundig. Sjekk at alle deler er riktig installert.

## Slik fungerer den:




1. Drei låsehåndtaket for hodet med klokken for å løfte maskinhodet som vist i PG1.
2. Juster den konkave posisjonen på bolledekket med den konvekse posisjonen på røreenden, og installer det på røreenden av maskinen som vist i PG2.
3. Vei opp ingrediensene som skal behandles og legg dem i bollen, og monter deretter bollen i maskinen. Bollen skal ikke overfylles; maksimal tillatt melvekt er 1 kg. (PG3)
4. Drei bollen med klokken til låsen er skrudd inn og låst som vist i PG3.
5. Installer et tilbehør på maskinhodets utløpsaksel. Når eltekroken er valgt, anbefales det å installere gummihylsen (PG4) på skjøten til funksjonsstangens hode.
6. Skyv det valgte tilbehøret opp og drei det mot klokken til låst posisjon som vist i PG5.
7. Trykk på låsehåndtaket for hodet mens du presser maskinhodet ned til du hører et klikk, noe som indikerer at maskinen er låst. På dette tidspunktet spretter maskinhodet tilbake til horisontal posisjon som vist i PG6.

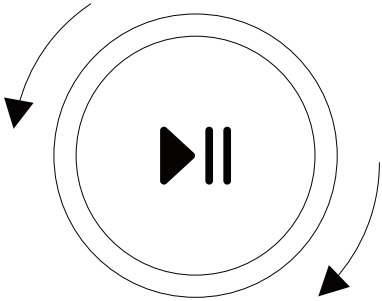
# NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

8 Koble til støpselet, slå på strømbryteren, og velg funksjonen i toppdisplayet etter behov.

9 Drei hastighetsknappen til ønsket posisjon, juster arbeidstiden etter behov, og trykk på start-stopp-knappen for å begynne å røre.

10 Når maten oppfyller kravene, trykk på start-stopp-knappen på midtpanelet av hastighetsknappen for å pause prosessen. Etter å ha bekreftet at maten i bollen er rørt til ønsket tilstand, trykk og hold inne start-stopp-knappen for å avslutte maskinens standbytilstand.

11 Etter avsluttet røring, drei låsehåndtaket for hodet med klokken, løft maskinhodet opp, skru rørebolle mot klokken fra maskinen, og ta ut maten.



**Start/pause**

Etter innstilling, trykk på knappen for å starte maskinen, eller trykk igjen for å pause maskinens drift.

**Strøm på/av**

Trykk og hold inne knappen i 3 sekunder. Hvis maskinen er i standby-modus, vil den slå seg på.

**Tid/hastighet**

Drei ytterringen for å justere tid eller hastighet. Drei med klokken for å øke eller mot klokken for å redusere.

**Tidsinnstilling**

I området 0–10 minutter kan tiden justeres i intervaller på 30 sekunder; i området 10–90 minutter kan den justeres i intervaller på 1 minutt. Etter å ha stilt inn tiden, trykk på start/stopp-knappen plassert i midten av hastighetsknappen for å starte maskinen.

**Hastighetsinnstilling**

Drei knappen med klokken for å øke hastigheten eller mot klokken for å redusere den. Tilgjengelige hastighetsnivåer avhenger av valgt funksjonsmodus. For mer informasjon, se avsnittet ”Menuprogram”. Etter å ha stilt inn hastigheten, trykk på start/stopp-knappen i midten av hastighetsknappen for å starte maskinen.

**Fermenteringstemperatur**

I fermenteringsmodus, berør ”hastighets”-knappen for å justere fermenteringstemperaturen. Drei knappen med klokken for å øke temperaturen eller mot klokken for å redusere den. Etter å ha stilt inn fermenteringstemperaturen, trykk på start/stopp-knappen i midten av hastighetsknappen for å starte maskinen.

Maksimal tillatt melvekt er 1 kg, og forholdet mellom væske og mel må ikke være mindre enn 0,55.

# NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

## Programmer

| | Standard-tid | Standard hastighet/ temperatur | Justerbart område (Tid) | Justerbart område (Hastighet/tempe-ratur) |
|---|---|---|---|---|
| | 00:00 | 00 | 0-30 | 1-11 |
| | 10:00 | 03 | 0-20 | 1-4 |
| | 03:00 | 10 | 0-10 | 7-11 |
| | 06:00 | 03 | 0-10 | 1-9 |
| | 60:00 | 28 °C | 0-90 | 25-45 °C |
| | 03:00 | 05 | 0-10 | 3-9 |

## Displaystatus

**Påslått tilstand**

Når maskinen slås på, vil summetonen høres en lang gang, displayet lyser opp i 1 sekund, og maskinen går inn i standby-modus. ”Egendefinert”-ikonet vil blinke, mens ikonene ”Funksjon”, ”Tid”, ”Hastighet”, ”Temperatur” og temperaturfremdriftsindikatoren forblir tent. Tid og temperatur vises som henholdsvis 00:00 og 00. Drei hastighetsknappen for å justere hastigheten etter behov, og trykk på start/stopp-knappen for å starte maskinen.

I standby-modus, trykk og hold inne start/stopp-knappen i 3 sekunder for å slå av maskinen, og slukk alle indikatorlys. Hvis strømkontakten er tilkoblet, men maskinen er av, vil trykk på start/stopp-knappen aktivere displaypanelet.

Hvis maskinen er i standby og ingen operasjon utføres i løpet av 10 minutter, reduseres displayets lysstyrke til 30 %. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å gjenoppta driften. Hvis ingen operasjon utføres innen 30 minutter, vil maskinen automatisk slå seg av. Trykk på start/stopp-knappen for å vekke maskinen, som vil gå tilbake til standby-modus.

**Tilpasset modus**

Ikonet ”Tilpasset” og tid/hastighetsindikatorene forblir tent (den nåværende hastighetsinnstillingen vises for hastighetsindikasjonen). Ved å trykke på start/stopp-knappen starter maskinen, aktiverer timeren, starter temperaturmåling og oppdaterer temperaturindikatoren. Du kan justere hastigheten etter behov under drift ved hjelp av hastighetsknappen.

Tilpasset modus tillater innstilling av ønsket tid. Når tiden er satt, vil nedtellingen begynne automatisk etter at maskinen starter. Hvis tidtakingen starter fra 00:00, vil tiden telle oppover.

**Eltemodus**

Ikonet ”Elting” og tid/hastighetsindikatorene forblir tent (med standard hastighetsinnstilling vist). Ved å trykke på start/stopp-knappen starter maskinen, aktiverer timeren og starter temperaturmåling, som oppdaterer temperaturindikatoren. Hastighetsjusteringer er tillatt innenfor området hastighet 1–4 ved hjelp av hastighetsknappen.

Standard hastighet er 3, og standard varighet er 10 minutter. Spesifikt starter maskinen på lav hastighet i 5 sekunder, kjører på hastighet 1 i 30 sekunder, deretter hastighet 2 i 30 sekunder, og til slutt hastighet 3 i 9 minutter før den stopper når nedtellingen avsluttes. Hvis denne modusen er valgt, men start/stopp-knappen ikke trykkes, vil temperaturindikatoren blinke. Etter at maskinen starter, lyser indikatoren opp og går videre til riktig temperaturområde.

I eltemodus er maksimal tillatt melvekt 1 kg, med et anbefalt væske-til-mel-forhold på 0,55 eller høyere.

**Gjæringsmodus**

Standard varighet er 60 minutter, og standard gjæringstemperatur er 28 °C. Når gjæringsmodus er aktivert, varmes maskinen opp til nedtellingen avsluttes. Under innstilling av gjæringsparametere blinker temperaturindikatoren. Når gjæringen starter, lyser indikatoren opp og går syklisk fra venstre til høyre til den innstilte gjæringstemperaturen er nådd og opprettholdt. Indikatoren viser normal gjæringsprosess, men gir ikke temperaturmåling.

**Pause**

Trykk på start/stopp-knappen mens maskinen er i drift, og den vil stoppe. Den tilsvarende funksjonens tekstindikator vil blinke, etiketten ”Pause” vil forbli tent, timeren vil pause og blinke, og hastighetsindikatoren vil forbli på.
Hvis maskinen er satt på pause under en funksjon som involverer temperaturmåling, vil den sist målte temperaturen vises på temperaturindikatoren. Den tilsvarende temperatursonen vil blinke i omtrent 30 sekunder. Hvis maskinen forblir i pause etter 30 sekunder, vil summetonen pipe i 1 sekund, og temperaturindikatoren vil lyse helt opp.

**Slutt/fullføring**

Fullføring av nedtelling: Når nedtellingen er ferdig, vil summetonen pipe tre ganger. Timeren vil vise 00:00, den innstilte hastigheten vil blinke kontinuerlig, og panelet vil blinke til start/stopp-knappen trykkes for å returnere maskinen til standby-modus.

Fullføring av temperaturmodus: Når en funksjon som involverer temperaturmåling (f.eks. tilpasset eller eltemodus) er aktiv, vil maskinen stoppe automatisk når den er ferdig. Temperaturindikatoren vil vise den sist målte temperaturen og blinke i 1 minutt. Hvis ingen handling tas etter 1 minutt, vil summetonen pipe i 1 sekund, og indikatoren vil forbli helt tent og blinke til start/stopp-knappen trykkes, og maskinen går tilbake til standby-modus.

Fullføring av gjæringsmodus: Når gjæringsmodusen avsluttes, vil indikatoren vise den innstilte gjæringstemperaturen og blinke i 1 minutt. Hvis ingen ytterligere handling tas innen 1 minutt, vil summetonen pipe i 1 sekund, og indikatoren vil lyse helt opp og blinke til start/stopp-knappen trykkes, og maskinen går tilbake til standby-modus.

## Funksjonsinnstillingsprosess

**Tilpasset modus – Ingen tidsinnstilling:**

Drei hastighetsknappen for å justere hastigheten.
Trykk på start/stopp-knappen på midtpanelet av hastighetsknappen.
Maskinen vil begynne å operere. Timeren vil telle oppover, den innstilte hastigheten vil vises, og temperaturmåling vil aktiveres, noe som får temperaturen til å stige.
Hastighetsjusteringer kan gjøres i sanntid ved å dreie hastighetsknappen under drift.

**Tilpasset modus – Med tidsinnstilling**

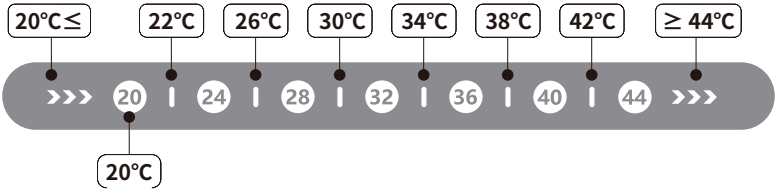
Drei hastighetsknappen for å sette ønsket hastighet.
Trykk på ”Tid”-knappen én gang for å stille inn arbeidstiden.
Trykk på start/stopp-knappen på midtpanelet av hastighetsknappen.
Maskinen vil starte, timeren vil telle ned, den innstilte hastigheten vil vises, og temperaturmåling vil aktiveres, noe som får temperaturen til å stige.
Hastighetsjusteringer kan gjøres i sanntid ved å dreie hastighetsknappen under drift.

**Andre funksjoner (Elting/Pisking/Blanding/Gjæring/Ekspansjon)**

Standardinnstilling:
Trykk på ”Funksjon”-knappen for å velge ønsket funksjonsmeny.
Trykk på start/stopp-knappen på midtpanelet av hastighetsknappen.
Maskinen vil begynne å operere.
Parameterjustering:
Trykk på ”Funksjon”-knappen for å velge ønsket funksjonsmeny.
Juster hastighet, temperatur eller tid etter behov.
Trykk på start/stopp-knappen på midtpanelet av hastighetsknappen.
Maskinen vil starte, og hastigheten kan justeres etter behov under drift.

## Temperaturindikator

Maskinen bruker en infrarød temperatursensor for å oppdage temperaturen i bollen og viser den i sanntid på temperaturindikatoren på det elektroniske panelet. Under matlagingsprosessen kan du overvåke matens temperatur på indikatoren og ta passende temperaturkontrolltiltak som kreves av oppskriften, og sikre at maten behandles i sin optimale tilstand.




Temperaturdeteksjonsfunksjonen er designet spesifikt for bakeingredienser, som mel, væsker osv., og bør ikke brukes til andre formål.

Temperaturindikatoren gir en generell trend av temperaturendringer. Målingene er kun for referanse. For å oppnå høyere nøyaktighet i temperaturmåling, vurder å bruke en separat temperaturmålingsenhet.

Temperaturdeteksjonsprogrammet opererer samtidig med blandeprogrammet, og indikatoren reflekterer temperaturendringene til ingrediensene i bollen under drift.

Når blandingen er satt på pause eller stoppet, vil indikatoren vise den sist målte temperaturen i omtrent 30 sekunder før den går tilbake til standardtilstanden.

I gjæringsmodus vil temperaturindikatoren justere seg fra starttemperaturen til den innstilte gjæringstemperaturen, og indikerer at gjæringsprosessen er i gang.

# NO VEDLIKEHOLD OG PLEIE

Før rengjøring, trekk ut støpselet og avkjøl maskinen grundig. Ikke senk dette produktet, strømkabelen eller støpselet i vann eller andre væsker for å unngå brann, lekkasje eller personlig sikkerhet. Sørg for å trekke ut støpselet først. Rengjør regelmessig som følger.

**Kjøkkenmaskin**

Tørk av maskinens ytre med en myk, fuktig klut. Unngå at vann kommer i kontakt med elektriske komponenter.

Ikke senk maskinen eller dens komponenter i vann.

**Tilbehør**

Fjern tilbehørene (f.eks. eltekrok, visp, flatvisp) og vask dem med varmt såpevann. Skyll grundig og tørk helt før lagring.

Disse delene tåler oppvaskmaskin.

**Blandebolle**

Fjern bollen og vask den med varmt såpevann. Unngå å bruke slipende rengjøringsmidler eller verktøy for å forhindre riper.

Tørk bollen grundig før montering.

**Forhindre støvoppbygging**

Rengjør regelmessig spalter, ventiler og vanskelig tilgjengelige områder med en myk børste for å forhindre opphopning av rester eller støv.

# NO FEILSØKING

| Feil | Årsak | Behandlingsmetode |
|---|---|---|
| Plutselig stopp og ingen respons under drift | 1. Motoroveroppheting aktiverer overopphetingsbeskyttelsen.<br>2. Strømbrudd. | Sett strømbryteren til '0', trekk ut støpselet, la den avkjøles i 15–30 minutter, og start deretter på nytt. Sørg for at strømforsyningen er gjenopprettet. |
| Ingen funksjon når hastighetsknappen dreies | 1. Strømpluggen er ikke sikkert tilkoblet.<br>2. Maskinhodet er ikke låst på plass. | Sjekk tilkoblingen av strømpluggen. Sørg for at maskinhodet er sikkert låst. |
| Høy arbeidslyd | 1. Høyhastighetsdrift gir mer støy.<br>2. Overbelastet med mat.<br>3. Spenningsustabilitet. | Velg anbefalt hastighet. Reduser matmengden. Stopp maskinen hvis spenningen er ustabil, eller la den avkjøles. |
| Maskinens hastighet synker eller er ustabil | 1. Herdet smøreolje i maskinen på grunn av lav temperatur.<br>2. For mye mat eller hard mat.<br>3. Plutselige spenningsfall. | La maskinen gå på tomgang i 5 minutter for å myke opp oljen. Reduser matmengden. Slutt å bruke til spenningen stabiliserer seg. |
| Risting | 1. Fotputen på basen mangler.<br>2. Maskinen står ikke på en stabil, jevn overflate. | Sjekk fotputen. Plasser maskinen på en jevn, stabil overflate. |
| Vanskeligheter med å montere maskinhode eller bolle | Bolledeksel eller bolle er ikke riktig installert. | Drei antisprutdekselet og monter det riktig. |
| Vanskelig å fjerne bollen etter bruk | Matrester i bunnen av rørekjelen. | Rengjør og tørk sporene i bunnen av bollen. |
| Maskinen viser 'E1' | Problemer med motorbeskyttelse eller motorkabel. | Trykk og hold start/stopp-knappen i 3 sekunder for å starte på nytt. Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer. |
| Maskinen viser 'E2' | Unormal gjæring, NTC-kortslutning eller åpen krets. | Trykk og hold start/stopp-knappen i 3 sekunder for å starte på nytt. Kontakt servicesenteret hvis problemet vedvarer. |

# NO SIKKERHETSADVARSEL

Vennligst les manualen før du bruker kjøkkenmaskinen.

Trekk ut støpselet før du bytter tilbehør.

Bruk kun maskinens tilbehør til deres tiltenkte formål.

Hold støpselet rent og uskadd.

Unngå elektrisk støt – ikke sett i eller trekk ut med våte hender.

Hold unna brennbare materialer.

Ikke bruk eller oppbevar kjøkkenmaskinen i ekstreme miljøer. Maskinen er kun for innendørs bruk.

Plasser kjøkkenmaskinen minst 30 cm fra veggen eller andre brennbare materialer.

Ikke bruk kjøkkenmaskinen til annet enn dens tiltenkte bruk.

Hold unna barn.

Hold unødvendige gjenstander borte fra roterende deler for å unngå skade.

Plasser kjøkkenmaskinen på en varmebestandig og jevn overflate.

## TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Nominell spenning: 220–240 V~
- Nominell frekvens: 50–60 Hz
- Nominell effekt: 700W
- Bollekapasitet: 6 L
- Nettovekt: 6,8 kg

**Slik avhendes produktet:**

Dette apparatet er identifisert i samsvar med det europeiske direktivet om avfall av elektrisk og elektronisk utstyr – WEEE.

Dette betyr at apparatet kan utgjøre en fare for miljøet og menneskers helse, siden det inneholder farlige stoffer. Anvend dette produktet til offentlig kildesortering.

Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med kjøkkenmaskinen din, vennligst kontakt service@onyxcookware.no

onyx cookware

service@onyxcookware.eu