



heating blender

User Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Display diagram	5
Security warning	6
Basic operations	7
Care and maintenance	11
Troubleshooting	12
Technical specifications	13

IT SOMMARIO

Diagramma della struttura del prodotto	44
Diagramma di visualizzazione	45
Avviso di sicurezza	46
Operazioni di base	47
Cura e manutenzione	51
Risoluzione dei problemi	52
Specifiche tecniche	53

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	14
Displaydiagram	15
Sikkerhedsadvarsel	16
Grundlæggende operationer	17
Pleje og vedligeholdelse	21
Fejlfinding	22
Tekniske specifikationer	23

NL INHOUDSTAFEL

Product structuurdigram	54
Displaydiagram	55
Beveiligingswaarschuwing	56
Basisoperaties	57
Verzorging en onderhoud	61
Probleemoplossing	62
Technische specificaties	63

DE INHALTSVERZEICHNIS

Produktstrukturschema	24
Anzeigeschema	25
Sicherheitswarnung	26
Grundlegende Operationen	27
Pflege und Wartung	31
Fehlerbehebung	32
Technische Spezifikationen	33

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

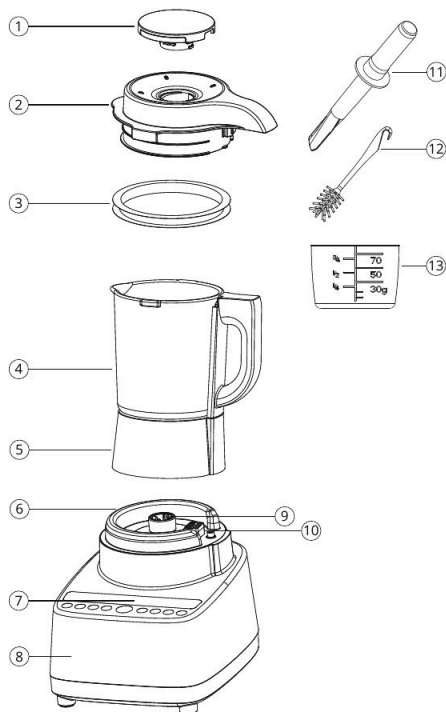
Produktstrukturschema	64
Displaydiagram	65
Säkerhetsvarning	66
Grundläggande operationer	67
Skötsel och underhåll	71
Felsökning	72
Tekniska specifikationer	73

FR TABLE DES MATIÈRES

Diagramme de structure du produit	34
Diagramme d'affichage	35
Avertissement de sécurité	36
Opérations de base	37
Entretien et maintenance	41
Dépannage	42
Spécifications techniques	43

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturskjema	74
Displaydiagram	75
Sikkerhetsadvarsel	76
Grunnleggende operasjoner	77
Vedlikehold og pleie	81
Feilsøking	82
Tekniske spesifikasjoner	83



1 Damp lid

2 Jar lid

3 Sealing ring

4 Blending jar

5 Jar base

6 Shock pad

7 Panel display

8 Base

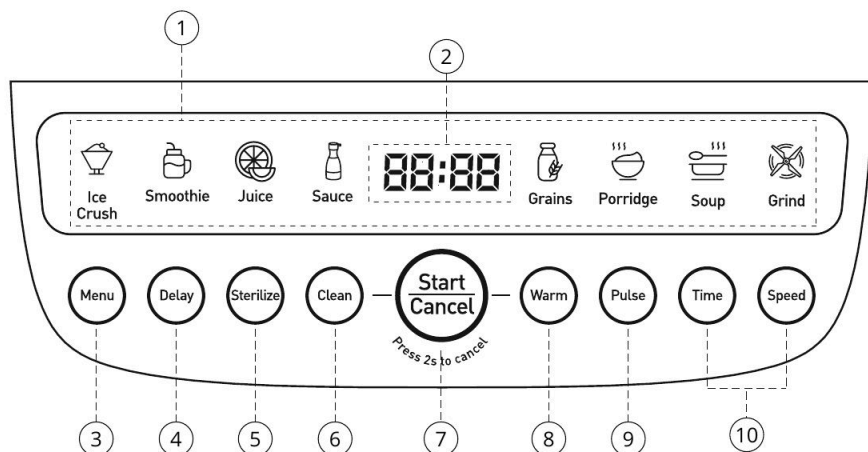
9 Actuator

10 Coupler

11 Stirring stick

12 Cleaning brush

13 Measuring cup



1 Functions
Displays selected pre-programmed function.

2 Working status display
Displays the remaining time of current program and speed/time setting.

3 Menu button
Selection of pre-programmed functions

Reservation button
Reservation timer can be set in a range of 1-24 hours. Press the "time" button, it will increase by 10min. Long press to increase rapidly. Default timer is 12 hours.

5 Sterilize button
Used for rapid cleaning of the inner wall of the jar. This cleaning mode uses heating.

6 Cleaning button
Used for rapid cleaning of the inner wall of the jar. This cleaning mode does not use heating.

7 Start / Stop button
Used to start or cancel selected function.

Warming button
The heating blender automatically enters keep warm mode after finished program. Pressing the button manually starts the keep warm function.

Pulse button
Used for quick manual stirring. Hold the button to stir. Stirring stops upon relieving the button.

Custom time/speed setting
Customizes the time and speed setting. The default time setting is 5 seconds, with a maximum of 3 minutes. The default speed setting is 5, and can be adjusted in 10 stages, 1-9 and H.



1. Read all instructions before using the appliance.
2. Ensure that the supply voltage corresponds to the voltage marked on the appliance.
3. This appliance shall not be used if the plug, power cord, or appliance is damaged.
4. If the supply cord is damaged, it shall be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. This appliance shall be used for its intended purpose only.
6. Household use only.
7. This appliance shall not be used by children.
8. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
9. Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised.
11. Never leave the appliance unattended while in operation.
12. Always disconnect the appliance from the power supply when not in use and before cleaning.
13. Do not use the appliance outdoors or in damp environments.
14. Place the appliance on a stable, level, and heat-resistant surface.
15. Do not cover the appliance during operation.
16. Do not immerse the glass jar in water.
17. Do not use this product empty, without ingredients in the jar or overloaded with ingredients exceeding the rated value.
18. Beware of hot steam and hot surface. Handle with care.
19. Be careful when pouring hot liquids.
20. Keep the appliance away from flammable materials.
21. Maintain a minimum distance of 30 cm from walls or other flammable objects.
22. Do not place the appliance on or near hot gas or electric burners or in a heated oven.
23. Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter or to contact hot surfaces.
24. The heating element surface is subject to residual heat after use.
25. The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
26. Do not clean the container with abrasive cleaners, steel wool, or sharp objects.
27. Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching moving parts.
28. The appliance shall not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off.
29. Allow the appliance to cool before cleaning, handling, or removing parts.
30. To disconnect, switch off the appliance and remove the plug from the wall outlet. Always pull the plug, never the power cord.
31. To protect against electric shock, the appliance, plug, and power cord shall not be immersed in water or other liquids.
32. Follow the instructions in the section "Care and Maintenance".
33. Save these instructions for future reference.

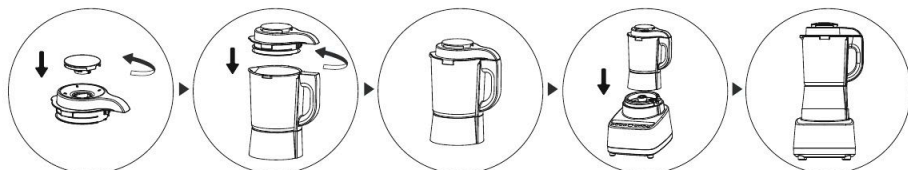
EN BASIC OPERATIONS

Before first use

- ✓ Remove all the packaging.
- ✓ Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- ✓ Clean the appliance and all the components.
- ✓ Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the appliance.

Assembly

- 1 Assemble the damp lid onto the jar lid.
- 2 Install the jar lid onto the blender jar.
- 3 Align the blender jar onto the machine base. The machine will not be able to start if components is placed incorrectly.



EN BASIC OPERATIONS

Function instructions

Note:

Cold drinks: The total amount of ingredients and water should not exceed 1750 ml.

Hot drinks: The total amount of ingredients and water should not exceed 1400 ml.

Function	Remarks	Heating
Ice Crush	Used for making various types of drinks with ice cubes.	⊗
Smoothie	Used for making various types of smoothies and milkshakes.	⊗
Juice	Used for making various fruit and vegetable juices.	⊗
Sauce	Used for making various sauces, such as peanut sauce. The recommended amount of ingredients should not exceed 400g.	⊗
Grains	Used for making various recipes with beans. The ratio of dry beans and water is about 1:13. the ratio of wet beans and water is about 1:9.	✓
Porridge	Used for making various rice and mixed grain porridge. The ratio is about 1:12.	✓
Soup	Used for making various thick soups.	✓
Grind	Used for manual grind.	⊗

Operating tips

Operating rules

Max continuous blending time should not exceed 6 minutes.

Rest: 1 minute between cycles.

After 3 cycles, cool for 15 minutes.

Max continuous heating time should not exceed 60 minutes.

If overheating: Cool for 20–30 minutes.

Machine will beep 5 times when finished and automatically enter keep warm mode and display will show "8888".

Ingredient guidelines

Cut ingredients:

Max 3 cm cubes.

Max 4 cm length.

Do not exceed capacity:

Hot: 1400 ml.

Cold: 1750 ml.

Recipes

The recipes provided are standard recipes and are recommended for best results.

Always follow the specified ingredient quantities to ensure proper performance and to avoid overflow or overloading the machine.

Note:

You may create your own recipes by using these as a reference for ingredient combinations and proportions.

However, do not exceed the recommended capacity of the blender.

Results may vary depending on the type, size, and quality of ingredients used. Slight differences in texture, taste, or consistency are normal.

Recipe name	Ingredients	Method
Mango Smoothie	200g mango, 100g plain yogurt, 3g lemon juice, 125g ice cubes	Peel the mango, cut it into small pieces, and freeze it in advance. Add the frozen mango, yogurt, and lemon juice to the glass blending jar. Then add the ice cubes. Touch the Menu button, select the Ice Crush function, then touch the Start/Stop button and wait until the program is complete. Note: If you are using only ice cubes to make a smoothie, use the DIY function instead. Select speed H, set the time to 20 seconds, and use 250g of ice cubes.
Pineapple Banana Milkshake	200g pineapple, 100g banana, 200g milk	Peel and cut the pineapple and banana into small pieces, then freeze them in advance. Put the frozen pineapple, frozen banana, and milk into the glass blending jar. Touch the Menu button, select the Smoothie function, then touch the Start/Stop button and wait for the program to finish.
Strawberry Smoothie	400g strawberries, 90g milk, 15g honey	Wash the strawberries, remove the stems, cut them into halves, and freeze them in advance. Put the frozen strawberries, milk, and honey into the glass blending jar. Touch the Menu button, select the Smoothie function, then touch the Start/Stop button and wait until the program ends.
Refreshing Vegetable and Fruit Juice	60g grapes, 75g celery, 1 kiwi fruit, 40g apple, 5g honey, 150mL drinking water	Wash all ingredients thoroughly. Cut the grapes, celery, and apple into small pieces. Peel the kiwi fruit and cut it into pieces. Put all prepared ingredients into the glass blending jar, then add the honey and drinking water. Press the Menu button, select the Juice function, then press the Start/Stop button and wait until processing is complete.
Kumquat Water Pear Pineapple Juice	150g pineapple, 150g pear, 10mL kumquat juice, 10 ice cubes, 1 kumquat, 150mL drinking water	Peel the pineapple and pear and cut them into small pieces. Cut the kumquat in half. Put the pineapple, pear, and drinking water into the glass blending jar. Touch the Menu button, select the Juice function, then touch the Start/Stop button and wait for the program to finish. Crush or break the ice cubes into smaller pieces if needed. Pour the prepared juice into a serving glass, then add the kumquat juice, ice cubes, and kumquat pieces as desired.

EN BASIC OPERATIONS

Recipe name	Ingredients	Method
Peanut Butter	400g roasted peanut kernels, 15g rock sugar, 40g oil (heated and cooled)	Put the roasted peanuts and rock sugar into the glass blending jar. Add the oil after it has been heated and allowed to cool. Touch the Menu button, select the Sauce function, then touch the Start/Stop button to begin. During operation, use the built-in stirring stick to help move the ingredients if they are not circulating well. Wait until the program is complete.
Sesame Sauce	400g white sesame seeds, 15g rock sugar, 15g oil	Spread the white sesame seeds evenly on a baking tray. Bake them with upper and lower heat at 150°C for 20 minutes. After roasting, allow the sesame seeds to cool to room temperature. Put the cooled sesame seeds and rock sugar into the glass blending jar, then add the oil. Touch the Menu button, select the Sauce function, then touch the Start/Stop button to begin. During operation, use the stirring stick to assist mixing if the ingredients are not moving properly. Wait until the program is complete.
Germ Soybean Milk	25g wheat germ, 25g soybeans, 600mL drinking water	Wash the soybeans thoroughly. Put the soybeans and wheat germ into the glass blending jar, then add the drinking water. Touch the Menu button, select the Grains function, then touch the Start/Stop button and wait until the program is complete.
Purple Sweet Potato and Red Bean Soybean Milk	30g red beans, 40g purple sweet potato, 600mL drinking water	Peel the purple sweet potato and cut it into small pieces. Put the purple sweet potato pieces and red beans into the glass blending jar, then add the drinking water. Touch the Menu button, select the Grains function, then touch the Start/Stop button and wait until the program is complete.
Health-Preserving Cereals Sweet Congee	50g purple rice, 30g red beans, 30g glutinous rice, 10g Job's tears, 10g seedless red dates, 10g brown sugar, 800mL drinking water	Prepare the ingredients as needed and place them into the glass blending jar. Add the drinking water. Touch the Menu button, select the Porridge function, then touch the Start/Stop button and wait until the program is complete.
Cauliflower Soup	100g cauliflower (without roots and stems), 50g onion, 50g potato, 100g milk, 250mL drinking water, appropriate amount of salt, appropriate amount of black pepper	Wash all ingredients thoroughly. Cut the cauliflower into small pieces, shred or slice the onion, and cut the potato into pieces. Put the cauliflower, onion, potato, milk, and drinking water into the glass blending jar. Fit the lid securely and install the jar on the main body. Touch the Menu button, select the Soup function, then touch the Start/Stop button and wait for the program to finish. After the soup is ready, pour it out and season with salt and black pepper. Stir well before serving.

Keeping the machine clean is essential for: Hygiene, consistent results and long product life.

Safety before cleaning

- ✓ Unplug the machine before cleaning removable parts.
- ✓ Do not use abrasive pads/steel wool. Do not use alcohol or solvent cleaners.
- ✓ Let the machine cool down completely.
- ✓ Never immerse the appliance, power cord, or plug in water.

Main unit

Wipe the exterior with a soft, damp cloth.
Do not place the appliance under running water.
Do not use a dishwasher.

Blending jar

Add an appropriate amount of water to the jar, install the lid, and place the jar onto the main body. Connect the power, select the "Cleaning" function, and press Start/Stop to begin the cleaning process. To avoid overflow and potential damage to the machine, do not use detergent or other easily foaming cleaning agents when using the automatic cleaning function.
When handling greasy residue or stubborn food remains, clean the jar manually using warm water and detergent. Take care when handling the blades, as they are very sharp.
Ensure all food residue is removed before reassembling the machine.
Do not place any parts in a dishwasher.

EN TROUBLESHOOTING

What you see / experience	What it means	Troubleshooting
The indicator light is not on	1. The power cord is not properly plugged in 2. The blending jar and the main body are not assembled properly 3. The jar lid is not installed properly	1. Check the power cord and ensure it is plugged in properly 2. Ensure that the mixing cup body is well coordinated with the main body 3. Tighten the cup lid again
The indicator light is on and the product is not working	Product malfunction	Contact customer support
Heating does not stop	Product malfunction	Contact customer support
Overflow	1. Inappropriate selection of function buttons 2. Add too much or too little ingredients and water	1. Select the corresponding menu according to the recipe or instruction manual 2. Operate according to the recipe or instruction manual
Sticky	1. The jar is not cleaned thoroughly 2. Adding too many ingredients 3. Inappropriate selection of function buttons	1. Clean the mixing cup thoroughly 2. Operate according to the recipe 3. Select the corresponding menu according to the recipe or instruction manual
Processing time is too long	Voltage too low	Check if the machine is getting the correct voltage
"E03" "E04" alarm	Abnormal voltage	Check if the machine is getting the correct voltage
"E19" alarm	The temperature inside the jar exceeds 85°C	Executing the heating recipe at this time may cause boiling and splashing. The temperature of the ingredients and water in the cup is high. Please replace them with normal temperature ingredients or add cold water before restarting the program.
"E01" "E05" "E06" "E13" alarm	Product malfunction	Unplug the power and wait for 1 minute, then reconnect and restart. If the issue persists, contact customer service

- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50Hz
- Rated power: 1000W
- Jar capacity: 1.75 L

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

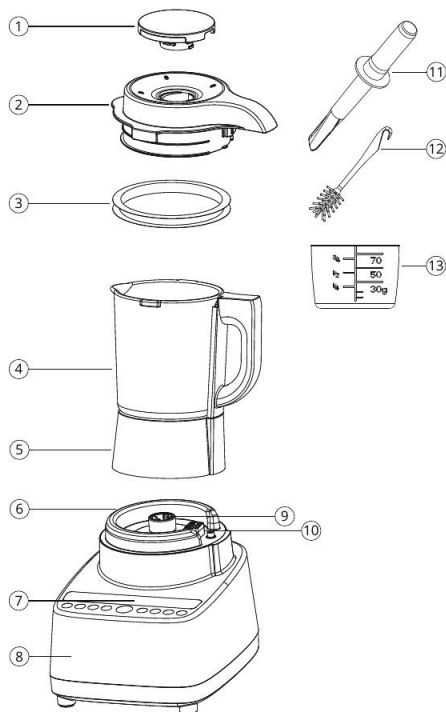


How to get rid of the product again:

This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive provides the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Please do not dispose of this product with unsorted household waste; use the municipal collection points provided for the recycling of WEEE.

DK PRODUKTSTRUKTURDIAGRAM



1 Damp låg

2 Kandelåg

3 Tætningsring

4 Blenderkande

5 Kande base

6 Stødpude

7 Paneldisplay

8 Base

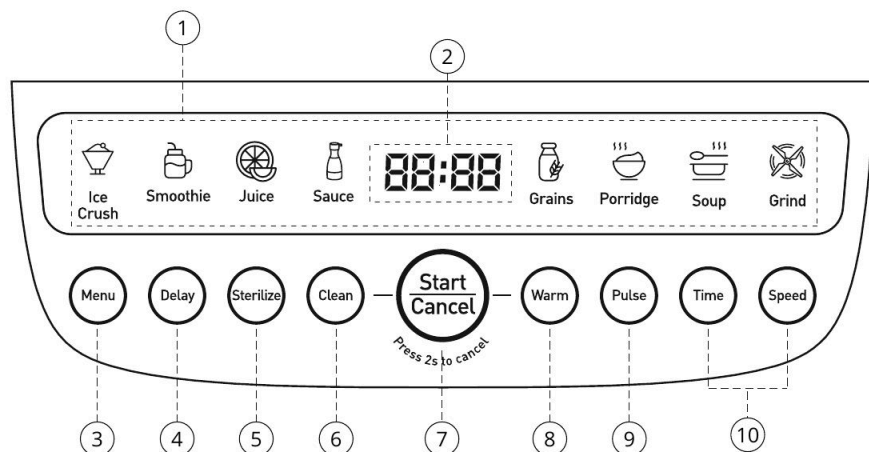
9 Aktuator

10 Kobling

11 Rørepind

12 Rensebørste

13 Målebæger



1 Funktioner
Viser valgt forudprogrammeret funktion

2 Statusvisning
Viser den resterende tid for det aktuelle program samt hastigheds-/tidsindstillingen.

3 Menu-knap
Valg af forudprogrammerede funktioner

Tidsindstillingsknap
Timeren kan indstilles fra 1-24 timer. Tryk på "time"-knappen, den øges med 10 min. Hold inde for hurtig øgning. Standard er 12 timer.

5 Steriliseringsknap
Bruges til hurtig rengøring af kandens inder-side. Denne funktion bruger opvarmning.

6 Rengøringsknap
Bruges til hurtig rengøring af kandens inder-side. Denne funktion bruger ikke opvarmning.

7 Start / Stop-knap
Bruges til at starte eller annullere valgt funktion.

8 Varmholdningsknap
Blenderen går automatisk i varmholdning efter programmet er færdigt. Tryk manuelt for at starte varmholdning.

9 Pulse-knap
Bruges til hurtig manuel omrøring. Hold knappen inde for at røre. Stopper når den slippes.

10 Brugerdefineret tid/hastighed
Justerer tid og hastighed. Standard tid er 5 sekunder, maks. 3 minutter. Standard hastighed er 5, justerbar i 10 trin, 1-9 og H.



1. Læs alle instruktioner, før apparatet tages i brug.
2. Sørg for, at forsyningsspændingen svarer til den spænding, der er angivet på apparatet.
3. Apparatet må ikke anvendes, hvis stik, ledning eller apparat er beskadiget.
4. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
5. Apparatet må kun anvendes til det tilsigtede formål.
6. Kun til husholdningsbrug.
7. Apparatet må ikke bruges af børn.
8. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde.
9. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
10. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
11. Lad aldrig apparatet være uden opsyn under brug.
12. Frakobl altid apparatet fra strømforsyningen, når det ikke er i brug, og før rengøring.
13. Brug ikke apparatet udendørs eller i fugtige omgivelser.
14. Placer apparatet på en stabil, plan og varmebestandig overflade.
15. Dæk ikke apparatet til under brug.
16. Nedsenk ikke glaskanden i vand.
17. Brug ikke dette produkt tomt, uden ingredienser i kanden eller med flere ingredienser end den angivne kapacitet.
18. Pas på varm damp og varme overflader. Håndter med forsigtighed.
19. Vær forsigtig, når du hælder varme væsker.
20. Hold apparatet væk fra brandbare materialer.
21. Hold en minimumsafstand på 30 cm til vægge eller andre brandbare genstande.
22. Placer ikke apparatet på eller i nærheden af varme gas- eller elblus eller i en opvarmet ovn.
23. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af et bord eller en bordplade eller komme i kontakt med varme overflader.
24. Overfladen på varmeelementet kan bevare restvarme efter brug.
25. Apparatet må ikke placeres i et skab under brug.
26. Rengør ikke beholderen med slibende rengøringsmidler, ståluld eller skarpe genstande.
27. Sluk apparatet og frakobl det fra strømforsyningen, før du skifter tilbehør eller nærmer dig bevægelige dele.
28. Apparatet må ikke forsynes via en ekstern afbryder, f.eks. en timer, eller tilsluttes et kredsløb, der jævnligt slås til og fra.
29. Lad apparatet køle af, før rengøring, håndtering eller afmontering af dele.
30. For at afbryde strømmen skal du slukke apparatet og tage stikket ud af stikkontakten. Træk altid i stikket, aldrig i ledningen.
31. For at beskytte mod elektrisk stød må apparatet, stikket og ledningen ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
32. Følg instruktionerne i afsnittet "Pleje og vedligeholdelse".
33. Gem disse instruktioner til senere brug.

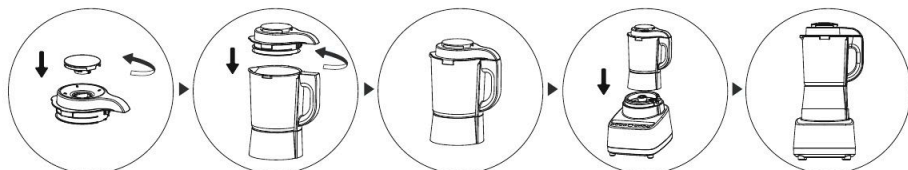
DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Før første brug

- ✓ Fjern al emballage.
- ✓ Rengør apparatet og alle delene.
- ✓ Placer apparatet på en varmebestandig, stabil og plan overflade.
- ✓ Kontrollér, at alle dele er korrekt monteret, og sørg for, at apparatet ikke er beskadiget.

Montering

- 1 Montér damplåget på kandellåget.
- 2 Montér kandellåget på blendekanden.
- 3 Sæt blendekanden korrekt på maskinens base. Maskinen kan ikke starte, hvis delene er placeret forkert.



DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Funktionsvejledning

Bemærk:

Kolde drikke: Den samlede mængde ingredienser og vand må ikke overstige 1750 ml.
Varme drikke: Den samlede mængde ingredienser og vand må ikke overstige 1400 ml.

Funktion	Remarks	Opvarmning
Isknusning	Bruges til at lave forskellige typer drikke med isterninger.	✗
Smoothie	Bruges til at lave forskellige typer smoothies og milkshakes.	✗
Juice	Bruges til at lave forskellige frugt- og grøntsagsjuicer.	✗
Sauce	Bruges til at lave forskellige saucer, f.eks. peanutsauce. Den anbefalede mængde ingredienser må ikke overstige 400 g.	✗
Korn	Bruges til at lave forskellige opskrifter med bønner. Forholdet mellem tørre bønner og vand er ca. 1:13. Forholdet mellem udblødte bønner og vand er ca. 1:9.	✓
Grød	Bruges til at lave forskellige ris- og blandede korngrød. Forholdet er ca. 1:12.	✓
Suppe	Bruges til at lave forskellige tykke supper.	✓
Kværn	Bruges til manuel kværning.	✗

Betjeningstips

Betjeningsregler

Den maksimale kontinuerlige blendetid må ikke overstige 6 minutter.

Pause: 1 minut mellem hver cyklus.

Efter 3 cyklusser skal maskinen køle af i 15 minutter.

Den maksimale kontinuerlige opvarmningstid må ikke overstige 60 minutter.

Ved overophedning: Lad maskinen køle af i 20–30 minutter.

Maskinen bipper 5 gange, når den er færdig, og går automatisk i varmholdningstilstand, og displayet viser "8888"

Retningslinjer for ingredienser

Skær ingredienserne:

Maks. 3 cm tern.

Maks. 4 cm længde.

Overskrid ikke kapaciteten:

Varmt: 1400 ml.

Koldt: 1750 ml.

Opskrifter

De angivne opskrifter er standardopskrifter og anbefales for at opnå de bedste resultater. Følg altid de angivne ingrediensmængder for at sikre korrekt funktion og undgå overløb eller overbelastning af maskinen.

Du kan lave dine egne opskrifter ved at bruge disse som reference for ingredienskombinationer og forhold.

Overskrid dog ikke blenderens anbefalede kapacitet.

Resultaterne kan variere afhængigt af typen, størrelsen og kvaliteten af de anvendte ingredienser.

Mindre forskelle i tekstur, smag eller konsistens er normale.

Bemærk:

Opskriftsnavn	Ingredienser	Fremgangsmåde
Mango Smoothie	200 g mango, 100 g naturelyoghurt, 3 g citronsaft, 125 g isterninger	Skræl mangoen, skær den i små stykker, og frys den på forhånd. Tilsæt den frosne mango, yoghurt og citronsaft til blendekanden af glas. Tilsæt derefter isterningerne. Tryk på menuknappen, vælg funktionen Isk nusning, og tryk derefter på Start/Stop-knappen, og vent, til programmet er afsluttet. Bemærk: Hvis du kun bruger isterninger til at lave en smoothie, skal du i stedet bruge DIY-funktionen. Vælg hastighed H, indstil tiden til 20 sekunder, og brug 250 g isterninger.
Ananas Banan Milkshake	200 g ananas, 100 g banan, 200 g mælk	Skræl og skær ananasen og bananen i små stykker, og frys dem derefter på forhånd. Kom den frosne ananas, den frosne banan og mælken i blendekanden af glas. Tryk på menuknappen, vælg Smoothie-funktionen, og tryk derefter på Start/Stop-knappen, og vent, til programmet er færdigt.
JordbærsMOOTHIE	400 g jordbær, 90 g mælk, 15 g honning	Vask jordbærrene, fjern stilkene, skær dem i halve, og frys dem på forhånd. Kom de frosne jordbær, mælken og honningen i blendekanden af glas. Tryk på menuknappen, vælg Smoothie-funktionen, og tryk derefter på Start/Stop-knappen, og vent, til programmet er slut.
Forfriskende grøntsags- og frugtjuice	60 g druer, 75 g bladselleri, 1 kiwi, 40 g æble, 5 g honning, 150 mL drikkevand	Vask alle ingredienser grundigt. Skær druer, bladselleri og æble i små stykker. Skræl kiwien og skær den i stykker. Kom alle de klargjorte ingredienser i blendekanden af glas, og tilsæt derefter honning og drikkevand. Tryk på menuknappen, vælg Juice-funktionen, tryk derefter på Start/Stop-knappen, og vent, til behandlingen er færdig.
Kumquat-, pære- og ananasjuice	150 g ananas, 150 g pære, 10 mL kumquatsaft, 10 isterninger, 1 kumquat, 150 mL drikkevand	Skræl ananasen og pæren, og skær dem i små stykker. Skær kumquatten i halve. Kom ananas, pære og drikkevand i blendekanden af glas. Tryk på menuknappen, vælg Juice-funktionen, og tryk derefter på Start/Stop-knappen, og vent, til programmet er færdigt. Knus eller bræk isterningerne i mindre stykker om nødvendigt. Hæld den færdige juice op i et serveringsglas, og tilsæt derefter kumquatsaft, isterninger og stykker af kumquat efter ønske.

Opskriftsnavn	Ingredienser	Fremgangsmåde
Peanutbutter	400 g ristede peanuts, 15 g kandissukker, 40 g olie (opvarmet og afkølet)	Kom de ristede peanuts og kandissukker i blendekanden af glas. Tilsæt olien, når den er blevet opvarmet og har fået lov til at køle af. Tryk på menuknappen, vælg Sauce-funktionen, og tryk derefter på Start/Stop-knappen for at begynde. Under brug kan du anvende den indbyggede rørepind til at hjælpe ingredienserne med at bevæge sig, hvis de ikke cirkulerer ordentligt. Vent, til programmet er afsluttet.
Sesamsauce	400 g hvide sesamfrø, 15 g kandissukker, 15 g olie	Fordel de hvide sesamfrø jævnt på en bageplade. Bag dem med over- og undervarme ved 150°C i 20 minutter. Lad sesamfrøene køle af til stuetemperatur efter ristning. Kom de afkølede sesamfrø og kandissukker i blendekanden af glas, og tilsæt derefter olien. Tryk på menuknappen, vælg Sauce-funktionen, og tryk derefter på Start/Stop-knappen for at begynde. Under brug kan du anvende rørepinden til at hjælpe blandingen, hvis ingredienserne ikke bevæger sig korrekt. Vent, til programmet er afsluttet.
Sojamælk med hvedekim	25 g hvedekim, 25 g sojabønner, 600 mL drikkevand	Vask sojabønnerne grundigt. Kom sojabønnerne og hvedekimen i blendekanden af glas, og tilsæt derefter drikkevandet. Tryk på menuknappen, vælg Korn-funktionen, og tryk derefter på Start/Stop-knappen, og vent, til programmet er afsluttet.
Sojamælk med lilla sød kartoffel og røde bønner	30 g røde bønner, 40 g lilla sød kartoffel, 600 mL drikkevand	Skræl den lilla søde kartoffel, og skær den i små stykker. Kom stykkerne af lilla sød kartoffel og de røde bønner i blendekanden af glas, og tilsæt derefter drikkevandet. Tryk på menuknappen, vælg Korn-funktionen, og tryk derefter på Start/Stop-knappen, og vent, til programmet er afsluttet.
Sød sundhedsgrød med korn	50 g lilla ris, 30 g røde bønner, 30 g glutinøse ris, 10 g coixfrø, 10 g røde dadler uden sten, 10 g brun farin, 800 mL drikkevand	Klargør ingredienserne efter behov, og kom dem i blendekanden af glas. Tilsæt drikkevandet. Tryk på menuknappen, vælg Grød-funktionen, og tryk derefter på Start/Stop-knappen, og vent, til programmet er afsluttet.
Blomkålssuppe	100 g blomkål (uden rod og stængler), 50 g løg, 50 g kartoffel, 100 g mælk, 250 mL drikkevand, passende mængde salt, passende mængde sort peber	Vask alle ingredienser grundigt. Skær blomkålen i små stykker, snit eller skær løget i skiver, og skær kartofflen i stykker. Kom blomkål, løg, kartoffel, mælk og drikkevand i blendekanden af glas. Sæt låget godt fast, og monter kanden på hovedenheden. Tryk på menuknappen, vælg Suppe-funktionen, og tryk derefter på Start/Stop-knappen, og vent, til programmet er færdigt. Når suppen er klar, hældes den op og smages til med salt og sort peber. Rør godt rundt før servering.

Det er vigtigt at holde maskinen ren for at sikre: hygiejne, ensartede resultater og lang levetid.

Sikkerhed før rengøring



Tag stikket ud af maskinen, før du rengør aftagelige dele.



Brug ikke skuresvampe/stålluld. Brug ikke alkohol eller opløsningsmiddelbaserede rengøringsmidler.



Lad maskinen køle helt af.



Nedsænk aldrig apparatet, ledningen eller stikket i vand.

Hovedenhed

Tør ydersiden af med en blød, fugtig klud.
Placer ikke apparatet under rindende vand.
Brug ikke opvaskemaskine.

Blendekande

Tilsæt en passende mængde vand i kanden, monter låget, og sæt kanden på hovedenheden. Tilslut strømmen, vælg funktionen "Rengøring", og tryk på Start/Stop for at starte rengøringsprocessen. For at undgå overløb og mulig skade på maskinen må du ikke bruge opvaskemiddel eller andre let skummende rengøringsmidler, når du bruger den automatiske rengøringsfunktion. Ved fedtede rester eller genstridige madrester skal kanden rengøres manuelt med varmt vand og rengøringsmiddel. Vær forsigtig ved håndtering af knivene, da de er meget skarpe. Sørg for, at alle madrester er fjernet, før maskinen samles igen. Ingen dele må komme i opvaskemaskinen.

Det du ser / oplever	Hvad det betyder	Fejlfinding
Indikatorlampen lyser ikke	1. Ledningen er ikke sat korrekt i 2. Blendekanden og hovedenheden er ikke samlet korrekt 3. Kandelåget er ikke monteret korrekt	1. Kontrollér ledningen, og sørg for, at den er sat korrekt i 2. Sørg for, at blendekanden er korrekt tilpasset hovedenheden 3. Stram låget på kanden igen
Indikatorlampen lyser, men produktet virker ikke	Produktfejl	Kontakt kundesupport
Opvarmningen stopper ikke	Produktfejl	Kontakt kundesupport
Overløb	1. Forkert valg af funktionsknapper 2. Der er tilsat for mange eller for få ingredienser og for meget eller for lidt vand	1. Vælg den relevante menu i henhold til opskriften eller brugsanvisningen 2. Følg opskriften eller brugsanvisningen under brug
Klistret	1. Kanden er ikke rengjort grundigt 2. Der er tilsat for mange ingredienser 3. Forkert valg af funktionsknapper	1. Rengør blendekanden grundigt 2. Følg opskriften under brug 3. Vælg den relevante menu i henhold til opskriften eller brugsanvisningen
Behandlingstiden er for lang	Spændingen er for lav	Kontrollér, om maskinen får den korrekte spænding
Alarmen "E03" "E04"	Unormal spænding	Kontrollér, om maskinen får den korrekte spænding
Alarmen "E19"	Temperaturen inde i kanden overstiger 85°C	Hvis du kører en opvarmningsopskrift på dette tidspunkt, kan det forårsage kogning og sprøjt. Temperaturen på ingredienserne og vandet i kanden er høj. Udskift dem med ingredienser ved normal temperatur eller tilsæt koldt vand, før programmet startes igen.
Alarmen "E01" "E05" "E06" "E13"	Produktfej	Tag stikket ud, og vent 1 minut, tilslut derefter igen og genstart. Hvis problemet fortsætter, skal du kontakte kundeservice

- Nominel spænding: 220-240V~
- Nominel frekvens: 50Hz
- Nominel effekt: 1000W
- Kande volumen: 1,75 L

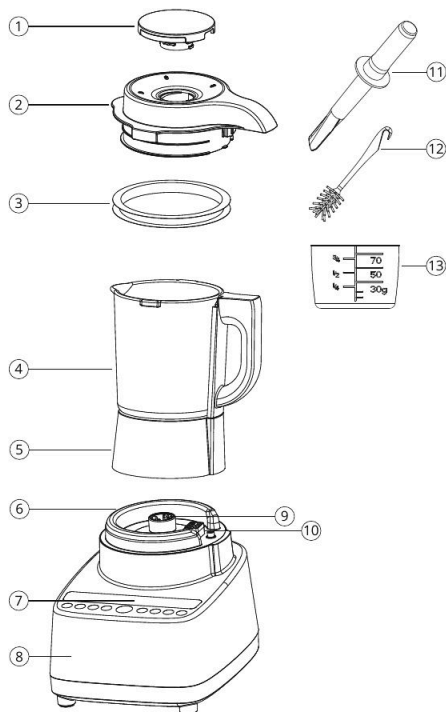
Hvis du har spørgsmål eller har brug for hjælp med din varmeblender, bedes du kontakte service@onyxcookware.dk



Når du skal skille dig af med produktet igen:

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Direktivet fastlægger rammerne for returnering og genanvendelse af brugte apparater, der gælder i hele EU.

Produktet må ikke bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald; benyt venligst de kommunale indsamlingssteder til genanvendelse af WEEE.



1 Dampfdeckel

2 Behälterdeckel

3 Dichtungsring

4 Mixbehälter

5 Behälterboden

6 Dämpfungspad

7 Displayfeld

8 Sockel

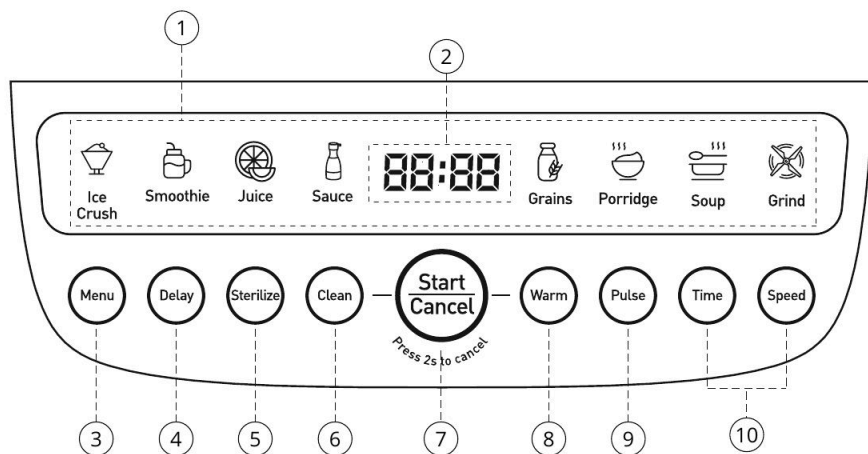
9 Antrieb

10 Kupplung

11 Rührstab

12 Reinigungsbürste

13 Messbecher



1 Funktionen

Zeigt die ausgewählte voreingestellte Funktion an

2 Betriebsstatusanzeige

Zeigt die verbleibende Zeit des aktuellen Programms sowie die Geschwindigkeits-/Zeiteinstellung an.

3 Menütaste

Auswahl voreingestellter Funktionen

Vorwahl-Taste

Der Vorwahl-Timer kann im Bereich von 1–24 Stunden eingestellt werden.

Drücken Sie die „Time“-Taste, um die Zeit um 10 Min. zu erhöhen. Gedrückt halten, um schneller zu erhöhen. Die Standardzeit beträgt 12 Stunden.

Sterilisier-Taste

Für die schnelle Reinigung der Innenwand des Behälters. Dieser Reinigungsmodus verwendet Wärme.

6 Reinigungs-Taste

Für die schnelle Reinigung der Innenwand des Behälters. Dieser Reinigungsmodus verwendet keine Wärme.

7 Start-/Stopptaste

Zum Starten oder Abbrechen der ausgewählten Funktion.

8 Warmhalte-Taste

Der Standmixer mit Heizfunktion wechselt nach Abschluss des Programms automatisch in den Warmhaltemodus. Durch manuelles Drücken der Taste wird die Warmhaltefunktion gestartet.

9 Puls-Taste

Für schnelles manuelles Rühren. Halten Sie die Taste gedrückt, um zu rühren. Wenn Sie die Taste loslassen, stoppt das Rühren.

10 Individuelle Zeit-/Geschwindigkeitseinstellung

Passt die Zeit- und Geschwindigkeitseinstellung individuell an. Die Standardzeit beträgt 5 Sekunden, maximal 3 Minuten. Die Standardgeschwindigkeit ist 5 und kann in 10 Stufen eingestellt werden: 1–9 und H.



1. Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts alle Anweisungen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
3. Dieses Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Stecker, Netzkabel oder Gerät beschädigt sind.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
6. Nur für den Hausgebrauch.
7. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden.
8. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
9. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
10. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
11. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
12. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird und vor der Reinigung.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchter Umgebung.
14. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
15. Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.
16. Tauchen Sie den Glasbehälter nicht in Wasser.
17. Verwenden Sie dieses Produkt nicht leer, ohne Zutaten im Behälter und überladen Sie es nicht mit Zutaten über den angegebenen Wert hinaus.
18. Vorsicht vor heißem Dampf und heißen Oberflächen. Vorsichtig handhaben.
19. Seien Sie vorsichtig beim Eingießen heißer Flüssigkeiten.
20. Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien fern.
21. Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm zu Wänden oder anderen brennbaren Gegenständen ein.
22. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochplatten oder in einen beheizten Ofen.
23. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
24. Die Oberfläche des Heizelements behält nach der Benutzung Restwärme.
25. Das Gerät darf während des Betriebs nicht in einem Schrank stehen.
26. Reinigen Sie den Behälter nicht mit scheuernden Reinigern, Stahlwolle oder scharfen Gegenständen.
27. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
28. Das Gerät darf nicht über ein externes Schaltgerät, z. B. eine Zeitschaltuhr, betrieben oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
29. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung, Handhabung oder dem Entfernen von Teilen abkühlen.
30. Zum Trennen das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie immer am Stecker, niemals am Netzkabel.
31. Zum Schutz vor Stromschlag dürfen Gerät, Stecker und Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
32. Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung“.
33. Bewahren Sie diese Anweisungen für spätere Verwendung auf.

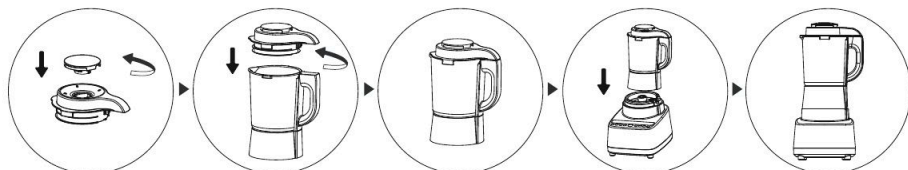
DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Vor dem ersten Gebrauch

- ✓ Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
- ✓ Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Oberfläche.
- ✓ Reinigen Sie das Gerät und alle Teile.
- ✓ Prüfen Sie, dass alle Teile korrekt montiert sind und das Gerät keine Schäden aufweist.

Montage

- 1 Setzen Sie den Dampfdeckel auf den Behälterdeckel.
- 2 Setzen Sie den Behälterdeckel auf den Mixbehälter.
- 3 Setzen Sie den Mixbehälter korrekt auf die Gerätebasis. Das Gerät startet nicht, wenn die Teile falsch eingesetzt sind.



DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Funktionshinweise

Hinweis:

Kalte Getränke: Die Gesamtmenge aus Zutaten und Wasser darf 1750 ml nicht überschreiten.
Heiße Getränke: Die Gesamtmenge aus Zutaten und Wasser darf 1400 ml nicht überschreiten.

Funktion	Hinweise	Erhitzen
Eis zerkleinern	Für verschiedene Getränke mit Eiswürfeln.	✗
Smoothie	Für verschiedene Smoothies und Milchshakes.	✗
Saft	Für verschiedene Obst- und Gemüsesäfte.	✗
Sauce	Für verschiedene Saucen, z. B. Erdnusssauce. Die empfohlene Zutatenmenge sollte 400 g nicht überschreiten.	✗
Körner	Für verschiedene Rezepte mit Bohnen. Das Verhältnis von trockenen Bohnen zu Wasser beträgt etwa 1:13. Das Verhältnis von eingeweichten Bohnen zu Wasser beträgt etwa 1:9.	✓
Brei	Für verschiedene Reis- und Mehrkornbreie. Das Verhältnis beträgt etwa 1:12.	✓
Suppe	Für verschiedene cremige Suppen.	✓
Mahlen	Für manuelles Mahlen.	✗

Bedienungstipps

Betriebshinweise

Die maximale ununterbrochene Mixzeit darf 6 Minuten nicht überschreiten.

Pause: 1 Minute zwischen den Durchgängen.

Nach 3 Durchgängen 15 Minuten abkühlen lassen.

Die maximale ununterbrochene Heizzeit darf 60 Minuten nicht überschreiten.

Bei Überhitzung: 20–30 Minuten abkühlen lassen.

Nach Abschluss ertönt 5-mal ein Signalton, das Gerät wechselt automatisch in den Warmhaltemodus und im Display erscheint „8888“.

Hinweise zu den Zutaten

Zutaten schneiden:

Max. 3 cm große Würfel.

Max. 4 cm Länge.

Füllmenge nicht überschreiten:

Heiß: 1400 ml.

Kalt: 1750 ml.

Rezepte

Die angegebenen Rezepte sind Standardrezepte und werden für die besten Ergebnisse empfohlen.

Halten Sie sich immer an die angegebenen Zutatenmengen, damit das Gerät korrekt arbeitet und kein Überlaufen oder Überladen entsteht.

Hinweis: Sie können auch eigene Rezepte erstellen und diese als Orientierung für

Zutatenkombinationen und Mengenverhältnisse nutzen.

Überschreiten Sie dabei jedoch nicht die empfohlene Kapazität des Mixers.

Die Ergebnisse können je nach Art, Größe und Qualität der verwendeten Zutaten variieren.

Leichte Unterschiede bei Textur, Geschmack oder Konsistenz sind normal.

Rezeptname	Zutaten	Zubereitung
Mango-Smoothie	200 g Mango, 100 g Naturjoghurt, 3 g Zitronensaft, 125 g Eiswürfel	Schälen Sie die Mango, schneiden Sie sie in kleine Stücke und frieren Sie sie vorher ein. Geben Sie die gefrorene Mango, den Joghurt und den Zitronensaft in den Glas-Mixbehälter. Geben Sie dann die Eiswürfel hinzu. Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie die Funktion „Eis zerkleinern“, drücken Sie dann Start/Stop und warten Sie, bis das Programm beendet ist. Hinweis: Wenn Sie einen Smoothie nur mit Eiswürfeln zubereiten, verwenden Sie stattdessen die DIY-Funktion. Wählen Sie Geschwindigkeit H, stellen Sie 20 Sekunden ein und verwenden Sie 250 g Eiswürfel.
Ananas-Bananen-Milchshake	200 g Ananas, 100 g Banane, 200 g Milch	Schälen und schneiden Sie Ananas und Banane in kleine Stücke und frieren Sie sie vorher ein. Geben Sie die gefrorene Ananas, die gefrorene Banane und die Milch in den Glas-Mixbehälter. Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie die Smoothie-Funktion, drücken Sie dann Start/Stop und warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Erdbeer-Smoothie	400 g Erdbeeren, 90 g Milch, 15 g Honig	Waschen Sie die Erdbeeren, entfernen Sie die Stiele, halbieren Sie sie und frieren Sie sie vorher ein. Geben Sie die gefrorenen Erdbeeren, die Milch und den Honig in den Glas-Mixbehälter. Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie die Smoothie-Funktion, drücken Sie dann Start/Stop und warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Erfrischender Gemüse- und Fruchtsaft	60 g Trauben, 75 g Sellerie, 1 Kiwi, 40 g Apfel, 5 g Honig, 150 ml Trinkwasser	Waschen Sie alle Zutaten gründlich. Schneiden Sie Trauben, Sellerie und Apfel in kleine Stücke. Schälen Sie die Kiwi und schneiden Sie sie in Stücke. Geben Sie alle vorbereiteten Zutaten in den Glas-Mixbehälter und fügen Sie dann Honig und Trinkwasser hinzu. Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie die Saft-Funktion und drücken Sie dann Start/Stop. Warten Sie, bis die Zubereitung abgeschlossen ist.
Kumquat-, Birnen- und Ananassaft	150 g Ananas, 150 g Birne, 10 ml Kumquatsaft, 10 Eiswürfel, 1 Kumquat, 150 ml Trinkwasser	Schälen Sie Ananas und Birne und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Halbieren Sie die Kumquat. Geben Sie Ananas, Birne und Trinkwasser in den Glas-Mixbehälter. Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie die Saft-Funktion und drücken Sie dann Start/Stop. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Zerkleinern oder zerbrechen Sie die Eiswürfel bei Bedarf in kleinere Stücke. Gießen Sie den fertigen Saft in ein Servierglas und geben Sie dann nach Wunsch Kumquatsaft, Eiswürfel und Kumquatstücke hinzu.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Rezeptname	Zutaten	Zubereitung
Erdnussbutter	400 g geröstete Erdnussskerne, 15 g Kandiszucker, 40 g Öl (erhitzt und abgekühlt)	Geben Sie die gerösteten Erdnüsse und den Kandiszucker in den Glas-Mixbehälter. Fügen Sie das Öl hinzu, nachdem es erhitzt und wieder abgekühlt wurde. Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie die Sauce-Funktion und drücken Sie dann Start/Stop, um zu beginnen. Verwenden Sie während des Betriebs den integrierten Rührstab, um die Zutaten zu bewegen, falls sie nicht gut zirkulieren. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Sesamsauce	400 g weiße Sesamsamen, 15 g Kandiszucker, 15 g Öl	Verteilen Sie die weißen Sesamsamen gleichmäßig auf einem Backblech. Backen Sie sie bei Ober- und Unterhitze 20 Minuten lang bei 150 °C. Lassen Sie die Sesamsamen nach dem Rösten auf Raumtemperatur abkühlen. Geben Sie die abgekühlten Sesamsamen und den Kandiszucker in den Glas-Mixbehälter und fügen Sie dann das Öl hinzu. Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie die Sauce-Funktion und drücken Sie dann Start/Stop, um zu beginnen. Verwenden Sie während des Betriebs den Rührstab, wenn sich die Zutaten nicht richtig bewegen. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Sojamilch mit Weizenkeimen	25 g Weizenkeime, 25 g Sojabohnen, 600 ml Trinkwasser	Waschen Sie die Sojabohnen gründlich. Geben Sie die Sojabohnen und die Weizenkeime in den Glas-Mixbehälter und fügen Sie dann das Trinkwasser hinzu. Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie die Körner-Funktion und drücken Sie dann Start/Stop. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Sojamilch mit violetter Süßkartoffel und roten Bohnen	30 g rote Bohnen, 40 g violette Süßkartoffel, 600 ml Trinkwasser	Schälen Sie die violette Süßkartoffel und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Geben Sie die Stücke der violetten Süßkartoffel und die roten Bohnen in den Glas-Mixbehälter und fügen Sie dann das Trinkwasser hinzu. Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie die Körner-Funktion und drücken Sie dann Start/Stop. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Süßer Getreidebrei	50 g violetter Reis, 30 g rote Bohnen, 30 g Klebreis, 10 g Hiobstränen, 10 g rote Datteln ohne Kern, 10 g brauner Zucker, 800 ml Trinkwasser	Bereiten Sie die Zutaten nach Bedarf vor und geben Sie sie in den Glas-Mixbehälter. Fügen Sie das Trinkwasser hinzu. Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie die Brei-Funktion und drücken Sie dann Start/Stop. Warten Sie, bis das Programm beendet ist.
Blumenkohl-suppe	100 g Blumenkohl (ohne Wurzeln und Stiele), 50 g Zwiebel, 50 g Kartoffel, 100 g Milch, 250 ml Trinkwasser, etwas Salz, etwas schwarzer Pfeffer	Waschen Sie alle Zutaten gründlich. Schneiden Sie den Blumenkohl in kleine Stücke, raspeln oder schneiden Sie die Zwiebel und schneiden Sie die Kartoffel in Stücke. Geben Sie Blumenkohl, Zwiebel, Kartoffel, Milch und Trinkwasser in den Glas-Mixbehälter. Setzen Sie den Deckel sicher auf und stellen Sie den Behälter auf das Hauptgerät. Drücken Sie die Menütaste, wählen Sie die Suppen-Funktion und drücken Sie dann Start/Stop. Warten Sie, bis das Programm beendet ist. Gießen Sie die Suppe nach der Zubereitung aus und würzen Sie sie mit Salz und schwarzem Pfeffer. Vor dem Servieren gut umrühren.

Es ist wichtig, das Gerät sauber zu halten für: Hygiene, gleichbleibende Ergebnisse und eine lange Lebensdauer.

Sicherheit vor der Reinigung

-  Ziehen Sie vor der Reinigung abnehmbarer Teile den Netzstecker.
-  Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
-  Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Stahlwolle. Verwenden Sie keine Reiniger mit Alkohol oder Lösungsmitteln.
-  Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser.

Hauptgerät

Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Halten Sie das Gerät nicht unter fließendes Wasser. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

Mixbehälter

Geben Sie eine passende Menge Wasser in den Behälter, setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Behälter auf das Hauptgerät. Schließen Sie das Gerät an, wählen Sie die Funktion „Reinigung“ und drücken Sie Start/Stop, um den Reinigungsvorgang zu starten. Um Überlaufen und mögliche Schäden am Gerät zu vermeiden, verwenden Sie bei der automatischen Reinigungsfunktion kein Spülmittel und keine anderen stark schäumenden Reinigungsmittel. Bei fettigen Rückständen oder hartnäckigen Essensresten reinigen Sie den Behälter von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Klingen, da sie sehr scharf sind. Stellen Sie sicher, dass alle Speisereste entfernt sind, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen. Reinigen Sie keine Teile in der Spülmaschine.

Was Sie sehen / erleben	Bedeutung	Fehlerbehebung
Die Kontrollleuchte leuchtet nicht	1. Das Netzkabel ist nicht richtig eingesteckt 2. Der Mixbehälter und das Hauptgerät sind nicht richtig zusammengesetzt 3. Der Behälterdeckel ist nicht richtig eingesetzt	1. Prüfen Sie das Netzkabel und stellen Sie sicher, dass es richtig eingesteckt ist 2. Stellen Sie sicher, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Hauptgerät sitzt 3. Ziehen Sie den Deckel erneut fest
Die Kontrollleuchte leuchtet, aber das Gerät funktioniert nicht	Gerätefehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Das Erhitzen stoppt nicht	Gerätefehler	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Überlaufen	1. Falsche Funktionsauswahl 2. Zu viele oder zu wenige Zutaten und Wasser eingefüllt	1. Wählen Sie das passende Menü gemäß Rezept oder Bedienungsanleitung 2. Arbeiten Sie gemäß Rezept oder Bedienungsanleitung
Klebt an	1. Der Behälter wurde nicht gründlich gereinigt 2. Zu viele Zutaten eingefüllt 3. Falsche Funktionsauswahl	1. Reinigen Sie den Mixbehälter gründlich 2. Arbeiten Sie gemäß Rezept 3. Wählen Sie das passende Menü gemäß Rezept oder Bedienungsanleitung
Die Verarbeitungszeit ist zu lang	Spannung zu niedrig	Prüfen Sie, ob das Gerät die richtige Spannung erhält
Alarm „E03“ „E04“	Ungewöhnliche Spannung	Prüfen Sie, ob das Gerät die richtige Spannung erhält
Alarm "E19"	Die Temperatur im Behälter ist höher als 85 °C	Wenn Sie das Heizrezept jetzt ausführen, kann es zu Kochen und Spritzern kommen. Die Temperatur der Zutaten und des Wassers im Behälter ist hoch. Ersetzen Sie sie durch Zutaten mit normaler Temperatur oder geben Sie kaltes Wasser hinzu, bevor Sie das Programm neu starten.
Alarm "E01" "E05" "E06" "E13"	Gerätefehler	Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie 1 Minute. Schließen Sie das Gerät dann wieder an und starten Sie es neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

- Nennspannung: 220–240 V~
- Nennfrequenz: 50 Hz
- Nennleistung: 1000 W
- Behälterkapazität: 1,75 L

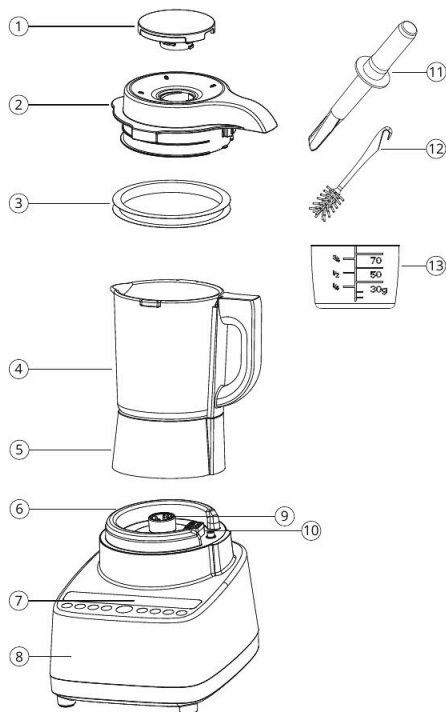
Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe mit Ihrem Standmixer mit Heizfunktion benötigen, kontaktieren Sie bitte service@onyxcookware.de



So entsorgen Sie das Gerät:

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie legt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung von Altgeräten fest.

Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den unsortierten Hausmüll, sondern nutzen Sie die kommunalen Sammelstellen für das Recycling von WEEE.



1 Couvercle étanche

2 Couvercle du bol

3 Joint d'étanchéité

4 Bol de mixage

5 Base du bol

6 Tampon amortisseur

7 Panel display

8 Base

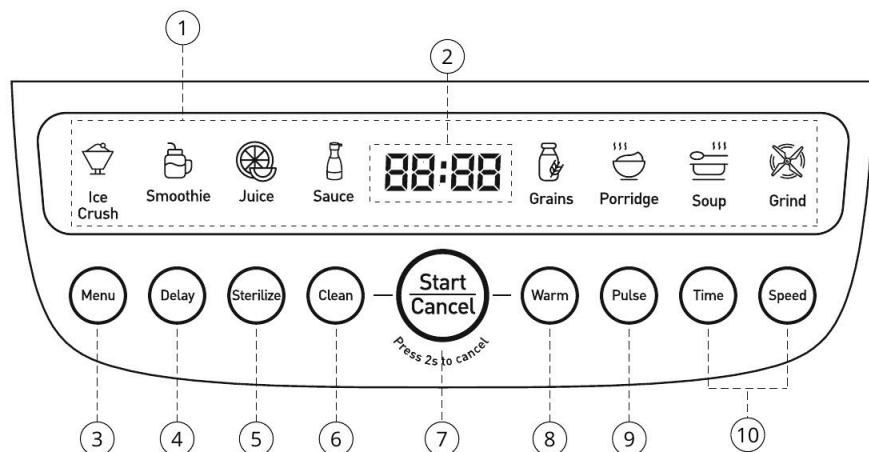
9 Actionneur

10 Coupleur

11 Bâton mélangeur

12 Brosse de nettoyage

13 Gobelet doseur



Fonctions

- 1 Affiche la fonction préprogrammée sélectionnée.

Affichage de l'état de fonctionnement

- 2 Affiche le temps restant du programme en cours ainsi que les réglages vitesse/temps.

Bouton Menu

- 3 Sélection des fonctions préprogrammées

Bouton de programmation différée

- 4 La minuterie peut être réglée de 1 à 24 heures. Appuyer sur « time » augmente de 10 min. Appui long pour augmentation rapide. Valeur par défaut : 12 heures.

Bouton Stérilisation

- 5 Utilisé pour un nettoyage rapide de la paroi interne du bol avec chauffage.

Bouton Nettoyage

- 6 Utilisé pour un nettoyage rapide sans chauffage.

Bouton Marche / Arrêt

- 7 Permet de démarrer ou annuler la fonction sélectionnée.

Bouton Maintien au chaud

- 8 Le blender chauffant passe automatiquement en mode maintien au chaud après le programme. Appuyer manuellement active cette fonction.

Bouton Pulse

- 9 Utilisé pour un mélange manuel rapide. Maintenir pour mélanger, relâcher pour arrêter.

Réglage personnalisé temps/vitesse

- 10 Personnalise les réglages.
Temps par défaut : 5 secondes (max 3 minutes).
Vitesse par défaut : 5, réglable en 10 niveaux : 1-9 et H.



1. Lire toutes les instructions avant utilisation.
2. S'assurer que la tension correspond à celle indiquée.
3. Ne pas utiliser si endommagé.
4. Remplacer le câble par un professionnel qualifié.
5. Utiliser uniquement pour l'usage prévu.
6. Usage domestique uniquement.
7. Ne pas utiliser par des enfants.
8. Tenir hors de portée des enfants.
9. Surveiller les enfants.
10. Nettoyage non autorisé aux enfants sans surveillance.
11. Ne jamais laisser sans surveillance.
12. Débrancher après usage et avant nettoyage.
13. Ne pas utiliser en extérieur ou en milieu humide.
14. Placer sur une surface stable et résistante à la chaleur.
15. Ne pas couvrir.
16. Ne pas immerger le bol en verre.
17. Ne pas utiliser à vide ou en surcharge.
18. Attention à la vapeur et aux surfaces chaudes.
19. Attention lors du versement de liquides chauds.
20. Tenir éloigné des matériaux inflammables.
21. Distance minimale de 30 cm.
22. Ne pas placer près de sources de chaleur.
23. Ne pas laisser le câble toucher des surfaces chaudes.
24. Chaleur résiduelle après utilisation.
25. Ne pas placer dans un meuble pendant utilisation.
26. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
27. Éteindre et débrancher avant manipulation.
28. Ne pas utiliser avec minuterie externe.
29. Laisser refroidir avant manipulation.
30. Pour débrancher, retirer la prise (ne jamais tirer sur le câble).
31. Ne pas immerger l'appareil.
32. Suivre la section entretien.
33. Conserver ces instructions.

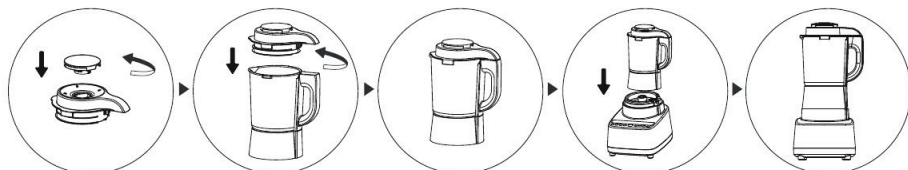
FR OPÉRATIONS DE BASE

Avant la première utilisation

- ✓ Retirer l'emballage.
- ✓ Placer sur une surface stable et résistante à la chaleur.
- ✓ Nettoyer l'appareil et les composants.
- ✓ Vérifier que toutes les pièces sont correctement installées.

Assemblage

- 1 Assembler le couvercle étanche sur le couvercle du bol.
- 2 Installer le couvercle sur le bol.
- 3 Aligner le bol sur la base (sinon l'appareil ne démarre pas).



FR OPÉRATIONS DE BASE

Instructions des fonctions

Remarque :

Boissons froides : La quantité totale d'ingrédients et d'eau ne doit pas dépasser 1750 ml.
Boissons chaudes : La quantité totale d'ingrédients et d'eau ne doit pas dépasser 1400 ml.

Fonction	Remarques	Heating
Glace pilée	Utilisé pour préparer différents types de boissons avec des glaçons.	✗
Smoothie	Utilisé pour préparer différents types de smoothies et de milk-shakes.	✗
Jus	Utilisé pour préparer différents jus de fruits et de légumes.	✗
Sauce	Utilisé pour préparer différentes sauces, comme la sauce aux cacahuètes. La quantité recommandée d'ingrédients ne doit pas dépasser 400 g.	✗
Grains	Utilisé pour préparer différentes recettes avec des haricots. Le rapport entre haricots secs et eau est d'environ 1:13. le rapport entre haricots trempés et eau est d'environ 1:9.	✓
Bouillie	Utilisé pour préparer différents porridges à base de riz et de céréales mêlées. Le rapport est d'environ 1:12.	✓
Soupe	Utilisé pour préparer différentes soupes épaisses.	✓
Broyage	Utilisé pour une mouture manuelle.	✗

Conseils d'utilisation

Règles d'utilisation

La durée maximale de mixage en continu ne doit pas dépasser 6 minutes.

Repos : 1 minute entre les cycles.

Après 3 cycles, laissez refroidir pendant 15 minutes.

La durée maximale de chauffage continu ne doit pas dépasser 60 minutes.

En cas de surchauffe : laissez refroidir pendant 20 à 30 minutes.

La machine émettra 5 bips à la fin et passera automatiquement en mode maintien au chaud, et l'écran affichera « 8888 ».

Consignes relatives aux ingrédients

Coupez les ingrédients :

Cubes de 3 cm max.

Longueur maximale de 4 cm.

Ne dépassez pas la capacité :

Chaud : 1400 ml.

Froid : 1750 ml.

Remarque :

Les recettes fournies sont des recettes standard et sont recommandées pour obtenir les meilleurs résultats.

Respectez toujours les quantités d'ingrédients spécifiées afin de garantir de bonnes performances et d'éviter tout débordement ou toute surcharge de la machine.

Note: Vous pouvez créer vos propres recettes en les utilisant comme référence pour les combinaisons et proportions d'ingrédients.

Cependant, ne dépassez pas la capacité recommandée du mixeur.

Les résultats peuvent varier selon le type, la taille et la qualité des ingrédients utilisés. De légères différences de texture, de goût ou de consistance sont normales.

Nom de la recette	Ingrédients	Méthode
Smoothie à la mangue	200 g de mangue, 100 g de yaourt nature, 3 g de jus de citron, 125 g de glaçons	Épluchez la mangue, coupez-la en petits morceaux et congelez-la à l'avance. Ajoutez la mangue congelée, le yaourt et le jus de citron dans le bol de mixage en verre. Ajoutez ensuite les glaçons. Touchez le bouton Menu, sélectionnez la fonction Glace pilée, puis touchez le bouton Start/Stop et attendez que le programme soit terminé. Remarque : Si vous utilisez uniquement des glaçons pour faire un smoothie, utilisez plutôt la fonction DIY. Sélectionnez la vitesse H, réglez le temps sur 20 secondes et utilisez 250 g de glaçons.
Milk-shake ananas-banane	200 g d'ananas, 100 g de banane, 200 g de lait	Épluchez et coupez l'ananas et la banane en petits morceaux, puis congelez-les à l'avance. Mettez l'ananas congelé, la banane congelée et le lait dans le bol de mixage en verre. Touchez le bouton Menu, sélectionnez la fonction Smoothie, puis touchez le bouton Start/Stop et attendez la fin du programme.
Smoothie à la fraise	400 g de fraises, 90 g de lait, 15 g de miel	Lavez les fraises, retirez les tiges, coupez-les en deux et congelez-les à l'avance. Mettez les fraises congelées, le lait et le miel dans le bol de mixage en verre. Touchez le bouton Menu, sélectionnez la fonction Smoothie, puis touchez le bouton Start/Stop et attendez la fin du programme.
Jus rafraîchissant de légumes et de fruits	60 g de raisins, 75 g de céleri, 1 kiwi, 40 g de pomme, 5 g de miel, 150 mL d'eau potable	Lavez soigneusement tous les ingrédients. Coupez les raisins, le céleri et la pomme en petits morceaux. Épluchez le kiwi et coupez-le en morceaux. Mettez tous les ingrédients préparés dans le bol de mixage en verre, puis ajoutez le miel et l'eau potable. Appuyez sur le bouton Menu, sélectionnez la fonction Jus, puis appuyez sur le bouton Start/Stop et attendez la fin du traitement.
Jus de kumquat, poire d'eau et ananas	150 g d'ananas, 150 g de poire, 10 mL de jus de kumquat, 10 glaçons, 1 kumquat, 150 mL d'eau potable	Épluchez l'ananas et la poire et coupez-les en petits morceaux. Coupez le kumquat en deux. Mettez l'ananas, la poire et l'eau potable dans le bol de mixage en verre. Touchez le bouton Menu, sélectionnez la fonction Jus, puis touchez le bouton Start/Stop et attendez la fin du programme. Écrasez ou cassez les glaçons en morceaux plus petits si nécessaire. Versez le jus préparé dans un verre de service, puis ajoutez le jus de kumquat, les glaçons et les morceaux de kumquat selon vos envies.

FR OPÉRATIONS DE BASE

Nom de la recette	Ingrédients	Méthode
Beurre de cacahuète	400 g de cacahuètes grillées, 15 g de sucre candi, 40 g d'huile (chauffée puis refroidie)	Mettez les cacahuètes grillées et le sucre candi dans le bol de mixage en verre. Ajoutez l'huile après l'avoir chauffée puis laissée refroidir. Touchez le bouton Menu, sélectionnez la fonction Sauce, puis touchez le bouton Start/Stop pour démarrer. Pendant le fonctionnement, utilisez le bâton mélangeur intégré pour aider à déplacer les ingrédients s'ils ne circulent pas bien. Attendez la fin du programme.
Sauce au sésame	400 g de graines de sésame blanches, 15 g de sucre candi, 15 g d'huile	Étalez uniformément les graines de sésame blanches sur une plaque de cuisson. Faites-les cuire avec chaleur supérieure et inférieure à 150°C pendant 20 minutes. Après la torréfaction, laissez les graines de sésame refroidir à température ambiante. Mettez les graines de sésame refroidies et le sucre candi dans le bol de mixage en verre, puis ajoutez l'huile. Touchez le bouton Menu, sélectionnez la fonction Sauce, puis touchez le bouton Start/Stop pour démarrer. Pendant le fonctionnement, utilisez le bâton mélangeur pour aider au mélange si les ingrédients ne se déplacent pas correctement. Attendez la fin du programme.
Lait de soja au germe de blé	25 g de germe de blé, 25 g de soja, 600 mL d'eau potable	Lavez soigneusement le soja. Mettez le soja et le germe de blé dans le bol de mixage en verre, puis ajoutez l'eau potable. Touchez le bouton Menu, sélectionnez la fonction Céréales, puis touchez le bouton Start/Stop et attendez la fin du programme.
Lait de soja à la patate douce violette et au haricot rouge	30 g de haricots rouges, 40 g de patate douce violette, 600 mL d'eau potable	Épluchez la patate douce violette et coupez-la en petits morceaux. Mettez les morceaux de patate douce violette et les haricots rouges dans le bol de mixage en verre, puis ajoutez l'eau potable. Touchez le bouton Menu, sélectionnez la fonction Céréales, puis touchez le bouton Start/Stop et attendez la fin du programme.
Bouillie sucrée de céréales bienfaitantes pour la santé	50 g de riz violet, 30 g de haricots rouges, 30 g de riz gluant, 10 g de larmes de Job, 10 g de dattes rouges dénoyautées, 10 g de sucre brun, 800 mL d'eau potable	Préparez les ingrédients selon les besoins et placez-les dans le bol de mixage en verre. Ajoutez l'eau potable. Touchez le bouton Menu, sélectionnez la fonction Porridge, puis touchez le bouton Start/Stop et attendez la fin du programme.
Soupe de chou-fleur	100 g de chou-fleur (sans racines ni tiges), 50 g d'oignon, 50 g de pomme de terre, 100 g de lait, 250 mL d'eau potable, quantité appropriée de sel, quantité appropriée de poivre noir	Lavez soigneusement tous les ingrédients. Coupez le chou-fleur en petits morceaux, émincez ou tranchez l'oignon et coupez la pomme de terre en morceaux. Mettez le chou-fleur, l'oignon, la pomme de terre, le lait et l'eau potable dans le bol de mixage en verre. Fixez solidement le couvercle et installez le bol sur le corps principal. Touchez le bouton Menu, sélectionnez la fonction Soupe, puis touchez le bouton Start/Stop et attendez la fin du programme. Une fois la soupe prête, versez-la et assaisonnez avec du sel et du poivre noir. Remuez bien avant de servir.

Il est essentiel de garder la machine propre pour : l'hygiène, des résultats constants et une longue durée de vie du produit.

Sécurité avant le nettoyage

-  Débranchez la machine avant de nettoyer les pièces amovibles.
-  N'utilisez pas de tampons abrasifs/de laine d'acier. N'utilisez pas d'alcool ni de nettoyeurs solvants.
-  Laissez la machine refroidir complètement.
-  N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

Unité principale

Essuyez l'extérieur avec un chiffon doux et humide.
Ne placez pas l'appareil sous l'eau courante.
N'utilisez pas de lave-vaisselle.

Bol de mixage

Ajoutez une quantité appropriée d'eau dans le bol, installez le couvercle et placez le bol sur le corps principal. Branchez l'alimentation, sélectionnez la fonction « Cleaning » et appuyez sur Start/Stop pour lancer le processus de nettoyage.

Pour éviter tout débordement et tout dommage potentiel à la machine, n'utilisez pas de détergent ni d'autres agents nettoyants qui moussent facilement lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage automatique.

En présence de résidus gras ou de restes d'aliments tenaces, nettoyez manuellement le bol à l'aide d'eau chaude et de détergent. Faites attention lors de la manipulation des lames, car elles sont très tranchantes. Assurez-vous que tous les résidus alimentaires sont éliminés avant de remonter la machine.

Ne placez aucune pièce dans un lave-vaisselle.

Ce que vous voyez / constatez	Ce que cela signifie	Dépannage
Le voyant lumineux n'est pas allumé	1. Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché 2. Le bol de mixage et le corps principal ne sont pas correctement assemblés 3. Le couvercle du bol n'est pas correctement installé	1. Vérifiez le cordon d'alimentation et assurez-vous qu'il est correctement branché 2. Assurez-vous que le corps du bol de mixage est bien aligné avec le corps principal 3. Resserrez de nouveau le couvercle du bol
Le voyant lumineux est allumé et le produit ne fonctionne pas	Dysfonctionnement du produit	Contactez le support client
Le chauffage ne s'arrête pas	Dysfonctionnement du produit	Contactez le support client
Débordement	1. Sélection inappropriée des boutons de fonction 2. Ajout d'une quantité trop importante ou trop faible d'ingrédients et d'eau	1. Sélectionnez le menu correspondant selon la recette ou le manuel d'instructions 2. Utilisez l'appareil conformément à la recette ou au manuel d'instructions
Collant	1. Le bol n'est pas nettoyé soigneusement 2. Ajout d'un trop grand nombre d'ingrédients 3. Sélection inappropriée des boutons de fonction	1. Nettoyez soigneusement le bol de mixage 2. Utilisez l'appareil conformément à la recette 3. Sélectionnez le menu correspondant selon la recette ou le manuel d'instructions
Le temps de traitement est trop long	Tension trop basse	Vérifiez si la machine reçoit la tension correcte
Alarme « E03 » « E04 »	Tension anormale	Vérifiez si la machine reçoit la tension correcte
Alarme « E19 »	La température à l'intérieur du bol dépasse 85°C	L'exécution d'une recette chauffante à ce moment peut provoquer une ébullition et des éclaboussures. La température des ingrédients et de l'eau dans le bol est élevée. Veuillez les remplacer par des ingrédients à température normale ou ajouter de l'eau froide avant de redémarrer le programme.
Alarme « E01 » « E05 » « E06 » « E13 »	Dysfonctionnement du produit	Débranchez l'alimentation et attendez 1 minute, puis rebranchez et redémarrez. Si le problème persiste, contactez le service client

- Tension nominale : 220-240V~
- Fréquence nominale : 50Hz
- Puissance nominale : 1000W
- Capacité du bol : 1.75 L

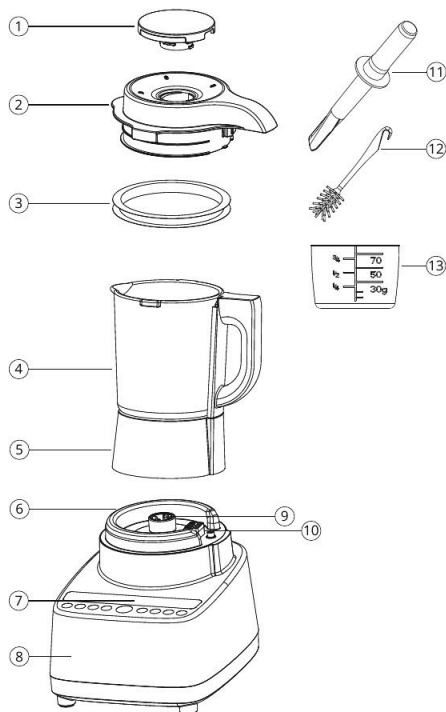
Si vous avez des questions ou avez besoin d'aide avec votre mixeur chauffant, veuillez contacter service@onyxcookware.fr



Comment se débarrasser du produit :

Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). La directive définit le cadre pour la reprise et le recyclage des appareils usagés applicable dans toute l'UE.

Veuillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères non triées ; utilisez les points de collecte municipaux pour le recyclage des WEEE.



1 Coperchio del tappo

2 Coperchio della caraffa

3 Anello di tenuta

4 Caraffa frullatore

5 Base della caraffa

6 Tappetino ammortizzante

7 Display del pannello

8 Base

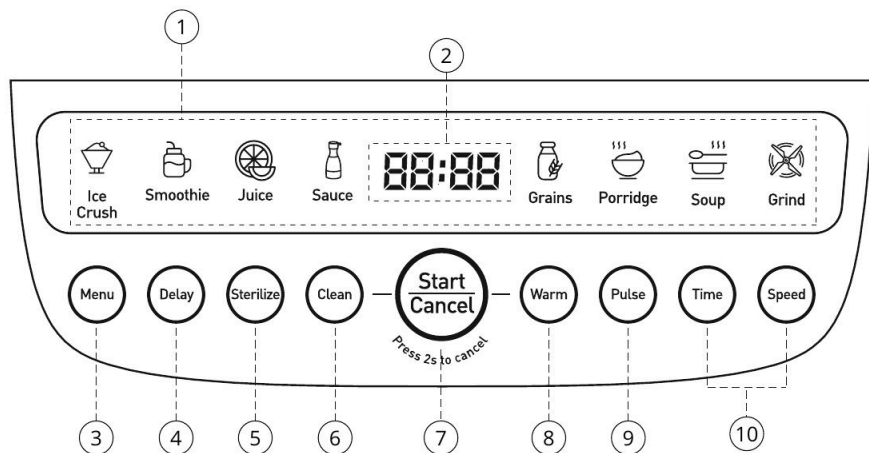
9 Attuatore

10 Giunto

11 Bastoncino per mescolare

12 Spazzola per la pulizia

13 Misurino



Funzioni

- 1 Mostra la funzione preprogrammata selezionata.

Display dello stato di funzionamento

- 2 Mostra il tempo rimanente del programma corrente e l'impostazione velocità/tempo.

Pulsante menu

- 3 Selezione delle funzioni preprogrammate

Pulsante prenotazione

- 4 Il timer di prenotazione può essere impostato in un intervallo di 1-24 ore. Premere il pulsante "time", aumenterà di 10 min. Tenere premuto per aumentare rapidamente. Il timer predefinito è di 12 ore.

Pulsante sterilizzazione

- 5 Utilizzato per la pulizia rapida della parete interna della caraffa. Questa modalità di pulizia utilizza il riscaldamento.

Pulsante pulizia

- 6 Utilizzato per la pulizia rapida della parete interna della caraffa. Questa modalità di pulizia non utilizza il riscaldamento.

Pulsante Avvio / Arresto

- 7 Utilizzato per avviare o annullare la funzione selezionata.

Pulsante mantenimento in caldo

- 8 Il frullatore riscaldante entra automaticamente in modalità mantenimento in caldo al termine del programma. Premendo il pulsante manualmente si avvia la funzione di mantenimento in caldo.

Pulsante impulso

- 9 Utilizzato per la miscelazione manuale rapida. Tenere premuto il pulsante per mescolare. La miscelazione si arresta rilasciando il pulsante.

Impostazione personalizzata tempo/velocità

- 10 Personalizza l'impostazione del tempo e della velocità. L'impostazione del tempo predefinita è di 5 secondi, con un massimo di 3 minuti. L'impostazione della velocità predefinita è 5 e può essere regolata in 10 livelli, 1-9 e H.



1. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sull'apparecchio.
3. Questo apparecchio non deve essere utilizzato se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio sono danneggiati.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone con qualifica simile per evitare pericoli.
5. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto.
6. Solo per uso domestico.
7. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
8. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
9. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
10. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini, a meno che non siano sorvegliati.
11. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
12. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non è in uso e prima della pulizia.
13. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o in ambienti umidi.
14. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
15. Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento.
16. Non immergere la caraffa di vetro in acqua.
17. Non utilizzare questo prodotto vuoto, senza ingredienti nella caraffa o con un eccesso di ingredienti superiore al valore nominale.
18. Fare attenzione al vapore caldo e alla superficie calda. Maneggiare con cura.
19. Fare attenzione quando si versano liquidi caldi.
20. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.
21. Mantenere una distanza minima di 30 cm da pareti o altri oggetti infiammabili.
22. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi né in un forno riscaldato.
23. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o piano di lavoro né che entri in contatto con superfici calde.
24. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
25. L'apparecchio non deve essere collocato in un mobile quando è in uso.
26. Non pulire il contenitore con detergenti abrasivi, lana d'acciaio o oggetti appuntiti.
27. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti in movimento.
28. L'apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
29. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia, della manipolazione o della rimozione delle parti.
30. Per scollegare, spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa a muro.
Tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
31. Per proteggersi dalle scosse elettriche, l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
32. Seguire le istruzioni nella sezione "Cura e manutenzione".
33. Conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

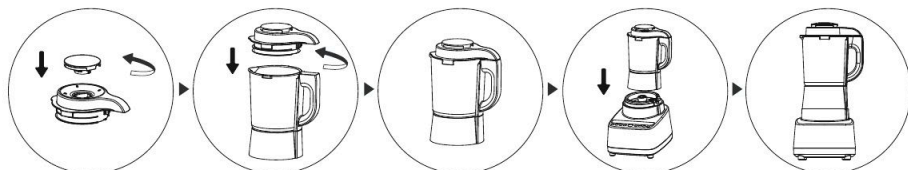
IT OPERAZIONI DI BASE

Prima del primo utilizzo

- ✓ Rimuovere tutto l'imballaggio.
- ✓ Pulire l'apparecchio e tutti i componenti.
- ✓ Posizionare su una superficie resistente al calore, stabile e piana.
- ✓ Verificare che tutte le parti siano installate correttamente e assicurarsi che non vi siano danni sull'apparecchio.

Assemblaggio

- 1 Assemblare il coperchio del tappo sul coperchio della caraffa.
- 2 Installare il coperchio della caraffa sulla caraffa del frullatore.
- 3 Allineare la caraffa del frullatore sulla base della macchina.
La macchina non potrà avviarsi se i componenti sono posizionati in modo errato.



IT OPERAZIONI DI BASE

Istruzioni per le funzioni

Note: Bevande fredde: La quantità totale di ingredienti e acqua non deve superare 1750 ml.
Bevande calde: La quantità totale di ingredienti e acqua non deve superare 1400 ml.

Funzione	Nota	Riscaldamento
Tritaghiaccio	Utilizzato per preparare vari tipi di bevande con cubetti di ghiaccio.	✗
Frullato	Utilizzato per preparare vari tipi di frullati e milkshake.	✗
Succo	Utilizzato per preparare vari succhi di frutta e verdura.	✗
Salsa	Utilizzato per preparare vari tipi di salse, come la salsa di arachidi. La quantità consigliata di ingredienti non deve superare 400 g.	✗
Cereali	Utilizzato per preparare varie ricette con i fagioli. Il rapporto tra fagioli secchi e acqua è di circa 1:13. il rapporto tra fagioli bagnati e acqua è di circa 1:9.	✓
Porridge	Utilizzato per preparare vari porridge di riso e cereali misti. Il rapporto è di circa 1:12.	✓
Zuppa	Utilizzato per preparare varie zuppe dense.	✓
Macinatura	Utilizzato per la macinatura manuale.	✗

Suggerimenti per l'uso

Regole di utilizzo

Il tempo massimo di miscelazione continua non deve superare 6 minuti.

Pausa: 1 minuto tra i cicli.

Dopo 3 cicli, raffreddare per 15 minuti.

Il tempo massimo di riscaldamento continuo non deve superare 60 minuti.

In caso di surriscaldamento: Raffreddare per 20-30 minuti.

La macchina emetterà 5 segnali acustici al termine ed entrerà automaticamente in modalità mantenimento in caldo e il display mostrerà "8888".

Linee guida per gli ingredienti

Tagliare gli ingredienti:

Cubetti max 3 cm.

Lunghezza max 4 cm.

Non superare la capacità:

Caldo: 1400 ml.

Freddo: 1750 ml.

Ricette

Le ricette fornite sono ricette standard e sono consigliate per ottenere i migliori risultati. Seguire sempre le quantità di ingredienti specificate per garantire prestazioni corrette ed evitare traboccamenti o sovraccarichi della macchina.

Nota:

Puoi creare le tue ricette utilizzando queste come riferimento per combinazioni e proporzioni degli ingredienti.

Tuttavia, non superare la capacità consigliata del frullatore.

I risultati possono variare a seconda del tipo, della dimensione e della qualità degli ingredienti utilizzati. Lievi differenze di consistenza, sapore o texture sono normali.

Nome della ricetta	Ingredienti	Metodo
Frullato al mango	200 g mango, 100 g yogurt bianco, 3 g succo di limone, 125 g cubetti di ghiaccio	Sbucciare il mango, tagliarlo in piccoli pezzi e congelarlo in anticipo. Aggiungere il mango congelato, lo yogurt e il succo di limone nella caraffa di vetro del frullatore. Quindi aggiungere i cubetti di ghiaccio. Toccare il pulsante Menu, selezionare la funzione Ice Crush, quindi toccare il pulsante Start/Stop e attendere il completamento del programma. Nota: Se si utilizzano solo cubetti di ghiaccio per preparare un frullato, usare invece la funzione DIY. Selezionare la velocità H, impostare il tempo su 20 secondi e usare 250 g di cubetti di ghiaccio.
Milkshake ananas e banana	200 g ananas, 100 g banana, 200 g latte	Sbucciare e tagliare l'ananas e la banana in piccoli pezzi, quindi congelarli in anticipo. Mettere l'ananas congelato, la banana congelata e il latte nella caraffa di vetro del frullatore. Toccare il pulsante Menu, selezionare la funzione Smoothie, quindi toccare il pulsante Start/Stop e attendere la fine del programma.
Frullato alla fragola	400 g fragole, 90 g latte, 15 g miele	Lavare le fragole, rimuovere i gambi, tagliarle a metà e congelarle in anticipo. Mettere le fragole congelate, il latte e il miele nella caraffa di vetro del frullatore. Toccare il pulsante Menu, selezionare la funzione Smoothie, quindi toccare il pulsante Start/Stop e attendere la fine del programma.
Succo rinfrescante di verdura e frutta	60 g uva, 75 g sedano, 1 kiwi, 40 g mela, 5 g miele, 150 mL acqua potabile	Lavare accuratamente tutti gli ingredienti. Tagliare l'uva, il sedano e la mela in piccoli pezzi. Sbucciare il kiwi e tagliarlo a pezzi. Mettere tutti gli ingredienti preparati nella caraffa di vetro del frullatore, quindi aggiungere il miele e l'acqua potabile. Premere il pulsante Menu, selezionare la funzione Juice, quindi premere il pulsante Start/Stop e attendere il completamento della lavorazione.
Succo di kumquat, pera e ananas	150 g ananas, 150 g pera, 10 mL succo di kumquat, 10 cubetti di ghiaccio, 1 kumquat, 150 mL acqua potabile	Sbucciare l'ananas e la pera e tagliarli in piccoli pezzi. Tagliare il kumquat a metà. Mettere l'ananas, la pera e l'acqua potabile nella caraffa di vetro del frullatore. Toccare il pulsante Menu, selezionare la funzione Juice, quindi toccare il pulsante Start/Stop e attendere la fine del programma. Schiacciare o rompere i cubetti di ghiaccio in pezzi più piccoli se necessario. Versare il succo preparato in un bicchiere da portata, quindi aggiungere il succo di kumquat, i cubetti di ghiaccio e i pezzi di kumquat a piacere.

IT OPERAZIONI DI BASE

Nome della ricetta	Ingredienti	Metodo
Burro di arachidi	400 g arachidi tostate sgusciate, 15 g zucchero candito, 40 g olio (riscaldato e raffreddato)	Mettere le arachidi tostate e lo zucchero candito nella caraffa di vetro del frullatore. Aggiungere l'olio dopo averlo riscaldato e lasciato raffreddare. Toccare il pulsante Menu, selezionare la funzione Sauce, quindi toccare il pulsante Start/Stop per iniziare. Durante il funzionamento, utilizzare il bastoncino per mescolare integrato per aiutare a muovere gli ingredienti se non circolano bene. Attendere il completamento del programma.
Salsa di sesamo	400 g semi di sesamo bianco, 15 g zucchero candito, 15 g olio	Distribuire uniformemente i semi di sesamo bianco su una teglia da forno. Cuocerli con calore superiore e inferiore a 150°C per 20 minuti. Dopo la tostatura, lasciare raffreddare i semi di sesamo a temperatura ambiente. Mettere i semi di sesamo raffreddati e lo zucchero candito nella caraffa di vetro del frullatore, quindi aggiungere l'olio. Toccare il pulsante Menu, selezionare la funzione Sauce, quindi toccare il pulsante Start/Stop per iniziare. Durante il funzionamento, utilizzare il bastoncino per mescolare per aiutare la miscelazione se gli ingredienti non si muovono correttamente. Attendere il completamento del programma.
Latte di soia con germe di grano	25 g germe di grano, 25 g soia, 600 mL acqua potabile	Lavare accuratamente i semi di soia. Mettere i semi di soia e il germe di grano nella caraffa di vetro del frullatore, quindi aggiungere l'acqua potabile. Toccare il pulsante Menu, selezionare la funzione Grains, quindi toccare il pulsante Start/Stop e attendere il completamento del programma.
Latte di soia con patata dolce viola e fagioli rossi	30 g fagioli rossi, 40 g patata dolce viola, 600 mL acqua potabile	Sbucciare la patata dolce viola e tagliarla in piccoli pezzi. Mettere i pezzi di patata dolce viola e i fagioli rossi nella caraffa di vetro del frullatore, quindi aggiungere l'acqua potabile. Toccare il pulsante Menu, selezionare la funzione Grains, quindi toccare il pulsante Start/Stop e attendere il completamento del programma.
Congee dolce ai cereali salutari	50 g riso viola, 30 g fagioli rossi, 30 g riso glutinoso, 10 g lacrime di Giobbe, 10 g datteri rossi senza semi, 10 g zucchero di canna, 800 mL acqua potabile	Preparare gli ingredienti secondo necessità e metterli nella caraffa di vetro del frullatore. Aggiungere l'acqua potabile. Toccare il pulsante Menu, selezionare la funzione Porridge, quindi toccare il pulsante Start/Stop e attendere il completamento del programma.
Zuppa di cavolfiore	100 g cavolfiore (senza radici e gambi), 50 g cipolla, 50 g patata, 100 g latte, 250 mL acqua potabile, quantità appropriata di sale, quantità appropriata di pepe nero	Lavare accuratamente tutti gli ingredienti. Tagliare il cavolfiore in piccoli pezzi, sminuzzare o affettare la cipolla e tagliare la patata a pezzi. Mettere il cavolfiore, la cipolla, la patata, il latte e l'acqua potabile nella caraffa di vetro del frullatore. Fissare bene il coperchio e installare la caraffa sul corpo principale. Toccare il pulsante Menu, selezionare la funzione Soup, quindi toccare il pulsante Start/Stop e attendere la fine del programma. Quando la zuppa è pronta, versarla fuori e condirla con sale e pepe nero. Mescolare bene prima di servire.

Mantenere la macchina pulita è essenziale per: igiene, risultati costanti e lunga durata del prodotto.

Sicurezza prima della pulizia

- ✓ Scollegare la macchina prima di pulire le parti rimovibili.
- ✓ Non utilizzare spugne abrasive/lana d'acciaio.
- ✓ Non utilizzare detergenti a base di alcol o solventi.
- ✓ Lasciare raffreddare completamente la macchina.
- ✓ Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua.

Unità principale

Pulire l'esterno con un panno morbido e umido.
Non posizionare l'apparecchio sotto l'acqua corrente.
Non usare la lavastoviglie.

Caraffa frullatore

Aggiungere una quantità appropriata di acqua nella caraffa, installare il coperchio e posizionare la caraffa sul corpo principale. Collegare l'alimentazione, selezionare la funzione "Cleaning" e premere Start/Stop per avviare il processo di pulizia.

Per evitare traboccamenti e potenziali danni alla macchina, non utilizzare detergente o altri agenti pulenti che producono facilmente schiuma quando si utilizza la funzione di pulizia automatica.

Quando si gestiscono residui grassi o resti di cibo ostinati, pulire la caraffa manualmente usando acqua calda e detergente. Prestare attenzione quando si maneggiano le lame, poiché sono molto affilate.

Assicurarsi che tutti i residui di cibo siano rimossi prima di rimontare la macchina.

Non mettere nessuna parte in lavastoviglie.

IT RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa si vede / si riscontra	Cosa significa	Risoluzione dei problemi
La spia luminosa non è accesa	1. Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente 2. La caraffa del frullatore e il corpo principale non sono assemblati correttamente 3. Il coperchio della caraffa non è installato correttamente	1. Controllare il cavo di alimentazione e assicurarsi che sia inserito correttamente 2. Assicurarsi che il corpo della tazza di miscelazione sia ben coordinato con il corpo principale 3. Serrare nuovamente il coperchio della tazza
La spia luminosa è accesa e il prodotto non funziona	Malfunzionamento del prodotto	Contattare l'assistenza clienti
Il riscaldamento non si arresta	Malfunzionamento del prodotto	Contattare l'assistenza clienti
Traboccamento	1. Selezione inappropriata dei pulsanti funzione 2. Aggiunta di una quantità eccessiva o insufficiente di ingredienti e acqua	1. Selezionare il menu corrispondente in base alla ricetta o al manuale di istruzioni 2. Utilizzare secondo la ricetta o il manuale di istruzioni
Appiccicoso	1. La caraffa non è stata pulita accuratamente 2. Aggiunta di troppi ingredienti 3. Selezione inappropriata dei pulsanti funzione	1. Pulire accuratamente la tazza di miscelazione 2. Utilizzare secondo la ricetta 3. Selezionare il menu corrispondente in base alla ricetta o al manuale di istruzioni
Il tempo di lavorazione è troppo lungo	Tensione troppo bassa	Controllare se la macchina riceve la tensione corretta
Allarme "E03" "E04"	Tensione anomala	Controllare se la macchina riceve la tensione corretta
Allarme "E19"	La temperatura all'interno della caraffa supera 85°C	L'esecuzione della ricetta con riscaldamento in questo momento può causare ebollizione e schizzi. La temperatura degli ingredienti e dell'acqua nella tazza è alta. Sostituirli con ingredienti a temperatura normale o aggiungere acqua fredda prima di riavviare il programma.
Allarme "E01" "E05" "E06" "E13"	Malfunzionamento del prodotto	Scollegare l'alimentazione e attendere 1 minuto, quindi ricollegare e riavviare. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti

- Tensione nominale: 220-240V~
- Frequenza nominale: 50Hz
- Potenza nominale: 1000W
- Capacità della caraffa: 1.75 L

Per qualsiasi domanda o se hai bisogno di aiuto con il tuo frullatore riscaldante, contatta service@onyxcookware.it

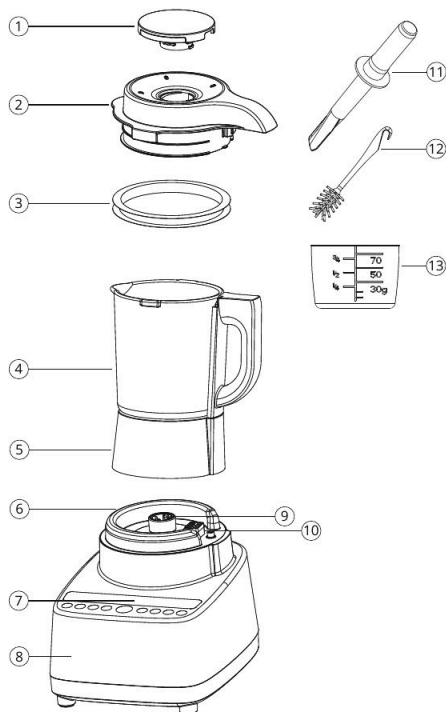


Smaltimento del prodotto:

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). La direttiva definisce il quadro per la restituzione e il riciclaggio di vecchi apparecchi valido in tutta l'UE.

Si prega di non smaltire questo prodotto nei rifiuti domestici indifferenziati; utilizzare i punti di raccolta municipali per il riciclaggio dei WEEE.

NL PRODUCT STRUCTUURDIAGRAM



1 Dampdeksel

2 Kanddeksel

3 Afdichtring

4 Mengkan

5 Kanbodem

6 Schokdemper

7 Paneelscherm

8 Basis

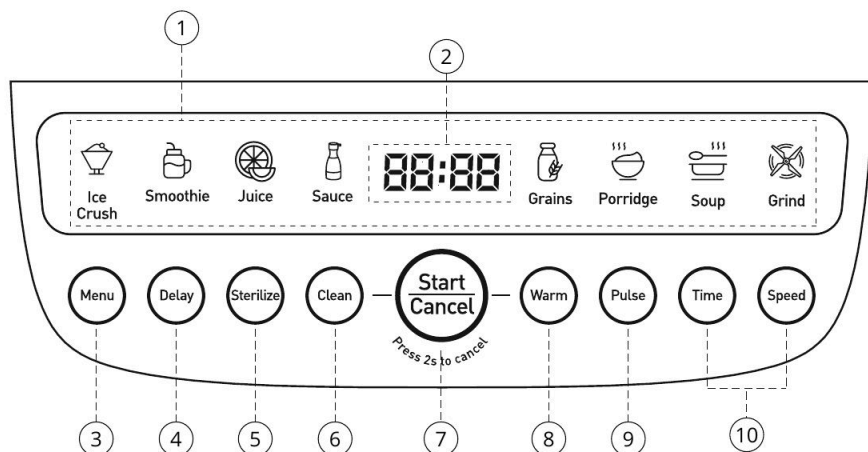
9 Aandrijving

10 Koppeling

11 Roerstaaf

12 Reinigingsborstel

13 Maatbeker



1 Functies

Toont de geselecteerde voorgeprogrammeerde functie.

2 Werkstatusweergave

Toont de resterende tijd van het huidige programma en de snelheids-/tijdinstelling.

3 Menuknop

Selectie van voorgeprogrammeerde functies

4 Reserveringsknop

De reserveringstimer kan worden ingesteld binnen een bereik van 1-24 uur. Druk op de knop "time", dan neemt deze toe met 10 min. Houd ingedrukt om snel te verhogen. De standaardtimer is 12 uur.

5 Sterilisatieknop

Wordt gebruikt voor snelle reiniging van de binnenwand van de kan. Deze reinigingsmodus gebruikt verwarming.

6 Reinigingsknop

Wordt gebruikt voor snelle reiniging van de binnenwand van de kan.

Deze reinigingsmodus gebruikt geen verwarming.

7 Start / Stop-knop

Wordt gebruikt om de geselecteerde functie te starten of te annuleren.

8 Warmhoudknop

De verwarmende blender schakelt automatisch over naar de warmhoudmodus nadat het programma is voltooid. Door handmatig op de knop te drukken, wordt de warmhoudfunctie gestart.

9 Pulseknop

Wordt gebruikt voor snel handmatig roeren. Houd de knop ingedrukt om te roeren. Het roeren stopt wanneer u de knop loslaat.

Aangepaste tijds-/snelheidsinstelling

Past de tijd- en snelheidsinstelling aan. De standaard tijdsinstelling is 5 seconden, met een maximum van 3 minuten. De standaard snelheidsinstelling is 5 en kan worden aangepast in 10 standen, 1-9 en H.



1. Lees alle instructies voordat u het apparaat gebruikt.
2. Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat staat vermeld.
3. Dit apparaat mag niet worden gebruikt als de stekker, het netsnoer of het apparaat beschadigd is.
4. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
5. Dit apparaat mag alleen voor het beoogde doel worden gebruikt.
6. Alleen voor huishoudelijk gebruik.
7. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
8. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
9. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
10. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
11. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter terwijl het in werking is.
12. Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening wanneer het niet in gebruik is en vóór het reinigen.
13. Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in vochtige omgevingen.
14. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
15. Bedek het apparaat niet tijdens gebruik.
16. Dompel de glazen kan niet onder in water.
17. Gebruik dit product niet leeg, zonder ingrediënten in de kan of overbelast met ingrediënten die de nominale waarde overschrijden.
18. Pas op voor hete stoom en een heet oppervlak. Wees voorzichtig in het gebruik.
19. Wees voorzichtig bij het gieten van hete vloeistoffen.
20. Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.
21. Houd een minimale afstand van 30 cm aan tot muren of andere brandbare voorwerpen.
22. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van hete gas- of elektrische branders of in een verwarmde oven.
23. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het geen hete oppervlakken raken.
24. Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik nog enige tijd warm.
25. Het apparaat mag tijdens gebruik niet in een kast worden geplaatst.
26. Reinig de kan niet met schurende reinigingsmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen.
27. Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroomvoorziening voordat u accessoires verwisselt of bewegende onderdelen nadert.
28. Het apparaat mag niet via een extern schakelapparaat, zoals een timer, van stroom worden voorzien of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld.
29. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt, hanteert of onderdelen verwijdt.
30. Om los te koppelen schakelt u het apparaat uit en verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Trek altijd aan de stekker, nooit aan het netsnoer.
31. Ter bescherming tegen elektrische schokken mogen het apparaat, de stekker en het netsnoer niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
32. Volg de instructies in het gedeelte "Verzorging en onderhoud".
33. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

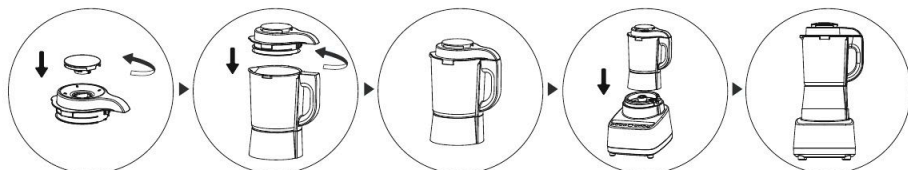
NL BASISOPERATIES

Voor het eerste gebruik

- ✓ Verwijder alle verpakking.
- ✓ Plaats op een hittebestendig, stabiel en vlak oppervlak.
- ✓ Reinig het apparaat en alle onderdelen.
- ✓ Controleer of alle onderdelen correct zijn geïnstalleerd en zorg ervoor dat het apparaat niet beschadigd is.

Montage

- 1 Monteer het dampdeksel op het kanddeksel.
- 2 Plaats het kanddeksel op de mengkan.
- 3 Lijn de mengkan uit op de machinebasis.
De machine kan niet starten als onderdelen verkeerd zijn geplaatst.



Functie-instructies**Opmerking:**

Koude dranken: De totale hoeveelheid ingrediënten en water mag niet meer bedragen dan 1750 ml.

Hete dranken: De totale hoeveelheid ingrediënten en water mag niet meer bedragen dan 1400 ml.

Functie	Opmerkingen	Verwarming
Ijs crushen	Wordt gebruikt voor het maken van verschillende soorten dranken met ijsblokjes.	⊗
Smoothie	Wordt gebruikt voor het maken van verschillende soorten smoothies en milkshakes.	⊗
Sap	Wordt gebruikt voor het maken van verschillende fruit- en groentesappen.	⊗
Saus	Wordt gebruikt voor het maken van verschillende sauzen, zoals pindasaus. De aanbevolen hoeveelheid ingrediënten mag niet meer bedragen dan 400 g.	⊗
Granen	Wordt gebruikt voor het maken van verschillende recepten met bonen. De verhouding van droge bonen en water is ongeveer 1:13. de verhouding van natte bonen en water is ongeveer 1:9.	✓
Pap	Wordt gebruikt voor het maken van verschillende rijst- en gemengde granenpap. De verhouding is ongeveer 1:12.	✓
Soep	Wordt gebruikt voor het maken van verschillende dikke soepen.	✓
Malen	Wordt gebruikt voor handmatig malen.	⊗

Bedieningstips**Bedieningsregels**

De maximale ononderbroken mengtijd mag niet langer zijn dan 6 minuten.

Rust: 1 minuut tussen cycli.

Laat na 3 cycli 15 minuten afkoelen.

De maximale ononderbroken verwarmingstijd mag niet langer zijn dan 60 minuten.

Bij oververhitting: 20–30 minuten laten afkoelen.

De machine piept 5 keer wanneer deze klaar is en schakelt automatisch over naar de warmhoudmodus, en op het display verschijnt "8888".

Ingrediëntrichtlijnen

Snij ingrediënten:

Max. blokjes van 3 cm.

Max. lengte van 4 cm.

Overschrijd de capaciteit niet:

Heet: 1400 ml.

Koud: 1750 ml.

De verstrekte recepten zijn standaardrecepten en worden aanbevolen voor de beste resultaten.

Volg altijd de opgegeven hoeveelheden ingrediënten om een goede werking te waarborgen en overlopen of overbelasting van de machine te voorkomen.

Opmerking:

U kunt uw eigen recepten maken door deze te gebruiken als referentie voor combinaties en verhoudingen van ingrediënten.

Overschrijd echter niet de aanbevolen capaciteit van de blender.

De resultaten kunnen variëren afhankelijk van het type, de grootte en de kwaliteit van de gebruikte ingrediënten. Kleine verschillen in textuur, smaak of consistentie zijn normaal.

Naam van het recept	Ingrediënten	Bereidingswijze
Mangosmoothie	200 g mango, 100 g naturel yoghurt, 3 g citroensap, 125 g ijsblokjes	Schil de mango, snijd hem in kleine stukjes en vries hem van tevoren in. Doe de bevroren mango, yoghurt en citroensap in de glazen mengkan. Voeg vervolgens de ijsblokjes toe. Druk op de menuknop, selecteer de functie Ice Crush en druk vervolgens op de Start/Stop-knop. Wacht tot het programma is voltooid. Opmerking: Als u alleen ijsblokjes gebruikt om een smoothie te maken, gebruik dan in plaats daarvan de DIY-functie. Selecteer snelheid H, stel de tijd in op 20 seconden en gebruik 250 g ijsblokjes.
Ananas-banaan-milkshake	200 g ananas, 100 g banaan, 200 g melk	Schil en snijd de ananas en banaan in kleine stukjes en vries ze vervolgens van tevoren in. Doe de bevroren ananas, bevroren banaan en melk in de glazen mengkan. Druk op de menuknop, selecteer de functie Smoothie en druk vervolgens op de Start/Stop-knop. Wacht tot het programma is afgelopen.
Aardbeien-smoothie	400 g aardbeien, 90 g melk, 15 g honing	Was de aardbeien, verwijder de kroontjes, snijd ze doormidden en vries ze van tevoren in. Doe de bevroren aardbeien, melk en honing in de glazen mengkan. Druk op de menuknop, selecteer de functie Smoothie en druk vervolgens op de Start/Stop-knop. Wacht tot het programma is afgelopen.
Verfrissend groente- en fruitsap	60 g druiven, 75 g bleekselderij, 1 kiwi, 40 g appel, 5 g honing, 150 mL drinkwater	Was alle ingrediënten grondig. Snijd de druiven, bleekselderij en appel in kleine stukjes. Schil de kiwi en snijd hem in stukjes. Doe alle voorbereide ingrediënten in de glazen mengkan en voeg vervolgens de honing en het drinkwater toe. Druk op de menuknop, selecteer de functie Juice en druk vervolgens op de Start/Stop-knop. Wacht tot de verwerking is voltooid.
Kumquat-waterpeer-ananassap	150 g ananas, 150 g peer, 10 mL kumquatsap, 10 ijsblokjes, 1 kumquat, 150 mL drinkwater	Schil de ananas en peer en snijd ze in kleine stukjes. Snijd de kumquat doormidden. Doe de ananas, peer en het drinkwater in de glazen mengkan. Druk op de menuknop, selecteer de functie Juice en druk vervolgens op de Start/Stop-knop. Wacht tot het programma is afgelopen. Plet of breek de ijsblokjes indien nodig in kleinere stukjes. Giet het bereide sap in een serveerglas en voeg vervolgens naar wens het kumquatsap, de ijsblokjes en stukjes kumquat toe.

Naam van het recept	Ingrediënten	Bereidingswijze
Pindakaas	400 g geroosterde pindakorrels, 15 g kandijsuiker, 40 g olie (verhit en afgekoeld)	Doe de geroosterde pinda's en kandijsuiker in de glazen mengkan. Voeg de olie toe nadat deze is verhit en heeft kunnen afkoelen. Druk op de menuknop, selecteer de functie Sauce en druk vervolgens op de Start/Stop-knop om te beginnen. Gebruik tijdens het gebruik de ingebouwde roerstaaf om de ingrediënten te helpen bewegen als ze niet goed circuleren. Wacht tot het programma is voltooid.
Sesamsaus	400 g witte sesamzaadjes, 15 g kandijsuiker, 15 g olie	Verdeel de witte sesamzaadjes gelijkmatig over een bakplaat. Bak ze met boven- en onderwarmte op 150°C gedurende 20 minuten. Laat de sesamzaadjes na het roosteren afkoelen tot kamertemperatuur. Doe de afgekoelde sesamzaadjes en kandijsuiker in de glazen mengkan en voeg vervolgens de olie toe. Druk op de menuknop, selecteer de functie Sauce en druk vervolgens op de Start/Stop-knop om te beginnen. Gebruik tijdens het gebruik de roerstaaf om het mengen te ondersteunen als de ingrediënten niet goed bewegen. Wacht tot het programma is voltooid.
Kiem-sojamelk	25 g tarwekiemen, 25 g sojabonen, 600 mL drinkwater	Was de sojabonen grondig. Doe de sojabonen en tarwekiemen in de glazen mengkan en voeg vervolgens het drinkwater toe. Druk op de menuknop, selecteer de functie Grains en druk vervolgens op de Start/Stop-knop. Wacht tot het programma is voltooid.
Paarse zoete aardappel- en rodebonensojamelk	30 g rode bonen, 40 g paarse zoete aardappel, 600 mL drinkwater	Schil de paarse zoete aardappel en snijd deze in kleine stukjes. Doe de stukjes paarse zoete aardappel en rode bonen in de glazen mengkan en voeg vervolgens het drinkwater toe. Druk op de menuknop, selecteer de functie Grains en druk vervolgens op de Start/Stop-knop. Wacht tot het programma is voltooid.
Gezonde zoete granencongee	50 g paarse rijst, 30 g rode bonen, 30 g kleefrijst, 10 g Job's tears, 10 g ontpitte rode dadels, 10 g bruine suiker, 800 mL drinkwater	Bereid de ingrediënten naar behoefte voor en plaats ze in de glazen mengkan. Voeg het drinkwater toe. Druk op de menuknop, selecteer de functie Porridge en druk vervolgens op de Start/Stop-knop. Wacht tot het programma is voltooid.
Bloemkoolsoep	100 g bloemkool (zonder wortels en stelen), 50 g ui, 50 g aardappel, 100 g melk, 250 mL drinkwater, passende hoeveelheid zout, passende hoeveelheid zwarte peper	Was alle ingrediënten grondig. Snijd de bloemkool in kleine stukjes, rasp of snijd de ui in plakjes en snijd de aardappel in stukjes. Doe de bloemkool, ui, aardappel, melk en het drinkwater in de glazen mengkan. Plaats het deksel stevig en zet de kan op het hoofdgedeelte. Druk op de menuknop, selecteer de functie Soup en druk vervolgens op de Start/Stop-knop. Wacht tot het programma is afgelopen. Giet de soep uit zodra deze klaar is en breng op smaak met zout en zwarte peper. Roer goed door voor het serveren.

Het schoon houden van de machine is essentieel voor: hygiëne, consistente resultaten en een lange levensduur van het product.

Veiligheid vóór het reinigen



Trek de stekker van de machine uit het stop-contact voordat u verwijderbare onderdelen reinigt.



Gebruik geen schurende pads/staalwol. Gebruik geen reinigers op basis van alcohol of oplosmiddelen.



Laat de machine volledig afkoelen.



Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit onder in water.

Hoofdunit

Veeg de buitenkant af met een zachte, vochtige doek.

Plaats het apparaat niet onder stromend water.

Gebruik geen vaatwasser.

Mengkan

Voeg een geschikte hoeveelheid water toe aan de kan, plaats het deksel en zet de kan op het hoofdgedeelte. Sluit de stroom aan, selecteer de functie "Cleaning" en druk op Start/Stop om het reinigingsproces te starten.

Om overlopen en mogelijke schade aan de machine te voorkomen, mag u geen reinigingsmiddel of andere gemakkelijk schuimende schoonmaakmiddelen gebruiken wanneer u de automatische reinigingsfunctie gebruikt.

Bij vettige resten of hardnekkige voedselresten reinigt u de kan handmatig met warm water en afwasmiddel. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen, want deze zijn zeer scherp.

Zorg ervoor dat alle voedselresten zijn verwijderd voordat u de machine weer in elkaar zet.

Plaats geen onderdelen in een vaatwasser.

Wat u ziet / ervaart	Wat het betekent	Probleemoplossing
Het indicatielampje brandt niet	1. Het netsnoer is niet goed aangesloten 2. De mengkan en het hoofdgedeelte zijn niet correct gemonteerd 3. Het kanddeksel is niet correct geïnstalleerd	1. Controleer het netsnoer en zorg ervoor dat het correct is aangesloten 2. Zorg ervoor dat de behuizing van de mengbeker goed is afgestemd op het hoofdgedeelte 3. Draai het bekerdeksel opnieuw vast
Het indicatielampje brandt en het product werkt niet	Productstoring	Neem contact op met de klantenservice
De verwarming stopt niet	Productstoring	Neem contact op met de klantenservice
Overlopen	1. Ongeschikte selectie van functietoetsen 2. Te veel of te weinig ingrediënten en water toegevoegd	1. Selecteer het overeenkomstige menu volgens het recept of de handleiding 2. Bedien volgens het recept of de handleiding
Plakkerig	1. De kan is niet grondig gereinigd 2. Te veel ingrediënten toegevoegd 3. Ongeschikte selectie van functietoetsen	1. Reinig de mengbeker grondig 2. Bedien volgens het recept 3. Selecteer het overeenkomstige menu volgens het recept of de handleiding
De verwerkingstijd is te lang	Spanning te laag	Controleer of de machine de juiste spanning krijgt
"E03" "E04"-alarm	Abnormale spanning	Controleer of de machine de juiste spanning krijgt
"E19"-alarm	De temperatuur in de kan is hoger dan 85°C	Het uitvoeren van het verwarmingsrecept op dit moment kan koken en spatten veroorzaken. De temperatuur van de ingrediënten en het water in de beker is hoog. Vervang deze door ingrediënten op normale temperatuur of voeg koud water toe voordat u het programma opnieuw start.
"E01" "E05" "E06" "E13"-alarm	Productstoring	Trek de stekker uit het stopcontact en wacht 1 minuut. Sluit vervolgens opnieuw aan en start opnieuw op. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt

- Nominale spanning: 220-240V~
- Nominale frequentie: 50Hz
- Nominaal vermogen: 1000W
- Inhoud van de kan: 1.75 L

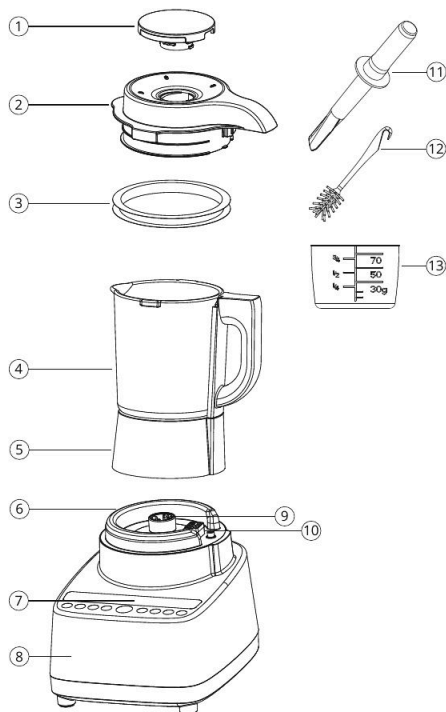
Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw verwarmende blender, neem dan contact op met service@onyxcookware.nl



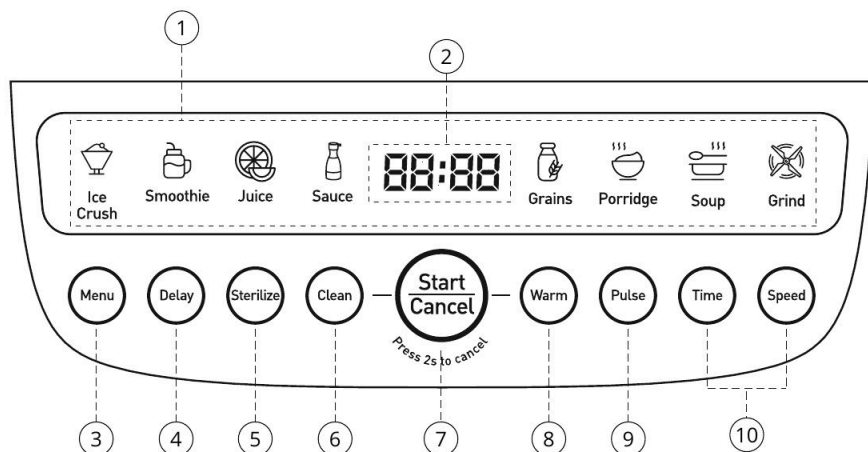
Het product afvoeren:

Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). De richtlijn bepaalt het kader voor de terugname en recycling van gebruikte apparaten dat in de hele EU van toepassing is.

Gooi dit product niet bij het ongesorteerde huishoudelijk afval; maak gebruik van de gemeentelijke inzamelpunten voor de recycling van WEEE.



- | | | | |
|---|----------------|----|------------------|
| 1 | Ånglock | 8 | Bas |
| 2 | Kannlock | 9 | Aktuator |
| 3 | Tätningring | 10 | Koppling |
| 4 | Mixerbehållare | 11 | Omrörningspinne |
| 5 | Kannbas | 12 | Rengöringsborste |
| 6 | Stötdyna | 13 | Mätkopp |
| 7 | Paneldisplay | | |



1 Funktioner

Visar vald förprogrammerad funktion.

2 Display för driftstatus

Visar återstående tid för aktuellt program samt hastighets-/tidsinställning.

3 Menyknapp

Val av förprogrammerade funktioner

4 Timerknapp

Timern kan ställas in från 1 till 24 timmar.

Tryck på knappen "time" för att öka med 10 min. Håll knappen intryckt för snabb ökning. Standardtid är 12 timmar.

5 Steriliseringsknapp

Används för snabb rengöring av kannans innervägg. Detta rengöringsläge använder uppvärmning.

6 Rengöringsknapp

Används för snabb rengöring av kannans innervägg. Detta rengöringsläge använder inte uppvärmning.

7 Start-/stoppknapp

Används för att starta eller avbryta vald funktion.

8 Varmhållningsknapp

Den värmande blendern går automatiskt in i varmhållningsläge när programmet är klart. Tryck på knappen manuellt för att starta varmhållningsfunktionen.

9 Pulsknapp

Används för snabb manuell omrörning. Håll knappen intryckt för att röra om. Omrörningen stoppar när knappen släpps.

10 Anpassad tids-/hastighetsinställning

Anpassar tids- och hastighetsinställningen.

Standardinställningen för tid är 5 sekunder, med en maximal tid på 3 minuter. Standardinställningen för hastighet är 5 och kan justeras i 10 steg, 1-9 och H.



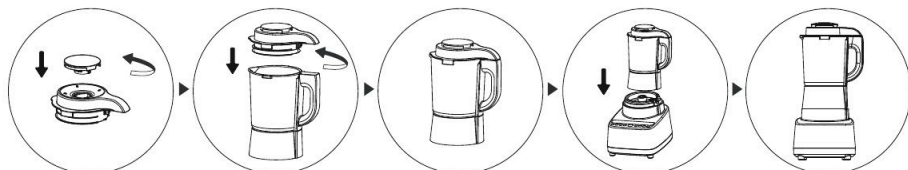
1. Läs alla instruktioner innan apparaten används.
2. Kontrollera att nätspänningen motsvarar spänningen som anges på apparaten.
3. Apparaten får inte användas om stickkontakten, strömkabeln eller apparaten är skadad.
4. Om strömkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller annan behörig person för att undvika fara.
5. Apparaten får endast användas för sitt avsedda ändamål.
6. Endast för hushållsbruk.
7. Apparaten får inte användas av barn.
8. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn.
9. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
10. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte står under uppsikt.
11. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är i drift.
12. Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen när den inte används och före rengöring.
13. Använd inte apparaten utomhus eller i fuktiga miljöer.
14. Placera apparaten på en stabil, plan och värmetålig yta.
15. Täck inte över apparaten under drift.
16. Sänk inte ner glaskannan i vatten.
17. Använd inte produkten tom, utan ingredienser i kannan, eller överfylld med ingredienser över angiven nivå.
18. Var uppmärksam på het ånga och heta ytor. Hantera med försiktighet.
19. Var försiktig när du håller heta vätskor.
20. Håll apparaten borta från brandfarliga material.
21. Håll ett minsta avstånd på 30 cm från väggar eller andra brandfarliga föremål.
22. Placera inte apparaten på eller nära gas- eller elplattor eller i en uppvärmd ugn.
23. Låt inte strömkabeln hänga över kanten på ett bord eller en bänk eller komma i kontakt med heta ytor.
24. Värmeelementets yta kan ha restvärme efter användning.
25. Apparaten får inte placeras i ett skåp när den används.
26. Rengör inte behållaren med slipande rengöringsmedel, stålull eller vassa föremål.
27. Stäng av apparaten och koppla bort den från strömförsörjningen innan du byter tillbehör eller närmar dig rörliga delar.
28. Apparaten får inte försörjas via en extern kopplingsanordning, till exempel en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av.
29. Låt apparaten svalna innan rengöring, hantering eller borttagning av delar.
30. För att koppla från, stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. Dra alltid i stickkontakten, aldrig i strömkabeln.
31. För att skydda mot elektriska stötar får apparaten, stickkontakten och strömkabeln inte sänkas ner i vatten eller andra vätskor.
32. Följ anvisningarna i avsnittet "Skötsel och underhåll".
33. Spara dessa instruktioner för framtida bruk.

Före första användning

- ✓ Ta bort allt förpackningsmaterial.
- ✓ Rengör apparaten och alla komponenter.
- ✓ Placera den på en värmetålig, stabil och plan yta.
- ✓ Kontrollera att alla delar är korrekt monterade och se till att apparaten inte är skadad.

Montering

- 1 Montera ånglocket på kannlocket.
- 2 Sätt kannlocket på blenderkannan.
- 3 Rikta in blenderkannan på maskinbasen. Maskinen kan inte starta om komponenterna är felaktigt placerade.



SE GRUNDLÄGGANDE OPERATIONER

Funktionsanvisningar

Observera:

Kalla drycker: Den totala mängden ingredienser och vatten får inte överstiga 1750 ml.
Varma drycker: Den totala mängden ingredienser och vatten får inte överstiga 1400 ml.

Funktion	Anmärkningar	Uppvärmning
Iskross	Används för att göra olika typer av drycker med iskuber.	✗
Smoothie	Används för att göra olika typer av smoothies och milkshakes.	✗
Juice	Används för att göra olika frukt- och grönsaksjuicer.	✗
Sås	Används för att göra olika såser, till exempel jordnötssås. Den rekommenderade mängden ingredienser bör inte överstiga 400 g.	✗
Spannmål	Används för att göra olika recept med bönor. Förhållandet mellan torra bönor och vatten är cirka 1:13. Förhållandet mellan blötlagda bönor och vatten är cirka 1:9.	✓
Gröt	Används för att göra olika typer av risgröt och blandad spannmålsgröt. Förhållandet är cirka 1:12.	✓
Soppa	Används för att göra olika tjocka soppor.	✓
Malning	Används för manuell malning.	✗

Användningstips

Användningsregler

Maximal kontinuerlig mixningstid bör inte överstiga 6 minuter.

Vila: 1 minut mellan cykler.

Efter 3 cykler, låt svalna i 15 minuter.

Maximal kontinuerlig uppvärmningstid bör inte överstiga 60 minuter.

Vid överhettning: Låt svalna i 20-30 minuter.

Maskinen piper 5 gånger när den är klar och går automatiskt in i varmhållningsläge, och displayen visar "8888".

Ingrediensriktlinjer

Skär ingredienserna:

Max 3 cm stora kuber.

Max 4 cm längd.

Överskrid inte kapaciteten:

Varmt: 1400 ml.

Kallt: 1750 ml.

Recept

Recepten som anges är standardrecept och rekommenderas för bästa resultat. Följ alltid de angivna ingrediensmängderna för att säkerställa korrekt funktion och för att undvika överflöd eller överbelastning av maskinen.

Observera:

Du kan skapa egna recept genom att använda dessa som referens för ingredienskombinationer och proportioner.

Överskrid dock inte blenderns rekommenderade kapacitet.

Resultaten kan variera beroende på ingrediensernas typ, storlek och kvalitet.

Små skillnader i textur, smak eller konsistens är normala.

Receptnamn	Ingredienser	Metod
Mangosmoothie	200 g mango, 100 g naturell yoghurt, 3 g citronjuice, 125 g iskuber	Skala mangon, skär den i små bitar och frys den i förväg. Tillsätt den frysta mangon, yoghurten och citronjuicen i glasbehållaren. Tillsätt sedan iskuberna. Tryck på menyknappen, välj funktionen Iskross, tryck sedan på Start/Stopp-knappen och vänta tills programmet är klart. Obs: Om du endast använder iskuber för att göra en smoothie, använd DIY-funktionen i stället. Välj hastighet H, ställ in tiden på 20 sekunder och använd 250 g iskuber.
Ananas- och bananmilkshake	200 g ananas, 100 g banan, 200 g mjölk	Skala och skär ananasen och bananen i små bitar och frys dem i förväg. Lägg den frysta ananasen, den frysta bananen och mjölken i glasbehållaren. Tryck på menyknappen, välj funktionen Smoothie, tryck sedan på Start/Stopp-knappen och vänta tills programmet är klart.
Jordgubbs-smoothie	400 g jordgubbar, 90 g mjölk, 15 g honung	Skölj jordgubbarna, ta bort stjälkarna, skär dem i halvor och frys dem i förväg. Lägg de frysta jordgubbarna, mjölken och honungen i glasbehållaren. Tryck på menyknappen, välj funktionen Smoothie, tryck sedan på Start/Stopp-knappen och vänta tills programmet är klart.
Uppfriskande grönsaks- och fruktjuice	60 g vindruvor, 75 g selleri, 1 kiwifrukt, 40 g äpple, 5 g honung, 150 ml dricksvatten	Skölj alla ingredienser noggrant. Skär vindruvor, selleri och äpple i små bitar. Skala kiwifrukten och skär den i bitar. Lägg alla förberedda ingredienser i glasbehållaren och tillsätt sedan honung och dricksvatten. Tryck på menyknappen, välj funktionen Juice, tryck sedan på Start/Stopp-knappen och vänta tills bearbetningen är klar.
Kumquat-, päron- och ananasjuice	150 g ananas, 150 g päron, 10 ml kumquatjuice, 10 iskuber, 1 kumquat, 150 ml dricksvatten	Skala ananasen och päronet och skär dem i små bitar. Skär kumquaten i halvor. Lägg ananas, päron och dricksvatten i glasbehållaren. Tryck på menyknappen, välj funktionen Juice, tryck sedan på Start/Stopp-knappen och vänta tills programmet är klart. Krossa eller bryt iskuberna i mindre bitar vid behov. Häll den färdiga juicen i ett serveringsglas och tillsätt sedan kumquatjuice, iskuber och kumquatbitar efter önskemål.

Receptnamn	Ingredienser	Metod
Jordnötssmör	400 g rostade jordnötsskärnor, 15 g kandisocker, 40 g olja (uppvärmd och avsvalnad)	Lägg de rostade jordnötterna och kandisockret i glasbehållaren. Tillsätt oljan efter att den har värmts upp och fått svalna. Tryck på menyknappen, välj funktionen Sås och tryck sedan på Start/Stopp-knappen för att börja. Under drift kan den medföljande omrörningspinnen användas för att hjälpa ingredienserna att röra sig om de inte cirkulerar ordentligt. Vänta tills programmet är klart.
Sesamsås	400 g vita sesamfrön, 15 g kandisocker, 15 g olja	Fördela de vita sesamfröna jämnt på en bakplåt. Rosta dem med över- och undervärme vid 150 °C i 20 minuter. Låt sesamfröna svalna till rumstemperatur efter rostningen. Lägg de avsvalnade sesamfröna och kandisockret i glasbehållaren och tillsätt sedan oljan. Tryck på menyknappen, välj funktionen Sås och tryck sedan på Start/Stopp-knappen för att börja. Under drift kan omrörningspinnen användas för att hjälpa till med blandningen om ingredienserna inte rör sig ordentligt. Vänta tills programmet är klart.
Sojajmolk med vetegroddar	25 g vetegroddar, 25 g sojaböner, 600 ml dricksvatten	Skölj sojabönorna noggrant. Lägg sojabönorna och vetegroddarna i glasbehållaren och tillsätt sedan dricksvatten. Tryck på menyknappen, välj funktionen Spannmål, tryck sedan på Start/Stopp-knappen och vänta tills programmet är klart.
Sojajmolk med lila sötpotatis och röda bönor	30 g röda bönor, 40 g lila sötpotatis, 600 ml dricksvatten	Skala den lila sötpotatisen och skär den i små bitar. Lägg bitarna av lila sötpotatis och de röda bönorna i glasbehållaren och tillsätt sedan dricksvatten. Tryck på menyknappen, välj funktionen Spannmål, tryck sedan på Start/Stopp-knappen och vänta tills programmet är klart.
Hälsosam söt spannmålsgröt	50 g svart ris, 30 g röda bönor, 30 g klibbigt ris, 10 g jobstärar, 10 g kärnfria röda dadlar, 10 g farinsocker, 800 ml dricksvatten	Förbered ingredienserna efter behov och lägg dem i glasbehållaren. Tillsätt dricksvatten. Tryck på menyknappen, välj funktionen Gröt, tryck sedan på Start/Stopp-knappen och vänta tills programmet är klart.
Blomkålssoppa	100 g blomkål (utan rötter och stjälkar), 50 g lök, 50 g potatis, 100 g mjölk, 250 ml dricksvatten, lämplig mängd salt, lämplig mängd svartpeppar	Skölj alla ingredienser noggrant. Skär blomkålen i små bitar, strimla eller skiva löken och skär potatisen i bitar. Lägg blomkål, lök, potatis, mjölk och dricksvatten i glasbehållaren. Sätt fast locket ordentligt och placera kannan på huvudenheten. Tryck på menyknappen, välj funktionen Soppa, tryck sedan på Start/Stopp-knappen och vänta tills programmet är klart. När soppan är färdig, håll upp den och smaka av med salt och svartpeppar. Rör om väl före servering.

Att hålla maskinen ren är viktigt för: Hygien, jämna resultat och lång produktivslängd.

Säkerhet före rengöring



Dra ur kontakten innan löstagbara delar rengörs.



Låt maskinen svalna helt.



Använd inte slipande svampar/stålull.
Använd inte alkohol eller
lösningsmedelsbaserade rengöringsmedel.



Sänk aldrig ner apparaten, strömkabeln eller
stickkontakten i vatten.

Huvudenhet

Torka av utsidan med en mjuk, fuktig trasa.
Placera inte apparaten under rinnande vatten.
Använd inte diskmaskin.

Mixerbehållare

Tillsätt en lämplig mängd vatten i kannan, sätt på locket och placera kannan på huvudenheten.
Anslut strömmen, välj funktionen "Rengöring" och tryck på Start/Stopp för att starta rengöringsprocessen.
För att undvika överflöd och möjliga skador på maskinen ska du inte använda diskmedel eller andra rengöringsmedel som lätt skummar när den automatiska rengöringsfunktionen används.
Vid fettiga rester eller envisa matrester, rengör kannan manuellt med varmt vatten och diskmedel.
Var försiktig när du hanterar knivbladen, eftersom de är mycket vassa.
Se till att alla matrester är borttagna innan maskinen monteras ihop igen.
Placera inga delar i diskmaskin.

Vad du ser / upplever	Vad det betyder	Felsökning
Indikatorlampan lyser inte	1. Strömkabeln är inte korrekt ansluten 2. Mixerbehållaren och huvudenheten är inte korrekt monterade 3. Kannlocket är inte korrekt monterat	1. Kontrollera strömkabeln och se till att den är korrekt ansluten 2. Se till att mixerbehållaren är ordentligt placerad på huvudenheten 3. Dra åt kannlocket igen
Indikatorlampan lyser och produkten fungerar inte	Produktfel	Kontakta kundsupport
Uppvärmningen slutar inte	Produktfel	Kontakta kundsupport
Överflöd	1. Felaktigt val av funktionsknappar 2. För mycket eller för lite ingredienser och vatten har tillsatts	1. Välj motsvarande meny enligt receptet eller bruksanvisningen 2. Använd apparaten enligt receptet eller bruksanvisningen
Klibbigt	1. Kannan är inte tillräckligt rengjord 2. För många ingredienser har tillsatts 3. Felaktigt val av funktionsknappar	1. Rengör mixerbehållaren noggrant 2. Använd apparaten enligt receptet 3. Välj motsvarande meny enligt receptet eller bruksanvisningen
Bearbetningstiden är för lång	För låg spänning	Kontrollera om maskinen får korrekt spänning
Larm "E03" "E04"	Onormal spänning	Kontrollera om maskinen får korrekt spänning
Larm "E19"	Temperaturen inuti kannan överstiger 85 °C	Om ett uppvärmningsrecept körs vid detta tillfälle kan det orsaka kokning och stänk. Temperaturen på ingredienserna och vattnet i kannan är hög. Byt ut dem mot ingredienser i normal temperatur eller tillsätt kallt vatten innan programmet startas om.
Larm "E01" "E05" "E06" "E13"	Produktfel	Dra ur kontakten och vänta i 1 minut, anslut sedan igen och starta om. Om problemet kvarstår, kontakta kundservice

- Märkspänning: 220-240 V~
- Märkfrekvens: 50 Hz
- Märkeffekt: 1000 W
- Kannkapacitet: 1,75 l

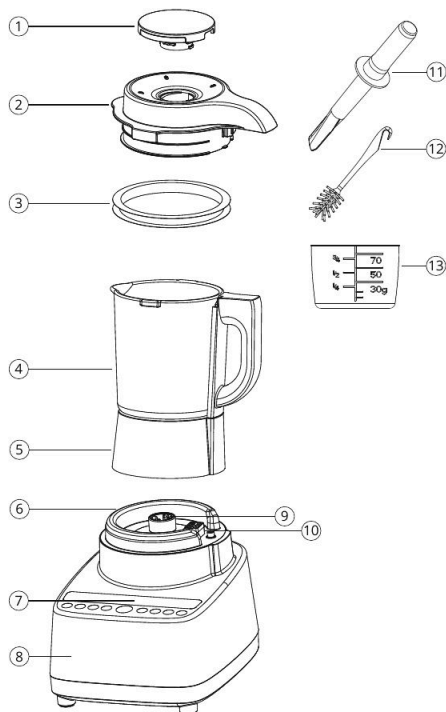
Om du har frågor eller behöver hjälp med din värmande blender, kontakta service@onyxcookware.se



Så här kasserar du produkten:

Denna apparat är märkt i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Direktivet anger ramarna för retur och återvinning av uttjänta apparater inom hela EU.

Kassera inte denna produkt som osorterat hushållsavfall; använd de kommunala insamlingsplatserna för återvinning av WEEE.



1 Fuktlokk

2 Kannelokk

3 Tetningsring

4 Blandekanne

5 Kannebunn

6 Støtpute

7 Paneldisplay

8 Base

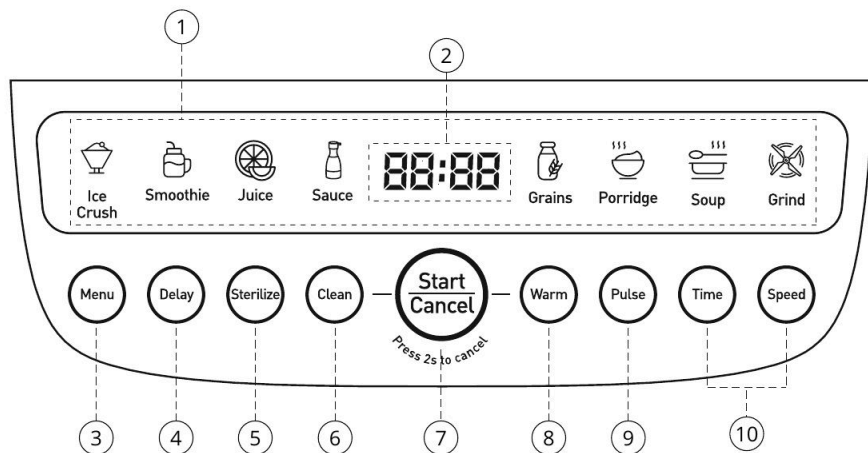
9 Aktuator

10 Kobling

11 Rørepinne

12 Rengjøringsbørste

13 Målebeger



1 Funksjoner

Viser valgt forhåndsprogrammert funksjon.

2 Display for arbeidsstatus

Viser gjenværende tid for gjeldende program og hastighets-/tidsinnstilling.

3 Menyknapp

Valg av forhåndsprogrammerte funksjoner

4 Forsinkelsesknapp

Forsinkelsestimeren kan stilles inn i et område på 1–24 timer. Trykk på "time"-knappen, så øker den med 10 min. Hold inne for å øke raskt. Standardtimeren er 12 timer.

5 Steriliseringsknapp

Brukes for rask rengjøring av den indre veggen i kannen.
Denne rengjøringsmodusen bruker oppvarming.

6 Rengjøringsknapp

Brukes for rask rengjøring av den indre veggen i kannen. Denne rengjøringsmodusen bruker ikke oppvarming.

7 Start / Stopp-knapp

Brukes til å starte eller avbryte valgt funksjon.

8 Varmeknapp

Den oppvarmende blenderen går automatisk inn i hold varm-modus etter at programmet er fullført.

Ved å trykke på knappen manuelt startes hold varm-funksjonen.

9 Pulsknapp

Brukes til rask manuell omrøring.
Hold knappen inne for å røre.
Omrøringen stopper når knappen slippes.

10 Egendefinert tids-/hastighetsinnstilling

Tilpasser tids- og hastighetsinnstillingen.

Standard tidsinnstilling er 5 sekunder, med maksimum 3 minutter.

Standard hastighetsinnstilling er 5, og kan justeres i 10 trinn, 1–9 og H.



1. Les alle instruksjoner før du bruker apparatet.
2. Sørg for at forsyningsspenningen samsvarer med spenningen som er angitt på apparatet.
3. Dette apparatet skal ikke brukes hvis støpselet, strømledningen eller apparatet er skadet.
4. Hvis strømledningen er skadet, skal den skiftes ut av produsenten, dens serviceagent eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
5. Dette apparatet skal bare brukes til det tiltenkte formålet.
6. Kun til husholdningsbruk.
7. Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
8. Hold apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn.
9. Barn skal være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
10. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er under oppsyn.
11. La aldri apparatet være uten tilsyn mens det er i bruk.
12. Koble alltid apparatet fra strømforsyningen når det ikke er i bruk og før rengjøring.
13. Ikke bruk apparatet utendørs eller i fuktige omgivelser.
14. Plasser apparatet på en stabil, plan og varmebestandig overflate.
15. Ikke dekk til apparatet under bruk.
16. Ikke senk glasskannen ned i vann.
17. Ikke bruk dette produktet tomt, uten ingredienser i kannen eller overfylt med ingredienser som overstiger den angitte verdien.
18. Vær oppmerksom på varm damp og varm overflate. Håndter med forsiktighet.
19. Vær forsiktig når du heller varme væsker.
20. Hold apparatet borte fra brennbare materialer.
21. Oppretthold en minimumsavstand på 30 cm fra vegger eller andre brennbare gjenstander.
22. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme gass- eller elektriske brennere eller i en oppvarmet ovn.
23. Ikke la strømledningen henge over kanten av et bord eller en benkeplate eller komme i kontakt med varme overflater.
24. Overflaten på varmeelementet er utsatt for restvarme etter bruk.
25. Apparatet skal ikke plasseres i et skap når det er i bruk.
26. Ikke rengjør beholderen med slipende rengjøringsmidler, stålull eller skarpe gjenstander.
27. Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du bytter tilbehør eller nærmer deg bevegelige deler.
28. Apparatet skal ikke få strøm via en ekstern bryterenhet, for eksempel en timer, eller være koblet til en krets som regelmessig slås av og på.
29. La apparatet avkjøles før rengjøring, håndtering eller fjerning av deler.
30. For å koble fra, slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten.
31. Trekk alltid i støpselet, aldri i strømledningen.
32. For å beskytte mot elektrisk støt skal apparatet, støpselet og strømledningen ikke senkes ned i vann eller andre væsker.
33. Følg instruksjonene i avsnittet "Pleie og vedlikehold".
34. Ta vare på disse instruksjonene for fremtidig referanse.

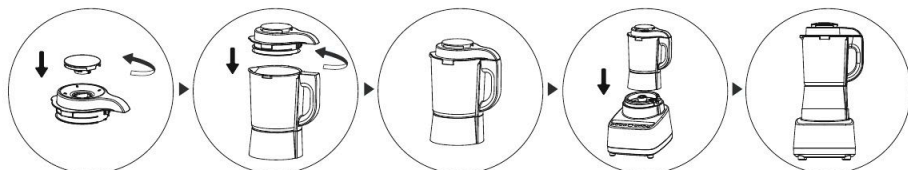
NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Før første gangs bruk

- ✓ Fjern all emballasje.
- ✓ Plasser på en varmebestandig, stabil og plan overflate.
- ✓ Rengjør apparatet og alle komponentene.
- ✓ Kontroller at alle delene er riktig installert og sørg for at det ikke er noen skader på apparatet.

Montering

- 1 Monter fuktlokket på kannelokket.
- 2 Monter kannelokket på blandekannen.
- 3 Juster blandekannen på maskinbasen.
Maskinen vil ikke kunne starte hvis komponentene er plassert feil.



NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Funksjonsinstruksjoner

Merk:

Kalde drikker: Den totale mengden ingredienser og vann skal ikke overstige 1750 ml.

Varme drikker: Den totale mengden ingredienser og vann skal ikke overstige 1400 ml.

Funksjon	Merknader	Oppvarming
Isknusing	Brukes til å lage ulike typer drikker med isbiter.	✗
Smoothie	Brukes til å lage ulike typer smoothies og milkshaker.	✗
Juice	Brukes til å lage ulike typer frukt- og grønnsaksjuicer.	✗
Saus	Brukes til å lage ulike typer sauser, som peanøttsaus. Den anbefalte mengden ingredienser bør ikke overstige 400 g.	✗
Korn	Brukes til å lage ulike oppskrifter med bønner. Forholdet mellom tørre bønner og vann er omtrent 1:13. Forholdet mellom våte bønner og vann er omtrent 1:9.	✓
Grøt	Brukes til å lage ulike typer ris- og blandet korn-grøt. Forholdet er omtrent 1:12.	✓
Suppe	Brukes til å lage ulike tykke supper.	✓
Maling	Brukes til manuell maling.	✗

Tips for bruk

Driftsregler

Maks kontinuerlig blendetid skal ikke overstige 6 minutter.

Hvile: 1 minutt mellom sykluser.

Etter 3 sykluser, avkjøl i 15 minutter.

Maks kontinuerlig oppvarmingstid skal ikke overstige 60 minutter.

Ved overoppheting: Avkjøl i 20–30 minutter.

Maskinen vil pipe 5 ganger når den er ferdig og automatisk gå inn i hold varm-modus, og displayet vil vise "8888".

Retningslinjer for ingredienser

Kutt ingrediensene:

Maks 3 cm terninger.

Maks 4 cm lengde.

Ikke overskrid kapasiteten:

Varmt: 1400 ml.

Kaldt: 1750 ml.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Oppskrifter

Oppskriftene som er oppgitt er standardoppskrifter og anbefales for best resultat. Følg alltid de angitte ingrediensmengdene for å sikre riktig ytelse og for å unngå overflyt eller overbelastning av maskinen.

Merk:

Du kan lage dine egne oppskrifter ved å bruke disse som referanse for ingredienskombinasjoner og proporsjoner.

Du må imidlertid ikke overskride blenderens anbefalte kapasitet.

Resultatene kan variere avhengig av typen, størrelsen og kvaliteten på ingrediensene som brukes. Små forskjeller i tekstur, smak eller konsistens er normale.

Oppskrifts- navn	Ingredienser	Metode
Mangosmoothie	200 g mango, 100 g naturell yoghurt, 3 g sitronsaft, 125 g isbiter	Skrell mangoen, skjær den i små biter og frys den på forhånd. Ha den frosne mangoen, yoghurten og sitronsaften i glassblandekannen. Tilsett deretter isbitene. Trykk på menyknappen, velg funksjonen Isknusing, trykk deretter på Start/Stopp-knappen og vent til programmet er fullført. Merk: Hvis du bare bruker isbiter for å lage en smoothie, bruk DIY-funksjonen i stedet. Velg hastighet H, still inn tiden til 20 sekunder, og bruk 250 g isbiter.
Ananas-banan- milkshake	200 g ananas, 100 g banan, 200 g melk	Skrell og skjær ananasen og bananen i små biter, og frys dem deretter på forhånd. Ha den frosne ananasen, den frosne bananen og melken i glassblandekannen. Trykk på menyknappen, velg Smoothie-funksjonen, trykk deretter på Start/Stopp-knappen og vent til programmet er ferdig.
Jordbær- smoothie	400 g jordbær, 90 g melk, 15 g honning	Vask jordbærene, fjern stilkene, skjær dem i to og frys dem på forhånd. Ha de frosne jordbærene, melken og honningen i glassblandekannen. Trykk på menyknappen, velg Smoothie-funksjonen, trykk deretter på Start/Stopp-knappen og vent til programmet er avsluttet.
Forfriskende grønnsaks- og fruktjuice	60 g druer, 75 g selleri, 1 kiwi, 40 g epler, 5 g honning, 150 mL drikkevann	Vask alle ingrediensene grundig. Skjær druene, sellerien og eplet i små biter. Skrell kiwien og skjær den i biter. Ha alle de tilberedte ingrediensene i glassblandekannen, og tilsett deretter honningen og drikkevannet. Trykk på menyknappen, velg Juice-funksjonen, trykk deretter på Start/Stopp-knappen og vent til bearbeidingen er fullført.
Kumquat- vannpære- ananasjuice	150 g ananas, 150 g pære, 10 mL kumquatsaft, 10 isbiter, 1 kumquat, 150 mL drikkevann	Skrell ananasen og pæren og skjær dem i små biter. Del kumquaten i to. Ha ananasen, pæren og drikkevannet i glassblandekannen. Trykk på menyknappen, velg Juice-funksjonen, trykk deretter på Start/Stopp-knappen og vent til programmet er ferdig. Knus eller bryt isbitene i mindre biter om nødvendig. Hell den tilberedte juicen i et serveringsglass, og tilsett deretter kumquatsaften, isbitene og kumquatbitene etter ønske.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Oppskrifts-navn	Ingredienser	Metode
Peanøttsmør	400 g ristede peanøttkjerne, 15 g kandissukker, 40 g olje (oppvarmet og avkjølt)	Ha de ristede peanøttene og kandissukkeret i glassblandekannen. Tilsett oljen etter at den er varmet opp og avkjølt. Trykk på menyknappen, velg Saus-funksjonen, og trykk deretter på Start/Stopp-knappen for å begynne. Under drift kan du bruke den innebygde rørepinnen for å hjelpe ingrediensene med å bevege seg hvis de ikke sirkulerer godt. Vent til programmet er fullført.
Sesamsaus	400 g hvite sesamfrø, 15 g kandissukker, 15 g olje	Fordel de hvite sesamfrøene jevnt på et stekebrett. Bak dem med over- og undervarme ved 150°C i 20 minutter. Etter ristingen, la sesamfrøene avkjøles til romtemperatur. Ha de avkjølte sesamfrøene og kandissukkeret i glassblandekannen, og tilsett deretter oljen. Trykk på menyknappen, velg Saus-funksjonen, og trykk deretter på Start/Stopp-knappen for å begynne. Under drift kan du bruke rørepinnen for å hjelpe til med blandingen hvis ingrediensene ikke beveger seg ordentlig. Vent til programmet er fullført.
Kim-soyamelk	25 g hvetekim, 25 g soyabønner, 600 mL drikkevann	Vask soyabønnene grundig. Ha soyabønnene og hvetekimen i glassblandekannen, og tilsett deretter drikkevannet. Trykk på menyknappen, velg Korn-funksjonen, trykk deretter på Start/Stopp-knappen og vent til programmet er fullført.
Lilla søtpotet- og rødbønne-soyamelk	30 g røde bønner, 40 g lilla søtpotet, 600 mL drikkevann	Skrell den lilla søtpoteten og skjær den i små biter. Ha bitene av lilla søtpotet og de røde bønnene i glassblandekannen, og tilsett deretter drikkevannet. Trykk på menyknappen, velg Korn-funksjonen, trykk deretter på Start/Stopp-knappen og vent til programmet er fullført.
Helsebevarende korn søt grøt	50 g lilla ris, 30 g røde bønner, 30 g klebrig ris, 10 g Jobs tårer, 10 g røde dadler uten stein, 10 g brunt sukker, 800 mL drikkevann	Forbered ingrediensene etter behov og legg dem i glassblandekannen. Tilsett drikkevannet. Trykk på menyknappen, velg Grøt-funksjonen, trykk deretter på Start/Stopp-knappen og vent til programmet er fullført.
Blomkålssuppe	100 g blomkål (uten røtter og stilker), 50 g løk, 50 g potet, 100 g melk, 250 mL drikkevann, passende mengde salt, passende mengde svart pepper	Vask alle ingrediensene grundig. Skjær blomkålen i små biter, strimle eller skjær løken i skiver, og skjær poteten i biter. Ha blomkålen, løken, poteten, melken og drikkevannet i glassblandekannen. Sett lokket godt på og monter kannen på hovedenheten. Trykk på menyknappen, velg Suppe-funksjonen, trykk deretter på Start/Stopp-knappen og vent til programmet er ferdig. Når suppen er klar, hell den ut og smak til med salt og svart pepper. Rør godt før servering.

Det er viktig å holde maskinen ren for: Hygiene, jevne resultater og lang produktlevetid.

Sikkerhet før rengjøring



Koble fra maskinen før rengjøring av avtakbare deler.



La maskinen kjøle seg helt ned.



Ikke bruk slipende puter/stålull.
Ikke bruk alkohol eller løsemiddelbaserte rengjøringsmidler.



Senk aldri apparatet, strømledningen eller støpselet ned i vann.

Hovedenhet

Tørk av utsiden med en myk, fuktig klut.
Ikke plasser apparatet under rennende vann.
Ikke bruk oppvaskmaskin.

Blandekanne

Tilsett en passende mengde vann i kannen, sett på lokket og plasser kannen på hovedenheten.
Koble til strømmen, velg funksjonen "Rengjøring", og trykk på Start/Stopp for å starte rengjøringsprosessen.

For å unngå overflyt og potensiell skade på maskinen, må du ikke bruke vaskemiddel eller andre lettskummende rengjøringsmidler når du bruker den automatiske rengjøringsfunksjonen.

Ved håndtering av fettrester eller gjenstridige matrester, rengjør kannen manuelt med varmt vann og vaskemiddel. Vær forsiktig ved håndtering av bladene, da de er svært skarpe.

Sørg for at alle matrester er fjernet før maskinen monteres sammen igjen.

Ikke plasser noen deler i oppvaskmaskin.

Det du ser / opplever	Hva det betyr	Feilsøking
Indikatorlampen er ikke på	1. Strømledningen er ikke koblet riktig til 2. Blandekannen og hovedenheten er ikke satt sammen riktig 3. Kanelokket er ikke riktig montert	1. Kontroller strømledningen og sørg for at den er riktig koblet til 2. Sørg for at blandekoppen er godt tilpasset hovedenheten 3. Stram kopp-lokket igjen
Indikatorlampen er på og produktet fungerer ikke	Produktfeil	Kontakt kundestøtte
Oppvarmingen stopper ikke	Produktfeil	Kontakt kundestøtte
Overflyt	1. Uhensiktsmessig valg av funksjonsknapper 2. Tilsett for mye eller for lite ingredienser og vann	1. Velg den tilsvarende menyen i henhold til oppskriften eller bruksanvisningen 2. Betjen i henhold til oppskriften eller bruksanvisningen
Klebrig	1. Kannen er ikke rengjort grundig 2. Tilsetter for mange ingredienser 3. Uhensiktsmessig valg av funksjonsknapper	1. Rengjør blandekoppen grundig 2. Betjen i henhold til oppskriften 3. Velg den tilsvarende menyen i henhold til oppskriften eller bruksanvisningen
Bearbeidingstiden er for lang	For lav spenning	Kontroller om maskinen får riktig spenning
Alarm "E03" "E04"	Unormal spenning	Kontroller om maskinen får riktig spenning
Alarm "E19"	Temperaturen inne i kannen overstiger 85°C	Utføring av oppvarmingsoppskriften på dette tidspunktet kan forårsake koking og sprut. Temperaturen på ingrediensene og vannet i koppen er høy. Vennligst bytt dem ut med ingredienser med normal temperatur eller tilsett kaldt vann før du starter programmet på nytt.
Alarm "E01" "E05" "E06" "E13"	Produktfeil	Koble fra strømmen og vent i 1 minutt, koble deretter til igjen og start på nytt. Hvis problemet vedvarer, kontakt kundeservice

NO TEKNISKE SPESIFIKASJONER

- Merkespenning: 220-240V~
- Merkefrekvens: 50Hz
- Merkeeffekt: 1000W
- Kannekapasitet: 1.75 L

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



Slik avhendes produktet:

Dette apparatet er merket i samsvar med det europeiske direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE-avfall). Direktivet fastsetter rammene for retur og resirkulering av brukte apparater som gjelder i hele EU/EØS.

Vennligst ikke kast dette produktet sammen med usortert husholdningsavfall; bruk de kommunale innsamlingsstedene for resirkulering av WEEE-avfall.



Questions? Scan here for manuals,
FAQs & support.

✉ service@onyxcookware.eu