



Vegetable Slicer

User Manual

EN TABLE OF CONTENTS

Product structure diagram	4
Security warning	5
Basic operations	6
Care and maintenance	8
Troubleshooting	8
Technical specifications	9

IT SOMMARIO

Diagramma della struttura del prodotto	28
Avviso di sicurezza	29
Operazioni di base	30
Cura e manutenzione	32
Risoluzione dei problemi	32
Specifiche tecniche	33

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturdiagram	10
Sikkerhedsadvarsel	11
Grundlæggende operationer	12
Pleje og vedligeholdelse	14
Fejlfinding	14
Tekniske specifikationer	15

NL INHOUDSTAFEL

Product structuurdiagram	34
Beveiligingswaarschuwing	35
Basisoperaties	36
Verzorging en onderhoud	38
Probleemoplossing	38
Technische specificaties	39

DE INHALTSVERZEICHNIS

Produktstrukturschema	16
Sicherheitswarnung	17
Grundlegende Operationen	18
Pflege und Wartung	20
Fehlerbehebung	20
Technische Spezifikationen	21

SE INNEHÅLLSFÖRTECKNING

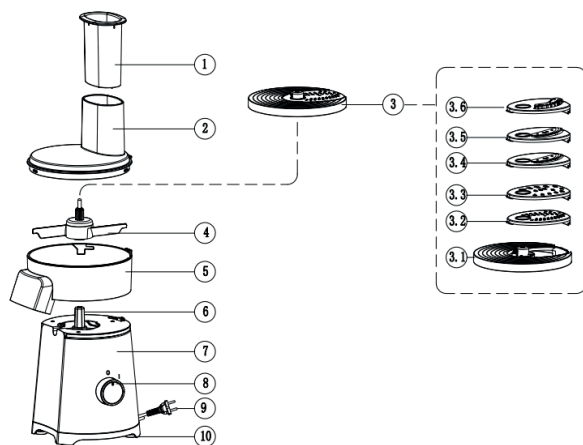
Produktstrukturschema	40
Säkerhetsvarning	41
Grundläggande operationer	42
Skötsel och underhåll	44
Felsökning	44
Tekniska specifikationer	45

FR TABLE DES MATIÈRES

Diagramme de structure du produit	22
Avertissement de sécurité	23
Opérations de base	24
Entretien et maintenance	26
Dépannage	26
Spécifications techniques	27

NO INNHOLDSFORTEGNELSE

Produktstrukturskjema	46
Sikkerhetsadvarsel	47
Grunnleggende operasjoner	48
Vedlikehold og pleie	50
Feilsøking	50
Tekniske spesifikasjoner	51



① Pusher

② Lid

③ Cutting disc assembly

③.1 Disc holder

③.2 Shredder disc (Fine)

③.3 Shredder disc (Coarse)

③.4 Slicer disc (Thin)

③.5 Slicer disc (Thick)

③.6 French fries disc (Fine)

④ Pusher blade

⑤ Processor bowl

⑥ Rotating shaft

⑦ Main machine body

⑧ Power knob

⑨ Power cord

⑩ Anti-slip feet



Please read the manual before using the appliance.



Avoid electric shock - don't plug or unplug with wet hands.



Keep away from flammable materials.



Do not cover the appliance when in use.



Place the appliance on a heat-resistant and even surface.



Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.



Do not use outdoors or in a damp area.



Place the appliance at least 30 cm from the wall or other flammable materials.



The blades are very sharp, be careful when using, changing discs or cleaning.



Keep the plug clean and undamaged.



Always switch off and unplug the appliance before cleaning.



Don't use the appliance for other than its intended use.



Keep away from children.



Household use only.



Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before handling, putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.



Never leave the appliance unattended during operation.



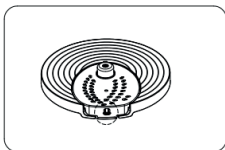
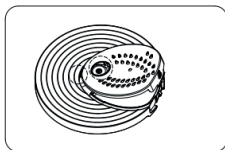
Do not put food or water above 60°C in the processor bowl.

EN BASIC OPERATIONS

Before first use

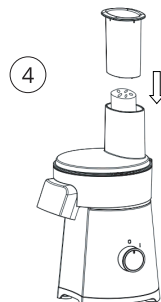
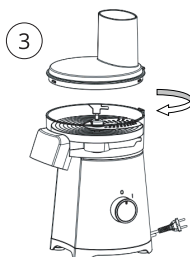
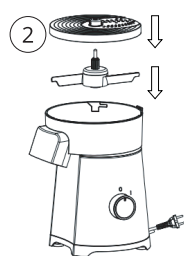
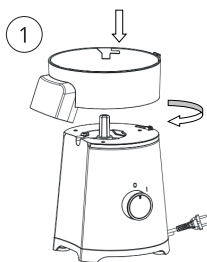
- ✓ Remove all the packaging.
- ✓ Place on a heat-resistant, stable, and level surface.
- ✓ Clean the appliance and all the components.
- ✓ Check that all the parts are properly installed and make sure there is no damage on the appliance.

Assembly



- 1 Install the selected blade onto the disc holder, insert it at a 30-degree angle and make sure it is properly attached.
- 2 Press the concave part of the blade down until it clicks.
- 3 To remove the blade, turn the disc holder over and press the above positions with both thumbs then gently apply force in the direction of the arrow.

- 1 Put the processor bowl on the main body and rotate it clockwise to fix it.
- 2 Put the pusher blade on the rotating shaft of the main body and then install the cutting disc assembly.
- 3 Put the lid on the processor bowl and rotate it clockwise until a "click" sound.
- 4 Put food into the feed port and push it down with the pusher.



Warning! The blades are very sharp.
Be careful when handling the blades.

How it works:

Preparation

- 1 Wash and peel your vegetables as needed.
Cut them into sizes that fit into the feeder chute.

Assembly

- 2 Place a collection bowl or container under the cutter.
Attach the desired cutting blades to the assembly disc.
Make sure all parts click securely into place.

Power on

- 3 Plug the appliance into a suitable power outlet.
Switch the unit on using the power knob.

Feeding the vegetables

- 4 Insert vegetables into the feeder chute.
Use the provided pusher to gently press them down toward the blade.
(Never use hands or utensils that are not included.)

Cutting in action

- 5 The electric motor spins the blade/disc rapidly.
Vegetables are cut evenly and fall directly into the collection bowl.
Continue feeding until you've processed the desired amount.

Switch off

- 6 Once done, turn off the power knob.
Unplug the appliance from the outlet.

Empty and serve

- 7 Remove the collection bowl filled with freshly cut vegetables.
They are now ready to cook, serve, or store.

Cleaning & storage

- 8 Disassemble the parts carefully.
Wash blades, chute, and container with warm soapy water (or place in dishwasher).
Wipe the main unit with a damp cloth.
Dry thoroughly before storing.

EN CARE AND MAINTENANCE

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



Appliance

Clean the appliance by using a damp cloth. Do not immerse the appliance in water.



Components

Clean all the detachable components in hot soapy water or dishwasher. Rinse and dry thoroughly.

TROUBLESHOOTING

Error	Possible cause	Processing method
Cutter won't start	Power cord not connected / faulty outlet	Plug into a working socket
	Parts not assembled correctly	Reassembly and ensure all parts are locked into place
	Overheated motor	Unplug and let the unit cool for 10-15 minutes
Motor stops during use	Overheating due to overload	Turn off, unplug, let cool; cut vegetables smaller and feed gradually
Uneven or poor cutting results	Wrong blade/disc installed	Select the correct blade/disc for desired cut
	Dull or damaged blade	Replace or sharpen blade
	Vegetables forced too hard	Apply gentle, steady pressure with pusher
Burning smell or smoke	Motor overheating	Stop use immediately, unplug, and let cool

- Rated Voltage: 220-240V~
- Rated frequency: 50-60Hz
- Rated power: 200W

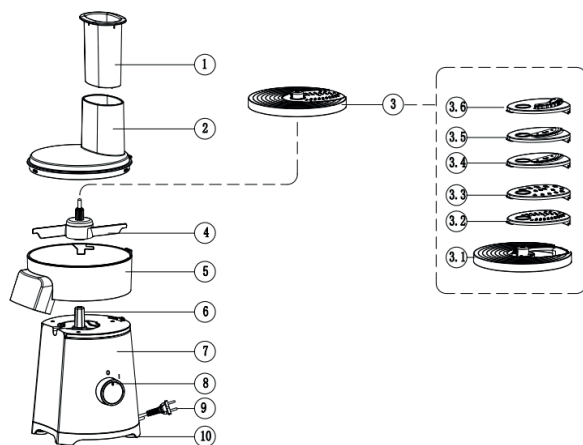
If you have any questions or need help with your vegetable slicer, please contact service@onyxcookware.eu



How to get rid of the product again:

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2022/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

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



- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| 1 Støder | 4 Støderblad |
| 2 Låg | 5 Processor-skål |
| 3 Skæreskive-samling | 6 Roterende aksel |
| 3.1 Skiveholder | 7 Hovedmaskinkrop |
| 3.2 Riveskive (Fin) | 8 Strømknop |
| 3.3 Riveskive (Grov) | 9 Strømledning |
| 3.4 Skæreskive (Tynd) | 10 Skridsikre fødder |
| 3.5 Skæreskive (Tyk) | |
| 3.6 Pommes frites-skive (Fin) | |

DK SIKKERHEDSADVARSEL

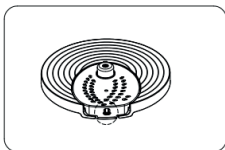
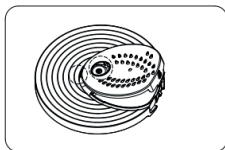
-  Læs venligst manualen, før du bruger apparatet.
-  Undgå elektrisk stød – tilslut eller frakobl ikke med våde hænder.
-  Holdes væk fra brandfarlige materialer.
-  Dæk ikke apparatet til, når det er i brug.
-  Placer apparatet på en varmebestandig og jævn overflade.
-  Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis apparatet fungerer unormalt eller er beskadiget på nogen måde.
-  Brug ikke apparatet udendørs eller i fugtige områder.
-  Placer apparatet mindst 30 cm fra vægge eller andre brandfarlige materialer.
-  Knivene er meget skarpe, vær forsigtig ved brug, udskiftning af skiver eller rengøring.
-  Hold stikket rent og ubeskadiget.
-  Sluk altid og tag stikket ud, før du rengør apparatet.
-  Brug ikke apparatet til andet end dets tiltænkte formål.
-  Holdes væk fra børn.
-  Kun til husholdningsbrug.
-  Tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug og før rengøring. Lad det køle af, før du håndterer, monterer eller afmonterer dele, samt før rengøring.
-  Lad aldrig apparatet være uden opsyn under brug.
-  Læg ikke mad eller vand over 60 °C i procesorskålen.

DK GRUNDLÆGGENDE OPERATIONER

Før første brug

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

Samling



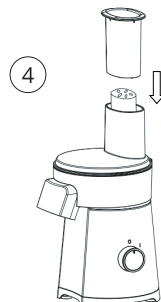
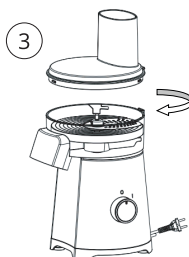
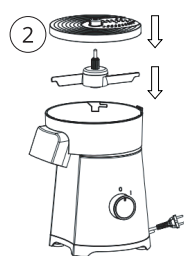
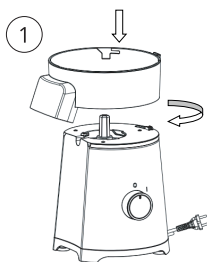
- 1 Monter den valgte kniv på skiveholderen, indsæt den i en 30-graders vinkel og sørg for, at den sidder korrekt fast.
- 2 Tryk den konkave del af kniven ned, indtil den klikker på plads.
- 3 For at fjerne kniven, vend skiveholderen og tryk på de markerede punkter med begge tommelfingre, og pres forsigtigt i pilens retning.

- 1 Sæt processorskålen på hoveddelen og drej den med uret for at fastgøre den.

- 2 Sæt støderbladet på hoveddelens roterende aksel og monter derefter skæreskive-samlingen.

- 3 Sæt låget på processorskålen og drej det med uret, indtil du hører et "klik".

- 4 Læg mad i påfyldningsåbningen og tryk det ned med støderen.



Advarsel! Knivene er meget skarpe.
Vær forsigtig ved håndtering.

Sådan fungerer det:**Forberedelse**

- 1 Vask og skræl grøntsagerne efter behov.
Skær dem i stykker, der passer i påfyldningstragten.

Samling

- 2 Placer en opsamlingsskål eller beholder under skæreenheden.
Fastgør de ønskede skæreskiver til skiveholderen.
Sørg for, at alle dele klikker korrekt på plads.

Tænd

- 3 Sæt apparatet i en egnet stikkontakt.
Tænd enheden med strømknappen.

Indføring af grøntsager

- 4 Læg grøntsager i påfyldningstragten.
Brug støderen til forsigtigt at presse dem ned mod kniven.
(Brug aldrig hænder eller redskaber, der ikke følger med.)

Skæring i aktion

- 5 Den elektriske motor roterer kniven/skiven hurtigt.
Grøntsagerne skæres jævnt og falder direkte i opsamlingsskålen.
Fortsæt, indtil den ønskede mængde er forarbejdet.

Sluk

- 6 Når du er færdig, sluk strømknappen.
Tag stikket ud af kontakten.

Tøm og server

- 7 Fjern opsamlingsskålen med de friskskårne grøntsager.
De er nu klar til tilberedning, servering eller opbevaring.

Rengøring & opbevaring

- 8 Tag delene forsigtigt fra hinanden.
Vask knive, påfyldningstragt og beholder i varmt sæbevand (eller opvaskemaskine).
Tør hovedenheden af med en fugtig klud.
Tør grundigt, før apparatet opbevares.

Før rengøring: Tag altid stikket ud og lad apparatet køle helt af. Nedsænk aldrig apparatet, ledning eller stik i vand eller andre væsker pga. brand-, lækage- eller sikkerhedsrisiko. Sørg altid for at tage stikket ud først. Rengør jævnlgt som følger.

Apparat



Rengør apparatet med en fugtig klud. Nedsænk det ikke i vand.

Komponenter



Rengør alle aftagelige dele i varmt sæbevand eller opvaskemaskine. Skyl og tør grundigt.

FEJLFINDING

Fejl	Mulig årsag	Løsningsmetode
Skæreenhed starter ikke	Strømledning ikke tilsluttet / defekt stikkontakt	Sæt i en fungerende stikkontakt
	Dele ikke korrekt samlet	Saml igen og sørg for, at alle dele er korrekt fastlåst
	Overophedet motor	Tag stikket ud og lad enheden køle i 10–15 minutter
Motoren stopper under brug	Overophedning pga. overbelastning	Sluk, tag stikket ud, lad køle af; skær grøntsagerne i mindre stykker og indfør gradvist
Ujævne eller dårlige skæresultater	Forkert kniv/skive installeret	Vælg den korrekte kniv/skive til ønsket skæring
	Sløv eller beskadiget kniv	Udskift eller slib kniven
	Grøntsager presset for hårdt	Anvend let, jævn tryk med støderen
Brændt lugt eller røg	Motoroverophedning	Stop brugen straks, tag stikket ud og lad køle af

- Nominel spænding: 220-240V~
- Nominel frekvens: 50-60Hz
- Nominel effekt: 200W

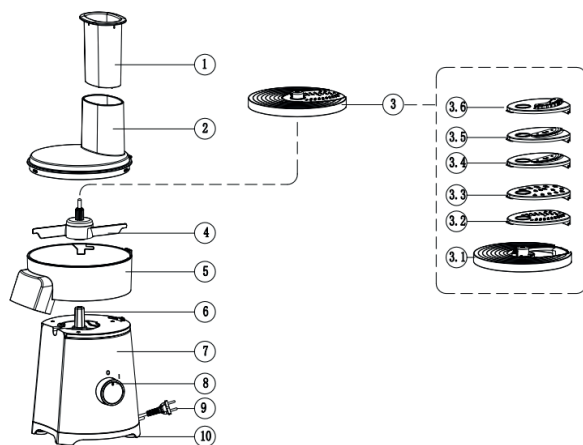
Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp til din grøntsagsskærer, kontakt venligst service@onyxcookware.dk



Når du skal skille dig af med produktet igen:

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

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



- | | | | |
|-----|------------------------------|----|-------------------|
| 1 | Stopfer | 4 | Stopferklinge |
| 2 | Deckel | 5 | Prozessorschüssel |
| 3 | Schneidscheiben-Einheit | 6 | Drehwelle |
| 3.1 | Scheibenhalter | 7 | Hauptgehäuse |
| 3.2 | Reibscheibe (Fein) | 8 | Netzschalter |
| 3.3 | Reibscheibe (Grob) | 9 | Netzkabel |
| 3.4 | Schneidscheibe (Dünn) | 10 | Rutschfeste Füße |
| 3.5 | Schneidscheibe (Dick) | | |
| 3.6 | Pommes-frites-Scheibe (Fein) | | |

DE SICHERHEITSHINWEISE

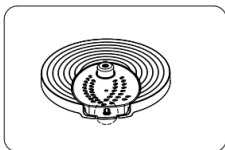
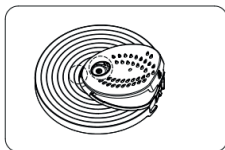
-  Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät verwenden.
-  Vermeiden Sie Stromschlag – stecken oder ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
-  Von brennbaren Materialien fernhalten.
-  Das Gerät während des Betriebs nicht abdecken.
-  Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und ebene Oberfläche.
-  Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion oder Beschädigung.
-  Nicht im Freien oder in feuchter Umgebung verwenden.
-  Stellen Sie das Gerät mindestens 30 cm von Wänden oder anderen brennbaren Materialien entfernt auf.
-  Die Klingen sind sehr scharf, seien Sie vorsichtig bei Verwendung, beim Wechseln der Scheiben oder bei der Reinigung.
-  Halten Sie den Stecker sauber und unbeschädigt.
-  Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es reinigen.
-  Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
-  Von Kindern fernhalten.
-  Nur für den Hausgebrauch.
-  Stecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird und vor der Reinigung. Vor dem Berühren, Montieren oder Demontieren von Teilen sowie vor der Reinigung abkühlen lassen.
-  Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
-  Geben Sie keine Lebensmittel oder Wasser über 60 °C in die Prozessorschüssel.

DE GRUNDLEGENDE OPERATIONEN

Vor der ersten Verwendung

- ✓ Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- ✓ Reinigen Sie das Gerät und alle Komponenten.
- ✓ Stellen Sie es auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Fläche.
- ✓ Überprüfen Sie, ob alle Teile korrekt installiert sind, und stellen Sie sicher, dass das Gerät unbeschädigt ist.

Montage



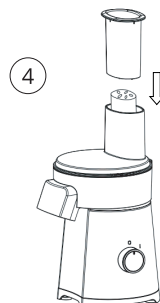
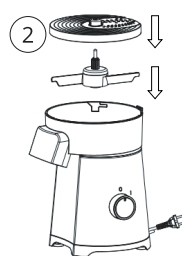
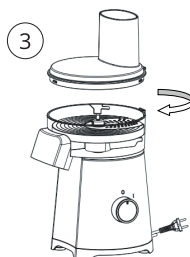
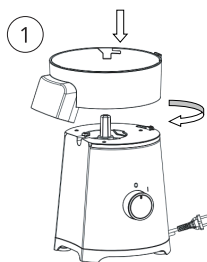
- 1 Bringen Sie die gewählte Klinge am Scheibenhalter an, setzen Sie sie in einem 30-Grad-Winkel ein und stellen Sie sicher, dass sie richtig befestigt ist.
- 2 Drücken Sie den konkaven Teil der Klinge nach unten, bis es klickt.
- 3 Um die Klinge zu entfernen, drehen Sie den Scheibenhalter um, drücken Sie mit beiden Daumen auf die markierten Stellen und üben Sie sanften Druck in Pfeilrichtung aus.

- 1 Setzen Sie die Prozessorschüssel auf das Hauptgehäuse und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu fixieren.

- 2 Setzen Sie die Stopferklinge auf die Drehwelle des Hauptgehäuses und montieren Sie dann die Schneidscheiben-Einheit.

- 3 Setzen Sie den Deckel auf die Prozessorschüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis ein „Klick“-Geräusch ertönt.

- 4 Geben Sie die Lebensmittel in die Einfüllöffnung und drücken Sie sie mit dem Stopfer nach unten.



Warnung! Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig im Umgang damit.

So funktioniert es:

Vorbereitung

- 1 Waschen und schälen Sie das Gemüse nach Bedarf.
Schneiden Sie es in Stücke, die in den Einfüllschacht passen.

Montage

- 2 Stellen Sie eine Schüssel oder einen Behälter unter den Schneider.
Befestigen Sie die gewünschten Schneidscheiben am Scheibenhalter.
Stellen Sie sicher, dass alle Teile hörbar einrasten.

Einschalten

- 3 Stecken Sie das Gerät in eine geeignete Steckdose.
Schalten Sie das Gerät mit dem Netzschalter ein.

Gemüse zuführen

- 4 Geben Sie das Gemüse in den Einfüllschacht.
Verwenden Sie den Stopfer, um es sanft in Richtung Klinge zu drücken.
(Niemals Hände oder andere Utensilien verwenden.)

Schneiden im Betrieb

- 5 Der Elektromotor dreht die Klinge/Scheibe schnell.
Das Gemüse wird gleichmäßig geschnitten und fällt direkt in die Schüssel.
Fahren Sie fort, bis die gewünschte Menge verarbeitet ist.

Ausschalten

- 6 Nach dem Gebrauch den Netzschalter ausschalten.
Den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Entleeren und servieren

- 7 Entfernen Sie die Schüssel mit dem frisch geschnittenen Gemüse.
Es ist nun bereit zum Kochen, Servieren oder Aufbewahren.

Reinigung & Aufbewahrung

- 8 Bauteile vorsichtig auseinandernehmen.
Klingen, Einfüllschacht und Behälter mit warmem Seifenwasser waschen (oder in die Spülmaschine geben).
Das Hauptgerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
Vor der Aufbewahrung gründlich trocknen.

Vor der Reinigung Gerät unbedingt ausstecken und vollständig abkühlen lassen. Tauchen Sie weder Gerät, Netzkabel noch Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Brand-, Leckage- oder Sicherheitsrisiken zu vermeiden. Stecker immer zuerst ziehen. Regelmäßig wie folgt reinigen.

Gerät



Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Nicht in Wasser tauchen.

Komponenten



Alle abnehmbaren Teile in heißem Seifenwasser oder Spülmaschine reinigen. Gründlich spülen und trocknen.

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Lösungsmethode
Schneider startet nicht	Netzkabel nicht angeschlossen / defekte Steckdose	Stecken Sie das Gerät in eine funktionierende Steckdose
	Teile nicht korrekt montiert	Erneut montieren und sicherstellen, dass alle Teile richtig eingerastet sind
	Motor überhitzt	Stecker ziehen und Gerät 10–15 Minuten abkühlen lassen
Motor stoppt während des Betriebs	Überhitzung durch Überlastung	Ausschalten, Stecker ziehen, abkühlen lassen; Gemüse kleiner schneiden und nach und nach einfüllen
Unregelmäßige oder schlechte Schneidergebnisse	Falsche Klinge/Scheibe eingesetzt	Die richtige Klinge/Scheibe für den gewünschten Schnitt auswählen
	Stumpfe oder beschädigte Klinge	Klinge austauschen oder schärfen
	Gemüse zu stark gedrückt	Leichten, gleichmäßigen Druck mit dem Stopfer ausüben
Brennender Geruch oder Rauch	Motorüberhitzung	Sofort ausschalten, Stecker ziehen und abkühlen lassen

- Nennspannung: 220–240 V~
- Nennfrequenz: 50–60 Hz
- Nennleistung: 200 W

Wenn Sie Fragen haben oder Hilfe zu Ihrem Gemüseschneider benötigen, kontaktieren Sie bitte service@onyxcookware.de

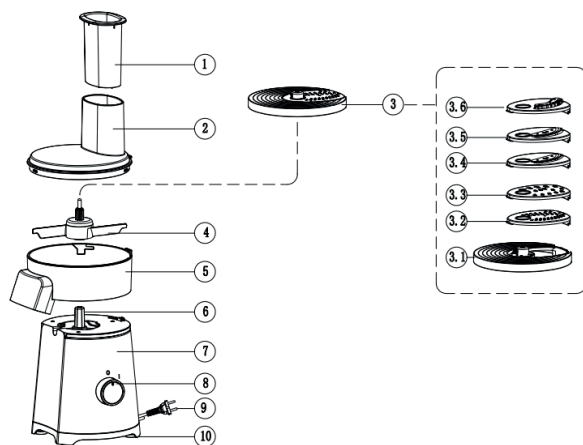


So entsorgen Sie das Gerät:

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

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

FR DIAGRAMME DE STRUCTURE DU PRODUIT



1 Poussoir

2 Couvercle

3 Ensemble disque de coupe

3.1 Support de disque

3.2 Disque râpeur (fin)

3.3 Disque râpeur (gros)

3.4 Disque trancheur (fin)

3.5 Disque trancheur (épais)

3.6 Disque frites (fin)

4 Lame du poussoir

5 Bol du robot

6 Arbre rotatif

7 Corps principal de l'appareil

8 Bouton d'alimentation

9 Cordon d'alimentation

10 Pieds antidérapants



Veillez lire le manuel avant d'utiliser l'appareil.



Évitez les chocs électriques – ne branchez ni ne débranchez avec les mains mouillées.



Tenez éloigné des matériaux inflammables.



Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.



Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et plane.



Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, ou après un dysfonctionnement ou un dommage quelconque.



Ne pas utiliser à l'extérieur ni dans un endroit humide.



Placez l'appareil à au moins 30 cm du mur ou d'autres matériaux inflammables.



Les lames sont très tranchantes, faites attention lors de l'utilisation, du changement des disques ou du nettoyage.



Gardez la fiche propre et intacte.



Éteignez toujours et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.



N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.



Tenez hors de portée des enfants.



Usage domestique uniquement.



Débranchez de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de manipuler, d'installer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.



Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.



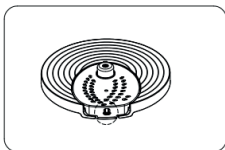
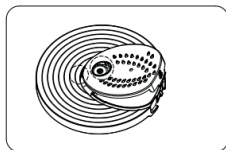
Ne mettez pas d'aliments ou d'eau à plus de 60 °C dans le bol du robot.

FR OPÉRATIONS DE BASE

Avant la première utilisation

- ✓ Retirez tous les emballages.
- ✓ Nettoyez l'appareil et tous les composants.
- ✓ Placez-le sur une surface résistante à la chaleur, stable et plane.
- ✓ Vérifiez que toutes les pièces sont correctement installées et assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.

Assemblage



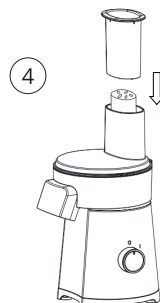
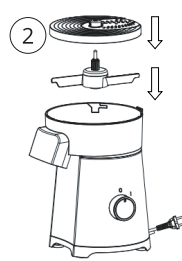
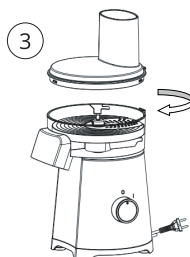
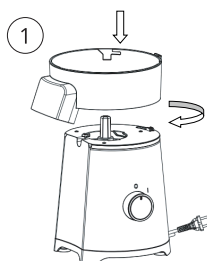
- 1 Installez la lame choisie sur le support de disque, insérez-la avec un angle de 30 degrés et assurez-vous qu'elle est bien fixée.
- 2 Appuyez sur la partie concave de la lame jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- 3 Pour retirer la lame, retournez le support de disque et appuyez avec les deux pouces sur les positions indiquées, puis exercez une légère pression dans le sens de la flèche.

- 1 Placez le bol du robot sur le corps principal et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.

- 2 Placez la lame du poussoir sur l'arbre rotatif du corps principal puis installez l'ensemble disque de coupe.

- 3 Placez le couvercle sur le bol du robot et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à entendre un « clic ».

- 4 Introduisez les aliments dans l'orifice d'alimentation et poussez-les avec le poussoir.



Avertissement ! Les lames sont très tranchantes. Manipulez-les avec précaution.

Fonctionnement :

Préparation

1

Lavez et épluchez vos légumes si nécessaire.
Coupez-les en morceaux adaptés à l'orifice d'alimentation.

Assemblage

2

Placez un bol ou un récipient sous l'unité de coupe.
Fixez les disques de coupe souhaités au support de disque.
Assurez-vous que toutes les pièces s'enclenchent correctement.

Mise en marche

3

Branchez l'appareil sur une prise adaptée.
Allumez-le avec le bouton d'alimentation.

Introduction des légumes

4

Insérez les légumes dans l'orifice d'alimentation.
Utilisez le poussoir fourni pour les faire descendre doucement vers la lame.
(Ne jamais utiliser les mains ou d'ustensiles non fournis.)

Coupe en action

5

Le moteur électrique fait tourner la lame/le disque rapidement.
Les légumes sont coupés uniformément et tombent directement dans le bol de récupération.
Continuez jusqu'à avoir la quantité désirée.

Arrêt

6

Une fois terminé, éteignez avec le bouton d'alimentation.
Débranchez l'appareil.

Vider et servir

7

Retirez le bol rempli de légumes fraîchement coupés.
Ils sont maintenant prêts à être cuisinés, servis ou stockés.

Nettoyage & rangement

8

Démontez les pièces avec précaution.
Lavez les lames, l'orifice et le récipient à l'eau chaude savonneuse (ou au lave-vaisselle).
Essuyez l'unité principale avec un chiffon humide.
Séchez soigneusement avant de ranger.

FR ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Avant de nettoyer, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Ne plongez jamais cet appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou un autre liquide afin d'éviter incendie, fuite ou danger. Débranchez toujours d'abord. Nettoyez régulièrement comme suit.



Appareil

Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Ne l'immergez pas dans l'eau.



Composants

Nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.

DÉPANNAGE

Erreur	Cause possible	Solution
Le coupe-légumes ne démarre pas	Cordon non branché / prise défectueuse	Brancher sur une prise fonctionnelle
	Pièces mal assemblées	Réassembler et s'assurer que toutes les pièces sont bien enclenchées
	Moteur en surchauffe	Débrancher et laisser refroidir l'appareil 10-15 minutes
Le moteur s'arrête en cours d'utilisation	Surchauffe due à une surcharge	Éteindre, débrancher, laisser refroidir ; couper les légumes en morceaux plus petits et les insérer progressivement
Résultats de coupe irréguliers ou médiocres	Mauvaise lame/disque installé(e)	Choisir la bonne lame/le bon disque pour la coupe souhaitée
	Lame émoussée ou endommagée	Remplacer ou aiguiser la lame
	Légumes poussés trop fort	Appliquer une pression douce et régulière avec le poussoir
Odeur de brûlé ou fumée	Surchauffe du moteur	Arrêter immédiatement l'utilisation, débrancher et laisser refroidir

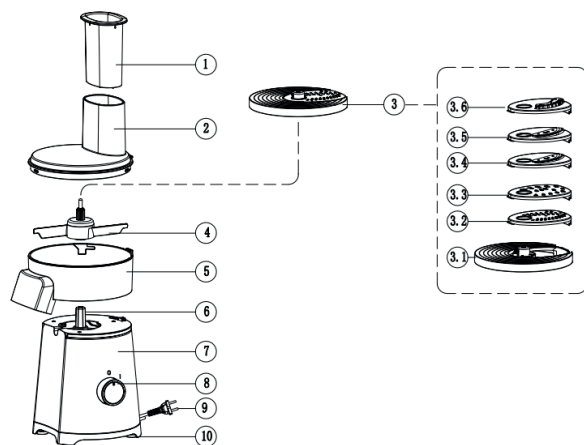
- Tension nominale : 220–240 V~
- Fréquence nominale : 50–60 Hz
- Puissance nominale : 200 W

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

**Comment se débarrasser du produit :**

Cet appareil a été identifié conformément à la directive européenne relative aux Déchets d'équipements électriques et électroniques - WEEE.

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



1 Spingi-alimenti

2 Coperchio

3 Gruppo disco da taglio

3.1 Supporto del disco

3.2 Disco grattugia (fine)

3.3 Disco grattugia (grosso)

3.4 Disco affettatrice (sottile)

3.5 Disco affettatrice (spesso)

3.6 Disco per patatine fritte (fine)

4 Lama dello spingi-alimenti

5 Ciotola del robot

6 Albero rotante

7 Corpo principale della macchina

8 Manopola di accensione

9 Cavo di alimentazione

10 Piedini antiscivolo



Leggere il manuale prima di utilizzare l'apparecchio.



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



Tenere lontano da materiali infiammabili.



Non coprire l'apparecchio durante l'uso.



Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e piana.



Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, o dopo un malfunzionamento o qualsiasi danno.



Non utilizzare all'aperto o in ambienti umidi.



Posizionare l'apparecchio ad almeno 30 cm dalla parete o da altri materiali infiammabili.



Le lame sono molto affilate, fare attenzione durante l'uso, la sostituzione dei dischi o la pulizia.



Mantenere la spina pulita e integra.



Spegnere sempre e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.



Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.



Tenere lontano dalla portata dei bambini.



Solo per uso domestico.



Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di maneggiare, montare o smontare le parti, e prima di pulire l'apparecchio.



Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.



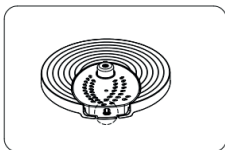
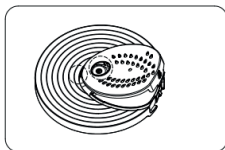
Non introdurre cibi o acqua oltre 60 °C nella ciotola del robot.

IT OPERAZIONI DI BASE

Prima del primo utilizzo

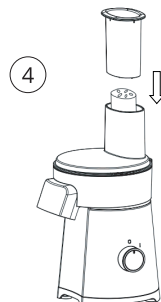
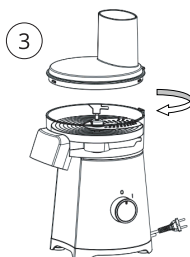
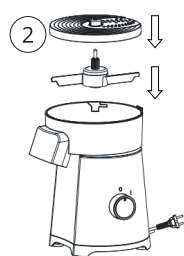
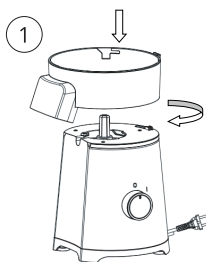
- ✓ Rimuovere tutti gli imballaggi.
- ✓ Posizionare su una superficie resistente al calore, stabile e piana.
- ✓ Pulire l'apparecchio e tutti i componenti.
- ✓ Controllare che tutte le parti siano correttamente installate e che l'apparecchio non sia danneggiato.

Montaggio



- 1 Installare la lama scelta sul supporto del disco, inserirla con un angolo di 30 gradi e assicurarsi che sia ben fissata.
- 2 Premere la parte concava della lama verso il basso finché non scatta.
- 3 Per rimuovere la lama, capovolgere il supporto del disco e premere con entrambi i pollici sulle posizioni indicate, quindi esercitare una leggera pressione nella direzione della freccia.

- 1 Posizionare la ciotola del robot sul corpo principale e ruotarla in senso orario per fissarla.
- 2 Posizionare la lama dello spingi-alimenti sull'albero rotante del corpo principale e poi montare il gruppo disco da taglio.
- 3 Posizionare il coperchio sulla ciotola del robot e ruotarlo in senso orario fino a sentire un "clic".
- 4 Inserire il cibo nell'apertura di alimentazione e spingerlo verso il basso con lo spingi-alimenti.



Attenzione! Le lame sono molto affilate. Fare attenzione durante la manipolazione.

Preparazione

- 1 Lavare e sbucciare le verdure secondo necessità.
Tagliarle in pezzi adatti all'apertura di alimentazione.

Montaggio

- 2 Posizionare una ciotola o un contenitore sotto il gruppo di taglio.
Fissare i dischi da taglio desiderati al supporto del disco.
Assicurarsi che tutte le parti scattino correttamente in posizione.

Accensione

- 3 Collegare l'apparecchio a una presa adatta.
Accendere l'unità utilizzando la manopola di accensione.

Inserimento delle verdure

- 4 Inserire le verdure nell'apertura di alimentazione.
Utilizzare lo spingi-alimenti per spingerle delicatamente verso la lama.
(Non utilizzare mai le mani o utensili non forniti.)

Taglio in azione

- 5 Il motore elettrico fa girare rapidamente la lama/il disco.
Le verdure vengono tagliate uniformemente e cadono direttamente nella ciotola di raccolta.
Continuare finché non si è processata la quantità desiderata.

Spegnimento

- 6 Una volta terminato, spegnere con la manopola di accensione.
Scollegare l'apparecchio dalla presa.

Svuotare e servire

- 7 Rimuovere la ciotola riempita con le verdure appena tagliate.
Sono ora pronte da cucinare, servire o conservare.

Pulizia e conservazione

- 8 Smontare le parti con attenzione.
Lavare lame, apertura e contenitore con acqua calda e sapone (o in lavastoviglie).
Pulire l'unità principale con un panno umido.
Asciugare accuratamente prima di riporre.

IT CURA E MANUTENZIONE

Prima di pulire, scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. Non immergere mai il prodotto, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi per evitare incendi, perdite o rischi per la sicurezza. Scollegare sempre prima. Pulire regolarmente come segue.



Apparecchio

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non immergerlo in acqua.



Componenti

Pulire tutte le parti rimovibili in acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Sciacquare e asciugare accuratamente.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Errore	Possibile causa	Metodo di risoluzione
Il tagliaverdure non si avvia	Cavo di alimentazione non collegato / presa difettosa	Collegare a una presa funzionante
	Parti non montate correttamente	Rimontare e assicurarsi che tutte le parti siano bloccate in posizione
	Motore surriscaldato	Scollegare e lasciare raffreddare l'unità per 10-15 minuti
Il motore si ferma durante l'uso	Surriscaldamento dovuto a sovraccarico	Spegnere, scollegare, lasciare raffreddare; tagliare le verdure in pezzi più piccoli e inserirle gradualmente
Risultati di taglio irregolari o scadenti	Lama/disco errato installato	Selezionare la lama/disco corretto per il taglio desiderato
	Lama smussata o danneggiata	Sostituire o affilare la lama
	Verdure spinte troppo forte	Applicare una pressione leggera e costante con lo spingi-alimenti
Odore di bruciato o fumo	Surriscaldamento del motore	Interrompere immediatamente l'uso, scollegare e lasciare raffreddare

- Tensione nominale: 220–240 V~
- Frequenza nominale: 50–60 Hz
- Potenza nominale: 200 W

Se avete domande o avete bisogno di aiuto con il vostro tagliaverdure, contattate service@onyxcookware.it

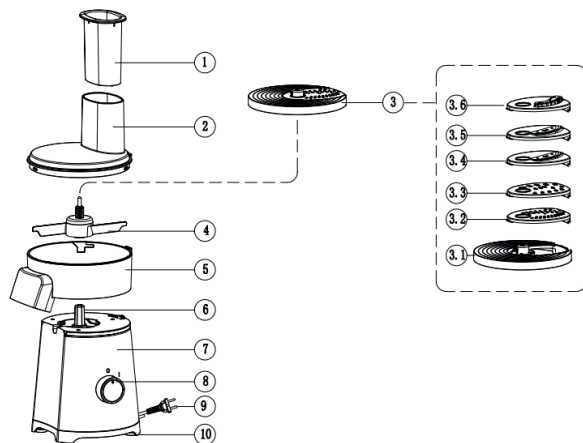


Smaltimento del prodotto:

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

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

NL PRODUCT STRUCTUURDIAGRAM



1 Stamper

2 Deksel

3 Snijschijf-assemblage

3.1 Schijfhouder

3.2 Rasp-schijf (fijn)

3.3 Rasp-schijf (grof)

3.4 Snijschijf (dun)

3.5 Snijschijf (dik)

3.6 Frietenschijf (fijn)

4 Stampermes

5 Verwerkingskom

6 Draaais

7 Hoofdbehuizing

8 Aan/uit-knop

9 Voedingskabel

10 Anti-slip voetjes



Lees de handleiding voordat u het apparaat gebruikt.



Voorkom elektrische schokken – steek de stekker niet in of uit met natte handen.



Houd uit de buurt van brandbare materialen.



Dek het apparaat niet af tijdens gebruik.



Plaats het apparaat op een hittebestendig en vlak oppervlak.



Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of stekker, of na een storing of enige schade.



Niet buitenshuis of in een vochtige omgeving gebruiken.



Plaats het apparaat minstens 30 cm van muren of andere brandbare materialen.



De messen zijn zeer scherp, wees voorzichtig bij gebruik, wisselen van schijven of reinigen.



Houd de stekker schoon en onbeschadigd.



Schakel altijd uit en trek de stekker uit voordat u schoonmaakt.



Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bedoeld is.



Houd uit de buurt van kinderen.



Alleen voor huishoudelijk gebruik.



Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en vóór het schoonmaken. Laat afkoelen voordat u onderdelen aanraakt, monteert of demonteert en voordat u het apparaat reinigt.



Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

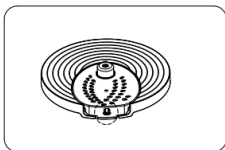
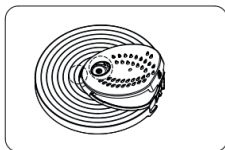


Plaats geen voedsel of water boven 60 °C in de verwerkingskom.

Voor eerste gebruik

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

Montage



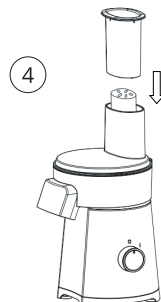
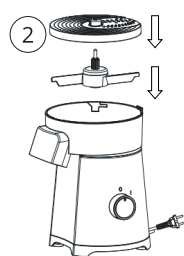
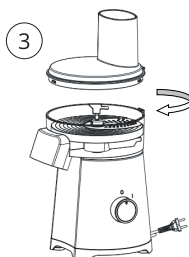
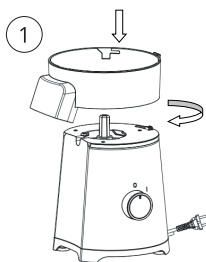
- 1 Plaats het gekozen mes op de schijfhouder, steek het in onder een hoek van 30 graden en zorg dat het goed vastzit.
- 2 Druk het holle deel van het mes naar beneden tot het vastklikt.
- 3 Om het mes te verwijderen, draai de schijfhouder om en druk met beide duimen op de aangegeven posities, oefen vervolgens lichte druk uit in de richting van de pijl.

- 1 Plaats de verwerkingskom op de hoofdbehuizing en draai met de klok mee om vast te zetten.

- 2 Plaats het stampermes op de draaiax van de hoofdbehuizing en monteer vervolgens de snijschijf-assemblage.

- 3 Plaats het deksel op de verwerkingskom en draai met de klok mee tot u een "klik" hoort.

- 4 Doe voedsel in de toevoeropening en druk het naar beneden met de stamper.



Waarschuwing! De messen zijn zeer scherp. Wees voorzichtig bij hanteren.

Hoe het werkt:**Vorbereiding**

- 1 Was en schil de groenten indien nodig.
Snijd ze in stukken die in de toevoerbuis passen.

Montage

- 2 Plaats een kom of bak onder de snijeenheid.
Bevestig de gewenste snijschijven op de schijfhouder.
Zorg dat alle onderdelen goed vastklikken.

Inschakelen

- 3 Steek de stekker in een geschikt stopcontact.
Schakel het apparaat in met de aan/uit-knop.

Groenten invoeren

- 4 Voer de groenten in de toevoerbuis.
Gebruik de stamper om ze voorzichtig naar het mes te duwen.
(Gebruik nooit handen of niet-meegeleverde hulpmiddelen.)

Snijproces in werking

- 5 De elektromotor laat het mes/de schijf snel ronddraaien.
Groenten worden gelijkmatig gesneden en vallen direct in de kom.
Ga door tot de gewenste hoeveelheid verwerkt is.

Uitschakelen

- 6 Na gebruik de aan/uit-knop uitschakelen.
Trek de stekker uit het stopcontact.

Leegmaken en serveren

- 7 Verwijder de kom met vers gesneden groenten.
Ze zijn nu klaar om te koken, serveren of bewaren.

Reiniging & opslag

- 8 Haal de onderdelen voorzichtig uit elkaar.
Was messen, toevoerbuis en bak in warm sop (of vaatwasser).
Veeg de hoofdunit af met een vochtige doek.
Goed drogen voor het opbergen.

NL VERZORGING EN ONDERHOUD

Voor het schoonmaken: trek altijd de stekker uit en laat het apparaat volledig afkoelen. Dompel het apparaat, de kabel of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen om brand, lekkage of gevaar te voorkomen. Altijd eerst de stekker uittrekken. Reinig regelmatig als volgt.



Apparaat

Reinig het apparaat met een vochtige doek. Niet onderdompelen in water.



Componenten

Reinig alle afneembare onderdelen in heet sop of vaatwasser. Grondig spoelen en drogen.

PROBLEEMOPLOSSING

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Snijder start niet	Stroomkabel niet aangesloten / defect stopcontact	Steek de stekker in een werkend stopcontact
	Onderdeel niet correct gemonteerd	Herassembleer en zorg dat alle onderdelen goed vastzitten
	Motor oververhit	Stekker uittrekken en apparaat 10-15 minuten laten afkoelen
Motor stopt tijdens gebruik	Oververhitting door overbelasting	Uitschakelen, stekker uittrekken, laten afkoelen; groenten kleiner snijden en geleidelijk invoeren
Ongelijkmatige of slechte snijresultaten	Verkeerd mes/schijf geplaatst	Kies het juiste mes/de juiste schijf voor de gewenste snede
	Bot of beschadigd mes	Mes vervangen of slijpen
	Groenten te hard aangeduwd	Met de stamper lichte, gelijkmatige druk uitoefenen
Brandgeur of rook	Oververhitting motor	Gebruik onmiddellijk stoppen, stekker uittrekken en laten afkoelen

- Nominale spanning: 220–240 V~
- Nominale frequentie: 50–60 Hz
- Nominaal vermogen: 200 W

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

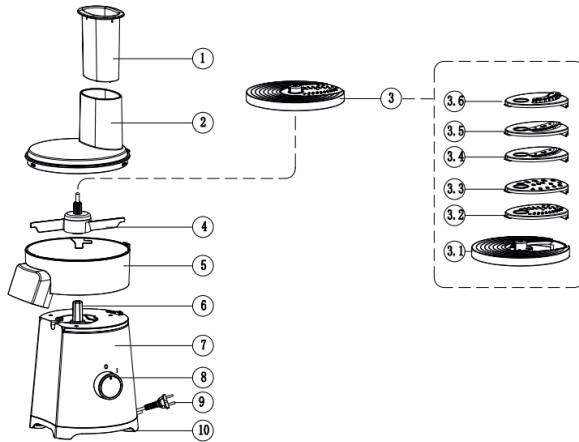


Het product afvoeren:

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



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



1 Matpress

2 Lock

3 Skärsniv-enhet

3.1 Skivhållare

3.2 Rivskiva (fin)

3.3 Rivskiva (grov)

3.4 Skärskiva (tunn)

3.5 Skärskiva (tjock)

3.6 Pommes frites-skiva (fin)

4 Matpressblad

5 Processor-skål

6 Roterande axel

7 Huvudenhet

8 Strömknapp

9 Strömkabel

10 Halkfria fötter



Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten.



Undvik elektrisk stöt – anslut eller koppla inte ur med våta händer.



Håll borta från brandfarliga material.



Täck inte apparaten när den används.



Placera apparaten på en värmebeständig och plan yta.



Använd inte apparaten om sladd eller kontakt är skadad, eller efter funktionsfel eller annan skada.



Använd inte apparaten utomhus eller i fuktiga miljöer.



Placera apparaten minst 30 cm från väggar eller andra brandfarliga material.



Bladen är mycket vassa, var försiktig vid användning, byte av skivor eller rengöring.



Håll kontakten ren och oskadad.



Stäng alltid av och dra ur kontakten innan rengöring.



Använd inte apparaten för annat än avsett ändamål.



Förvaras utom räckhåll för barn.



Endast för hushållsbruk.



Dra ur kontakten när apparaten inte används och före rengöring. Låt svalna innan du hanterar, monterar eller demonterar delar, samt före rengöring.



Lämna aldrig apparaten obevakad under drift.

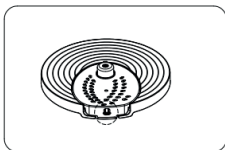
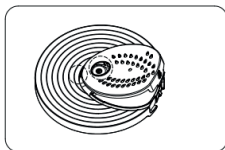


Lägg inte mat eller vatten över 60 °C i processorskålen.

Innan första användning

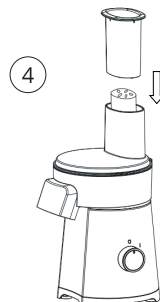
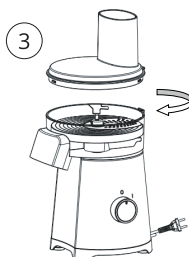
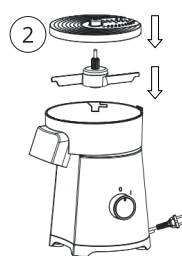
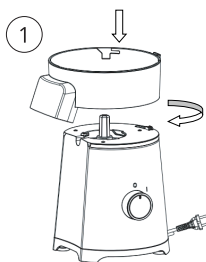
- ✓ Ta bort all förpackning.
- ✓ Placera på en värmebeständig, stabil och plan yta.
- ✓ Rengör apparaten och alla komponenter.
- ✓ Kontrollera att alla delar är korrekt installerade och att apparaten inte är skadad.

Montering



- 1 Montera valt blad på skivhållaren, sätt in det i en 30-graders vinkel och kontrollera att det sitter ordentligt fast.
- 2 Tryck den konkava delen av bladet nedåt tills det klickar.
- 3 För att ta bort bladet, vänd på skivhållaren och tryck med båda tummarna på de markerade positionerna, applicera sedan försiktigt tryck i pilens riktning.

- 1 Sätt processorskålen på huvudenheten och vrid medurs för att fästa den.
- 2 Sätt matpressbladet på den roterande axeln på huvudenheten och montera sedan skärskiv-enheten.
- 3 Sätt locket på processorskålen och vrid medurs tills du hör ett "klick".
- 4 Lägg maten i påfyllningsöppningen och tryck ner den med matpressen.



Varning! Bladen är mycket vassa. Var försiktig vid hantering.

Så fungerar det:

Förberedelse

- 1 Tvätta och skala grönsakerna vid behov.
Skär dem i storlekar som passar i påfyllningstratten.

Montering

- 2 Placera en skål eller behållare under skärenheten.
Fäst önskade skärskivor på skivhållaren.
Se till att alla delar klickar ordentligt på plats.

Starta

- 3 Anslut apparaten till ett lämpligt eluttag.
Starta enheten med strömknappen.

Mata in grönsaker

- 4 Lägg grönsakerna i påfyllningstratten.
Använd matpressen för att försiktigt trycka ner dem mot bladet.
(Använd aldrig händer eller redskap som inte medföljer.)

Skärning i drift

- 5 Den elektriska motorn snurrar bladet/skivan snabbt.
Grönsakerna skärs jämnt och faller direkt i skålen.
Fortsätt tills önskad mängd har bearbetats.

Stäng av

- 6 När du är klar, stäng av strömknappen.
Dra ur kontakten.

Töm och servera

- 7 Ta bort skålen med de nyss skurna grönsakerna.
De är nu redo att tillagas, serveras eller förvaras.

Rengöring & förvaring

- 8 Plocka isär delarna försiktigt.
Diska blad, tratt och behållare i varmt såpvatten (eller diskmaskin).
Torka av huvudenheten med en fuktig trasa.
Torka noggrant innan förvaring.

Innan rengöring: dra alltid ur kontakten och låt apparaten svalna helt. Sänk aldrig ned apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller andra vätskor p.g.a. brand-, läckage- eller säkerhetsrisk. Dra alltid ur kontakten först. Rengör regelbundet enligt följande.



Apparat

Rengör apparaten med en fuktig trasa. Sänk inte ner den i vatten.



Komponenter

Rengör alla löstagbara delar i hett såpvatten eller diskmaskin. Skölj och torka noggrant.

FELSÖKNING

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Skäraren startar inte	Strömkabel ej ansluten / defekt uttag	Anslut till fungerande uttag
	Delar inte korrekt monterade	Montera om och säkerställ att alla delar är korrekt låsta
	Överhettad motor	Dra ur kontakten och låt enheten svalna i 10–15 minuter
Motorn stannar under drift	Överhettning på grund av överbelastning	Stäng av, dra ur kontakten, låt svalna; skär grönsakerna i mindre bitar och mata in gradvis
Ojämna eller dåliga skärresultat	Fel blad/skiva installerad	Välj rätt blad/skiva för önskat snitt
	Slött eller skadat blad	Byt ut eller slipa bladet
	Grönsaker tryckta för hårt	Applicera lätt, jämnt tryck med matpressen
Bränd lukt eller rök	Motoröverhettning	Avbryt användningen omedelbart, dra ur kontakten och låt svalna

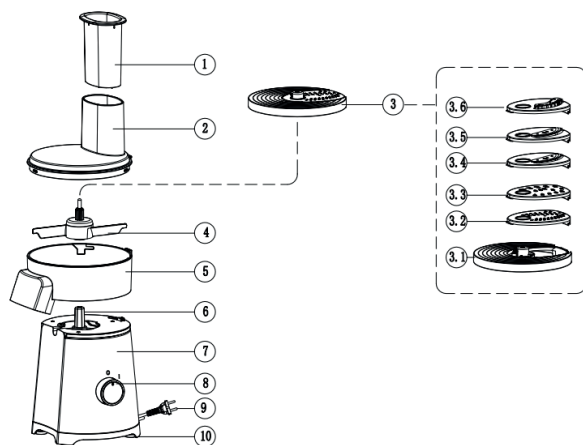
- Nominell spänning: 220–240 V~
- Nominell frekvens: 50–60 Hz
- Nominell effekt: 200 W

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

**Så här kasserar du produkten:**

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

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



- | | | | |
|-----|---------------------------|----|------------------|
| 1 | Mater | 4 | Materblad |
| 2 | Lokk | 5 | Prosessorskål |
| 3 | Skiveskjære-enhet | 6 | Roterende aksel |
| 3.1 | Skiveholder | 7 | Hovedenhet |
| 3.2 | Riveskive (fin) | 8 | Strømbryter |
| 3.3 | Riveskive (grov) | 9 | Strømledning |
| 3.4 | Skiveskjærer (tynn) | 10 | Sklisikre føtter |
| 3.5 | Skiveskjærer (tykk) | | |
| 3.6 | Pommes frites-skive (fin) | | |

NO SIKKERHETSADVARSEL

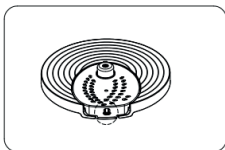
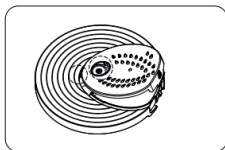
-  Vennligst les manualen før du bruker apparatet.
-  Unngå elektrisk støt – ikke koble til eller fra med våte hender.
-  Hold unna brennbare materialer.
-  Dekk ikke apparatet når det er i bruk.
-  Plasser apparatet på en varmebestandig og jevn overflate.
-  Bruk ikke apparatet dersom ledning eller plugg er skadet, eller etter feil eller skade på apparatet.
-  Bruk ikke apparatet utendørs eller i fuktige omgivelser.
-  Plasser apparatet minst 30 cm fra vegger eller andre brennbare materialer.
-  Knivene er svært skarpe, vær forsiktig ved bruk, bytte av skiver eller rengjøring.
-  Hold støpselet rent og uskadd.
-  Slå alltid av og trekk ut støpselet før rengjøring.
-  Bruk ikke apparatet til andre formål enn det som er tiltenkt.
-  Holdes unna barn.
-  Kun for husholdningsbruk.
-  Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og før rengjøring. La det kjøle seg ned før håndtering, montering eller demontering av deler, og før rengjøring.
-  La aldri apparatet stå uten tilsyn under bruk.
-  Ikke legg mat eller vann over 60 °C i prosessorskålen.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Før første bruk

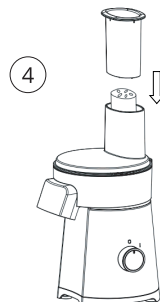
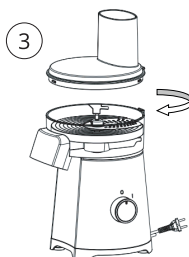
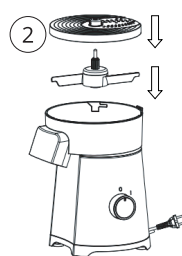
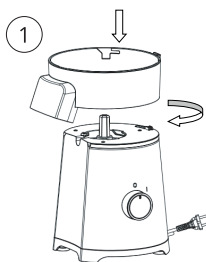
- ✓ Fjern all emballasje.
- ✓ Plasser på en varmebestandig, stabil og plan overflate.
- ✓ Rengjør apparatet og alle komponenter.
- ✓ Sjekk at alle deler er riktig montert og at apparatet ikke er skadet.

Montering



- 1 Monter det valgte bladet på skiveholderen, sett det inn i en vinkel på 30 grader og sørg for at det sitter godt fast.
- 2 Trykk den konkave delen av bladet ned til det klikker.
- 3 For å fjerne bladet, snu skiveholderen og trykk med begge tomler på de markerte punktene, og press forsiktig i pilens retning.

- 1 Sett prosessorskålen på hovedenheten og dreii med klokken for å feste den.
- 2 Sett materbladet på den roterende akselen på hovedenheten og monter deretter skiveskjære-enheten.
- 3 Sett lokket på prosessorskålen og dreii med klokken til du hører et «klikk».
- 4 Legg maten i påfyllingsåpningen og trykk den ned med materen.



Advarsel! Knivene er svært skarpe.
Vær forsiktig ved håndtering.

NO GRUNNLEGGENDE OPERASJONER

Slik fungerer det:

Forberedelse

- 1 Vask og skrell grønnsakene etter behov.
Skjær dem i biter som passer i påfyllingstrakten.

Montering

- 2 Plasser en bolle eller beholder under skjæreenheten.
Fest ønskede skjære-/riveskiver på skiveholderen.
Sørg for at alle deler klikker riktig på plass.

Slå på

- 3 Koble apparatet til en egnet stikkontakt.
Slå på enheten med strømbryteren.

Mating av grønnsaker

- 4 Legg grønnsakene i påfyllingstrakten.
Bruk materen til å trykke dem forsiktig ned mot bladet.
(Bruk aldri hender eller redskaper som ikke følger med.)

Skjæring i drift

- 5 Den elektriske motoren roterer bladet/skiven raskt.
Grønnsakene skjæres jevnt og faller direkte i bollen.
Fortsett til ønsket mengde er ferdigbehandlet.

Slå av

- 6 Når du er ferdig, slå av med strømbryteren.
Trekk støpselet ut av kontakten.

Tøm og server

- 7 Ta ut bollen fylt med nykuttete grønnsaker.
De er nå klare til å tilberedes, serveres eller oppbevares.

Rengjøring & oppbevaring

- 8 Demonter delene forsiktig.
Vask blader, trakt og beholder i varmt såpevann (eller oppvaskmaskin).
Tørk av hovedenheten med en fuktig klut.
Tørk grundig før oppbevaring.

NO VEDLIKEHOLD OG PLEIE

Før rengjøring: trekk alltid ut støpselet og la apparatet kjøle seg helt ned. Senk aldri apparatet, strømledning eller plugg i vann eller andre væsker på grunn av brann-, lekkasje- eller sikkerhetsrisiko. Husk alltid å trekke ut støpselet først. Rengjør regelmessig som følger.



Apparat

Rengjør apparatet med en fuktig klut. Ikke senk det i vann.



Komponenter

Rengjør alle avtakbare deler i varmt såpevann eller oppvaskmaskin. Skyll og tørk grundig.

FEILSØKING

Feil	Mulig årsak	Løsningsmetode
Skjæreenheten starter ikke	Strømledning ikke koblet til / defekt stikkontakt	Koble til en fungerende stikkontakt
	Delene ikke riktig montert	Monter på nytt og kontroller at alle deler er korrekt festet
	Overopphetet motor	Trekk ut støpselet og la enheten kjøle i 10–15 minutter
Motoren stopper under bruk	Overoppheting på grunn av overbelastning	Slå av, trekk ut støpselet, la kjøle seg ned; skjær grønnsakene i mindre biter og mat inn gradvis
Ujevne eller dårlige skjæreresultater	Feil blad/skive installert	Velg riktig blad/skive for ønsket kutt
	Sløvt eller skadet blad	Bytt ut eller slip bladet
	Grønnsaker presset for hardt	Bruk lett, jevnt trykk med materen
Brennende lukt eller røyk	Motoroveroppheting	Stans bruken umiddelbart, trekk ut støpselet og la kjøle seg ned

- Nominell spenning: 220–240 V~
- Nominell frekvens: 50–60 Hz
- Nominell effekt: 200 W

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



Slik avhendes produktet:

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

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



Questions? Scan here for manuals,
FAQs & support.

✉ service@onyxcookware.eu