



attachment for stand mixer

Quick guide

EN **TABLE OF CONTENTS**

Meat grinder function	4
Pasta maker function	6
Security warning	7

IT **SOMMARIO**

Funzione tritacarne	20
Funzione macchina per pasta	22
Avviso di sicurezza	23

DK **INDHOLDSFORTEGNELSE**

Kødhakker funktion	8
Pastamaskine funktion	10
Sikkerhedsadvarsel	11

NL **INHOUDSTAFEL**

Vleesmolenfunctie	24
Pastamachinefunctie	26
Beveiligingswaarschuwing	27

DE **INHALTSVERZEICHNIS**

Fleischwolf-Funktion	12
Nudelmaschine-Funktion	14
Sicherheitswarnung	15

SE **INNEHÅLLSFÖRTECKNING**

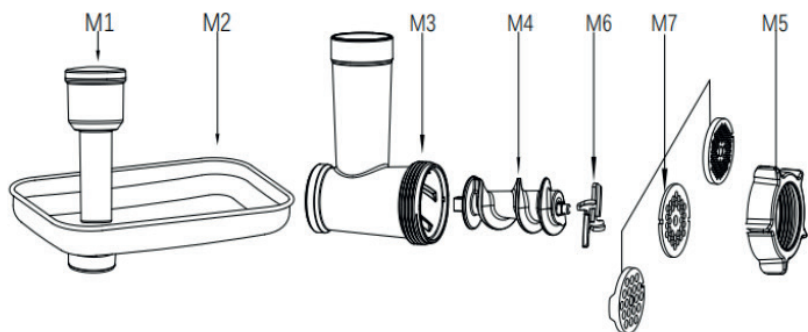
Funktion för köttkvarn	28
Funktion för pastamaskin	30
Säkerhetsvarning	31

FR **TABLE DES MATIÈRES**

Fonction hachoir à viande	16
Fonction machine à pâtes	18
Avertissement de sécurité	19

NO **INNHOLDSFORTEGNELSE**

Kjøttkvernfunksjon	32
Pastamaskinfunksjon	34
Sikkerhetsadvarsel	35



M1 Pusher

M2 Tray

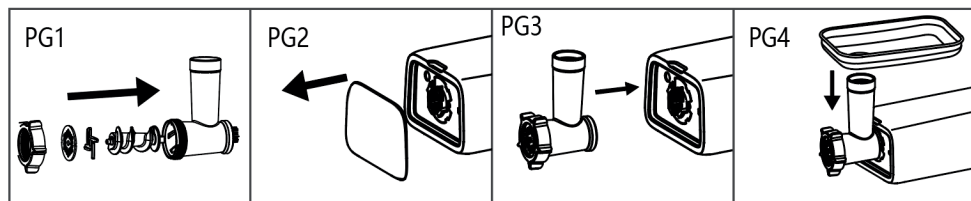
M3 Grinder housing

M4 Auger

M5 Locking nut

M6 Blade

M7 Grinder cutter



Install the Meat Grinder Accessories:

- Attach the meat grinder blade (M6) to the head of the meat grinder screw (M4).
- Place the desired grinder cutter (M7) (coarse, medium, or fine hole) over the blade.
- Align the grooves between the grinder cutter (M7) and the grinder housing (M3), then tighten the locking nut (M5) onto the housing. (Refer to PG1.)

Prepare the machine:

- Remove the front cover of the stand mixer. (Refer to PG2.)
- Press the eject button on the front of the machine and hold the grinder housing (M3). Connect it to the transmission hub at the front cover, then rotate it counterclockwise until it locks securely. (Refer to PG3.)

Install the tray:

- Align the tray's discharge port (M2) with the feed port on the meat grinder housing (M3) and install it firmly. (Refer to PG4.)

Set Up for grinding:

- Place a container under the outlet of the meat grinder.
- Clean the meat, remove bones, and cut it into strips no wider than the feed inlet of the tray (M2).

Operation:

- Plug the power cord into the socket and set the speed knob to the desired level.
- Place the meat on the tray (M2) and feed it into the grinder using the pusher (M1). Slowly press the meat into the feeding port. Do not insert your fingers into the meat grinder (M3).

After Use:

- Switch the speed knob to "0" and unplug the machine.
- Remove the meat grinder and clean all components thoroughly with hot, soapy water.

Operation suggestion:

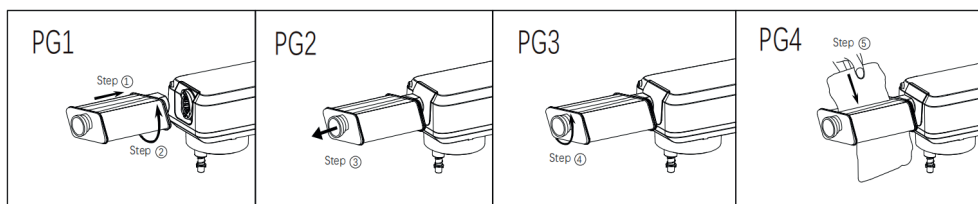
Preparation: Remove the bones from the meat and cut it into 2.5 cm pieces.

Operation: Insert the power plug, set the speed control to levels 3–6, and place the meat into the tray for processing.

Performance: The meat grinder can process up to 3 kg of meat continuously.

Rest Period: After 5 minutes of continuous operation, stop the machine and allow it to rest for at least 15 minutes to prevent overheating and ensure optimal performance.

EN PASTA MAKER FUNCTION



Before first use

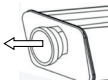


- Do not wash or immerse the attachment in water or other liquids to avoid damage.
- Do not use a dishwasher to clean the attachment.
- Important: These attachments are specifically designed for making pasta dough. Avoid cutting or rolling anything other than pasta to prevent damage to the pasta maker.

Assembling and usage



- Remove the front cover of the stand mixer and select the desired attachment.
- Insert the pasta roller into the hub, and rotate it counterclockwise until it fits securely into the square hub socket (see PG1).
- Once the attachment is secured, pull the pasta roller adjustment knob straight out (see PG2).
- Turn the adjustment knob to set the desired noodle width (see PG3).
- Plug in the mixer, set the speed to level 2-6, and feed flattened dough into the rollers for kneading (see PG4).
- After use, reduce the speed to 0, unplug the power cord, and remove the attachment.

Attachment	Speed	Noodle width	Roller setting		Suggested use
	2-6	Up to 140 mm		1-2	Kneading and tinning dough
				3-4	Egg noddles
				6-7	Thin fettuccine, Tortellini, Linguinei

Operation suggestion:

- Cut the dough into smaller sections that can fit into the pasta roller.
- Pull the adjustment knob straight out, turn it to setting 1, and release. Ensure the pin on the roller housing engages with the knob opening for a secure fit.
- Feed flattened dough into the rollers for kneading. Fold the dough in half, roll it again, and repeat the process until the dough becomes smooth, pliable, and covers the roller's width. Lightly dust the dough with flour during rolling and cutting to keep it dry and separated.
- Gradually flatten the dough by increasing the roller setting. Start at setting 3 and repeat the rolling process until the desired thickness is achieved. Avoid folding the dough during this step.
- To cut noodles, replace the pasta roller with the appropriate cutter attachment. Feed the flattened dough sheets through the cutter. Refer to the "Function Chart" for the correct thickness setting for different types of pasta.
- If the noodles are too soft and begin to crack, lightly sprinkle the dough with dry flour for improved texture and separation.

EN SECURITY WARNING



Please read the manual before using the Stand mixer.



Unplug before changing accessories.



Only use the machine's accessories for their intended purposes



Keep the plug clean and undamaged.



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



Keep away from flammable materials.



Do not operate or store the stand mixer in any extreme environment. The machine is only for indoor use.



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



Don't use the stand mixer for other than its intended use.



Keep away from children.



Keep unnecessary objects away from rotating parts to avoid injury.



Place the stand mixer on a heat-resistant and even surface.

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

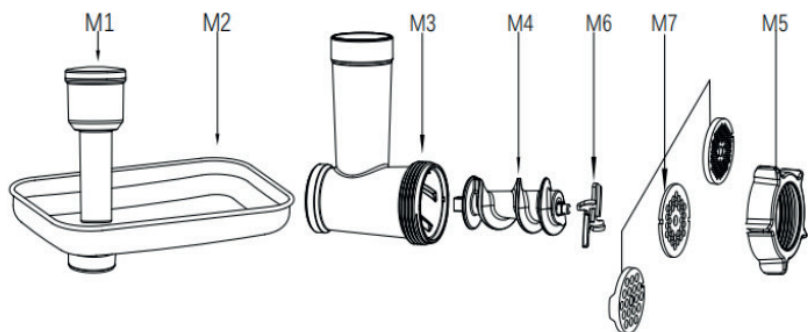


How to get rid of the product again:

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.

DK KØDHAKKER FUNKTION



M1 Presser

M2 Bakke

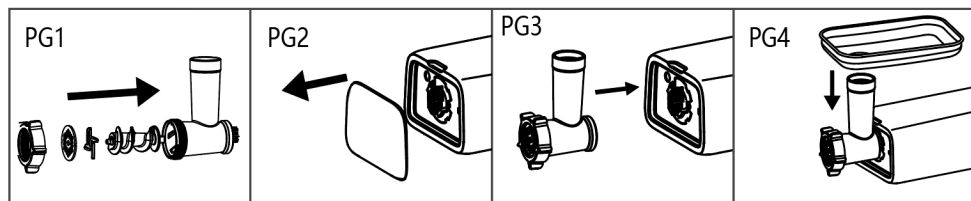
M3 Hakkerhus

M4 Snegl

M5 Låsemøtrik

M6 Klinge

M7 Hakkeskær

**Montering af kødhakkertilbehør:**

- Fastgør kødhakkerbladet (M6) til hovedet af kødhakkersneglen (M4).
- Placer det ønskede hakkeskær (M7) (groft, mellem eller fint hul) over bladet.
- Justér rillerne mellem hakkeskæret (M7) og hakkerhuset (M3), og stram derefter låsemøtrikken (M5) på huset. (Se PG1.)

Forbered maskinen:

- Fjern frontdækslet fra røremaskinen. (Se PG2.)
- Tryk på udløserknappen på maskinens forside, hold på hakkerhuset (M3), og forbind det med transmissionen på frontdækslet. Drej det mod uret, indtil det låses sikkert. (Se PG3.)

Montering af bakken:

Justér bakkens udløbsport (M2) med fødeindgangen på kødhakkerhuset (M3), og monter det på plads. (Se PG4.)

Klargøring til hakning:

- Placer en beholder under kødhakkerens udløb.
- Rens kødet, fjern ben, og skær det i strimler, der ikke er bredere end fødeindgangen på bakken (M2).

Drift:

- Sæt strømskiftet i stikkontakten, og indstil hastighedsknappen til det ønskede niveau.
- Placer kødet på bakken (M2), og før det ind i hakkerhuset med presseren (M1). Pres kødet langsomt ind i fødeindgangen. Undgå at stikke fingrene i kødhakkeren (M3).

Efter brug:

Drej hastighedsknappen til "0", og træk stikket ud af stikkontakten. Fjern kødhakkeren, og rengør alle dele grundigt i varmt sæbevand.

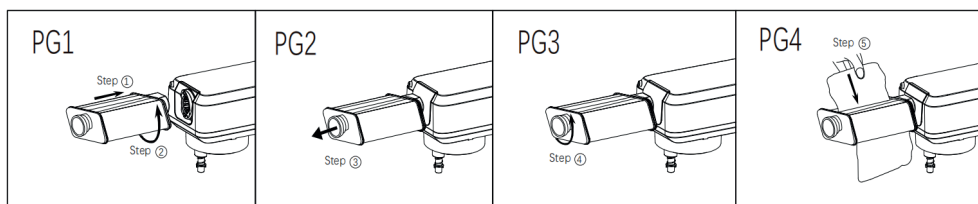
Driftforslag:

Forberedelse: Fjern ben fra kødet og skær det i stykker på 2,5 cm.

Drift: Sæt strømskiftet i, indstil hastighedskontrollen til niveau 3–6, og læg kødet i bakken til forarbejdning.

Ydeevne: Kødhakkeren kan bearbejde op til 3 kg kød kontinuerligt.

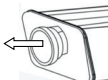
Pauseperiode: Efter 5 minutters kontinuerlig brug skal maskinen stoppes og hvile i mindst 15 minutter for at forhindre overophedning og sikre optimal ydeevne.

**Før første brug**

- Vask ikke eller nedsæk tilbehøret i vand eller andre væsker for at undgå skader.
- Brug ikke opvaskemaskine til at rengøre tilbehøret.
- Vigtigt: Disse tilbehør er specifikt designet til pastadej. Undgå at skære eller rulle andet end pasta for at forhindre skader på pastamaskinen.

Montering og brug

- Fjern frontdækslet fra røremaskinen, og vælg det ønskede tilbehør.
- Sæt pastarullen i tilkoblingen, og drej den mod uret, indtil den sidder sikkert i den firkantede tilkobling (se PG1).
- Når tilbehøret er fastgjort, skal du trække pastarullens justeringsknap lige ud (se PG2).
- Drej justeringsknappen for at indstille den ønskede nudelbredde (se PG3).
- Tilslut røremaskinen, indstil hastigheden til niveau 2-6, og før fladtrykt dej ind i rullerne til æltning (se PG4).
- Efter brug skal du reducere hastigheden til 0, trække strømstikket ud og fjerne tilbehøret.

Tilbehør	Hastig-hed	Nudelbred-de	Rulleindstilling		Foreslået brug
	2-6	Op til 140 mm		1-2	Æltning og udtynding af dej
				3-4	Ægnudler
				6-7	Tynd fettuccine, tortellini, linguine

Driftsforslag:

- Skær dejen i mindre sektioner, der passer ind i pastarullen.
- Træk justeringsknappen lige ud, drej den til indstilling 1, og slip den. Sørg for, at tappen på rullehuset låser korrekt i knappen.
- Før fladtrykt dej ind i rullerne til æltning. Fold dejen på midten, rul igen, og gentag processen, indtil dejen bliver glat, bøjelig og dækker rullens bredde. Drys let mel på dejen under rulning og skæring for at holde den tør og adskilt.
- Flad dejen gradvist ud ved at øge rulleindstillingen. Start ved indstilling 3, og gentag rulningen, indtil den ønskede tykkelse er opnået. Undgå at folde dejen under dette trin.
- For at lave nudler skal du udskifte pastarullen med den passende skærer. Før de fladtrykte dejplader gennem skæreren. Se "Funktionsskemaet" for den korrekte tykkelsesindstilling til forskellige typer pasta.
- Hvis nudlerne er for bløde og begynder at revne, drys let mel på dejen for at forbedre tekturen og adskillelsen.

DK SIKKERHEDSADVARSEL



Læs venligst manualen, før du bruger køkkenmaskinen.



Træk stikket ud, før du skifter tilbehør.



Brug kun maskinens tilbehør til deres tilsigtede formål.



Hold stikket rent og ubeskadiget.



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



Hold væk fra brandfarlige materialer.



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



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



Brug ikke køkkenmaskinen til andet end dens tilsigtede formål.



Hold væk fra børn.



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



Placér køkkenmaskinen på en varmebestandig og jævn overflade.

Hvis du har spørgsmål eller har brug for hjælp til dit produkt, kan du kontakte service@onyxcookware.dk

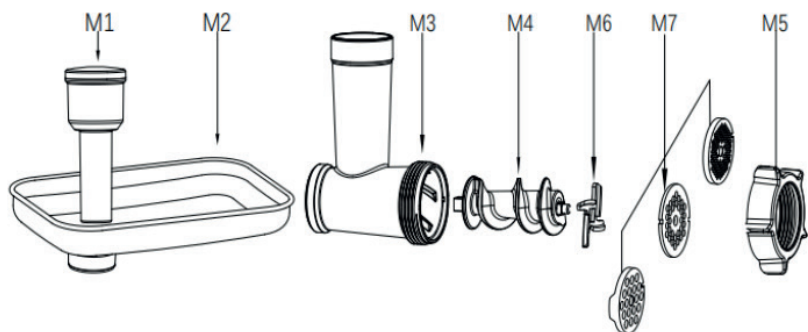


Når du skal skille dig af med produktet igen:

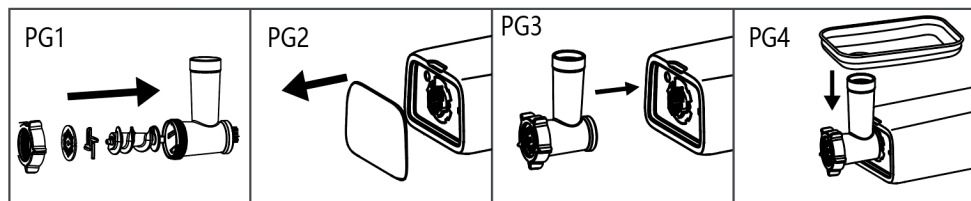
Dette apparat er identificeret i henhold til det europæiske direktiv angående affald af elektrisk og elektronisk udstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment) – WEEE.

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

DE FLEISCHWOLF-FUNKTION



- M1 Stößel
- M2 Auffangschale
- M3 Fleischwolf-Gehäuse
- M4 Schnecke
- M5 Feststellmutter
- M6 Klinge
- M7 Fleischwolf-Schneidscheibe



Montage der Fleischwolf-Zubehörteile:

- Befestigen Sie die Fleischwolf-Klinge (M6) am Kopf der Fleischwolf-Schnecke (M4).
- Legen Sie die gewünschte Schneidscheibe (M7) (grob, mittel oder fein gelocht) auf die Klinge.
- Richten Sie die Rillen zwischen der Schneidscheibe (M7) und dem Gehäuse des Fleischwolfs (M3) aus und ziehen Sie die Feststellschraube (M5) am Gehäuse fest. (Siehe PG1.)

Vorbereitung der Maschine:

- Entfernen Sie die Abdeckung auf der Vorderseite der Küchenmaschine. (Siehe PG2.)
- Drücken Sie den Auswurfknopf an der Vorderseite der Maschine, halten Sie das Fleischwolf-Gehäuse (M3) fest und verbinden Sie es mit der Antriebseinheit der Frontabdeckung. Drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es sicher einrastet. (Siehe PG3.)

Installation der Auffangschale:

- Richten Sie die Auslassöffnung der Auffangschale (M2) mit der Zuführöffnung des Fleischwolf-Gehäuses (M3) aus und befestigen Sie sie sicher. (Siehe PG4.)

Einrichtung zum Hacken:

- Stellen Sie einen Behälter unter den Auslass des Fleischwolfs.
- Reinigen Sie das Fleisch, entfernen Sie Knochen, und schneiden Sie es in Streifen, die nicht breiter als die Zuführöffnung der Auffangschale (M2) sind.

Betrieb:

- Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und stellen Sie den Drehregler auf die gewünschte Geschwindigkeit.
- Legen Sie das Fleisch auf die Auffangschale (M2) und führen Sie es mit dem Stößel (M1) in den Fleischwolf ein. Drücken Sie das Fleisch langsam in die Zuführöffnung. Stecken Sie Ihre Finger nicht in den Fleischwolf (M3).

Nach der Benutzung:

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Entfernen Sie den Fleischwolf und reinigen Sie alle Teile gründlich mit heißem Seifenwasser.

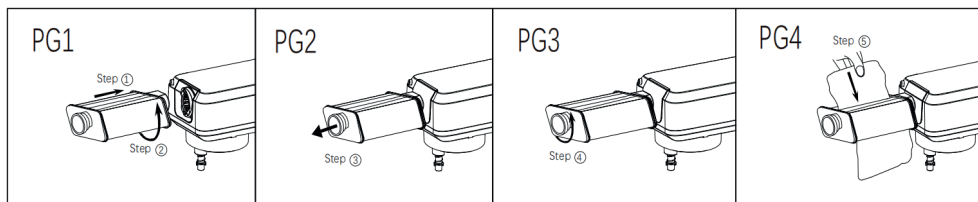
Betriebshinweise:

Vorbereitung: Entfernen Sie die Knochen aus dem Fleisch und schneiden Sie es in 2,5 cm große Stücke.

Betrieb: Stecken Sie den Netzstecker ein, stellen Sie den Drehregler auf Stufe 3–6 und legen Sie das Fleisch in die Auffangschale zur Verarbeitung.

Leistung: Der Fleischwolf kann bis zu 3 kg Fleisch kontinuierlich verarbeiten.

Pause: Nach 5 Minuten ununterbrochenem Betrieb stoppen Sie die Maschine und lassen sie mindestens 15 Minuten ruhen, um Überhitzung zu vermeiden und eine optimale Leistung sicherzustellen.

**Vor der ersten Verwendung:**

- Reinigen oder tauchen Sie das Zubehör nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine Spülmaschine, um das Zubehör zu reinigen.
- Wichtig: Diese Zubehöerteile sind speziell für die Herstellung von Nudelteig konzipiert. Vermeiden Sie das Schneiden oder Rollen anderer Materialien, um Schäden an der Nudelmaschine zu verhindern.

Montage und Gebrauch:

- Entfernen Sie die Abdeckung der Küchenmaschine und wählen Sie das gewünschte Zubehör aus.
- Setzen Sie die Nudelwalze in die Halterung ein und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, bis sie sicher in der quadratischen Halterung einrastet (siehe PG1).
- Sobald das Zubehör befestigt ist, ziehen Sie den Einstellknopf der Nudelwalze gerade heraus (siehe PG2).
- Drehen Sie den Einstellknopf, um die gewünschte Nudelbreite einzustellen (siehe PG3).
- Schließen Sie die Küchenmaschine an, stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 2-6 ein und führen Sie den flachgedrückten Teig in die Walzen ein, um ihn zu kneten (siehe PG4).
- Nach der Verwendung reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 0, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie das Zubehör.

Zubehör:	Geschwindigkeit:	Nudelbreite:	Einstellung der Walze:	Empfohlene Verwendung:
	2-6	Bis zu 140 mm	1-2	Kneten und Ausdünnen von Teig
			3-4	Eiernudeln
			6-7	Dünne Fettuccine, Tortellini, Linguine

Betriebshinweise:

- Schneiden Sie den Teig in kleinere Abschnitte, die in die Nudelwalze passen.
- Ziehen Sie den Einstellknopf gerade heraus, drehen Sie ihn auf Einstellung 1, und lassen Sie ihn los. Stellen Sie sicher, dass der Stift am Walzengehäuse korrekt einrastet.
- Führen Sie den flachgedrückten Teig in die Walzen ein, um ihn zu kneten. Falten Sie den Teig in der Mitte, rollen Sie ihn erneut und wiederholen Sie den Vorgang, bis der Teig glatt, geschmeidig und breit genug für die Walze ist. Bestäuben Sie den Teig während des Rollens und Schneidens leicht mit Mehl, damit er trocken bleibt und sich trennt.
- Flachen Sie den Teig schrittweise ab, indem Sie die Walzeneinstellung erhöhen. Beginnen Sie mit Einstellung 3 und wiederholen Sie den Rollvorgang, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Vermeiden Sie das Falten des Teigs in diesem Schritt.
- Um Nudeln herzustellen, ersetzen Sie die Nudelwalze durch den entsprechenden Schneider. Führen Sie die flachgedrückten Teigplatten durch den Schneider. Siehe „Funktionsdiagramm“ für die richtige Dicke der einzelnen Nudelsorten.
- Wenn die Nudeln zu weich sind und reißen, bestäuben Sie den Teig leicht mit Mehl, um die Textur zu verbessern und die Trennung zu erleichtern.

DE SICHERHEITSWARNUNG



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



Ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln.



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



Halten Sie den Stecker sauber und unbeschädigt.



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



Halten Sie Abstand zu brennbaren Materialien.



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



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



Verwenden Sie die Küchenmaschine nur für den vorgesehenen Zweck.



Von Kindern fernhalten.



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



Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine hitzebeständige und ebene Oberfläche.

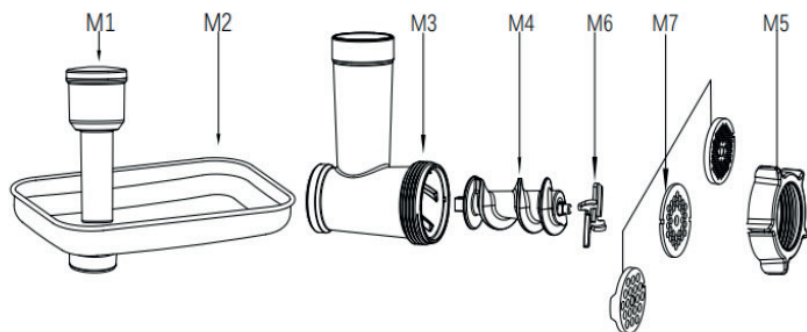
If you have any questions or need help with your stand mixer, please contact service@onyxcookware.de



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.



M1 Poussoir

M2 Plateau

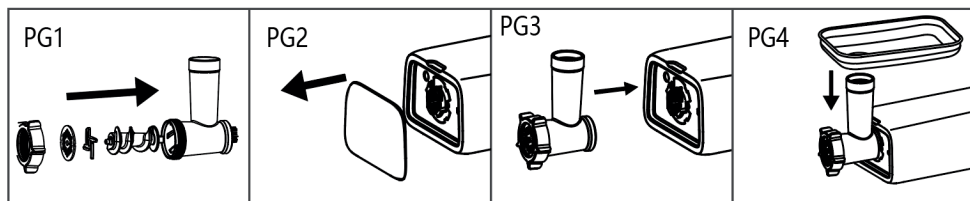
M3 Corps du hachoir

M4 Vis sans fin

M5 Écrou de verrouillage

M6 Lame

M7 Grille de hachage



Installation des accessoires du hachoir à viande :

- Fixez la lame du hachoir (M6) sur la tête de la vis sans fin (M4).
- Placez la grille de hachage souhaitée (M7) (trous gros, moyens ou fins) sur la lame.
- Alignez les rainures entre la grille de hachage (M7) et le corps du hachoir (M3), puis serrez l'écrou de verrouillage (M5) sur le corps. (Voir PG1.)

Préparation de la machine :

- Retirez le couvercle avant du robot pâtissier. (Voir PG2.)
- Appuyez sur le bouton d'éjection situé à l'avant de la machine, tenez le corps du hachoir (M3), connectez-le à l'axe de transmission du couvercle avant, puis tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit solidement verrouillé. (Voir PG3.)

Installation du plateau :

Alignez la sortie du plateau (M2) avec l'entrée du hachoir (M3) et fixez-le fermement. (Voir PG4.)

Configuration pour le hachage :

- Placez un récipient sous la sortie du hachoir à viande.
- Nettoyez la viande, retirez les os et coupez-la en bandes dont la largeur ne dépasse pas l'entrée du plateau (M2).

Utilisation :

- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise et réglez le bouton de vitesse au niveau souhaité.
- Placez la viande sur le plateau (M2) et introduisez-la dans le hachoir à l'aide du poussoir (M1). Poussez lentement la viande dans l'entrée. Ne mettez pas vos doigts dans le hachoir (M3).

Après utilisation :

Mettez le bouton de vitesse sur « 0 » et débranchez la machine.
Retirez le hachoir à viande et nettoyez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse.

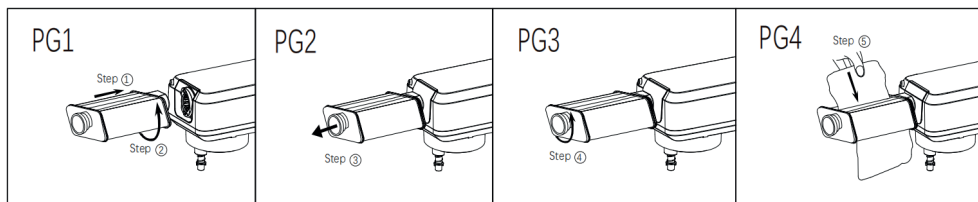
Conseils d'utilisation :

Préparation : Retirez les os de la viande et coupez-la en morceaux de 2,5 cm.

Utilisation : Branchez la prise, réglez le contrôle de vitesse sur les niveaux 3-6, et placez la viande dans le plateau pour la hacher.

Performance : Le hachoir peut traiter jusqu'à 3 kg de viande en continu.

Temps de repos : Après 5 minutes d'utilisation continue, arrêtez la machine et laissez-la reposer pendant au moins 15 minutes pour éviter une surchauffe et garantir des performances optimales.

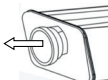


Avant la première utilisation

- Ne lavez pas et ne plongez pas l'accessoire dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter de l'endommager.
- N'utilisez pas de lave-vaisselle pour nettoyer l'accessoire.
- Important : Ces accessoires sont spécialement conçus pour la fabrication de pâte à pâtes. Évitez de couper ou d'aplatir autre chose que de la pâte à pâtes pour ne pas endommager la machine.

Assemblage et utilisation

- Retirez le couvercle avant du robot pâtissier et sélectionnez l'accessoire souhaité.
- Insérez le rouleau à pâtes dans l'axe et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il s'enclenche solidement (voir PG1).
- Une fois l'accessoire fixé, tirez le bouton de réglage du rouleau à pâtes droit vers l'extérieur (voir PG2).
- Tournez le bouton de réglage pour définir la largeur des pâtes souhaitée (voir PG3).
- Branchez le robot, réglez la vitesse au niveau 2-6, et introduisez la pâte aplatie dans les rouleaux pour la pétrir (voir PG4).
- Après utilisation, réduisez la vitesse à 0, débranchez le cordon d'alimentation et retirez l'accessoire.

Accessoire	Vitesse	Largeur des pâtes	Réglage des rouleaux		Utilisation suggérée
	2-6	Jusqu'à 140 mm		1-2	Pétrissage et affinage de la pâte
				3-4	Pâtes aux œufs
				6-7	Fettuccine fine, tortellini, linguine

Conseils d'utilisation :

- Coupez la pâte en petites sections adaptées au rouleau à pâtes.
- Tirez le bouton de réglage droit vers l'extérieur, tournez-le sur la position 1, puis relâchez-le. Assurez-vous que la goupille du boîtier du rouleau s'enclenche correctement dans le bouton.
- Introduisez la pâte aplatie dans les rouleaux pour la pétrir. Pliez la pâte en deux, roulez-la à nouveau et répétez l'opération jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, souple et suffisamment large pour couvrir le rouleau. Saupoudrez légèrement la pâte de farine pendant le roulage et la découpe pour qu'elle reste sèche et séparée.
- Aplatissez progressivement la pâte en augmentant le réglage des rouleaux. Commencez au réglage 3 et répétez le processus de roulage jusqu'à obtenir l'épaisseur souhaitée. Évitez de plier la pâte à ce stade.
- Pour couper les pâtes, remplacez le rouleau à pâtes par le coupe-pâtes approprié. Passez les feuilles de pâte aplatie dans le coupe-pâtes. Consultez le « Tableau des fonctions » pour connaître l'épaisseur correcte pour chaque type de pâte.
- Si les pâtes sont trop molles et commencent à se fissurer, saupoudrez-les légèrement de farine sèche pour améliorer leur texture et les séparer.



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



Débranchez avant de changer les accessoires.



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



Gardez la fiche propre et intacte.



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



Gardez à l'écart des matériaux inflammables.



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



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



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



Gardez hors de portée des enfants.



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



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

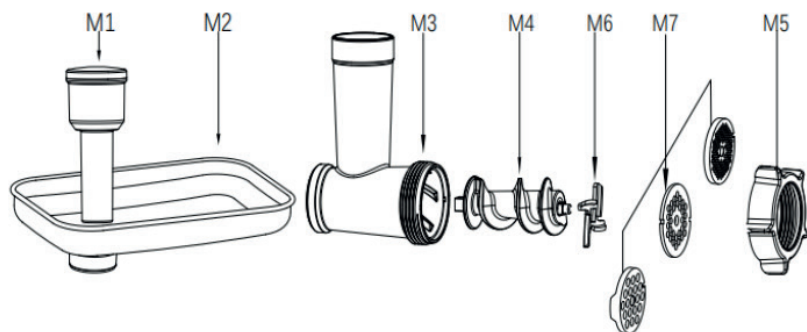
Si vous avez des questions ou besoin d'aide concernant votre produit, veuillez contacter service@onyxcookware.fr



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.



M1 Spingitore

M2 Vassoio

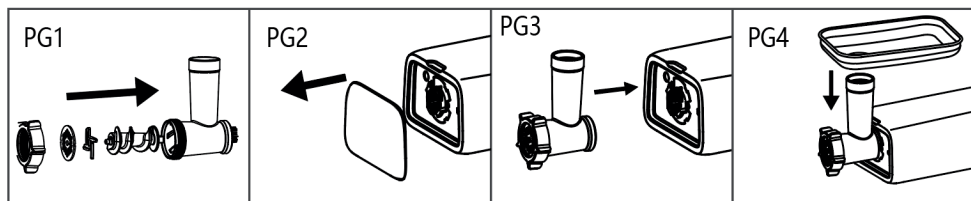
M3 Corpo del tritacarne

M4 Coclea

M5 Ghiera di bloccaggio

M6 Lama

M7 Disco di taglio



Installazione degli accessori del tritacarne:

- Fissare la lama del tritacarne (M6) alla testa della coclea (M4).
- Posizionare il disco di taglio desiderato (M7) (foro grosso, medio o fine) sopra la lama.
- Allineare le scanalature tra il disco di taglio (M7) e il corpo del tritacarne (M3), quindi stringere la ghiera di bloccaggio (M5) sul corpo. (Vedi PG1.)

Preparazione della macchina:

- Rimuovere il coperchio anteriore del robot da cucina. (Vedi PG2.)
- Premere il pulsante di espulsione sul davanti della macchina, tenere il corpo del tritacarne (M3), collegarlo al mozzo di trasmissione del coperchio anteriore, quindi ruotarlo in senso antiorario fino a quando non è bloccato saldamente. (Vedi PG3.)

Installazione del vassoio:

- Allineare la bocchetta di scarico del vassoio (M2) con l'apertura di alimentazione del corpo del tritacarne (M3) e fissarlo saldamente. (Vedi PG4.)

Preparazione per la macinazione:

- Posizionare un contenitore sotto l'uscita del tritacarne.
- Pulire la carne, rimuovere le ossa e tagliarla a strisce non più larghe dell'apertura di alimentazione del vassoio (M2).

Utilizzo:

- Inserire il cavo di alimentazione nella presa e regolare la manopola della velocità al livello desiderato.
- Posizionare la carne sul vassoio (M2) e spingerla nel tritacarne utilizzando lo spingitore (M1). Spingere lentamente la carne nell'apertura di alimentazione. Non inserire le dita nel tritacarne (M3).

Dopo l'uso:

- Portare la manopola della velocità su "0" e scollegare la spina.
- Rimuovere il tritacarne e pulire accuratamente tutti i componenti con acqua calda e sapone.

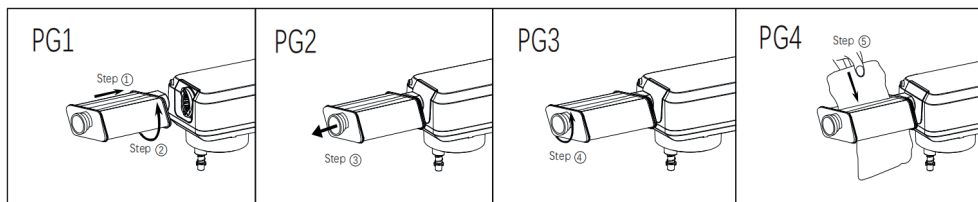
Consigli operativi:

Preparazione: Rimuovere le ossa dalla carne e tagliarla in pezzi di 2,5 cm.

Utilizzo: Inserire la spina di alimentazione, regolare il controllo della velocità sui livelli 3-6 e posizionare la carne sul vassoio per la lavorazione.

Prestazioni: Il tritacarne può lavorare fino a 3 kg di carne in modo continuo.

Periodo di riposo: Dopo 5 minuti di utilizzo continuo, fermare la macchina e lasciarla riposare per almeno 15 minuti per evitare il surriscaldamento e garantire prestazioni ottimali.

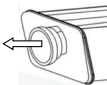


Prima del primo utilizzo

- Non lavare o immergere l'accessorio in acqua o altri liquidi per evitare danni.
- Non utilizzare una lavastoviglie per pulire l'accessorio.
- Importante: Questi accessori sono progettati specificamente per preparare impasto per pasta. Evitare di tagliare o appiattire materiali diversi dalla pasta per prevenire danni alla macchina.

Montaggio e utilizzo

- Rimuovere il coperchio anteriore del robot da cucina e selezionare l'accessorio desiderato.
- Inserire il rullo per pasta nel mozzo e ruotarlo in senso antiorario fino a quando non è bloccato saldamente (vedi PG1).
- Una volta fissato l'accessorio, tirare il pomello di regolazione del rullo per pasta verso l'esterno (vedi PG2).
- Ruotare il pomello di regolazione per impostare la larghezza della pasta desiderata (vedi PG3).
- Collegare il robot, impostare la velocità al livello 2-6 e introdurre l'impasto appiattito nei rulli per impastare (vedi PG4).
- Dopo l'uso, ridurre la velocità a 0, scollegare il cavo di alimentazione e rimuovere l'accessorio.

Accessorio	Velocità	Larghezza della pasta	Impostazione del rullo		Uso suggerito
	2-6	Fino a 140 mm		1-2	Impastare e stendere la pasta
				3-4	Pasta all'uovo
				6-7	Fettuccine sottili, tortellini, linguine

Consigli operativi:

- Tagliare l'impasto in sezioni più piccole che possano entrare nel rullo per pasta.
- Tirare il pomello di regolazione verso l'esterno, ruotarlo sulla posizione 1, quindi rilasciarlo. Assicurarsi che il perno sul corpo del rullo si inserisca correttamente nel pomello.
- Introdurre l'impasto appiattito nei rulli per impastare. Piegare l'impasto a metà, rullarlo nuovamente e ripetere l'operazione fino a quando non diventa liscio, flessibile e sufficientemente largo per coprire il rullo. Spolverare leggermente l'impasto con farina durante la stesura e il taglio per mantenerlo asciutto e separato.
- Appiattire progressivamente l'impasto aumentando l'impostazione del rullo. Iniziare dall'impostazione 3 e ripetere il processo di rullatura fino a raggiungere lo spessore desiderato. Evitare di piegare l'impasto in questa fase.
- Per tagliare la pasta, sostituire il rullo per pasta con l'accessorio per taglio appropriato. Passare le sfoglie di pasta appiattite attraverso il taglierino. Fare riferimento alla "Tabella delle funzioni" per l'impostazione corretta dello spessore per ogni tipo di pasta.
- Se la pasta è troppo morbida e inizia a rompersi, spolverarla leggermente con farina asciutta per migliorarne la consistenza e separazione.

IT AVVISO DI SICUREZZA



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



Scollegare prima di cambiare gli accessori.



Utilizzare solo gli accessori della macchina per gli scopi previsti.



Mantenere la spina pulita e non danneggiata.



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



Tenere lontano da materiali infiammabili.



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



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



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



Tenere lontano dalla portata dei bambini.



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



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

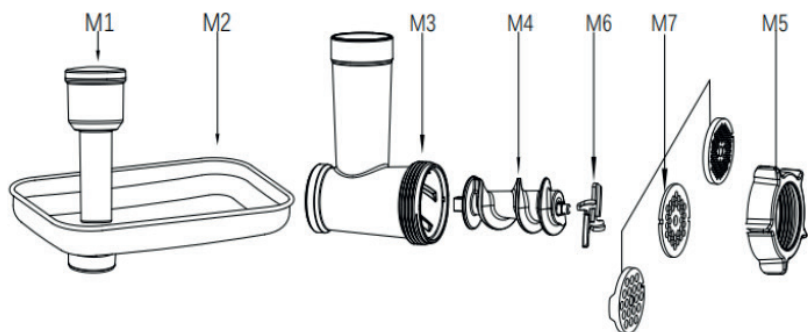
Se avete domande o bisogno di aiuto con il vostro prodotto, contattate service@onyxcookware.it



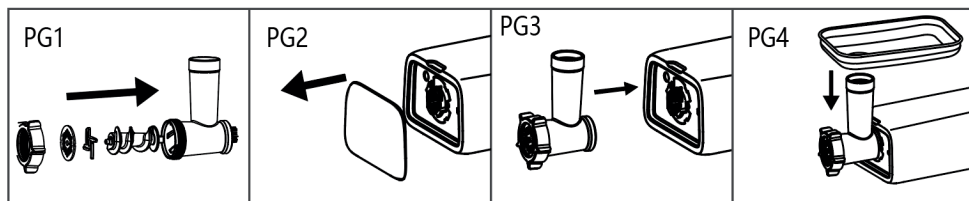
Smaltimento del prodotto:

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. Consegna questo prodotto al centro pubblico adibito al trattamento dei rifiuti.



- (M1) Stamper
- (M2) Bakje
- (M3) Behuizing van de vleesmolen
- (M4) Schroef (wormwiel)
- (M5) Vergrendelingsmoer
- (M6) Mes
- (M7) Maalplaat

**Installatie van de accessoires van de vleesmolen:**

- ✓ Bevestig het mes van de vleesmolen (M6) aan de kop van de schroef (M4).
- ✓ Plaats de gewenste maalplaat (M7) (grove, middelgrote of fijne gaten) over het mes.
- ✓ Lijn de groeven tussen de maalplaat (M7) en de behuizing van de vleesmolen (M3) uit en draai de vergrendelingsmoer (M5) vast op de behuizing. (Zie PG1.)

Vorbereiden van de machine:

- ✓ Verwijder de afdekplaat aan de voorkant van de keukenmachine. (Zie PG2.)
- ✓ Druk op de uitwerpknop aan de voorkant van de machine, houd de behuizing van de vleesmolen (M3) vast en verbind deze met de aandrijfvas in de voorkap. Draai het tegen de klok in tot het stevig is vergrendeld. (Zie PG3.)

Installeren van het bakje:

- ✓ Lijn de afvoeropening van het bakje (M2) uit met de invoeropening van de vleesmolenbehuizing (M3) en bevestig het stevig. (Zie PG4.)

Klaarzetten voor malen:

- ✓ Plaats een bakje onder de uitlaat van de vleesmolen.
- ✓ Maak het vlees schoon, verwijder botten, en snijd het in stroken die niet breder zijn dan de invoeropening van het bakje (M2).

Werking:

- ✓ Steek de stekker in het stopcontact en stel de snelheidsregelaar in op het gewenste niveau.
- ✓ Leg het vlees op het bakje (M2) en voer het in de vleesmolen met behulp van de stamper (M1). Druk het vlees langzaam in de invoeropening. Steek uw vingers niet in de vleesmolen (M3).

Na gebruik:

- ✓ Draai de snelheidsknop naar "0" en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de vleesmolen en reinig alle onderdelen grondig met heet zeepwater.

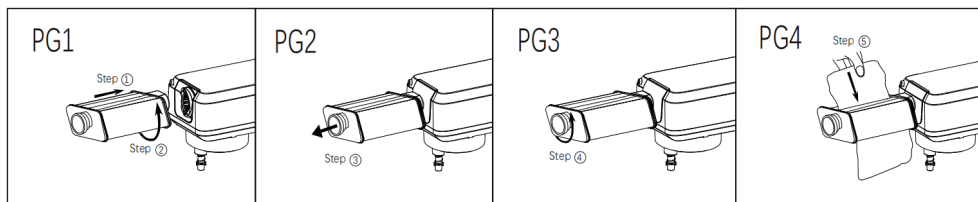
Aanbevelingen voor gebruik:

Vorbereiding: Verwijder de botten uit het vlees en snijd het in stukjes van 2,5 cm.

Werking: Steek de stekker in het stopcontact, stel de snelheid in op niveau 3-6, en plaats het vlees op het bakje om te verwerken.

Prestaties: De vleesmolen kan tot 3 kg vlees continu verwerken.

Rustperiode: Na 5 minuten continu gebruik de machine stoppen en minimaal 15 minuten laten rusten om oververhitting te voorkomen en optimale prestaties te garanderen.



Voor eerste gebruik

- Was of dompel de accessoires niet in water of andere vloeistoffen om schade te voorkomen.
- Gebruik geen vaatwasser om de accessoires schoon te maken.
- Belangrijk: Deze accessoires zijn speciaal ontworpen voor het maken van pastadeeg. Vermijd het snijden of rollen van andere materialen om schade aan de pastamachine te voorkomen.

Montage en gebruik

- Verwijder de voorkap van de keukenmachine en selecteer het gewenste accessoire.
- Plaats de pastaroller in de aandrijfas en draai deze tegen de klok in totdat deze stevig vastzit (zie PG1).
- Zodra het accessoire is bevestigd, trekt u de instelknop van de pastaroller recht naar buiten (zie PG2).
- Draai de instelknop om de gewenste pastabreedte in te stellen (zie PG3).
- Steek de stekker in de keukenmachine, stel de snelheid in op niveau 2-6, en voer het afgeplatte deeg in de rollen om te kneden (zie PG4).
- Na gebruik, snelheid terugzetten naar 0, stekker uit het stopcontact halen, en het accessoire verwijderen.

Accessoire	Snelheid	Breedte van de pasta	Rollerinstelling		Aanbevolen gebruik
	2-6	Tot 140 mm		1-2	Kneden en uitrollen van deeg
				3-4	Eierpasta
				6-7	Dunne fettuccine, tortellini, linguine

Aanbevelingen voor gebruik:

- Snijd het deeg in kleinere stukken die in de pastaroller passen.
- Trek de instelknop recht naar buiten, draai deze naar instelling 1, en laat los. Zorg ervoor dat de pin van de rollerbehuizing correct op de knop past.
- Voer afgeplat deeg in de rollen om te kneden. Vouw het deeg doormidden, rol opnieuw en herhaal dit totdat het deeg glad, soepel en breed genoeg is om de roller te bedekken. Bestrooi het deeg licht met bloem tijdens het rollen en snijden om het droog te houden en te scheiden.
- Maak het deeg geleidelijk platter door de rollerinstelling te verhogen. Begin bij instelling 3 en herhaal het rollen totdat de gewenste dikte is bereikt. Vouw het deeg niet tijdens deze stap.
- Om pasta te snijden, vervang de pastaroller door het juiste snijaccessoire. Voer de afgeplatte pastabladen door de snijder. Raadpleeg de "Functietabel" voor de juiste dikte-instelling voor verschillende pastasoorten.
- Als de pasta te zacht is en begint te scheuren, bestrooi het licht met droge bloem om de textuur te verbeteren en scheiding te vergemakkelijken.



Lees de handleiding voordat u de keukenmixer gebruikt.



Haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt.



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



Houd de stekker schoon en onbeschadigd.



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



Houd uit de buurt van ontvlambare materialen.



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



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



Gebruik de keukenmixer alleen voor het beoogde gebruik.



Houd uit de buurt van kinderen.



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



Plaats de keukenmixer op een hittebestendige en vlakke ondergrond.

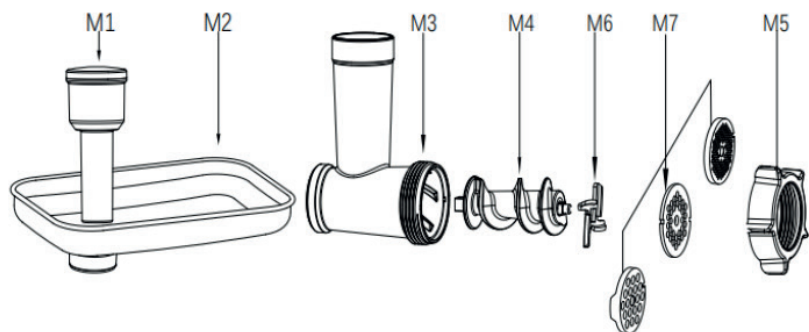
Als u vragen heeft of hulp nodig heeft met uw product, neem dan contact op met service@onyxcookware.nl



Het product afvoeren:

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

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



M1 Stötare

M2 Bricka

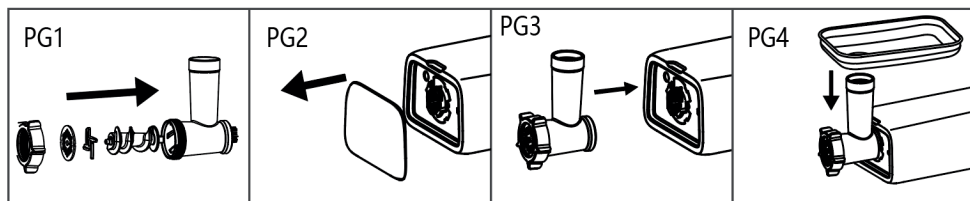
M3 Köttkvarnens hölje

M4 Skruv (spiral)

M5 Låsmutter

M6 Blad

M7 Malningsskiva

**Installera köttkvarnens tillbehör:**

- Fäst köttkvarnens blad (M6) på skruvens huvud (M4).
- Placera den önskade malningsskivan (M7) (grov, medium eller fint hål) över bladet.
- Justera spåren mellan malningsskivan (M7) och köttkvarnens hölje (M3), och dra sedan åt låsmuttern (M5) på höljet. (Se PG1.)

Förbered maskinen:

- Ta bort frontlocket från köksmaskinen. (Se PG2.)
- Tryck på utmatningsknappen på maskinens framsida, håll i köttkvarnens hölje (M3), anslut den till överföringsnavet på framsidan och vrid den moturs tills den sitter fast. (Se PG3.)

Installera brickan:

Justera brickans utloppsport (M2) med inmatningsporten på köttkvarnens hölje (M3) och fäst den stadigt. (Se PG4.)

Förbered för malning:

- Placera en behållare under köttkvarnens utlopp.
- Rengör köttet, ta bort benen och skär det i remsor som inte är bredare än inmatningsporten på brickan (M2).

Användning:

- Anslut strömsladden till uttaget och ställ in hastighetsknappen på önskad nivå.
- Lägg köttet på brickan (M2) och mata in det i köttkvarnen med hjälp av stötaren (M1). Tryck försiktigt köttet in i inmatningsporten. Stick inte in fingrarna i köttkvarnen (M3).

Efter användning:

Vrid hastighetsratten till "0" och dra ur kontakten.
Ta bort köttkvarnen och rengör alla delar noggrant i varmt såpavatten.

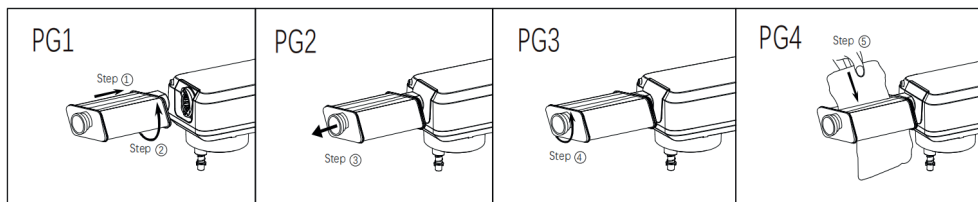
Användningsförslag:

Förberedelse: Ta bort benen från köttet och skär det i bitar på 2,5 cm.

Användning: Anslut strömsladden, ställ in hastighetskontrollen på nivå 3–6 och placera köttet på brickan för bearbetning.

Prestanda: Köttkvarnen kan bearbeta upp till 3 kg kött kontinuerligt.

Viloperiod: Efter 5 minuters kontinuerlig användning, stanna maskinen och låt den vila i minst 15 minuter för att undvika överhettning och säkerställa optimal prestanda.



Innan första användning

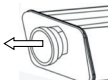


- Tvätta inte eller sänk ner tillbehöret i vatten eller andra vätskor för att undvika skador.
- Använd inte en diskmaskin för att rengöra tillbehöret.
- Viktigt: Dessa tillbehör är specifikt utformade för att göra pastadeg. Undvik att skära eller rulla något annat än pasta för att förhindra skador på pastamaskinen.

Montering och användning



- Ta bort frontlocket från köksmaskinen och välj önskat tillbehör.
- Sätt in pastarullen i navet och vrid den moturs tills den sitter stadigt (se PG1).
- När tillbehöret är säkrat, dra ut justeringsknappen på pastarullen rakt ut (se PG2).
- Vrid justeringsknappen för att ställa in önskad pastabredd (se PG3).
- Anslut köksmaskinen, ställ in hastigheten på nivå 2-6 och mata in det platta deget i rullarna för knådning (se PG4).
- Efter användning, ställ hastigheten till 0, dra ur strömsladden och ta bort tillbehöret.

Tillbehör	Ha- stighet	Pastabredd	Rullinställning		Föreslagen användning
	2-6	Upp till 140 mm		1-2	Knåda och tunna ut degen
				3-4	Äggnudlar
				6-7	Tunn fettuccine, tortellini, linguine

Användningsföreslag:

- Skär degen i mindre sektioner som passar in i pastarullen.
- Dra ut justeringsknappen rakt, vrid den till inställning 1 och släpp. Se till att stiftet på rullhöljet passar korrekt i knappen.
- Mata in det platta deget i rullarna för knådning. Vik degen på mitten, rulla igen och upprepa tills degen blir slät, smidig och täcker rullens bredd. Pudra lätt med mjöl under rullning och skärning för att hålla det torrt och separerat.
- Platta gradvis ut degen genom att öka rullinställningen. Börja vid inställning 3 och upprepa rullningsprocessen tills önskad tjocklek är uppnådd. Undvik att vika degen under detta steg.
- För att skära pasta, byt ut pastarullen mot det lämpliga skärverktyget. Mata de platta pasta-bladen genom skäraren. Se "Funktionsdiagrammet" för korrekt tjockleksinställning för olika pastatyper.
- Om pastan är för mjuk och börjar spricka, pudra lätt med torrt mjöl för att förbättra texturen och separationen.



Läs manualen innan du använder köksmaskinen.



Koppla ur innan du byter tillbehör



Använd endast maskinens tillbehör för avsedda ändamål.



Håll kontakten ren och oskadad.



Undvik elektriska stötar – sätt inte i eller dra ur med våta händer.



Håll borta från brandfarliga material.



Använd eller förvara inte köksmaskinen i någon extrem miljö. Maskinen är endast avsedd för inomhusbruk.



Placera köksmaskinen minst 30 cm från vägen eller andra brandfarliga material.



Använd inte köksmaskinen för andra ändamål än dess avsedda användning.



Håll borta från barn.



Håll onödiga föremål borta från roterande delar för att undvika skada.



Placera köksmaskinen på en värmebeständig och plan yta.

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

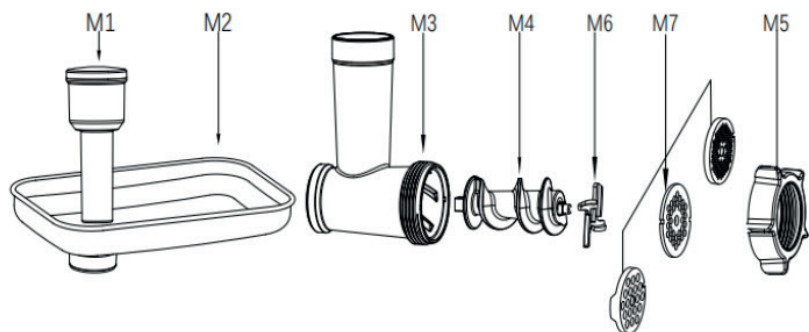


Så här kasserar du produkten:

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.

NO KJØTTKVERNFUNKSJON



M1 Stamper

M2 Skuff

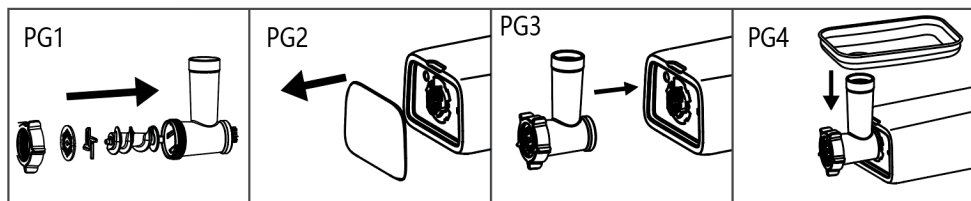
M3 Kjøttkvernens hus

M4 Skrue (spiral)

M5 Låsemutter

M6 Kniv

M7 Skjæreskive



Installer tilbehør for kjøttkvernen:



- Fest kjøttkvernens kniv (M6) til hodet på skruen (M4).
- Plasser ønsket skjæreskive (M7) (grovt, medium eller fint hull) over kniven.
- Juster sporene mellom skjæreskiven (M7) og kjøttkvernens hus (M3), og stram deretter låsemutteren (M5) på huset. (Se PG1.)

Forbered maskinen:



- Fjern frontdekselet på kjøkkenmaskinen. (Se PG2.)
- Trykk på utløserknappen foran på maskinen, hold kjøttkvernens hus (M3), koble det til overføringsenheten på frontdekselet, og roter det mot klokken til det sitter fast. (Se PG3.)

Installer skuffen:



Juster skuffens utløpsport (M2) med innmatingsporten på kjøttkvernens hus (M3), og fest den godt. (Se PG4.)

Forbered til maling:



- Plasser en beholder under utløpet til kjøttkvernen.
- Rengjør kjøttet, fjern bein, og skjær det i strimler som ikke er bredere enn innmatingsporten til skuffen (M2).

Bruk:



- Sett strømkabelen i stikkontakten, og juster hastighetsknappen til ønsket nivå.
- Legg kjøttet på skuffen (M2) og før det inn i kjøttkvernen ved hjelp av stamperen (M1). Press kjøttet forsiktig inn i innmatingsporten. Ikke stikk fingrene inn i kjøttkvernen (M3).

Etter bruk:



Sett hastighetsbryteren på "0" og trekk ut støpselet.
Fjern kjøttkvernen og rengjør alle komponentene grundig i varmt såpevann.

Brukstips:

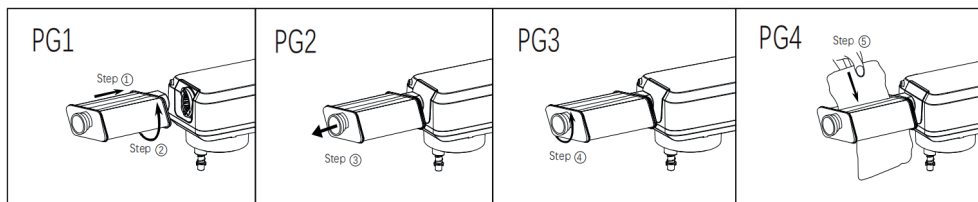
Forberedelse: Fjern bein fra kjøttet og skjær det i biter på 2,5 cm.

Bruk: Sett inn strømkabelen, juster hastighetskontrollen til nivå 3–6, og plasser kjøttet på skuffen for behandling.

Ytelse: Kjøttkvernen kan behandle opptil 3 kg kjøtt kontinuerlig.

Hvileperiode: Etter 5 minutters kontinuerlig bruk, stopp maskinen og la den hvile i minst 15 minutter for å unngå overoppheting og sikre optimal ytelse.

NO PASTAMASKINFUNKSJON



Før første bruk



- Ikke vask eller dypp tilbehøret i vann eller andre væsker for å unngå skade.
- Ikke bruk oppvaskmaskin for å rengjøre tilbehøret.
- Viktig: Disse tilbehørene er spesielt designet for å lage pastadeig. Unngå å skjære eller rulle andre materialer for å forhindre skade på pastamaskinen.

Montering og bruk



- Fjern frontdekselet på kjøkkenmaskinen og velg ønsket tilbehør.
- Sett pastarullen inn i navet og roter den mot klokken til den sitter godt fast (se PG1).
- Når tilbehøret er sikkert, trekk justeringsknappen på pastarullen rett ut (se PG2).
- Drei justeringsknappen for å stille inn ønsket pastabredde (se PG3).
- Sett inn kjøkkenmaskinen, juster hastigheten til nivå 2–6, og før det flate deigen inn i rullene for elting (se PG4).
- Etter bruk, reduser hastigheten til 0, trekk ut strømkabelen, og fjern tilbehøret.

Tilbehør	Ha- stighet	Pastabred- de	Rulleinnstilling		Anbefalt bruk
	2-6	Opptil 140 mm		1-2	Elte og tynne ut deigen
				3-4	Eggnudler
				6-7	Tynn fettuccine, tortellini, linguine

Brukstips:

- Skjær deigen i mindre seksjoner som passer inn i pastarullen.
- Trekk justeringsknappen rett ut, drei den til innstilling 1, og slipp. Sørg for at pinnen på rullehuset låser seg korrekt i knappen.
- Før flatet deig inn i rullene for elting. Brett deigen i to, rull igjen, og gjenta til deigen blir glatt, smidig og dekker rullens bredde. Dryss lett mel over deigen under rulling og skjæring for å holde den tørr og adskilt.
- Flat gradvis ut deigen ved å øke rulleinnstillingen. Start på innstilling 3 og gjenta rulleprosessen til ønsket tykkelse er oppnådd. Unngå å brette deigen i dette trinnet.
- For å lage pasta, bytt ut pastarullen med riktig skjæretilbehør. Før de flate pastaplatene gjennom skjæreenheten. Se "Funksjonstabellen" for riktig tykkelsesinnstilling for ulike pastatyper.
- Hvis pastaen er for myk og begynner å sprekke, dryss lett med tørt mel for å forbedre teksturen og separasjonen.

NO SIKKERHETSADVARSEL



Vennligst les manualen før du bruker kjøkkenmaskinen.



Trekk ut støpselet før du bytter tilbehør.



Bruk kun maskinens tilbehør til deres tiltenkte formål.



Hold støpselet rent og uskadd.



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



Hold unna brennbare materialer.



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



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



Ikke bruk kjøkkenmaskinen til annet enn dens tiltenkte bruk.



Hold unna barn.



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



Plasser kjøkkenmaskinen på en varmebestandig og jevn overflate.

Hvis du har spørsmål eller trenger hjelp med produktet ditt, 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