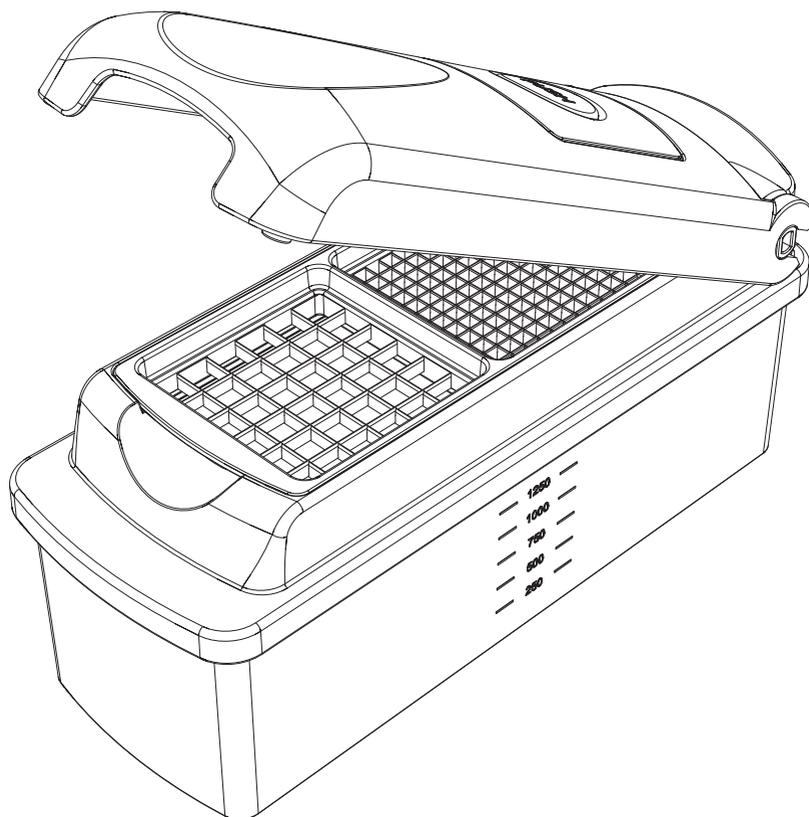


Gebrauchsanleitung



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheits- und Warnhinweise.....	2
1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
1.2 Sicherheitshinweise.....	3
2 Vor dem ersten Gebrauch	4
3 Komponenten	5
4 Nicer Dicer Plus – Messereinsätze, Hobel-Einsatz und Reib-Einsätze	7
4.1 Zusammensetzen.....	7
4.2 Verwendung der Messereinsätze	8
4.3 Verwendung des Hobel-Einsatzes	10
4.4 Verwendung der Reib-Einsätze	11
4.5 Tipps und Tricks	12
5 Nicer Julietti	12
5.1 Komponenten.....	12
5.2 Zusammensetzen/Verwendung	12
6 Pflege und Reinigung.....	13
7 Entsorgung	14
Kundenservice	14

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Gebrauchsanleitung sorgfältig zu lesen.

Achten Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter insbesondere auf das Kapitel Sicherheitshinweise und die im Dokument enthaltenen Warnhinweise.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für späteres Nachschlagen auf. Geben Sie das Produkt nur zusammen mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.

Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung sind zur schematischen Darstellung der korrekten Anwendung gedacht. Sie können im Detail vom Originalprodukt abweichen.

1 Sicherheits- und Warnhinweise

SYMBOLERKLÄRUNG



VORSICHT!

Sie können verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



ACHTUNG!

Es könnten Sachschäden entstehen.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Produkt ist zum Zerkleinern von Lebensmitteln vorgesehen.
- Das Produkt ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz geeignet.
- Das Produkt ist nicht geeignet zum:
 - Zerkleinern von gefrorenen Lebensmitteln
 - Zerkleinern von Steinen, Kernen etc.
 - Zerkleinern von Knochen oder anderen nicht essbaren Bestandteilen von Lebensmitteln
- Die Zubehörteile sind nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder im Backofen geeignet.
- Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, von Personen, Erwachsene wie Kinder, mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder praktischer Erfahrung mit Haushaltsgeräten benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr unmissverständliche Anweisungen, wie das Produkt zu benutzen ist.
- Nutzen Sie das Produkt nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

1.2 Sicherheitshinweise

VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE KLINGEN

- Die Klingen sind sehr scharf! Fassen Sie die Zubehörteile immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen. Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um.
- Lassen Sie niemals Hände, Haare, lose Kleidung oder andere Gegenstände in Kontakt mit dem Messer kommen.
- Schneiden Sie Lebensmittel nur durch Herunterdrücken des Deckels. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Lebensmittel mit den Fingern durch die Messereinsätze zu drücken.
- Verwenden Sie eine Spülbürste oder ein ähnliches Hilfsmittel, um Lebensmittelreste aus den Messereinsätzen bzw. von den Klingen zu entfernen.

RICHTIGER UMGANG MIT DEM PRODUKT

- Stellen Sie das Produkt immer auf einen trockenen, sauberen, ebenen und stabilen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen (bspw. Herdplatten oder Öfen) und zu offenem Feuer, um Produktschäden zu vermeiden.
- Prüfen Sie das Produkt vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt oder beschädigte Zubehörteile.

- Nehmen Sie keine eigenmächtigen Umbauten, Reparaturen oder Veränderungen am Produkt vor.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Produkt und erhöhen das Verletzungsrisiko.
- Beachten Sie, dass mit den Messereinsätzen keine sehr harten Lebensmittel wie Karotten, ungeschälter Kürbis oder Ähnliches geschnitten werden können. Kerne und Steine müssen vor der Verarbeitung entfernt und das Lebensmittel bei Bedarf geschält werden.

2 Vor dem ersten Gebrauch



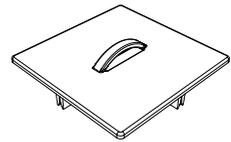
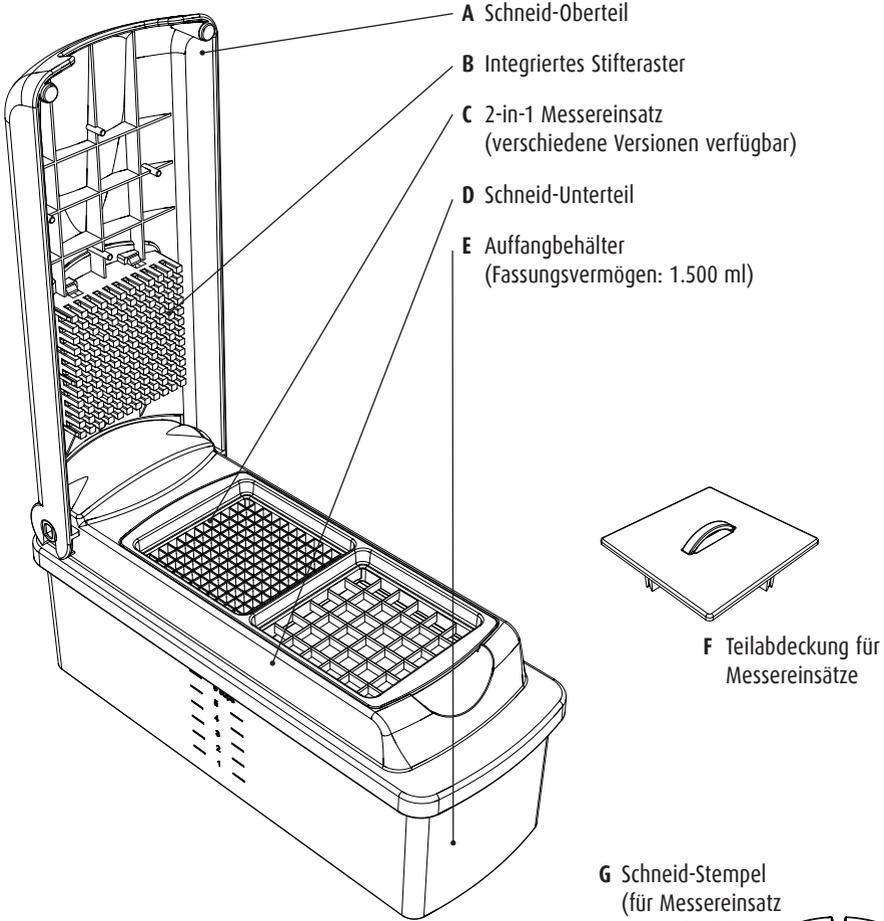
VORSICHT!

Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und -tüten!

Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

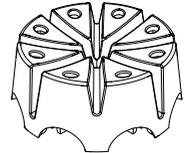
- **Überprüfen** Sie das Set auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
- **Entfernen** Sie das Verpackungsmaterial sowie evtl. am Produkt befindliche Etiketten, die zum Transportschutz oder zur Werbung dienen.
- **Reinigen** Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, um evtl. Produktionsrückstände zu beseitigen (siehe auch: Pflege und Reinigung).

3 Komponenten

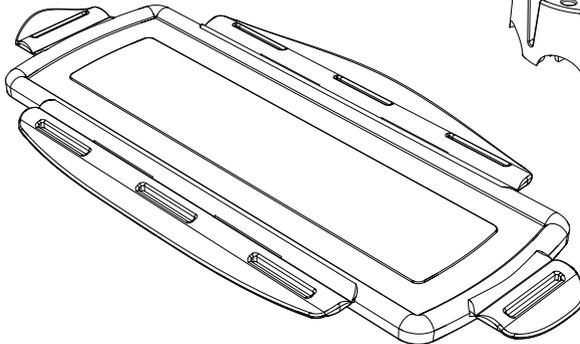


F Teilabdeckung für Messereinsätze

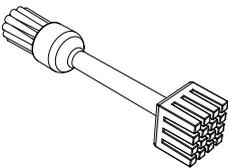
G Schneid-Stempel
(für Messereinsatz zum Achteln)



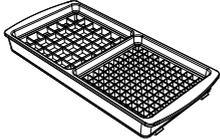
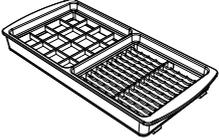
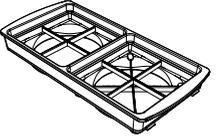
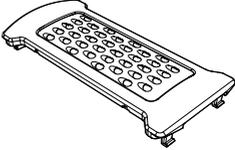
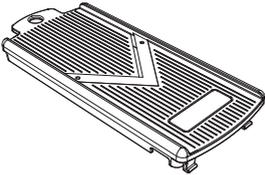
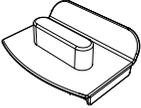
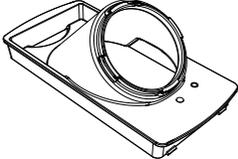
H Frischhaltedeckel



I Reinigungspinsel



Gebrauchsanleitung

<p>Messereinsätze</p>	 <p>6 x 6/12 x 12 mm</p>	 <p>6 x 36/18 x 18 mm</p>	 <p>Viertel/Achtel</p>
<p>Reib-Einsätze</p>	 <p>fein</p>	 <p>grob</p>	
<p>Hobel-Einsatz</p>	 <p>Hobel-Einsatz</p>	 <p>Schneidguthalter</p>	
<p>Nicer Julietti</p>	 <p>Rahmen</p>	 <p>Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge</p>	 <p>Spiraleinsatz mit glatter Klinge</p>

In dieser Gebrauchsanleitung werden alle erhältlichen Zubehörteile des Produktes berücksichtigt. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. In Ihrem Set nicht enthaltene Teile können Sie selbstverständlich nachträglich erwerben.

4 Nicer Dicer Plus – Messereinsätze, Hobel-Einsatz und Reib-Einsätze

4.1 Zusammensetzen

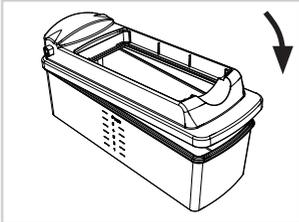


VORSICHT!

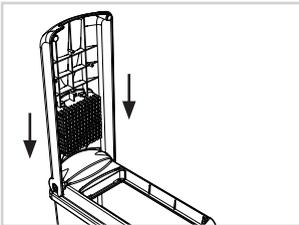
Gefahr von Schnittverletzungen!

Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Teile immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

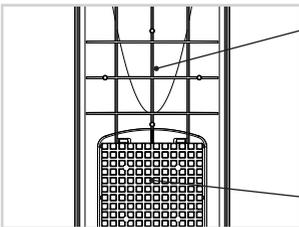
Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.



Das Schneid-Unterteil auf den Auffangbehälter setzen und hörbar einrasten.



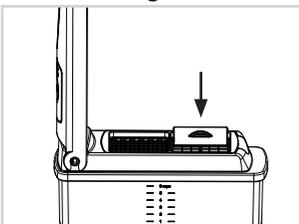
Das Schneid-Oberteil in 90°-Stellung (senkrecht) auf das Schneid-Unterteil in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen.



Verstrebungen zur Fixierung des Schneid-Stempels für Achtel

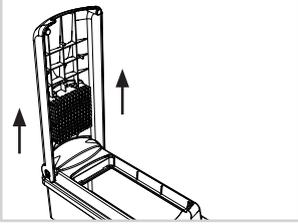
Integriertes Stifteraster mit automatischem Reinigungsgitter (kann nicht entfernt werden).

Teilabdeckung für Messereinsätze



Mit der Teilabdeckung lässt sich die äußere Schneidfläche abdecken. Das schützt die Klingen und reduziert die Verletzungsgefahr.

Entfernen des Schneid-Oberteils



Nur in senkrechter (90°) Position des Schneid-Oberteils möglich.

Zum Entfernen das Schneid-Oberteil in senkrechte Position bringen und nach oben ziehen, während die andere Hand das Schneid-Unterteil fixiert.

4.2 Verwendung der Messereinsätze

Lebensmittel vorbereiten

- Waschen Sie die Lebensmittel und entfernen Sie Stielansätze, Kerne bzw. Steine und, wenn nötig, die Schale. Die Lebensmittel müssen passend zur jeweiligen Schneidfläche klein geschnitten werden, so dass an allen vier Seiten zwischen dem Lebensmittel und dem Rahmen des Messereinsatzes ausreichend Abstand ist.
- Legen Sie das Lebensmittel mit der angeschnittenen Seite auf die gewünschte Schneidfläche.



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen.

Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Teile immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

Schneiden Sie Lebensmittel nur durch Herunterdrücken des Deckels. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Lebensmittel mit den Fingern durch die Messereinsätze zu drücken.



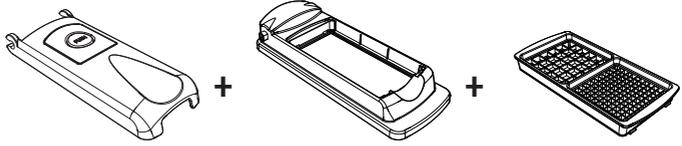
ACHTUNG!

Sollte sich das Schneid-Oberteil nicht in einem Zug schließen lassen, NICHT mit Gewalt nachdrücken – dies kann zu Beschädigungen am Produkt führen. Sollte sich das Schneidgut in den Klingen verhakt haben, entfernen Sie dieses, indem Sie den Messereinsatz umdrehen (auf die nicht scharfe Seite) und das Schneidgut vorsichtig herausdrücken. Zum Entfernen von Speiseresten von den Klingen gehen Sie auf dieselbe Weise vor und entfernen die Reste mit Hilfe einer Spülbürste oder mit dem Reinigungspinsel.

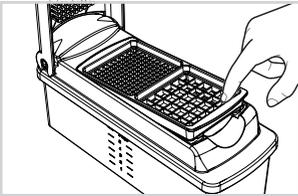
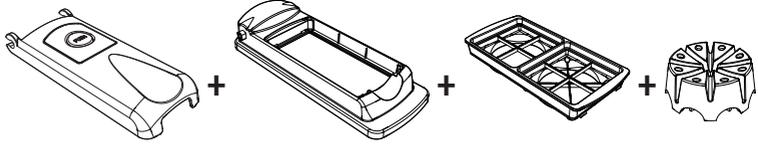
Mit den Messereinsätzen dürfen keine sehr harten Lebensmittel wie Karotten, ungeschälter Kürbis oder Ähnliches geschnitten werden. Kerne und Steine müssen vor der Verarbeitung entfernt und das Lebensmittel bei Bedarf geschält werden.

Lesen Sie vor der Benutzung den Abschnitt „Zusammensetzen“. Verwenden Sie das Produkt nur, wenn es korrekt zusammengesetzt wurde

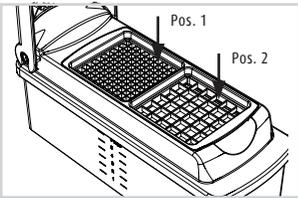
Stifte/Würfel



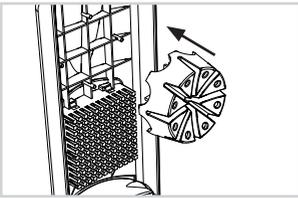
Viertel/Achtel



Setzen Sie den gewünschten Messereinsatz ein. Der Einsatz muss hörbar einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.

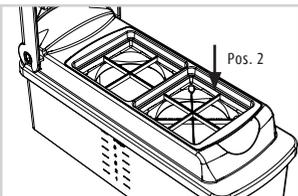


Den Messereinsatz immer so einlegen, dass die gewünschte Schneidfläche auf Position 1 liegt.
AUSNAHME: Schneiden von Achteln (siehe nächster Punkt).



Schneiden von Achteln

Die kreuzförmige Halterung auf der Rückseite des Schneid-Stempels für Achtel fest in die Verstreben an der Innenseite des Schneid-Oberteils drücken.



Den Messereinsatz für Viertel/Achtel so in das Schneid-Unterteil einsetzen, dass sich die Schneidfläche für Achtel auf Position 2 befindet.

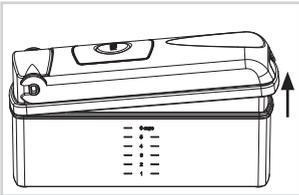
! ACHTUNG!

Der Schneid-Stempel darf nur mit dem Messereinsatz für Viertel/Achtel verwendet werden. Bei Verwendung eines anderen Messereinsatzes darf der Stempel NICHT verwendet werden bzw. muss vor Gebrauch entfernt werden.

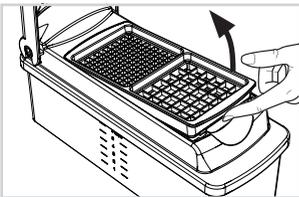
HINWEIS: Bei großen Stücken oder solchen, die hochkant geschnitten werden sollen, das Schneidgut mit dem Schneid-Oberteil andrücken, sodass es nicht mehr verrutschen kann. Wenn sich ein Lebensmittel nicht leicht andrücken lässt, ist es NICHT für diese Schneidweise geeignet.



Zu schneidendes Lebensmittel auf die entsprechende Schneidfläche legen.
Das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwingvoll in einem Zug herunterdrücken. Das Lebensmittel wird durch die Klingen gedrückt und automatisch im Auffangbehälter aufgefangen.

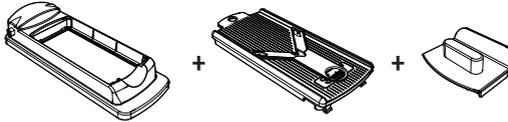


Um den Auffangbehälter zu leeren, einfach den kompletten Schneid-Deckel (Schneid-Oberteil und Schneid-Unterteil) an der geschlossenen Seite mit einer Hand anheben und entfernen. Den Auffangbehälter dabei mit der anderen Hand fixieren.



Zum Entfernen des Messereinsatzes öffnen Sie das Schneid-Oberteil und entnehmen Sie den Messereinsatz vorsichtig unter Nutzung der Griffmulden.

4.3 Verwendung des Hobel-Einsatzes



VORSICHT!

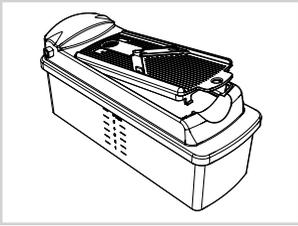
Gefahr von Schnittverletzungen

Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Teile immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

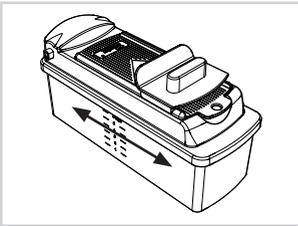
Bei Nichtgebrauch IMMER den Klingenschutz an der V-Klinge anbringen.

! ACHTUNG!

Positionieren Sie den Schneidguthalter so, dass er über die komplette Breite des Hobels reicht und seitlich des Hobels auf dem Schneid-Unterteil aufliegt, sonst kann es zu Materialschädigungen kommen.

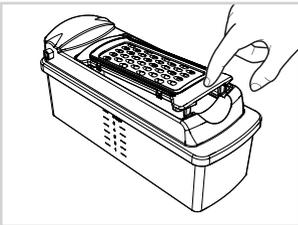


Den Hobel-Einsatz in das Schneid-Unterteil einsetzen. Der Einsatz muss hörbar einrasten.



Den Klingenschutz vorsichtig entfernen und das Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die V-Klinge führen. Verwenden Sie zum Schutz vor Schnittverletzungen immer den Schneidguthalter.

4.4 Verwendung der Reib-Einsätze



Den gewünschten Reib-Einsatz in das Schneid-Unterteil einsetzen. Der Reib-Einsatz muss hörbar einrasten.



Die Schutzabdeckung entfernen und das Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die Reibe führen.

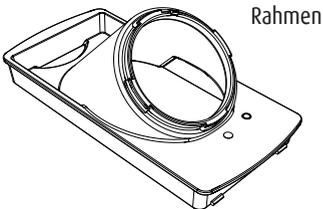
4.5 Tipps und Tricks

HINWEIS: Der Auffangbehälter ist nicht für die Aufbewahrung von Zitrusfrüchten geeignet. Diese können zu einer oberflächlichen Veränderung des Behälters führen. Die Funktionstüchtigkeit wird davon allerdings nicht beeinträchtigt.

- Zur Aufbewahrung können Sie den Auffangbehälter mit dem praktischen Frischhaltedeckel verschließen. So kann der Auffangbehälter auch zum Frischhalten genutzt werden.
- Um Würfel zu schneiden, legen Sie das Schneidgut flach auf die Schneidfläche. Beispielsweise schneiden Sie für eine Kartoffelsuppe zunächst die Kartoffeln in Scheiben. Zum Würfeln legen Sie mehrere Scheiben übereinander auf das Messer. So können Sie auch mit Salatgurken, Zucchini usw. verfahren.
- Um Stifte zu schneiden, wie z.B. für Pommes Frites, legen Sie die Kartoffeln nacheinander hochkant auf den Messereinsatz. Mit dem Schneid-Oberteil andrücken, sodass sie nicht mehr verrutschen können. So lassen sich auch leckere Stifte von Gurken, Äpfeln usw. zum Dippen schneiden. Wenn sich ein Lebensmittel nicht leicht andrücken lässt, ist es NICHT für diese Schneidweise geeignet.
- Legen Sie das Lebensmittel mit der angeschnittenen Seite auf die gewünschte Schneidfläche.
- Leichtes Schneiden durch die richtige Technik: Legen Sie Ihre starke Hand (Linkshänder die linke Hand, Rechtshänder die rechte Hand) außen auf das Schneid-Oberteil. Die schwächere Hand liegt mittig auf dem Schneid-Oberteil. Drücken Sie es nun schwungvoll in einem Zug nach unten.
- Tauchen Sie die Messereinsätze vor Arbeitsbeginn in Wasser. Angefeuchtete Messer schneiden leichter und Sie benötigen weniger Kraft. Während des Schneidens werden die Klingen durch die Feuchtigkeit des Schneidgutes feucht gehalten.

5 Nicer Julietti

5.1 Komponenten



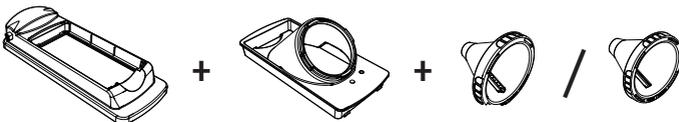
5.2 Zusammensetzen/Verwendung

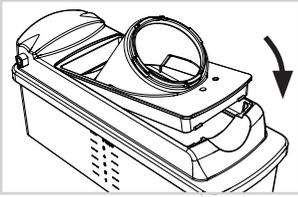


VORSICHT!

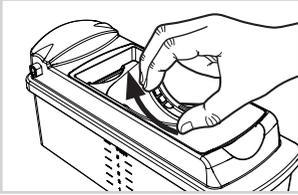
Gefahr von Schnittverletzungen!

Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.





Das Schneid-Unterteil auf den Auffangbehälter setzen und hörbar einrasten. Danach den Rahmen in das Schneid-Unterteil einsetzen und einrasten.



Den gewünschten Spiraleinsatz in den Rahmen einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Achten Sie darauf, dass die Klinge nach dem Einsetzen nach unten Richtung Auffangbehälter zeigt (beachten Sie dazu auch die Markierungen auf Rahmen und Spiraleinsatz).



Das Gemüse in den Spiraleinsatz einführen und mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn drehen.

6 Pflege und Reinigung



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen durch scharfe Klingen!

Berühren Sie die Klingen nicht mit den Händen. Fassen Sie die Einsätze immer nur am Kunststoff an.



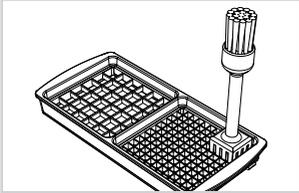
ACHTUNG!

Reinigen Sie das Produkt sofort nach dem Gebrauch, um der Bildung von Keimen und Schimmel vorzubeugen.

- Das Produkt vor dem Reinigen auseinandernehmen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen.
- Alle Zubehörteile ohne Klingen können im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden. Wählen Sie ein Schon- oder Standardprogramm. Vermeiden Sie Programme mit höheren Temperaturen (bspw. Desinfizieren, Topfprogramm).
- Wir empfehlen alle Teile, die Klingen bzw. Messer enthalten (z.B. Messereinsätze, Hobel, Reiben), per Hand zu reinigen, um die Qualität und Schärfe langfristig zu erhalten.

HINWEIS: Einige Gemüse- oder Obstsorten können die Kunststoffteile verfärben (z.B. Rote Bete). Häufiges Reinigen des Auffangbehälters in der Spülmaschine kann die Transparenz des Materials beeinträchtigen. Das ist normal und unbedenklich und stellt keine Einschränkung der Gebrauchseigenschaften dar.

Reinigen der Messereinsätze



Achten Sie darauf, beim Reinigen die scharfe Seite der Klingen nicht mit den Händen zu berühren. Sollten sich Lebensmittelreste zwischen den Klingen verhaken, den Messereinsatz mit der nicht scharfen Seite nach oben drehen und mit dem Reinigungspinsel oder der Spülbürste die Lebensmittelreste vorsichtig entfernen.

Selbstreinigungsfunktion



Zur Reinigung des fest integrierten Stifterasters drücken Sie den „Push“-Knopf auf der Oberseite des Schneid-Oberteils. Das integrierte Reinigungsgitter wird automatisch nach unten gedrückt und entfernt selbst kleine Lebensmittelreste aus dem Stifteraster. Dabei sollte der Deckel geöffnet sein. Falls die Selbstreinigung im geschlossenen Zustand ausgeführt wird, darf sich kein Messereinsatz im Rahmen befinden.

7 Entsorgung

Für den Fall, dass das Produkt und/oder das Zubehör nicht mehr genutzt werden kann, gehört es in den privaten Haushaltsmüll. Es wird von den kommunalen Entsorgungsunternehmen entsorgt.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Genius Kundenservice

Einfach den QR-Code scannen und alle Service-Informationen auf einen Blick erhalten! Alternativ können Sie sich auch telefonisch an den Kundenservice wenden:

+49 (0) 6431 9 21 96 00



