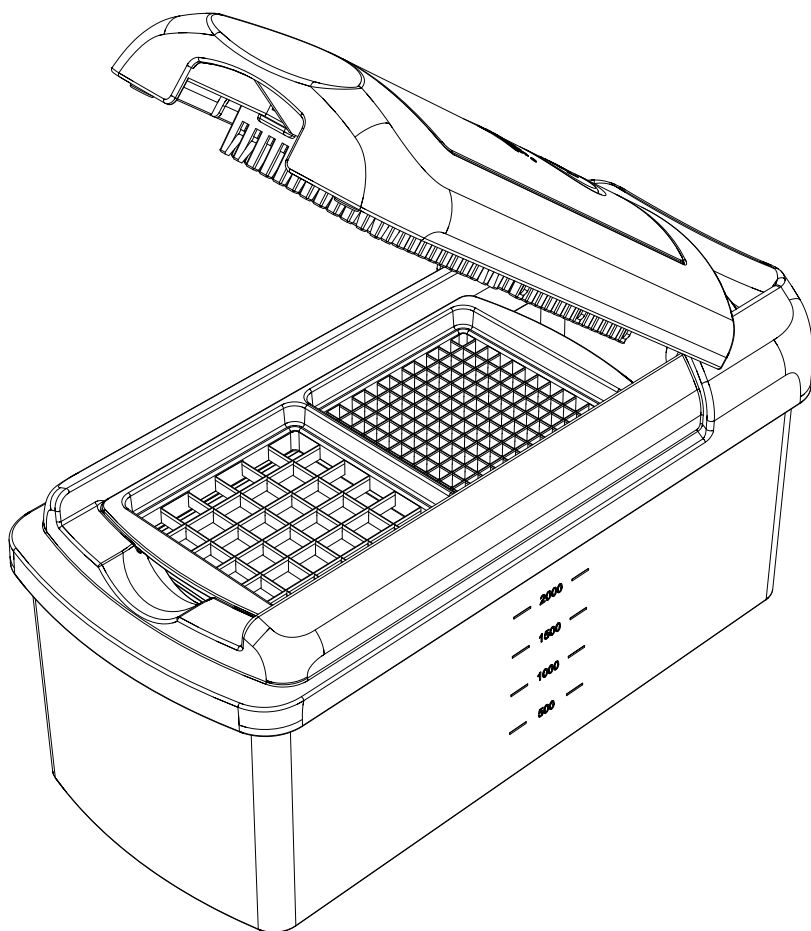


Gebrauchsanleitung



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 Fusion – Messereinsätze + Reib-Einsätze.....	7
4.1 Zusammensetzen.....	7
4.2 Benutzung der Messereinsätze.....	8
4.3 Tipps und Tricks.....	11
5 Nicer Slicer.....	12
5.1 Komponenten.....	12
5.2 Zusammensetzen.....	12
5.3 Einstellen der Schnittstärke.....	13
5.4 Verwendung des Nicer Slicer.....	14
5.5 Tipps und Tricks.....	16
6 Nicer Julietti.....	17
6.1 Komponenten.....	17
6.2 Zusammensetzen/Verwendung.....	17
7 Pflege und Reinigung.....	18
8 Entsorgung.....	19
Kundenservice.....	19

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



WARNUNG!

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



VORSICHT!

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



ACHTUNG!

Es könnten Sachschäden entstehen.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Der Nicer Dicer Fusion 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.
- Der Nicer Dicer Fusion 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.
- Für das Schneiden von zwei Lebensmitteln gleichzeitig benötigen Sie einen besonders kraftvollen Schwung. Wenn Ihnen dieser nicht möglich ist, schneiden Sie die Lebensmittel einzeln nacheinander.
- 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



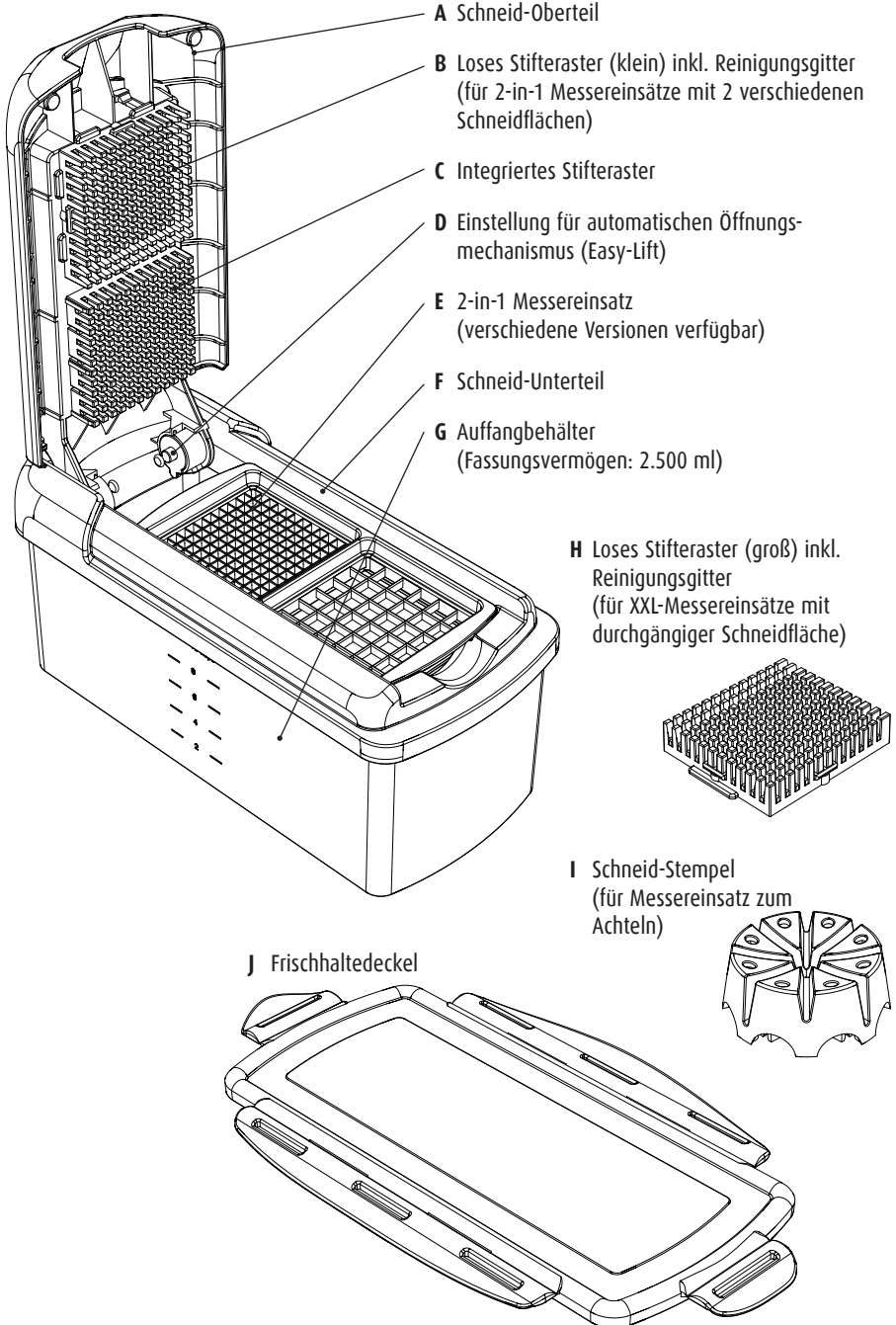
VORSICHT!

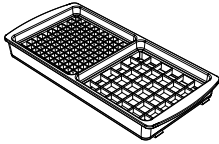
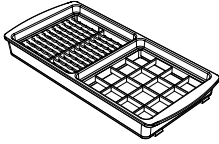
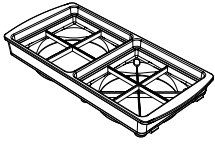
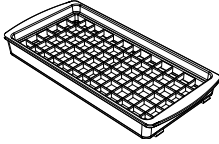
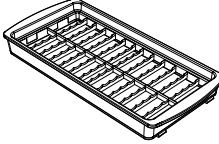
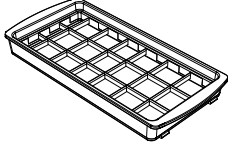
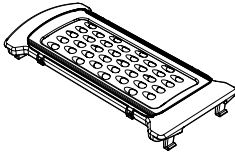
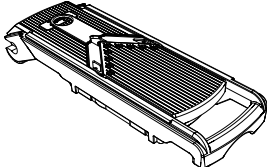
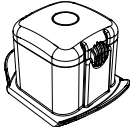
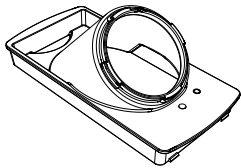
Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und -tüten!

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



2-in-1 Messereinsätze	   6 x 6/12 x 12 mm 6 x 36/18 x 18 mm Viertel/Achtel
XXL- Messereinsätze	   12 x 12 mm 12 x 36 mm 24 x 24 mm
Reib-Einsätze	  fein grob
Nicer Slicer	   Hobel Handy Hopper Schneidguthalter
Nicer Julietti	   Rahmen Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge Spiraleinsatz mit glatter Klinge

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 Fusion – Messereinsätze + Reib-Einsätze

4.1 Zusammensetzen

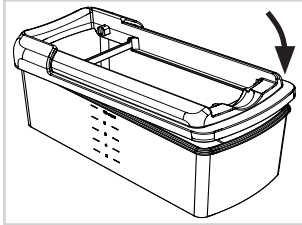


VORSICHT!

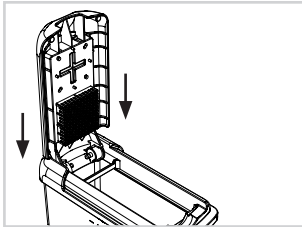
Gefahr von Schnittverletzungen!

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.

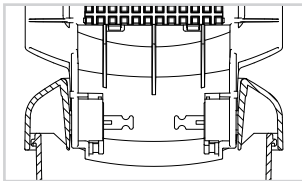


Das Schneid-Unterteil auf den Auffangbehälter setzen und hörbar einrasten.

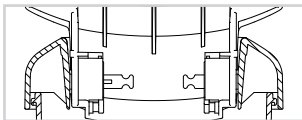


Das Schneid-Oberteil in 90°-Stellung (senkrecht) auf das Schneid-Unterteil in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen.

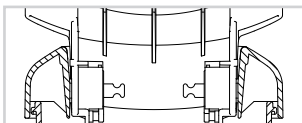
Das Schneid-Oberteil ist mit einem automatischen Öffnungsmechanismus (Easy-Lift-Funktion) ausgestattet. Dieser kann mit Hilfe der beiden Stifte im Inneren des Schneid-Oberteils wie folgt eingestellt werden:



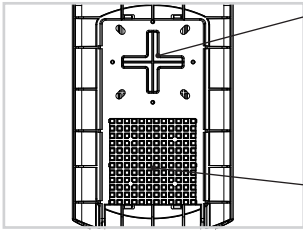
Beide Stifte herausgezogen – keine automatische Deckelöffnung.



Nur ein Stift reingedrückt – langsame automatische Deckelöffnung.



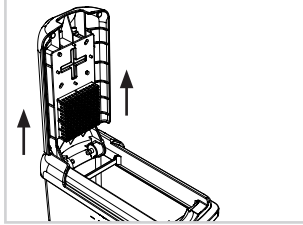
Beide Stifte reingedrückt – schnelle automatische Deckelöffnung.



Fixierung für ein zusätzliches Stifteraster (für 2-in-1 oder XXL-Messereinsätze) oder den Schneid-Stempel für Achtel
– die kreuzförmige Halterung auf der Rückseite des Stifterasters bzw. des Schneid-Stempels wird mit leichtem Druck in die Fixierung gedrückt bis es fest fixiert ist.

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

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 Benutzung 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.

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.

Verwendung der 2-in-1 Messereinsätze

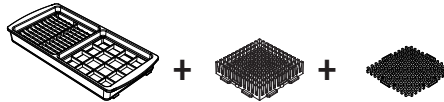


ACHTUNG!

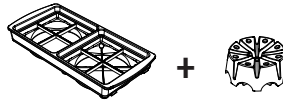
Für das Schneiden von zwei Lebensmitteln gleichzeitig benötigen Sie einen besonders kraftvollen Schwung. Wenn Ihnen dieser nicht möglich ist, schneiden Sie die Lebensmittel einzeln nacheinander.

Achten Sie darauf, die Einsätze immer mit den korrekten Stifterastern bzw. Schneidstempel zu benutzen.

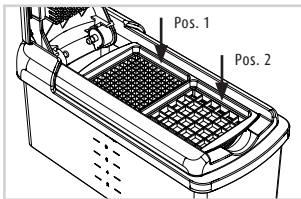
Streifen/Würfel



Viertel/Achtel



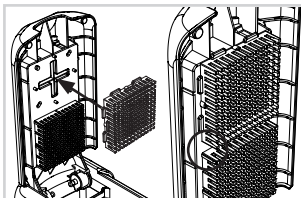
Mit den 2-in-1 Messereinsätzen können auf beiden Flächen gleichzeitig Lebensmittel geschnitten werden. Beachten Sie dabei:



Platzieren Sie den Messereinsatz so, dass das kleinere Raster auf Position 1 liegt.

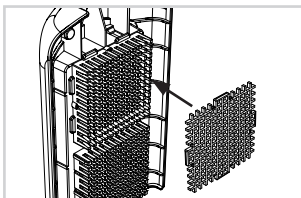
Ist ein Schneidgut härter als das andere, platzieren Sie das härtere auf Position 1 (stärkere Hebelwirkung).

Ist ein Schneidgut höher als das andere, platzieren Sie es auf Position 2 (längerer Hebelweg).

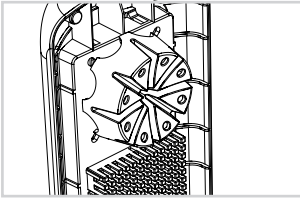


Setzen Sie das kleinere (quadratische) lose Stifteraster in das Schneid-Oberteil ein.

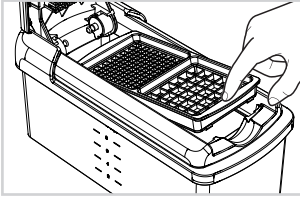
Zwischen den beiden Stifterastern ist nun ein Spalt – analog zu dem Steg zwischen beiden Schneidflächen.



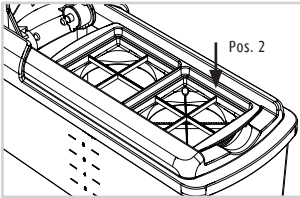
Setzen Sie das kleine (quadratische) Reinigungsgitter auf das lose Stifteraster.



Bei Verwendung des Messereinsatzes zum Vierteln/Achteln setzen Sie anstatt des Stifterasters den Schneidstempel ein.



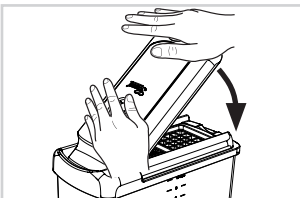
Setzen Sie den gewünschten Messereinsatz ein. Der Einsatz muss hörbar einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.



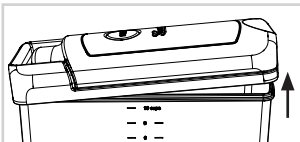
ACHTUNG!

Achten Sie darauf, dass sich bei Verwendung des Messereinsatzes zum Vierteln/Achteln die Schneidfläche zum Achteln auf Position 2 befinden muss.

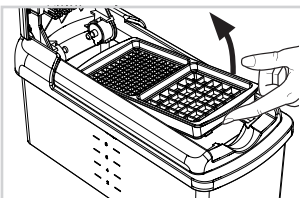
HINWEIS: Bei großen Stücken oder solchen, die hochkant geschnitten werden sollen, das Schneidgut mit dem Schneid-Oberteil andrücken, sodass es nicht mehr verrutschen kann. Wenn sich ein Lebensmittel nicht leicht andrücken lässt, ist es NICHT für diese Schneidweise geeignet.



Das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwungvoll in einem Zug herunterdrücken. Das Lebensmittel wird durch die Klingen gedrückt und automatisch im Auffangbehälter aufgefangen.

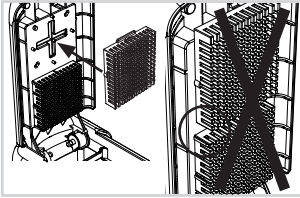
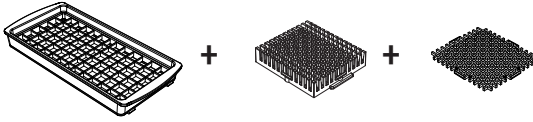


Um den Auffangbehälter zu leeren, einfach den kompletten Schneid-Deckel (Schneid-Oberteil und Schneid-Unterteil) an der geschlossenen Seite mit einer Hand anheben und entfernen. Den Auffangbehälter dabei mit der anderen Hand fixieren.



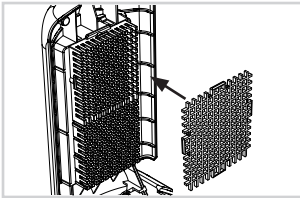
Zum Entfernen des Messereinsatzes öffnen Sie das Schneid-Oberteil und entnehmen Sie den Messereinsatz vorsichtig unter Nutzung der Griffmulden.

Verwendung der XXL-Messereinsätze (durchgehende Schneidfläche)

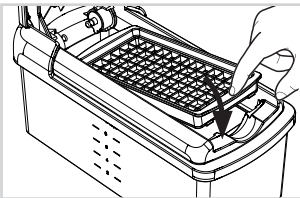


Setzen Sie das größere (rechteckige) lose Stifteraster in das Schneid-Oberteil ein.

Zwischen den beiden Stifterastern existiert kein Spalt, sondern es entsteht eine durchgängige Fläche – analog zu dem XXL-Messereinsatz. Achten Sie darauf, das Stifteraster nicht verkehrt herum einzusetzen.



Setzen Sie das größere (rechteckige) Reinigungsgitter auf das lose Stifteraster.



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

Das weitere Vorgehen ist analog zum Schneiden mit den 2-in-1 Messereinsätzen (siehe letzter Abschnitt).

4.3 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.

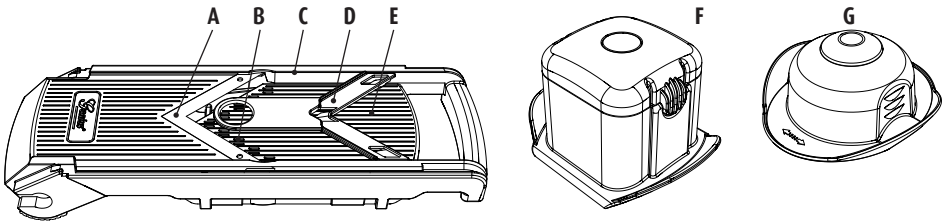
- Zur Aufbewahrung können Sie den Auffangbehälter mit dem praktischen Frischhaltedeckel verschließen. So kann der Auffangbehälter auch zum Frischhalten genutzt werden.
- Um Würfel zu schneiden, legen Sie das Schneidenut flach auf die Schneidfläche. Beispielsweise schneiden Sie für eine Kartoffelsuppe 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.

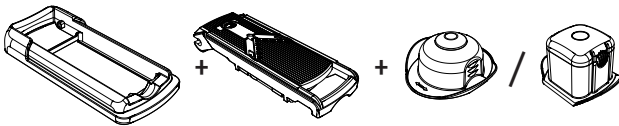
5 Nicer Slicer

5.1 Komponenten

- A Edelstahl-V-Klinge • B Julienne-Klingen (ausfahrbar) • C Seitenführung • D Klingenschutz (entnehmbar) • E Zuführplatte (höhenverstellbar) • F Handy Hopper • G Schneidguthalter



5.2 Zusammensetzen



WARNUNG!

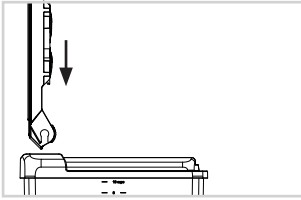
Gefahr von Schnittverletzungen!

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.

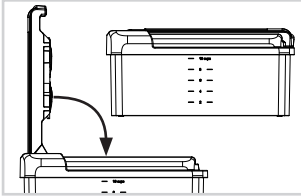
Bei Nichtgebrauch **IMMER** den Klingenschutz an der V-Klinge anbringen und die Julienne-Klingen in der Zuführplatte versenken.

Bei Nichtgebrauch **IMMER** „lock“ auf der Schnittstärken-Skala einstellen. In dieser Position hebt sich die Zuführplatte über Klingenhöhe hinaus und schützt so vor Verletzungen.

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

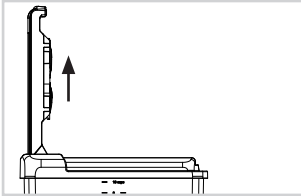


Das Schneid-Unterteil auf den Auffangbehälter setzen und hörbar einrasten. Danach den Nicer Slicer in 90°-Stellung (senkrecht) auf das Schneid-Unterteil in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen.



Den Nicer Slicer umklappen, so dass er fixiert im Rahmen des Schneid-Unterteils aufliegt.

Entfernen

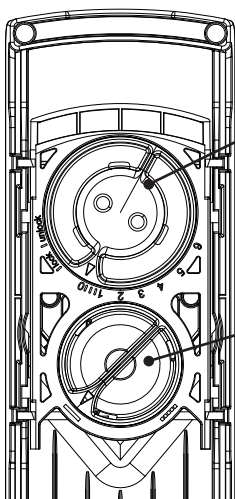


Das Entfernen des Nicer Slicer ist nur in senkrechter (90°) Position möglich.

Den Nicer Slicer in senkrechte Position bringen und nach oben ziehen, während die andere Hand das Schneid-Unterteil fixiert.

5.3 Einstellen der Schnittstärke

Mit Hilfe des Schnittstärken-Reglers auf der Unterseite des Nicer Slicers lässt sich die höhenverstellbare Zuführplatte individuell auf die gewünschte Schnittstärke einstellen.

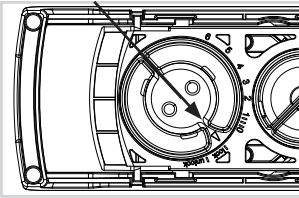


Schnittstärken-Regler:

- Zur Einstellung der Schnittstärke
- Im Uhrzeigersinn: Anheben der Zuführplatte für dünnere Scheiben
- Gegen den Uhrzeigersinn: Absenken der Zuführplatte für dickere Scheiben

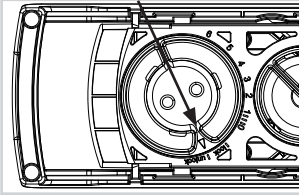
Julienne-Regler:

- Zum Aus- bzw. Einfahren der Julienne-Klingen
- Position  : Julienne-Klingen sind ausgefahren: Schneiden von Julienne-Streifen
- Position  : Julienne-Klingen sind eingefahren: Schneiden von Scheiben



BESONDERHEIT SCHNITTSTÄRKEN-REGLER

Entnehmbares Geräteteil ist sicher mit dem Rahmen verbunden. Zuführplatte ist höher als die Klingen – zum sicheren Verstauen und Reinigen.



Geräteteil mit Zuführplatte kann zur besseren Reinigung nach unten aus dem Rahmen herausgedrückt werden.

ACHTUNG: Die V-Klinge liegt komplett frei! Hohes Verletzungsrisiko!

5.4 Verwendung des Nicer Slicer



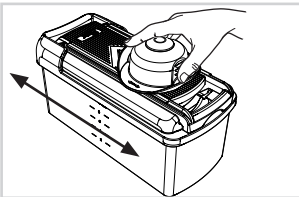
WARNUNG!

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.

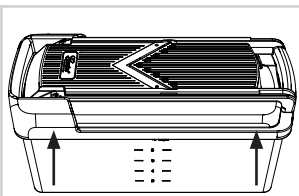
Verwenden Sie immer den Schneidguthalter oder den Handy Hopper.

Nach dem Gebrauch Klingenschutz anbringen, Schnittstärkenregler auf „Lock“ stellen und Julienne-Klingen einfahren.



Nicer Slicer einsetzen, gewünschte Schnittstärke einstellen und bei Bedarf Julienne-Klingen ausfahren.

Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die V-Klinge führen.



Um den Auffangbehälter zu leeren, einfach den Nicer Slicer und das Schneid-Unterteil vom Auffangbehälter abnehmen.

Verwendung des Schneidguthalters



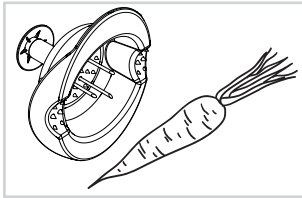
VORSICHT!

Die Metall-Nadeln sind spitz und scharf. Berühren Sie die Nadeln nicht mit den Fingern.

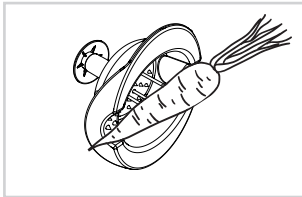


ACHTUNG!

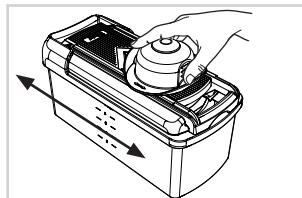
Bewegen Sie den Schneidguthalter immer in Richtung der aufgedruckten Pfeile, sonst kann es zu Materialschädigungen kommen.



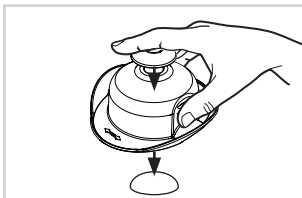
Fixieren Sie das Lebensmittel mit den 3 Metall-Nadeln. Der Stempel auf der Oberseite wird dabei herausgedrückt.



Die beiden Aussparungen geben auch längerem Gemüse (Möhren, Gurken etc.) einen sicheren Halt.

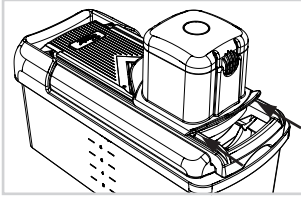


Legen Sie den Schneidguthalter quer auf den Rahmen und führen Sie ihn in zügigen Bewegungen über die V-Klinge.

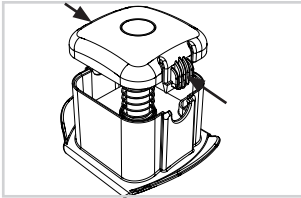


Durch gleichmäßigen Druck auf den Stempel wird das Schneidgut automatisch nachgeschoben.
Ein evtl. Rest kann durch Druck auf den Stempel einfach ausgeworfen werden.

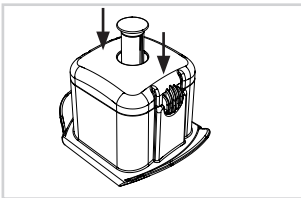
Verwendung des Handy Hoppers



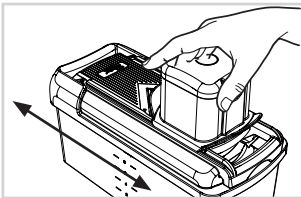
Handy Hopper so auf den Nicer Slicer setzen, dass die Gleitkufen vom Griff her in die Seitenführungen gleiten.



Die seitlichen Clips zusammendrücken und den Deckel abnehmen. Lebensmittel einfüllen.



Stempel mittig aufsetzen und Deckel herunterdrücken, bis die seitlichen Clips hörbar einrasten.



Führen Sie den Handy Hopper in zügigen Bewegungen über die V-Klinge.



ACHTUNG!

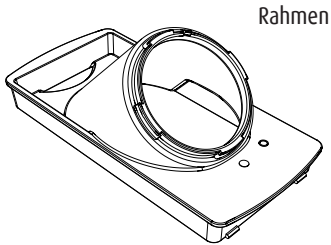
Das Aufsetzen und Entnehmen des Handy Hoppers ist nicht möglich, wenn der Schnittstärken-Regler auf „Lock“ steht.

5.5 Tipps und Tricks

- Die besten Schneid-Ergebnisse für Julienne-Streifen erzielen Sie mit einer mittleren Schnittstärke (Markierung 3 oder 4 auf der Schnittstärken-Skala).
- Der Nicer Slicer ist auch freihändig verwendbar, so dass direkt über fertige Gerichte oder auf die Arbeitsplatte gehobelt werden kann. Durch die rutschhemmenden Standfüße ist das „Freihand-Hobeln“ einfach und sicher.
- Für leichtes Schneiden führen Sie das Lebensmittel bzw. den Schneidguthalter mit Ihrer starken Hand und fixieren Sie den Nicer Slicer mit der anderen Hand am Griff.

6 Nicer Julietti

6.1 Komponenten



Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge



Spiraleinsatz mit glatter Klinge



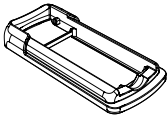
6.2 Zusammensetzen/Verwendung



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.



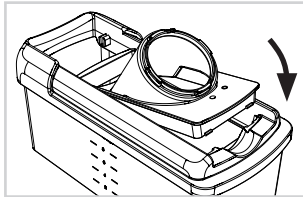
+



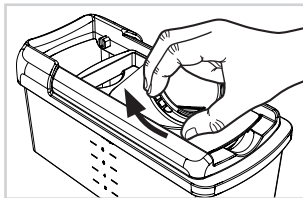
+



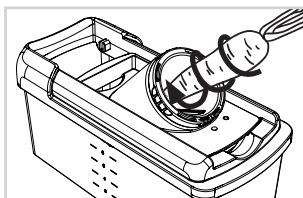
/



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.

7 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.



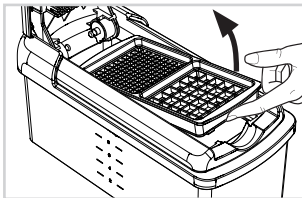
ACHTUNG!

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.
- 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



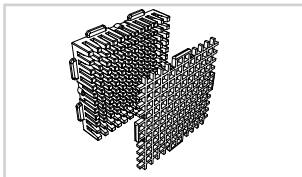
Zum Entnehmen der Messereinsätze das Schneid-Unterteil mit einer Hand fixieren. Mit der anderen Hand den Messereinsatz anheben und herausnehmen. Achten Sie darauf, die Klingen dabei nicht zu berühren.

Sollten sich Lebensmittelreste zwischen den Klingen verhaken, den Messereinsatz mit der nicht scharfen Seite nach oben drehen und mit einer Spülbürste vorsichtig die Lebensmittelreste 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.



Loses Stifteraster aus dem Schneid-Oberteil entfernen. Durch Abheben des transparenten Reinigungsgitters werden selbst kleine Lebensmittelreste aus dem Stifteraster entfernt.

Reinigen des Nicer Slicer

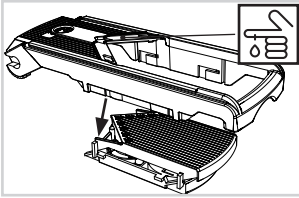


WARNUNG!

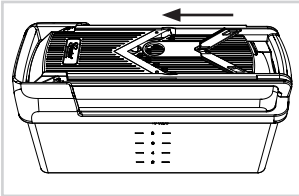
Gefahr von schweren Schnittverletzungen

Bei Entnahme der Zuführplatte liegt die V-Klinge komplett frei! Vor dem Auseinanderbauen und direkt nach dem Reinigen den Klingenschutz auf dem V-Hobel anbringen!

Julienne-Regler auf  stellen, um die Klingen einzufahren.



Schnittstärken-Regler auf „unlock“ stellen. Jetzt kann das Geräteteil durch leichten Druck auf die Zuführplatte komplett entnommen werden.



Nach der Reinigung den Klingenschutz wieder anbringen und die Zuführplatte wieder in den Rahmen drücken. Den Schnittstärken-Regler auf „Lock“ stellen, um die Zuführplatte sicher zu fixieren.

8 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.

KUNDENSERVICE

Sollten Sie Fragen zum Produkt sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter:

✉ service@genius-germany.de

☎ +49 (0) 6431 9 21 96 00

(MONTAG BIS FREITAG VON 9.00 BIS 18.00 UHR)

Oder besuchen Sie uns unter www.genius.tv