



DE Gebrauchsanleitung
ab Seite 2

GB Instruction Manual
from page 19

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheits- und Warnhinweise.....	2
1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
1.2 Sicherheitshinweise.....	3
2 Vor dem ersten Gebrauch.....	4
3 Produktkomponenten.....	5
4 Nicer Dicer Chef – Messereinsätze, Hobel und Reib-Einsätze.....	7
4.1 Zusammensetzen.....	7
4.2 Verwendung der Messereinsätze.....	8
4.3 Tipps und Tricks – Messereinsätze.....	10
4.4 Verwendung der Hobel.....	10
4.5 Tipps und Tricks – Hobel.....	12
4.6 Verwendung der Reib-Einsätze.....	14
5 Nicer Julietti.....	15
5.1 Zusammensetzen/Verwendung.....	15
6 Tomaten-Gemüse-Schneider.....	16
6.1 Zusammensetzen/Verwendung.....	16
7 Pflege und Reinigung.....	17
8 Entsorgung.....	18
Kundenservice.....	18

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 (außer der Glasschüssel) 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 nur 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.

VERWENDUNG DER GLASSCHÜSSEL IM BACKOFEN

- Die Glasschüssel ist zur Verwendung im Backofen bis 250 °C geeignet.
- Verwenden Sie grundsätzlich einen Rost und stellen Sie die Glasschüssel nicht direkt auf den Boden des Backofens.
- Verwenden Sie geeignete Topfhandschuhe bzw. Topflappen, um die Glasschüssel aus dem Backofen zu entnehmen – Verbrennungsgefahr!
- Füllen Sie kein kaltes Wasser in die heiße Glasschüssel, sonst besteht die Gefahr einer Materialschädigung. Ebenso sollten keine kochend heißen Flüssigkeiten in eine kalte Glasschüssel gegeben werden. Erwärmen Sie Schüssel und Inhalt immer zusammen.

2 Vor dem ersten Gebrauch

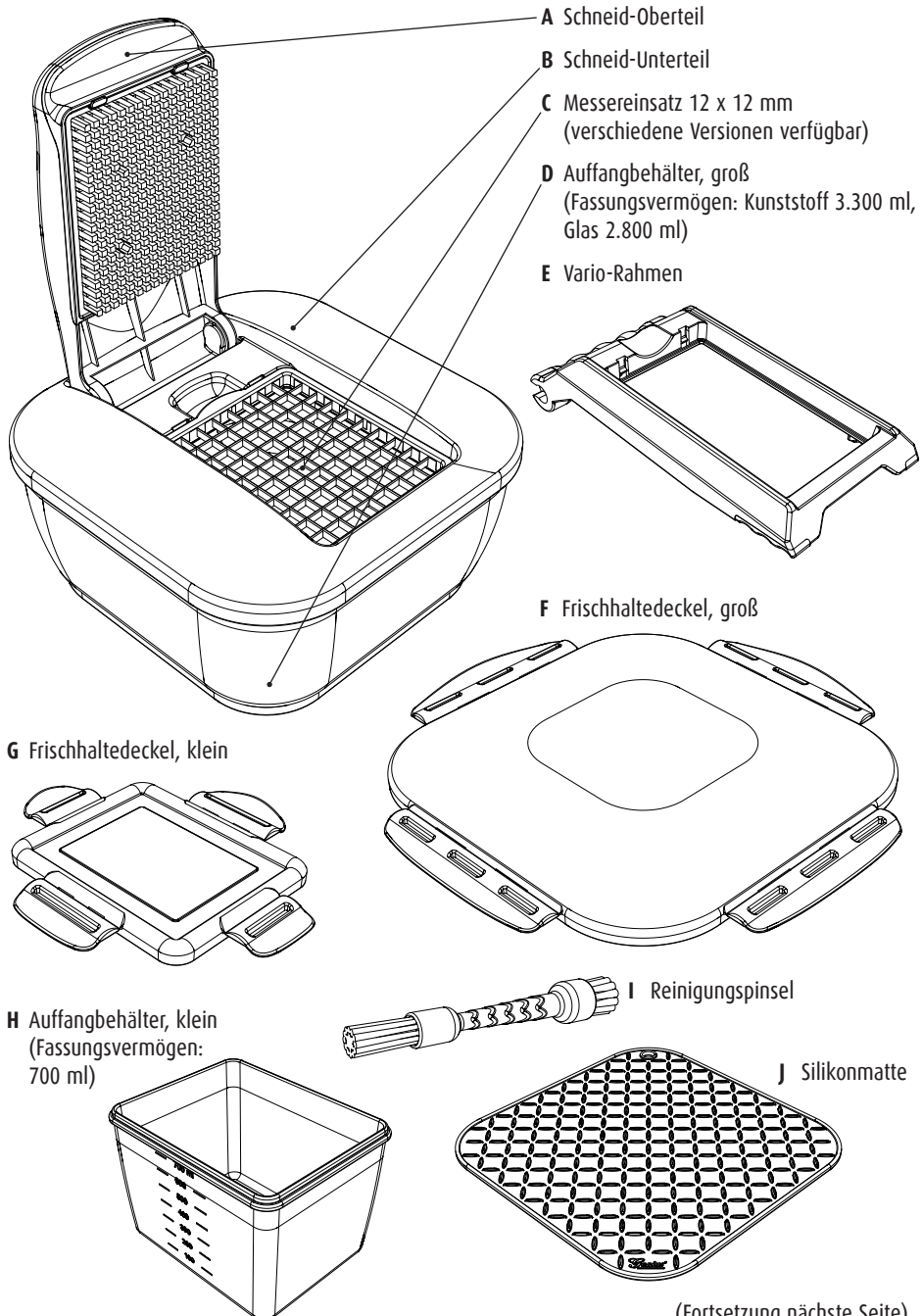


VORSICHT!

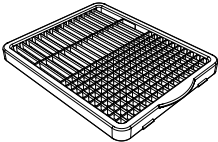
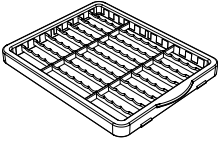
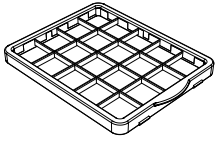
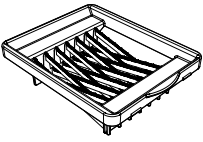
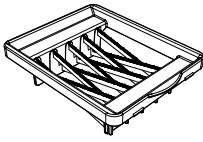
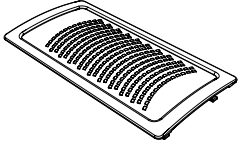
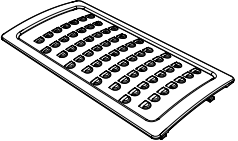
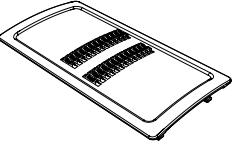
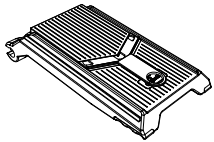
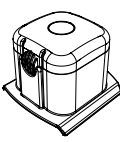
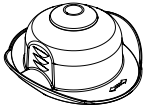
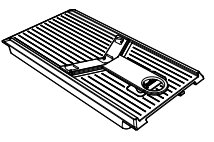
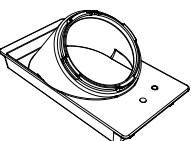
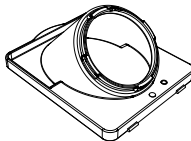
Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und -tüten!
Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

- **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.
Beim Produktionsprozess der Glasschüssel kann es zu geringfügiger Bläschen- und Schlierenbildung im Glas kommen. Dies stellt keine Funktionseinschränkung und somit keinen Reklamationsgrund dar.
- **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 Produktkomponenten



(Fortsetzung nächste Seite)

Messereinsätze			
	6 x 6/6 x 30 mm	12 x 48 mm	24 x 24 mm
Tomaten-Gemüse-Schneider			
	Schneideinsatz + Stempel (6 mm)		Schneideinsatz + Stempel (9 mm)
Reib-Einsätze			
	fein (für Vario-Rahmen)	grob (für Vario-Rahmen)	Julienne (für Vario-Rahmen)
Hobel			
	Hobel, verstellbar	Handy Hopper	Schneidgut- halter
			
			Hobel, nicht verstellbar (für Vario-Rahmen)
Nicer Julietti			
	Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge	Spiraleinsatz mit glatter Klinge	
			
	Rahmen-Einsatz (für Vario-Rahmen)	Rahmen-Einsatz (für Schneid-Unterteil)	

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 Chef – Messereinsätze, Hobel und Reib-Einsätze

4.1 Zusammensetzen

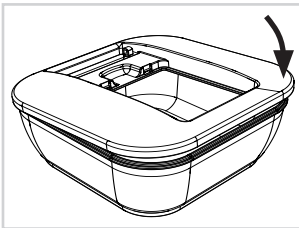


VORSICHT!

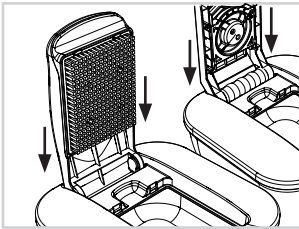
Gefahr von Schnittverletzungen!

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.

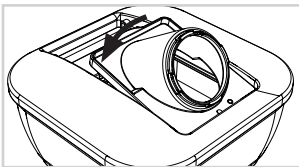
Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.



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

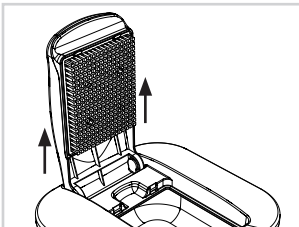


Je nach Bedarf das Schneid-Oberteil, den verstellbaren Hobel oder den Vario-Rahmen in 90°-Stellung (senkrecht) in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen. Beim verstellbaren Hobel und dem Vario-Rahmen befinden sich die entsprechenden Aussparungen seitlich am Handgriff.

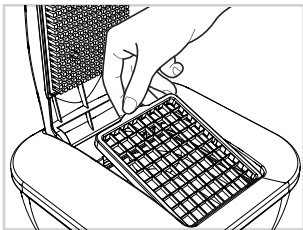


Der Rahmen für die Spiraleinsätze wird je nach Modell direkt in das Schneid-Unterteil oder in den Vario-Rahmen eingesetzt.

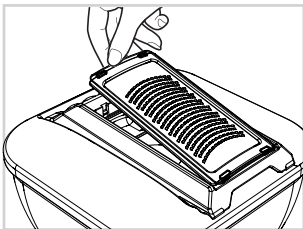
Entfernen



Entfernen von Schneid-Oberteil, Vario-Rahmen bzw. Hobel nur in senkrechter (90°) Position möglich: Zubehör hochklappen und nach oben aus dem Schneid-Unterteil entnehmen



Entfernen von Zubehör aus dem Schneid-Unterteil mit Hilfe der Griffmulde: Unter die halbrunde Lasche greifen und Zubehör aus dem Schneid-Unterteil entnehmen.

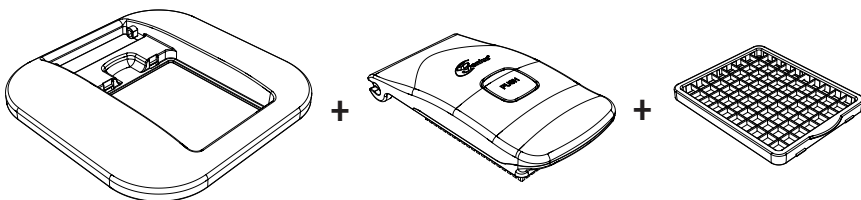


Entfernen von Zubehör aus dem Vario-Rahmen mit Hilfe der Griffmulde: In die Mulde greifen und Zubehör aus dem Vario-Rahmen entnehmen.

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.

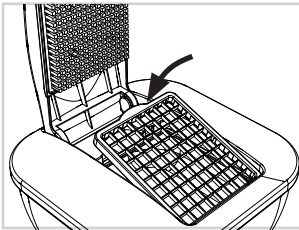


ACHTUNG!

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.

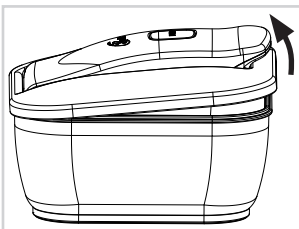
Lesen Sie vor der Verwendung den Abschnitt „Zusammensetzen“. Verwenden Sie das Produkt nur, wenn es korrekt zusammengesetzt wurde.



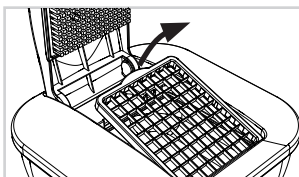
Gewünschten Messereinsatz mit den 2 kleinen Nasen in die entsprechenden Aussparungen des Schneid-Unterteils setzen und mit der halbrunden Lasche hörbar in die Griffmulde einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.



Lebensmittel auf den Messereinsatz legen und 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) anheben und entfernen.



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

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.

4.3 Tipps und Tricks – Messereinsätze

HINWEIS: Die Auffangbehälter aus Kunststoff sind 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 die Auffangbehälter mit den praktischen Frischhaltedeckeln verschließen. So können die 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.
- Der Schneid-Deckel lässt sich auch mit der Glasschüssel verwenden. So können die Zutaten für Aufläufe direkt in die Glasschüssel geschnitten und diese anschließend einfach in den Backofen gestellt werden. Kein Umfüllen nötig.
- Für einen sicheren Stand auf der Arbeitsfläche können Sie die Silikonmatte während der Zubereitung unter die Glasschüssel legen.

4.4 Verwendung der Hobel



VORSICHT!

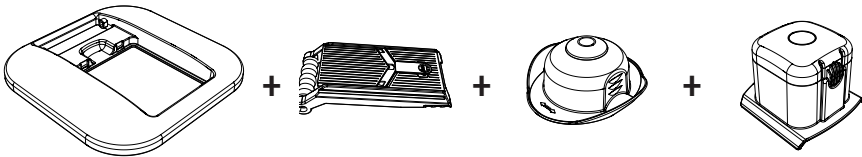
Gefahr von Schnittverletzungen!

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.

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

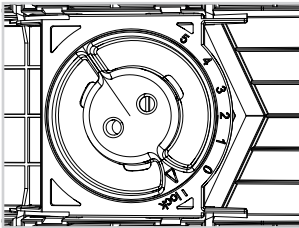
Bei Nichtgebrauch des verstellbaren Hobels immer „lock“ auf der Schnittstärken-Skala einstellen. In dieser Position hebt sich die Zuführplatte über Klingenhöhe hinaus und schützt so vor Verletzungen.

Verstellbarer Hobel



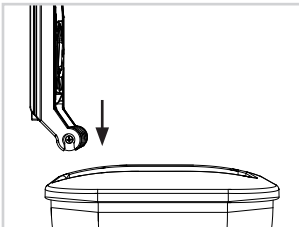
Einstellen der Schnittstärke

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

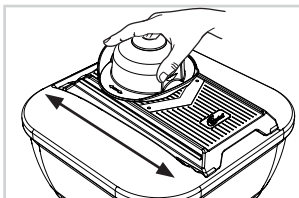


Im Uhrzeigersinn: Anheben der Zuführplatte für dünnere Scheiben
Gegen den Uhrzeigersinn: Absenken der Zuführplatte für dickere Scheiben

„lock“: Zuführplatte ist höher als die Klingen, zum sicheren Verstauen und Aufbewahren

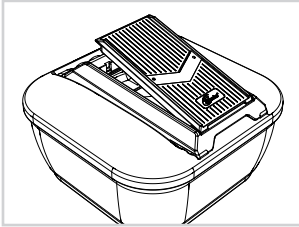
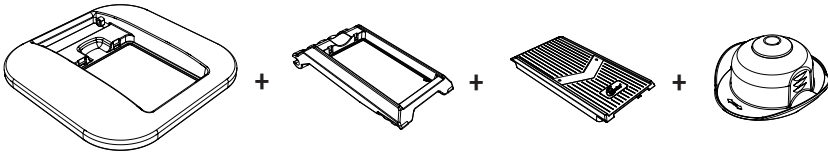


Verstellbaren Hobel in das Schneid-Unterteil einsetzen, Schnittstärke einstellen und Klingenschutz entfernen.

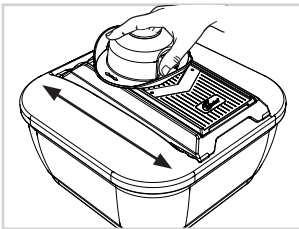


Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die V-Klinge führen. Verwenden Sie zum Schutz vor Schnittverletzungen immer den Schneidguthalter oder den Handy Hopper.

Fester Hobel



Vario-Rahmen in das Schneid-Unterteil einsetzen, festen Hobel einrasten und Klingenschutz entfernen.



Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die V-Klinge führen. Verwenden Sie zum Schutz vor Schnittverletzungen immer den Schneidguthalter.

4.5 Tipps und Tricks – Hobel

- Beide Hobel (fester Hobel nur in Verbindung mit dem Vario-Rahmen) sind 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 Hobel mit der anderen Hand am Griff.

Verwendung des Schneidguthalters



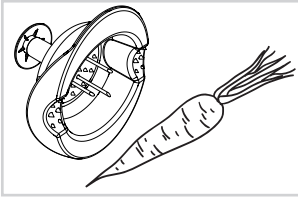
VORSICHT!

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

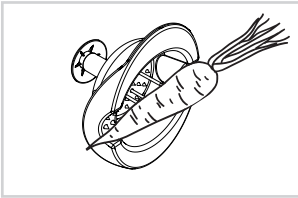


ACHTUNG!

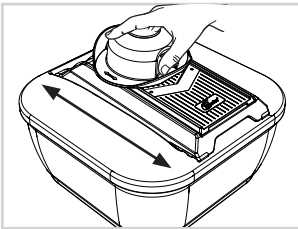
Bewegen Sie den Schneidguthalter immer in Richtung der aufgedruckten Pfeile, sonst kann es zu Materialschädigungen kommen.



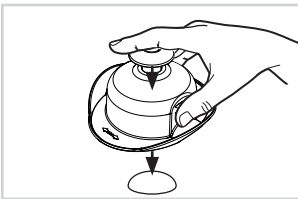
Fixieren Sie das Lebensmittel mit den 3 Metall-Nadeln. Der Stempel auf der Oberseite wird dabei herausgedrückt.



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

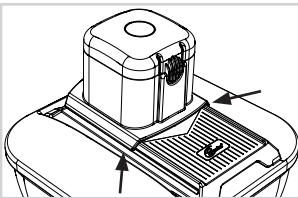


Legen Sie den Schneidguthalter quer auf den Rahmen und führen Sie ihn in zügigen Bewegungen über die V-Klinge.

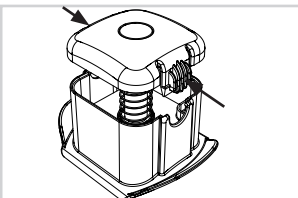


Durch gleichmäßigen Druck auf den Stempel wird das Schneidgut automatisch nachgeschoben.
Ein evtl. Rest kann durch Druck auf den Stempel einfach ausgeworfen werden.

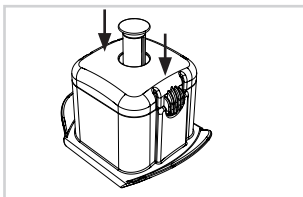
Verwendung des Handy Hoppers



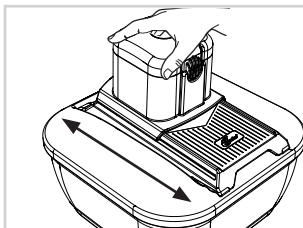
Handy Hopper so auf den verstellbaren Hobel setzen, dass die Gleitkufen vom Griff her in die Seitenführungen gleiten.



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

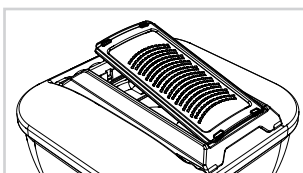
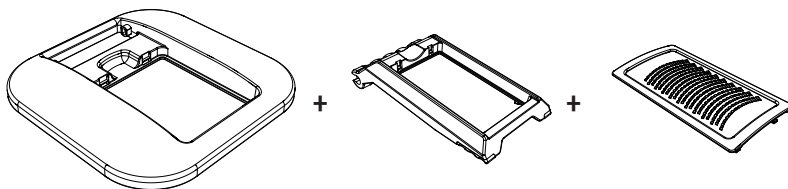


Stempel mittig aufsetzen und Deckel herunterdrücken, bis die seitlichen Clips hörbar einrasten.

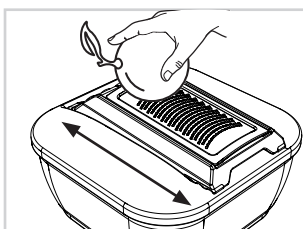


Führen Sie den Handy Hopper in zügigen Bewegungen über die V-Klinge.

4.6 Verwendung der Reib-Einsätze



Vario-Rahmen in das Schneid-Unterteil einsetzen, gewünschte Reibe einrasten und Schutzabdeckung entfernen.



Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die Reibe führen.

5 Nicer Julietti

5.1 Zusammensetzen/Verwendung



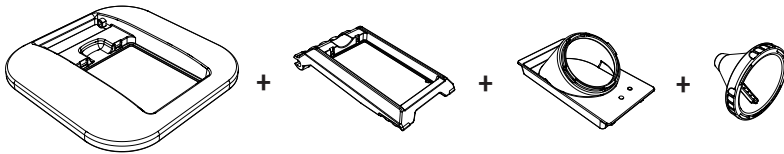
VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen!

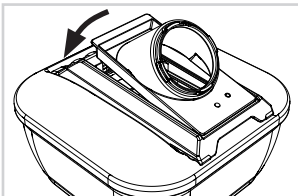
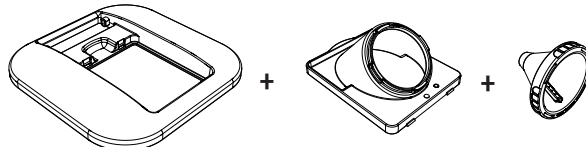
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

Je nach Modell wird der Rahmen des Nicer Julietti in das Schneid-Unterteil oder in den Vario-Rahmen eingesetzt. Bitte prüfen vor dem Benutzen, welche Version in Ihrem Set enthalten ist.

A

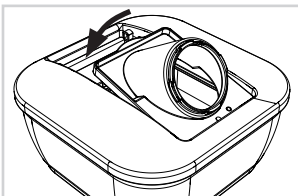


B



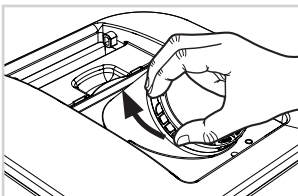
A

Vario-Rahmen in das Schneid-Unterteil einsetzen und schmalen Julietti-Rahmen einrasten.

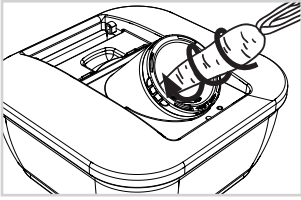


B

Breiten Julietti-Rahmen mit den 2 kleinen Nasen in die entsprechenden Aussparungen des Schneid-Unterteils setzen und mit der halbrunden Lasche hörbar in die Griffmulde einrasten.



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).



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

6 Tomaten-Gemüse-Schneider

6.1 Zusammensetzen/Verwendung



VORSICHT!

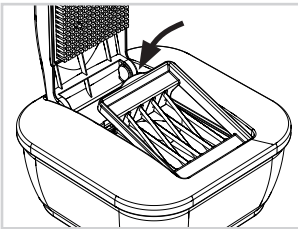
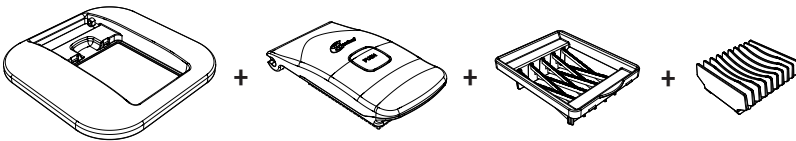
Gefahr von Schnittverletzungen!

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.

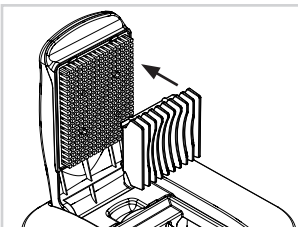


ACHTUNG!

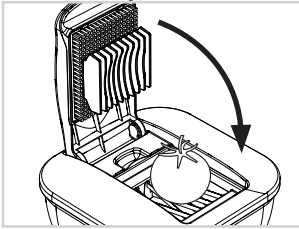
ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass immer der korrekte Stempel mit dem entsprechenden Einsatz kombiniert wird.



Gewünschten Tomaten-Gemüse-Schneideinsatz mit den 2 kleinen Nasen in die entsprechenden Aussparungen im Schneid-Unterteil setzen und mit der halbrunden Lasche hörbar in die Griffmulde einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.



Den entsprechenden Stempel so in das Stifteraster im Schneid-Oberteil einsetzen, dass die runden Nasen auf der Rückseite des Stempels in die entsprechenden Aussparungen im Stifteraster passen. Fest andrücken.



Tomate auf den Messereinsatz legen und das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwungvoll in einem Zug herunterdrücken. Die Tomate wird durch die Klingen gedrückt und automatisch im Auffangbehälter aufgefangen.

Zum Entfernen des Schneideinsatzes öffnen Sie das Schneid-Oberteil und entnehmen Sie den Schneideinsatz vorsichtig unter Nutzung der Griffmulde.

HINWEIS: Mit dem Tomaten-Gemüse-Schneideinsatz können Sie auch ganz einfach gekochte Kartoffeln, Eier, Pilze, Mozzarella und andere weiche Lebensmittel verarbeiten. Er ist nicht für das Schneiden von härteren Lebensmitteln, wie bspw. rohen Kartoffeln, Äpfeln, Zucchini oder Karotten geeignet.

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.



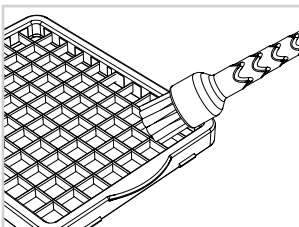
ACHTUNG!

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.

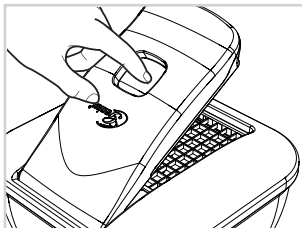
Reinigen der Messereinsätze



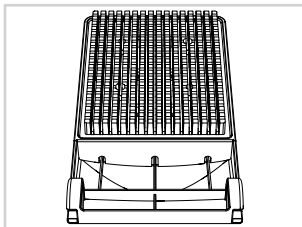
Achten Sie darauf, beim Reinigen die scharfe Seite der Klingen nicht mit den Händen zu berühren.

Sollten sich Lebensmittelreste zwischen den Klingen verhaken, den Messereinsatz mit der scharfen Seite nach unten 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.



Insbesondere beim Reinigen in der Spülmaschine, kann Wasser in das Schneid-Oberteil eindringen. Dieses kann durch die entsprechenden Öffnungen wieder ablaufen. Um das Wasser zu entfernen, halten Sie das Schneid-Oberteil senkrecht mit den Öffnungen nach unten und schütteln Sie es leicht. Stellen Sie es zum vollständigen Trocknen aufrecht hin (Öffnungen nach unten).

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

Content

1 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS.....	19
1.1 Proper use	20
1.2 Safety instructions	20
2 Before first use.....	21
3 Product components	22
4 Nicer Dicer Chef – blade inserts, slicers and grating inserts.....	24
4.1 Assembly	24
4.2 Using the blade inserts	25
4.3 Tips and tricks – blade inserts	27
4.4 Using the slicers	27
4.5 Tips and tricks – slicers.....	29
4.6 Using the grating inserts	31
5 Nicer Julietti	32
5.1 Assembly/Using	32
6 Tomato and vegetable cutter.....	33
6.1 Assembly/Using	33
7 Care and cleaning	34
8 Disposal.....	35

Please take the time to read through these instruction manual carefully.

For your own protection and that of others, please pay particular attention to the safety instructions chapter and the warnings contained in the document.

Keep these instruction manual for future reference. Always be sure to include the instruction manual if giving the product to a third party.

The illustrations in this instruction manual are intended as a schematic representation of correct use. They may have details that differ from the original product.

1 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

Guide to the symbols used



CAUTION!

Failure to follow these instructions may lead to injury.



ATTENTION!

Damage to property may occur.

1.1 Proper use

- The product is intended to be used to cut food.
- The product is intended for home use only. It is not suitable for commercial or industrial use.
- The product is not suitable for:
 - Chopping frozen food
 - Grinding pits, cores, etc.
 - Chopping bones or other non-edible food elements
- The accessories (except the glass bowl) are not suitable for use in microwave or conventional ovens.
- The product is not intended for use by adults or children with limited physical, sensory or intellectual abilities or little experience with household equipment, unless they are supervised by a competent person who is responsible for their safety or they receive clear instructions from such a person about how the product is to be used.
- Only use the product as described in the instruction manual. Any other use is considered improper.

1.2 Safety instructions

RISK OF INJURY FROM SHARP BLADES

- The blades are extremely sharp! Always hold accessories by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances. Handle the product with care.
- Never allow hands, hair, loose clothing or other items to come into contact with the blade.
- Only cut food by pressing down on the top. Do not use your fingers to push food through the blade inserts under any circumstances.
- Use a washing-up brush or similar tool to remove food residue from the blades or blade inserts.

HANDLING THE PRODUCT CORRECTLY

- Always place the product on a dry, clean, level and stable surface.
- Keep a sufficient distance from heat sources (e.g. hobs or ovens) and open flames to avoid damage to the product.
- Check the product for damage before each use. Do not use a damaged product or damaged accessories.
- Do not make any unauthorised modifications, repairs or changes to the product.
- Only use the product with original accessories, otherwise you will damage it and increase the risk of injury.

- Please note that the blade inserts cannot be used to cut very hard food such as carrots, unpeeled squashes or similar. Cores and pits must be removed before processing and the food may need to be peeled.

USING THE GLASS BOWL IN THE OVEN

- The glass bowl can be used in the oven up to a maximum temperature of 250°C.
- Always place the glass bowl on a grate. Never put it directly on the oven floor.
- Use oven gloves or cloths to remove the glass bowl from the oven – burn risk!
- Don't put cold water into a hot glass bowl, you may damage it. Also, never put boiling liquids into a cold glass bowl. Always heat up the bowl with the content inside it.

2 Before first use

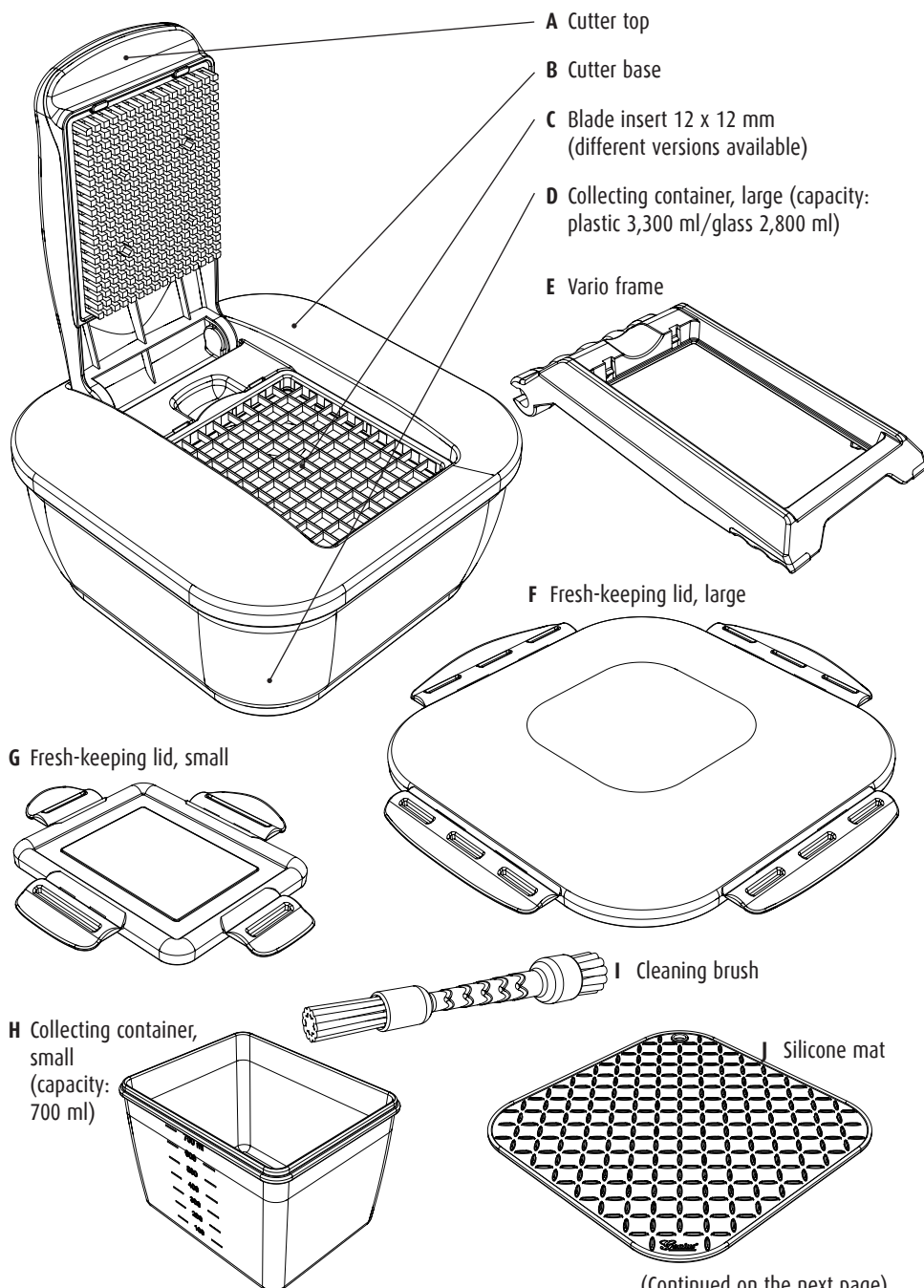


CAUTION!

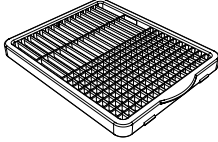
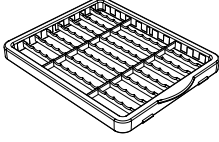
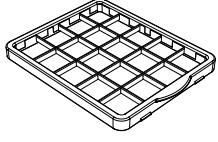
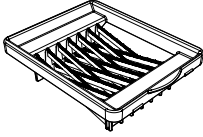
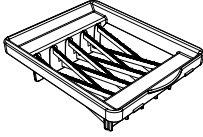
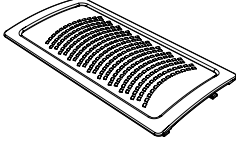
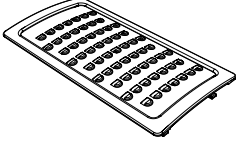
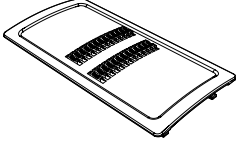
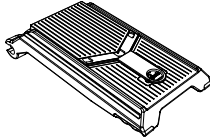
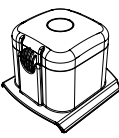
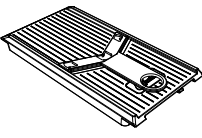
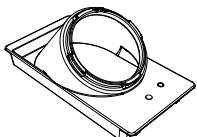
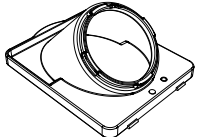
Risk of suffocation from plastic sheeting and bags!
Keep children and animals away from packaging material.

- **Check** the set to ensure that it is complete and no damage has occurred in transit. Details of what is supplied with the set that you purchased can be found on the packaging or the separate insert sheet. The production process used to make the glass bowls can result in the formation of small bubbles and streaks. This does not impair the bowl's function and does not constitute grounds for complaint.
- **Remove** the packaging material and any stickers attached to the product for protection during transit or for advertising purposes.
- **Clean** all parts before the first use to remove any production residue (see also "Care and cleaning").

3 Product components



(Continued on the next page)

Blade inserts			
	6 x 6/6 x 30 mm	12 x 48 mm	24 x 24 mm
Tomato and vegetable cutter			
	Blade insert + stamp (6 mm)	Blade insert + stamp (9 mm)	
Grating inserts			
	fine (for Vario frame)	coarse (for Vario frame)	Juliennes (for Vario frame)
Slicers			
	Slicer, adjustable	Handy Hopper	Food holder
			
			Slicer, not adjustable (for Vario frame)
Nicer Julietti			
	Spiral insert with Julietti blade	Spiral insert with smooth blade	
			
	Frame insert (for Vario frame)	Frame insert (for the cutter base)	

This instruction manual covers all the accessories available for the device/product. Details of what is supplied with the set that you purchased can be found on the packaging or the separate insert sheet. Parts that are not included in your set can of course be bought at a later date.

4 Nicer Dicer Chef – blade inserts, slicers and grating inserts

4.1 Assembly

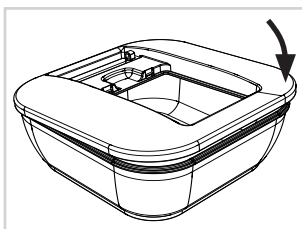


CAUTION!

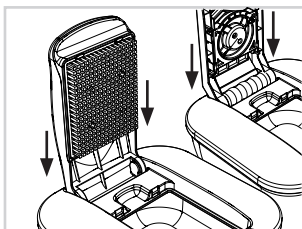
Risk of cutting injuries!

The blades are extremely sharp. Always hold parts by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

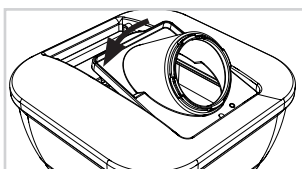
Store the product out of the reach of children and animals.



Place the cutter base on the collecting container and lock it into place with an audible click.

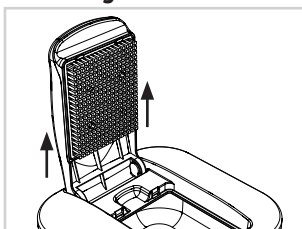


Depending on your requirements, hold the cutter top, the adjustable slicer or the Vario frame at a 90° angle (vertical) and insert it into the side brackets. The adjustable slicer and the variable frame have recesses on the side of the handle.

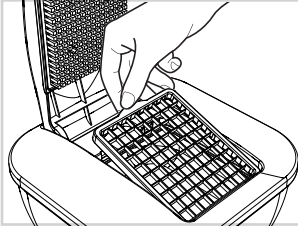


Depending on the model, the spiral insert frame is either placed straight into the cutter base or into the Vario frame.

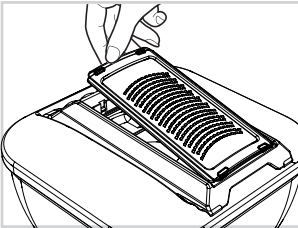
Removing



Always lift up the cutter top, Vario frame and/or slicer to a vertical position (90°) to remove: Fold up the accessory and lift it out from the cutter base.



Remove accessories from the cutter base with the assistance of the grip indent: Hold the accessory underneath the semi-circular tab and lift it out of the cutter base.

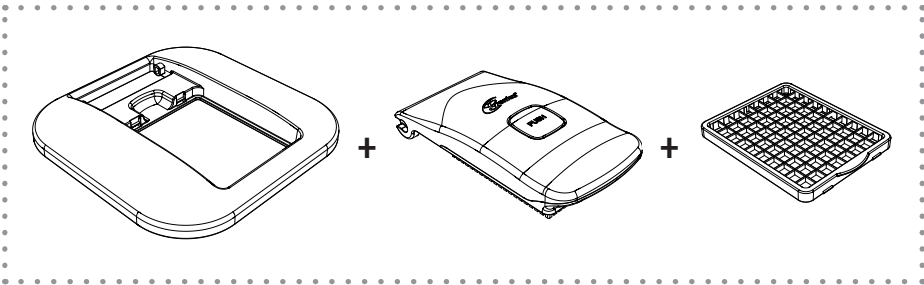


Remove accessories from the Vario frame with the assistance of the grip indent: Grip the indent and remove the accessory from the Vario frame.

4.2 Using the blade inserts

Preparing food

- Wash the food and remove stems, cores or pits, and peel if necessary. The food must be cut into small enough pieces to fit the cutting area so that there is sufficient space between the food and the blade insert frame on all four sides.
- Place the food with the cut side on the desired cutting surface.



CAUTION!

Risk of cutting injuries.

The blades are extremely sharp. Always hold parts by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

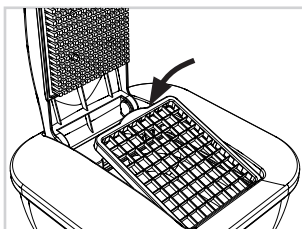
Only cut food by pressing down on the cutter top. Do not use your fingers to push food through the blade inserts under any circumstances.

**ATTENTION!**

If the cutter top does NOT descend fully in one stroke, then DO NOT apply any further force – this may damage the product. If the food has lodged in the blades, remove it by turning over the blade insert (to the blunt side) and carefully pushing out the cuttings. Do the same to remove food remnants from the blades and then use washing detergent and a brush.

The blade inserts may not be used to cut very hard food such as carrots, unpeeled squashes or similar. Cores and pits must be removed before processing and the food may need to be peeled.

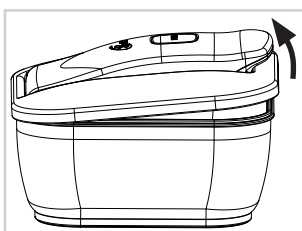
Before using, read the 'Assembly' section. Only use the product if it has been assembled correctly.



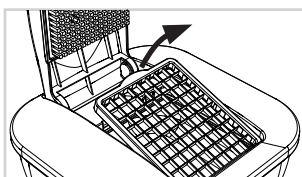
Place the required blade insert into the cutter base by putting the 2 small nibs into the recesses and push the semi-circular tab into the grip indent until you hear it click into place. Please ensure that you do not touch the blades during use.



Place the item of food onto the cutter and push down the cutter top firmly using both hands. The food is pushed through the blades and automatically collected in the collecting container.



To empty the collecting container, simply lift the entire cutter lid (cutter top and base) and remove.



To remove the blade insert, open the cutter top and remove the blade insert carefully, using the grip recesses.

NOTE: For large pieces or those to be cut in an upright position, hold the food in place with your hand and press lightly on the cutter top to keep the food from slipping. If it is not easy to apply pressure to an ingredient, then it is NOT suitable for this method of cutting.

4.3 Tips and tricks – blade inserts

NOTE: The plastic bowls are not suitable as containers for citrus fruits. This may result in alterations to the container's surface. However, this will not affect its ability to function.

- For storage, you can seal the collecting container with the practical fresh-keeping lid. The collecting container can therefore also be used to keep food fresh.
- To dice food, lay the food flat on the cutting surface. For potato soup, for example, first cut the potatoes into slices. To dice, place several slices on top of one another on the blade. You can use the same method for cucumbers, courgettes, etc.
- To cut into batons, for example when making chips, place the potatoes upright on the blade one after another. Press down using the cutter top to keep them from moving around. You can cut delicious batons of cucumbers, apples etc. for dips in this way. If it is not easy to apply pressure to an ingredient, then it is NOT suitable for this method of cutting.
- Place the food with the cut side on the desired cutting surface.
- Cutting made easy with the right technique: Place your stronger hand (left hand if you are left-handed, right hand if you are right-handed) on the outside of the cutter top. Place your weaker hand in the centre of the cutter top. Then press down firmly in a single stroke.
- Before starting, dip the blade inserts in water. Wet blades cut more easily and require less force. During cutting, the blades are kept moist by the moisture in the food that is being cut.
- The cutter lid can also be used with the glass bowl so that all the ingredients for a casserole can be cut directly into the bowl and put straight into the oven without the need to transfer them to another dish.
- The silicone mat can be placed on the working surface under the glass bowl to keep it stable while you are cutting.

4.4 Using the slicers



CAUTION!

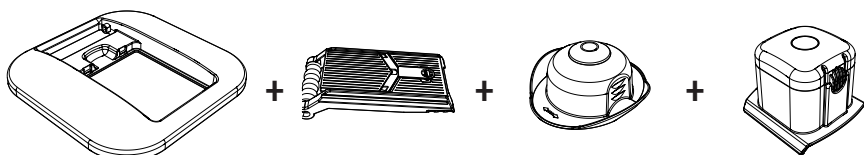
Risk of cutting injuries!

The blades are extremely sharp. Always hold accessories by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

When not using, ALWAYS attach the blade protector to the V-blade.

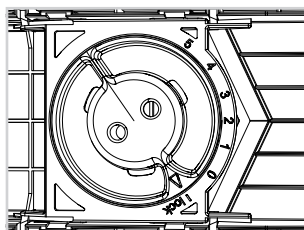
When not in use, always set the adjustable slicer to the "lock" position on the cutting thickness scale. In this position, the feed plate is lifted above the height of the blades and therefore protects against injury.

Adjustable slicer



Setting the cutting thickness

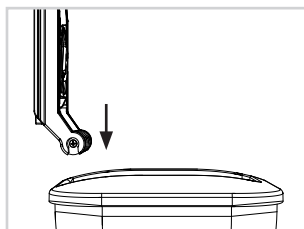
With the help of the cutting thickness regulator on the underside of the adjustable slicer the height-adjustable feed plate can be individually adjusted to any cutting thickness.



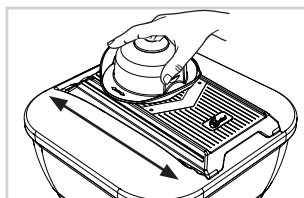
Clockwise: Lifting the feed plate for thinner slices

Counter clockwise: Lowering the feed plate for thicker slices

„lock“: the feed plate is higher than the blades for safe stowing and storage

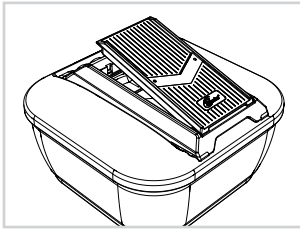
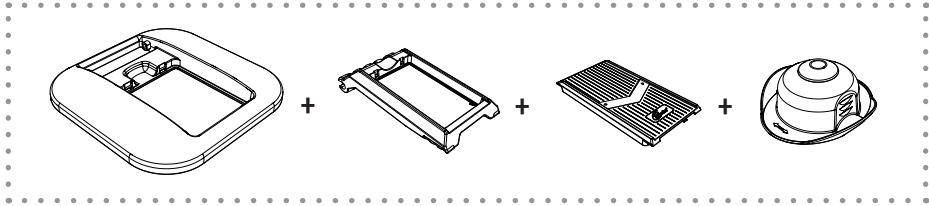


Place the adjustable slicer in the cutter base, set the cutting thickness and remove the blade protector.

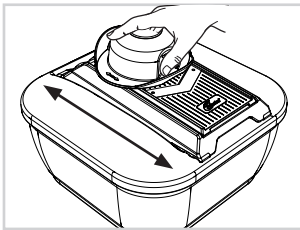


Feed the food in quick movements over the V-blade. To prevent injuries from contact with the sharp blades, always use the food holder or the Handy Hopper.

Fixed slicer



Place the Vario frame in the cutter base, click the fixed slicer into place and remove the blade protector.



Feed the food in quick movements over the V-blade. To prevent injuries from contact with the sharp blades, always use the food holder.

4.5 Tips and tricks – slicers

- Both slicers (fixed slicer only in conjunction with the Vario frame) can also be used on a hands-free basis, so you can grate foods straight on to finished dishes or the worktop. With its non-slip feet, 'freehand' slicing is simple and safe.
- For easy cutting, feed the food or food holder using your dominant hand and hold down the slicer at its grip with the other hand.

Using the food holder



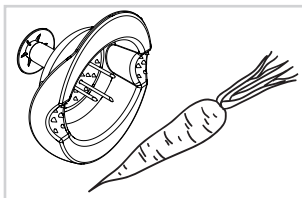
CAUTION!

The metal needles are pointy and sharp. Do not touch the needles with your fingers.

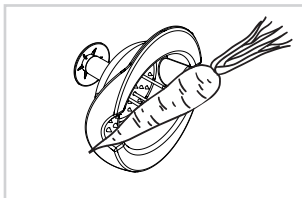


ATTENTION!

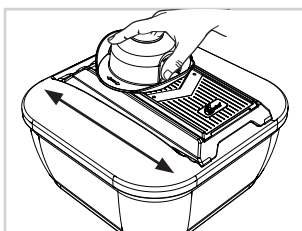
Always move the food holder in the direction of the arrow printed on it, otherwise material damages may occur.



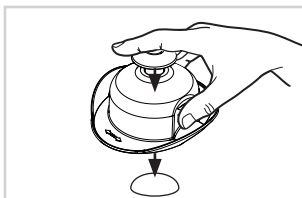
Anchor the food with the 3 metal needles. The stamp on the top is pushed out as you do so.



The two cut-outs provide stability for longer vegetables (carrots, cucumbers, etc.).

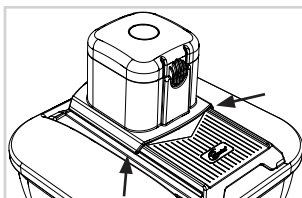


Lay the food holder flat against the frame and feed it in quick movements over the V-blade.

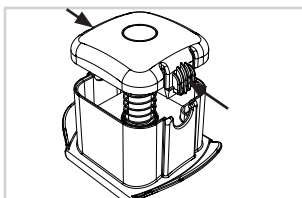


By applying equal pressure on the stamp, the food to be cut will automatically be pushed forward. Any residue can simply be dropped by pressing on the stamp.

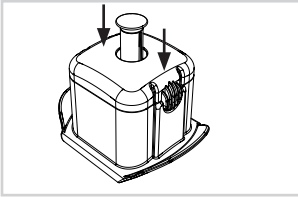
Using the Handy Hopper



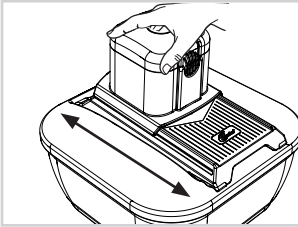
Place the Handy Hopper on top of the adjustable slicer so that the runners slide into the side guides.



Press the side clips together and remove the lid. Fill with food.

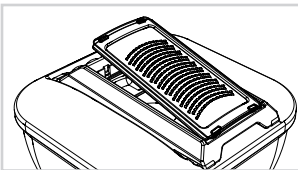
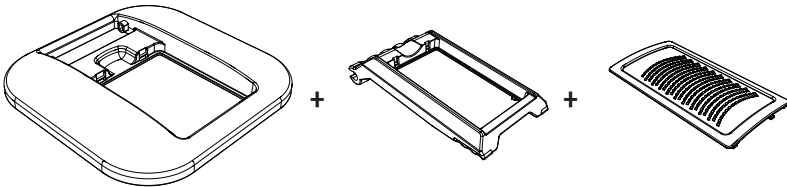


Place the stamp in the middle and press down on the lid until the side clips lock into place with an audible click.

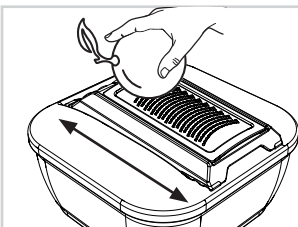


Feed the Handy Hopper in quick movements over the V-blade.

4.6 Using the grating inserts



Place the Vario frame in the cutter base, click the grater of your choice into place and remove the blade protector.



Move the foods across the grater swiftly.

5 Nicer Julietti

5.1 Assembly/Using

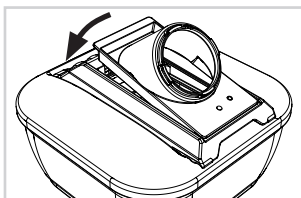
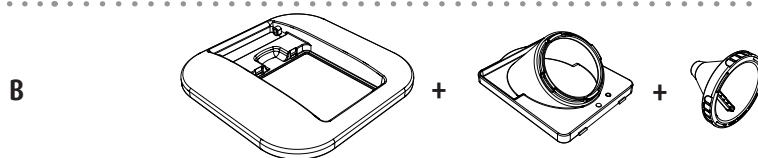
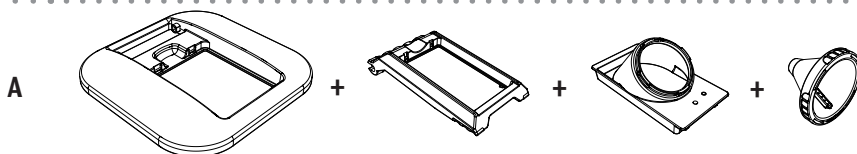


CAUTION!

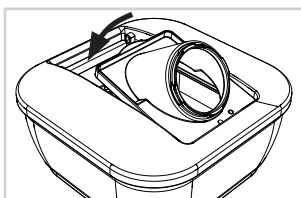
Risk of cutting injuries!

The blades are extremely sharp. Always hold accessories by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

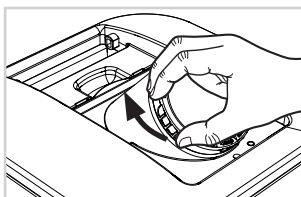
Depending on the model, the frame of the Nicer Julietti is either placed into the cutter base or into the Vario frame. Please check which model you have before you use it.



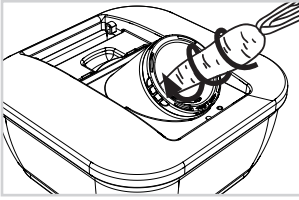
A
Place the Vario frame into the cutter base and click the narrow Julietti frame into place.



B
Place the broad Julietti frame into the cutter base by putting the 2 small nibs into the recesses and push the semi-circular tab into the grip indent until you hear it click into place.



Insert the desired spiral insert into the frame and turn clockwise until it locks into place. Make sure that the blade is pointing towards the collecting container after insertion (note the marks on the frame and spiral insert).



Feed the vegetables into the spiral insert and rotate clockwise, applying slight pressure.

6 Tomato and vegetable cutter

6.1 Assembly/Using



CAUTION!

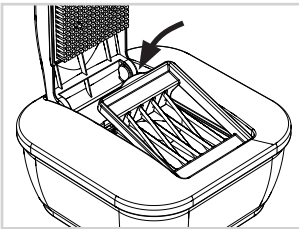
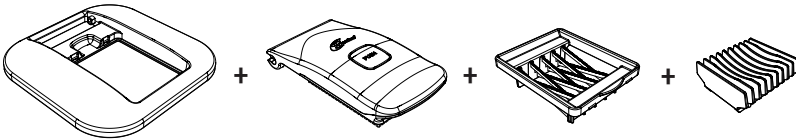
Risk of cutting injuries!

The blades are extremely sharp. Always hold accessories by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

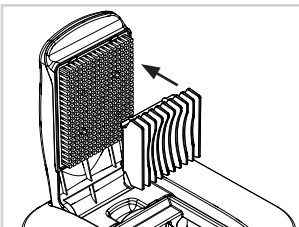


ATTENTION!

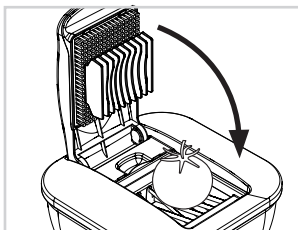
Make sure that you always use each insert with the correct stamp.



Place the tomato and vegetable blade insert into the cutter base by putting the 2 small nibs into the recesses and push the semi-circular tab into the grip indent until you hear it click into place. Please ensure that you do not touch the blades during use.



Place the correct stamp into the pin block on the cutter top so that the round nibs on the back of the stamp fit into the holes on the pin block. Press together firmly.



Place the tomato onto the blade insert and push down the cutter top firmly using both hands. The tomato is pressed through the blades into the bowl.

To remove the blade insert, open the cutter top and carefully remove the blade insert with the grip indent.

NOTE: You can also cut cooked potatoes, eggs, mushrooms, mozzarella cheese and other soft foods with the tomato and vegetable blade insert. It is not suitable for cutting hard foods such as raw potatoes, apples, courgettes or carrots.

7 Care and cleaning



CAUTION!

Risk of cutting injuries due to sharp blades!

Do not touch the blades with your hands. Always hold the inserts by the plastic.



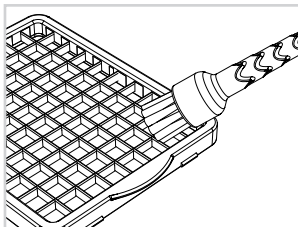
ATTENTION!

Clean the product immediately after use to avoid the build-up of germs or mould.

- Dismantle the product before cleaning.
- Do not use sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads.
- Allow all parts to dry thoroughly before putting them away.
- We recommend hand-washing any parts that contain blades (e.g. blade inserts, slicers, grating inserts) to preserve quality and sharpness over the long term.

Note: Some types of fruit and vegetables can stain the plastic parts (e.g. beets). Frequent cleaning of the collecting container in a dishwasher can affect the material's transparency. This is normal and not a cause for concern; it does not limit the functionality.

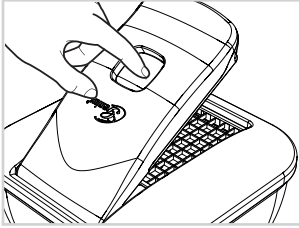
Cleaning the blade inserts



When you're cleaning the product, never touch the side with the sharp blades.

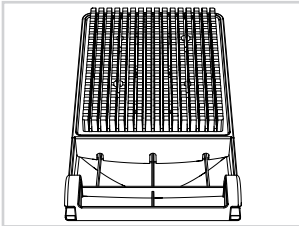
If food residue gets stuck between the blades, turn the sharp side down and carefully remove them with the cleaning brush or a dish washing brush.

Self-cleaning function



To clean the built-in pin block, press the 'Push' button on the top of the cutter top. The built-in cleaning sieve is automatically pushed downwards and removes even small pieces of food residue from the pin block.

The lid should remain open during this process. If the self-cleaning process is launched when the cutter top is closed, there must not be any blade inserts in the frame.



When you clean the appliance in the dish washer, water can get into the cutter top. It can be removed again via the drain holes. To drain the water, hold cutter top vertically with the drain holes facing down and shake gently. Stand it up vertically (holes facing down) to drain it completely.

8 Disposal

In the event that the product and/or accessories can no longer be used, they should be disposed of with the household rubbish. It can be disposed of by the municipal waste management services.



The packaging material can be recycled. Dispose of the packaging in an environmentally friendly way and take it to your recycling site.

If you have any questions about the device or spare parts/accessories, please contact your local retailer.

