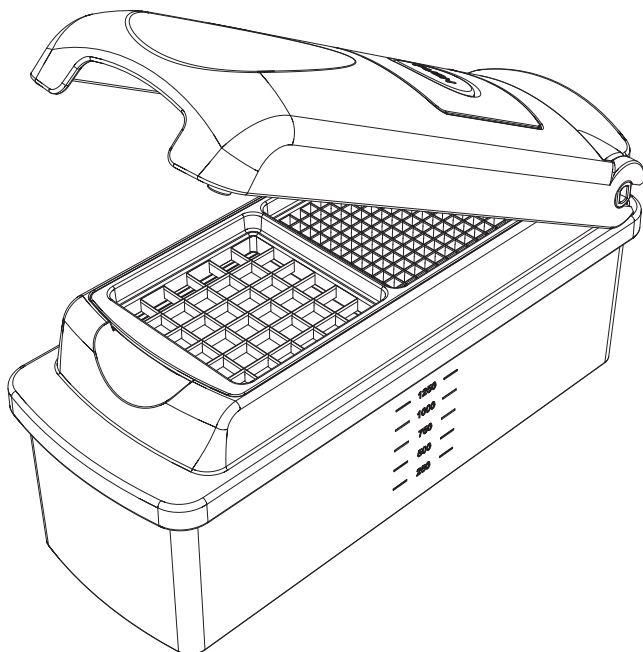


Nicer Dicer Plus



DE Gebrauchsanleitung
ab Seite 2

GB Instruction Manual
from page 16

FR Mode d'emploi
de la page 30

NL Bedieningshandleiding
vanaf pagina 44

IT Istruzioni per l'uso
da pag 58

ES Instrucciones de uso
a partir de la página 72

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheits- und Warnhinweise	2
1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
1.2 Sicherheitshinweise	3
2 Vor dem ersten Gebrauch	4
3 Komponenten	5
4 Nicer Dicer Plus – Messereinsätze, Hobel-Einsatz und Reib-Einsätze	7
4.1 Zusammensetzen	7
4.2 Verwendung der Messereinsätze	8
4.3 Verwendung des Hobel-Einsatzes	11
4.4 Verwendung der Reib-Einsätze	12
4.5 Tipps und Tricks	13
5 Nicer Julietti	13
5.1 Komponenten	13
5.2 Zusammensetzen/Verwendung	13
6 Pflege und Reinigung	14
7 Entsorgung	15
Kundenservice	15

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

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

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

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

1 Sicherheits- und Warnhinweise

SYMBOLERKLÄRUNG



VORSICHT!

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



ACHTUNG!

Es könnten Sachschäden entstehen.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

1.2 Sicherheitshinweise

VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE KLINGEN

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

RICHTIGER UMGANG MIT DEM PRODUKT

- Stellen Sie das Produkt immer auf einen trockenen, sauberen, ebenen und stabilen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen (bspw. Herdplatten oder Öfen) und zu offenem Feuer, um Produktschäden zu vermeiden.
- Prüfen Sie das Produkt vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt oder beschädigte Zubehörteile.
- Nehmen Sie keine eigenmächtigen Umbauten, Reparaturen oder Veränderungen am Produkt vor.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Produkt und erhöhen das Verletzungsrisiko.

- Beachten Sie, dass mit den Messereinsätzen keine sehr harten Lebensmittel wie Karotten, ungeschälter Kürbis oder Ähnliches geschnitten werden können. Kerne und Steine müssen vor der Verarbeitung entfernt und das Lebensmittel bei Bedarf geschält werden.

2 Vor dem ersten Gebrauch



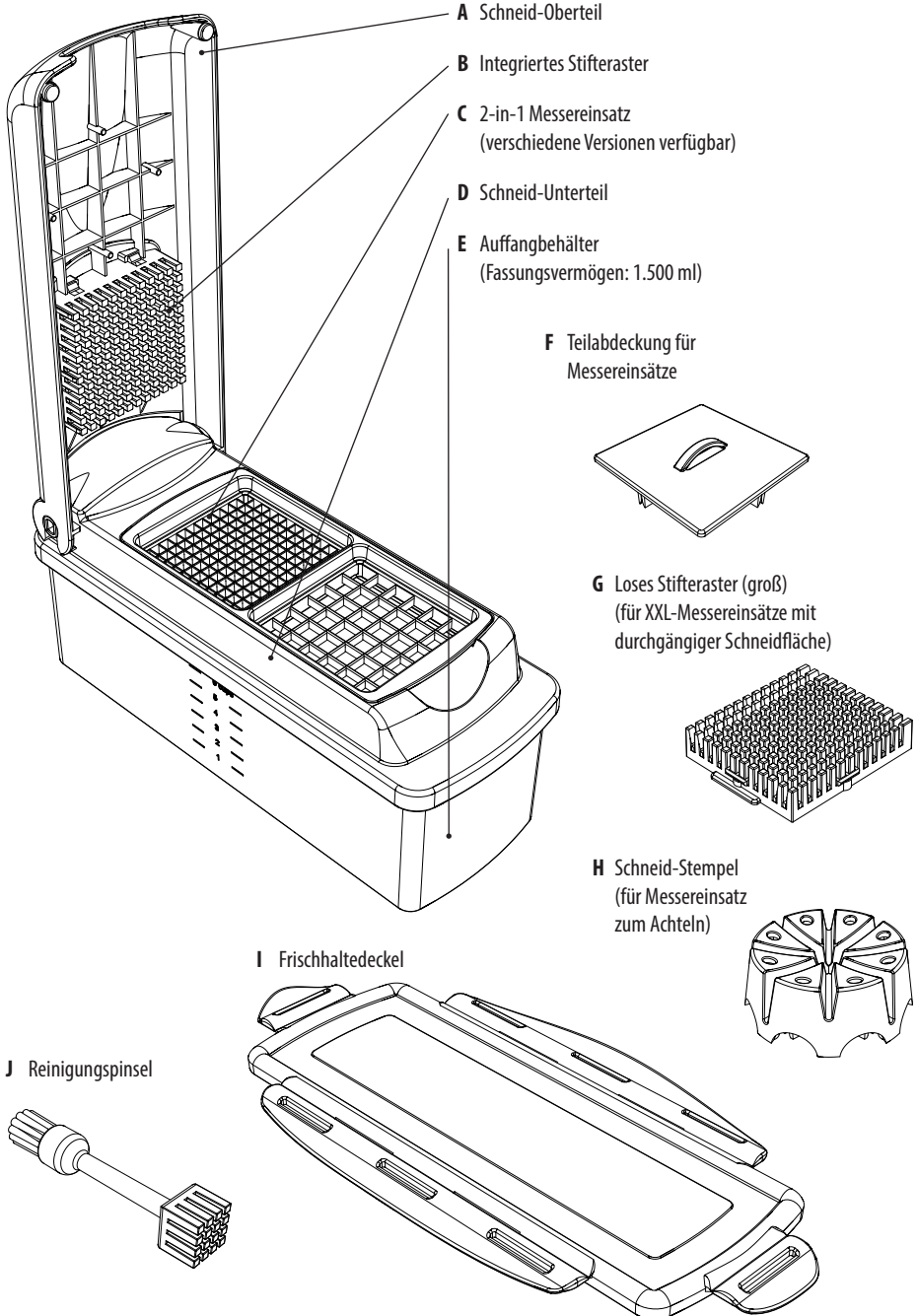
VORSICHT!

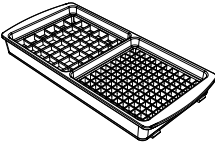
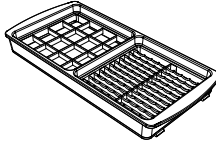
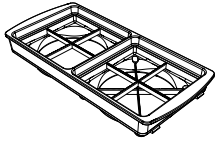
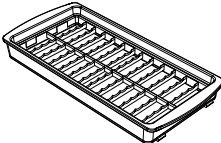
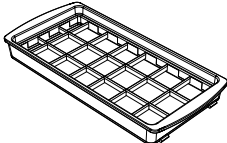
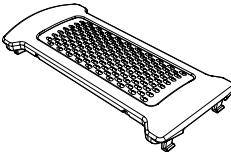
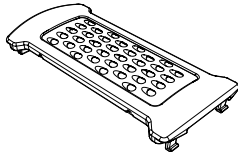
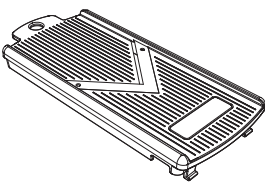
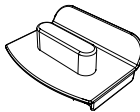
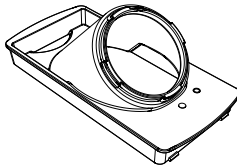
Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und –tüten!

Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

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

3 Komponenten



Messereinsätze	   6 x 6/12 x 12 mm 6 x 36/18 x 18 mm Viertel/Achtel
XXL-Messereinsätze	  12 x 36 mm 24 x 24 mm
Reib-Einsätze	  fein grob
Hobel-Einsatz	  Hobel-Einsatz 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 Plus – Messereinsätze, Hobel-Einsatz und Reib-Einsätze

4.1 Zusammensetzen

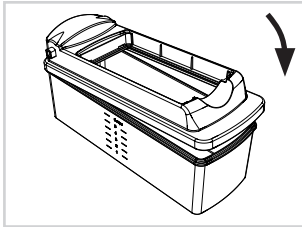


VORSICHT!

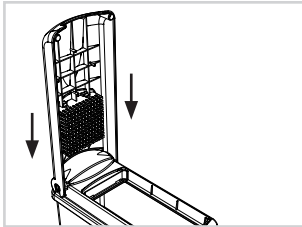
Gefahr von Schnittverletzungen!

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

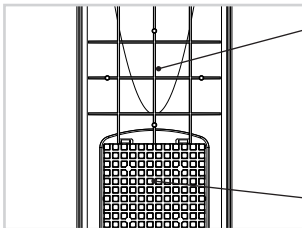
Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.



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



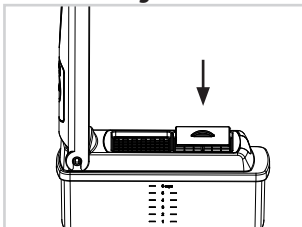
Das Schneid-Oberteil in 90°-Stellung (senkrecht) auf das Schneid-Unterteil in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen.



Verstrebungen zur Fixierung der zusätzlichen Schneid-Stempel.

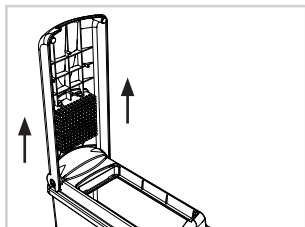
Integriertes Stifteraster mit automatischem Reinigungsgitter (kann nicht entfernt werden).

Teilabdeckung für Messereinsätze



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

Entfernen des Schneid-Oberteils



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

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

4.2 Verwendung der Messereinsätze

Lebensmittel vorbereiten

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



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen.

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

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



ACHTUNG!

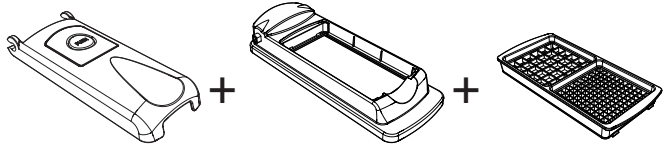
Sollte sich das Schneid-Oberteil nicht in einem Zug schließen lassen, NICHT mit Gewalt nachdrücken – dies kann zu Beschädigungen am Produkt führen. Sollte sich das Schneidgut in den Klingen verhakt haben, entfernen Sie dieses, indem Sie den Messereinsatz umdrehen (auf die nicht scharfe Seite) und das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

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

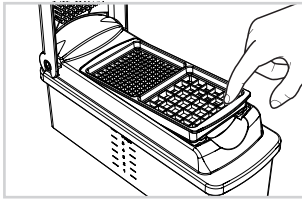
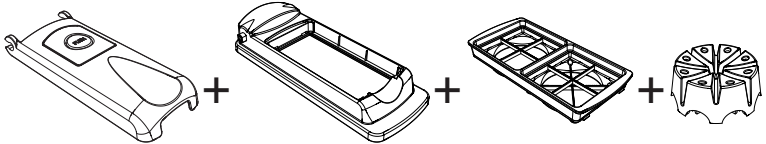
Lesen Sie vor der Benutzung den Abschnitt „Zusammensetzen“. Verwenden Sie das Produkt nur, wenn es korrekt zusammengesetzt wurde.

Verwendung der 2-in-1 Messereinsätze

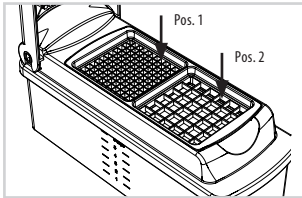
Stifte/Würfel



Viertel/Achtel

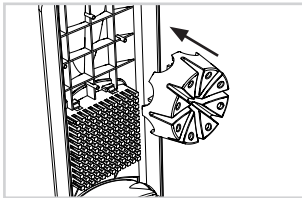


Setzen Sie den gewünschten Messereinsatz ein. Der Einsatz muss hörbar einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.



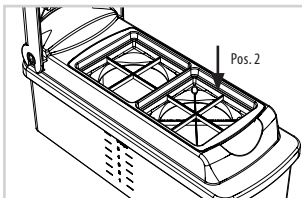
Den Messereinsatz immer so einlegen, dass die gewünschte Schneidfläche auf Position 1 liegt.

AUSNAHME: Schneiden von Achteln (siehe nächster Punkt).



Schneiden von Achteln

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



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



ACHTUNG!

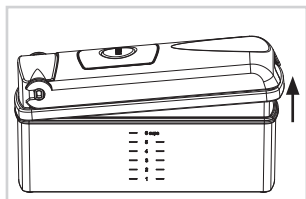
Der Schneid-Stempel darf nur mit dem Messereinsatz für Viertel/Achtel verwendet werden. Bei Verwendung eines anderen Messereinsatzes darf der Stempel NICHT verwendet werden bzw. muss vor Gebrauch entfernt werden.

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

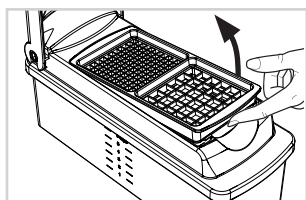


Zu schneidendes Lebensmittel auf die entsprechende Schneidfläche legen.

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

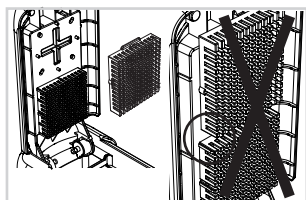
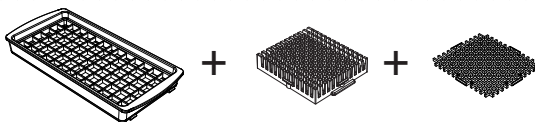


Um den Auffangbehälter zu leeren, einfach den kompletten Schneid-Deckel (Schneid-Oberteil und Schneid-Unterteil) an der geschlossenen Seite mit einer Hand anheben und entfernen. Den Auffangbehälter dabei mit der anderen Hand fixieren.



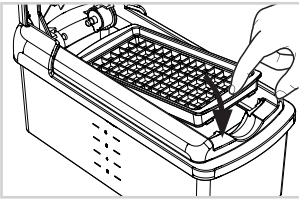
Zum Entfernen des Messereinsatzes öffnen Sie das Schneid-Oberteil und entnehmen Sie den Messereinsatz vorsichtig unter Nutzung der Griffmulden.

Verwendung der XXL-Messereinsätze (durchgehende Schneidfläche)



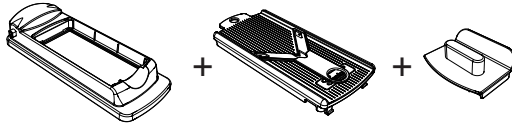
Setzen Sie das (rechteckige) Stifteraster mit dem aufgesetzten Reinigungsgitter in das Schneid-Oberteil ein.

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 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 Verwendung des Hobel-Einsatzes



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen

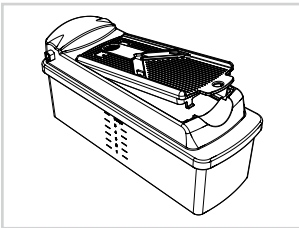
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Teile immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

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

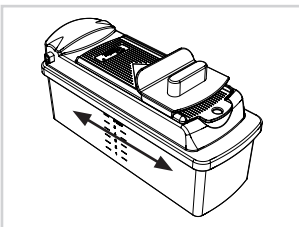


ACHTUNG!

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

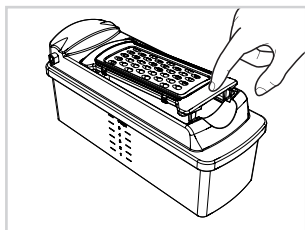
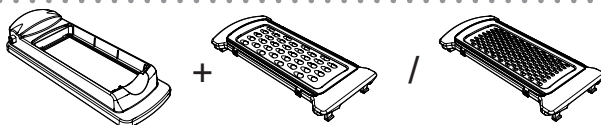


Den Hobel-Einsatz in das Schneid-Unterteil einsetzen. Der Einsatz muss hörbar einrasten.



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

4.4 Verwendung der Reib-Einsätze



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



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

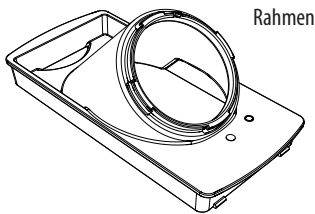
4.5 Tipps und Tricks

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

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

5 Nicer Julietti

5.1 Komponenten



Rahmen



Spiraleinsatz
mit Julietti-Klinge



Spiraleinsatz
mit glatter Klinge

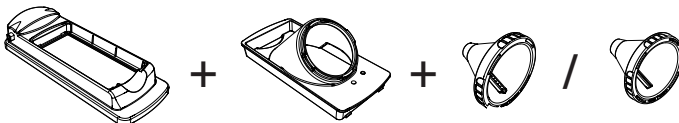
5.2 Zusammensetzen/Verwendung

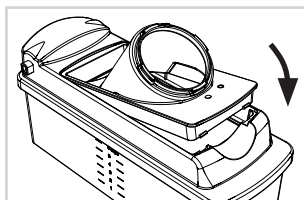


VORSICHT!

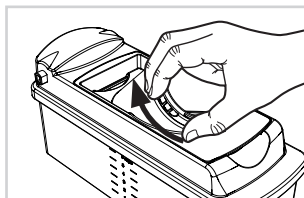
Gefahr von Schnittverletzungen!

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

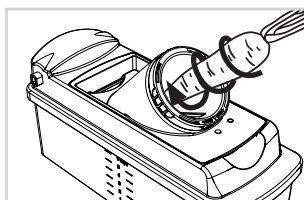




Das Schneid-Unterteil auf den Auffangbehälter setzen und hörbar einrasten. Danach den Rahmen in das Schneid-Unterteil einsetzen und einrasten.



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



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

6 Pflege und Reinigung



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen durch scharfe Klingen!

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



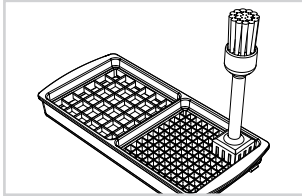
ACHTUNG!

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

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

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

Reinigen der Messereinsätze



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

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

Selbstreinigungsfunktion



Zur Reinigung des fest integrierten Stifterasters drücken Sie den „Push“-Knopf auf der Oberseite des Schneid-Oberteils. Das integrierte Reinigungsgitter wird automatisch nach unten gedrückt und entfernt selbst kleine Lebensmittelreste aus dem Stifteraster.

Dabei sollte der Deckel geöffnet sein. Falls die Selbstreinigung im geschlossenen Zustand ausgeführt wird, darf sich kein Messereinsatz im Rahmen befinden.

7 Entsorgung

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

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

Genius Kundenservice

Einfach den QR-Code scannen und alle Service-Informationen auf einen Blick erhalten!

Alternativ können Sie sich auch telefonisch an den Kundenservice wenden:

+49 (0) 6431 9 21 96 00



Content

1 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS	16
1.1 Proper use	17
1.2 Safety instructions	17
2 Before first use	18
3 Product components	19
4 Nicer Dicer Plus – Blade inserts, slicer insert and grating inserts	21
4.1 Assembly	21
4.2 Using the blade inserts	22
4.3 Using the slicing insert	25
4.4 Using the grating inserts	26
4.5 Tips and tricks	27
5 Nicer Julietti	27
5.1 Product components	27
5.2 Assembly/Using	27
6 Care and cleaning	28
7 Disposal	29

Please take the time to read through this 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 this 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 household 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 are not suitable for microwave or oven use.
- 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.

2 Before first use

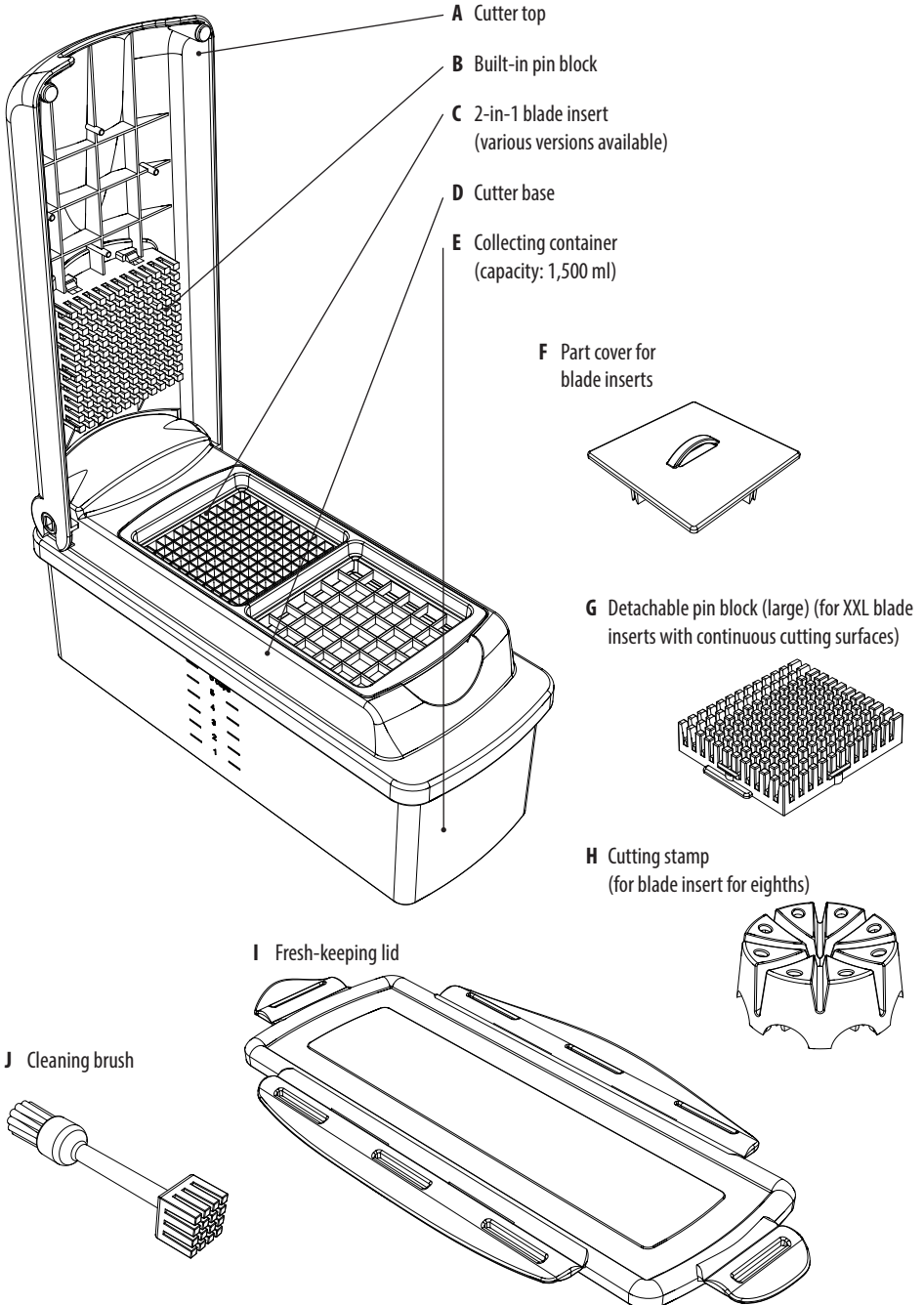


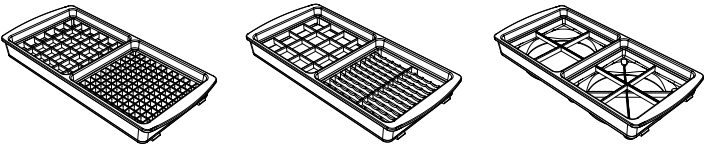
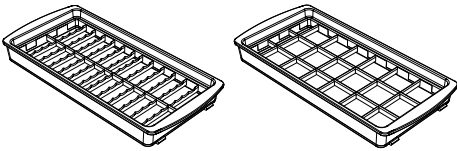
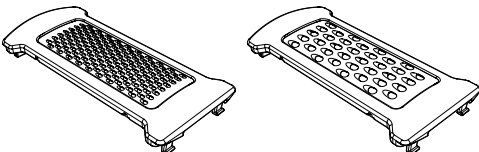
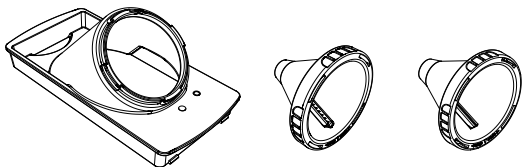
CAUTION!

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.
- **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



Blade inserts	 6 x 6/12 x 12 mm 6 x 36/18 x 18 mm quarters/eighths
XXL blade inserts	 12 x 36 mm 24 x 24 mm
Grating inserts	 fine coarse
Slicer insert	 Slicer insert Food holder
Nicer Julietti	 Frame Spiral insert with Julietti blade Spiral insert with smooth blade

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 Plus – Blade inserts, slicer insert and grating inserts

4.1 Assembly

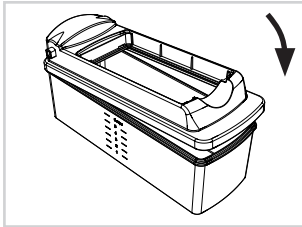


CAUTION!

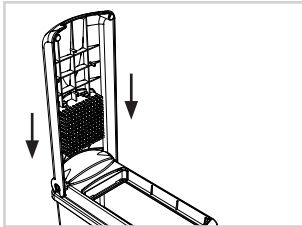
Risk of cutting injuries!

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.

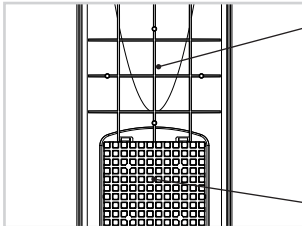
Store the product out of the reach of children and animals.



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



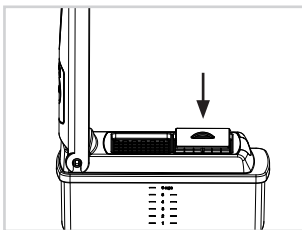
Insert the cutter top at an angle of 90° (vertically) to the cutter base in the side slots provided.



Struts for fixing the additional cutting punches.

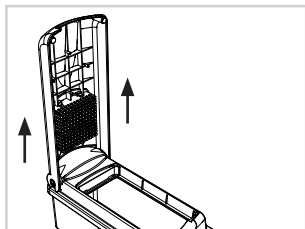
Built-in pin block with automatic cleaning sieve (not removable).

Part cover for blade inserts



The part cover can be used to protect the external cutting surface. This protects the blades and reduces the risk of injury.

Removing the cutter top



Only possibly if the cutter top is in vertical (90°) position.

To remove, put the cutter top in the vertical position and pull upwards while holding down the cutter base with the other hand.

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!

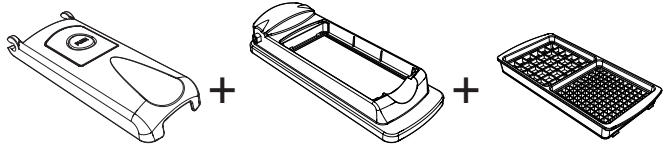
If the cutter top does NOT descend fully in one stroke, then DO NOT apply any further force – this may damage the product. If the food has lodged in the blades, remove it by turning over the blade insert (to the blunt side) and carefully pushing out the cuttings. Do the same to remove food remnants from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

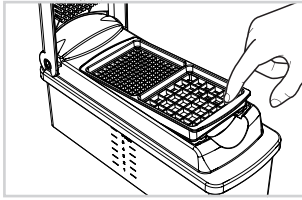
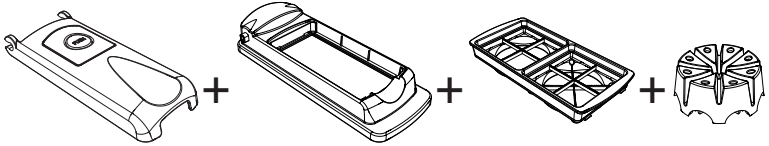
Before using, read the 'Assembly' section. Only use the product if it has been assembled correctly.

Using the 2-in-1 blade inserts

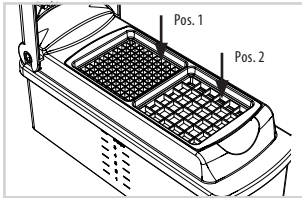
batons/dices



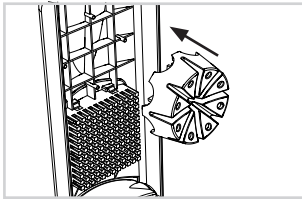
quarters/eighths



Insert the desired blade insert. The insert must audibly lock into place. Please ensure that you do not touch the blades during use.

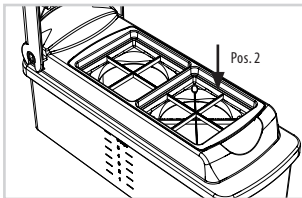


Always fit the blade insert so that the required cutting surface is in Position 1. EXCEPTION: Cutting into eighths (see next section).



Cutting into eighths

Click the x-shaped fastener on the back of the cutting stamp for eighths firmly into the struts on the inside of the cutter top.



Place the blade insert for quarters/ eighths in the cutter base so that the cutting surface for eighths is in Position 2.



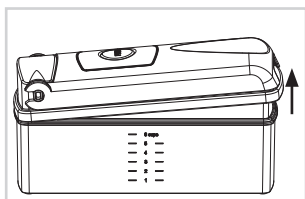
CAUTION!

The cutting stamp must only be used with the blade insert for quarters/eighths. If another blade insert is being used, the cutting stamp may NOT be used, or must be removed before use.

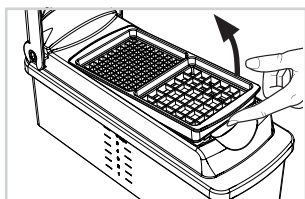
NOTE: For large pieces or those to be cut in an upright position, hold the food in place with your hand and press lightly on the cutter top to keep the food from slipping. If it is not easy to apply pressure to an ingredient, then it is NOT suitable for this method of cutting.



Place the food to be cut on the appropriate cutting surface.
Push the cutter top down firmly using both hands in a single stroke. The food is pushed through the blades and automatically collected in the collecting container.

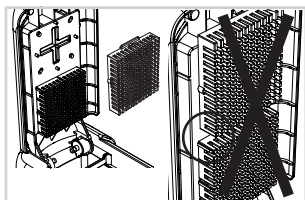
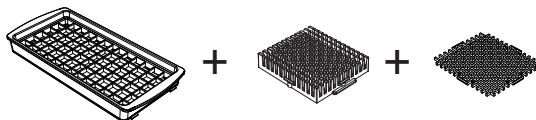


To empty the collecting container, simply lift the entire cutter lid (cutter top and base) on the closed side and remove. Hold the collecting container with the other hand as you do so.



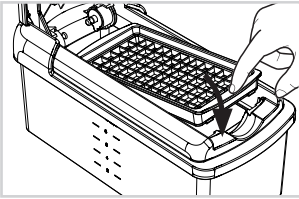
To remove the blade insert, open the cutter top and remove the blade insert carefully, using the grip recesses.

Using the XXL blade inserts



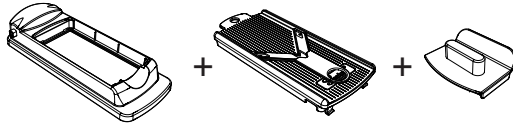
Insert the (rectangular) pin grid with the attached cleaning grid into the upper cutting section.

Between the two pin blocks there is no divider, but rather a single surface area like that of your XXL blade insert. Make sure that the pin block is not inserted backwards.



Insert the desired blade insert. The insert must audibly lock into place. Please ensure that you do not touch the blades during use. The rest of the process is exactly like cutting with the 2-in-1 blade inserts (see previous section).

4.3 Using the slicer insert



CAUTION!

Risk of cutting injuries!

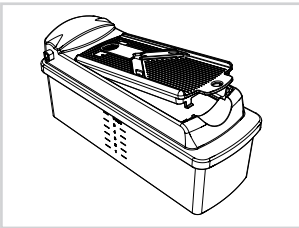
The blades are extremely sharp. Always hold accessories by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

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

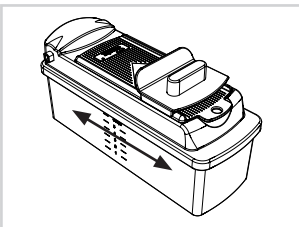


ATTENTION!

Position the food holder so that it spans the full width of the slicer and rests on the cutting base at the side of the slicer to prevent damage.

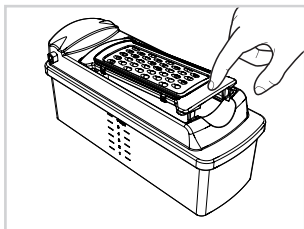
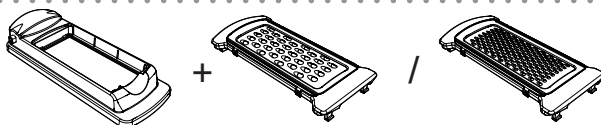


Place the slicer insert in the cutter base. The insert must click into place.



Carefully remove the blade protector and pass the food over the V-shaped blade using rapid movements. To prevent injuries from contact with the sharp blades, always use the food holder.

4.4 Using the grating inserts



Place the required grating insert in the cutter base. The grating insert must click into place.



Carefully remove the protective cover and pass the food over the grater using rapid movements.

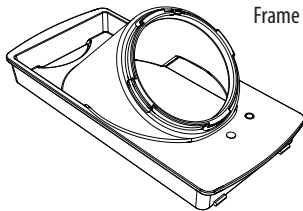
4.5 Tips and tricks

NOTE: The collecting container is not suitable for storing citrus fruits. This may result in alterations to the container's surface. However, this will not affect its ability to function.

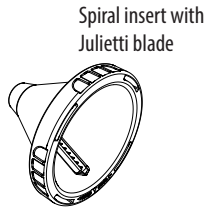
- For storage, you can seal the collecting container with the practical fresh-keeping lid. The collecting container can therefore also be used to keep food fresh.
- To dice food, lay the food flat on the cutting surface. For potato soup, for example, first cut the potatoes into slices. To dice, place 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.

5 Nicer Julietti

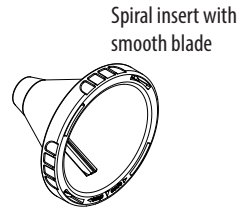
5.1 Product components



Frame



Spiral insert with
Julietti blade



Spiral insert with
smooth blade

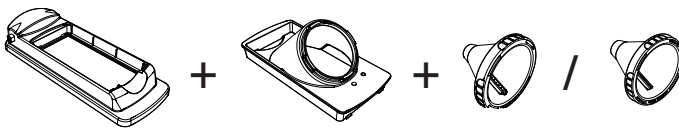
5.2 Assembly/Using

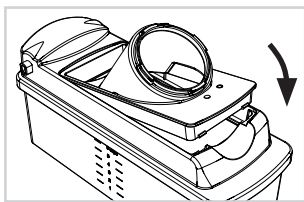


CAUTION!

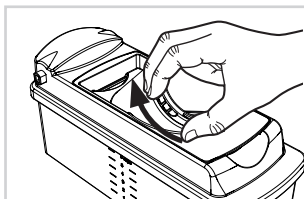
Risk of cutting injuries!

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.

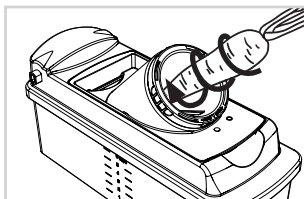




Place the cutter base on the collecting container and lock it into place with an audible click. Then insert and lock the frame into the cutter base.



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 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.



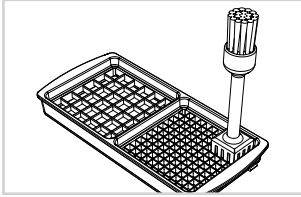
ATTENTION!

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.
- All parts without blades can be cleaned in the top basket of the dishwasher. Select an economy or standard programme. Avoid high-temperature programmes (such as sanitising or pot/ pan cycles).
- We recommend hand-washing any parts that contain blades (e.g. blade inserts, slicer insert, 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.

7 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.

CONTENU

1	CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS	30
1.1	Utilisation normale	31
1.2	Consignes de sécurité	31
2	Avant la première utilisation	32
3	Composants du produit	33
4	Nicer Dicer Plus – Grilles de découpe, insert de découpe en rondelles et inserts à râper	35
4.1	Assemblage	35
4.2	Utilisation des grilles de découpe	36
4.3	Utilisation de l'insert de découpe en rondelles	39
4.4	Utilisation des râpes	40
4.5	Conseils et astuces	41
5	Nicer Julietti	41
5.1	Composants du produit	41
5.2	Assemblage / Utilisation	41
6	Entretien et nettoyage	42
7	Élimination	43

Veuillez prendre le temps de lire attentivement ce mode d'emploi.

Pour votre sécurité et celle de tiers, veuillez lire attentivement le chapitre concernant les consignes de sécurité et les avertissements contenus dans le document.

Rangez ce mode d'emploi en vue d'une utilisation ultérieure. Si vous donnez le produit à quelqu'un, accompagnez-le toujours de son mode d'emploi.

Les illustrations contenues dans ce mode d'emploi sont destinées à illustrer de manière schématique l'utilisation correcte du produit. Elles peuvent différer dans le détail du produit original.

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

Définition des symboles utilisés



ATTENTION !

Le non respect de ces instructions peut occasionner de graves blessures.



ATTENTION !

Cela pourrait entraîner des dommages matériels.

1.1 Utilisation normale

- Le produit est destiné à réduire les aliments en morceaux.
- Le produit est destiné à un usage domestique. Il ne convient pas à un usage commercial ou industriel.
- Le produit n'est pas destiné à :
 - Réduire en morceaux les aliments surgelés
 - Réduire en morceaux les noyaux, pépins, etc.
 - Réduire en morceaux des os ou toute autre partie non comestible des aliments
- Les accessoires ne sont pas conçus pour une utilisation au micro-onde ou au four.
- Le produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (adultes et enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou qui manquent d'expérience avec les appareils électroménagers, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si on leur a donné des instructions claires sur le fonctionnement du produit.
- Utilisez le produit uniquement comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non-conforme.

1.2 Consignes de sécurité

RISQUE DE BLESSURES AVEC LES LAMES COUPANTES

- Les lames sont très coupantes ! Manipulez toujours les accessoires au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps. Utilisez le produit en faisant attention.
- Ne laissez jamais les mains, les cheveux, les vêtements amples ou autres objets toucher les lames.
- Coupez les aliments uniquement en appuyant sur le couvercle. N'essayez jamais d'appuyer avec vos doigts sur les aliments dans les grilles de découpe.
- Utilisez une brosse ou autre outil similaire pour retirer les restes de nourriture des grilles de découpe ou des lames.

UTILISATION CORRECTE DU PRODUIT

- Placez toujours le produit sur une surface sèche, propre, plane et stable.
- Gardez une distance de sécurité avec les sources de chaleur (p. ex. plaques de cuisson ou four) et les flammes nues afin d'éviter d'endommager le produit.
- Vérifiez avant chaque utilisation que le produit n'est pas abîmé. N'utilisez pas le produit s'il est endommagé ou si les accessoires sont endommagés.
- N'apportez aucune transformation ni modification au produit.
- Utilisez uniquement les accessoires originaux livrés, vous risquez sinon d'endommager le produit et augmentez les risques de blessures.
- Veuillez noter que les grilles de découpe ne peuvent être utilisées pour découper des aliments très durs comme les carottes, les courges non pelées ou autres aliments similaires. Les pépins doivent être retirés et les aliments épluchés si nécessaire avant la préparation.

2 Avant la première utilisation



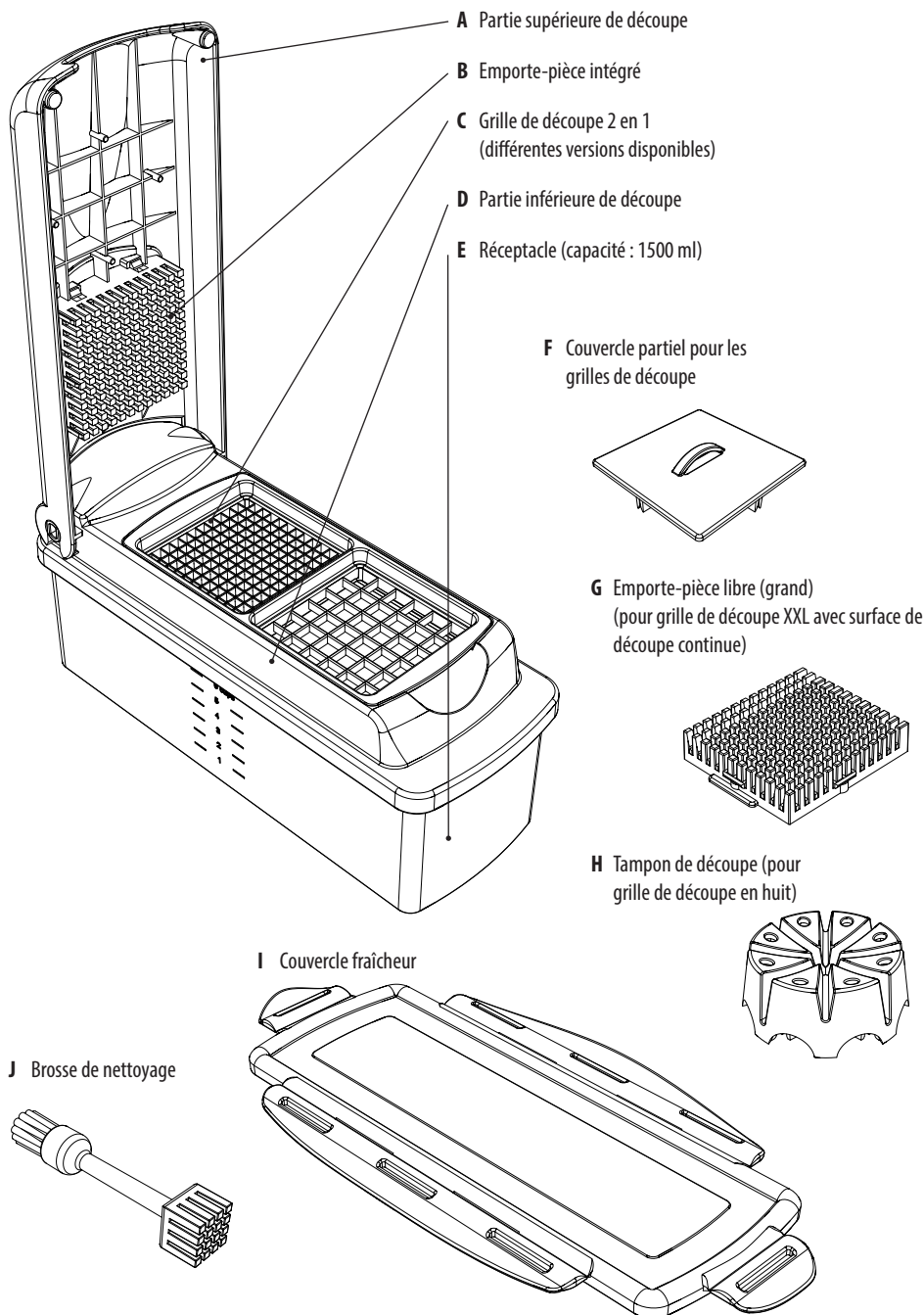
ATTENTION !

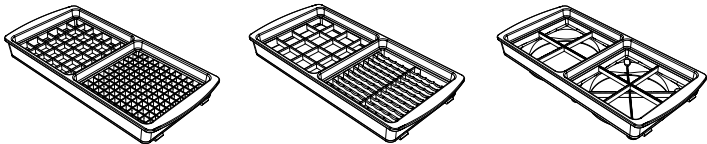
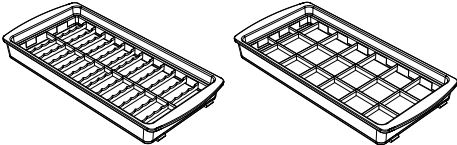
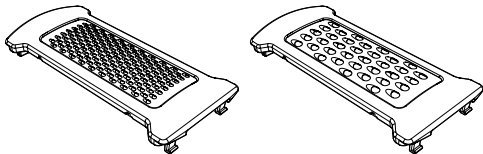
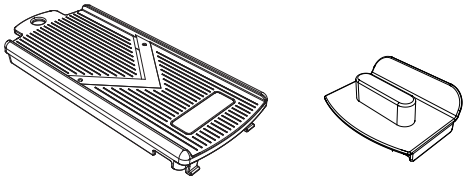
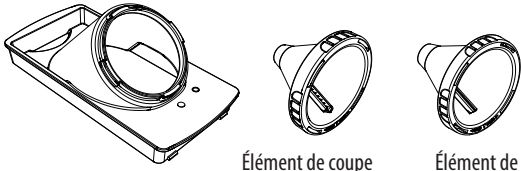
Risque d'étouffement avec les films et sacs plastiques !

Conservez toujours les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux.

- **Vérifiez** que tous les accessoires sont bien présents dans l'emballage et les éventuels dommages dus au transport. Vous pouvez retirer le contenu de votre ensemble de l'emballage ou de l'emballage séparé.
- **Retirez** les emballages ainsi que les éventuelles étiquettes situées sur le produit servant à la protection lors du transport et à la publicité.
- **Nettoyez** toutes les pièces avant la première utilisation, afin d'éliminer les éventuels résidus de fabrication (consultez également : Entretien et nettoyage).

3 Composants du produit



Grilles de découpes	 6 x 6/12 x 12 mm 6 x 36/18 x 18 mm Couper en quatre/huit
Grilles de découpes XXL	 12 x 36 mm 24 x 24 mm
Râpes	 fin gros
Insert de découpe	 Rabot Poussoir
Nicer Julietti	 Cadre Élément de coupe spirale avec lame pour Julietti Élément de coupe spirale avec lame lisse

Ce mode d'emploi prend en compte tous les accessoires disponibles du produit. Vous pouvez retirer le contenu de votre ensemble de l'emballage ou de l'emballage séparé. Vous pouvez évidemment acheter les pièces non contenues dans votre ensemble séparément.

4 Nicer Dicer Plus – Grilles de découpe, insert de découpe en rondelles et inserts à râper.

4.1 Assemblage

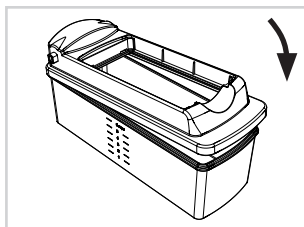


ATTENTION !

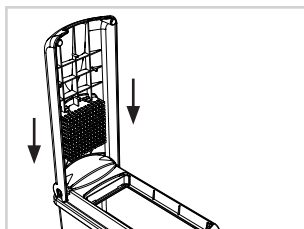
Risque de coupures !

Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les pièces au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.

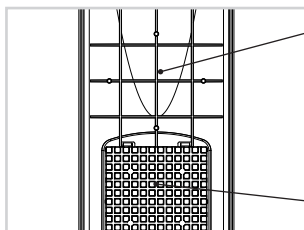
Conservez le produit hors de la portée des enfants et des animaux.



Placez la partie inférieure de découpe sur le réceptacle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.



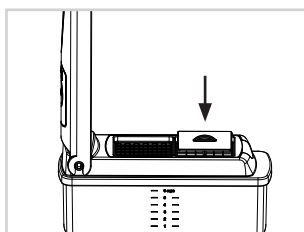
Placez la partie supérieure de découpe dans une position verticale à 90° sur la partie inférieure de découpe et enfichez-la dans les fixations latérales prévues à cet effet.



Entretoises pour fixer les poinçons de découpe supplémentaires.

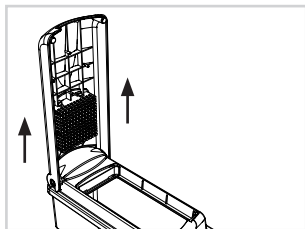
Emporte-pièce intégré avec grille de nettoyage automatique (ne peut être enlevé).

Couvercle partiel pour les grilles de découpe



Le couvercle partiel permet de recouvrir la surface de découpe extérieure. Cela protège les lames et réduit le risque de blessure.

Retrait de la partie supérieure de découpe



Uniquement possible avec la partie supérieure de découpe en position verticale (90°).

Pour la retirer, placez la partie supérieure de découpe en position verticale puis tirez-la vers le haut, tout en tenant la partie inférieure de découpe avec l'autre main.

4.2 Utilisation des grilles de découpe

Préparation des aliments

- Nettoyez les aliments et retirez les pédoncules, noyaux, pépins, etc. et, si nécessaire, la peau. Les aliments doivent être coupés en petits morceaux appropriés à chaque surface de découpe, de sorte qu'il y ait suffisamment d'espace, sur les quatre côtés, entre l'aliment et le cadre de la grille de découpe.
- Placez l'aliment avec la partie à couper sur la surface de découpe souhaitée.



ATTENTION !

Risque de coupures.

Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les pièces au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.

Coupez les aliments uniquement en appuyant sur le couvercle. N'essayez jamais d'appuyer avec vos doigts sur les aliments dans les grilles de découpe.



ATTENTION !

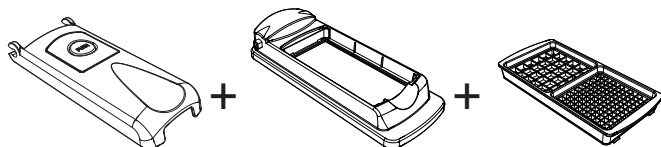
Si la partie supérieure de découpe ne se ferme pas d'un seul coup, NE forcez PAS, vous risquez d'endommager le produit. Si l'aliment se coince entre les lames, tournez la grille de découpe vers le bas (du côté non tranchant) et poussez délicatement l'aliment de la grille. Pour enlever les restes de nourriture des lames, opérez de la même manière en vous aidant d'une brosse de nettoyage.

Les grilles de découpe ne peuvent pas découper d'aliments très durs comme les carottes, les courges non pelées ou autres aliments similaires. Les pépins doivent être retirés et les aliments épluchés si nécessaire avant la préparation.

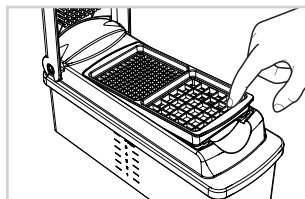
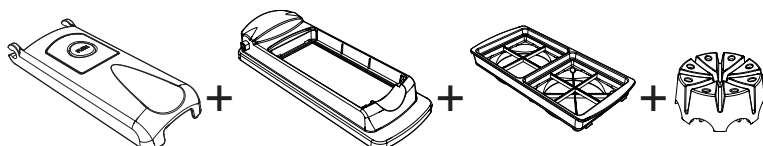
Avant d'utiliser le produit, lisez la section « Assemblage ». Utilisez le produit uniquement s'il est assemblé correctement.

Utilisation de la grille de découpe 2 en 1

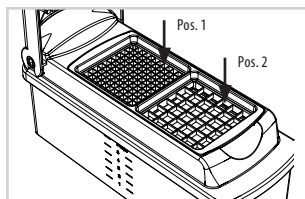
Bâtonnets/cubes



Couper en quatre/huit

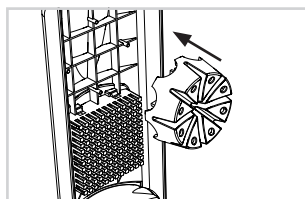


Insérez la grille de découpe souhaitée. L'enclenchement correctement effectué doit émettre un son audible. Veillez à ne pas toucher les lames lors de l'utilisation.



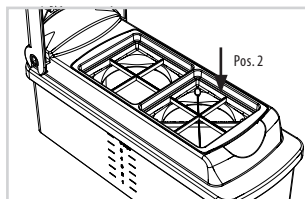
Installer toujours la grille de découpe de sorte que la surface de découpe souhaitée soit en position 1.

EXCEPTION : Découpe en huit (voir point suivant).



Découpe en huit

Appuyer fermement le support en forme de croix sur l'arrière du tampon de découpe en huit dans les entretoises qui sont à l'intérieur de la partie supérieure de découpe.



Positionner la grille de découpe en quatre et en huit dans la partie inférieure de découpe de sorte que la surface de découpe en huit en position 2.



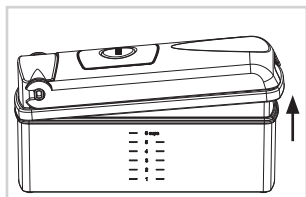
ATTENTION !

Veillez noter que la surface de découpe doit se trouver sur la position 2 lors de l'utilisation de la grille de découpe en quatre/huit.

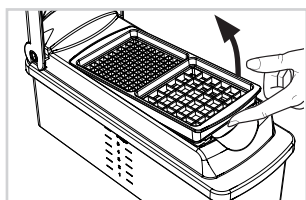
REMARQUE : Pour les gros morceaux d'aliments ou ceux qui doivent être coupés dans le sens de la longueur, appuyez sur l'aliment avec la partie supérieure de découpe pour éviter qu'il ne glisse. Quand vous ne pouvez pas appuyer facilement sur un aliment, alors cet aliment N'EST PAS adapté à ce type de découpe.



Placer les aliments à découper sur la surface de découpe appropriée. Appuyez fermement et d'un seul coup sur la partie supérieure de découpe avec les deux mains. Les aliments sont découpés par les lames et tombent automatiquement dans le réceptacle.

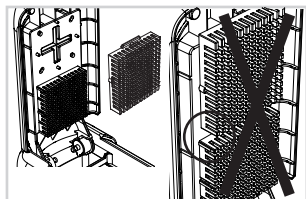
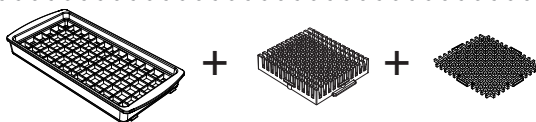


Pour vider le réceptacle, soulevez simplement d'une main l'ensemble du couvercle de découpe (partie supérieure et inférieure) sur le côté fermé et retirez-le. Fixez en même temps le réceptacle avec l'autre main.



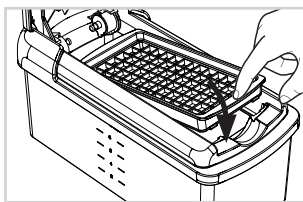
Pour retirer la grille de découpe, ouvrez la partie supérieure de découpe et retirez prudemment la grille de découpe en utilisant les poignées moulées.

Utilisation de la grille de découpe XXL



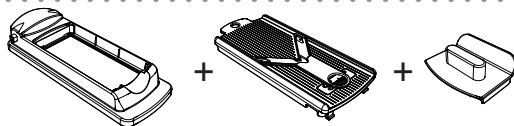
Insérez la grille de poinçon (rectangulaire) avec la grille de nettoyage en place dans la partie supérieure de découpe.

Il n'y a entre les deux emporte-pièces aucune fente, la surface est continue – comme votre grille de découpe XXL. Veillez à ne pas installer l'emporte-pièce à l'envers.



Insérez la grille de découpe souhaitée. L'enclenchement correctement effectué doit émettre un son audible. Veillez à ne pas toucher les lames lors de l'utilisation. La procédure suivante est similaire à la découpe avec les grilles de découpe 2 en 1 (consultez la section précédente).

4.3 Utilisation de l'insert de découpe en rondelles



AVERTISSEMENT !

Risque de coupures !

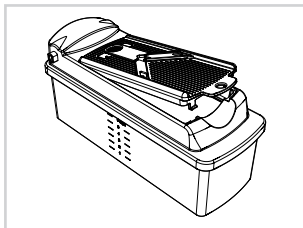
Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les accessoires uniquement au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.

Lorsque vous ne l'utilisez pas, placez TOUJOURS le protège-lame sur la lame en V.

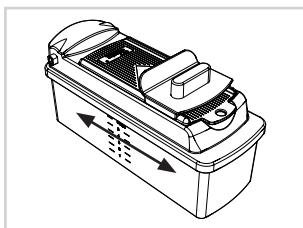


ATTENTION !

Positionner le poussoir de sorte qu'il s'étende sur toute la largeur du rabot et qu'il repose sur la partie inférieure de découpe, à côté de rabot, pour éviter les risques de dommages matériels.

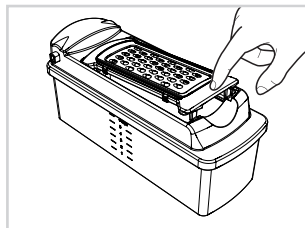
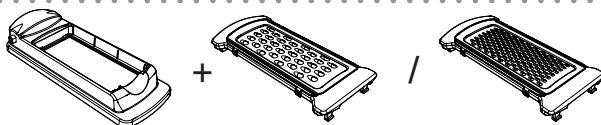


Introduire l'insert de découpe en rondelles dans la partie inférieure de découpe. On doit entendre l'insert s'enclencher.



Retirer délicatement le protège-lame et déplacer rapidement les aliments au-dessus de la lame en V. Utilisez toujours le poussoir pour vous protéger des coupures.

4.4 Utilisation des râpes



Insérer l'insert à râper dans la partie inférieure de découpe. On doit entendre l'insert à râper s'enclencher.



Retirer délicatement le couvercle de protection et déplacer rapidement les aliments au-dessus de la râpe.

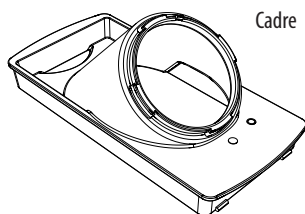
4.5 Conseils et astuces

REMARQUE : Le réceptacle n'est pas conçu pour la conservation des agrumes. Cela peut entraîner une légère modification du réceptacle. La fonctionnalité n'est cependant pas affectée.

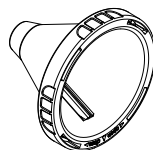
- Pour la conservation, vous pouvez fermer le réceptacle avec le couvercle fraîcheur pratique. Le réceptacle peut ainsi être également utilisé comme boîte fraîcheur.
- Pour couper en cubes, posez l'aliment à plat sur la grille de découpe. Par exemple, pour une soupe de pommes de terre coupez tout d'abord les pommes de terre en rondelles. Puis disposez plusieurs tranches les unes sur les autres sur la grille de découpe pour les couper en cubes. Vous pouvez procéder de la même façon avec des concombres, courgettes, etc.
- Pour couper des bâtonnets, p. ex. pour faire des frites, posez les pommes de terre l'une après l'autre debout sur la grille de découpe. Appuyez avec la partie supérieure de découpe pour empêcher l'aliment de glisser. Vous pouvez ainsi couper des bâtonnets de cornichon, de pomme, etc., pour déguster avec un dip. Quand vous ne pouvez pas appuyer facilement sur un aliment, alors cet aliment N'EST PAS adapté à ce type de découpe.
- Placez l'aliment avec la partie à couper sur la surface de découpe souhaitée.
- Découpe facile en utilisant la bonne technique : Posez votre main forte (pour les gauchers, la main gauche ; pour les droitiers, la main droite) à l'extérieur de la partie supérieure de découpe. L'autre main se trouve au centre de la partie supérieure de découpe. Appuyez ensuite fortement d'un seul coup vers le bas.
- Trempez les grilles de découpe dans l'eau avant de commencer. Les lames humides coupent plus facilement et vous avez besoin de moins de force. Pendant la découpe, la grille de découpe est conservée humide par l'humidité des légumes.

5 Nicer Julietti

5.1 Composants du produit



Cadre

Élément de coupe spirale avec
lame pour JuliettiÉlément de coupe spirale avec
lame lisse

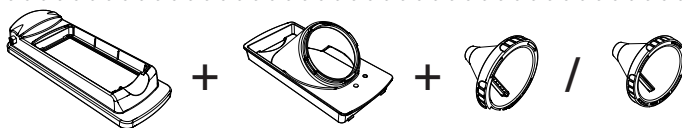
5.2 Assemblage / Utilisation

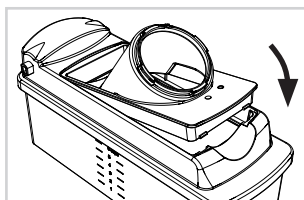


ATTENTION !

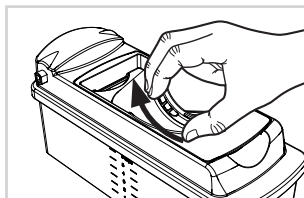
Risque de coupures !

Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les accessoires uniquement au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.

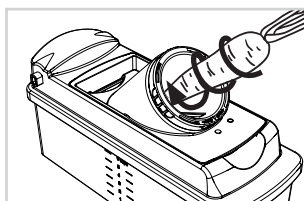




Placez la partie inférieure de découpe sur le réceptacle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible. Installez et endenchez ensuite le cadre sur la partie inférieure de découpe.



Installez la pièce spirale souhaitée dans le cadre et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à son enclenchement. Veillez à ce que la lame soit dirigée vers le bas du réceptacle après l'assemblage (prenez également en compte les marquages sur le cadre et la pièce spirale).



Introduisez le légume dans la pièce spirale et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre en exerçant une légère pression.

6 Entretien et nettoyage



ATTENTION !

Risque de coupures avec les lames coupantes !

Ne touchez pas les lames avec les mains. Saisissez toujours les grilles par les pièces en plastique.

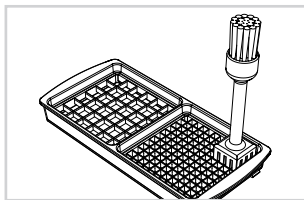


ATTENTION !

Nettoyez le produit immédiatement après l'utilisation afin de prévenir la formation de germes et de moisissures.

- Démontez le produit avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de produit nettoyant agressif ou corrosif ni d'éponge rugueuse.
- Laissez sécher toutes les pièces avant de les ranger.
- Tous les accessoires sans lames peuvent être nettoyés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Sélectionner un programme court ou standard. Éviter les programmes avec des températures plus élevées (par ex. désinfection, programme pour casserole).
- Nous vous recommandons de nettoyer toutes les pièces, lames ou couteaux contenus (p. ex. grilles de découpe, insert de découpe en rondelles, râpe) à la main afin d'assurer leur qualité et leur précision durablement.

REMARQUE : Certains types de fruits et de légumes peuvent colorer les pièces en plastique (p. ex. la betterave). Un nettoyage fréquent du réceptacle au lave-vaisselle peut affecter la transparence du matériau. Ceci est normal et sans danger, et n'altère pas les performances du produit.



Nettoyage des grilles de découpe

Évitez de toucher les côtés tranchants des lames avec vos mains pendant le nettoyage.

Si des petits morceaux d'aliments restent entre les lames, tourner la grille de découpe avec le côté tranchant vers le bas et enlever les restes alimentaires avec précaution avec le pinceau de nettoyage ou une brosse à vaisselle.

Fonction Auto-Nettoyage



Appuyez sur le bouton « Push » au-dessus de la partie supérieure de découpe pour nettoyer l'emporte-pièce fixe intégré. La grille de nettoyage intégrée est automatiquement poussée vers le bas et retire elle-même les petits restes de nourriture coincés dans l'emporte-pièce.

Le couvercle doit pour cela être ouvert. Si l'auto-nettoyage est effectué avec le couvercle fermé, aucune grille de découpe ne doit se trouver dans le cadre.

7 Élimination

Dans le cas où le produit ou l'accessoire ne peut plus être utilisé, il fait partie des déchets ménagers privés. L'appareil sera éliminé par les entreprises de collecte communales.

L'emballage est recyclable. Éliminez l'emballage conformément aux normes écologiques et déposez-le dans un centre de recyclage.

Inhoudsopgave

1 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN -VOORSCHRIFTEN	44
1.1 Beoogd gebruik	45
1.2 Veiligheidsvoorschriften	45
2 Voor het eerste gebruik	46
3 Productonderdelen	47
4 Nicer Dicer Plus – Mesinzetstukken, schaafinzetstuk en raspinzetstukken	49
4.1 In elkaar zetten	49
4.2 Toepassing van de mesinzetstukken	50
4.3 Toepassing van de schaafinzetstuk	53
4.4 Toepassing van de raspinzetstukken	54
4.5 Tips en trucs	55
5 Nicer Julietti	55
5.1 Productonderdelen	55
5.2 In elkaar zetten/Gebruik	55
6 Onderhoud en reiniging	56
7 Afvoeren	57

Neem de tijd om deze bedieningshandleiding aandachtig door te lezen.

Neem voor uw eigen veiligheid en die van anderen de veiligheidsvoorschriften uit deze handleiding te allen tijde in acht.

Bewaar deze bedieningshandleiding om deze later opnieuw te kunnen raadplegen. Geef de handleiding altijd aan de nieuwe eigenaar als u het product weggeeft.

De afbeeldingen in deze bedieningshandleiding zijn bedoeld als schematische hulp ten behoeve van een correct gebruik van het product. Ze kunnen in detail afwijken van het originele product.

1 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN -VOORSCHRIFTEN

Betekenis van de gebruikte symbolen



LET OP!

U kunt gewond raken wanneer u deze voorschriften niet in acht neemt.



LET OP!

Er kan materiële schade ontstaan.

1.1 Beoogd gebruik

- Het product is bedoeld om levensmiddelen klein te snijden.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik. Het is uitdrukkelijk niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product is niet geschikt voor het klein snijden van:
 - Levensmiddelen in bevroren toestand
 - Pitten enz.
 - Botten of andere niet-eetbare delen van levensmiddelen
- De accessoires zijn niet geschikt om gebruikt te worden in de magnetron of heteluchtoven.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (volwassenen en kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of door personen zonder praktische ervaring met het gebruik van huishoudelijke apparaten, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en duidelijke instructies geeft voor het gebruik van het apparaat.
- Gebruik het product uitsluitend zoals beschreven in de bedieningshandleiding. Ieder ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.

1.2 Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR OP LETSEL DOOR DE SCHERPE MESJES

- De mesjes zijn bijzonder scherp! Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan. Ga voorzichtig met het product om.
- Voorkom dat handen, haren, losse kleding en andere voorwerpen in contact komen met de messen.
- U snijdt de levensmiddelen door het deksel naar beneden te drukken. Probeer in geen geval levensmiddelen met uw vingers door de scherpe inzetstukken te drukken.
- Gebruik een afwasborstel of een ander hulpmiddel om levensmiddelenresten uit de hulpstukken of tussen de messen te verwijderen.

JIJSTE OMGANG MET HET PRODUCT

- Plaats het product te allen tijde op een droge, schone, effen en stabiele ondergrond.
- Houd voldoende afstand van warmtebronnen als het fornuis, de oven of open vuur om te voorkomen dat het product beschadigd raakt.
- Controleer het product voor elk gebruik op beschadigingen. Gebruik het product of bijbehorende accessoires alleen als ze onbeschadigd zijn.
- Voer zelf nooit aanpassingen of reparaties aan het apparaat uit.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met de originele onderdelen om beschadiging van het apparaat te voorkomen en de kans op letsel te verkleinen.
- Wij wijzen u erop dat de snijvlakken van de inzetstukken niet geschikt zijn voor het snijden van harde levensmiddelen zoals wortels, ongeschilde pompoen e.d. Verwijder voor gebruik alle pitten en eventueel de schil.

2 Voor het eerste gebruik



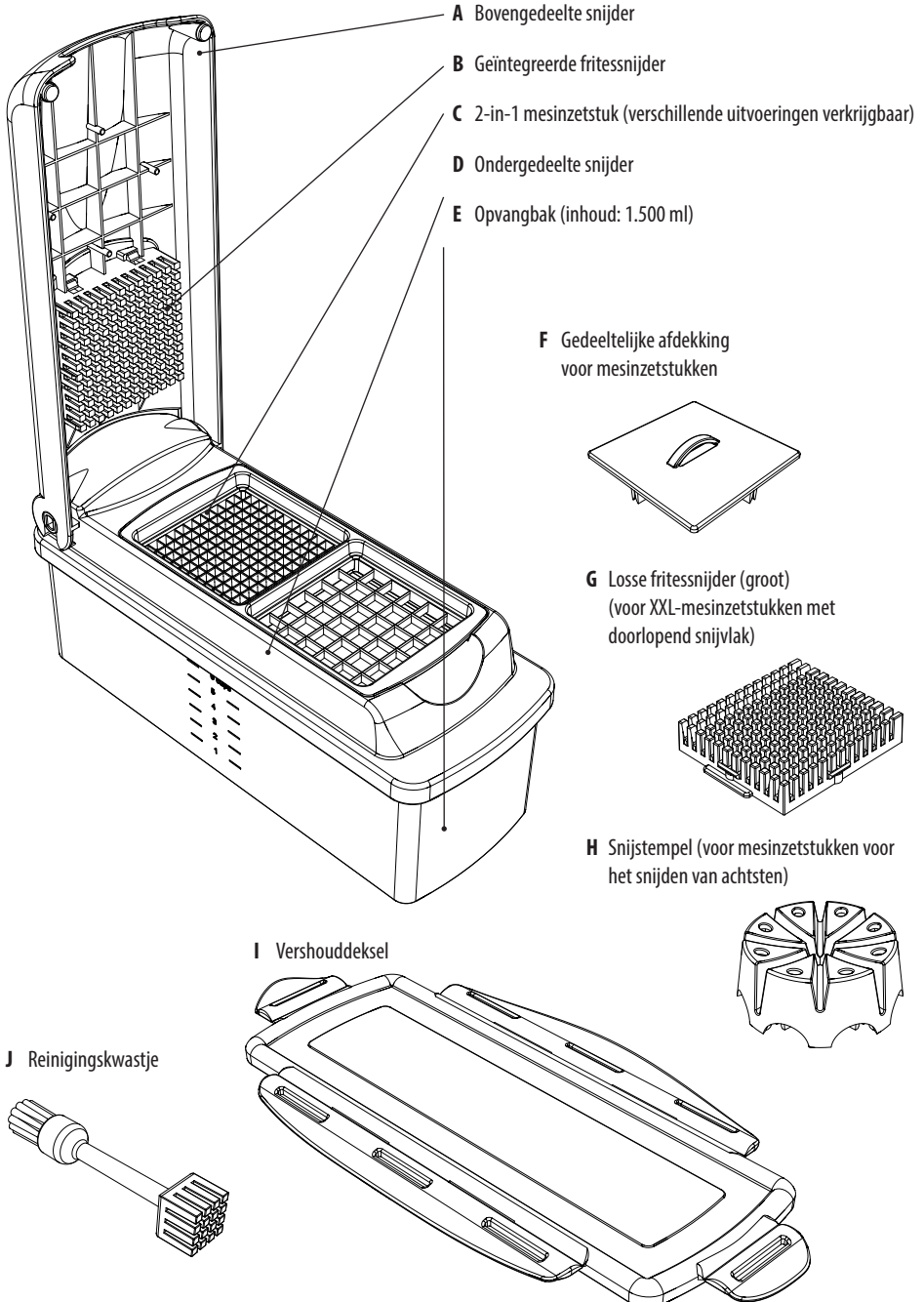
LET OP!

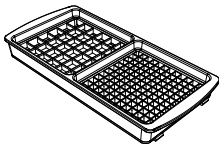
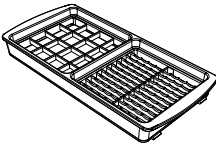
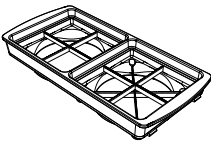
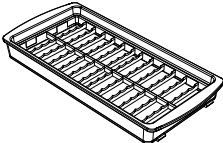
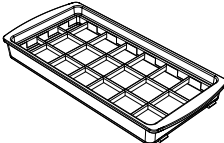
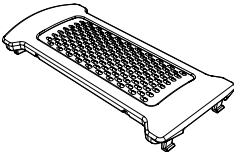
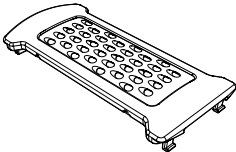
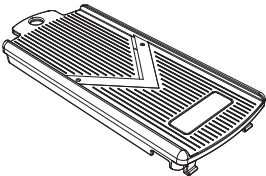
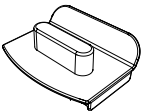
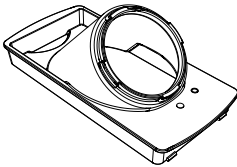
Verstikkingsgevaar door plastic folie en plastic zakjes!

Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.

- **Controleer** de set voor het eerste gebruik op volledigheid en eventuele transportschade. De juiste inhoud van de verpakking vindt u op de verpakking zelf of op een apart inlegvel.
- **Verwijder** het verpakkingsmateriaal en eventueel op het product aanwezige etiketten die als transportbescherming dienen of een commerciële functie hebben.
- **Reinig** alle onderdelen voor het eerste gebruik om alle stoffen die tijdens de productie zijn achtergebleven, te verwijderen (zie tevens: Onderhoud en reiniging).

3 Productonderdelen



Mesinzetstukken	   6 x 6/12 x 12 mm 6 x 36/18 x 18 mm kwarten/achtsten
XXL-mesinzetstukken	  12 x 36 mm 24 x 24 mm
Raspinzetstukken	  fijn grof
Schaafinzetstuk	  Schaaf Snijgoedhouder
Nicer Julietti	   Omranding Spiraalinzetstuk met Julietti mesje Spiraalinzetstuk met glad mesje

In deze bedieningshandleiding passeren alle verkrijgbare accessoires van dit product de revue. De juiste inhoud van de verpakking vindt u op de verpakking zelf of op een apart inlegvel. Niet-meegeleverde accessoires kunt u uiteraard zelf aanschaffen.

4 Nicer Dicer Plus – Mesinzetstukken, schaafinzetstuk en raspinzetstukken

4.1 In elkaar zetten

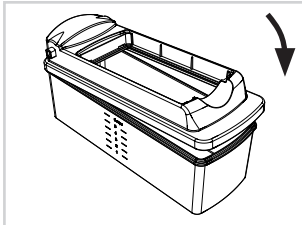


LET OP!

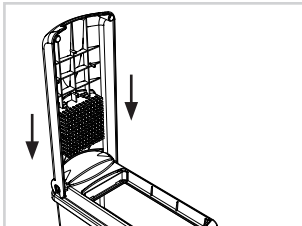
Kans op snijwonden!

De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.

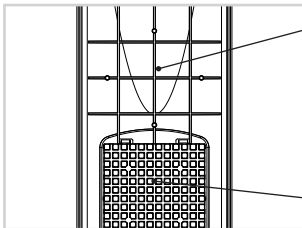
Bewaar dit product buiten bereik van kinderen en dieren.



Plaats het onderste gedeelte op de opvangbak en klik hem hoorbaar vast.



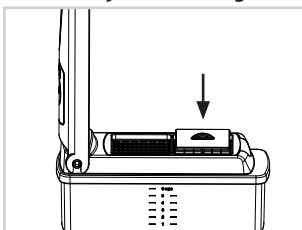
Plaats het snijdeksel in een hoek van 90° (loodrecht) op het onderste snijgedeelte in de daarvoor bedoelde uitsparingen aan de zijkant.



Steunen voor het bevestigen van de extra snijstukken.

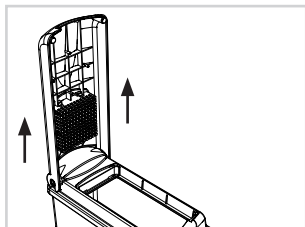
Geïntegreerde fritessnijder met automatisch reinigingsrooster (kan niet verwijderd worden).

Gedeeltelijke afdekking voor mesinzetstukken



Met de gedeeltelijke afdekking kan het buitenste snijvlak worden afgedekt. Dat beschermt de messen en vermindert het risico op letsels.

Verwijderen van het Snijdeksel



Alleen mogelijk wanneer het snijdeksel zich in verticale positie (90°) bevindt.

Om het bovenste snijgedeelte te verwijderen plaatst u het rechtop en trekt u het naar boven terwijl u met uw andere hand het onderste gedeelte vasthoudt.

4.2 Toepassing van de mesinzetstukken

Levensmiddelen voorbereiden

- Was de levensmiddelen en verwijder eventueel aanwezige steeltjes, pitten en, indien nodig, de schil. U dient erop te letten dat het levensmiddel dusdanig op maat moet worden gesneden dat er aan alle vier kanten voldoende ruimte overblijft tussen het levensmiddel en de randen van het snijvlak.
- Leg het levensmiddel met de aangesneden kant op het gewenste snijvlak.



LET OP!

Kans op snijwonden.

De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.

U snijdt de levensmiddelen door het deksel naar beneden te drukken. Probeer in geen geval levensmiddelen met uw vingers door de scherpe inzetstukken te drukken.



LET OP!

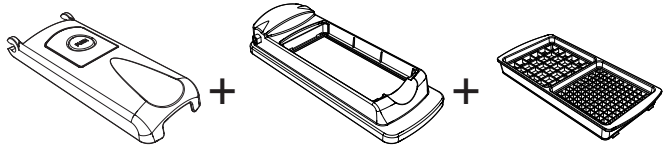
Trek nooit hard aan het snijgedeelte wanneer het na een keer trekken niet loslaat – dit kan namelijk leiden tot beschadigingen aan het apparaat. Als levensmiddelen klem mochten raken tussen de messen, kunt u het snijvlak omdraaien (naar de niet scherpe kant) en het levensmiddel er voorzichtig uitdrukken. Dezelfde procedure geldt voor het verwijderen van resten van levensmiddelen die tussen de messen achterblijven, waarbij de resten met een afwasborstel kunnen worden verwijderd.

Wij wijzen u erop dat de snijvlakken van de inzetstukken niet geschikt zijn voor het snijden van harde levensmiddelen zoals wortels, ongeschilde pompoen e.d. Verwijder voor gebruik alle pitten en eventueel de schil.

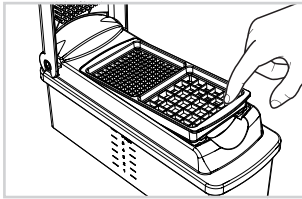
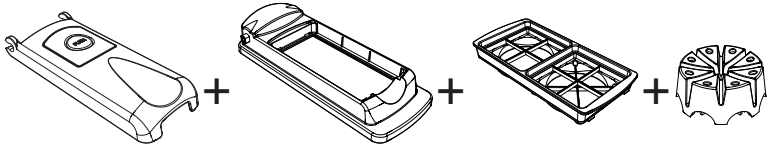
Lees voor het gebruik het hoofdstuk 'In elkaar zetten'. Gebruik het product alleen wanneer het op de juiste manier in elkaar gezet is.

Toepassing van de 2-in-1 mesinzetstukken

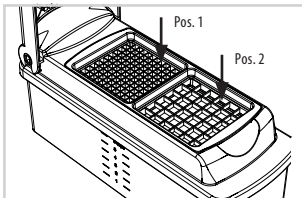
Staafjes/blokjes



Kwartjes/
achtsten

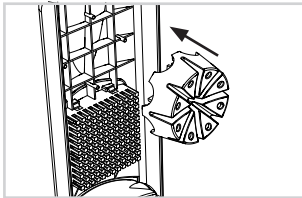


Plaats het gewenste mesje. Het opzetstuk moet hoorbaar vastklikken. Raak de mesjes nooit met uw handen aan.



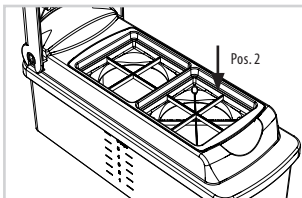
Plaats de mesinzetstuk altijd zodanig dat het gewenste snijvlak zich op positie 1 bevindt.

UITZONDERING: Snijden van achtsten (zie volgende punt).



Snijden van achtsten

Klik de kruisvormige houder aan de achterkant van de snijstempel voor achtsten vast in de dwarslatjes aan de binnenkant van het bovengedeelte snijder.



Plaats de mesinzetstuk voor kwarten/achtsten zodanig in het ondergedeelte snijder dat het snijvlak voor achtsten zich op positie 2 bevindt.



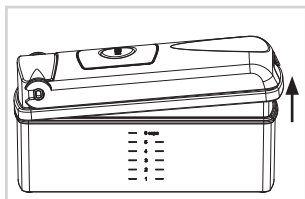
OPGELET!

De snijstempel mag enkel met de mesinzetstuk voor kwarten/achtsten worden gebruikt. Wanneer een andere mesinzetstuk wordt gebruikt, mag de stempel NIET worden gebruikt of moet hij vóór gebruik worden verwijderd.

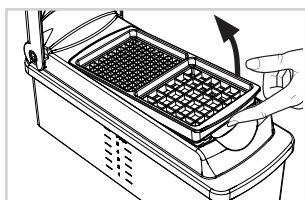
AANWIJZING: Grote stukken of stukken die via de kopse kant gesneden moeten worden, drukt u licht aan met het snijdeksel, zodat ze niet meer kunnen verschuiven. Kunt u een levensmiddel niet licht aandrukken, dan is het NIET geschikt voor deze manier van snijden.



Plaats het voedsel dat u wilt snijden op het passende snijvlak.
Druk het bovenste gedeelte krachtig met beide handen in één keer naar beneden.
Het snijgoed wordt door de messen gedrukt en valt automatisch in de opvangbak.

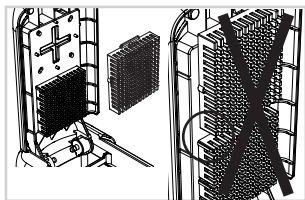
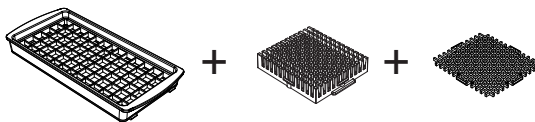


Til de complete snijdeksel (bovenste en onderste gedeelte samen) aan de gesloten kant op en verwijder het om het snijgoed uit de bak te kunnen halen. Houd de opvangbak vast met de andere hand.



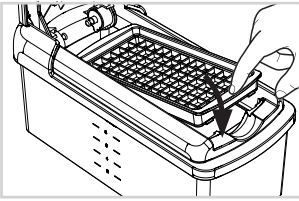
Om het mesinzetstuk te verwijderen, opent u het bovenste snijgedeelte en verwijdert u het mesinzetstuk voorzichtig door gebruik te maken van de uitsparingen.

Toepassing van de XXL-mesinzetstukken



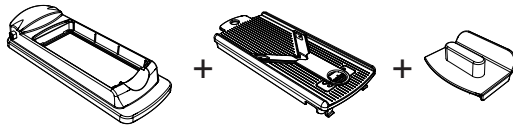
Plaats het (rechthoekige) pinnenrooster met het bevestigde reinigingsrooster in het bovenste snijgedeelte.

Tussen de beide fritessnijders bevindt zich geen opening, waardoor een ononderbroken oppervlak ontstaat – overeenkomstig uw XXL-mesinzetstuk. Let op, dat u de fritessnijder niet verkeerd om plaatst.



Plaats het gewenste mesje. Het opzetstuk moet hoorbaar vastklikken. Raak de mesjes nooit met uw handen aan. Hierna volgt u dezelfde stappen als snijden met de 2-in-1 mesinzetstukken (zie laatste gedeelte).

4.3 Toepassing van de schaafinzetstuk



LET OP!

Kans op snijwonden!

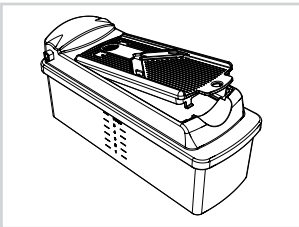
De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.

Wanneer u het apparaat niet gebruikt dient u TE ALLEN TIJDE het beschermstukje op het V-vormige mes te plaatsen.

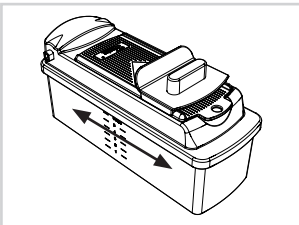


LET OP!

Plaats de snijgoedhouder zodanig dat hij zich volledig onder de schaaf bevindt en dat de zijkant van de schaaf op het ondergedeelte snijder rust, anders kan materiële schade ontstaan.

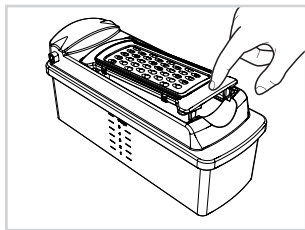
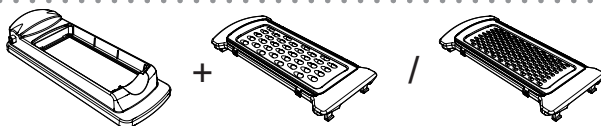


Plaats de schaafinzetstuk in het ondergedeelte snijder. De inzetstuk moet hoorbaar vastklikken.



Verwijder de mesbescherming voorzichtig en beweeg het voedsel met vlotte bewegingen heen en weer over het V-mes. Gebruik ter bescherming tegen snijwonden altijd de snijgoedhouder.

4.4 Toepassing van de raspinzetstukken



Klik de gewenste raspinzetstuk vast in het ondergedeelte snijder. De raspinzetstuk moet hoorbaar vastklikken.



Verwijder de beschermende afdekking en beweeg het voedsel met vlotte bewegingen heen en weer over de rasp.

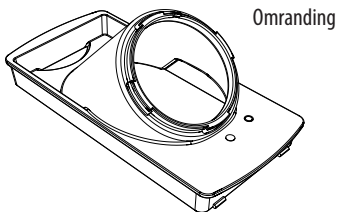
4.5 Tips en trucs

AANWIJZING: De opvangbak is niet geschikt om citrusvruchten in te bewaren. Deze kunnen het oppervlak van de bak aantasten. De functionaliteit van de bak wordt er echter niet door beperkt.

- Het snijgoed kunt u in de opvangbak bewaren als u deze afsluit met het praktische vershouddeksel. De opvangbak kan zo als vershoudbak gebruikt worden.
- Om blokjes te snijden legt u de levensmiddelen plat op het snijvlak. Voor een aardappelsoep kunt u de aardappelen bijvoorbeeld eerst in plakken snijden. U kunt meerdere plakken op elkaar leggen om vervolgens de blokjes te snijden. Dit is ook mogelijk met bijvoorbeeld komkommers of courgette enz.
- Om staafjes te snijden, zoals voor frietjes, legt u de aardappels achter elkaar met de korte kant op het snijvlak. Aandrukken met het snijrooster, zodat ze niet meer kunnen verschuiven. Op deze manier kunt u ook lekkere frites snijden van bijvoorbeeld komkommer of appels om te dippen. Kunt u een levensmiddel niet licht aandrukken, dan is het NIET geschikt voor deze manier van snijden.
- Leg het levensmiddel met de aangesneden kant op het gewenste snijvlak.
- Makkelijk snijden met de juiste techniek: Plaats uw goede hand (links voor linkshandigen, rechts voor rechtshandigen) op het bovenste gedeelte van het snijdeksel. Leg de andere hand midden op het deksel. Druk het deksel nu in één keer krachtig naar beneden.
- Dompel de mesjes voor gebruik onder in water. Vochtige messen snijden eenvoudiger en vereisen minder kracht. Tijdens het snijden blijven de messen vochtig door het vocht van het snijgoed.

5 Nicer Julietti

5.1 Productonderdelen



Omranding



Spiraalinzetstuk met Julietti mesje



Spiraalinzetstuk met glad mesje

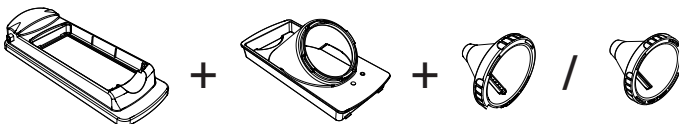
5.2 In elkaar zetten/Gebruik

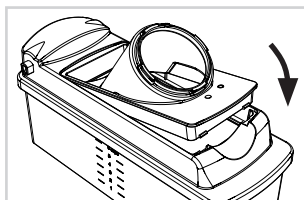


LET OP!

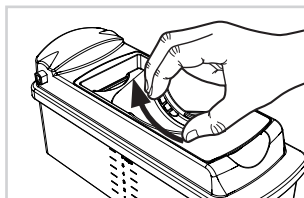
Kans op snijwonden!

De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.

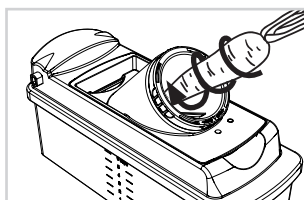




Plaats het onderste gedeelte op de opvangbak en klik hem hoorbaar vast. Plaats het frame daarna in het onderste snijgedeelte en klik het vast.



Plaats de spiraalinzetstuk in het frame en draai hem met de klok mee tot hij vastklikt. Zorg ervoor, dat het mes na het plaatsen naar beneden gericht is (let daarvoor ook op de markeringen op de houder en de spiraalinzetstuk).



Steek de groente in de spiraalinzetstuk en druk deze voorzichtig met de klok mee naar beneden.

6 Onderhoud en reiniging



LET OP!

Kans op snijwonden door de scherpe messen!

Raak de mesjes niet met uw handen aan. Pak de accessoires uitsluitend vast aan het kunststof gedeelte.



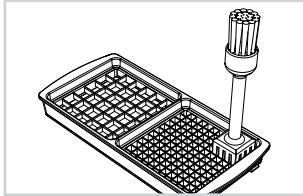
LET OP!

Maak het product meteen na gebruik schoon om schimmels geen kans te geven.

- Haal het product uit elkaar voordat u het reinigt.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads.
- Alle onderdelen zonder messen kunnen in de bovenste korf van de vaatwasmachine worden gereinigd. Kies een delicaat programma of een standaardprogramma. Vermijd programma's met hoge temperaturen (bijvoorbeeld ontsmetten, intensief programma).
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u deze opbergt.
- We raden aan om alle onderdelen (mesinzetstukken, schaafinzetstuk en raspinzetstukken) met de hand te reinigen om de kwaliteit en de scherpte zo lang mogelijk te behouden.

AANWIJZING: De kunststof onderdelen kunnen door sommige groente- en fruitsoorten verkleuren (bijv. rode biet). Vaak reinigen in de vaatwasmachine kan de transparante eigenschappen van het materiaal aantasten. Dit is normaal en vormt geen enkel probleem voor verder gebruik.

Reinigen van de mesinzetstukken



Zorg ervoor dat uw handen bij het schoonmaken niet in aanraking komen met de mesjes.

Wanneer er resten van levensmiddelen tussen de mesjes blijven zitten, draait u het mesinzetstuk met de scherpe kant naar beneden en verwijdt u de levensmiddelresten voorzichtig met een reinigingskwastje of afwasborstel.

Zelfreinigende functie



Druk op de 'push'-knop bovenop het bovenste gedeelte van het snijdeksel om de geïntegreerde fritessnijder te reinigen. Het geïntegreerde reinigingsrooster wordt automatisch naar beneden gedrukt en verwijdt zelfs de allerkleinste levensmiddelenresten uit de fritessnijder.

Hiervoor dient het deksel geopend te zijn. Om de zelfreinigende functie in gesloten toestand te gebruiken, mogen er zich geen inzetstukken in het frame bevinden.

7 Afvoeren

Indien het apparaat en/of de accessoires niet meer gebruikt kunnen worden, dient u deze bij het huishoudelijk afval af te voeren. Het kan met het normale huisvuil meegegeven worden.

Het verpakkingsmateriaal kan gerecycled worden. Lever het afval van de verpakking met het oog op het milieu gescheiden in.

Indice

1 AVVERTENZE E INDICAZIONI DI SICUREZZA	58
1.1 Uso previsto	59
1.2 Indicazioni di sicurezza	59
2 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	60
3 Componenti del prodotto	61
4 Nicer Dicer Plus – Inserti lama, inserto per affettare e inserti grattugia	63
4.1 Assemblaggio	63
4.2 Uso degli inserti lama	64
4.3 Utilizzo dell'inserto per affettare	67
4.4 Uso degli inserti grattugia	68
4.5 Trucchi e suggerimenti	69
5 Nicer Julietti	69
5.1 Componenti del prodotto	69
5.2 Assemblaggio/Utilizzo	69
6 Cura e pulizia	70
7 Smaltimento	71

Si prega di leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso.

Ai fini della sicurezza propria e di terzi, prestare attenzione in particolare al capitolo relativo alle indicazioni di sicurezza e alle avvertenze contenute nel documento.

Conservare queste Istruzioni per l'uso per successive consultazioni. Cedere a terzi il prodotto sempre e solo insieme alle presenti istruzioni per l'uso.

Le immagini presenti in queste istruzioni per l'uso sono concepite per la rappresentazione schematica di un utilizzo corretto. Possono differire nei dettagli dal prodotto originale.

1 AVVERTENZE E INDICAZIONI DI SICUREZZA

Significato dei simboli utilizzati



ATTENZIONE!

Se le presenti indicazioni non vengono rispettate, sussiste il rischio di lesioni.



AVVISO!

Possono verificarsi danni materiali.

1.1 Uso previsto

- Impiegare il prodotto solo per tagliare alimenti.
- Impiegare il prodotto solo per usi domestici. Non è adatto all'utilizzo commerciale o industriale.
- Il prodotto non è adatto per:
 - Sminuzzare generi alimentari congelati
 - Sminuzzare noccioli, semi, ecc.
 - Sminuzzare ossi o altri componenti di generi alimentari non commestibili
- Gli accessori non sono adatti per l'utilizzo nel microonde o nel forno.
- Il prodotto non è destinato all'uso da parte di persone, adulti o bambini, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con insufficiente esperienza pratica con attrezzi da cucina, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o che non abbiano ricevuto da essa istruzioni inequivocabili su come utilizzare il prodotto.
- Utilizzare il prodotto esclusivamente come descritto nelle istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è considerato uso improprio.

1.2 Indicazioni di sicurezza

PERICOLO DI LESIONE CON LAME AFFILATE

- Le lame sono molto taglienti! Afferrare sempre la parte in plastica degli accessori e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo. Usare il prodotto con prudenza.
- Assicurarsi che le lame non entrino mai in contatto con mani, capelli, abiti larghi o altri oggetti.
- Tagliare l'alimento esclusivamente premendo il coperchio. Non provare in nessun caso a fare pressione con le dita sull'alimento utilizzando il coltello.
- Utilizzare una spazzola o un attrezzo simile per rimuovere i residui di alimenti dal coltello o dalle lame.

UTILIZZO CORRETTO DEL PRODOTTO

- Disporre il prodotto sempre su una superficie asciutta, pulita, piana e stabile.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle fonti di calore (ad es. piastre elettriche o forni) e da fiamme libere per evitare di danneggiare il prodotto.
- Controllare eventuali danni sul prodotto prima di ogni utilizzo. Non utilizzare prodotti o accessori danneggiati.
- Non apportare trasformazioni, riparazioni o modifiche di propria iniziativa al prodotto.
- Per evitare di danneggiare il prodotto e aumentare i rischi di lesioni, utilizzarlo solo con gli accessori originali.
- Fare attenzione a non tagliare con gli inserti lama gli alimenti troppo duri come carote, zucche non sbucciate o simili. Occorre rimuovere semi e noccioli prima della lavorazione e sbucciare l'alimento se necessario.

2 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

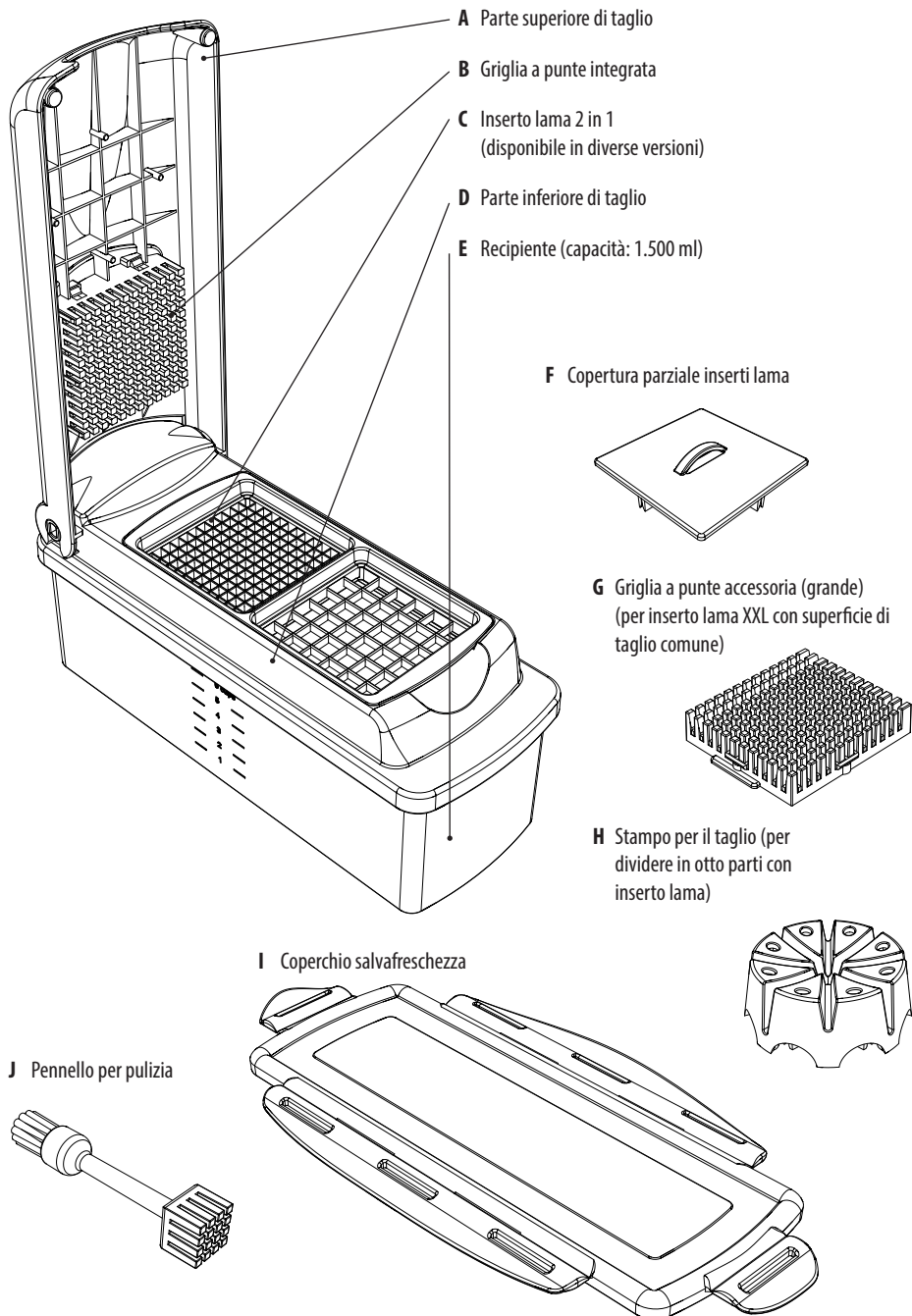


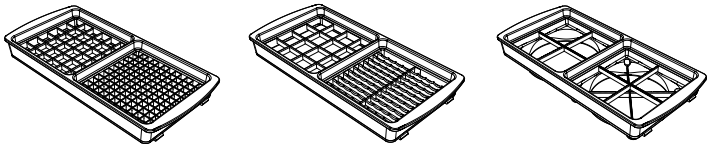
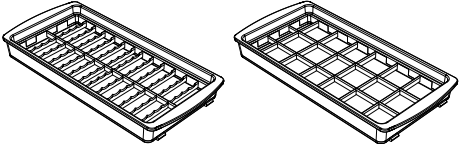
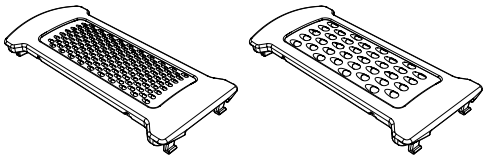
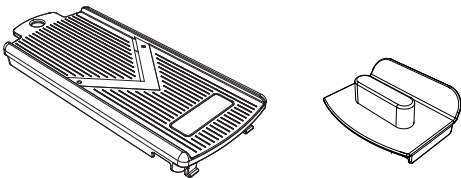
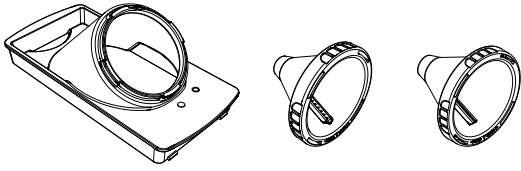
ATTENZIONE!

Pericolo di soffocamento causato dalla pellicola o dai sacchetti di plastica!
Tenere i bambini e gli animali lontani dal materiale di imballaggio.

- **Controllare** che il set sia completo e che non abbia subito danni durante il trasporto. La dotazione del set che avete acquistato è indicata sulla confezione o sull'inserto allegato separatamente.
- **Rimuovere** il materiale da imballaggio ed eventualmente le etichette applicate sul prodotto come protezione durante il trasporto o a scopo pubblicitario.
- **Pulire** tutte le parti prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, per rimuovere eventuali residui di produzione (vedi anche: Cura e pulizia).

3 Componenti del prodotto



Inserti lama	 6 x 6/12 x 12 mm 6 x 36/18 x 18 mm quarto/ottavo
Inserti lama XXL	 12 x 36 mm 24 x 24 mm
Inserti grattugia	 a taglio fine a taglio grosso
Inserto per affettare	 Affettaverdure Proteggi Dita
Nicer Julietti	 Inserto Telaio Inserto a spirale con lama Julietti Inserto a spirale con lama liscia

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono considerati tutti gli accessori disponibili del prodotto. La dotazione del set che avete acquistato è indicata sulla confezione o sull'inserto allegato separatamente. È ovviamente possibile acquistare in un secondo momento le parti non contenute nel set.

4 Nicer Dicer Plus – Inserti lama, inserto per affettare e inserti grattugia

4.1 Assemblaggio

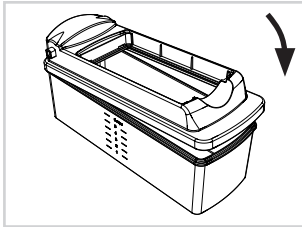


ATTENZIONE!

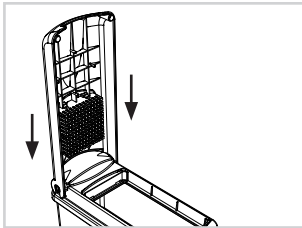
Pericolo di lesioni da taglio!

Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre le parti in plastica e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.

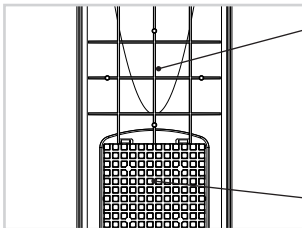
Conservare il prodotto lontano dalla portata dei bambini e degli animali.



Mettere la parte inferiore di taglio sul recipiente e inserire in posizione con uno scatto.



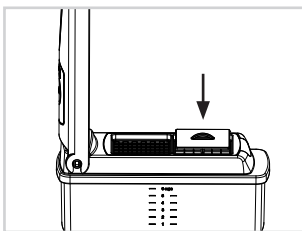
Inserire la parte superiore di taglio posizionandola a 90° (verticalmente) sulla parte inferiore di taglio negli appositi supporti laterali.



Puntoni per il fissaggio dei punzoni di taglio aggiuntivi.

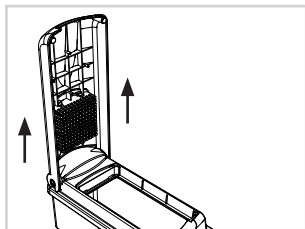
Griglia a punte integrata con griglia di pulizia automatica (non può essere rimossa).

Copertura parziale inserti lama



Grazie alla copertura parziale è possibile coprire la superfici di taglio esterna. In questo modo si proteggono le lame e si riduce il rischio di tagli.

Rimozione della parte superiore di taglio



Possibile solo in posizione verticale (90°) della parte superiore di taglio.

Per togliere la parte superiore di taglio, portarla in posizione verticale e tirare verso l'alto, mentre l'altra mano tiene ferma la parte inferiore di taglio.

4.2 Uso degli inserti lama

Preparazione degli alimenti

- Lavare l'alimento ed eliminare i ceppi, i semi o i noccioli e, se necessario, la buccia. Tagliare l'alimento a pezzi piccoli, di dimensioni adatte alla superficie di taglio utilizzata, in modo tale da avere su tutti e quattro i lati una distanza sufficiente fra l'alimento e il telaio dell'inserto lama.
- Posizionare l'alimento con il lato spuntato sulla superficie di taglio desiderata.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni da taglio.

Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre le parti in plastica e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.

Tagliare l'alimento esclusivamente premendo il coperchio. Non provare in nessun caso a fare pressione con le dita sull'alimento utilizzando il coltello.



AVVISO!

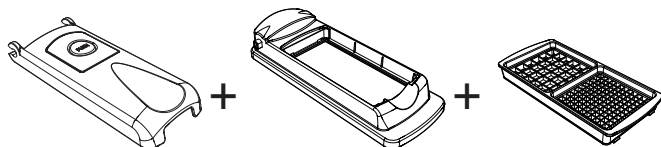
Se non fosse possibile chiudere la parte superiore di taglio con un unico gesto, **NON** continuare a spingere con forza, poiché si rischia di danneggiare il prodotto. Qualora l'alimento da tagliare si fosse attaccato alle lame, per rimuoverlo voltare l'inserto lama (sul lato non tagliente) ed estrarre con cautela l'alimento da tagliare. Per rimuovere resti di cibo dalle lame, procedere nello stesso modo e rimuovere i resti con l'ausilio di una spazzola per stoviglie.

Non tagliare con gli inserti della lama gli alimenti troppo duri come carote, zucche non sbucciate o simili. Occorre rimuovere semi e noccioli prima della lavorazione e sbucciare l'alimento se necessario.

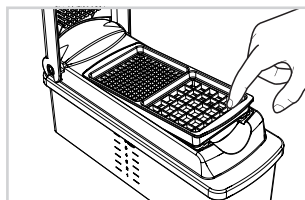
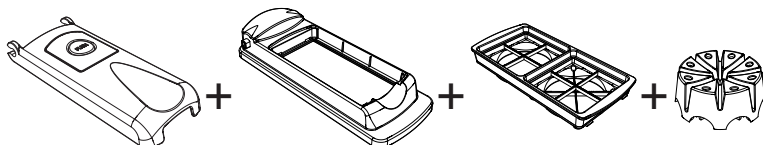
Leggere il paragrafo "Assemblaggio" prima dell'utilizzo. Utilizzare il prodotto solo se è stato correttamente assemblato.

Utilizzo dell'inserto lama 2 in 1

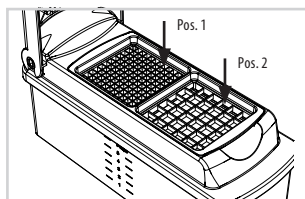
Bastoncini/cubetti



Quarto/ottavo

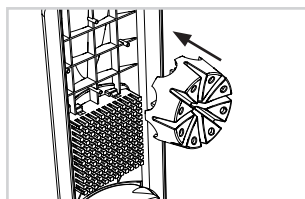


Inserire l'inserto lama desiderato. L'inserto deve scattare in posizione. Assicurarsi di non toccare le lame con le mani.



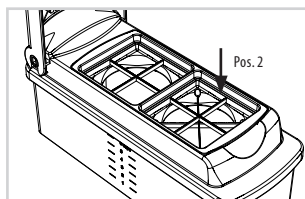
Inserire sempre l'inserto lama in maniera tale che la superfici di taglio desiderata si trovi nella Posizione 1.

ECCEZIONE: Tagliare in otto parti (vedi punto successivo).



Tagliare in otto parti

Premere con forza il supporto a croce sul lato posteriore dell'elemento per il stampo per il taglio in otto parti nelle scanalature all'interno della parte superiore di taglio.



Inserire quindi l'inserto lama in quarto/ottavo parte inferiore di taglio, in maniera tale che la superfici di taglio in otto parti pezzi si trovi in Posizione 2.



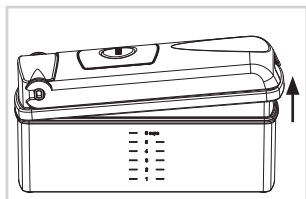
ATTENZIONE!

Il stampo per il taglio in otto parti potrà essere utilizzato solo con l'inserto lama in quarto/ottavo pezzi. NON è consentito l'uso del punzone nel caso in cui si utilizzi un altro inserto lama; tale elemento dovrà essere rimosso prima dell'uso.

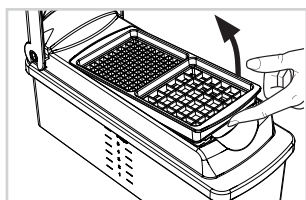
NOTA: Per pezzi grandi o pezzi da tagliare di costa, premere leggermente l'alimento da tagliare con l'aiuto della parte superiore di taglio in modo tale che non possa scivolare. Se non si riesce a premere facilmente un alimento, vuol dire che questo alimento NON è adatto a essere tagliato in questo modo.



Gli alimenti da tagliare devono essere collocati sulla superfici di taglio corrispondente. Premere con slancio, in un unico gesto, la parte superiore di taglio con entrambe le mani. L'alimento viene premuto con le lame e raccolto automaticamente nel recipiente.

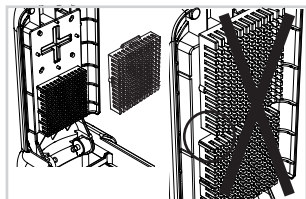
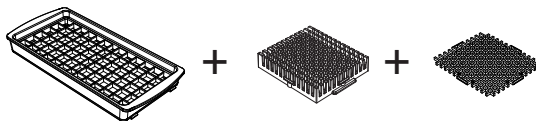


Per svuotare il recipiente, sollevare e rimuovere con una mano il coperchio di taglio completo (parte superiore e inferiore di taglio) sul lato chiuso. Fissare il recipiente con l'altra mano.



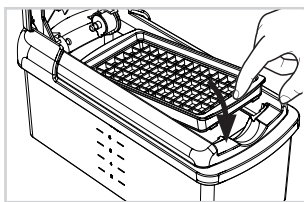
Per rimuovere l'inserto lama, aprire la parte superiore di taglio ed estrarre accuratamente l'inserto lama utilizzando l'impugnatura infossata.

Utilizzo dell'inserto lama XXL



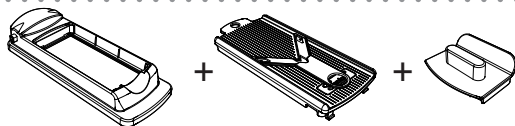
Inserire la griglia di spine (rettangolare) con la griglia di pulizia allegata nella sezione di taglio superiore.

Fra le due griglie a punta non c'è alcuna fessura, ma si forma una superficie continua, analogamente all'inserto lama XXL. Fare attenzione a non inserire la griglia a punta a rovescio.



Inserire l'inserto lama desiderato. L'inserto deve scattare in posizione. Assicurarsi di non toccare le lame con le mani. L'altro procedimento è analogo al taglio con gli inserti lama 2 in 1 (vedi ultimo paragrafo).

4.3 Utilizzo dell'inserto per affettare



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni da taglio!

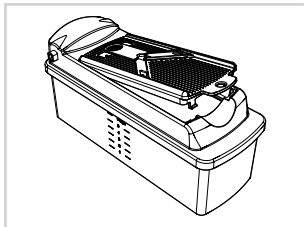
Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre e solo la parte in plastica degli accessori e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.

Quando non si utilizza il prodotto, fissare SEMPRE la custodia protettiva sulla lama V.

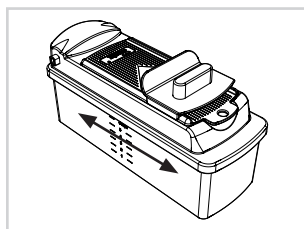


ATTENZIONE!

Posizionare il proteggi dita in maniera tale che copra l'intera larghezza dell'inserto per affettare e sul lato dello stesso si collochi sull'elemento inferiore di taglio; in caso contrario possono verificarsi danni al materiale.

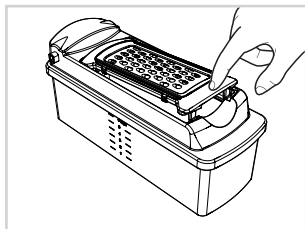
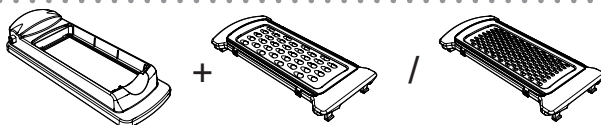


Inserire l'inserto per affettare nella parte inferiore. L'inserto deve scattare in posizione facendo clic.



Rimuovere con attenzione la protezione lama e fare scorrere il cibo con movimenti rapidi lungo la lama a V. Per evitare di tagliarsi, usare sempre la proteggi dita.

4.4 Uso degli inserti grattugia



Inserire l'inserto per grattugia nella parte inferiore. L'inserto grattugia deve scattare in posizione.



Rimuovere il coperchio di protezione e fare scorrere il cibo con movimenti rapidi lungo la grattugia.

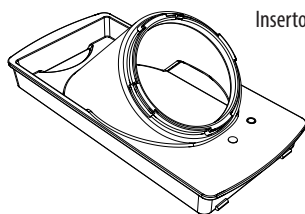
4.5 Trucchi e suggerimenti

NOTA: Il recipiente non è adatto per la conservazione di agrumi. Questi possono portare a una trasformazione superficiale del contenitore. Tuttavia, il funzionamento non viene compromesso.

- Per la conservazione è possibile chiudere il recipiente con il pratico coperchio salvafreschezza. In tal modo, il recipiente può essere utilizzato come contenitore salvafreschezza.
- Per tagliare un alimento a cubetti, posizionarlo in modo piano sulla superficie di taglio. Per un minestrone di patate ad es. tagliare prima le patate a fette. Per tagliare le patate a cubetti, sovrapporre più fette contemporaneamente sulla lama. Procedere nello stesso modo anche con cetrioli per insalata, zucchine, ecc.
- Per tagliare un alimento a bastoncino, come ad es. per le patatine fritte, posizionare le patate di taglio una accanto all'altra sull'inserto lama. Premere con la parte superiore di taglio, in modo che non possano più scivolare. Allo stesso modo è possibile tagliare squisiti bastoncini di cetriolo, mela, ecc, per inzupparli poi in salsette. Se non si riesce a premere facilmente un alimento, vuol dire che questo alimento NON è adatto a essere tagliato in questo modo.
- Posizionare l'alimento con il lato spuntato sulla superficie di taglio desiderata.
- Tagliare facilmente con la tecnica giusta: appoggiare la mano più forte (per le persone mancine la mano sinistra, per i destrimani la mano destra) sulla parte esterna della parte superiore di taglio, tenendo la mano più debole al centro della parte superiore di taglio. Adesso, premere verso il basso con slancio in un unico gesto.
- Prima di utilizzare gli inserti lama, immergerli in acqua. I coltelli inumiditi tagliano più facilmente e necessitano di meno forza. Durante il processo di taglio, l'alimento che si sta tagliando aiuta a mantenere le lame inumidite.

5 Nicer Julietti

5.1 Componenti del prodotto



Inserto Telaio



Inserto a spirale con
lama Julietti



Inserto a spirale con
lama liscia

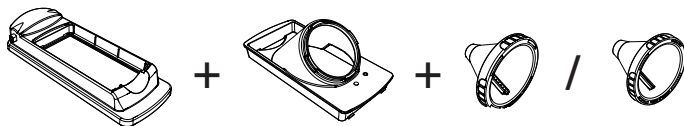
5.2 Assemblaggio/Utilizzo

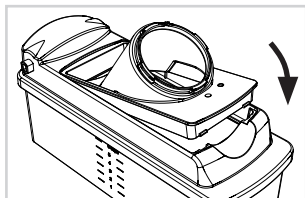


ATTENZIONE!

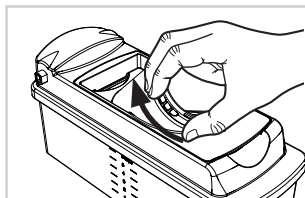
Pericolo di lesioni da taglio!

Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre e solo la parte in plastica degli accessori e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.

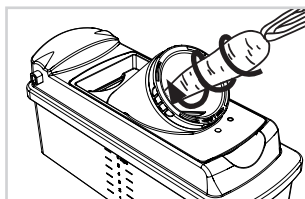




Mettere la parte inferiore di taglio sul recipiente e inserire in posizione con uno scatto. Dopodiché, inserire e far scattare in posizione il telaio nella parte inferiore di taglio.



A questo punto, inserire nel telaio l'inserto per spirali desiderato e girare in senso orario finché non scatta in posizione. Assicurarsi che dopo l'inserimento la lama mostri verso il basso in direzione del recipiente (prestare attenzione anche alle marcature sul telaio e sull'inserto per spirali).



Inserire la verdura nell'inserto per spirali e, con una leggera pressione, girare in senso orario.

6 Cura e pulizia



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni da taglio con le lame taglienti!

Non toccare mai le lame con le mani. Afferrare gli inserti sempre e solo sulla parte in plastica.



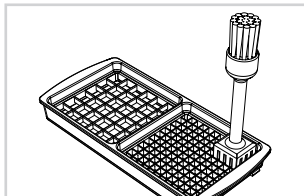
AVVISO!

Pulire il prodotto subito dopo l'utilizzo per prevenire la formazione di germi e muffa.

- Smontare il prodotto prima di pulirlo.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi oppure tamponi di pulizia.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di riporle.
- Si consiglia di pulire a mano tutte le parti, le lame e il coltello contenuti all'interno (ad es. inserti lama, affettaverdure, grattugia) per conservarne la qualità e il filo.

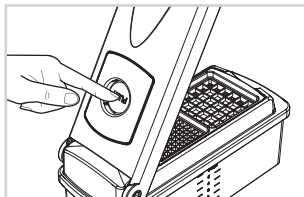
NOTA: È possibile che qualche tipo di verdura e di frutta tinga le parti di plastica (ad es. la barbabietola rossa). La pulizia frequente del recipiente nella lavastoviglie può compromettere la trasparenza del materiale. Questo è normale e non comporta rischi e inoltre non costituisce alcuna limitazione delle caratteristiche funzionali.

Pulizia degli inserti lama



Durante il lavaggio, non toccare il lato tagliente delle lame con le mani. Se tra le lame vi sono resti di alimenti, ruotare l'inserto lama con il lato tagliente verso il basso ed eliminarli con cautela servendosi del pennello o di una spazzola lavapiatti.

Funzione autopulente



Per la pulizia della griglia a punte integrata premere il tasto "PUSH" sul lato superiore della parte superiore di taglio. La griglia di pulizia integrata viene automaticamente spinta verso il basso e rimuove persino i più piccoli residui alimentari dalla griglia a punte.

Durante l'operazione, il coperchio deve essere aperto. Se l'autopulizia viene eseguita con il coperchio, l'inserto lama non deve trovarsi nel telaio.

7 Smaltimento

Nel caso in cui non possano più essere usati, il prodotto e/o gli accessori devono essere smaltiti nei rifiuti domestici privati. L'impresa comunale addetta alla raccolta dei rifiuti provvederà al loro smaltimento.

Il materiale di imballaggio è riutilizzabile. Smaltire l'imballaggio in modo ecologico ed eseguire la raccolta di rifiuti riciclabili.

Índice

1 INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS	72
1.1 Uso apropiado	73
1.2 Indicaciones de seguridad	73
2 Antes del primer uso	74
3 Componentes del producto	75
4 Nicer Dicer Plus – Módulos de corte, rebanador y módulos de rallar	77
4.1 Montaje	77
4.2 Uso de los módulos de corte	78
4.3 Uso del rebanador	81
4.4 Empleo de los módulos de rallar	82
4.5 Consejos y trucos	83
5 Nicer Julietti	83
5.1 Componentes del producto	83
5.2 Montaje/Uso	83
6 Conservación y limpieza	84
7 Retirada del producto	85

Por favor, tómese un tiempo para leer detenidamente estas instrucciones de uso.

Por su seguridad y la de terceros, tenga en cuenta especialmente el capítulo «Indicaciones de seguridad» y las advertencias contenidas en este documento.

Conserve estas instrucciones de uso para posteriores consultas. Entregue este producto a un tercero siempre junto con estas instrucciones de uso.

Las ilustraciones de este manual están destinadas a ilustrar esquemáticamente la forma de uso correcta. Las ilustraciones pueden diferir en algunos detalles de los productos originales.

1 INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

Significado de los símbolos empleados



¡PRECAUCIÓN!

Puede sufrir lesiones si no sigue estas instrucciones.



¡ATENCIÓN!

Puede causar daños materiales.

1.1 Uso apropiado

- El producto está destinado a trocear alimentos.
- El producto está indicado únicamente para su uso en el hogar. No es apto para su uso comercial o industrial.
- El producto no es apto para:
 - trocear alimentos congelados
 - trocear piedras, huesos, etc.
 - triturar huesos u otros componentes no comestibles de los alimentos
- Los accesorios no se deben utilizar en el microondas ni en el horno.
- El producto no está concebido para que lo utilicen personas, tanto adultos como niños, con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con una experiencia práctica deficiente con respecto al uso de utensilios de hogar, a no ser que sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que unmissberstereciban de su parte instrucciones inequívocas sobre cómo usar el producto.
- Emplee el producto solamente tal y como se describe en las instrucciones de uso. Cualquier otro uso se considera uso indebido.

1.2 Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE LESIONES POR CUCHILLAS AFILADAS

- ¡Las cuchillas están muy afiladas! Coja los accesorios siempre por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo. Tenga cuidado al usar el producto.
- Las manos, pelo, la ropa suelta o cualquier otro objeto no deberán entrar nunca en contacto con las cuchillas.
- Corte los alimentos únicamente empujando la tapa hacia abajo. Bajo ninguna circunstancia intente empujar los alimentos con los dedos a través de los módulos de corte.
- Utilice un cepillo para fregar o un instrumento similar para eliminar los residuos de alimentos de los módulos de corte o de las cuchillas.

MANEJO ADECUADO DEL PRODUCTO

- Coloque el producto siempre sobre una superficie seca, limpia, plana y estable.
- Mantenga una distancia respecto a fuentes de calor (por ejemplo, placas y horno) y a las llamas para evitar daños en el producto.
- Compruebe que el producto no esté dañado antes de cada uso. No utilice un producto dañado o accesorios dañados.
- No lleve a cabo ninguna modificación o reparación no autorizada en el producto.
- Utilice el producto solo con los accesorios originales ya que, en caso contrario, podría dañarlo o aumentar la posibilidad de lesiones.
- Tenga en cuenta que no pueden cortarse alimentos muy duros, tales como zanahorias, calabazas sin pelar o similares en los módulos de corte. Debe retirar las pepitas y huesos antes del procesamiento y la comida debe pelarse en caso necesario.

2 Antes del primer uso



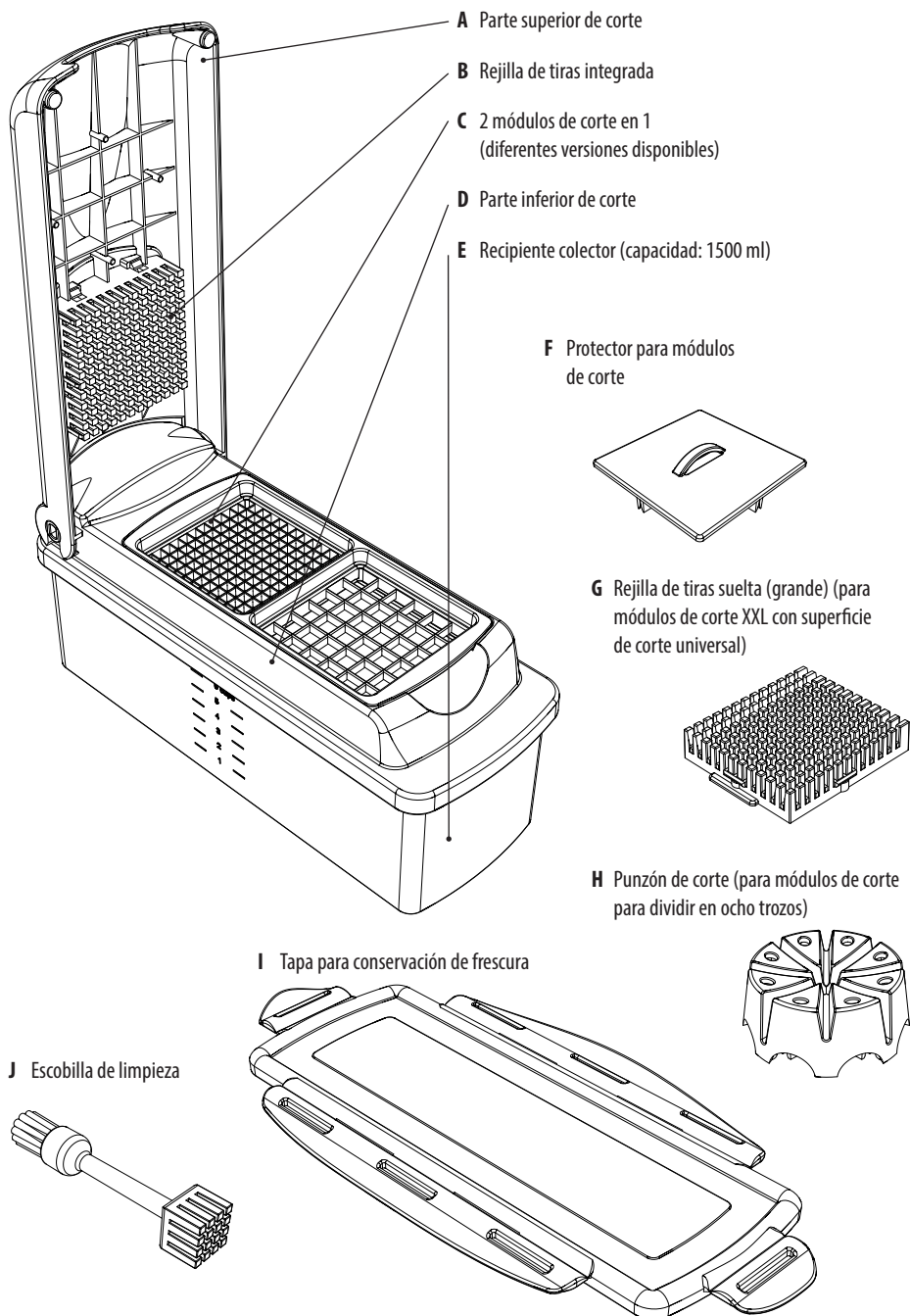
¡PRECAUCIÓN!

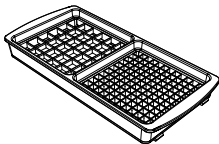
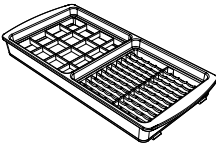
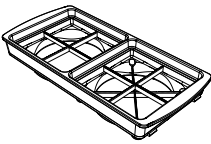
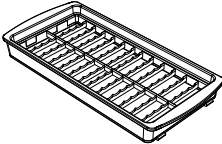
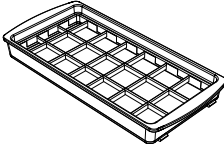
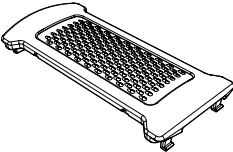
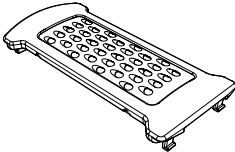
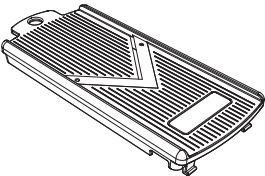
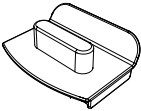
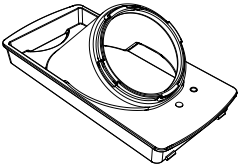
¡Peligro de asfixia por films y bolsas de plástico!

Mantenga a los niños y animales lejos del material de embalaje.

- **Compruebe** que el kit esté completo y no haya sufrido daños durante el transporte. Puede encontrar todos los accesorios que contiene el kit que ha adquirido en el paquete o el folleto separado.
- **Retire** el material de embalaje, así como las etiquetas ubicadas en el producto que se utilizan para protegerlo durante el transporte o para publicidad.
- **Limpie** todas las piezas antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de protección (véase también: Conservación y limpieza).

3 Componentes del producto



Módulos de corte	   6 x 6/12 x 12 mm 6 x 36/18 x 18 mm Dividir en cuatro u ocho trozos
Módulo de corte XXL	  12 x 36 mm 24 x 24 mm
Módulos de rallar	  fino grueso
Rebanador	  Cortadores Soporte de alimentos
Nicer Julietti	   Marco Módulo espiral con Julietti hoja Módulo espiral con hoja lisa

En estas instrucciones de uso se han tenido en cuenta todos los accesorios disponibles del producto. Puede encontrar todos los accesorios que contiene el kit que ha adquirido en el paquete o el folleto separado. Por supuesto, puede adquirir partes no incluidas en su kit posteriormente.

4 Nicer Dicer Plus – Módulos de corte, rebanador y módulos de rallar

4.1 Montaje

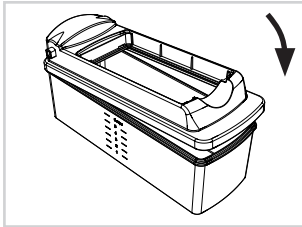


¡PRECAUCIÓN!

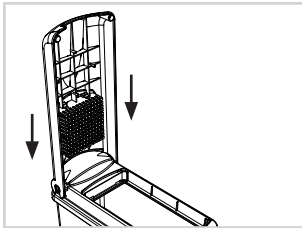
¡Riesgo de lesiones por cortes!

Las cuchillas están muy afiladas. Coja las piezas siempre por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo.

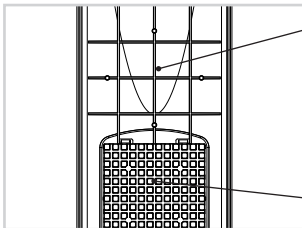
Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y animales.



Coloque la parte inferior de corte en el recipiente colector y encájela de forma audible.



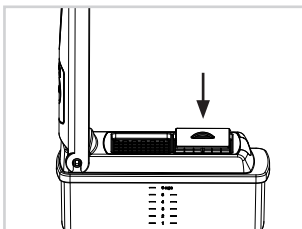
Coloque la parte superior de corte en posición de 90° (vertical) sobre la parte inferior de corte en los soportes laterales previstos para ello.



Puntales para fijar los punzones de corte adicionales.

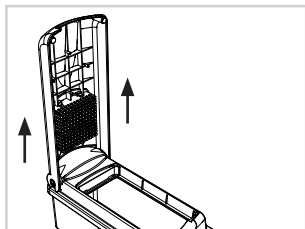
Rejilla de tiras integrada con reja de limpieza automática (no se puede quitar).

Protector para módulos de corte



Con el protector se puede cubrir la superficie de corte exterior. Esto protege las cuchillas y reduce el peligro de lesiones.

Quitar la parte superior de corte



Solo es posible en posición vertical (90°) en la parte superior de corte.

Para quitar, colocar la parte superior de corte en posición vertical y tirar hacia arriba, mientras la otra mano sujeta la parte inferior de corte.

4.2 Uso de los módulos de corte

Preparación de alimentos

- Lave los alimentos y elimine bases de tallos, huesos o pepitas y, si es necesario, pieles. Debe cortar los alimentos en trozos pequeños para adecuarlos a la superficie de corte, de tal forma que haya espacio suficiente a los cuatro lados entre los alimentos y el marco del módulo de corte.
- Coloque los alimentos por la parte cortada sobre la superficie de corte deseada.



¡PRECAUCIÓN!

Peligro de lesiones por cortes.

Las cuchillas están muy afiladas. Coja las piezas siempre por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo.

Corte los alimentos únicamente empujando la tapa hacia abajo. Bajo ninguna circunstancia intente empujar los alimentos con los dedos a través de los módulos de corte.



¡ATENCIÓN!

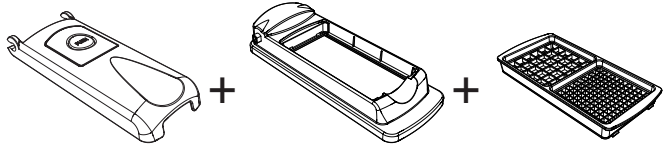
Si no puede cerrar la parte superior de corte de una vez, NO presione con fuerza. Esto podría dañar el producto. Si el alimento que se quiere cortar se engancha en las cuchillas, retírelo girando el módulo de corte (sobre la superficie no afilada) y separe el alimento con cuidado. Para retirar los restos de alimentos de las cuchillas, proceda igualmente y limpie los restos con la ayuda de un cepillo para fregar.

No deben cortarse alimentos muy duros, tales como zanahorias, calabazas sin pelar o similares con los módulos de corte. Debe retirar las pepitas y huesos antes del procesamiento y la comida debe pelarse en caso necesario.

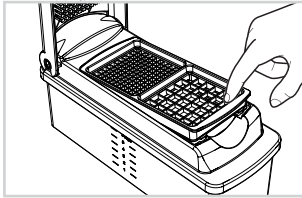
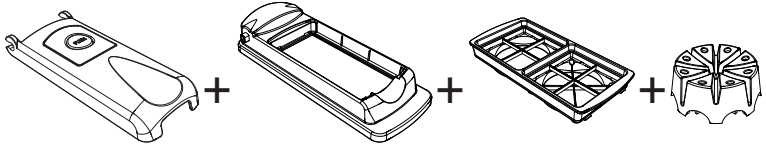
Antes del uso, lea el apartado «Montaje». Utilice el producto solamente si está montado correctamente.

Uso de los módulos de corte 2 en 1

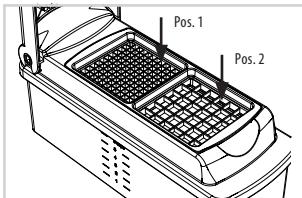
bastones/dados



Dividir en cuatro
u ocho trozos

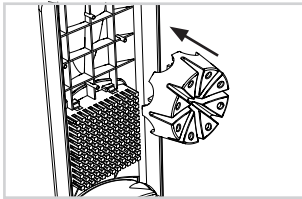


Coloque el módulo de corte que desee. El módulo tiene que encajar de forma audible. Asegúrese de no tocar las cuchillas con las manos.



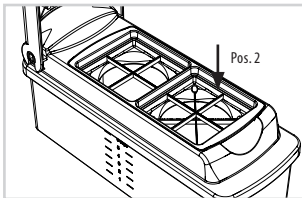
Colocar el módulo de corte siempre de manera que la superficie de corte deseada esté en la posición 1.

EXCEPCIÓN: Cortar en ocho trozos (ver a continuación).



Cortar en ocho trozos

Encajar el soporte con forma de cruz situado en la parte posterior del punzón de corte para dividir en ocho trozos con firmeza en las ranuras del interior de la parte superior de corte.



Colocar módulo de corte para cuatro/ ocho trozos en la parte inferior de corte, de manera que la superficie de corte para ocho trozos quede en la posición 2.



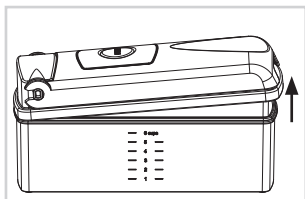
¡ATENCIÓN!

El punzón de corte solo se puede utilizar con el módulo de corte para cuatro/ ocho trozos. Si utiliza un módulo de corte diferente, NO puede utilizar el punzón de corte. Deberá retirarlo antes del uso.

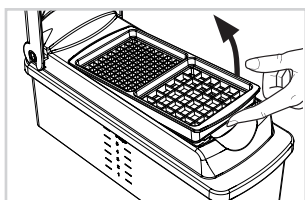
AVISO: Para trozos grandes o para aquellos que deben ser cortados verticalmente, sujete el alimento a cortar con la ayuda de la parte superior de las cuchillas para que no se deslice. Si hay un alimento que no se puede presionar fácilmente, el alimento NO es apropiado para este modo de corte.



Colocar sobre la superficie de corte correspondiente el alimento que vaya a cortar. Apriete la parte superior de corte con ambas manos fuertemente y de una vez. El alimento se presiona con las cuchillas y se recoge automáticamente en el recipiente colector.

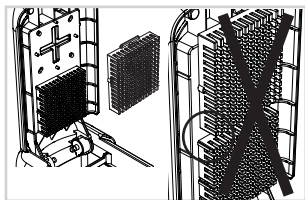
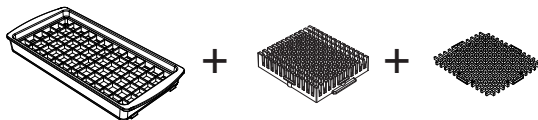


Para vaciar el recipiente colector, levante y quite simplemente con una mano la tapa de corte por completo (la parte superior e inferior de corte) del lado cerrado. Fije el recipiente colector con la otra mano.



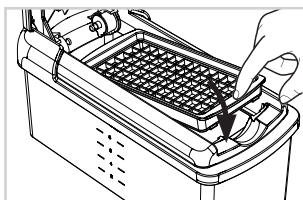
Para quitar el módulo de corte, abra la parte superior de corte y saque el módulo de corte con cuidado usando los asideros.

Uso de los módulos de corte XXL



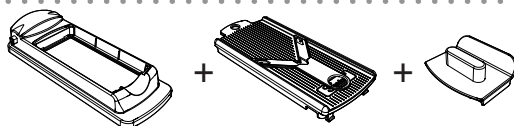
Inserte la rejilla de pasadores (rectangular) con la rejilla de limpieza adjunta en la sección de corte superior.

Entre las dos rejillas de tiras no hay ninguna fisura, sino que hay una superficie continua, de forma análoga al módulo de corte XXL. Asegúrese de no colocar la rejilla de tiras al revés.



Coloque el módulo de corte que desee. El módulo tiene que encajar de forma audible. Asegúrese de no tocar las cuchillas con las manos. El siguiente procedimiento es igual que cortar con los módulos de corte 2 en 1 (véase el último apartado).

4.3 Uso del rebanador



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de lesiones por cortes!

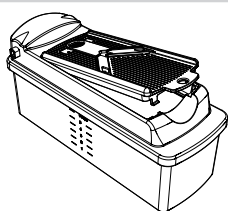
Las cuchillas están muy afiladas. Coja los accesorios solo por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo.

Si no está utilizando la cuchilla, coloque SIEMPRE la protección en la cuchilla en forma de V.

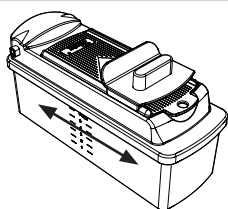


¡ATENCIÓN!

Colocar el soporte de alimentos de manera que cubra todo el ancho de la cuchilla y al mismo tiempo encaje al lado de esta la parte inferior de corte, de lo contrario podrían causarse daños materiales.

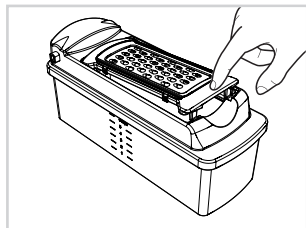
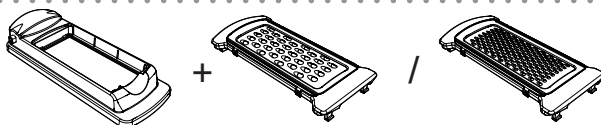


Colocar el rebanador en la parte inferior de corte. El rebanador debe encajar de forma audible.



Retirar el protección en la cuchilla con cuidado y deslizar el alimento con movimientos rápidos sobre la cuchilla en forma de V. Para protegerse de los cortes, utilice siempre el soporte de alimentos.

4.4 Empleo de los módulos de rallar



Colocar el módulo de rallar deseado en la parte inferior de corte. El módulo de rallar debe encajar de forma audible.



Retirar el protector y deslizar el alimento con movimientos rápidos sobre el rallador.

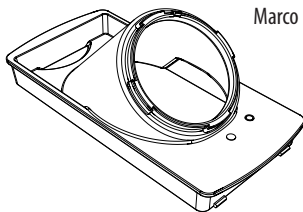
4.5 Consejos y trucos

AVISO: El recipiente colector no es apropiado para almacenar cítricos. Estos pueden producir cambios superficiales del recipiente. No obstante, el funcionamiento no se verá afectado.

- Para el almacenamiento, puede cerrar el recipiente colector con la práctica tapa para la conservación de la frescura. De esta forma, el recipiente colector también se puede utilizar para la conservación de la frescura.
- Para cortar en dados, coloque el alimento de forma plana en la superficie de corte. Por ejemplo, para una sopa de patatas, corte en primer lugar las patatas en rodajas. Para cortar en dados, coloque varias rebanadas una encima de la otra sobre la cuchilla. Así también puede procesar pepinos, calabacines, etc.
- Para cortar bastones, como, p. ej., patatas fritas, coloque las patatas una tras otras en vertical sobre el módulo de corte. Presiónelas con la parte superior de corte, de modo que ya no puedan deslizarse. Así también puede cortar deliciosas tiras de pepinos, manzanas, etc. para untar. Si hay un alimento que se no puede presionar fácilmente, el alimento NO es apropiado para este modo de corte.
- Coloque los alimentos con la parte cortada sobre la superficie de corte deseada.
- Cortar fácilmente con la técnica adecuada: para ello, sitúe la mano que vaya a usar fuera sobre la parte superior de corte. Y la otra mano en el centro, sobre la parte superior de corte. Presione con fuerza y de una vez hacia abajo.
- Sumerja en agua los módulos de corte antes de empezar a trabajar con ellos. Las cuchillas humedecidas cortan con más facilidad y requieren menos fuerza. Durante el corte, las cuchillas se mantienen húmedas gracias a la humedad de los alimentos.

5 Nicer Julietti

5.1 Componentes del producto



Marco

Módulo espiral con
Julietti hojaMódulo espiral con
hoja lisa

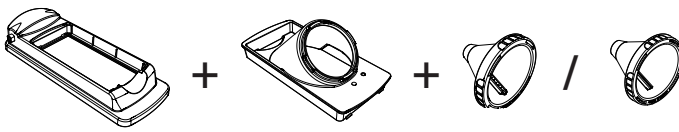
5.2 Montaje/ Uso

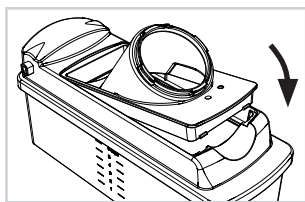


¡PRECAUCIÓN!

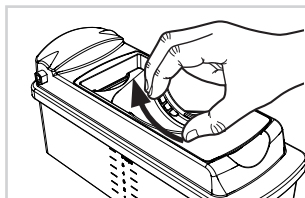
¡Riesgo de lesiones por cortes!

Las cuchillas están muy afiladas. Coja los accesorios solo por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo.

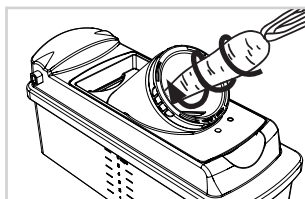




Coloque la parte inferior de corte en el recipiente colector y encájela de forma audible. A continuación, coloque y encaje el marco en la parte inferior de corte.



Coloque el módulo espiral deseado en el marco y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje. Asegúrese de que la cuchilla apunte hacia abajo, hacia el recipiente colector tras su colocación (para ello tenga también en cuenta las marcas en el marco y en el módulo espiral).



Coloque la verdura en el módulo espiral y gírela con una ligera presión en el sentido de las agujas del reloj.

6 Conservación y limpieza



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de lesiones por cortes de cuchillas afiladas!

No toque las cuchillas con las manos. Agarre los módulos siempre del plástico.



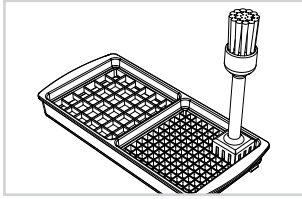
¡ATENCIÓN!

Limpie el producto inmediatamente tras el uso para evitar la formación de gérmenes y moho.

- Desmonte el producto antes de limpiarlo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos.
- Todos los accesorios que no tienen cuchilla pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Utilizar un programa suave o normal. Evitar lavar los accesorios utilizando programas de temperaturas muy elevadas (como programas desinfectantes o muy intensos).
- Deje secar todas las piezas completamente antes de guardarlas.
- Recomendamos limpiar todas las piezas que contengan hojas o cuchillas (p. ej., módulos de corte, rebanador, módulos de rallar) a mano con el fin de mantener su calidad y filo a largo plazo.

AVISO: Algunos tipos de verduras y frutas pueden decolorar las piezas de plástico (las remolachas, por ejemplo). El lavado habitual del recipiente colector en el lavavajillas puede alterar la transparencia del material. Es normal y seguro y no limita las características de uso.

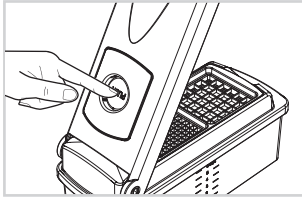
Limpieza de los módulos de corte



Al limpiar, tenga cuidado de no tocar con la mano las partes afiladas de las cuchillas.

Si se quedan enganchados restos de alimentos entre las cuchillas, ponga el módulo de corte con el lado afilado mirando hacia abajo y retire los restos de alimentos con cuidado con ayuda de una escobilla o un cepillo de fregado.

Función de autolavado



Para limpiar la rejilla de tiras integrada, presione el botón «Push» en la parte superior de la superficie superior de corte. La rejilla de limpieza integrada se presiona automáticamente hacia abajo y elimina incluso los restos pequeños de alimentos de la rejilla de tiras.

Para ello, la tapa debería estar abierta. Si la autolimpieza se realiza cuando el recipiente está cerrado, el módulo de corte no puede encontrarse en el marco.

7 Retirada del producto

En caso de que el producto o sus accesorios no puedan utilizarse más, deberán eliminarse junto con los residuos domésticos. La empresa local de eliminación de residuos se hará cargo de su gestión.

El material de embalaje es reciclable. Elimine el embalaje de una manera respetuosa con el medioambiente y llévelo a un contenedor de reciclaje.

