

DE Gebrauchsanleitung
ab Seite 2

GB Instruction Manual
from page 20

FR Mode d'emploi
de la page 38

NL Bedieningshandleiding
vanaf pagina 56

IT Istruzioni per l'uso
da pag 74

ES Instrucciones de uso
a partir de la página 92

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Sicherheits- und Warnhinweise..... | 2 |
| 1.1 | Bestimmungsgemäßer Gebrauch..... | 3 |
| 1.2 | Sicherheitshinweise..... | 3 |
| 2 | Vor dem ersten Gebrauch..... | 4 |
| 3 | Komponenten..... | 5 |
| 4 | Nicer Dicer Fusion – Messereinsätze + Reib-Einsätze..... | 7 |
| 4.1 | Zusammensetzen..... | 7 |
| 4.2 | Benutzung der Messereinsätze..... | 8 |
| 4.3 | Tipps und Tricks..... | 11 |
| 5 | Nicer Slicer..... | 12 |
| 5.1 | Komponenten..... | 12 |
| 5.2 | Zusammensetzen..... | 12 |
| 5.3 | Einstellen der Schnittstärke..... | 13 |
| 5.4 | Verwendung des Nicer Slicer..... | 14 |
| 5.5 | Tipps und Tricks..... | 16 |
| 6 | Nicer Julietti..... | 17 |
| 6.1 | Komponenten..... | 17 |
| 6.2 | Zusammensetzen/Verwendung..... | 17 |
| 7 | Pflege und Reinigung..... | 18 |
| 8 | Entsorgung..... | 19 |
| | Kundenservice..... | 19 |

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

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

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

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

1 Sicherheits- und Warnhinweise

SYMBOLERKLÄRUNG



WARNUNG!

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



VORSICHT!

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



ACHTUNG!

Es könnten Sachschäden entstehen.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

1.2 Sicherheitshinweise

VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE KLINGEN

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

RICHTIGER UMGANG MIT DEM PRODUKT

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

- Nehmen Sie keine eigenmächtigen Umbauten, Reparaturen oder Veränderungen am Produkt vor.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Produkt und erhöhen das Verletzungsrisiko.
- Für das Schneiden von zwei Lebensmitteln gleichzeitig benötigen Sie einen besonders kraftvollen Schwung. Wenn Ihnen dieser nicht möglich ist, schneiden Sie die Lebensmittel einzeln nacheinander.
- Beachten Sie, dass mit den Messereinsätzen keine sehr harten Lebensmittel wie Karotten, ungeschälter Kürbis oder Ähnliches geschnitten werden können. Kerne und Steine müssen vor der Verarbeitung entfernt und das Lebensmittel bei Bedarf geschält werden.

2 Vor dem ersten Gebrauch



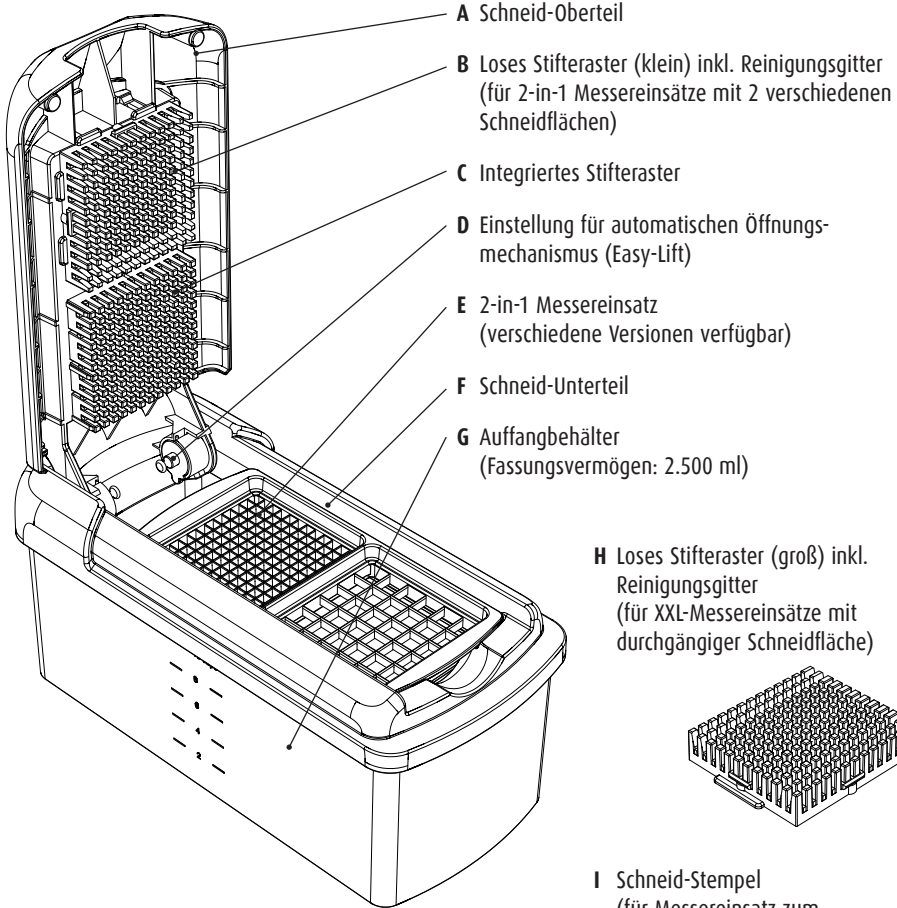
VORSICHT!

Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und -tüten!

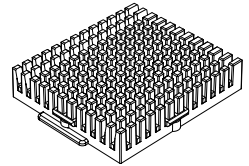
Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

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

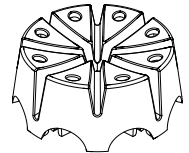
3 Komponenten



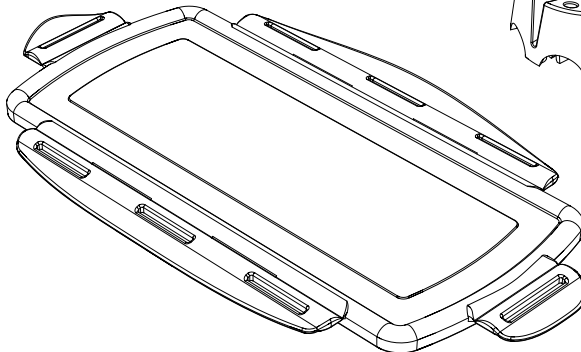
H Loses Stifteraster (groß) inkl. Reinigungsgitter (für XXL-Messereinsätze mit durchgängiger Schneidfläche)

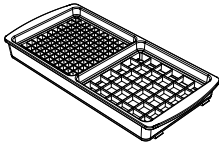
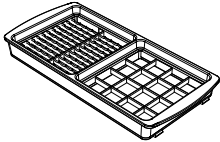
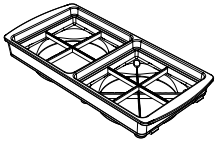
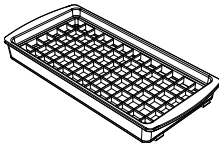
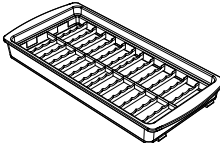
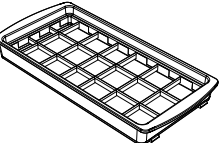
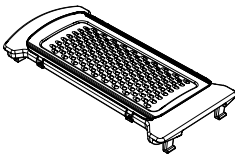
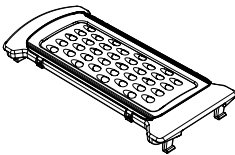
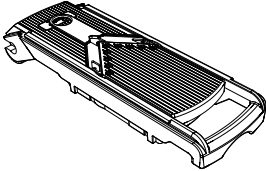
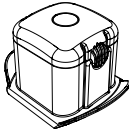

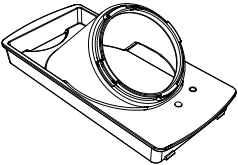




I Schneid-Stempel (für Messereinsatz zum Achteln)



J Frischhaltedeckel



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

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

4 Nicer Dicer Fusion – Messereinsätze + Reib-Einsätze

4.1 Zusammensetzen

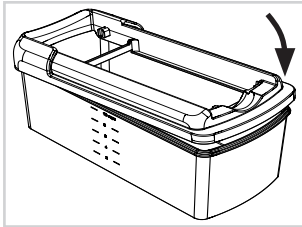


VORSICHT!

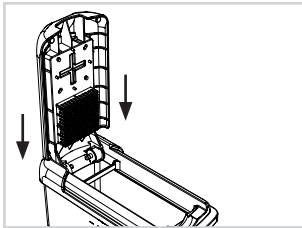
Gefahr von Schnittverletzungen!

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

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

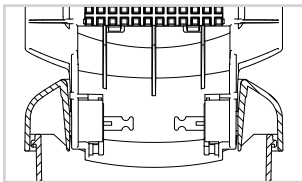


Das Schneid-Unterteil auf den Auffangbehälter setzen und hörbar einrasten.

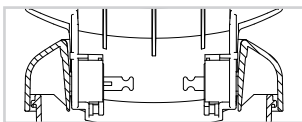


Das Schneid-Oberteil in 90°-Stellung (senkrecht) auf das Schneid-Unterteil in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen.

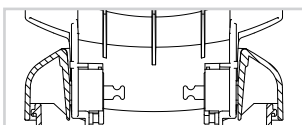
Das Schneid-Oberteil ist mit einem automatischen Öffnungsmechanismus (Easy-Lift-Funktion) ausgestattet. Dieser kann mit Hilfe der beiden Stifte im Inneren des Schneid-Oberteils wie folgt eingestellt werden:



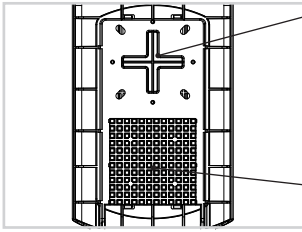
Beide Stifte herausgezogen – keine automatische Deckelöffnung.



Nur ein Stift reingedrückt – langsame automatische Deckelöffnung.



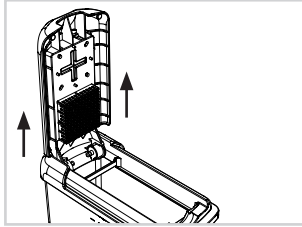
Beide Stifte reingedrückt – schnelle automatische Deckelöffnung.



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

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

Entfernen des Schneid-Oberteils



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

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

4.2 Benutzung der Messereinsätze

Lebensmittel vorbereiten

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



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen.

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

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



ACHTUNG!

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

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

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

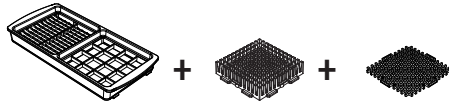
Verwendung der 2-in-1 Messereinsätze

! ACHTUNG!

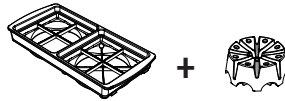
Für das Schneiden von zwei Lebensmitteln gleichzeitig benötigen Sie einen besonders kraftvollen Schwung. Wenn Ihnen dieser nicht möglich ist, schneiden Sie die Lebensmittel einzeln nacheinander.

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

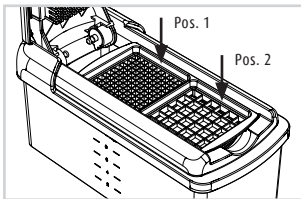
Streifen/Würfel



Viertel/Achtel



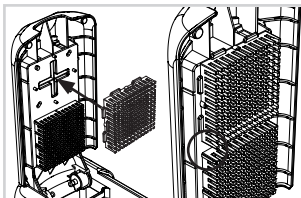
Mit den 2-in-1 Messereinsätzen können auf beiden Flächen gleichzeitig Lebensmittel geschnitten werden. Beachten Sie dabei:



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

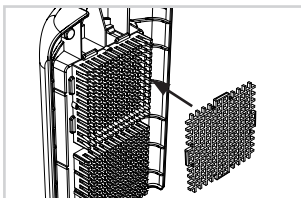
Ist ein Schneidgut härter als das andere, platzieren Sie das härtere auf Position 1 (stärkere Hebelwirkung).

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

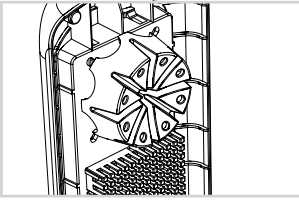


Setzen Sie das kleinere (quadratische) lose Stifteraster in das Schneid-Oberteil ein.

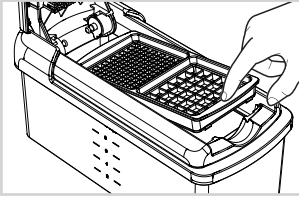
Zwischen den beiden Stifterastern ist nun ein Spalt – analog zu dem Steg zwischen beiden Schneidflächen.



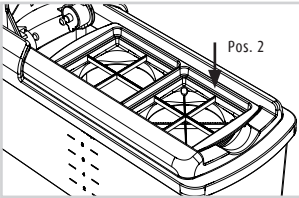
Setzen Sie das kleine (quadratische) Reinigungsgitter auf das lose Stifteraster.



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



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



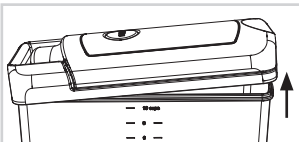
! ACHTUNG!

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

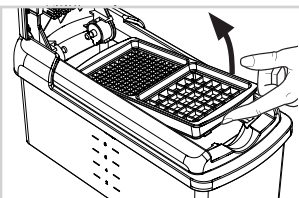
HINWEIS: Bei großen Stücken oder solchen, die hochkant geschnitten werden sollen, das Schneidgut mit dem Schneid-Oberteil andrücken, sodass es nicht mehr verrutschen kann. Wenn sich ein Lebensmittel nicht leicht andrücken lässt, ist es NICHT für diese Schneidweise geeignet.



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

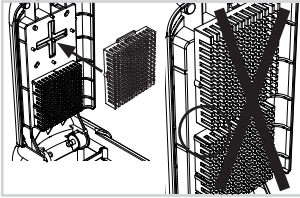
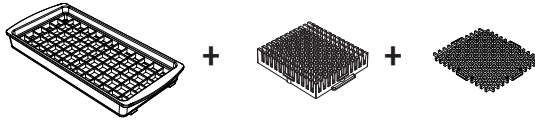


Um den Auffangbehälter zu leeren, einfach den kompletten Schneid-Deckel (Schneid-Oberteil und Schneid-Unterteil) an der geschlossenen Seite mit einer Hand anheben und entfernen. Den Auffangbehälter dabei mit der anderen Hand fixieren.



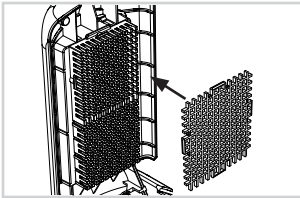
Zum Entfernen des Messereinsatzes öffnen Sie das Schneid-Oberteil und entnehmen Sie den Messereinsatz vorsichtig unter Nutzung der Griffmulden.

Verwendung der XXL-Messereinsätze (durchgehende Schneidfläche)

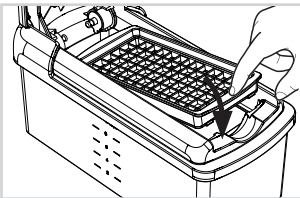


Setzen Sie das größere (rechteckige) lose Stifteraster in das Schneid-Oberteil ein.

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



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



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

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

4.3 Tipps und Tricks

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

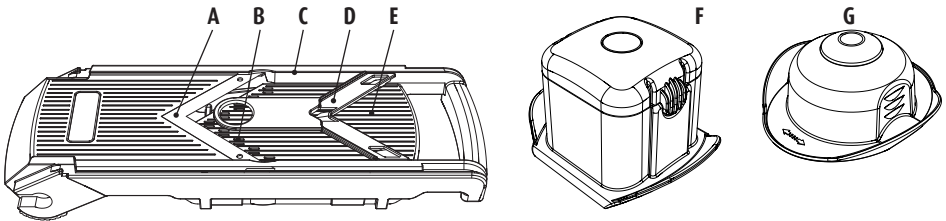
- Zur Aufbewahrung können Sie den Auffangbehälter mit dem praktischen Frischhaltedeckel verschließen. So kann der Auffangbehälter auch zum Frischhalten genutzt werden.
- Um Würfel zu schneiden, legen Sie das Schneidgut flach auf die Schneidfläche. Beispielsweise schneiden Sie für eine Kartoffelsuppe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

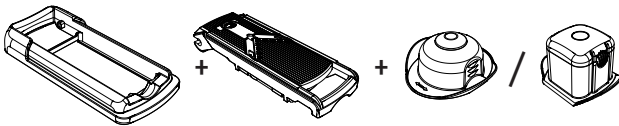
5 Nicer Slicer

5.1 Komponenten

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



5.2 Zusammensetzen



WARNUNG!

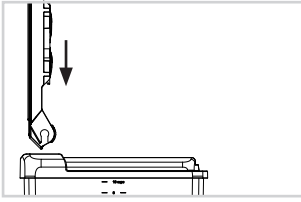
Gefahr von Schnittverletzungen!

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

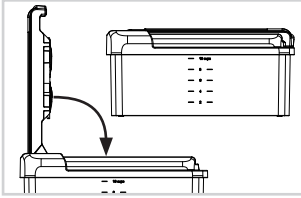
Bei Nichtgebrauch **IMMER** den Klingenschutz an der V-Klinge anbringen und die Julienne-Klingen in der Zuführplatte versenken.

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

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

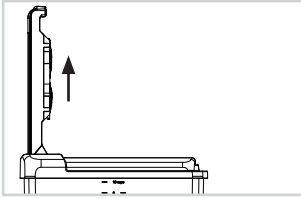


Das Schneid-Unterteil auf den Auffangbehälter setzen und hörbar einrasten. Danach den Nicer Slicer in 90°-Stellung (senkrecht) auf das Schneid-Unterteil in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen.



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

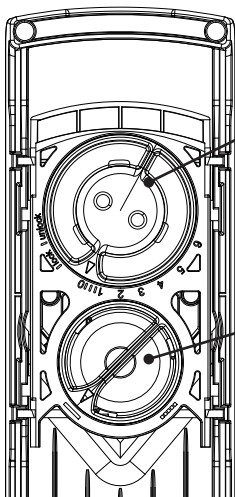
Entfernen



Das Entfernen des Nicer Slicer ist nur in senkrechter (90°) Position möglich.
Den Nicer Slicer in senkrechte Position bringen und nach oben ziehen, während die andere Hand das Schneid-Unterteil fixiert.

5.3 Einstellen der Schnittstärke



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

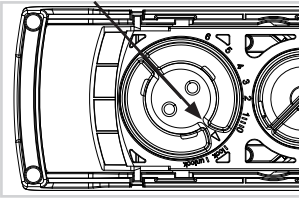


Schnittstärken-Regler:

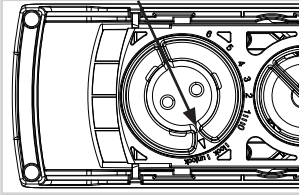
- Zur Einstellung der Schnittstärke
- Im Uhrzeigersinn: Anheben der Zuführplatte für dünnere Scheiben
- Gegen den Uhrzeigersinn: Absenken der Zuführplatte für dickere Scheiben

Julienne-Regler:

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

**BESONDERHEIT SCHNITTSTÄRKEN-REGLER**

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



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

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

5.4 Verwendung des Nicer Slicer



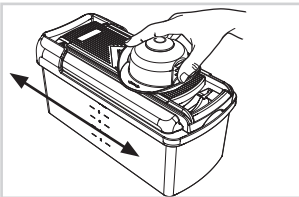
WARNUNG!

Gefahr von Schnittverletzungen!

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

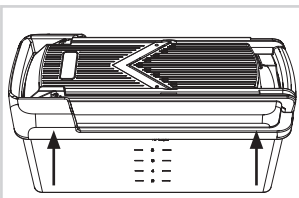
Verwenden Sie immer den Schneidguthalter oder den Handy Hopper.

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



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

Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die V-Klinge führen.



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

Verwendung des Schneidguthalters



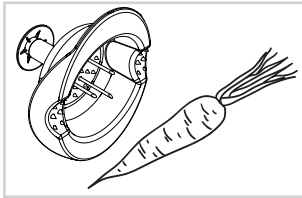
VORSICHT!

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

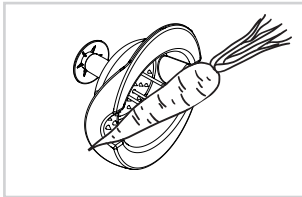


ACHTUNG!

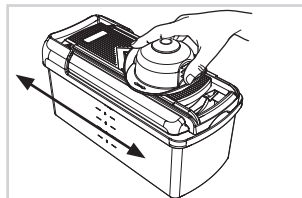
Bewegen Sie den Schneidguthalter immer in Richtung der aufgedruckten Pfeile, sonst kann es zu Materialschädigungen kommen.



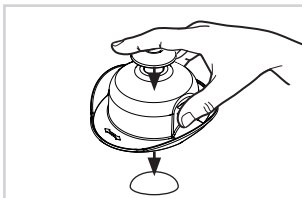
Fixieren Sie das Lebensmittel mit den 3 Metall-Nadeln. Der Stempel auf der Oberseite wird dabei herausgedrückt.



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

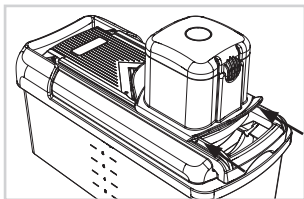


Legen Sie den Schneidguthalter quer auf den Rahmen und führen Sie ihn in zügigen Bewegungen über die V-Klinge.

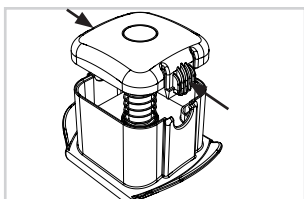


Durch gleichmäßigen Druck auf den Stempel wird das Schneidgut automatisch nachgeschoben.
Ein evtl. Rest kann durch Druck auf den Stempel einfach ausgeworfen werden.

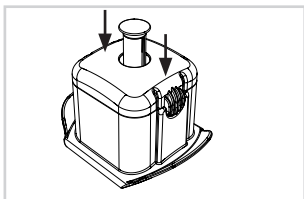
Verwendung des Handy Hoppers



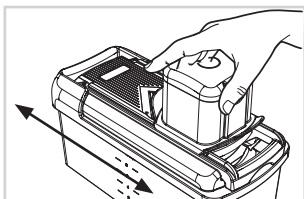
Handy Hopper so auf den Nicer Slicer setzen, dass die Gleitkufen vom Griff her in die Seitenführungen gleiten.



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



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



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



ACHTUNG!

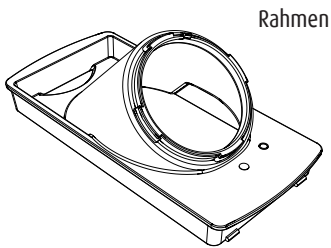
Das Aufsetzen und Entnehmen des Handy Hoppers ist nicht möglich, wenn der Schnittstärken-Regler auf „Lock“ steht.

5.5 Tipps und Tricks

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

6 Nicer Julietti

6.1 Komponenten



Spiraleinsatz mit
Julietti-Klinge



Spiraleinsatz mit
glatter Klinge



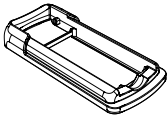
6.2 Zusammensetzen/Verwendung



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen!

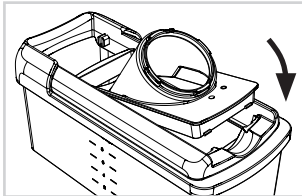
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.



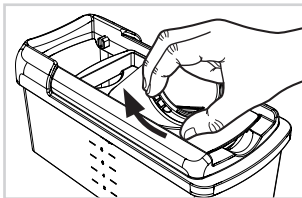
+



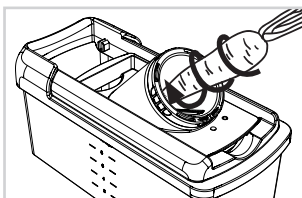
+



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



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



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

7 Pflege und Reinigung



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen durch scharfe Klingen!

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



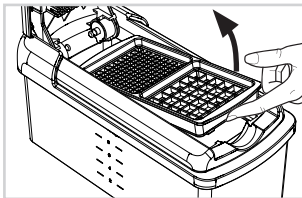
ACHTUNG!

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

- Das Produkt vor dem Reinigen auseinandernehmen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen.
- Wir empfehlen alle Teile, die Klingen bzw. Messer enthalten (z.B. Messereinsätze, Hobel, Reiben), per Hand zu reinigen, um die Qualität und Schärfe langfristig zu erhalten.

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

Reinigen der Messereinsätze



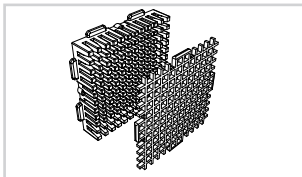
Zum Entnehmen der Messereinsätze das Schneid-Unterteil mit einer Hand fixieren. Mit der anderen Hand den Messereinsatz anheben und herausnehmen. Achten Sie darauf, die Klingen dabei nicht zu berühren.

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

Selbstreinigungsfunktion



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



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

Reinigen des Nicer Slicer

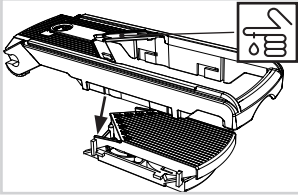


WARNUNG!

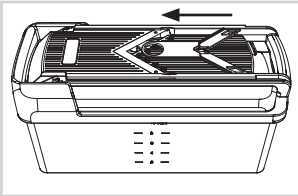
Gefahr von schweren Schnittverletzungen

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

Julienne-Regler auf  stellen, um die Klingen einzufahren.



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



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

8 Entsorgung

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

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

Genius Kundenservice

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



Content

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS | 20 |
| 1.1 | Proper use | 21 |
| 1.2 | Safety instructions | 21 |
| 2 | Before first use | 22 |
| 3 | Product components | 23 |
| 4 | Nicer Dicer Fusion – Blade inserts + grating inserts | 25 |
| 4.1 | Assembly | 25 |
| 4.2 | Using the blade inserts | 26 |
| 4.3 | Tips and tricks..... | 29 |
| 5 | Nicer Slicer | 30 |
| 5.1 | Product components..... | 30 |
| 5.2 | Assembly | 30 |
| 5.3 | Setting the cutting thickness..... | 31 |
| 5.4 | Using the Nicer Slicer | 32 |
| 5.5 | Tips and tricks..... | 34 |
| 6 | Nicer Julietti | 35 |
| 6.1 | Product components..... | 35 |
| 6.2 | Assembly/Using | 35 |
| 7 | Care and cleaning | 36 |
| 8 | Disposal..... | 37 |

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



WARNING!

Failure to follow these instructions may lead to serious injury or death.



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.
- Cutting two different foods at once requires you to use a particularly powerful

stroke. If this is not possible, then you will need to cut the foods one after the other.

- 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



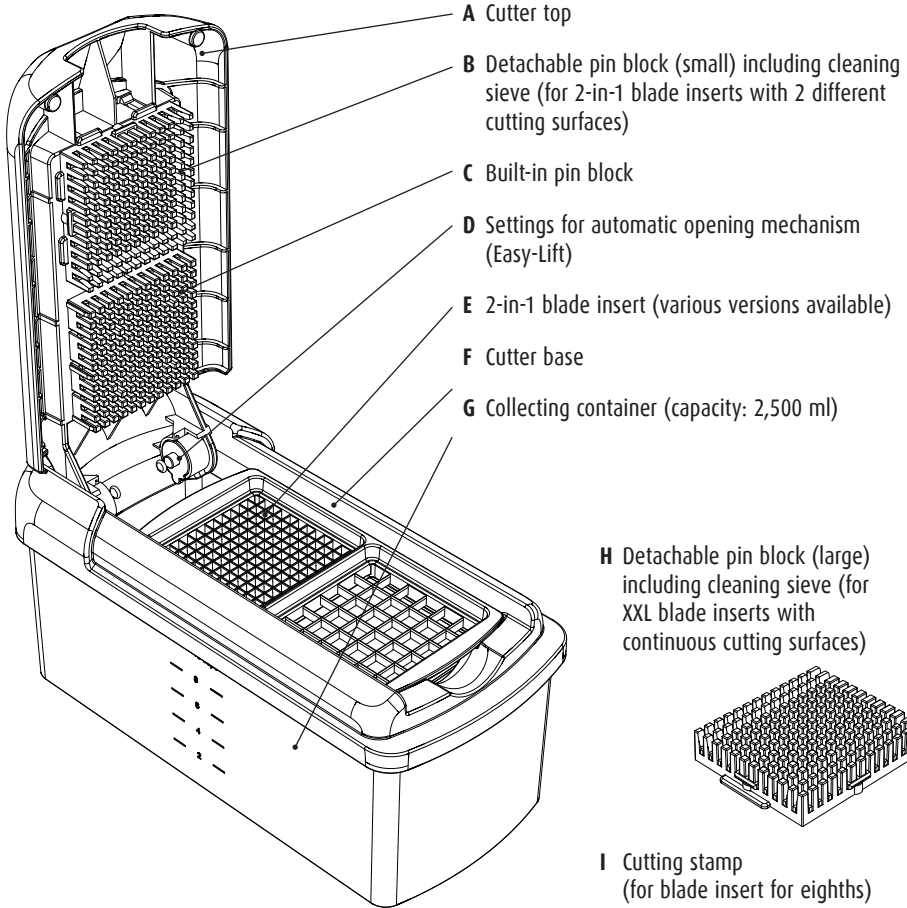
CAUTION!

Risk of suffocation from plastic sheeting and bags!

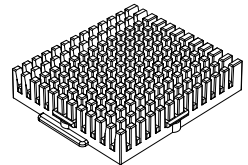
Keep children and animals away from packaging material.

- **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”).

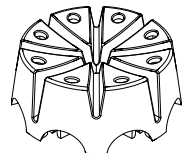
3 Product components



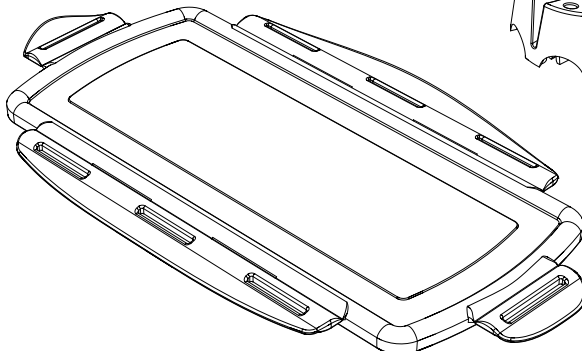
H Detachable pin block (large) including cleaning sieve (for XXL blade inserts with continuous cutting surfaces)

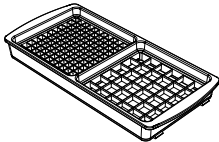
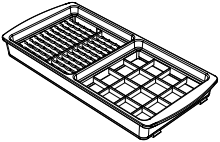
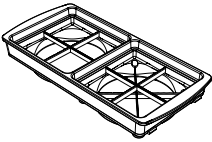
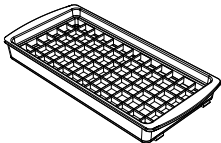
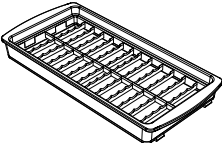
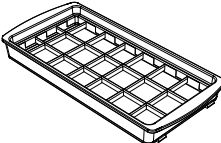
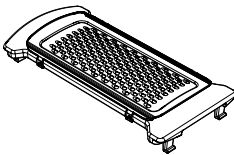
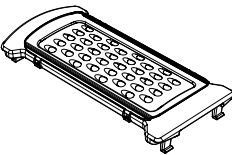
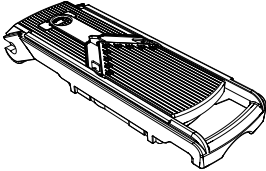
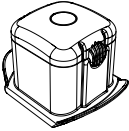

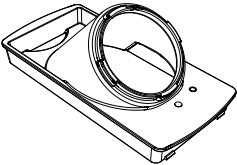




I Cutting stamp (for blade insert for eighths)



J Fresh-keeping lid



| | | | |
|----------------------|---|---|---|
| 2-in-1 blade inserts |  6 x 6/12 x 12 mm |  6 x 36/18 x 18 mm |  quarters/eighths |
| XXL blade inserts |  12 x 12 mm |  12 x 36 mm |  24 x 24 mm |
| Grating inserts |  fine | |  coarse |
| Nicer Slicer |  Slicer |  Handy Hopper |  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 Fusion – Blade inserts + grating inserts

4.1 Assembly

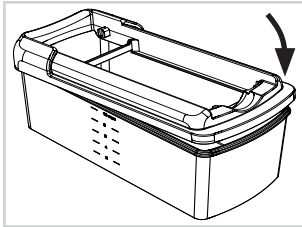


CAUTION!

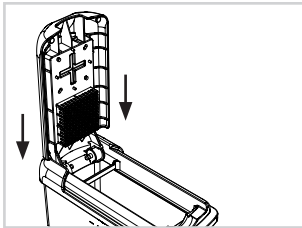
Risk of cutting injuries!

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.

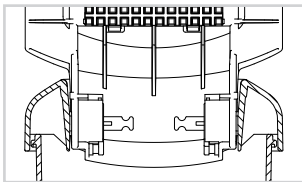


Place the cutter base on the collecting container and lock it into place with an audible click.

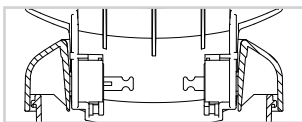


Insert the cutter top at an angle of 90° (vertically) to the cutter base in the side slots provided.

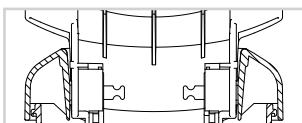
The cutter top is equipped with an automatic opening mechanism (easy-lift function). You can set this as follows using the two pins on the inside of the cutter top:



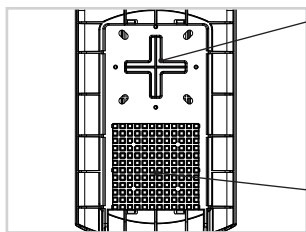
Both pins pulled out – no automatic lid opening.



Just one pin pushed in – slow automatic lid opening.



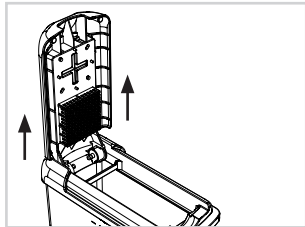
Both pins pushed in – fast automatic lid opening.



Anchor for an additional pin block (for 2-in-1 or XXL blade inserts) or the cutting stamp for eighths – the X-shaped fastener on the back of the pin block or cutting stamp is pushed into the anchor gently until it is firmly attached.

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

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.

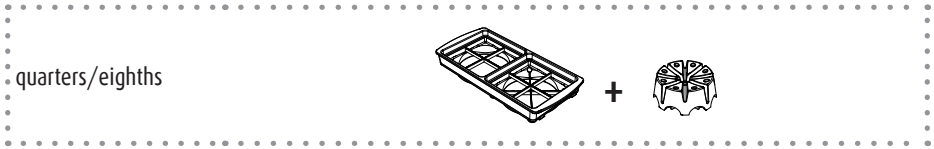
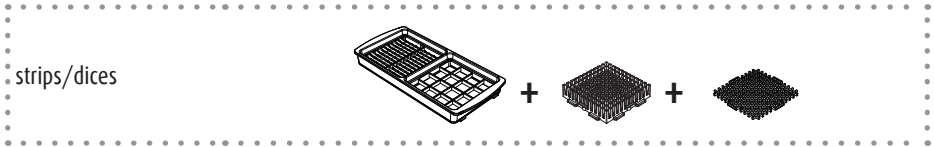
Before using, read the 'Assembly' section. Only use the product if it has been assembled correctly.

Using the 2-in-1 blade inserts

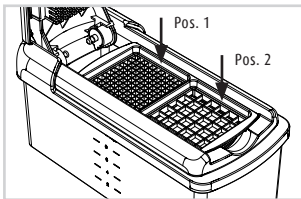
! ATTENTION!

Cutting two different foods at once requires you to use a particularly powerful stroke. If this is not possible, then you will need to cut the foods one after the other.

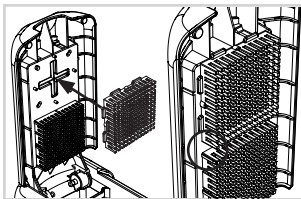
Make sure that the inserts are always used with the correct pin block or cutting stamp.



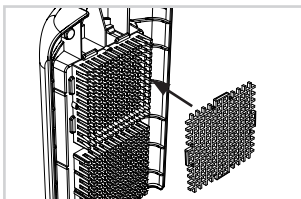
With the 2-in-1 blade inserts, food can be cut on both surfaces simultaneously. Note the following before doing so:



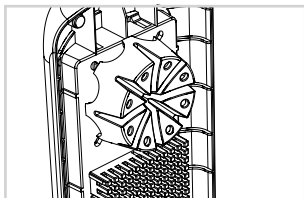
Place the blade inserts so that the smaller block is at Position 1. If one of the ingredients to be cut is harder than the other, place the harder one in position 1 (greater leverage). If one of the ingredients to be cut is of a greater height than the other, place it in position 2 (longer lever stroke).



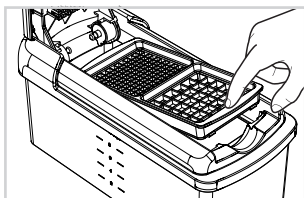
Insert the smaller (square) detachable pin block into the cutter top. Between the two pin blocks there is now a narrow divider - the same as between the two cutting surfaces.



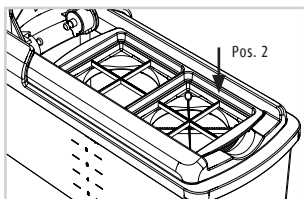
Place the smaller (square) cleaning sieve onto the detachable pin block.



If using the blade insert to chop into quarters/eighths, insert the cutting stamp in place of the pin block.



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



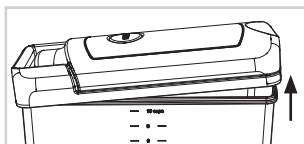
ATTENTION!

Make sure that the cutting surface for eighths is in Position 2 when using the blade insert to chop into quarters/eighths.

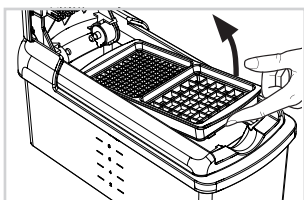
NOTE: For large pieces or those to be cut in an upright position, hold the food in place with your hand and press lightly on the cutter top to keep the food from slipping. If it is not easy to apply pressure to an ingredient, then it is **NOT** suitable for this method of cutting.



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.

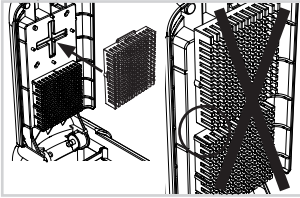
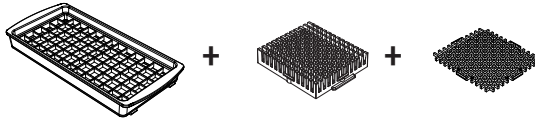


To empty the collecting container, simply lift the entire cutter lid (cutter top and base) on the closed side and remove. Hold the collecting container with the other hand as you do so.

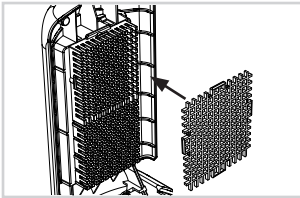


To remove the blade insert, open the cutter top and remove the blade insert carefully, using the grip recesses.

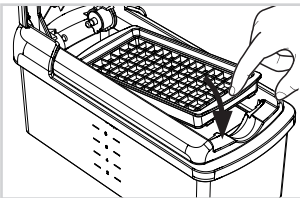
Using the XXL blade inserts



Insert the larger (rectangular) detachable pin block into the cutter top.
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.



Place the larger (rectangular) cleaning sieve onto the detachable pin block.



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 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.

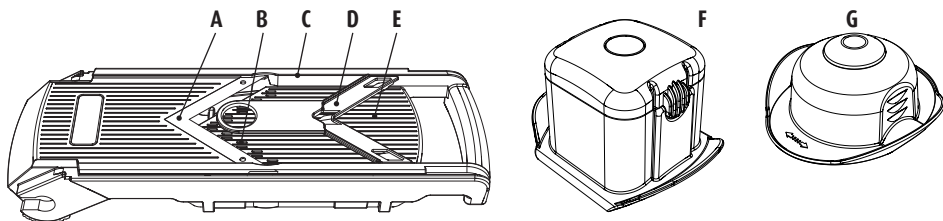
- For storage, you can seal the collecting container with the practical fresh-keeping lid. The collecting container can therefore also be used to keep food fresh.
- To dice food, lay the food flat on the cutting surface. For potato soup, for example, first cut the potatoes into slices. To dice, place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

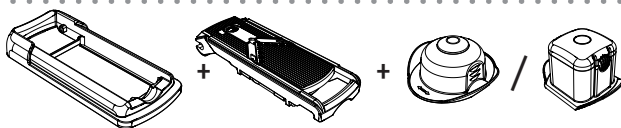
5 Nicer Slicer

5.1 Product components

- A Stainless steel V-blade
- B Julienne blades (extendable)
- C Side guide
- D Blade protector (removable)
- E Feed plate (height-adjustable)
- F Handy Hopper
- G Food holder



5.2 Assembly



WARNING!

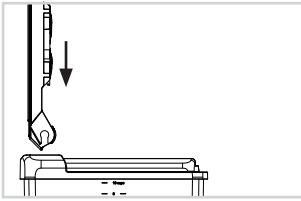
Risk of cutting injuries!

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.

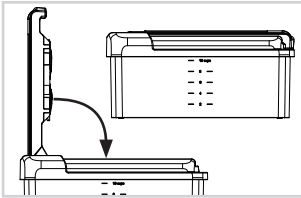
When not using, ALWAYS attach the blade protector to the V-blade and push the Julienne blades into the feed plate.

When not using, ALWAYS set the cutting thickness scale to 'lock'. In this position, the feed plate is lifted above the height of the blades and therefore protects against injury.

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

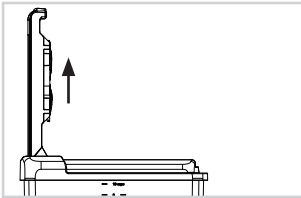


Place the cutter base on the collecting container and lock it into place with an audible click. Then insert the Nicer Slicer at an angle of 90° (vertically) into the cutter base in the side slots provided.



Then unfold the Nicer Slicer so that it is fixed in the frame of the cutter base.

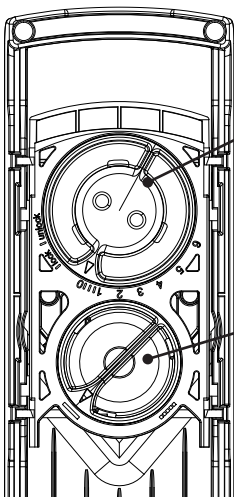
Removal



The Nicer Slicer can only be removed if it is in the vertical (90°) position. Put the Nicer Slicer in the vertical position and pull upwards while holding down the cutter base with the other hand.

5.3 Setting the cutting thickness



With the aid of the thickness controller on the bottom of the Nicer Slicer, the height-adjustable feed plate can be custom-set to achieve the required thickness.

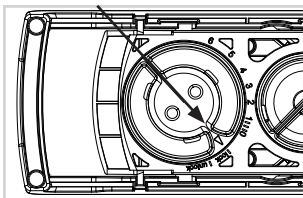


Cutting thickness controller:

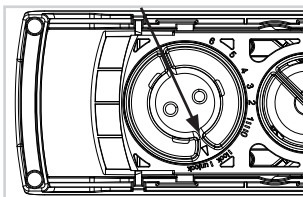
- Setting the cutting thickness
- Clockwise: Lifting the feed plate for thinner slices
- Counter clockwise: Lowering the feed plate for thicker slices

Julienne controller:

- To extend or retract the Julienne blades
- Position  : Julienne blades are extended: Cutting Julienne strips
- Position  : Julienne blades are retracted: Cutting slices

**NOTE ON CUTTING THICKNESS CONTROLLER**

Removable part of the device is securely connected to the frame. Feed plate is higher than the blades for safe storage and cleaning.



Part of the device with feed plate can be pushed out of the bottom of the frame for easier cleaning.

ATTENTION: V-blade is completely exposed! High risk of injury!

5.4 Using the Nicer Slicer



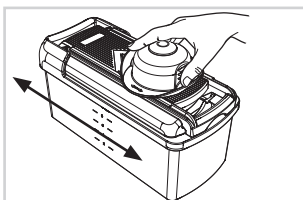
WARNING!

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.

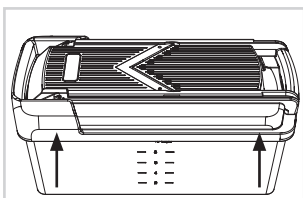
Always use the sliced food holder or Handy Hopper.

After using, attach blade protector, set cutting thickness controller to 'Lock' and retract Julienne blades.



Insert Nicer Slicer, set desired cutting thickness and extend Julienne blades if necessary.

Feed the food in quick movements over the V-blade.



To empty the collecting container, simply remove the Nicer Slicer and cutter base from the collecting container.

Using the food holder



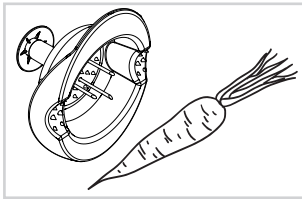
CAUTION!

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

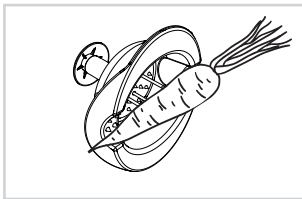


ATTENTION!

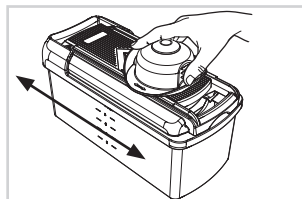
Always move the food holder in the direction of the arrow printed on it, otherwise material damages may occur.



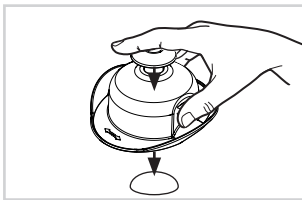
Anchor the food with the 3 metal needles. The stamp on the top is pushed out as you do so.



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

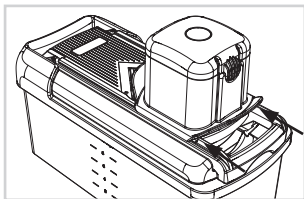


Lay the food holder flat against the frame and feed it in quick movements over the V-blade.

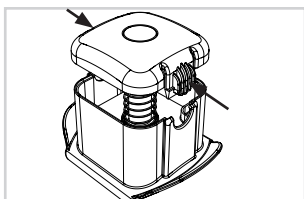


By applying equal pressure on the stamp, the food to be cut will automatically be pushed forward. Any residue can simply be dropped by pressing on the stamp.

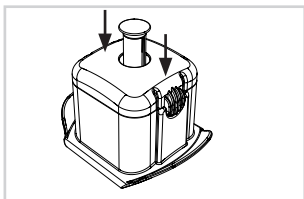
Using the Handy Hopper



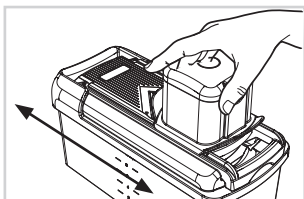
Place the Handy Hopper on the Nicer Slicer so that the runners glide into the side guides at the grip.



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



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



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



ATTENTION!

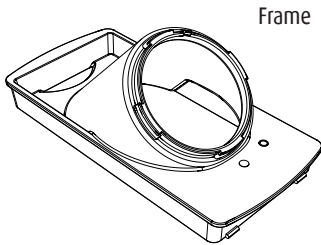
The Handy Hopper cannot be attached or removed when the cutting thickness controller is set to 'Lock'.

5.5 Tips and tricks

- The best cutting results for Julienne strips can be achieved with a medium thickness (set to the 3 or 4 mark on the thickness scale).
- The Nicer Slicer can also be used freehand, so that food can be shaved over finished dishes or onto the work surface. With its non-slip feet, 'freehand' slicing is simple and safe.
- For easy cutting, feed the food or food holder using your dominant hand and hold down the Nicer Slicer at its grip with the other hand.

6 Nicer Julietti

6.1 Product components



Frame

Spiral insert with Julietti blade



Spiral insert with smooth blade



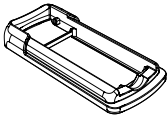
6.2 Assembly/Using



CAUTION!

Risk of cutting injuries!

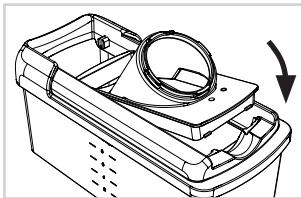
The blades are extremely sharp. Always hold accessories by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.



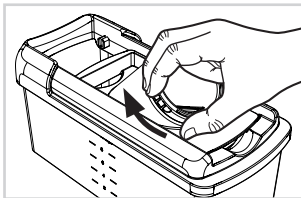
+



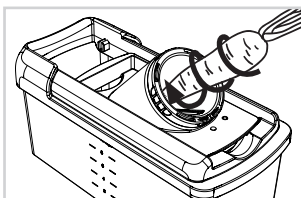
+



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.

7 Care and cleaning



CAUTION!

Risk of cutting injuries due to sharp blades!

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



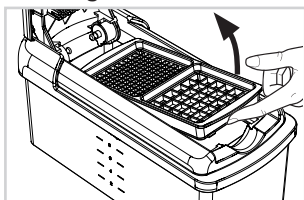
ATTENTION!

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

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

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

Cleaning the blade inserts



To remove the blade inserts, hold down the cutter base with one hand. Lift the blade insert with the other hand and pull it out. Please ensure that you do not touch the blades while doing so.

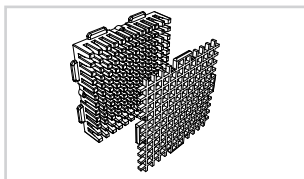
If food residue is caught between the blades, twist the blade insert to face upwards with the blunt side and carefully remove the food residue using a dishwashing brush.

Cleaning the pin block



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.



Remove the detachable pin block from the cutter top. By lifting the transparent cleaning sieve, even small pieces of food residue can be removed from the pin block.

Cleaning the Nicer Slicer

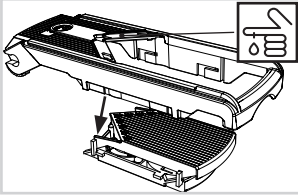


WARNING!

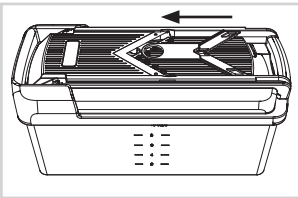
Risk of serious cutting injuries

When removing the feed plate, the V-blade is completely exposed! Before dismantling and right after cleaning, attach the blade protector to the V-slicer!

Set Julienne controller to  to retract the blades.



Set the cutting thickness controller to 'Unlock'. Now the part of the device can be completely removed by applying slight pressure to the feed plate.



After cleaning, reattach the blade protector and push the feed plate back into the frame. Set the cutting thickness controller to 'Lock' to anchor the feed plate securely.

8 Disposal

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



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

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

CONTENU

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS | 38 |
| 1.1 | Utilisation normale | 39 |
| 1.2 | Consignes de sécurité | 39 |
| 2 | Avant la première utilisation | 40 |
| 3 | Composants du produit | 41 |
| 4 | Nicer Dicer Fusion – Grilles de découpe + Râpes | 42 |
| 4.1 | Assemblage | 42 |
| 4.2 | Utilisation des grilles de découpe | 43 |
| 4.3 | Conseils et astuces | 47 |
| 5 | Nicer Slicer | 48 |
| 5.1 | Composants du produit | 48 |
| 5.2 | Assemblage | 48 |
| 5.3 | Réglage de l'épaisseur de découpe | 49 |
| 5.4 | Utilisation du Nicer Slicer | 50 |
| 5.5 | Conseils et astuces | 52 |
| 6 | Nicer Julietti | 53 |
| 6.1 | Composants du produit | 53 |
| 6.2 | Assemblage / Utilisation | 53 |
| 7 | Entretien et nettoyage | 54 |
| 8 | Élimination | 55 |

Veillez 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



AVERTISSEMENT !

Le non respect de ces instructions peut occasionner de graves blessures pouvant entraîner la mort.



ATTENTION !

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



ATTENTION !

Cela pourrait entraîner des dommages matériels.

1.1 Utilisation normale

- Le Nicer Dicer Fusion 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 Nicer Dicer Fusion 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.
- Pour découper simultanément deux aliments, vous devez appuyer très fermement

sur la grille de découpe. Si vous ne pouvez pas appuyer fermement, veuillez couper les aliments l'un après l'autre.

- 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

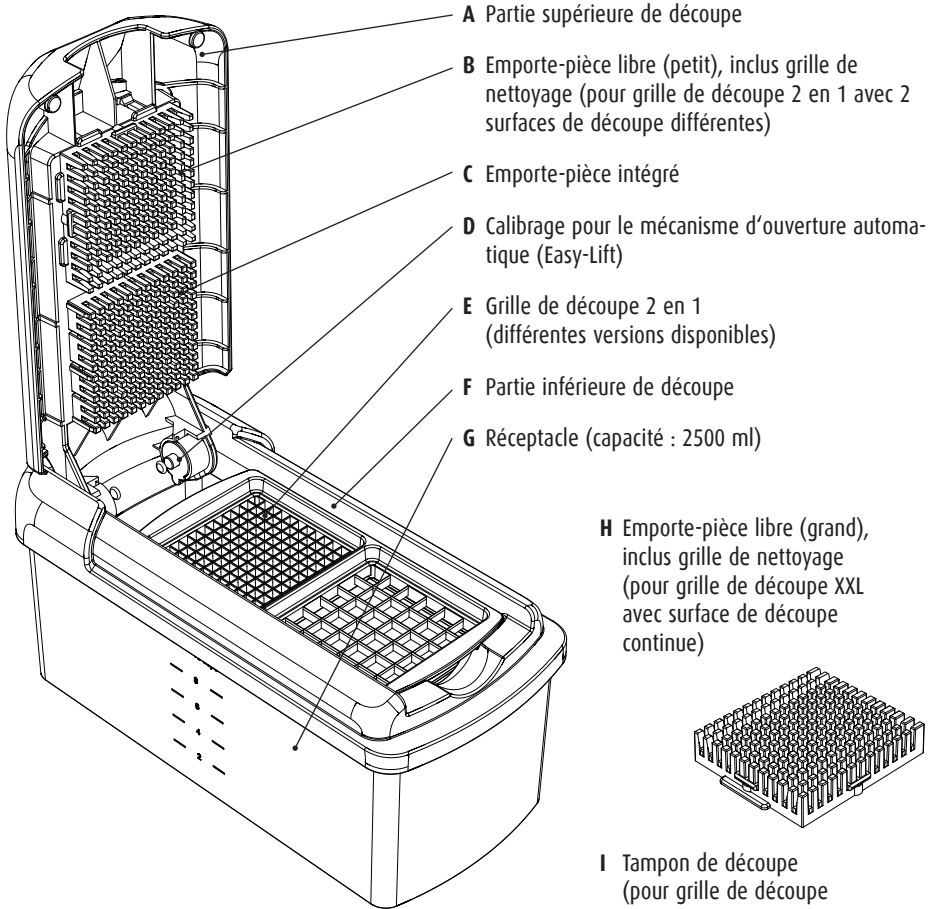


ATTENTION !

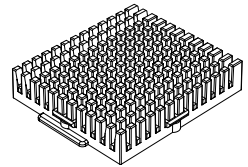
Risque d'étouffement avec les films et sacs plastiques ! Conservez toujours les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux.

- **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).

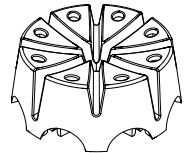
3 Composants du produit



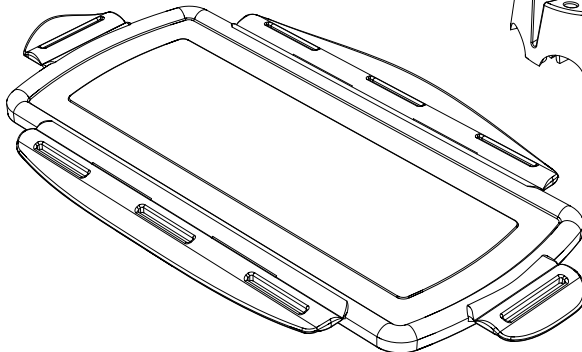
H Emporte-pièce libre (grand), inclus grille de nettoyage (pour grille de découpe XXL avec surface de découpe continue)

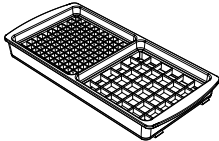
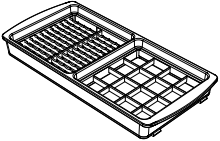
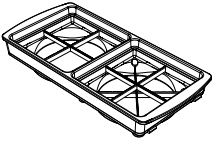
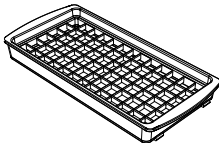
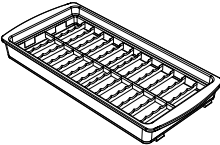
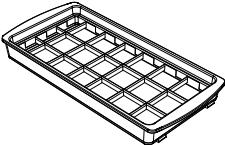
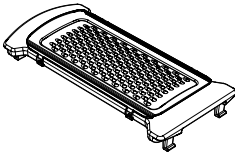
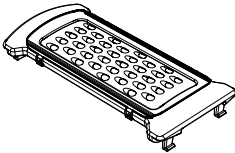
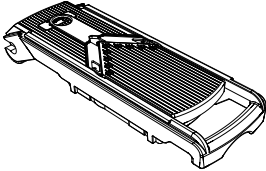
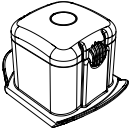

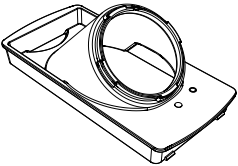




I Tampon de découpe (pour grille de découpe en huit)



J Couvercle fraîcheur



| | | | |
|-----------------------------------|---|--|---|
| <p>Grilles de découpes 2-en-1</p> |  <p>6 x 6/12 x 12 mm</p> |  <p>6 x 36/18 x 18 mm</p> |  <p>Couper en quatre/huit</p> |
| <p>Grilles de découpes XXL</p> |  <p>12 x 12 mm</p> |  <p>12 x 36 mm</p> |  <p>24 x 24 mm</p> |
| <p>Râpes</p> |  <p>fin</p> | |  <p>gros</p> |
| <p>Nicer Slicer</p> |  <p>Rabot</p> |  <p>Handy Hopper</p> |  <p>Poussoir</p> |
| <p>Nicer Julietti</p> |  <p>Cadre</p> |  <p>Élément de coupe spirale avec lame pour Juliettis</p> |  <p>Élément de coupe spirale avec lame lisse</p> |

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 Fusion – Grilles de découpe + Râpes

4.1 Assemblage

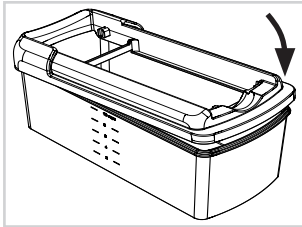


ATTENTION !

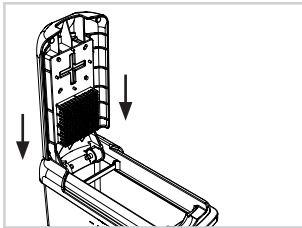
Risque de coupures !

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.

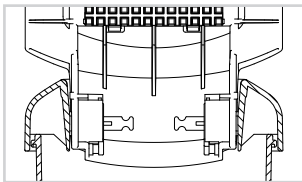


Placez la partie inférieure de découpe sur le réceptacle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.

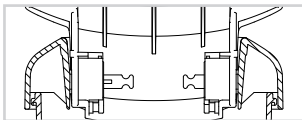


Placez la partie supérieure de découpe dans une position verticale à 90° sur la partie inférieure de découpe et enfichez-la dans les fixations latérales prévues à cet effet.

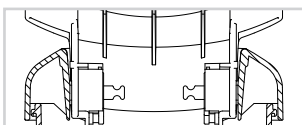
La partie supérieure de découpe est équipée d'un mécanisme d'ouverture automatique (fonction Easy-Lift). Ce dernier peut être installé à l'aide des deux goupilles dans la partie supérieure de découpe :



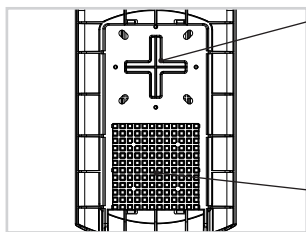
Les deux goupilles retirées : pas d'ouverture automatique du couvercle.



Une seule goupille enclenchée : ouverture automatique du couvercle lente.



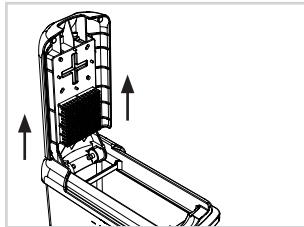
Les deux goupilles enclenchées : ouverture automatique du couvercle rapide.



Fixation pour un emporte-pièce supplémentaire (pour grille de découpe 2 en 1 ou XXL) ou le tampon de découpe en huit (le support en forme de croix au dos de l'emporte-pièce ou du tampon de découpe doit être positionné dans la fixation en exerçant une légère pression jusqu'à ce qu'il soit bien fixé)

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

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.

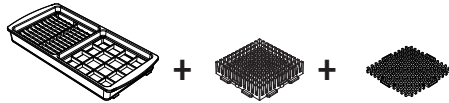
Utilisation de la grille de découpe 2 en 1



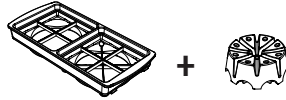
ATTENTION !

Pour découper simultanément deux aliments, vous devez appuyer très fermement sur la grille de découpe. Si vous ne pouvez pas appuyer fermement, veuillez couper les aliments l'un après l'autre. Veuillez à toujours utiliser la grille avec l'emporte-pièce ou le tampon de découpe approprié.

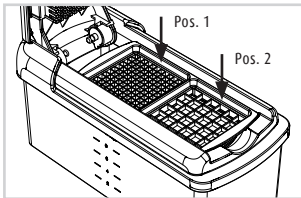
Julienne/cubes



Couper en quatre/huit



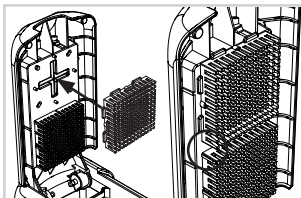
Les aliments peuvent être découpés simultanément des deux côtés avec les grilles de découpe 2 en 1. Veuillez noter les points suivants :



Placez la grille de découpe de manière à ce que la plus petite grille soit en Position 1.

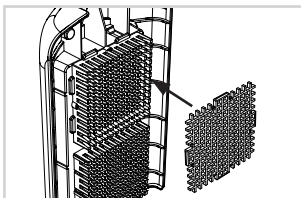
Si un aliment est plus dur que l'autre, placez l'aliment dur en Position 1 (effet de levier plus puissant).

Si un aliment est plus haut que l'autre, placez-le à la Position 2 (portée du levier plus longue).

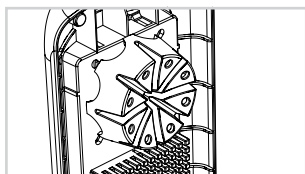


Placez le plus petit emporte-pièce (carré) dans la partie supérieure de découpe.

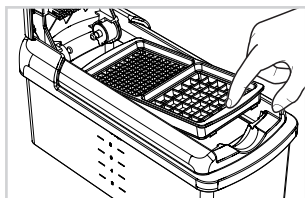
Il y a entre les deux emporte-pièces une fente - comme l'arête entre vos deux grilles de découpe.



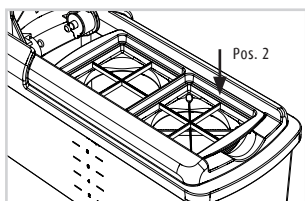
Placez la petite grille de nettoyage (carrée) dans l'emporte-pièce libre.



Lors de l'utilisation de la grille de découpe en quatre/huit, insérez le tampon de découpe à la place de l'emporte-pièce.



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.



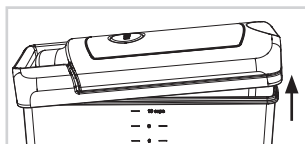
ATTENTION !

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.

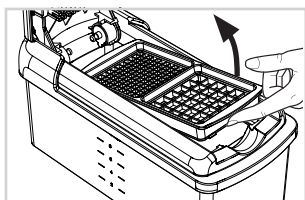
REMARQUE : Pour les gros morceaux d'aliments ou ceux qui doivent être coupés dans le sens de la longueur, appuyez sur l'aliment avec la partie supérieure de découpe pour éviter qu'il ne glisse. Quand vous ne pouvez pas appuyer facilement sur un aliment, alors cet aliment N'EST PAS adapté à ce type de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



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

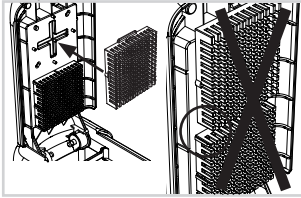
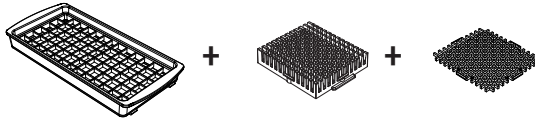


Pour vider le réceptacle, soulevez simplement d'une main l'ensemble du couvercle de découpe (partie supérieure et inférieure) sur le côté fermé et retirez-le. Fixez en même temps le réceptacle avec l'autre main.

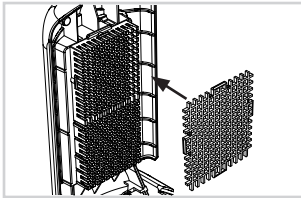


Pour retirer la grille de découpe, ouvrez la partie supérieure de découpe et retirez prudemment la grille de découpe en utilisant les poignées moulées.

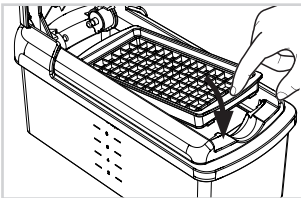
Utilisation de la grille de découpe XXL



Placez le plus grand emporte-pièce (rectangulaire) 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.



Placez la grande grille de nettoyage (rectangulaire) dans l'emporte-pièce libre.



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 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 dés, 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 dés. 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

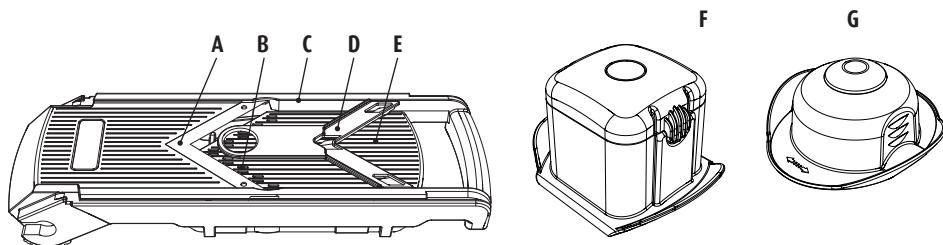
un dip. Quand vous ne pouvez pas appuyer facilement sur un aliment, alors cet aliment N'EST PAS adapté à ce type de découpe.

- 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.

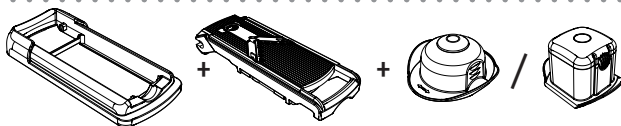
5 Nicer Slicer

5.1 Composants du produit

• A lame inox en V • B Lames à julienne (amovibles) • C Guidage latéral • D Protège-lame • E Plateau de découpe (réglable en hauteur) • F Handy Hopper • G Poussoir



5.2 Assemblage



AVERTISSEMENT !

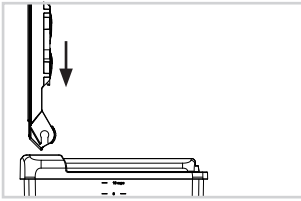
Risque de coupures !

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.

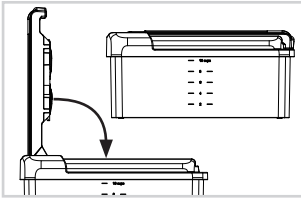
Lorsque vous ne l'utilisez pas, placez TOUJOURS le protège-lame sur la lame en V et rangez les lames à julienne dans le plateau de découpe.

Lorsque vous ne l'utilisez pas, réglez TOUJOURS l'échelle d'épaisseur de découpe sur la position « lock ». Dans cette position, le plateau remonte par dessus la lame et vous protège ainsi contre les blessures.

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

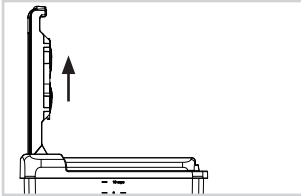


Placez la partie inférieure de découpe sur le réceptacle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible. Placez ensuite le Nicer Slicer dans une position à 90° (verticale) sur la partie inférieure de découpe et enfichez-le dans les fixations latérales prévues à cet effet.



Rabattez le Nicer Slicer, afin qu'il repose fermement dans le cadre de la partie inférieure de découpe.

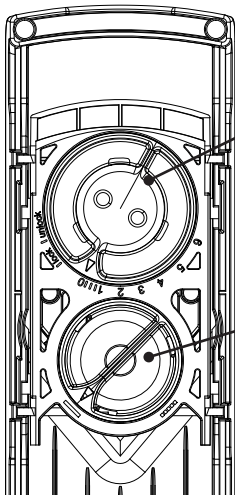
Retrait



Le retrait du Nicer Slicer est uniquement possible en position verticale (90°). Placez le Nicer Slicer en position verticale puis tirez-le vers le haut, tout en tenant la partie inférieure de découpe avec l'autre main.

5.3 Réglage de l'épaisseur de découpe



À l'aide du réglage de l'épaisseur de découpe se trouvant en dessous du Nicer Slicer, le plateau de découpe se règle en hauteur pour atteindre l'épaisseur de découpe désirée.

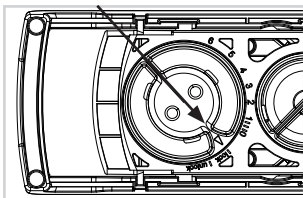


Réglage de l'épaisseur de découpe :

- Pour régler l'épaisseur de découpe
- Dans le sens des aiguilles d'une montre : le plateau de découpe est soulevé pour couper des rondelles plus fines
- Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : le plateau de découpe est abaissé pour couper des rondelles plus épaisses

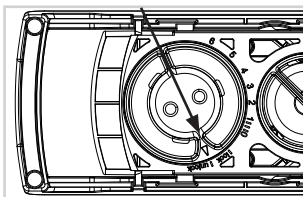
Réglage julienne :

- Pour rétracter ou sortir les lames à julienne
- Position  : Les lames à julienne sont sorties : découpe en julienne
- Position  : Les lames à julienne sont rétractées : découpe de rondelles



PARTICULARITÉ DU RÉGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE DÉCOUPE

La pièce rétractable de l'appareil est fermement fixée au cadre. Le plateau de découpe est plus haut que les lames – rangement et nettoyage sécurisé



La pièce de l'appareil avec le plateau de découpe peut être sortie vers le bas du cadre pour bénéficier d'un nettoyage plus minutieux. ATTENTION : La lame en V est entièrement exposée ! Risque de blessure élevé !

5.4 Utilisation du Nicer Slicer



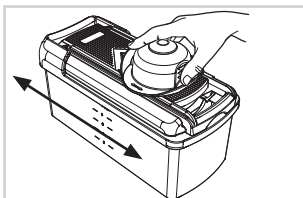
AVERTISSEMENT !

Risque de coupures !

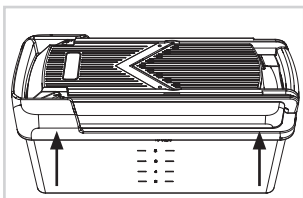
Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les accessoires uniquement au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.

Utilisez toujours le poussoir ou le Handy Hopper.

Après utilisation, replacez le protège-lame, repositionnez le réglage d'épaisseur de découpe sur « lock » et rétractez les lames à julienne.



Insérez le Nicer Slicer, réglez l'épaisseur de découpe souhaitée et sortez si nécessaire les lames à julienne. Faites glisser l'aliment sur la lame en V avec des mouvements rapides.



Pour vider le réceptacle, retirez simplement le Nicer Slicer et la partie inférieure de découpe du réceptacle.

Utilisation du poussoir



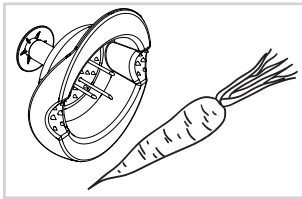
ATTENTION !

Les aiguilles en métal sont pointues et aiguisées. Ne touchez pas les aiguilles avec les doigts.

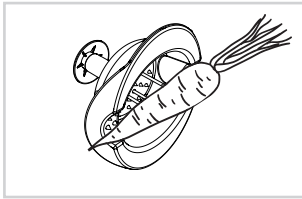


ATTENTION !

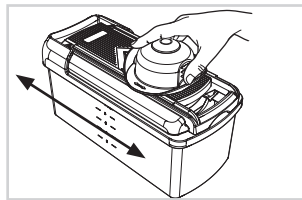
Déplacez toujours le poussoir en direction de la flèche imprimée, de sorte qu'aucun dommage matériel ne puisse survenir.



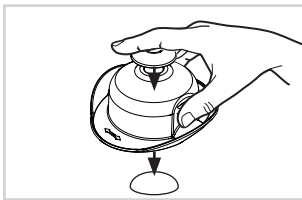
Fixez l'aliment sur les 3 aiguilles en métal. Le tampon sur la partie supérieure est ainsi poussé.



Maintenez fermement les aliments plus longs (carotte, concombre, etc.) dans les deux échancrures.



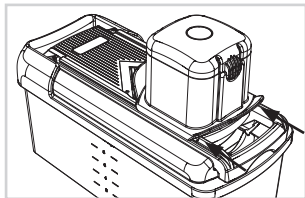
Placez le poussoir transversalement sur le cadre et faites-le glisser sur la lame en V en effectuant des mouvements rapides.



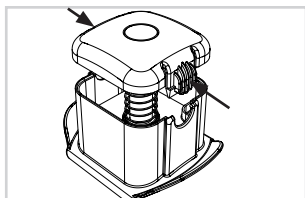
L'aliment est tranché automatiquement grâce à une pression constante sur le tampon.

Les restes éventuels peuvent être simplement retirés en appuyant sur le tampon.

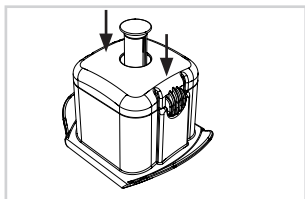
Utilisation du Handy Hopper



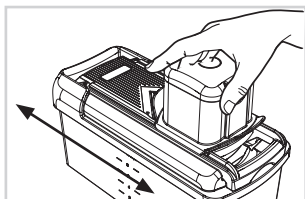
Placez le Handy Hopper sur le Nicer Slicer de sorte que les patins glissent depuis la poignée dans les guidages latéraux.



Appuyez en même temps sur les clips latéraux et retirez le couvercle. Versez les aliments.



Placez le tampon au centre et appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que les clips latéraux s'enclenchent de manière audible.



Faites glisser le Handy Hopper sur la lame en V avec des mouvements rapides.



ATTENTION !

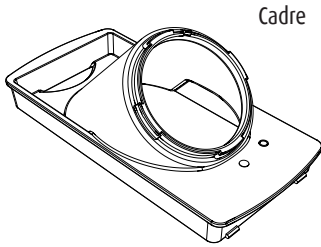
La mise en place et le retrait du Handy Hopper est impossible lorsque le réglage de l'épaisseur de découpe est réglé sur « lock ».

5.5 Conseils et astuces

- Vous obtiendrez une meilleure julienne en choisissant une épaisseur moyenne (marquage 3 ou 4 sur l'échelle d'épaisseur de découpe).
- Le Nicer Slicer peut être aussi utilisé en autonome, en râpant directement au-dessus d'un plat préparé ou sur le plan de travail. Les picots antidérapants permettent de râper simplement et en toute sécurité.
- Pour faciliter la découpe, faites glisser l'aliment ou le poussoir avec votre main forte et fixez le Nicer Slicer avec votre autre main sur la poignée.

6 Nicer Julietti

6.1 Composants du produit



Cadre

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

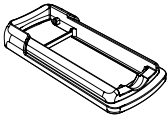
6.2 Assemblage / Utilisation



ATTENTION !

Risque de coupures !

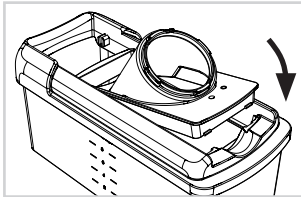
Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les accessoires uniquement au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.



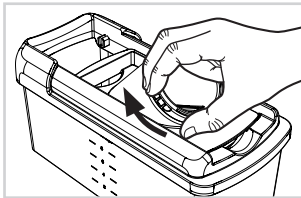
+



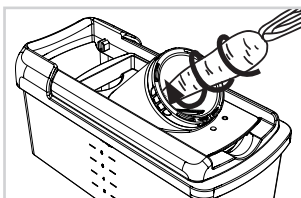
+



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

7 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.



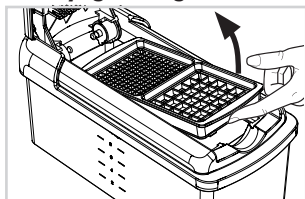
ATTENTION !

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.
- Nous vous recommandons de nettoyer toutes les pièces, lames ou couteaux contenus (p. ex. grilles de découpe, rabot, 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



Maintenez la partie inférieure de découpe d'une main pour retirer les grilles de découpe. Soulevez et retirez la grille de découpe de l'autre main. Veillez à ne pas toucher les lames.

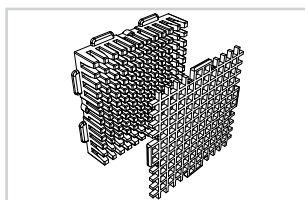
Si des restes de nourriture sont coincés entre les lames, tournez la grille de découpe avec le côté non tranchant et retirez avec précaution les résidus à l'aide d'une brosse.

Nettoyage de l'emporte-pièce



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.



Retirez l'emporte-pièce libre de la partie supérieure de découpe. En soulevant la grille de nettoyage transparente, les petits restes de nourriture s'enlèvent tous seuls de l'emporte-pièce.

Nettoyage du Nicer Slicer

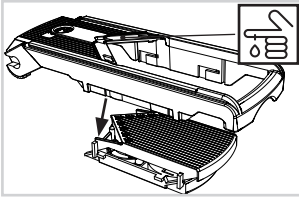


AVERTISSEMENT !

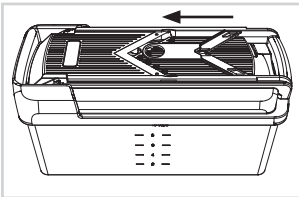
Risque de coupures sévères.

En retirant le plateau de découpe, la lame en V est entièrement exposée ! Avant le démontage et tout de suite après le nettoyage, placez le protège-lame sur la lame en V !

Réglez la julienne sur  pour rétracter les lames.



Réglez l'épaisseur de découpe sur « unlock ». La pièce peut être retirée entièrement en exerçant une légère pression sur le plateau de découpe.



Remplacez le protège-lame après le nettoyage et poussez à nouveau le plateau de découpe dans le cadre. Réglez l'épaisseur de découpe sur « lock » pour fixer le plateau de découpe fermement.

8 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.

Si vous avez des questions concernant le produit, les accessoires ou les pièces de rechange, veuillez contacter votre revendeur local.

Inhoudsopgave

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN -VOORSCHRIFTEN | 56 |
| 1.1 | Beoogd gebruik | 57 |
| 1.2 | Veiligheidsvoorschriften | 57 |
| 2 | Voor het eerste gebruik | 58 |
| 3 | Productonderdelen | 59 |
| 4 | Nicer Dicer Fusion – Mesinzetstukken + Raspen | 61 |
| 4.1 | In elkaar zetten | 61 |
| 4.2 | Toepassing van de mesinzetstukken | 62 |
| 4.3 | Tips en trucs | 65 |
| 5 | Nicer Slicer | 66 |
| 5.1 | Productonderdelen | 66 |
| 5.2 | In elkaar zetten | 66 |
| 5.3 | Instellen van de snijdikte | 67 |
| 5.4 | Gebruik van de Nicer Slicer | 68 |
| 5.5 | Tips en trucs | 70 |
| 6 | Nicer Julietti | 71 |
| 6.1 | Productonderdelen | 71 |
| 6.2 | In elkaar zetten/Gebruik | 71 |
| 7 | Onderhoud en reiniging | 72 |
| 8 | Afvoeren | 73 |

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



WAARSCHUWING!

Wanneer u deze voorschriften niet in acht neemt, kunt u zwaar of zelfs dodelijk gewond raken.



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

- De Nicer Dicer Fusion is bedoeld om levensmiddelen klein te snijden.
- Het product is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik. Het is uitdrukkelijk niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- De Nicer Dicer Fusion 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 hete-luchtoven.
- 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.

JUISTE ONGANG 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.

- Om twee levensmiddelen gelijktijdig te kunnen snijden, is behoorlijk wat kracht nodig. Als dat niet lukt, snijd de levensmiddelen dan apart en na elkaar.
- 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

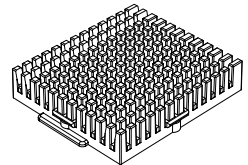
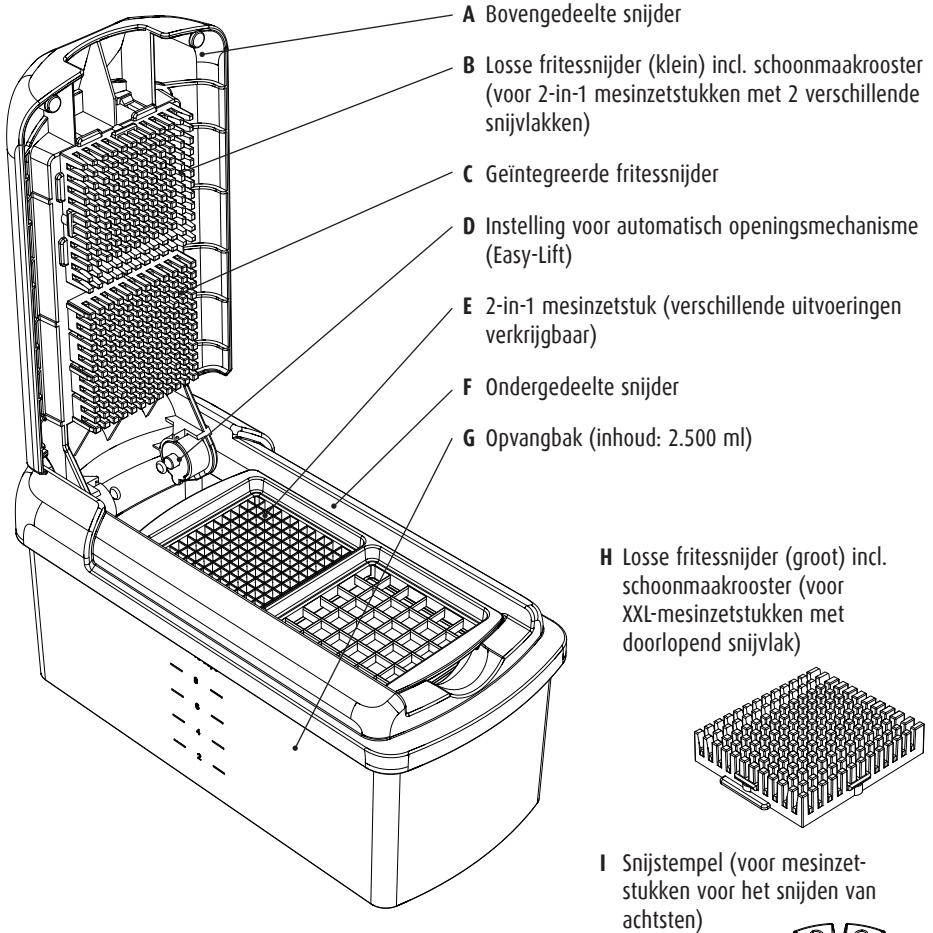


LET OP!

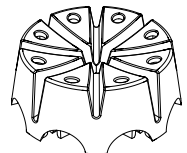
Verstikkingsgevaar door plastic folie en plastic zakjes! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.

- **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).

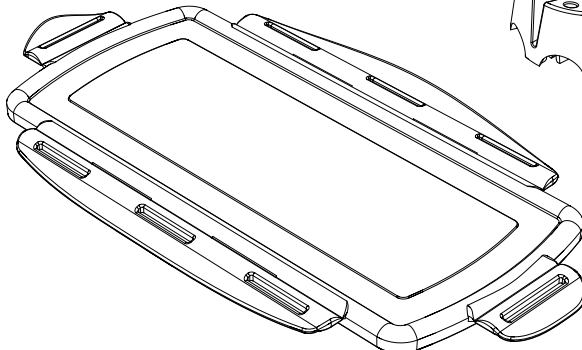
3 Productonderdelen

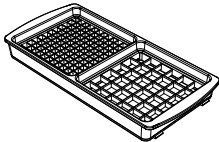
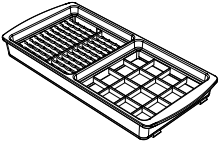
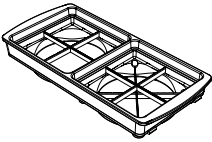
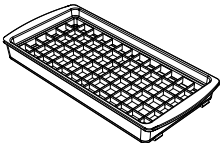
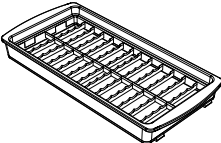
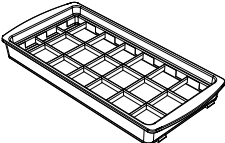
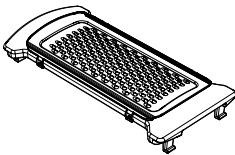
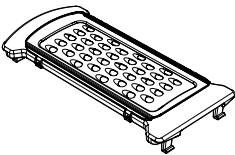
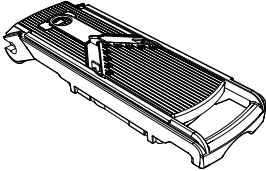
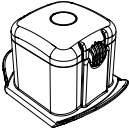

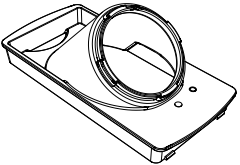




I Snijstempel (voor mesinsetstukken voor het snijden van achtsten)



J Vershoudeksel



| | | | |
|------------------------|---|--|--|
| 2-in-1 mesinzetstukken |  6 x 6/12 x 12 mm |  6 x 36/18 x 18 mm |  kwarten/achtsten |
| XXL-mesinzetstukken |  12 x 12 mm |  12 x 36 mm |  24 x 24 mm |
| Raspopzetstukken |  fijn | |  grof |
| Nicer Slicer |  Schaaf |  Handy Hopper |  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 Fusion – Mesinzetstukken + Raspen

4.1 In elkaar zetten

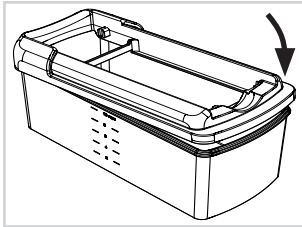


LET OP!

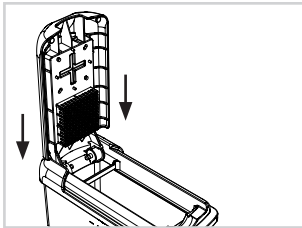
Kans op snijwonden!

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.

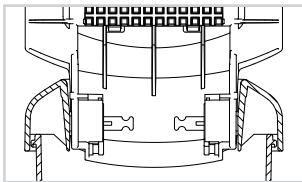


Plaats het onderste gedeelte op de opvangbak en klik hem hoorbaar vast.

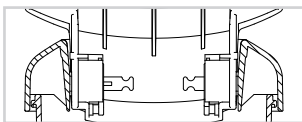


Plaats het snijdeksel in een hoek van 90° (loodrecht) op het onderste snijgedeelte in de daarvoor bedoelde uitsparingen aan de zijkant.

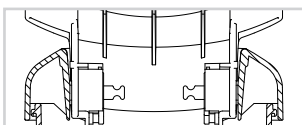
Het snijdeksel is voorzien van een automatisch openingsmechanisme (Easy-Lift-functie). Het mechanisme kan met twee stiften aan de binnenkant van het snijdeksel worden ingesteld:



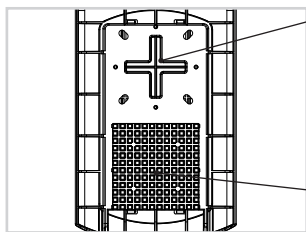
Beide stiften uitgetrokken – deksel opent niet automatisch.



Een stift ingedrukt – deksel opent langzaam automatisch.



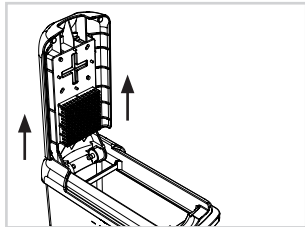
Beide stiften ingedrukt – deksel opent snel automatisch.



Bevestigingspunt voor een extra fritessnijder (voor 2-in-1 of XXL-mesinzetstukken) of een snijstempel voor achtsten – druk de kruisvormige houder op de achterzijde van de fritessnijders resp. de snijstempel licht op het bevestigingspunt tot de accessoire stevig vastzit.

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

Verwijderen van het Snijdeksel



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

Om het bovenste snijdgedeelte 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 snijdgedeelte 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.

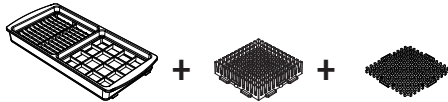
Toepassing van de 2-in-1 mesinzetstukken

! LET OP!

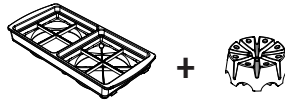
Om twee levensmiddelen gelijktijdig te kunnen snijden, is behoorlijk wat kracht nodig. Als dat niet lukt, snijd de levensmiddelen dan apart en na elkaar.

Zorg ervoor, dat u altijd het juiste accessoire gebruikt in combinatie met de bijhorende fritessnijder of snijstempel.

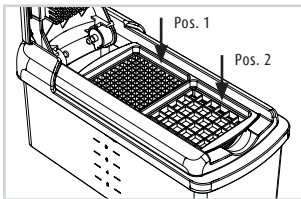
Reepjes/
doppelsteentjes



Kwartjes/achtsten



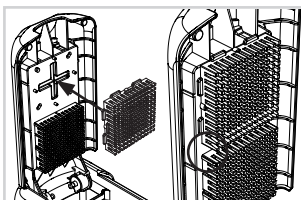
Met onze 2-in-1 mesinzetstukken kunt u aan beide kanten tegelijkertijd levensmiddelen snijden. Let daarbij op de volgende zaken:



Plaats het inzetstuk zo, dat het kleinere rooster zich in positie 1 bevindt.

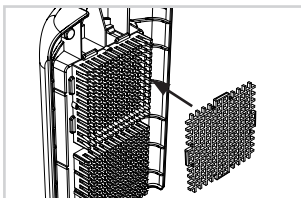
Is een levensmiddel harder dan het andere, plaats dan het hardste in positie 1 (sterkere hefboomwerking).

Is het ene levensmiddel groter dan het andere, dan plaatst u het in positie 2 (langere hefboomweg).

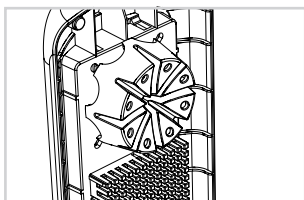


Plaats de kleinere (vierkante) losse fritessnijder in het bovenste snijgedeelte.

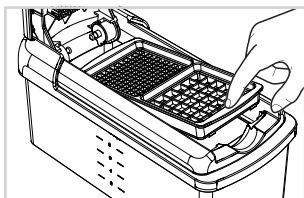
Tussen de beide fritessnijders bevindt zich een smalle opening – overeenkomstig het tussenschotje tussen de beide snijvlakken.



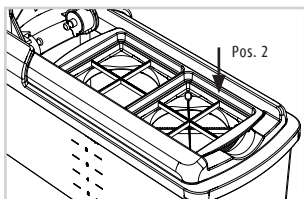
Plaats het kleine (vierkante) schoonmaakrooster op de losse fritessnijder.



Wanneer u gebruikmaakt van het inzetstuk voor kwarten en achtsten plaatst u de fritessnijder in plaats van de snijstempel.



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



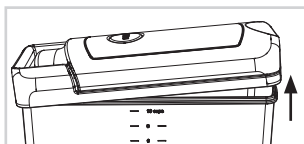
! LET OP!

Zorg ervoor, dat bij het gebruik van het inzetstuk voor kwarten/achtsten het snijvlak voor achtsten zich op positie 2 bevindt.

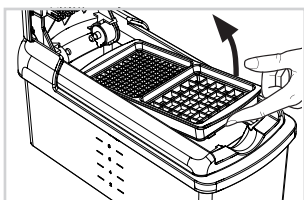
AANWIJZING: Grote stukken of stukken die via de kopse kant gesneden moeten worden, drukt u licht aan met het snijdeksel, zodat ze niet meer kunnen verschuiven. Kunt u een levensmiddel niet licht aandrukken, dan is het NIET geschikt voor deze manier van snijden.



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.

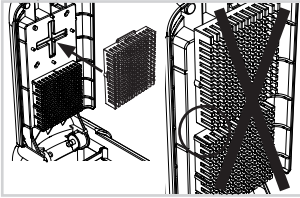
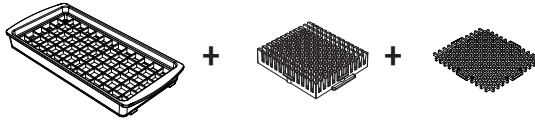


Til de complete snijdeksel (bovenste en onderste gedeelte samen) aan de gesloten kant op en verwijder het om het snijgoed uit de bak te kunnen halen. Houd de opvangbak vast met de andere hand.

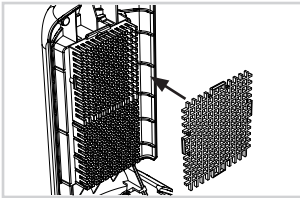


Om het mesinzetstuk te verwijderen, opent u het bovenste snijgedeelte en verwijdert u het mesinzetstuk voorzichtig door gebruik te maken van de uitsparingen.

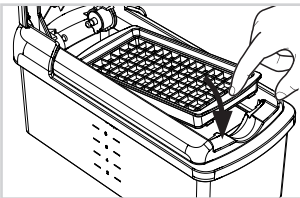
Toepassing van de XXL-mesinzetstukken



Plaats de grotere (rechthoekige) losse fritessnijder 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 grotere (rechthoekige) reinigingsrooster op de losse fritessnijder.



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 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.

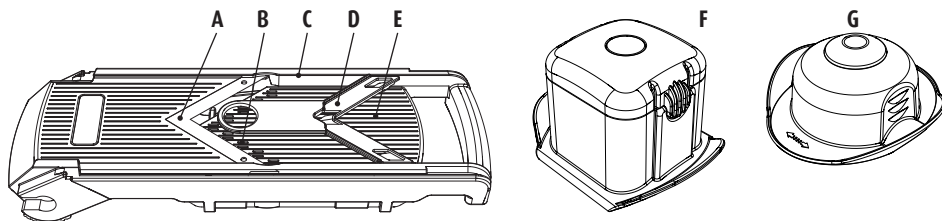
- Het snoegoed kunt u in de opvangbak bewaren als u deze afsluit met het praktische vershoudeksel. De opvangbak kan zo als vershoudbak gebruikt worden.
- Om blokjes te snijden legt u de levensmiddelen plat op het snijvlak. Voor een aardappelsoep kunt u de aardappelen bijvoorbeeld eerst in plakken snijden. U kunt meerdere plakken op elkaar leggen om vervolgens de blokjes te snijden. Dit is ook mogelijk met bijvoorbeeld komkommers of courgette enz.
- Om julienne 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.

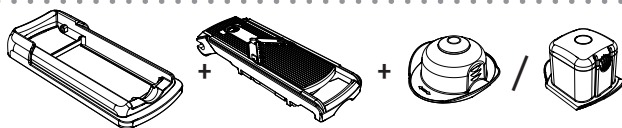
5 Nicer Slicer

5.1 Productonderdelen

- A Roestvrijstalen V-mes • B Julienne-messen (los) • C Geleider • D Beschermstukje • E Schuif (in hoogte verstelbaar) • F Handy Hopper • G Snijgoedhouder



5.2 In elkaar zetten



WAARSCHUWING!

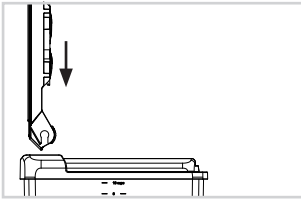
Kans op snijwonden!

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.

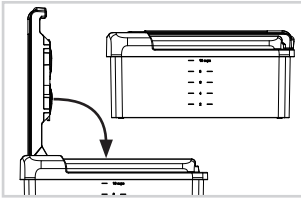
Wanneer u het apparaat niet gebruikt dient u **TE ALLEN TIJDE** het beschermstukje op het V-vormige mes te plaatsen en de julienne-mesjes in te klappen.

Wanneer het apparaat niet gebruikt de snijdikte **ALTIJD** op ‚lock‘ instellen. In deze positie wordt de snijplank opgetild tot boven de mesjes en bent u beschermd tegen eventuele verwondingen.

Bewaar dit product buiten bereik van kinderen en dieren.

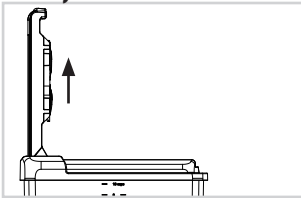


Plaats het onderste gedeelte op de opvangbak en klik het hoorbaar vast. Plaats de Nicer Slicer vervolgens in een hoek van 90° (loodrecht) op het onderste snijgedeelte in de daarvoor bedoelde uitsparingen aan de zijkant.



Klap de Nicer Slicer om, zodat deze vast komt te liggen in het frame van de onderzijde.

Verwijderen

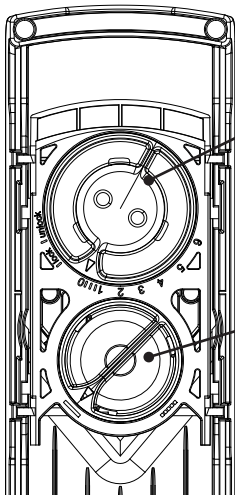


De Nicer Slicer kan uitsluitend in verticale toestand (90°) verwijderd worden.

Plaats de Nicer Slicer rechtop en trek hem naar boven terwijl u met uw andere hand het onderste gedeelte vasthoudt.

5.3 Instellen van de snijdikte



Met behulp van de draaiknop aan de onderzijde van de Nicer Slicer kunt u de in hoogte verstelbare schuif instellen op de gewenste snijdikte.

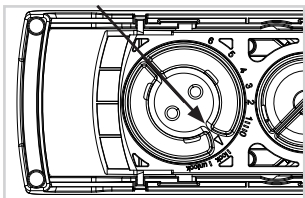


Instelling snijdikte:

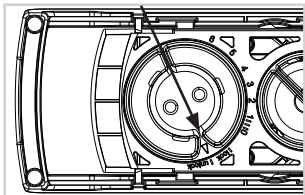
- Instellen van de snijdikte
- Met de klok meedraaien: Schuif wordt opgetild voor dünnere plakjes
- Tegen de klok indraaien: Schuif laten zakken voor dikkere plakjes

Julienne-regelaar:

- In- en uitklappen van julienne-mesjes
- Positie  : Julienne-mesjes zijn uitgeklaapt: Snijden van julienne-reepjes
- Positie  : Julienne-mesjes zijn ingeklapt: Snijden van plakjes

**BIJZONDERE INSTELLING SNIJDIKTE**

De accessoire is nu op veilige wijze met het apparaat verbonden. De aanvoerplaat ligt nu hoger dan de messen: waardoor het veilig gereinigd en opgeborgen kan worden.



Het onderdeel met de aanvoerplaat kan uit het frame gedrukt worden om het beter te kunnen reinigen.

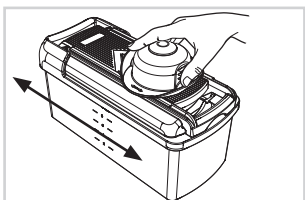
LET OP: V-vormige mes ligt volledig vrij! Grote kans op verwondingen!

5.4 Gebruik van de Nicer Slicer**WAARSCHUWING!****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.

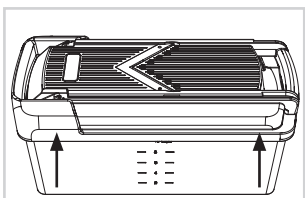
Gebruik altijd de snijgoedhouder of de Handy Hopper.

Scherp na gebruik de mesjes af, zet de snijdikteknoop op 'lock' en klap de julienne-mesjes in.



Plaats de Nicer Slicer, stel de gewenste snijdikte in en klap eventueel de julienne-messen uit.

Voer het snijgoed met vlotte bewegingen over het V-vormige mes.



Om de opvangbak te legen verwijdert u eenvoudigweg de Nicer Slicer en het onderste gedeelte van de snijder.

Gebruik van de snijgoedhouder



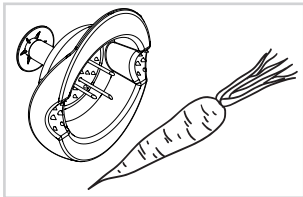
LET OP!

De metalen pinnen zijn scherp. Raak de pinnen niet aan met uw vingers.

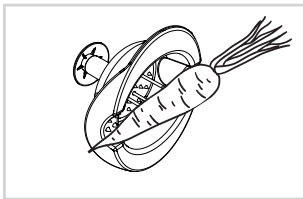


LET OP!

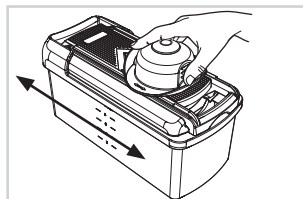
Beweeg de snijgoedhouder altijd in de richting van de opgedrukte pijl, anders kan hij beschadigd raken.



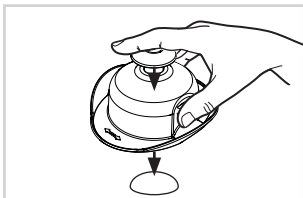
Prik de levensmiddelen vast met de 3 metalen pinnen. De stempel aan de bovenzijde wordt er daarbij uitgedrukt.



Beide uitsparingen zorgen ervoor dat u ook grotere stukken groente (wortels, komkommers enz.) stevig vast kunt houden.



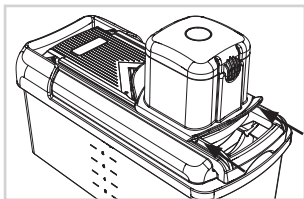
Plaats de snijgoedhouder haaks op het frame en haal hem in vlotte bewegingen over het V-vormige mes.



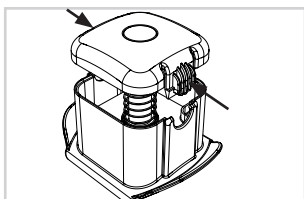
Door gelijkmatig op de stempel te drukken wordt het snijgoed automatisch aangevoerd.

Door op de stempel te drukken kan het overgebleven gedeelte snel en simpel verwijderd worden.

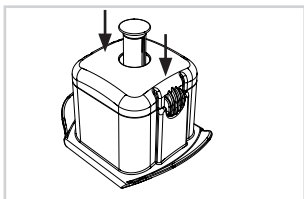
Gebruik van de Handy Hopper



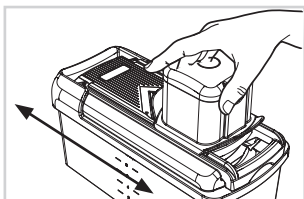
Plaats de Handy Hopper zodanig op de Nicer Slicer dat de glijopeningen in elkaar glijden.



Druk de clips aan de zijkant in en verwijder het deksel. Vul de Handy Hopper met levensmiddelen.



Plaats de stempel midden op de Hopper en druk het deksel stevig aan totdat de clips duidelijk hoorbaar vastklikken.



Beweeg de Handy Hopper met vlotte bewegingen over het V-vormige mes.



LET OP!

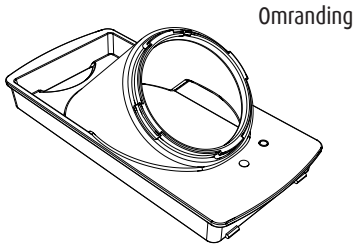
Wanneer de snijdikte op ‚lock‘ is ingesteld kan de Handy Hopper niet geplaatst of verwijderd worden.

5.5 Tips en trucs

- Het beste snijresultaat voor julienne-reepjes krijgt u bij de middelste dikte (stand 3 of 4 op de schaalverdeling).
- De Nicer Slicer kunt u ook los gebruiken om bijvoorbeeld direct boven gerechten of het werkvlak te schaven. Dankzij de antislipsteunen kunt u er veilig en eenvoudig mee schaven.
- Om makkelijk te kunnen snijden beweegt u de levensmiddelen resp. de snijgoedhouder met uw sterkste hand en houdt u de Nicer Slicer met de andere hand vast.

6 Nicer Julietti

6.1 Productonderdelen



Omranding

Spiraalinzetstuk met Julietti mesje



Spiraalinzetstuk met glad mesje



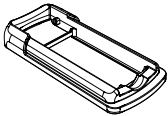
6.2 In elkaar zetten/Gebruik



LET OP!

Kans op snijwonden!

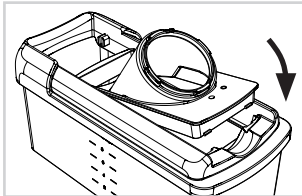
De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.



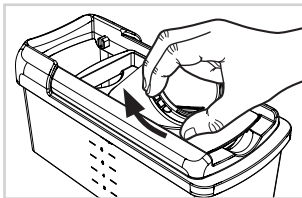
+



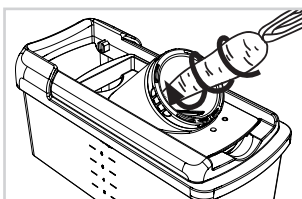
+



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.

7 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.



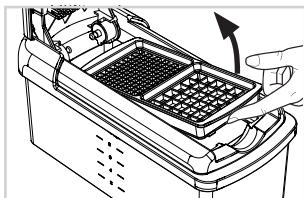
LET OP!

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.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u deze opbergt.
- We raden aan om alle onderdelen (mesjes, inzetstukken, rasp, schaaf) 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



Houd het onderste snijgedeelte met een hand vast wanneer u de mesinzetstukken verwijdert. Til het inzetstuk met de andere hand op en haal het uit het apparaat. Raak de mesjes nooit met uw handen aan.

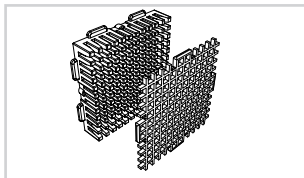
Wanneer er resten van levensmiddelen tussen de mesjes blijven zitten, draait u het mesinzetstuk met de niet-scherpe zijde naar boven en verwijdert u de resten voorzichtig met een afwasborstel.

Reinigen van de fritessnijders



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 verwijdert 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.



Verwijder de losse fritessnijder uit het snijdeksel. Door het transparante reinigingsrooster op te tillen worden zelfs de kleinste levensmiddelenresten uit de fritessnijder verwijderd.

Reinigen van de Nicer Slicer

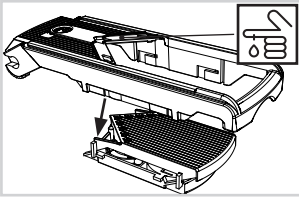


WAARSCHUWING!

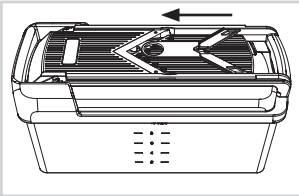
Kans op ernstige snijwonden.

Na verwijdering van de aanvoerschuif ligt het V-vormige mes volledig vrij! Bescherm de mesjes voordat u het apparaat reinigt of uit elkaar haalt!

Draai de julienne-knop op  om de mesjes in te klappen.



Snijdikte instellen op ‚unlock‘. Door licht te drukken op de aanvoerplaat kan het onderdeel volledig verwijderd worden.



Breng na het schoonmaken de mesbescherming weer aan en druk de aanvoerplaat weer in de houder. Plaats de knop voor de snijdikte weer op ‚lock‘ om de aanvoerplaat vast te zetten.

8 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.

Wanneer u vragen heeft over het product of een van de accessoires, kunt u contact opnemen met een lokale leverancier.

Indice

| | | |
|-----|---|----|
| 1 | AVVERTENZE E INDICAZIONI DI SICUREZZA | 74 |
| 1.1 | Usò previsto | 75 |
| 1.2 | Indicazioni di sicurezza | 75 |
| 2 | Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta | 76 |
| 3 | Componenti del prodotto | 77 |
| 4 | Nicer Dicer Fusion - Inserti lama + Inserti grattugia | 79 |
| 4.1 | Assemblaggio | 79 |
| 4.2 | Usò degli inserti lama | 88 |
| 4.3 | Trucchi e suggerimenti | 83 |
| 5 | Nicer Slicer | 84 |
| 5.1 | Componenti del prodotto | 84 |
| 5.2 | Assemblaggio | 84 |
| 5.3 | Impostazione della potenza di taglio | 85 |
| 5.4 | Utilizzo del Nicer Slicer | 86 |
| 5.5 | Trucchi e suggerimenti | 88 |
| 6 | Nicer Julietti | 89 |
| 6.1 | Componenti del prodotto | 89 |
| 6.2 | Assemblaggio/Utilizzo | 89 |
| 7 | Cura e pulizia | 90 |
| 8 | Smaltimento..... | 91 |

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



AVVERTENZA!

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



ATTENZIONE!

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



AVVISO!

Possono verificarsi danni materiali.

1.1 Uso previsto

- Il prodotto è destinato alla frantumazione di generi alimentari.
- Il prodotto è destinato esclusivamente all'utilizzo in casa. 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.

- Per tagliare due alimenti contemporaneamente serve uno slancio particolarmente energetico. Se ciò non è possibile, tagliare gli alimenti singolarmente uno dopo l'altro.
- 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

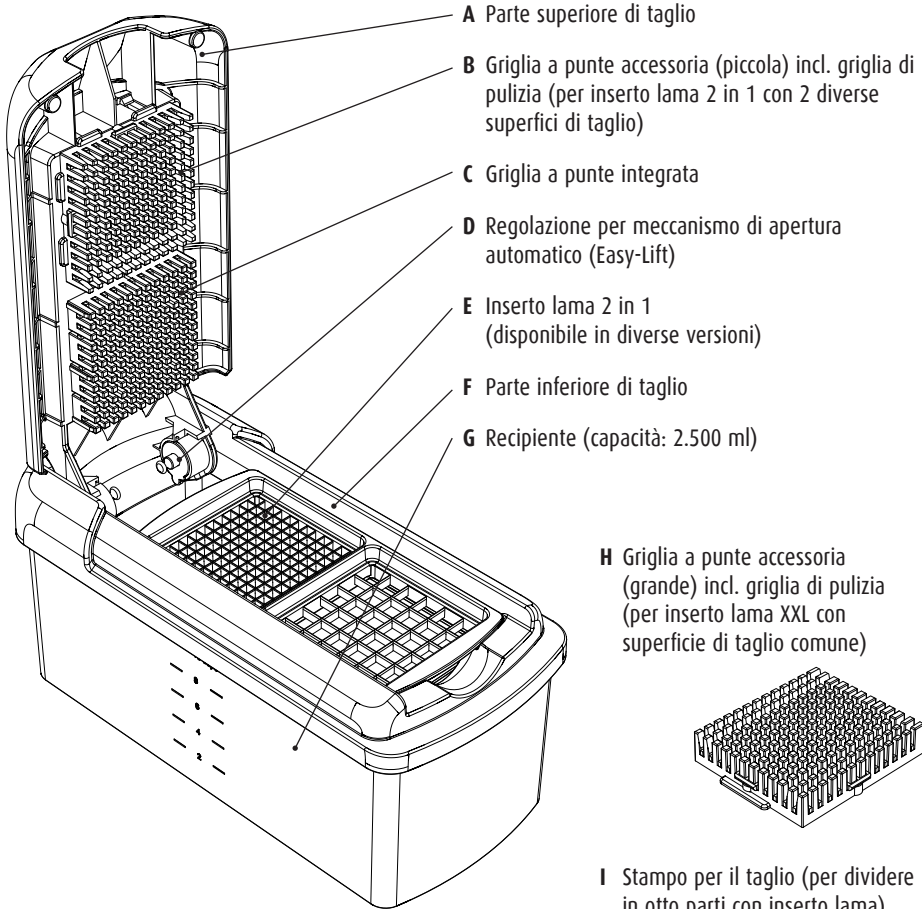


ATTENZIONE!

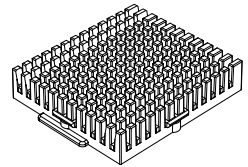
Pericolo di soffocamento causato dalla pellicola o dai sacchetti di plastica!
Tenere i bambini e gli animali lontani dal materiale di imballaggio.

- **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).

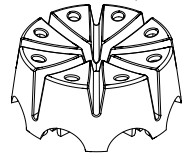
3 Componenti del prodotto



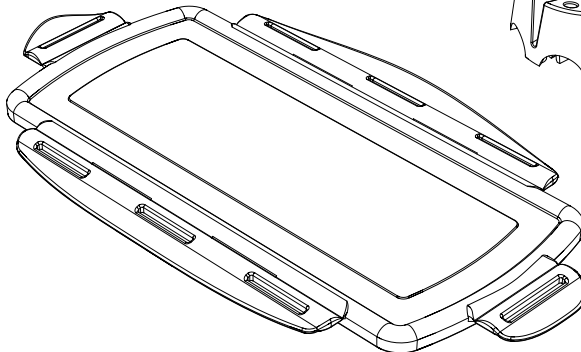
H Griglia a punta accessoria (grande) incl. griglia di pulizia (per inserto lama XXL con superficie di taglio comune)

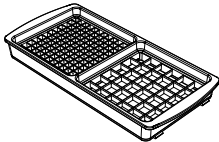
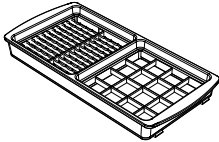
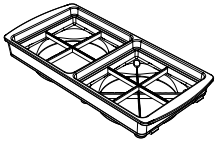
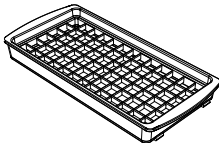
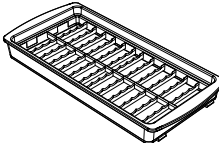
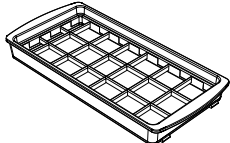
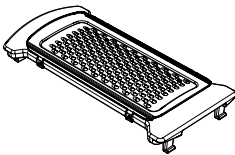
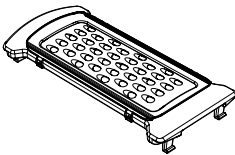
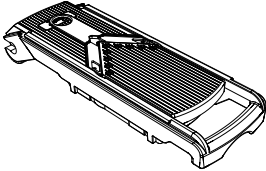
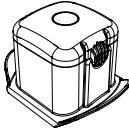

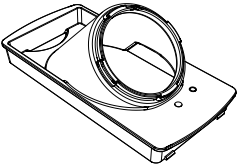




I Stampo per il taglio (per dividere in otto parti con inserto lama)



J Coperchio salvafreschezza



| | | | |
|----------------------------|--|---|---|
| <p>Inserti lama 2 in 1</p> |  <p>6 x 6/12 x 12 mm</p> |  <p>6 x 36/18 x 18 mm</p> |  <p>quarto/ottavo</p> |
| <p>Inserti lama XXL</p> |  <p>12 x 12 mm</p> |  <p>12 x 36 mm</p> |  <p>24 x 24 mm</p> |
| <p>Inserti grattugia</p> |  <p>a taglio fine</p> | |  <p>a taglio grosso</p> |
| <p>Nicer Slicer</p> |  <p>Affettaverdure</p> |  <p>Handy Hopper</p> |  <p>Proteggi Dita</p> |
| <p>Nicer Julietti</p> |  <p>Inserto Telaio</p> |  <p>Inserto a spirale con lama Julietti</p> |  <p>Inserto a spirale con lama liscia</p> |

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 separato. È ovviamente possibile acquistare in un secondo momento le parti non contenute nel set.

4 Nicer Dicer Fusion – Inserti lama + Inserti grattugia

4.1 Assemblaggio

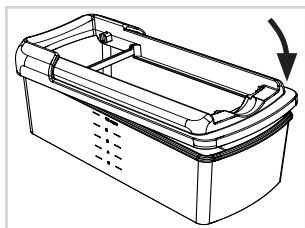


ATTENZIONE!

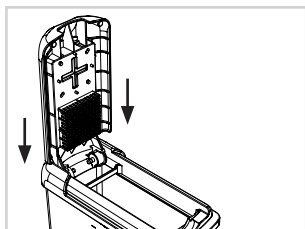
Pericolo di lesioni da taglio!

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.

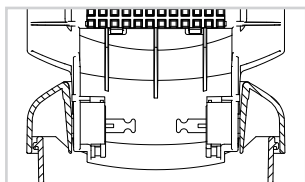


Mettere la parte inferiore di taglio sul recipiente e inserire in posizione con uno scatto.

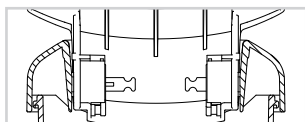


Inserire la parte superiore di taglio posizionandola a 90° (verticalmente) sulla parte inferiore di taglio negli appositi supporti laterali.

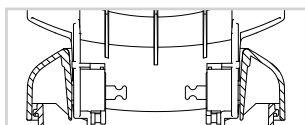
La parte superiore di taglio è dotata di un meccanismo di apertura automatico (funzione "Easy lift"). Questo può essere regolato con l'aiuto di entrambi i bastoncini all'interno della parte superiore di taglio come segue:



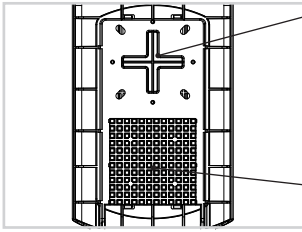
Entrambi i bastoncini estratti – nessuna apertura automatica del coperchio.



Solo un bastoncino premuto – apertura automatica del coperchio lenta.



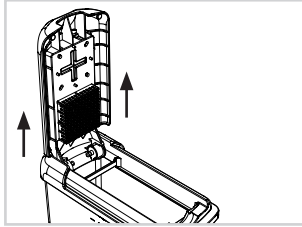
Entrambi i bastoncini premuti – apertura automatica del coperchio rapida.



Fissaggio per una griglia a punte supplementare (per inserti lama 2 in 1 o XXL) o uno stampo per il taglio per ottavo: l'attacco a forma di croce presente sul retro della griglia a punte o dello stampo di taglio viene premuto esercitando una leggera pressione nel fissaggio finché non è ben fissato.

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

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.

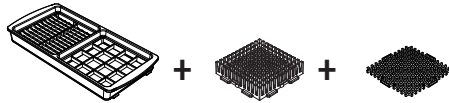
Utilizzo dell'inserto lama 2 in 1

! AVVISO!

Per tagliare due alimenti contemporaneamente serve uno slancio particolarmente energico. Se ciò non è possibile, tagliare gli alimenti singolarmente uno dopo l'altro.

Fare attenzione ad utilizzare gli inserti sempre con la griglia a punte o lo stampo per il taglio corretti.

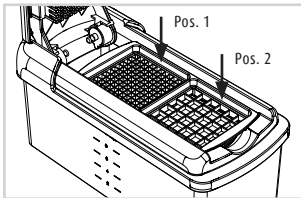
Strisce/cubetti



Quarto/ottavo



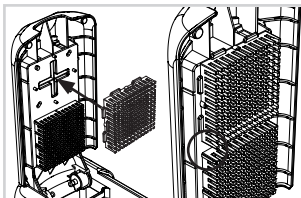
È possibile tagliare un alimento su entrambi le superfici contemporaneamente con gli inserti lama 2 in 1. Fare attenzione a quanto segue:



Posizionare l'inserto lama in modo che la griglia più piccola si trovi in posizione 1.

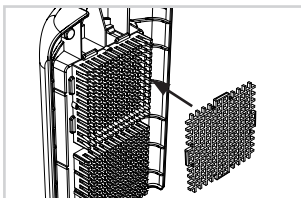
Se un alimento da tagliare è più duro dell'altro, collocare il più duro in posizione 1 (maggiore effetto leva).

Se uno degli alimenti da tagliare è più alto dell'altro, mettere quello più alto nella posizione 2 (effetto leva più lungo).

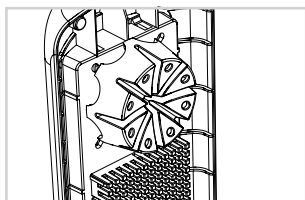


Inserire la griglia a punte accessoria più piccola (quadrata) nella parte superiore di taglio.

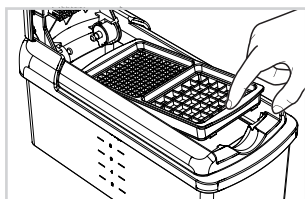
Fra le due griglie a punte si trova una fessura - analogamente alla parete divisoria tra entrambe le superfici di taglio.



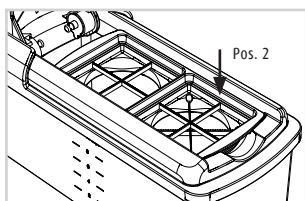
Collocare la griglia di pulizia piccola (quadrata) sulla griglia a punte accessoria.



Durante l'utilizzo dell'inserto lama, inserire lo stampo di taglio al posto della griglia a punte per dividere in quattro/otto parti.



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



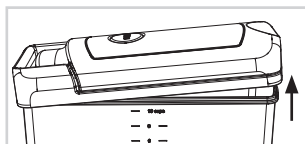
AVVISO!

Durante l'utilizzo dell'inserto lama per il taglio in quattro/otto parti, assicurarsi che la superficie di taglio per la suddivisione in otto parti si trovi in posizione 2.

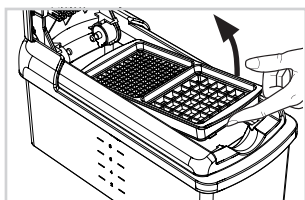
NOTA: Per pezzi grandi o pezzi da tagliare di costa, premere leggermente l'alimento da tagliare con l'aiuto della parte superiore di taglio in modo tale che non possa scivolare. Se non si riesce a premere facilmente un alimento, vuol dire che questo alimento **NON** è adatto a essere tagliato in questo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



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.

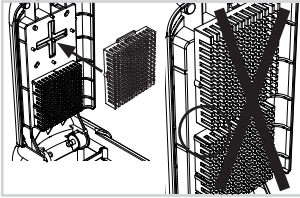
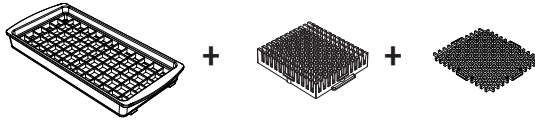


Per svuotare il recipiente, sollevare e rimuovere con una mano il coperchio di taglio completo (parte superiore e inferiore di taglio) sul lato chiuso. Fissare il recipiente con l'altra mano.



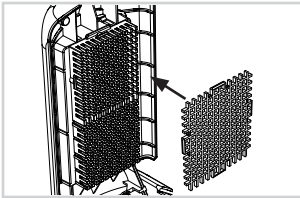
Per rimuovere l'inserto lama, aprire la parte superiore di taglio ed estrarre accuratamente l'inserto lama utilizzando l'impugnatura infossata.

Utilizzo dell'inserto lama XXL

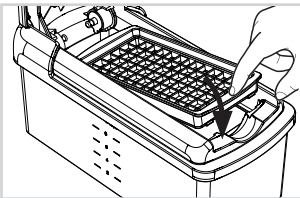


Inserire la griglia a punte accessoria più grande (rettangolare) nella parte superiore di taglio.

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



Collocare la griglia di pulizia più grande (rettangolare) sulla griglia a punte accessoria.



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 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.

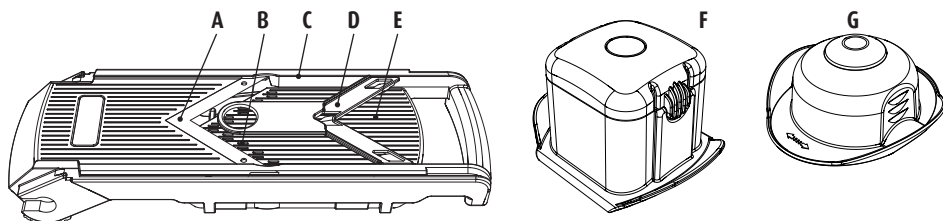
- Per la conservazione è possibile chiudere il recipiente con il pratico coperchio salvafreschezza. In tal modo, il recipiente può essere utilizzato come contenitore salvafreschezza.
- Per tagliare un alimento a cubetti, posizionarlo in modo piano sulla superficie di taglio. Per un minestrone di patate 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.

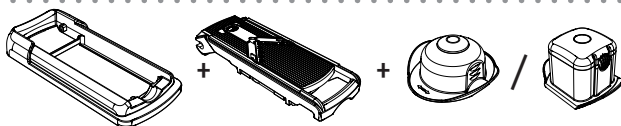
5 Nicer Slicer

5.1 Componenti del prodotto

- A Lama V in acciaio inox
- B Lame Julienne (allungabili)
- C Guida laterale
- D Proteggi lame
- E Piatto di alimentazione (regolabile in altezza)
- F Handy Hopper
- G Proteggi Dita



5.2 Assemblaggio



AVVERTENZA!

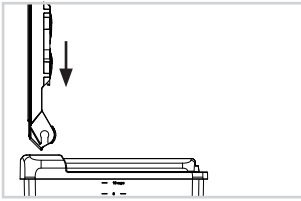
Pericolo di lesioni da taglio!

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.

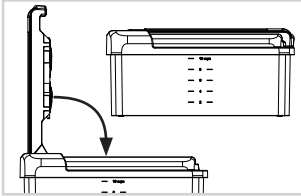
Quando non si utilizza il prodotto, fissare SEMPRE la custodia protettiva sulla lama V e incassare le lame Julienne nel piatto di alimentazione.

Quando non si utilizza il prodotto, impostare SEMPRE "blocca" sulla scala di affettatura. In questa posizione, il piatto di alimentazione si solleva sopra l'altezza delle lame, proteggendo così da lesioni.

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

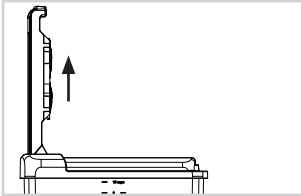


Mettere la parte inferiore di taglio sul recipiente e inserire in posizione con uno scatto. Poi inserire il Nicer Slicer posizionandolo a 90° (verticalmente) sulla parte inferiore di taglio negli appositi supporti laterali.



Reclinare il Nicer Slicer in modo che si trovi fissato nel telaio della parte inferiore di taglio.

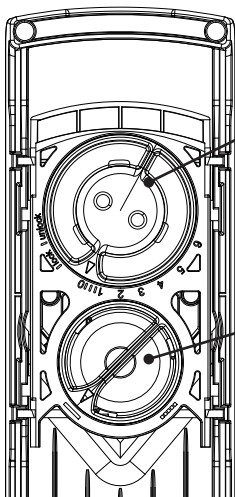
Rimuovere



È possibile rimuovere il Nicer Slicer solo in posizione verticale (90°). Portare il Nicer Slicer in posizione verticale e tirare verso l'alto, mentre l'altra mano tiene ferma la parte inferiore di taglio.

5.3 Impostazione della potenza di taglio



Con l'aiuto di un regolatore della potenza di taglio sulla parte inferiore del Nicer Slicer è possibile impostare alla potenza di taglio desiderata il piatto di alimentazione regolabile in altezza.



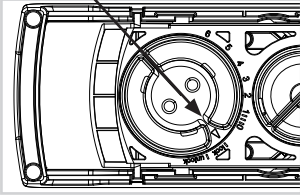
Regolatore della potenza di taglio.

- Per l'impostazione della potenza di taglio.
- Sollevamento del piatto di alimentazione in senso orario: per fette più sottili.
- Abbassamento del piatto di alimentazione in senso antiorario: per fette più spesse.

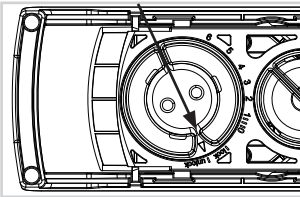
Regolatore Julienne

- Per l'inserimento e l'estrazione delle lame Julienne
- Posizione  : Le lame Julienne sono estratte: Per taglio a strisce Julienne
- Posizione  : Le lame Julienne sono inserite: Per taglio a fette

Particolarità del regolatore della potenza di taglio



La parte del dispositivo estraibile è collegata in modo sicuro al telaio. Il piatto di alimentazione è più alto delle lame: per una conservazione e una pulizia più sicure.



La parte del dispositivo con il piatto di alimentazione può essere spinta fuori dal telaio verso il basso per una migliore pulizia. AVVISI: La lama V è completamente scoperta! Rischio di lesioni elevato!

5.4 Utilizzo del Nicer Slicer



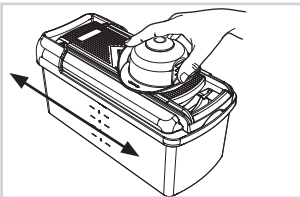
AVVERTENZA!

Pericolo di lesioni da taglio!

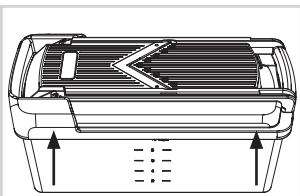
Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre e solo la parte in plastica degli accessori e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.

Utilizzare sempre il ferma-prodotto o l'Handy Hopper.

Dopo l'utilizzo applicare la custodia protettiva, impostare il regolatore della potenza di taglio su "Blocco" e retrainare le lame Julienne.



Inserire il Nicer Slicer, impostare la potenza di taglio desiderata ed estrarre le lame Julienne se necessario. Passare l'alimento con movimenti veloci sopra la lama V.



Per svuotare il recipiente, togliere semplicemente il Nicer Slicer e la parte inferiore di taglio dal contenitore.

Utilizzo del ferma-prodotto



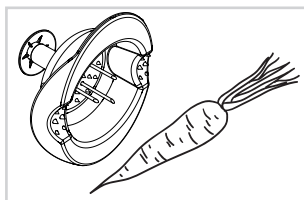
ATTENZIONE!

Gli aghi in metallo sono appuntiti e taglienti. Non toccare gli aghi con le dita.

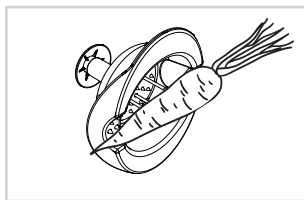


AVVISO!

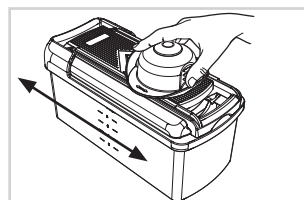
Muovere il ferma-prodotto sempre in direzione delle frecce sopra riportate, altrimenti il materiale può danneggiarsi.



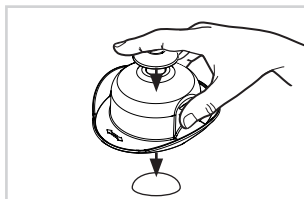
Fissare l'alimento con i 3 aghi in metallo. In caso di domande sul dispositivo o i pezzi di ricambio/gli accessori, contattare il proprio rivenditore locale.



Entrambi le protuberanze offrono una tenuta sicura anche per le verdure più lunghe (carote, cetrioli, ecc.).



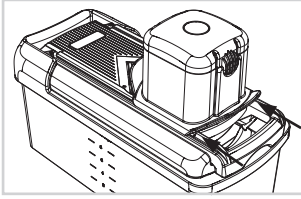
Mettere il ferma-prodotto trasversalmente sul telaio e collocarlo sulla lama V con movimenti veloci.



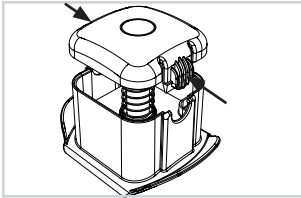
Con una costante pressione sullo stampo, l'alimento da tagliare viene automaticamente aggiunto.

Eventuali resti possono essere eliminati facilmente premendo sullo stampo.

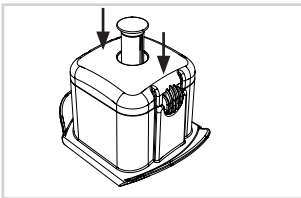
Utilizzo dell'Handy Hopper



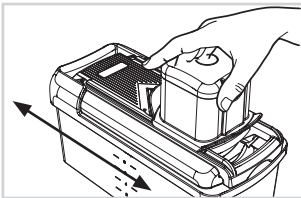
Collocare l'Handy Hopper sul Nicer Slicer in modo che i pattini scorrano dal manico nelle guide laterali.



Comprimere i clip laterali e togliere il coperchio. Inserire l'alimento.



Mettere al centro lo stampo e spingere in giù il coperchio finché i clip laterali non scattano in posizione.



Passare l'Handy Hopper con movimenti veloci sopra la lama V.



AVVISO!

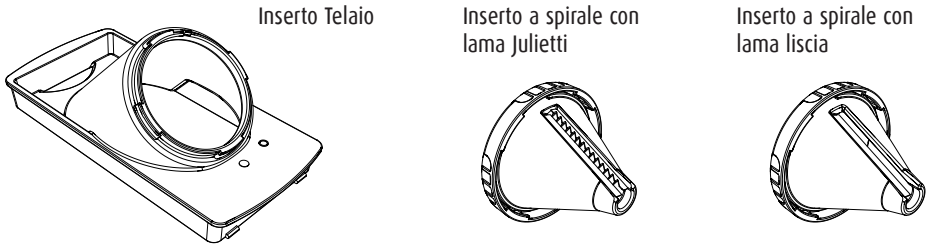
Non è possibile mettere e togliere l'Handy Hopper se il regolatore della potenza di taglio è impostato su "blocco".

5.5 Trucchi e suggerimenti

- Otterrete i miglior risultati di taglio per le strisce Julienne con una potenza di taglio media (contrassegnati con i numeri 3 o 4 sulla scala della potenza di taglio).
- Il Nicer Slicer è utilizzabile anche a mano libera, in modo che si possa tagliare direttamente su pietanze pronte o sul piano di lavoro. Grazie ai piedini di sostegno antiscivolo, il "taglio a mano libera" è facile e sicuro.
- Per tagliare con facilità, inserire l'alimento o il ferma-prodotto con la propria mano forte e fissare il Nicer Slicer con l'altra mano sul manico.

6 Nicer Julietti

6.1 Componenti del prodotto



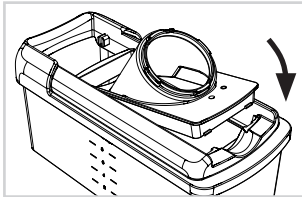
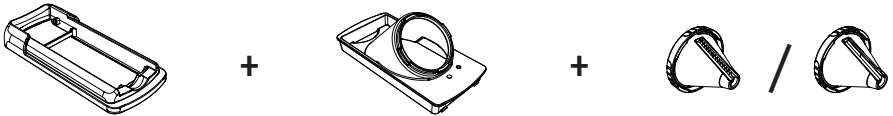
6.2 Assemblaggio/Utilizzo



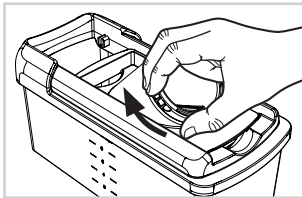
ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni da taglio!

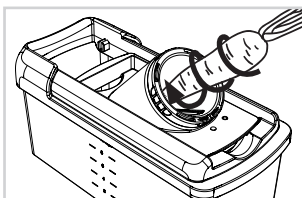
Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre e solo la parte in plastica degli accessori e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.



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.

7 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.



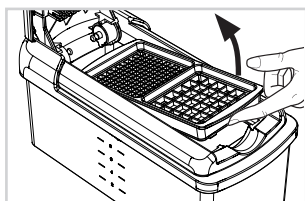
AVVISO!

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



Per estrarre gli inserti lama, fissare la parte inferiore di taglio con una mano. Con l'altra mano, sollevare e togliere l'inserto lama. Assicurarsi di non toccare le lame.

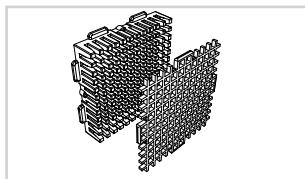
Se dovessero intrecciarsi dei residui alimentari tra le lame, girare l'inserto lama con il lato non affilato verso l'alto e rimuovere accuratamente i resti di cibo con una spazzola.

Pulizia delle griglie a punte



FUNZIONE AUTOPULENTE: Per la pulizia della griglia a punte integrata premere il tasto "Spingere" 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.



Rimuovere la griglia a punte accessoria dalla parte superiore di taglio. Sollevando la griglia di pulizia trasparente, vengono rimossi persino i più piccoli residui alimentari dalla griglia a punte.


Pulizia del Nicer Slicer

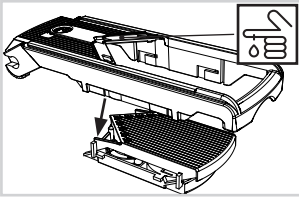


AVVERTENZA!

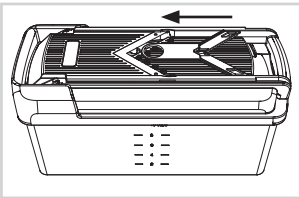
Pericolo di lesioni da taglio gravi

Durante l'estrazione del piatto di alimentazione la lama V è completamente scoperta! Prima dello smontaggio e subito dopo la pulizia, applicare la custodia protettiva sull'affettaverdure V!

Impostare il regolatore Julienne su  per retrarre le lame.



Impostare il regolatore della potenza di taglio su "Sblocco". A questo punto, la parte del dispositivo può essere estratta completamente esercitando una leggera pressione sul piatto di alimentazione.



Dopo la pulizia, applicare nuovamente la custodia protettiva e premere ancora una volta il piatto di alimentazione nel telaio. Impostare il regolatore della potenza di taglio su "Blocco" per fissare in modo sicuro il piatto di alimentazione.

8 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.

In caso di domande sull'apparecchio, le parti di ricambio e/o gli accessori Vi preghiamo di contattare il vostro rivenditore locale.

Índice

| | | |
|-----|---|-----|
| 1 | INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS..... | 92 |
| 1.1 | Uso apropiado | 93 |
| 1.2 | Indicaciones de seguridad..... | 93 |
| 2 | Antes del primer uso | 94 |
| 3 | Componentes del producto..... | 95 |
| 4 | Nicer Dicer Fusion – Módulos De Corte + Módulos Para Rallar | 97 |
| 4.1 | Montaje | 97 |
| 4.2 | Uso de los módulos de corte | 98 |
| 4.3 | Consejos y trucos..... | 101 |
| 5 | Nicer Slicer | 102 |
| 5.1 | Componentes del producto | 102 |
| 5.2 | Montaje | 102 |
| 5.3 | Ajuste del espesor de corte | 103 |
| 5.4 | Uso del Nicer Slicer | 104 |
| 5.5 | Consejos y trucos..... | 106 |
| 6 | Nicer Julietti | 107 |
| 6.1 | Componentes del producto | 107 |
| 6.2 | Montaje/Usó | 107 |
| 7 | Conservación y limpieza | 108 |
| 8 | Retirada del producto | 109 |

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



¡ADVERTENCIA!

Puede sufrir lesiones graves o incluso la muerte si no sigue estas instrucciones.



¡PRECAUCIÓN!

Puede sufrir lesiones si no sigue estas instrucciones.



¡ATENCIÓN!

Puede causar daños materiales.

1.1 Uso apropiado

- El Nicer Dicer Fusion está pensado para triturar alimentos.
- El producto está diseñado solo para uso doméstico. No es apto para su uso comercial o industrial.
- El Nicer Dicer Fusion 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.

- Para cortar dos alimentos al mismo tiempo necesita un impulso especialmente fuerte. Si esto no le resulta posible, corte los alimentos uno después del otro.
- 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

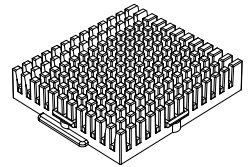
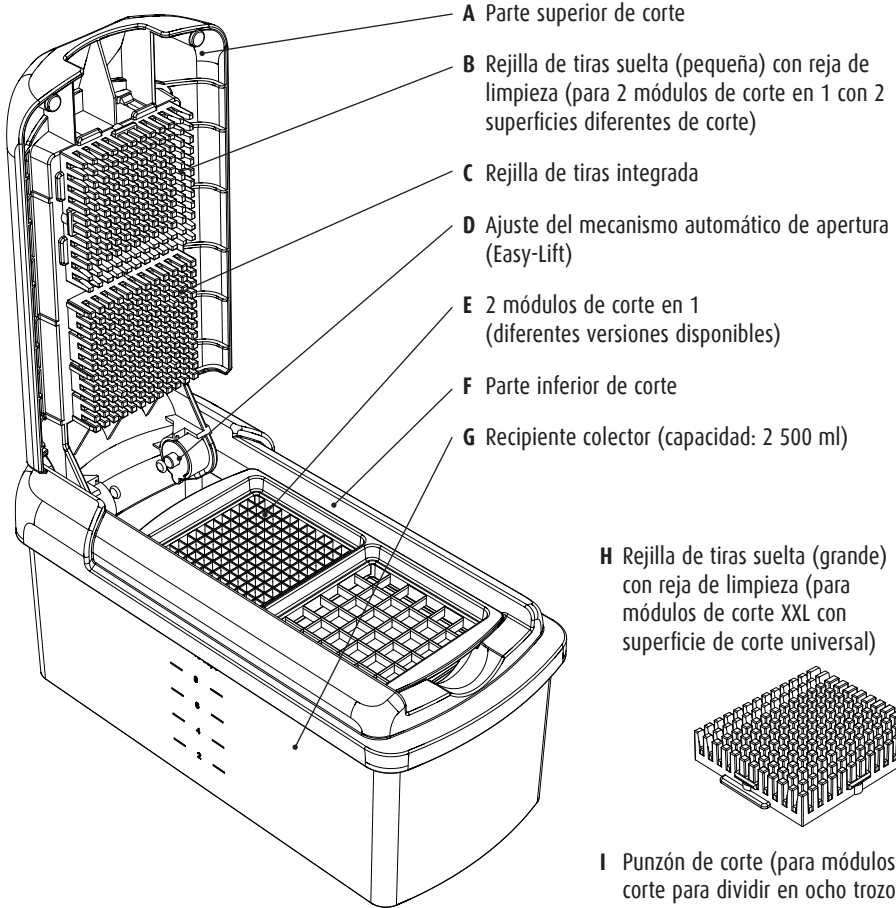


¡PRECAUCIÓN!

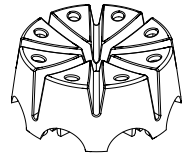
¡Peligro de asfixia por films y bolsas de plástico! Mantenga a los niños y animales lejos del material de embalaje.

- **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).

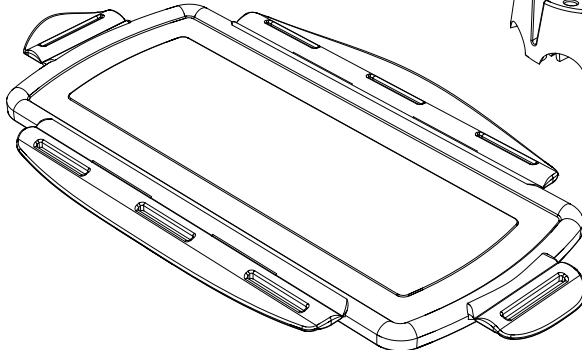
3 Componentes del producto

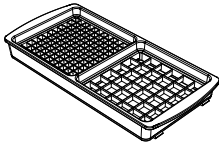
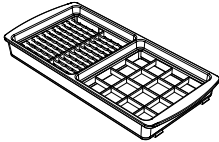
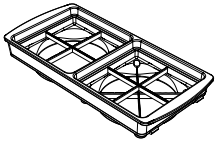
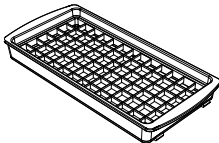
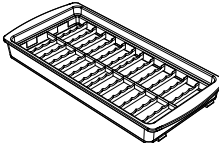
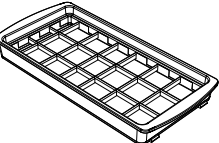
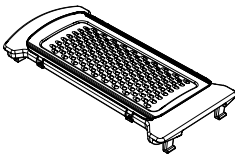
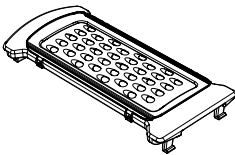
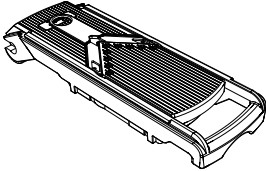
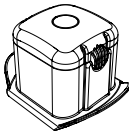

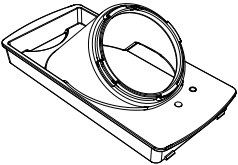




I Punción de corte (para módulos de corte para dividir en ocho trozos)



J Tapa para conservación de frescura



| | | | |
|--------------------------------|--|--|---|
| <p>2 módulos de corte en 1</p> |  <p>6 x 6/12 x 12 mm</p> |  <p>6 x 36/18 x 18 mm</p> |  <p>Dividir en cuatro u ocho trozos</p> |
| <p>Módulo de corte XXL</p> |  <p>12 x 12 mm</p> |  <p>12 x 36 mm</p> |  <p>24 x 24 mm</p> |
| <p>Módulo de rallar</p> |  <p>fino</p> | |  <p>grueso</p> |
| <p>Nicer Slicer</p> |  <p>Cortadores</p> |  <p>Handy Hopper</p> |  <p>Soporte de alimentos</p> |
| <p>Nicer Julietti</p> |  <p>Marco</p> |  <p>Módulo espiral con Julietti hoja</p> |  <p>Módulo espiral con hoja lisa</p> |

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 Fusion – Módulos De Corte + Módulos Para Rallar

4.1 Montaje

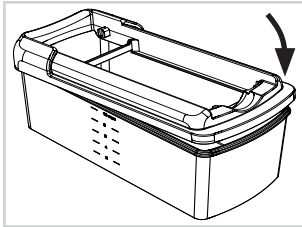


¡PRECAUCIÓN!

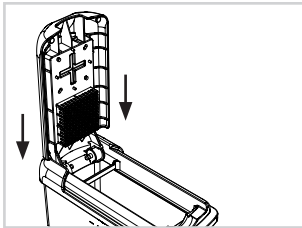
¡Riesgo de lesiones por cortes!

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.

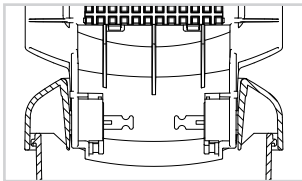


Coloque la parte inferior de corte en el recipiente colector y encájela (un sonido le indicará que las piezas han encajado correctamente).

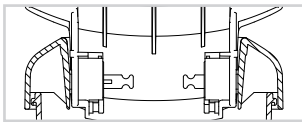


Coloque la parte superior de corte en posición de 90 ° (vertical) sobre la parte inferior de corte en los soportes laterales previstos para ello.

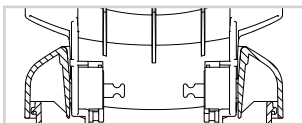
La parte superior de corte dispone de un mecanismo automático de apertura (función easy lift). Este se puede ajustar con la ayuda de ambas barras en el interior de la superficie de corte de la siguiente manera:



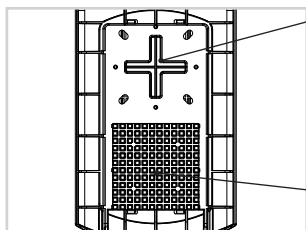
Ambas barras extraídas: no hay una apertura automática de la tapa.



Solo una barra empujada hacia dentro: apertura automática de la tapa lenta.



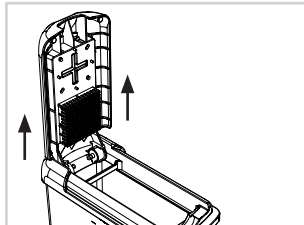
Ambas barras empujadas hacia adentro: apertura automática de la tapa rápida.



Fijación para una rejilla de tiras adicional (para 2 módulos XXL de corte en 1) o el punzón de corte en ocho trozos; el soporte en forma de cruz en la parte trasera de la rejilla de tiras o del punzón de corte se presiona con una ligera presión en la fijación hasta que está bien fijado.

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

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, retirelo 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.

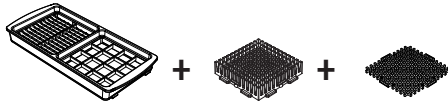
Uso de los módulos de corte 2 en 1

! ¡ATENCIÓN!

Para cortar dos alimentos al mismo tiempo necesita un impulso especialmente fuerte. Si esto no le resulta posible, corte los alimentos uno después del otro.

Asegúrese de utilizar los módulos siempre con los módulos de tiras o punzones de corte adecuados.

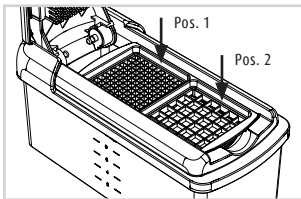
Tiras/dados



Dividir en cuatro u
ocho trozos



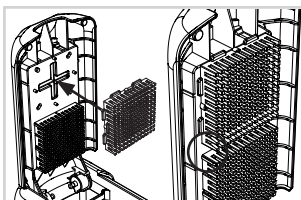
Con los módulos de corte 2 en 1 se pueden cortar alimentos en las dos superficies a la vez. Para ello tenga en cuenta lo siguiente:



Coloque el módulo de corte de tal forma que la rejilla más pequeña esté en la posición 1.

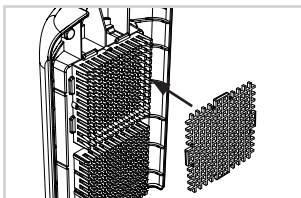
Si uno de los alimentos a cortar es más duro que el otro, coloque el más duro en la posición 1 (efecto palanca más fuerte).

Si uno de los alimentos a cortar está más alto que el otro, colóquelo en la posición 2 (alcance más largo de la palanca).

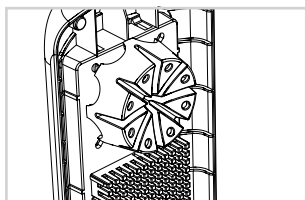


Coloque la pequeña rejilla (cuadrada) de tiras suelta en la superficie superior de corte.

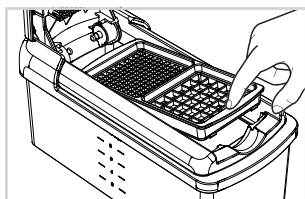
Entre las dos rejillas de tiras hay ahora una fisura, de forma análoga al muelle entre ambas superficies de corte.



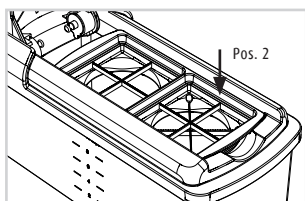
Coloque la pequeña reja (cuadrada) de limpieza en la rejilla de tiras suelta.



Al utilizar el módulo de corte para cortar en cuatro/ochos trozos, coloque el punzón de corte en vez de la rejilla de tiras.



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



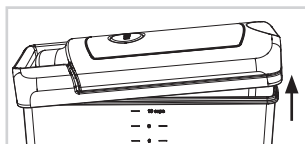
¡ATENCIÓN!

Asegúrese de que al usar el módulo de corte para cortar los alimentos en cuatro/ochos trozos, la superficie de corte se encuentre en la posición 2.

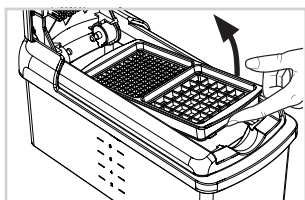
AVISO: Para trozos grandes o para aquellos que deben ser cortados verticalmente, sujete el alimento a cortar con la ayuda de la parte superior de las cuchillas para que no se deslice. Si hay un alimento que no se puede presionar fácilmente, el alimento NO es apropiado para este modo de corte.



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.

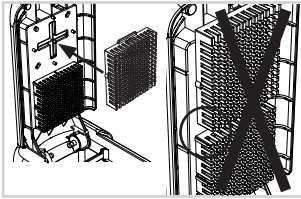
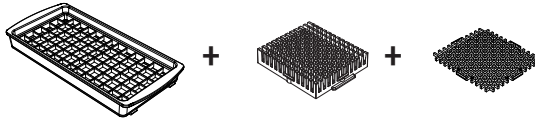


Para vaciar el recipiente colector, levante y quite simplemente con una mano la tapa de corte por completo (la parte superior e inferior de corte) del lado cerrado. Fije el recipiente colector con la otra mano.



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

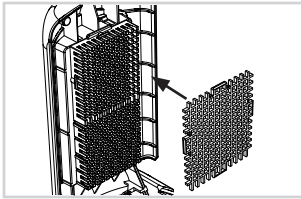
Uso de los módulos de corte XXL



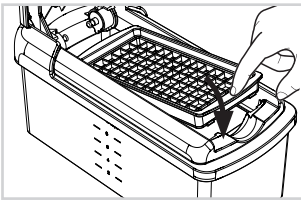
Coloque la rejilla más grande (rectangular) de tiras suelta en la parte superior de corte.

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 la reja más grande (rectangular) de limpieza en la rejilla de tiras suelta.



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 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 barritas, 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

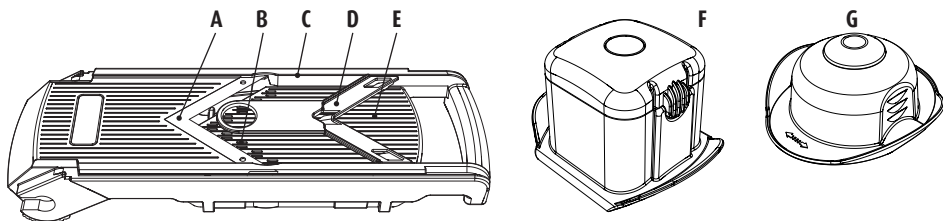
no puede presionar fácilmente, el alimento NO es apropiado para este modo de corte.

- 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.

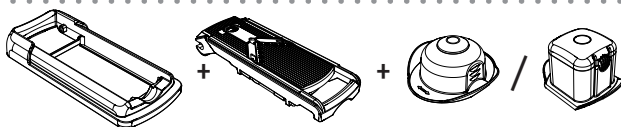
5 Nicer Slicer

5.1 Componentes del producto

- A Cuchilla de acero inoxidable en forma de V
- B Cuchillas de juliana (extensibles)
- C Guía lateral
- D protección en la cuchilla
- E Placa de alimentación (de altura ajustable)
- F Handy Hopper
- G Soporte de alimentos



5.2 Montaje



¡ADVERTENCIA!

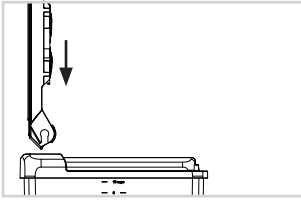
¡Riesgo de lesiones por cortes!

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.

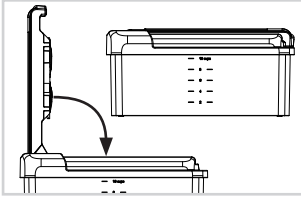
Si no está utilizando la cuchilla, coloque SIEMPRE la protección en la cuchilla en forma de V y situe las cuchillas de juliana en la placa de alimentación.

Si no la está utilizando, coloque SIEMPRE en «lock» la escala de grosor de corte. En esta posición, la placa de alimentación sobresale de la altura de la cuchilla y evita lesiones.

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

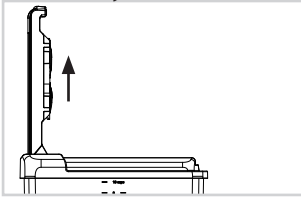


Coloque la parte inferior de corte en el recipiente colector y encájela (un sonido le indicará que las piezas han encajado correctamente). Coloque a continuación el Nicer Slicer en la parte inferior de corte en posición de 90 ° (vertical) en los soportes laterales previstos para ello.



Pliegue el Nicer Slicer para que se ajuste al marco de la parte inferior del corte.

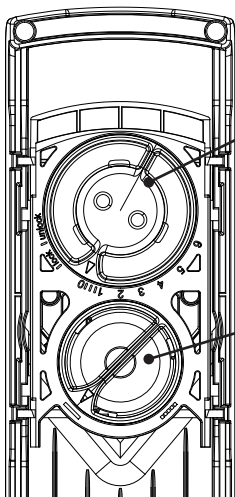
Desmontaje



El Nicer Slicer solo se puede desmontar en posición vertical (90°). Coloque el Nicer Slicer en posición vertical y tire hacia arriba, mientras la otra mano sujeta la parte inferior de corte.

5.3 Ajuste del espesor de corte



Con la ayuda del regulador del grosor de corte situado en la parte inferior del Nicer Slicer, la placa de alimentación de altura ajustable se puede configurar de forma individual al grosor de corte deseado.

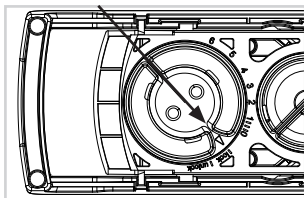


Regulador del grosor de corte:

- Para ajustar el espesor de corte
- En sentido de las agujas del reloj: Levante la placa de alimentación para conseguir unas lonchas más finas
- En sentido contrario de las agujas del reloj: Baje la placa de alimentación para conseguir unas lonchas más gruesas

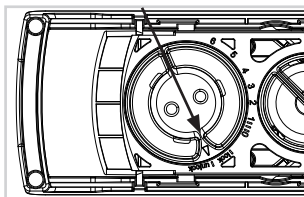
Regulador de juliana:

- Para desplegar/plegar las cuchillas de juliana
- Posición  : las cuchillas de juliana están desplegadas: cortar tiras en juliana
- Posición  : las cuchillas de juliana están plegadas: cortar rodajas



PARTICULARIDAD DEL REGULADOR DEL GROSOR DE CORTE

La pieza del dispositivo extraíble está unida con seguridad al marco. La placa de alimentación está más alta que las cuchillas: para poder almacenar y limpiar con seguridad



La pieza del dispositivo con la placa de alimentación puede sacarse hacia abajo del marco para poder limpiarla mejor.

ATENCIÓN: ¡La cuchilla en forma de V está completamente suelta!
¡Riesgo de lesión elevado!

5.4 Uso del Nicer Slicer



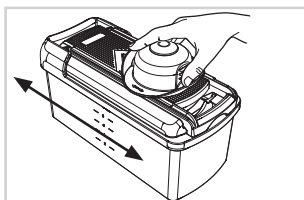
¡ADVERTENCIA!

¡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.

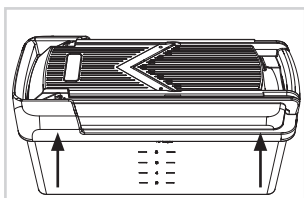
Utilice siempre el soporte de alimentos o el Handy Hopper.

Tras el uso, coloque la protección de las cuchillas, el regulador del grosor de corte en «lock» y pliegue las cuchillas de juliana.



Coloque el Nicer Slicer, ajuste el grosor de corte deseado y despliegue las cuchillas de juliana, si es necesario.

Coloque los alimentos sobre la cuchilla en forma de V realizando movimientos rápidos.



Para vaciar el recipiente colector, sencillamente separe el Nicer Slicer y la parte inferior de corte del recipiente colector.

Uso del soporte de alimentos



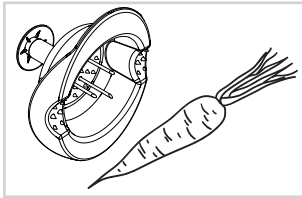
¡PRECAUCIÓN!

Las agujas de metal son puntiagudas y afiladas. No toque las agujas con los dedos.

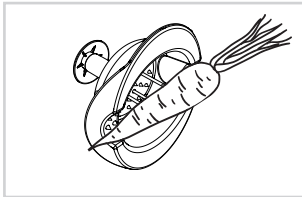


¡ATENCIÓN!

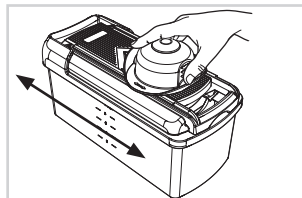
Mueva el soporte de alimentos siempre en dirección de la flecha impresa. En caso contrario, podrían producirse daños materiales.



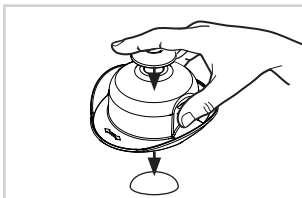
Ajuste los alimentos con las 3 agujas de metal. El punzón se saca apretando en la parte superior.



Ambos huecos aportan también un buen soporte para las verduras largas (zanahorias, pepinos, etc.).

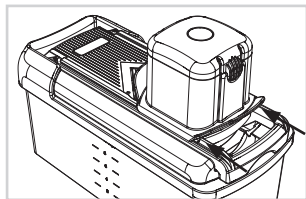


Coloque el soporte de alimentos en posición horizontal en el marco y guíelo en rápidos movimientos sobre la cuchilla en forma de V.

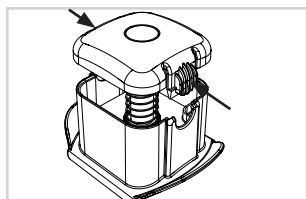


Al presionar el punzón de forma uniforme, el alimento se empuja automáticamente. Los restos eventuales se pueden eliminar con facilidad presionando el punzón.

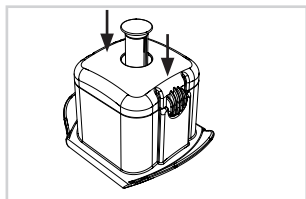
Uso del Handy Hopper



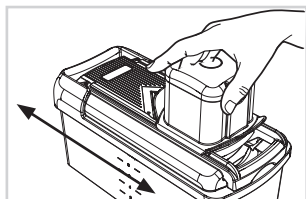
Colocar el Handy Hopper en el Nicer Slicer de tal forma que los patines del asa se deslicen por las guías laterales.



Apretar los clips laterales y quitar la tapa.
Verter los alimentos.



Colocar el punzón en el medio y presionar la tapa hasta que los clips laterales encajen de forma audible.



Colocar el Handy Hopper en movimientos rápidos sobre la cuchilla en forma de V.



¡ATENCIÓN!

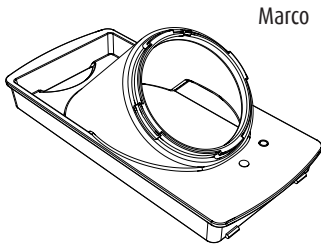
El montaje y desmontaje del Handy Hopper no es posible cuando el regulador del grosor de corte está en «lock».

5.5 Consejos y trucos

- Conseguirá los mejores cortes en juliana con un corte intermedio (marca 3 o 4 en la escala de grosor de corte).
- El Nicer Slicer también se puede utilizar de forma independiente, de tal forma que se puede rallar sobre platos terminados o sobre cualquier tabla. Con las patas de apoyo antideslizantes, «rallar con las manos libres» es sencillo y seguro.
- Para un corte sencillo, guíe el alimento o el soporte de alimentos con la mano que usted prefiera y fije el Nicer Slicer al asa con la otra mano.

6 Nicer Julietti

6.1 Componentes del producto



Marco

Módulo espiral con Julietti hoja



Módulo espiral con hoja lisa



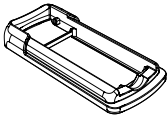
6.2 Montaje/Uso



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de lesiones por cortes!

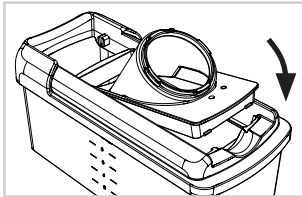
Las cuchillas están muy afiladas. Coja los accesorios solo por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo.



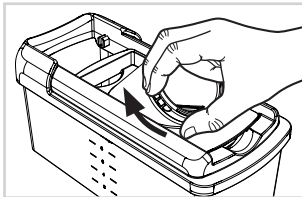
+



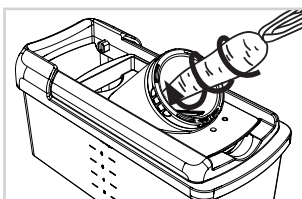
+



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.

7 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.



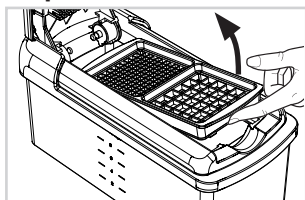
¡ATENCIÓN!

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.
- Deje secar todas las piezas completamente antes de guardarlas.
- Recomendamos limpiar todas las piezas que contengan hojas o cuchillas (p. ej., módulos de corte, cortadores, ralladores) 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



Para quitar los módulos de corte, fije la parte inferior de corte con una mano. Con la otra mano, levante el módulo de corte y extráigalo. Tenga cuidado de no tocar las cuchillas.

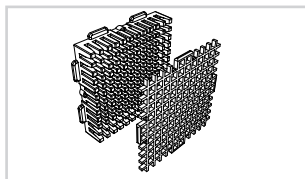
Si se hubieran enganchado restos de alimentos entre las cuchillas, gire el módulo de corte con la parte no afilada hacia arriba y quítelos con un cepillo para fregar.

Limpieza de las rejillas de tiras



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.



Quitar la rejilla de tiras suelta de la parte superior de corte. Al retirar las rejillas de limpieza transparentes, incluso los pequeños restos de alimentos se eliminan de la rejilla de tiras.

Limpieza del Nicer Slicer

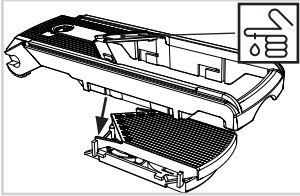


¡ADVERTENCIA!

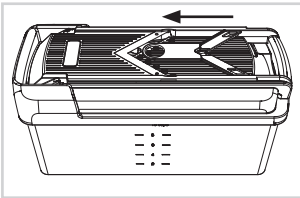
Riesgo de lesiones graves por cortes.

¡Al sacar la placa de alimentación, la cuchilla en forma de V está completamente suelta! ¡Antes de desmontar y directamente después de limpiar la protección de la cuchilla, colóquela sobre la cuchilla en forma de V!

Colocar el regulador de juliana en  para plegar las cuchillas.



Colocar el regulador del grosor de corte en „unlock“. Ahora la pieza del aparato se puede extraer de la placa de alimentación por completo con una ligera presión.



Volver a colocar la protección de la cuchilla tras la limpieza y volver a colocar la placa de alimentación en los marcos. Ajustar el regulador del grosor de corte a «lock» para ajustar con seguridad la placa de alimentación.

8 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.

Si tiene alguna pregunta sobre el dispositivo o piezas de recambio/accesorios, póngase en contacto con su distribuidor local.

