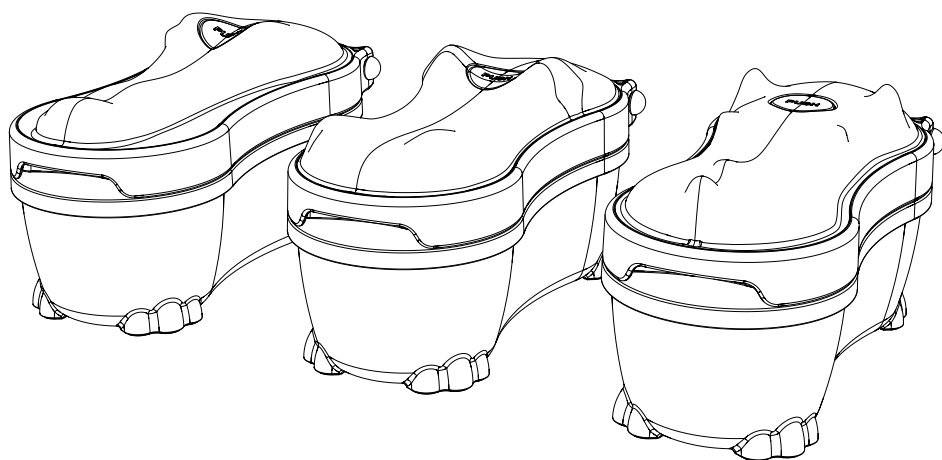


Gebrauchsanleitung



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheits- und Warnhinweise	2
1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
1.2 Sicherheitshinweise	3
2 Vor dem ersten Gebrauch	4
3 Komponenten	5
4 Nicer Dicer Fun – Messereinsätze, Hobel und Reib-Einsätze	7
4.1 Zusammensetzen	7
4.2 Benutzung der Messereinsätze	8
4.3 Tipps und Tricks – Messereinsätze	11
4.4 Verwendung des Hobel-Einsatzes	12
4.5 Verwendung der Reib-Einsätze	14
5 Nicer Julietti	14
5.1 Zusammensetzen/Verwendung	14
6 Pflege und Reinigung	15
7 Entsorgung	16
Kundenservice	16

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

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

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

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

1 Sicherheits- und Warnhinweise

SYMBOLERKLÄRUNG



VORSICHT!

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



ACHTUNG!

Es könnten Sachschäden entstehen.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

1.2 Sicherheitshinweise

VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE KLINGEN

- Die Klingen sind sehr scharf! Fassen Sie die Zubehörteile immer 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.

VERWENDUNG DER GLASSCHÜSSEL IM BACKOFEN

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

2 Vor dem ersten Gebrauch



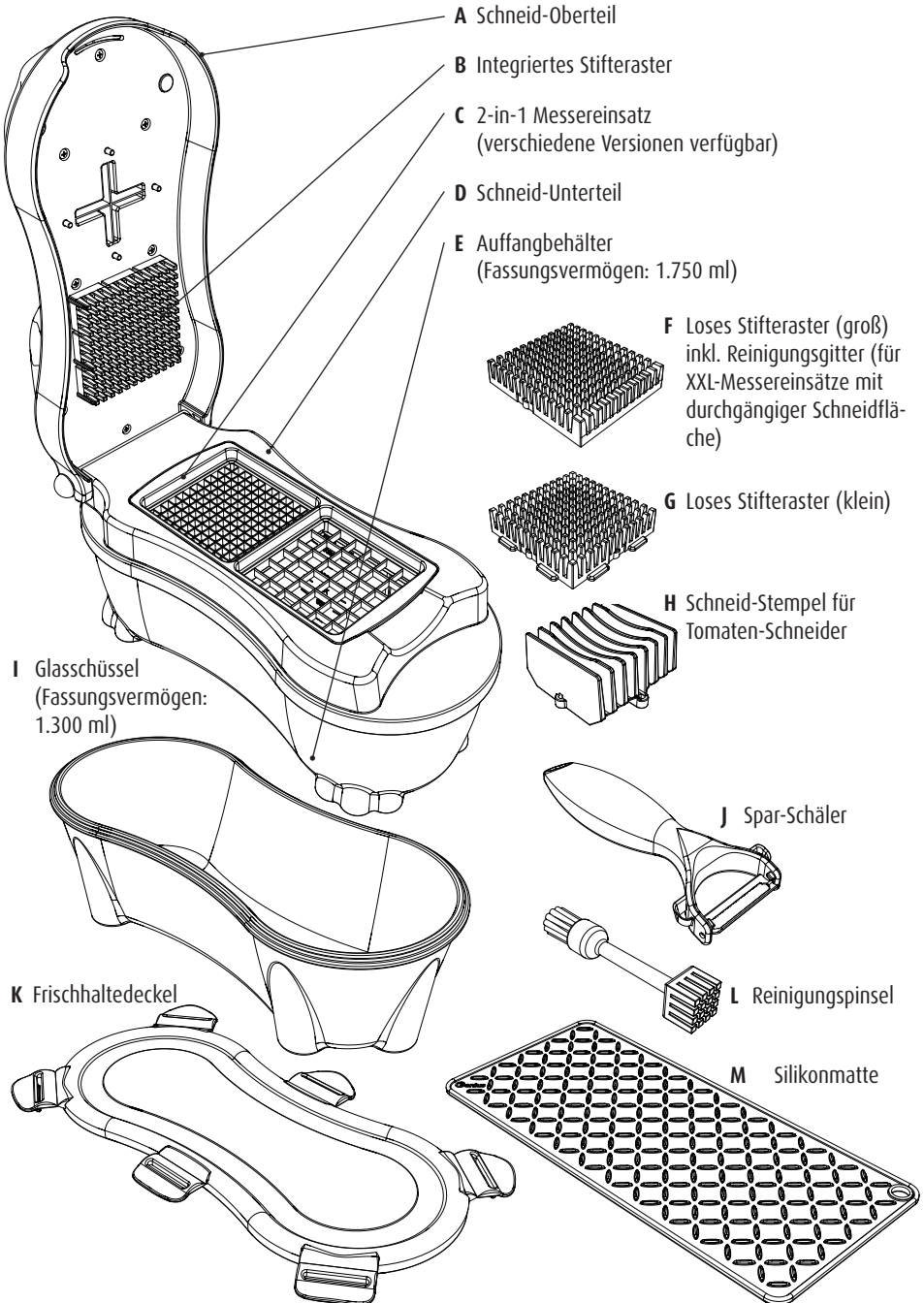
VORSICHT!

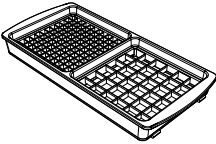
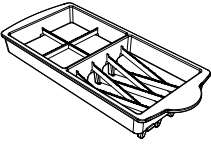
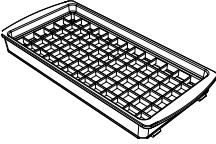
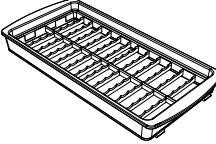
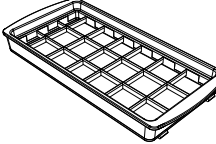
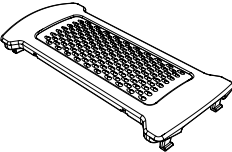
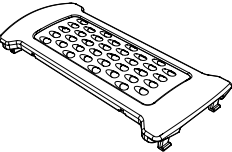
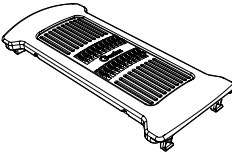
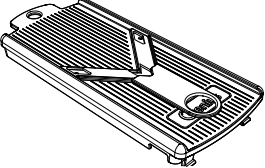
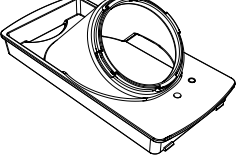
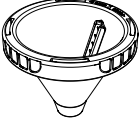
Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und -tüten!

Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

- **Überprüfen** Sie das Set auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
Beim Produktionsprozess der Glasschüssel kann es zu geringfügiger Bläschen- und Schlierenbildung im Glas kommen. Dies stellt keine Funktionseinschränkung und somit keinen Reklamationsgrund dar.
- **Entfernen** Sie das Verpackungsmaterial sowie evtl. am Produkt befindliche Etiketten, die zum Transportschutz oder zur Werbung dienen.
- **Reinigen** Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, um evtl. Produktionsrückstände zu beseitigen (siehe auch: Pflege und Reinigung).

3 Komponenten



2-in-1 Messereinsätze	 6 x 6/12 x 12 mm  Tomaten-Schneider/Viertel
XXL- Messereinsätze	 12 x 12 mm  12 x 36 mm  24 x 24 mm
Reib-Einsätze	 fein  grob  Julienne
Hobel-Einsatz	 Hobel  Schneidguthalter
Nicer Juliatti	 Rahmen  Spiraleinsatz mit Juliatti-Klinge

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

4 Nicer Dicer Fun – Messereinsätze, Hobel und Reib-Einsätze

4.1 Zusammensetzen

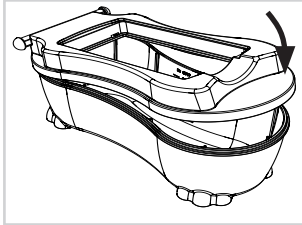


VORSICHT!

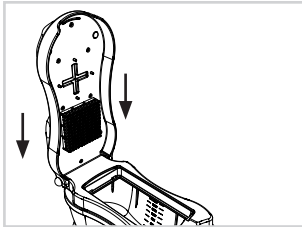
Gefahr von Schnittverletzungen!

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

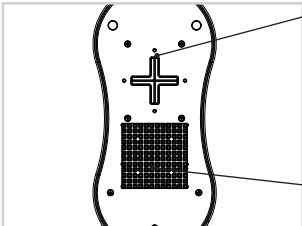
Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.



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



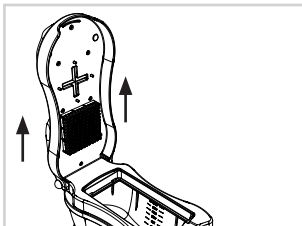
Das Schneid-Oberteil in 90°-Stellung (senkrecht) auf das Schneid-Unterteil in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen.



Fixierung für ein zusätzliches Stifteraster (für 2-in-1 oder XXL-Messereinsätze) oder den Schneid-Stempel für den Tomaten-Schneider – 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.

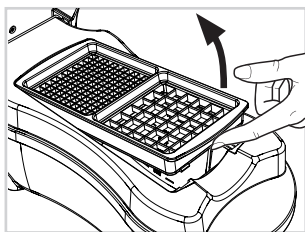
Integriertes Stifteraster mit automatischem Reinigungsgitter (kann nicht entfernt werden).

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.



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

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

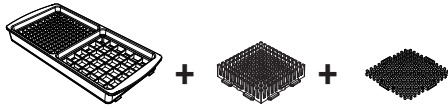


ACHTUNG!

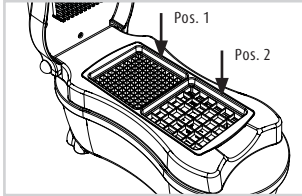
Für das Schneiden von zwei Lebensmitteln gleichzeitig benötigen Sie einen besonders kraftvollen Schwung. Wenn Ihnen dieser nicht möglich ist, schneiden Sie die Lebensmittel einzeln nacheinander.

Achten Sie darauf, die Einsätze immer mit den korrekten Stifterastern bzw. Schneid-Stempel zu benutzen.

Würfel/Stifte



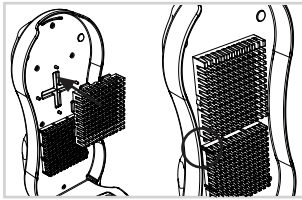
Mit den 2-in-1 Messereinsätzen können auf beiden Flächen gleichzeitig Lebensmittel geschnitten werden. Beachten Sie dabei:



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

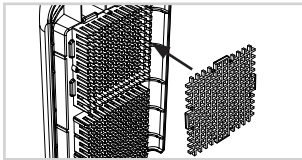
Ist ein Schneidgut härter als das andere, platzieren Sie das härtere auf Position 1 (stärkere Hebelwirkung).

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

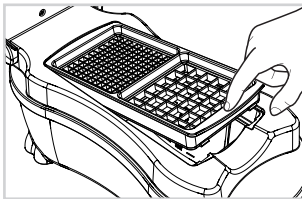


Bei Verwendung des 2-in-1 Messereinsatzes setzen Sie das kleinere (quadratische) lose Stifteraster in das Schneid-Oberteil ein.

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.

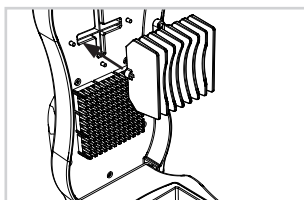


Setzen Sie den gewünschten Messereinsatz ein. Der Einsatz muss hörbar einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.

(Tomaten-)Scheiben/Viertel

**ACHTUNG!**

Der Messereinsatz für (Tomaten-) Scheiben/Viertel lässt sich nur in einer Position in das Schneid-Unterteil einsetzen. Und zwar so, dass sich der Tomaten-Schneider auf Position 2 befindet (siehe folgende Abb.)



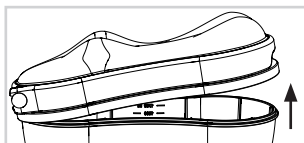
Setzen Sie den entsprechenden Stempel so in das Schneid-Oberteil ein, dass die Lamellen in Längsrichtung zeigen.

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.

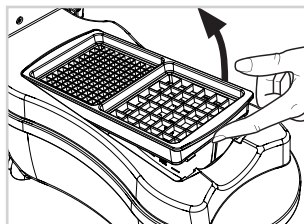
Mit dem Tomaten-Schneider können Sie auch ganz einfach gekochte Kartoffeln, Eier, Pilze, Mozzarella und andere weiche Lebensmittel verarbeiten. Er ist nicht für das Schneiden von härteren Lebensmitteln, wie bspw. rohen Kartoffeln, Äpfeln, Zucchini oder Karotten geeignet.



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

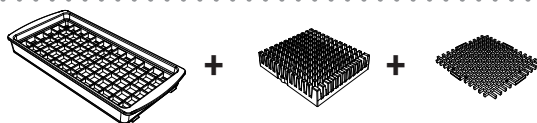


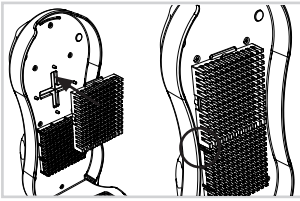
Um den Auffangbehälter zu leeren, einfach den kompletten Schneid-Deckel (Schneid-Oberteil und Schneid-Unterteil) an der geschlossenen Seite mit einer Hand anheben und entfernen. Den Auffangbehälter dabei mit der anderen Hand fixieren.



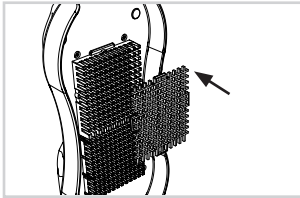
Zum Entfernen des Messereinsatzes öffnen Sie das Schneid-Oberteil und entnehmen Sie den Messereinsatz vorsichtig unter Nutzung der Griffmulden.

Verwendung der XXL-Messereinsätze (durchgehende Schneidfläche)

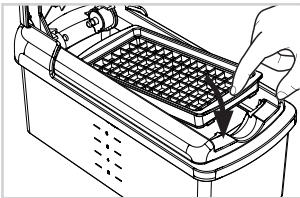




Setzen Sie das größere (rechteckige) lose Stifteraster in das Schneid-Oberteil ein.
Zwischen den beiden Stifterastern existiert kein Spalt, sondern es entsteht eine durchgängige Fläche – analog zu dem XXL-Messereinsatz. Achten Sie darauf, das Stifteraster nicht verkehrt herum einzusetzen.



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 – Messereinsätze

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.
- Der Schneid-Deckel lässt sich auch mit der Glasschüssel verwenden. So können die Zutaten für Aufläufe

direkt in die Glasschüssel geschnitten und diese anschließend einfach in den Backofen gestellt werden. Kein Umfüllen nötig.

- Für einen sicheren Stand auf der Arbeitsfläche können Sie die Silikonmatte während der Zubereitung unter die Glasschüssel legen.

4.4 Verwendung des Hobel-Einsatzes

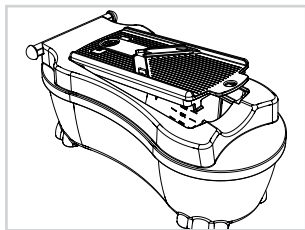
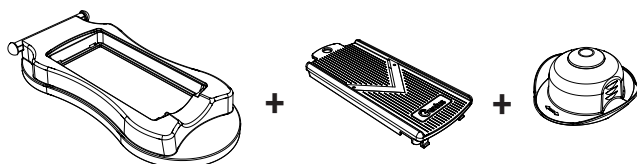


VORSICHT!

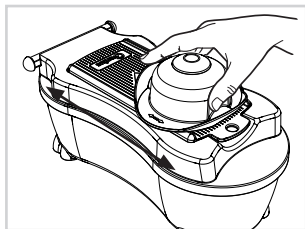
Gefahr von Schnittverletzungen!

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

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



Schneid-Oberteil ggf. entfernen. Hobel-Einsatz in das Schneid-Unterteil einsetzen und hörbar einrasten. Klingenschutz entfernen.



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

Verwendung des Schneidguthalters



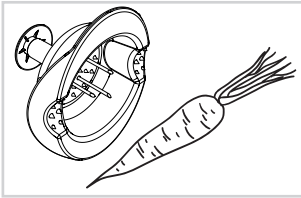
VORSICHT!

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

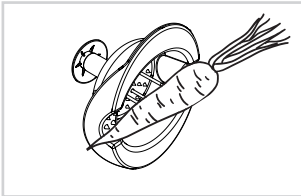


ACHTUNG!

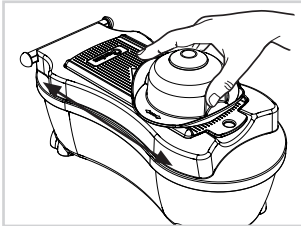
Bewegen Sie den Schneidguthalter immer in Richtung der aufgedruckten Pfeile, sonst kann es zu Materialschädigungen kommen.



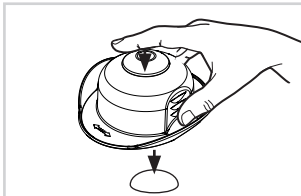
Fixieren Sie das Lebensmittel mit den 3 Metall-Nadeln. Der Stempel auf der Oberseite wird dabei herausgedrückt.



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

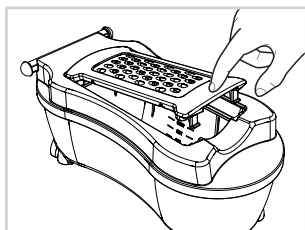


Legen Sie den Schneidguthalter quer auf den Hobel-Einsatz und führen Sie ihn in zügigen Bewegungen über die V-Klinge.



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

4.5 Verwendung der Reib-Einsätze



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



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

5 Nicer Julietti

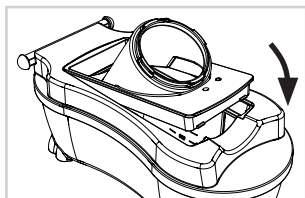
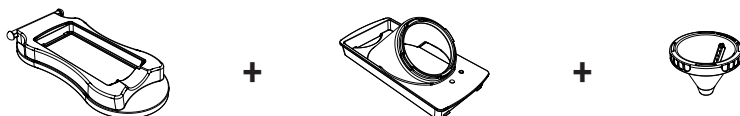
5.1 Zusammensetzen/Verwendung



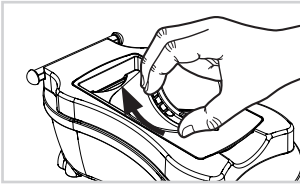
VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen!

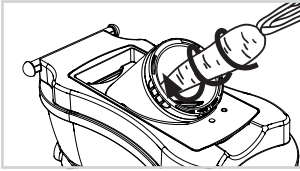
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.



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



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



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

6 Pflege und Reinigung



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen durch scharfe Klingen!

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



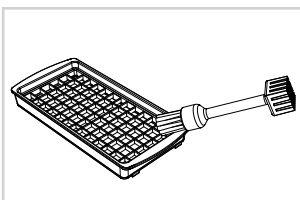
ACHTUNG!

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

- Das Produkt vor dem Reinigen auseinandernehmen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen.
- 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

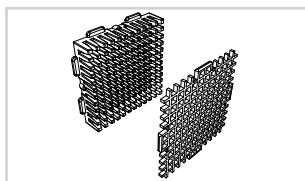


Sollten sich Lebensmittelreste zwischen den Klingen verhaken, den Messereinsatz mit der scharfen Seite nach unten drehen und mit dem Reinigungspinsel oder der Spülbürste die Lebensmittelreste vorsichtig entfernen.

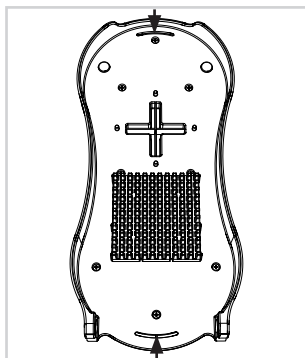
Selbstreinigungsfunktion



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



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



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

7 Entsorgung

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

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

Genius Kundenservice

Wenn Sie Fragen zu Ihrem Genius Produkt haben, besuchen Sie www.genius.tv/kontaktformular

Alternativ können Sie sich auch telefonisch oder per Email an den Kundenservice wenden:

✉ service@genius-germany.de

☎ +49 (0) 6431 9 21 96 00

Oder besuchen Sie uns unter: www.genius.tv