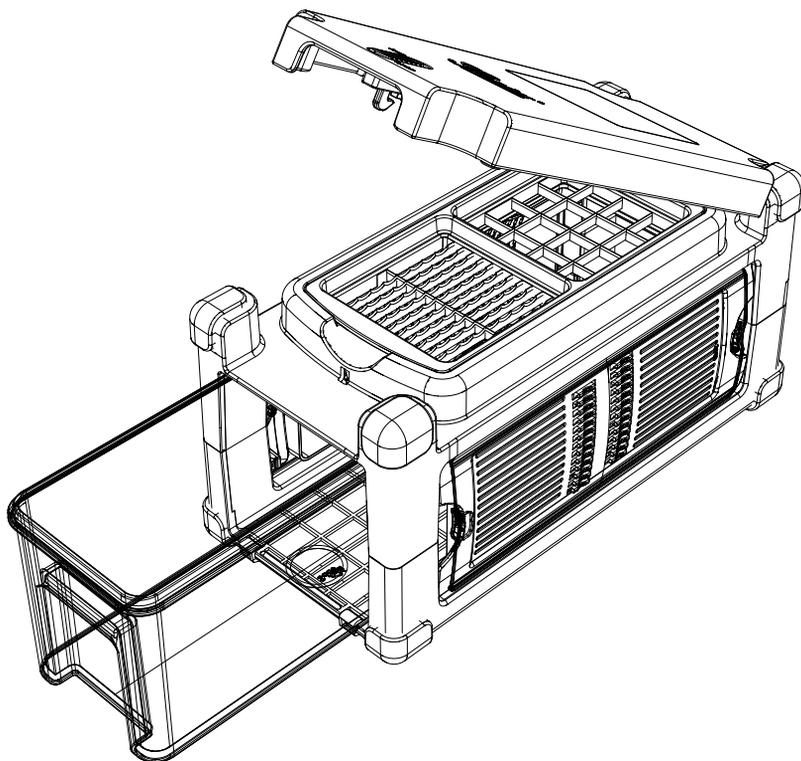


Genius

Nicer Dicer
MAGICCUBE[®]

Gebrauchsanleitung



Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|----|
| 1 Sicherheits- und Warnhinweise..... | 2 |
| 1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch..... | 3 |
| 1.2 Sicherheitshinweise..... | 3 |
| 2 Vor dem ersten Gebrauch..... | 4 |
| 3 Produktkomponenten..... | 5 |
| 4 Zusammensetzen und allgemeine Hinweise..... | 7 |
| 5 Verwendung der Messereinsätze..... | 8 |
| 5.1 Tipps und Tricks..... | 11 |
| 6 Verwendung des Hobels..... | 12 |
| 7 Verwendung der Reib-Einsätze..... | 14 |
| 8 Nicer Julietti..... | 14 |
| 9 Verwendung des Kirsch-/Pflaumentsteiners..... | 15 |
| 10 Pflege und Reinigung..... | 16 |
| 11 Entsorgung..... | 18 |
| Kundenservice..... | 18 |

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

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

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

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

1 Sicherheits- und Warnhinweise

SYMBOLERKLÄRUNG



VORSICHT!

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



ACHTUNG!

Es könnten Sachschäden entstehen.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

1.2 Sicherheitshinweise

VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE KLINGEN

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

RICHTIGER UMGANG MIT DEM PRODUKT

- Stellen Sie das Produkt immer auf einen trockenen, sauberen, ebenen und stabilen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen (bspw. Herdplatten oder Öfen) und zu offenem Feuer, um Geräteschäden 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



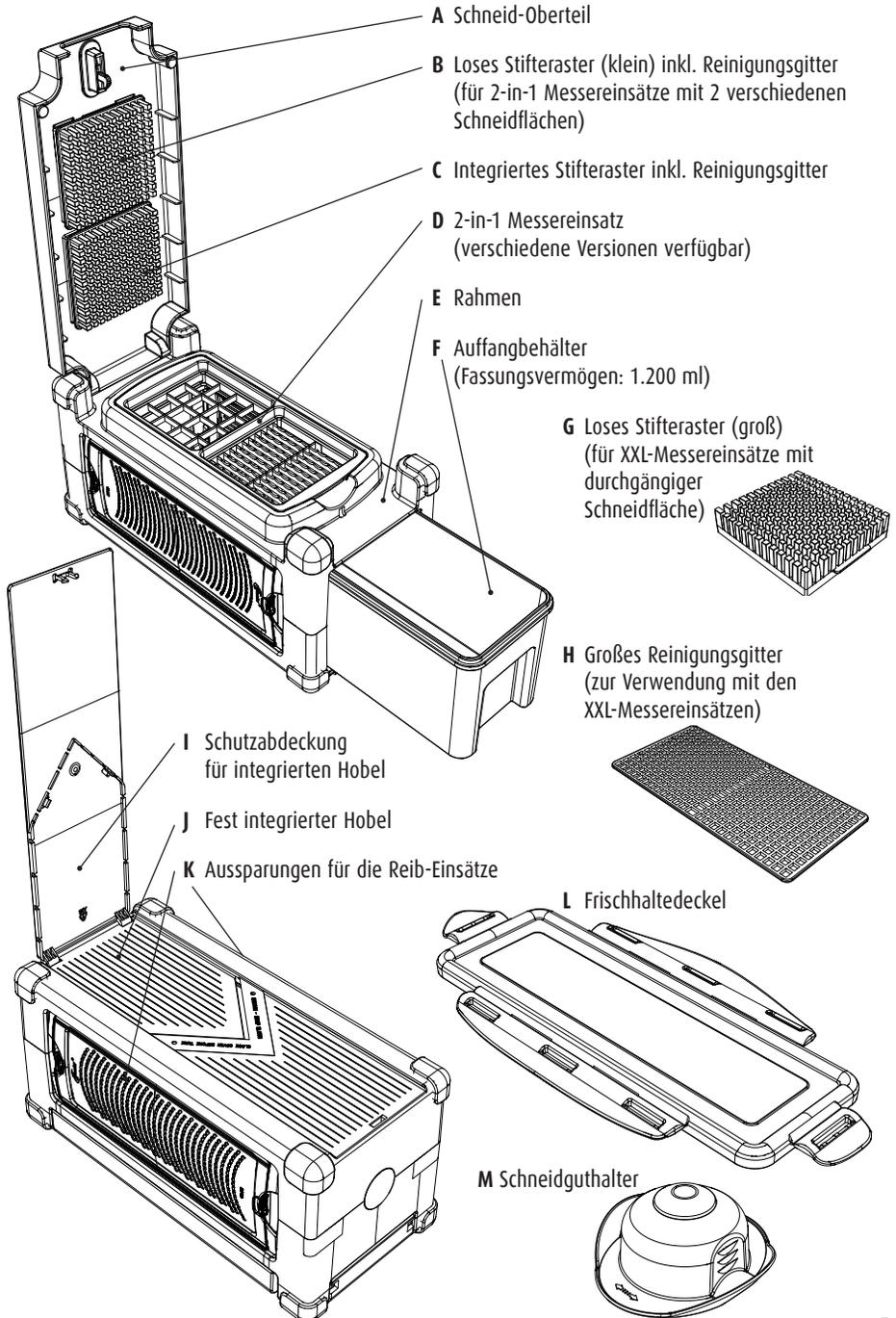
VORSICHT!

Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und -tüten!

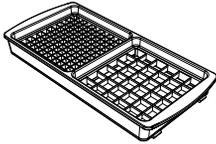
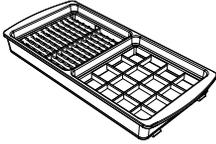
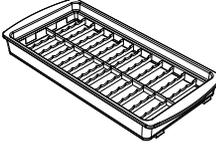
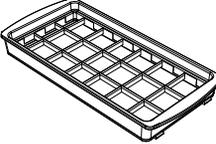
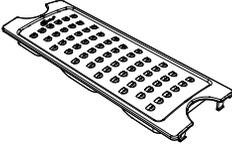
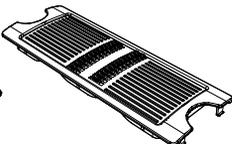
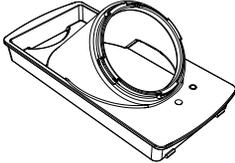
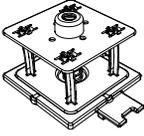
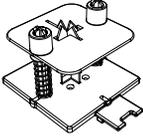
Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

- **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 Produktkomponenten



Gebrauchsanleitung

| | | | |
|---|---|--|---|
| <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>12 x 36 mm/ Viertel</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>grob</p> |  <p>fein</p> |  <p>Julienne</p> |
| <p>Nicer Julietti</p> |  <p>Rahmen</p> |  <p>Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge</p> |  <p>Spiraleinsatz mit glatter Klinge</p> |
| <p>Kirsch-/Pflaumen- entsteiner</p> |  <p>Rahmen</p> |  <p>Stempel für Kirschen</p> |  <p>Stempel für Pflaumen</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 Zusammensetzen und allgemeine Hinweise



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen!

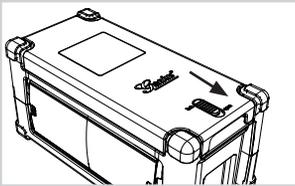
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Teile immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

Achten Sie darauf, die jeweilige Arbeitsfläche zu verschließen bzw. alle Schutzabdeckungen wieder aufzusetzen, bevor Sie den Magic Cube drehen/verstauen.

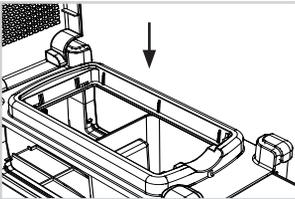
Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.

Der Nicer Dicer Magic Cube kombiniert unterschiedliche Funktionen auf den verschiedenen Seiten des Gerätes. Einfach die gewünschte Fläche nach oben drehen, den Behälter entsprechend einsetzen und schon ist der Magic Cube einsatzbereit.

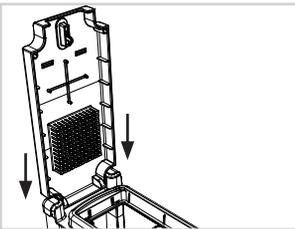
Schneiden



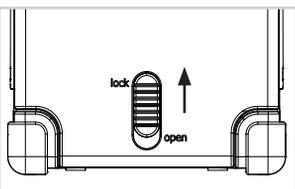
Zum Schneiden von Lebensmitteln drehen Sie den Magic Cube mit dem Produktlogo nach oben. Zum Öffnen des Schneid-Oberteils schieben Sie die Verriegelung auf „open“, dann kann das Schneid-Oberteil aufgeklappt werden.



Unter dem Schneid-Oberteil befindet die Aussparung für die verschiedenen Messereinsätze. In diese werden außerdem der Nicer Julietti sowie der Kirsch-/Pflaumentsteiner eingesetzt.

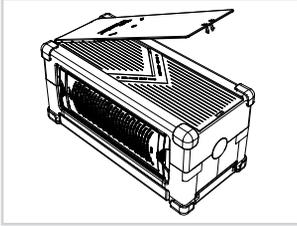


Das Entfernen und wieder Einsetzen des Schneid-Oberteils ist nur in der 90° Stellung (senkrecht) möglich.



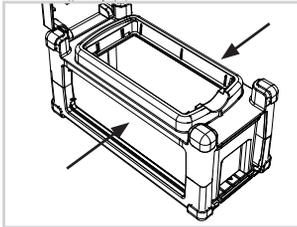
Vor dem Drehen des Magic Cube, nach der Benutzung bzw. vor dem Verstauen die Verriegelung immer auf „lock“ stellen.

Hobel



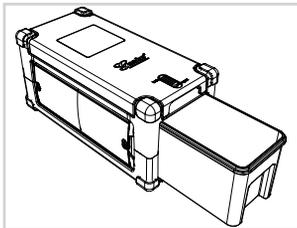
Auf der gegenüberliegenden Seite befindet sich unter der Schutzabdeckung ein fest integrierter Hobel zum Schneiden von Scheiben und/oder Streifen. Achten Sie darauf, die Klinge nicht mit den Händen zu berühren. Die Schutzabdeckung muss bei Nichtgebrauch immer sicher verschlossen sein.

Aussparungen für Reib-Einsätze



An den anderen beiden langen Seiten befinden sich die Aussparungen für die Aufnahme der verschiedenen Reib-Einsätze.

Auffangbehälter



Im Rahmen befindet sich der Auffangbehälter. Sie können von jeder Fläche direkt in den Behälter schneiden, in dem Sie den Auffangbehälter aus dem Rahmen herausziehen und so drehen, dass sich die offene Seite unter der gewünschten Arbeitsfläche befindet. Beim Wiedereinschieben des Auffangbehälters darauf achten, dass der Behälter hörbar einrastet.

5 Verwendung der Messereinsätze

Lebensmittel vorbereiten

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



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen.

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

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

! ACHTUNG!

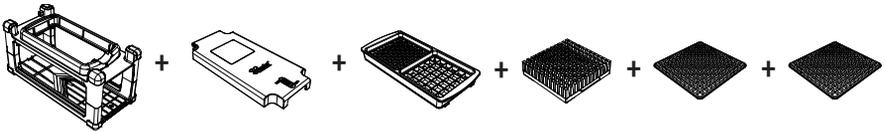
Sollte sich das Schneid-Oberteil nicht in einem Zug schließen lassen, NICHT mit Gewalt nachdrücken – dies kann zu Beschädigungen am Produkt führen. Sollte sich das Schneidgut in den Klingen verhakt haben, entfernen Sie dieses, indem Sie den Messereinsatz umdrehen (auf die nicht scharfe Seite) und das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

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.

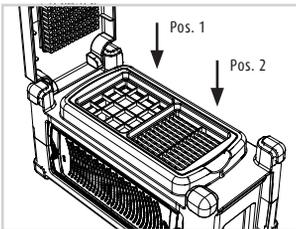
Verwendung der 2-in-1 Messereinsätze

! 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. Schneidstempeln zu benutzen.



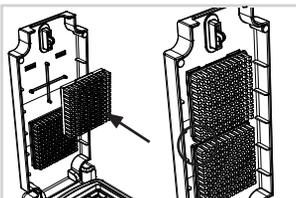
Mit den 2-in-1 Messereinsätzen können auf beiden Flächen gleichzeitig Lebensmittel geschnitten werden. Beachten Sie dabei:



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

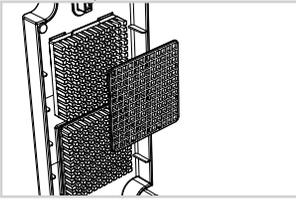
Ist ein Schneidgut härter als das andere, platzieren Sie das härtere auf Position 1 (stärkere Hebelwirkung).

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

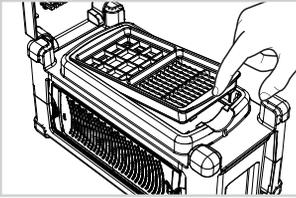


Setzen Sie das kleinere (quadratische) lose Stifteraster in das Schneid-Oberteil ein, so dass die kleine Plastiklasche am Stifteraster nach oben zeigt.

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



Setzen Sie die kleinen (quadratischen) Reinigungsgitter auf das lose und das integrierte Stifteraster.

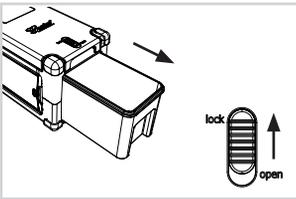


Setzen Sie den gewünschten Messereinsatz ein. Der Einsatz muss hörbar einrasten. Achten Sie darauf die Klingen nicht mit den Händen zu berühren. Prüfen Sie, ob der Auffangbehälter korrekt eingesetzt ist.

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.

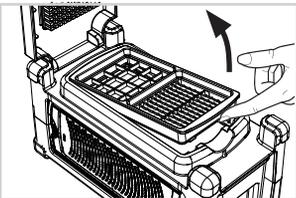


Lebensmittel auf den Messereinsatz legen und das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwingvoll in einem Zug herunterdrücken. Das Lebensmittel wird durch die Klingen gedrückt und automatisch im Auffangbehälter aufgefangen.



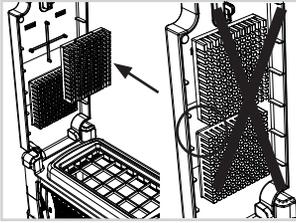
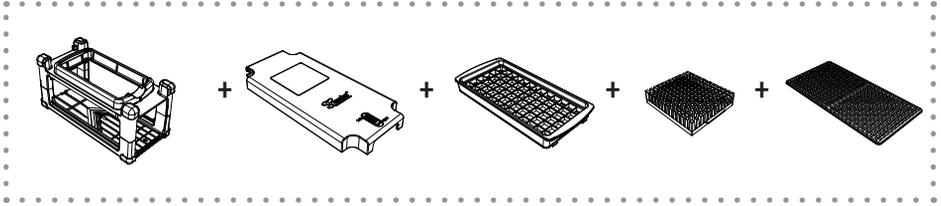
Der Auffangbehälter kann jetzt entnommen werden oder es können weitere Lebensmittel hinzugegeben werden. Einfach den Auffangbehälter mit der Öffnung unter die entsprechende Arbeitsfläche drehen.

Achten Sie darauf, das Schneid-Oberteil nach der Benutzung wieder zu verriegeln!



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

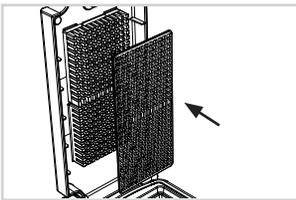
Verwendung der XXL-Messereinsätze (durchgehende Schneidfläche)



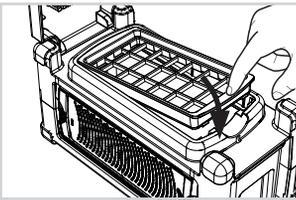
Stellen Sie sicher, dass sich auf dem integrierten Stifteraster kein Reinigungsgitter befindet.

Setzen Sie das größere (rechteckige) lose Stifteraster so in das Schneid-Oberteil ein, dass die kleine Plastiklasche am Stifteraster nach oben zeigt.

Zwischen den beiden Stifterastern existiert KEIN Spalt, sondern es entsteht eine durchgängige Fläche – analog zu dem XXL-Messereinsatz.



Setzen Sie das größere (rechteckige) Reinigungsgitter über beide 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).

5.1 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 schwingvoll 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.

6 Verwendung des Hobels

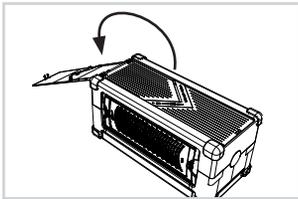
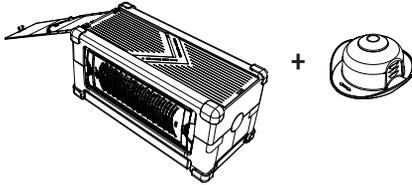


VORSICHT!

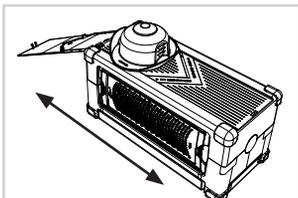
Gefahr von Schnittverletzungen!

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

Bei Nichtgebrauch immer die Schutzabdeckung schließen. Darauf achten, dass die Halterungen hörbar einrasten.



Öffnen Sie die Schutzabdeckung. Der Hobel kann jetzt verwendet werden.



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

Nach der Benutzung die Schutzabdeckung wieder verschließen.

Verwendung des Schneidguthalters



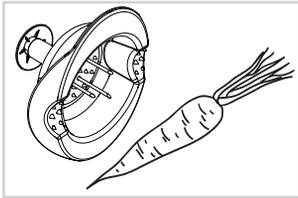
VORSICHT!

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

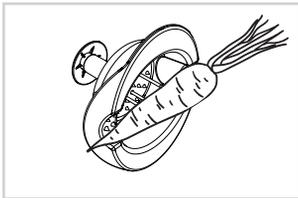


ACHTUNG!

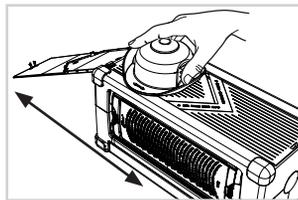
Bewegen Sie den Schneidguthalter immer in Richtung der aufgedruckten Pfeile, sonst kann es zu Materialschädigungen kommen.



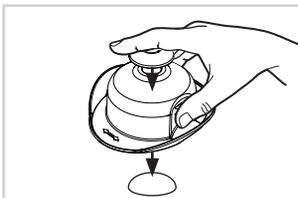
Fixieren Sie das Lebensmittel mit den 3 Metall-Nadeln. Der Stempel auf der Oberseite wird dabei herausgedrückt.



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

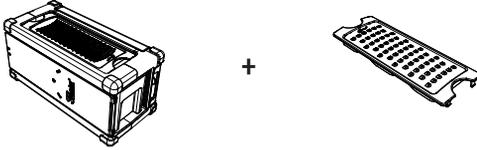


Legen Sie den Schneidguthalter quer auf den Rahmen und führen Sie ihn in zügigen Bewegungen über die V-Klinge.

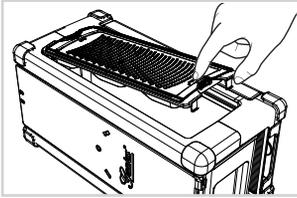


Durch gleichmäßigen Druck auf den Stempel wird das Schneidgut automatisch nachgeschoben.
Ein evtl. Rest kann durch Druck auf den Stempel einfach ausgeworfen werden.

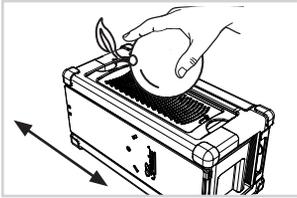
7 Verwendung der Reib-Einsätze



Der Nicer Dicer Magic Cube verfügt über 2 Öffnungen zum Einsetzen von Reiben.



Drehen Sie eine der Öffnungen nach oben und setzen Sie den gewünschten Reib-Einsatz ein. Der Einsatz sollte hörbar einrasten. Entfernen Sie die Schutzabdeckung.



Lebensmittel mit leichtem Druck in zügigen Bewegungen über die Reibe führen.

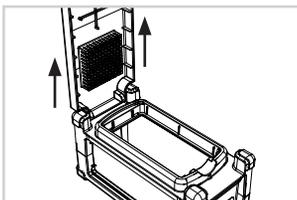
8 Nicer Julietti



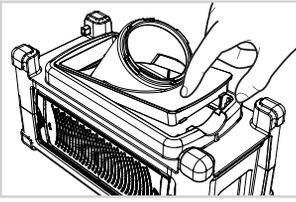
VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen!

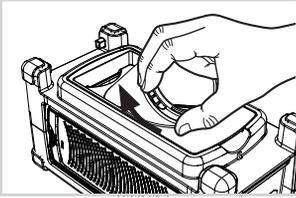
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.



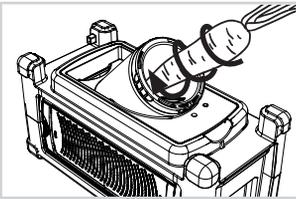
Die Öffnung für die Messereinsätze nach oben drehen, das Schneid-Oberteil entfernen und den Auffangbehälter korrekt einsetzen.



Den Rahmen des Nicer Julietti in die Aussparung einsetzen und hörbar 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.

9 Verwendung des Kirsch-/Pflaumentsteiners



VORSICHT!

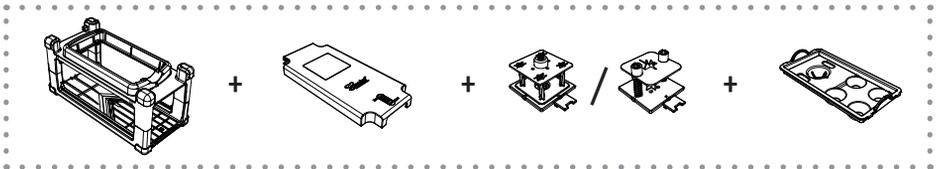
Gefahr von Schnittverletzungen

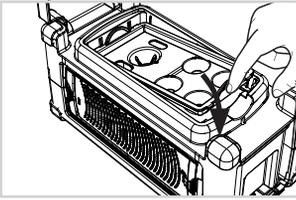
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.



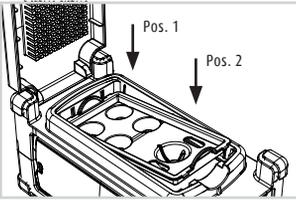
ACHTUNG!

Vor der Verwendung prüfen, dass der korrekte Stempel für die jeweilige Rahmenposition verwendet wird. Sonst besteht die Gefahr von Materialschädigungen.



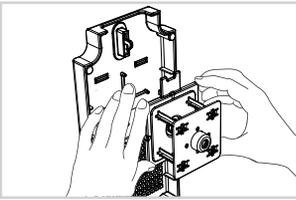


Die Öffnung für die Messereinsätze nach oben drehen und Auffangbehälter korrekt einsetzen.
Das Schneid-Oberteil öffnen, den Rahmen des Kirsch-/Pflaumentainers in die Aussparung einsetzen und hörbar einrasten.



Die zu verwendende Seite des Rahmens muss sich auf Position 2 befinden.

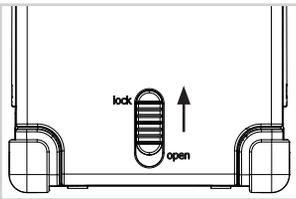
- Seite mit einer großen Öffnung: Zum Entsteinen von Pflaumen, Mirabellen etc.
- Seite mit 4 kleinen Öffnungen: Zum Entsteinen von Kirschen



Vor der Verwendung den passenden Stempel in das Schneid-Oberteil einsetzen. Dazu den Stempel auf die kreuzförmige Halterung drücken. Achten Sie darauf, dass die Nase am Stempel in Richtung der Verriegelung zeigt.



Obst in die Vertiefungen legen und Schneid-Oberteil herunter drücken. Die Steine fallen in den Auffangbehälter und das entsteinte Obst kann nach dem Öffnen des Schneid-Oberteils einfach entnommen werden.



Achten Sie darauf, das Schneid-Oberteil nach der Benutzung wieder zu verriegeln!

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

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

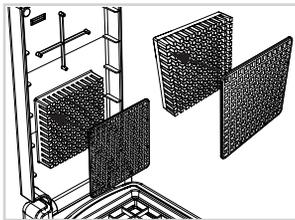
Reinigen der Messereinsätze



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

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

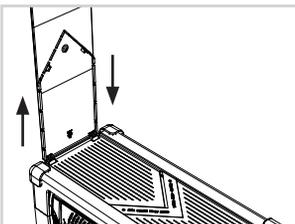
Reinigen der Stifteraster



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

Entsprechend auch beim integrierten Stifteraster verfahren. Nach Gebrauch einfach Reinigungsgitter abheben, um Reste aus dem Stifteraster zu entfernen.

Reinigen des Hobels



Zum Reinigen kann die Schutzabdeckung des Hobels entfernt werden. Dazu die Abdeckung in 90° Stellung (senkrecht) klappen und nach oben wegziehen.

Aus Sicherheitsgründen ist die Abdeckung nur in der 90°-Stellung abnehmbar. Beachten Sie, dass die Klinge des Hobels ohne Abdeckung freiliegt – es besteht Verletzungsgefahr!

Abdeckung nach dem Reinigen wieder aufsetzen und ordnungsgemäß verschließen.

11 Entsorgung

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



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

KUNDENSERVICE

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

✉ service@genius-germany.de

☎ +49 (0) 6431 9 21 96 00

(MONTAG BIS FREITAG VON 9.00 BIS 18.00 UHR)

Oder besuchen Sie uns unter www.genius.tv

