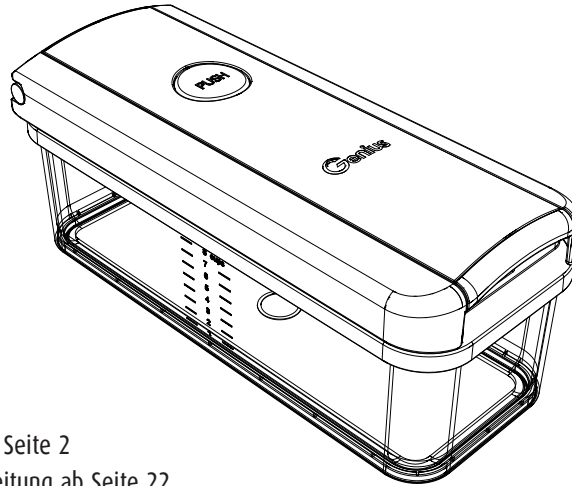


Nicer Dicer[®]

EXCLUSIVE

Rezeptheft inkl.
Gebrauchsanleitung





DE Rezeptheft ab Seite 2
Gebrauchsanleitung ab Seite 22

GB Instruction Manual
from page 39

FR Mode d'emploi
de la page 56

NL Bedieningshandleiding
vanaf pagina 73

IT Istruzioni per l'uso
da pag 90

ES Instrucciones de uso
a partir de la página 107

In diesem Rezeptheft werden alle erhältlichen Teile des Nicer Dicer Exclusive berücksichtigt. Es besteht die Möglichkeit, dass das von Ihnen erworbene Set nicht alle verwendeten Teile enthält. Natürlich können Sie die gewünschten Teile jederzeit nachträglich erwerben. Bitte beachten Sie, dass nur in der Nicer Dicer Exclusive Glasschüssel Heißgerichte zubereitet werden können!

Rezepte

Suppen

Minestrone.....	2
Gulaschsuppe.....	3
Fischstew mit Gemüse	4
Französische Zwiebelsuppe	4
Gemüse-Rindfleisch-Suppe.....	5
Chicken-Pho-Gemüsenudel-Suppe	6

Salate

Bauernsalat.....	7
Regenbogen-Salat	7
Bunter Nudelsalat.....	8
Sommersalat.....	8
Griechischer Krautsalat.....	9
Asia-Salat.....	9
Tomaten-Zucchini-Salat mit Mozzarella	10
Chefsalat mit Thunfisch	10
Taco-Schichtsalat.....	11

Vorspeisen

Grillgemüse-Sandwich.....	12
Linsensalat.....	12
Zucchini-Halloumi-Spieße	13
Caprese	13
Scharfe Auberginen	14

Hauptgerichte

Zucchini-Julietts mit Avocado-Pesto.....	15
Schweinefilet in Paprika-Rahmsauce.....	15
Kartoffel-Steak-Pfanne	16
Karotten-Kohlrabi-Gemüse	17
Ratatouille aus dem Backofen.....	17
Express-Reis-Pfanne.....	18
Kartoffelgemüse mit Frikadellen.....	19

Süßes

Süßer Couscous mit Pfirsichkompott	20
Apple Pie auf amerikanische Art.....	20
Frucht-Pizza.....	21
Crumble	21

Minestrone

Zutaten für 4 Personen:

250 g Borlotti-Bohnen
(getrocknet)
1 kleiner Kopf Wirsing
3 Kartoffeln
3 Karotten
2 Stangen Lauch
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Selleriegrün
1 Bund Petersilie
3 Salbeiblätter
2 l Gemüsebrühe
Butter zum Anbraten
50 g gewürfelter Speck
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g Parmesan

Zubereitung:

Die Bohnen mit kaltem Wasser bedecken und über Nacht einweichen lassen. Das Wasser abschütten, Bohnen in einen großen Kochtopf geben, erneut mit kaltem Wasser bedecken, salzen und zum Kochen bringen. Die Bohnen 90 Minuten lang weich kochen, anschließend abschütten und abtropfen lassen. Den Wirsing putzen, waschen, halbieren, den Strunk entfernen und mit dem Hobel in feine Streifen* schneiden. Die Kartoffeln und die Karotten schälen und längs halbieren. Den Lauch putzen, waschen und zusammen mit den Kartoffeln passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Kartoffeln und den Lauch in mittelgroße Würfel* schneiden. Anschließend die Karotten mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden*. Den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*. Das Selleriegrün, die Petersilie und die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und anschließend grob hacken. Die Brühe aufkochen.

Die Butter in einem Topf erwärmen und die Speckwürfel darin anschwitzen. Das Gemüse (bis auf die Kartoffeln) sowie den Knoblauch und die Kräuter hinzufügen und kurz andämpfen. Das Ganze mit der heißen Brühe ablöschen, salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Anschließend die Kartoffelwürfel hinzugeben und die Suppe bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Dann die Bohnen hinzufügen und die Minestrone 15 Minuten gar ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Parmesan mit dem Hobel fein hobeln* und über die fertige Minestrone streuen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Gulaschsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 1 Stangensellerie
- 1 rote Paprika
- 4 Kartoffeln
- Öl zum Anbraten
- 500 g gewürfeltes Rindfleisch
- 1 EL Mehl
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL Kümmel, gemahlen
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 1 l Fleischbrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*. Die Karotten waschen, schälen und mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden*. Den Stangensellerie putzen und waschen. Die Paprika halbieren, die Stiele und die Kerne entfernen, waschen und beides passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Kartoffeln schälen, waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und zusammen mit dem Sellerie und der Paprika in mittelgroße Würfel* schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Rindfleisch im Mehl wenden und in den Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren braten, bis das Fleisch gebräunt ist. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel, die Karottenstücke, die Paprika- und Selleriewürfel dazugeben und kurz mitbraten. Anschließend das Paprikapulver, den Kümmel, das Tomatenmark, das Lorbeerblatt und die Fleischbrühe mit in den Topf geben, kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 40-50 Minuten garen lassen. Die Kartoffelwürfel für die letzten 30 Minuten mit in die Suppe geben und ziehen lassen. Das Lorbeerblatt herausnehmen und entsorgen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Suppe anrichten und vor dem Servieren die gehackte Petersilie darüber streuen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Fischstew mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

3 Kartoffeln
2 Karotten
1 Fenchelknolle
1 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Mais (aus der Dose)
200 ml Weißwein
400 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
2 EL Mehl
600 g Fischfilet (ohne Haut)
10 Garnelen (ohne Kopf
und Schale)
etwas Olivenöl für den Topf
frische Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Karotten waschen, schälen und die Kartoffeln in mittelgroße Würfel schneiden*. Die Karotten halbieren und hobeln*. Den Fenchel waschen, putzen und in mittelgroße Würfel schneiden*. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und in kleine Würfel schneiden*. Den Mais abtropfen lassen.
Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln darin andünsten. Das restliche Gemüse dazugeben und mitdünsten. Mit dem Wein und der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sahne mit dem Mehl glatt rühren und in die köchelnde Suppe geben. Gut einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
Das Fischfilet und die Garnelen kalt abspülen und trocken abtupfen. Das Filet klein schneiden und zusammen mit den Garnelen in die Suppe geben. Zugedeckt ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Suppe mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Französische Zwiebelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

4 Zwiebeln
Butter zum Anbraten
1 EL Mehl
½ l Fleischbrühe
¼ l trockener Weißwein
1 TL Kümmel
Salz, Pfeffer
100 g Käse (Gruyère)
½ Baguette

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und mit dem Hobel in feine Ringe* schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und die Zwiebelringe darin ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze weich schmoren, dabei mehrfach umrühren und nicht braun werden lassen. Das Mehl darüberstäuben. Die Fleischbrühe, den Wein und den Kümmel dazugeben, gut umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Inzwischen den Backofen auf 220°C vorheizen und den Käse grob reiben*.
Das Baguette in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Suppe in feuerfeste Suppentassen geben, je 2 Scheiben Baguette darauf legen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
Die Tassen auf mittlerer Schiene im Ofen ca. 5-7 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun geworden ist.
Tipp: Besonders gut schmeckt die Suppe, wenn sie zum Schluss mit 2 cl Cognac abgeschmeckt wird.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Gemüse-Rindfleisch-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Karotten
- 2 Stangensellerie
- 4 Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 2 grüne Paprika
- ½ Kohlkopf
- Öl zum Anbraten
- 900 g Suppenfleisch (Rind)
- 2 EL Mehl
- 400 ml Wasser
- 1 EL Worcestersauce
- 2 TL Meeressalz
- 1 TL Knoblauchsatz
- ¾ TL Pfeffer
- ¼ TL gemahlenes Piment
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Die Karotten schälen und mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden*. Den Stangensellerie putzen und waschen. Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und halbieren. Bei den Zwiebeln die harten Wurzelansätze entfernen. Die Paprikas halbieren, die Stiele und die Kerne entfernen und waschen. Das Gemüse (bis auf die Karottenstifte) passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittelgroße Würfel* schneiden.

Den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und mit dem Hobel in feine Streifen* schneiden. Beiseite stellen.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Rindfleisch im Mehl wenden und in den Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren braten, bis das Fleisch gebräunt ist. Das Wasser, die Worcestersauce, das Meersalz, das Knoblauchsatz, den Pfeffer, das Piment und die Lorbeerblätter hinzufügen.

Alles zum Kochen bringen. Den Deckel auf den Topf setzen und 2 Stunden köcheln, bis das Fleisch zart ist. Die Lorbeerblätter herausnehmen und entsorgen.

Das Gemüse zu der Rindfleisch-Mischung geben, den Deckel auf den Topf setzen und köcheln, bis das Gemüse gar ist.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Chicken-Pho-Gemüsenudel-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 große Zwiebel
- 2 Stück Ingwer, daumen-groß
- 2 Sternanis
- 2 ganze Gewürznelken
- 2 l Hühnerbrühe
- 2 große Stücke Hähnchenbrust
- ½ Chilischote (je nach Geschmack)
- 1-3 EL Fischsauce (je nach Geschmack)
- 1 EL Zucker
- 1 kleinen Chinakohl
- 3 Zucchini
- 1 Bio-Limette
- Basilikum
- 1 Glas Sojasprossen
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Den Knoblauch, die Zwiebel und den Ingwer schälen, bei der Zwiebel und dem Knoblauch die harten Wurzelansätze entfernen und alles vierteln*.

Die Knoblauch-, Zwiebel- und Ingwerviertel auf ein Backblech geben und auf höchster Schiene ca. 25 Minuten backen. Nach der Hälfte der Zeit die Gemüseviertel wenden und in den letzten 5 Minuten den Sternanis und die Gewürznelken mit in den Ofen geben und rösten.

In der Zwischenzeit die Hühnerbrühe zum Kochen bringen und die Hähnchenbrust für 5 Minuten darin kochen. Den entstehenden Schaum mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Die Hähnchenbrust herausnehmen, in kleine Stücke schneiden und zurück in die Brühe geben.

Die Chilischote halbieren, entkernen und waschen. Nach der Backzeit die Knoblauch-, Ingwer- und Zwiebelviertel zusammen mit der Chilischote in kleine Würfel schneiden*. Die Zwiebel-, Ingwer-, Knoblauch- und Chiliwürfel zusammen mit dem Sternanis, den Gewürznelken, der Fischsauce und dem Zucker zur Hühnerbrühe hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Den Chinakohl vierteln, den Strunk entfernen und mit dem Hobel in feine Streifen* schneiden. Die Zucchini waschen und mit dem Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge in Gemüsenudeln (Juliettis)* schneiden. Die Limette heiß abwaschen und vierteln*. Beiseite stellen. Den Basilikum waschen, trocken tupfen und grob hacken. Die Sojasprossen abtropfen lassen. Die Chinakohlstreifen in die Suppe hinzufügen und 2 Minuten mitköcheln lassen. Am Ende der Kochzeit den Sternanis und die Gewürznelken aus der Suppe entnehmen und entsorgen.

Zum Servieren die Sojasprossen und die Zucchini-Nudeln in 4 Schüsseln verteilen, mit der Suppe aufgießen und nach Belieben mit dem gehackten Basilikum und einer Limetten-Spalte garnieren.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Bauernsalat

Zutaten für 2 Personen:

200 g Kirschtomaten
½ Salatgurke
1 rote Zwiebel
1 rote Paprika
150 g Schafskäse
100 g Oliven (entsteint)
5 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker
Oregano

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren* und in die Nicer Dicer Exclusive-Schüssel geben. Die Salatgurke waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in halbe Scheiben* schneiden. Die Zwiebel schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und fein hobeln*. Die Paprika halbieren, die Stiele und die Kerne entfernen und waschen. Die Paprika und den Schafskäse passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel* schneiden. Die Oliven abtropfen, halbieren und zu den anderen Zutaten in die Nicer Dicer Exclusive-Schüssel geben.

Für das Dressing das Olivenöl mit dem Weißweinessig mischen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Oregano abschmecken. Das Dressing auf dem Salat verteilen und gut vermischen.

Regenbogen-Salat

Zutaten für 4 Personen:

2 kleine Knollen Rote Bete
2 Karotten
1 Apfel
5 EL Apfelessig
Saft von ½ Zitrone
1 TL Honig
1 TL grober Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Die Rote Bete, die Karotten und den Apfel waschen, putzen, schälen und halbieren. Alles in feine Julienne-Streifen* hobeln.

Für das Dressing den Apfelessig, den Zitronensaft, den Honig und den Senf mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Salat geben, gut vermischen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Bunter Nudelsalat

Zutaten für 4 Personen:

300 g Nudeln
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Zucchini
2 Frühlingszwiebeln
200 g Mais
2 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsamicoessig
100 ml Gemüsebrühe
2 EL Orangensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Kräuter

Zubereitung:

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen. Die Paprikas halbieren, Stiele und Kerne entfernen und waschen. Die Zucchini waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Die Paprikas, die Zucchini und die Frühlingszwiebeln passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittlere Würfel* schneiden. Den Mais abtropfen lassen. Die gekochten Nudeln zu dem Gemüse in die Nicer Dicer Exclusive-Schüssel geben. Das Olivenöl, den weißen Balsamicoessig, die Gemüsebrühe und den Orangensaft zu einem Dressing mischen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Über den Salat geben, gut vermischen, mit dem Frischhaltedeckel verschließen und alles mind. eine ½ Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Sommersalat

Zutaten für 4 Personen:

½ Wassermelone
250 g Fetakäse
50 g Pinienkerne
2 EL Olivenöl
Saft von ½ Limette
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Minze

Zubereitung:

Die Wassermelone schälen, zusammen mit dem Fetakäse passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und beides in große Würfel* schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zu den anderen Zutaten in die Nicer Dicer Exclusive-Schüssel geben. Das Olivenöl mit dem Limettensaft zu einem Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Minze waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zusammen mit dem Dressing über den Salat geben und gut vermischen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Griechischer Krautsalat

Zutaten für 4 Personen:

1 Kopf Weißkohl
2 Zwiebeln
100 g Zucker
100 ml Öl
250 ml Kräuternessig
700 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Weißkohl waschen, putzen und den Strunk entfernen. Den Kohl raspeln* und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und in feine Würfel schneiden*. Die Zwiebeln zum Weißkohl geben.

Den Zucker, das Öl, den Kräuternessig, das Mineralwasser und je etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und vermengen. Achten Sie darauf, dass sich der Zucker gut auflöst.

Die Sauce über das Kraut gießen und gut vermengen. Mit einem kleineren Deckel abdecken und diesen mit 2-3 Konservendosen beschweren. Lassen Sie den Krautsalat gekühlt 24 Stunden stehen. Am nächsten Tag den Sud abgießen und servieren.

Asia-Salat

Zutaten für 4 Personen:

1 Chinakohl
2 Frühlingszwiebeln
60 g Sonnenblumenkerne
1 Päckchen asiatische Instantnudeln
150 ml Öl
4 EL Essig
Gewürzmischung der Instantnudeln
1 EL Zucker
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Chinakohl putzen, vierteln, den Strunk herausschneiden, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel* schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Hobel in feine Röllchen* schneiden.

Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Die Instantnudeln fein zerbrechen und mit den gerösteten Sonnenblumenkernen über den Salat streuen.

Für die Salatsauce das Öl, mit dem Essig, der Gewürzmischung, dem Zucker, dem Salz und dem Pfeffer gut vermischen und über den Salat geben. Alles gut durchmischen, mit dem Frischhaltedeckel verschließen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Tomaten-Zucchini-Salat mit Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

2 Zucchini
250 g Kirschtomaten
125 g Mozzarella
1 Knoblauchzehe
1 EL Zitronensaft
3 EL Balsamicoessig
2 EL Olivenöl
Salz
schwarzer Pfeffer
Basilikumblätter als Deko

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und mit dem Spiraleinsatz mit glatter Klinge in Spiralen* schneiden. Die Kirschtomaten waschen und zu den Zucchini-Spiralen vierteln*. Den Mozzarella in mittelgroße Würfel* schneiden. Den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen, längs halbieren und in kleine Würfel schneiden*. Für das Dressing den Zitronensaft mit dem Balsamicoessig, dem Olivenöl, den Knoblauchwürfel, Salz und Pfeffer verrühren. Über den Salat geben und vermischen. Die Nicer Dicer Exclusive-Schüssel mit dem Frischhaltedeckel verschließen und den Salat 15 Minuten durchziehen lassen. Den Salat mit einigen Basilikumblättern dekorieren und servieren.

Chefsalat mit Thunfisch

Zutaten für 4 Personen:

4 Eier
2 Dosen Thunfisch (à 140 g)
100 g Mais
1 Kopf Eisbergsalat
80 g Kochschinken
1 gelbe Paprika
½ Salatgurke
100 g Kirschtomaten
2 EL Balsamicoessig
1 EL Zitronensaft
3 EL Orangensaft
3 EL Naturjoghurt
2 EL Salatcreme
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Eier 10-12 Minuten hart kochen. In der Zwischenzeit den Thunfisch abtropfen lassen und den Mais abgießen. Den Thunfisch mit einer Gabel leicht zerpfücken. Eisbergsalat putzen, waschen, passend zur Schneidfläche des Messereinsatzes zerkleinern und in Streifen* schneiden. Den Kochschinken ebenfalls in Streifen* schneiden. Die Paprika halbieren, die Stiele und die Kerne entfernen, waschen und passend zur Schneidfläche des Messereinsatzes zerkleinern. Die Paprika in mittelgroße Würfel* schneiden. Die Salatgurke waschen, trocknen, längs halbieren und mit dem Hobel in Scheiben* schneiden. Die Kirschtomaten waschen, die Eier pellen und beides vierteln*. Für das Dressing den Essig mit dem Zitronen- und Orangensaft, dem Joghurt und der Salatcreme verrühren. Das Dressing kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat vermischen. Anschließend den Salat mit den Eiervierteln garnieren.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneidfläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Taco-Schichtsalat

Zutaten für 4 Personen:

½ grüne Paprika
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Öl zum Anbraten
300 g Rinderhackfleisch
1 Flasche Salsasauce
Salz
schwarzer Pfeffer
¼ TL Kreuzkümmelpulver
¼ TL scharfes Paprikapulver
½ Kopf Eisbergsalat
1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
4 Tomaten
300 g Schmand
100 g Cheddar-Käse
200 g Tacos

Zubereitung:

Die Paprika halbieren, den Stiel und die Kerne entfernen, waschen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittlere Würfel* schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, halbieren, die harten Wurzelansätze entfernen und fein würfeln*. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikawürfel darin bei schwacher Hitze unter Rühren kurz anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und braun anbraten. Die Salsasauce unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Hackfleischmasse auf den Boden einer großen Schüssel geben.

Den Eisbergsalat waschen, putzen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in Streifen* schneiden und gleichmäßig als 2. Schicht auf der Hackfleisch-Mischung verteilen. Den Mais und die Kidneybohnen abtropfen lassen und auf dem Salat verteilen. Die Tomaten waschen und in mittelgroße Würfel* schneiden. Als 4. Schicht auf dem Mais und den Kidneybohnen verteilen. Den Schmand glattrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken und als 5. Schicht auf den Salat streichen. Den Cheddar-Käse grob* auf die Schmand-Schicht reiben. Die Tacos etwas zerkleinern und als letzte Schicht auf den Salat geben. Den Salat sofort verzehren.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Grillgemüse-Sandwich

Zutaten für 2 Personen:

1 Knoblauchzehe
250 g Ricotta
100 g Champignons
1 Zucchini
1/2 Aubergine
1 rote Paprika
1 rote Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 Baguette
frisches Basilikum, Petersilie
und Oregano
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Knoblauch schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden*. Das Basilikum und die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Knoblauch und die Kräuter mit dem Ricotta vermengen und mit dem Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Champignons putzen. Die Zucchini, die Aubergine und die Paprika waschen und die Paprika entkernen. Die Zwiebel schälen und den harten Wurzelansatz entfernen. Das Gemüse nach Belieben zerkleinern*. Den Oregano waschen, trocken tupfen und fein hacken. Das Olivenöl mit dem Oregano, etwas Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel mischen, das Gemüse dazugeben und alles vermengen.

Eine Grillpfanne erhitzen und das Gemüse darin nach und nach anbraten. Das Baguette quer halbieren, aufschneiden und mit der Schnittseite nach unten kurz in der Grillpfanne anrösten.

Das Baguette großzügig mit der Kräuter-Ricotta bestreichen und mit dem Grillgemüse belegen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Linsensalat

Zutaten für 4 Personen:

200 g rote Linsen
1 l Wasser
1 TL Salz
2 Frühlingszwiebeln
1 rote Paprika
250 g Kirschtomaten
4 EL Olivenöl
3 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Senf
1 TL Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
100 g Fetakäse

Zubereitung:

Die Linsen in einem großen Topf mit dem Wasser und dem Salz zum Kochen bringen. Die Temperatur regulieren und 5-10 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Hobel in feine Röllchen* schneiden. Die Linsen abgießen und zu den Frühlingszwiebelröllchen in die Nicer Dicer Exclusive-Schüssel geben. Die Paprika halbieren, die Stiele und die Kerne entfernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, zusammen mit den Kirschtomaten waschen und beides in mittlere Würfel* schneiden.

Für das Dressing das Olivenöl, den Balsamicoessig, den Senf, den Zucker, das Salz und den Pfeffer verrühren. Anschließend das Dressing über den Salat geben, alles gut miteinander vermengen, mit dem Frischhaltedeckel verschließen und den Salat über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag den Fetakäse passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern, in mittlere Würfel* schneiden. Den Salat erneut abschmecken und servieren.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Zucchini-Halloumi-Spieße

Zutaten für 4 Personen:

½ Bio-Zitrone
5 EL Olivenöl
Oregano
350 g Halloumi-Käse
16 Kirschtomaten
2 Zucchini
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Zitronenschale fein abreiben* und eine Hälfte der Zitrone auspressen. Den Zitronensaft und die Zitronenschale mit dem Olivenöl vermischen und mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Halloumi-Käse passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel* schneiden. Die Käsewürfel mit dem Gewürzöl begießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Tomaten waschen.

Die Zucchini waschen und längs mit dem Hobel in feine Streifen* schneiden. Die Halloumi-Würfel aus dem Öl nehmen und je einen Käsewürfel in einem Zucchini-Streifen einwickeln. Abwechselnd mit den Kirschtomaten auf Schaschlikspieße ziehen.

Etwas Zitronenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Spieße darin braten. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Caprese

Zutaten für 4 Personen:

8 Tomaten
375 g Mozzarella
Balsamicocreme
Olivenöl
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Basilikum

Zubereitung:

Die Tomaten waschen und mit dem gewünschten Tomaten-Gemüse-Schneider in gleichmäßige Scheiben* schneiden. Den Mozzarella ebenfalls mit dem gewünschten Tomaten-Gemüse-Schneider in gleichmäßige Scheiben* schneiden.

Die Tomaten- und Mozzarellascheiben schichten, mit Balsamicocreme und Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Basilikum garnieren.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Scharfe Auberginen

Zutaten für 4 Personen:

2 Auberginen
1 rote Chili
1 Knoblauchzehe
3 Bio-Limetten
½ Bund Koriander
3 EL Ahornsirup
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Die Auberginen waschen und in dünn hobeln*. Die Scheiben auf Küchenkrepp legen, mit Salz bestreuen und ca. 60 Minuten ziehen lassen. Die ausgetretene Flüssigkeit mit Küchenkrepp abtupfen und die Auberginenscheiben in etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne anbraten. Die Chilischote halbieren, entkernen und waschen. Die Knoblauchzehe schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und zusammen mit der Chili in feine Würfel* schneiden. Die Limettenschale fein abreiben*, die Limetten auspressen und den Saft zu den Chili- und Knoblauchwürfeln und der Limettenschale in die Nicer Dicer Exclusive-Schüssel geben. Den Koriander waschen, trocken tupfen, hacken, ebenfalls zusammen mit dem Ahornsirup in die Nicer Dicer Exclusive-Schüssel geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebratenen Auberginen in die Marinade geben, gut vermischen, mit dem Frischhaltedeckel verschließen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Zucchini-Juliettis mit Avocado-Pesto

Zutaten für 2 Personen:

2 Zucchini
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
1 Avocado
50 g Pinienkerne
Saft von ½ Zitrone
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Olivenöl
Parmesan

Zubereitung:

Die Zucchini waschen und mit dem Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge in Gemüsenudeln (Juliettis)* schneiden. Die Knoblauchzehe schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und fein würfeln*. Den Basilikum waschen und trocken tupfen. Die Avocado schälen, entkernen und zusammen mit dem Basilikum, den Pinienkernen, den Knoblauchwürfeln, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer pürieren. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini-Juliettis darin anbraten. Die Gemüsenudeln mit dem Avocado-Pesto und nach Belieben mit etwas Parmesan servieren.

Schweinefilet in Paprika-Rahmsauce

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
4 Paprikas
600 g Schweinefilet
1 EL Tomatenmark
1 EL Ajvar
1 TL Senf
1 EL Mehl
600 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
2 EL Frischkäse
etwas Öl für die Pfanne
Paprikapulver (edelsüß)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und fein hobeln*. Die Paprika waschen, entkernen und in mittelgroße Würfel schneiden*. Das Schweinefilet abwaschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Schweinefilet von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln ausdünsten. Die Paprika dazugeben und ca. 5 Minuten braten. Das Tomatenmark, den Ajvar, den Senf und das Mehl dazugeben und kurz anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen und alles ca. 5 Minuten aufköcheln. Den Frischkäse einrühren und die Sauce mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in die Sauce geben und bei niedriger bis mittlerer Temperatur ca. 20-30 Minuten garen.

Dazu passen Reis, Pommes, Nudeln oder Baguette.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Kartoffel-Steak-Pfanne

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Champignons
- 6 Kartoffeln
- 4 Karotten
- 500 g Rinderfilet
- Petersilie
- Öl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Saft von 1 Limette
- Saft von 1 Zitrone
- Saft von ½ Orange
- 1 EL Oregano
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 3 EL Sojasauce

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen. Die Zwiebel vierteln* und den Knoblauch fein würfeln*. Die Champignons putzen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in halbe Scheiben* schneiden. Die Kartoffeln und Karotten waschen und schälen. Die Kartoffel halbieren, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in große Würfel* schneiden. Die Karotten mit einem Messer (z.B. Magic Cut) in Stifte schneiden*. Das Rinderfilet in ca. 10 cm lange Streifen schneiden. Die Petersilie waschen, gut trocknen und fein hacken.

Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelviertel unter Rühren anschwitzen, bis sie weich werden und auseinander fallen. Die Knoblauchwürfel dazugeben und anschwitzen. Die Champignon-Scheiben dazugeben und anbraten. Die Zwiebel-Knoblauch-Champignon-Mischung aus der Pfanne nehmen, in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Erneut etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Rinderfiletstreifen ca. 2 Minuten scharf anbraten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und zu der Zwiebel-Knoblauch-Champignon-Mischung geben. Die Pfanne mit Wasser aufgießen, die Kartoffelwürfel und die Karottenstifte dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Kochen bringen und für ca. 12-15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

In der Zwischenzeit den Limetten-, Zitronen-, und Orangensaft mit dem Oregano, dem Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und der Sojasauce vermischen und zu der Zwiebel-Knoblauch-Champignon-Rinderfilet-Mischung geben. Die Kartoffeln und Karotten abgießen. Die Pfanne erhitzen und die Kartoffeln, die Karotten und Zwiebel-Knoblauch-Champignon-Rinderfilet-Mischung vermischen und erneut heiß werden lassen.

Mit der gehackten Petersilie garnieren und heiß servieren.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Karotten-Kohlrabi-Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

1 großer Kohlrabi
5 Karotten
1 EL Butter
250 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 TL Senf
Zucker
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Den Kohlrabi waschen, schälen und in Juienne-Streifen* hobeln. Die Karotten waschen, schälen und grob hobeln*. Die Butter in einem Topf zerlassen, eine Prise Zucker hinzugeben und alles kurz karamellisieren lassen. Das Gemüse hinzugeben und anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Gemüse im geschlossenen Topf ca. 5-7 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Brühe im offenen Topf reduzieren lassen. Das Gemüse mit der Sahne aufgießen, den Senf dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.

Ratatouille aus dem Backofen

Zutaten für 4 Personen:

Für das Gemüse:

½ Gemüsezwiebel
1 Aubergine
2 Zucchini
2 Paprika
3 Tomaten

Für die Sauce:

2 Knoblauchehen
1 EL Olivenöl
1 große Dose Tomaten
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zweig Salbei
½ Tube Tomatenmark
Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Das Gemüse waschen und putzen. Die Zwiebel schälen und den harten Wurzelansatz entfernen. Die Aubergine, die Zucchini und die Tomaten mit dem gewünschten Tomaten-Gemüse-Schneider in gleichmäßige Scheiben* schneiden. Die Zwiebel und die Paprika dünn hobeln*. Die Auberginen-Scheiben etwas salzen, 10 Minuten ziehen lassen und gründlich abtupfen.

Für die Sauce den Knoblauch schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden*. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Die Tomaten aus der Dose und das Tomatenmark dazugeben. Die Kräuter waschen, trocken tupfen, fein hacken und in die Pfanne geben. Die Sauce mit einer Prise Zucker und Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der Tomatensauce auf den Boden einer Auflaufform geben und das Gemüse darauf schichten. Die restliche Sauce auf dem Gemüse verteilen und das Ratatouille ca. 30-40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Express-Gemüse-Reispfanne

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zucchini
1 Paprika
250 g Express-Reis
mediterran
2 EL Tomatenmark
200 g stückige Tomaten
100 g Fetakäse
Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer
etwas Olivenöl für die
Pfanne

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die harten Wurzelansätze entfernen und in feine Würfel schneiden*. Die Zucchini und die Paprika waschen, die Paprika entkernen und beides in mittelgroße Würfel schneiden*. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten. Die Zucchini und die Paprika dazugeben und ebenfalls anbraten. Den Reis dazugeben und andünsten. Das Tomatenmark, die stückigen Tomaten, die Kräuter und etwas Salz und Pfeffer unterrühren und alles ziehen lassen, bis der Reis gar ist. Den Fetakäse in mittelgroße Würfel schneiden* und unter die Reispfanne mischen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Kartoffelgemüse mit Frikadellen

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
500 g Rinderhackfleisch
1 Ei
60 g Paniermehl
1 TL Senf
1 EL Gewürzketchup
5 Kartoffeln
250 g grüne Bohnen
1/2 Gurke
200 g Cocktailtomaten
2 EL grünes Pesto
150 g Joghurt
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zwiebel schälen, den harten Wurzelansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden*. Das Rinderhackfleisch mit der Zwiebel, dem Ei, dem Paniermehl, dem Senf, dem Ketchup und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Die Masse zu Frikadellen formen und diese auf das vorbereitete Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und vierteln oder achteln*. Die Kartoffeln ca. 20 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Die Bohnen waschen und nach Belieben zerkleinern*. Die Bohnen nach der Hälfte der Kochzeit der Kartoffeln dazugeben und mitgaren.

Die Cocktailtomaten und die Gurke waschen und in mittelgroße Würfel schneiden*. Das Pesto mit dem Joghurt verrühren und mit den lauwarmen Kartoffeln, Bohnen, der Gurke und den Cocktailtomaten vermengen.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Die Ofenfrikadellen mit dem Kartoffelgemüse servieren.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Süßer Couscous mit Pfirsichkompott

Zutaten für 4 Personen:

300 g Couscous
600 ml Kokosmilch
2 EL Zucker
1 EL Zimt
8 Pfirsiche
2 EL Butter
200 ml Pfirsichsaft
1 Pck. Vanille-Zucker
Puderzucker

Zubereitung:

Den Couscous in eine Schüssel geben. Die Kokosmilch mit dem Zucker und dem Zimt aufkochen, über den Couscous geben und ca. 5 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Pfirsiche waschen, entkernen, passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern und in mittlere Würfel* schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, die Pfirsichwürfel dazu geben und kurz anschwitzen. Mit dem Pfirsichsaft ablöschen, den Vanille-Zucker hinzugeben und einkochen lassen. Den Couscous mit dem Pfirsichkompott und etwas Puderzucker servieren.

Apple Pie

Zutaten für 6 Personen:

Für den Teig:
350 g kalte Butter
400 g Mehl
1 EL Zucker
120 ml kaltes Wasser
1 Ei
1 TL Zitronensaft
Salz
etwas Butter für die
Backform

Für die Füllung:
2 kg säuerliche Äpfel
2 EL Zitronensaft
135 g Zucker
135 g brauner Zucker
1 EL Mehl
1 TL Zimt
2 EL Butter
1 Eigelb

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und eine Tarte/-oder Pie-Form mit etwas Butter einfetten.

Für den Teig die Butter in Stücke zerteilen und in eine Schüssel geben. Das Mehl, den Zucker und eine Prise Salz ebenfalls hineingeben und das Ganze mit den Händen zu einer bröseligen Masse vermengen. Das Wasser, das Ei und den Zitronensaft vermischen, hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig eine Kugel formen, diese in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden*. Den Zitronensaft, beide Zuckersorten, das Mehl und den Zimt dazugeben und alles gut vermengen.

Den gekühlten Teig in zwei Portionen teilen. Jede Portion gleichmäßig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis von 26 cm Durchmesser ausrollen. Einen Teigkreis in die vorbereitete Backform geben und den Boden und den Rand leicht andrücken.

Die Apfelmasse auf den Teig in der Form geben, verteilen und die Butter in Flocken darauf verteilen. Den anderen Teigkreis darauflegen und die Ränder zusammendrücken. Das Eigelb verquirlen und den Apple Pie damit bestreichen.

Die Mitte des Teigdeckels mit einem Messer kreuzförmig einschlitzen. Den Apple Pie im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Frucht-Pizza

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

125 g Butter, Raumtemperatur

125 g Zucker

1 Ei

1 TL Vanille-Extrakt

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Für das Topping:

200 g Doppelrahmfrischkäse

75 g Zucker

2 EL Milch

1 TL Vanille-Extrakt

Für den Belag:

Saisonale Früchte

(z.B. Erdbeeren, Kiwi, Trauben,
Heidelbeeren, Mandarinen,
Nektarinen, Pfirsiche, Äpfel)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen und eine mittelgroße Pizzaform einfetten. Alle Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig auf die Größe der Pizzaform ausrollen und die Backform damit auslegen.

Den Boden ca. 10-12 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen den Boden auf eine Kuchenplatte geben. Für das Topping den Frischkäse mit dem Zucker, der Milch und dem Vanille-Extrakt glatt rühren und auf den Kuchenboden streichen.

Die Früchte passend zur Schneid-Fläche des Messereinsatzes zerkleinern. Sie können nach Belieben zerkleinert, gehobelt oder geschnitten werden*.

Die Frucht-Pizza mit den geschnittenen Früchten belegen und sofort servieren.

Flambierte Früchte mit Eis

Zutaten für 4 Personen:

250 g Erdbeeren

4 Aprikosen

1/2 Stange Rhabarber

1/2 Orange

2 EL Speisestärke

60 g Haselnusskerne

100 g Mehl

50 g Haferflocken

50 g Zucker

100 g Butter, weich

etwas Butter für die Auflaufform

Vanille und Zimt

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten.

Die Erdbeeren, die Aprikosen und den Rhabarber waschen und ggf. putzen. Die Aprikosen entkernen und den Rhabarber schälen. Die Orange auspressen.

Das Obst nach Belieben zerkleinern*, mit der Speisestärke und dem Orangensaft vermengen und in die vorbereitete Auflaufform geben.

Die Haselnusskerne mit Hilfe des Handy Hoppers fein hobeln*. Die Haselnusskerne mit dem Mehl, den Haferflocken, dem Zucker und etwas Vanille und Zimt mischen und mit der Butter zu Streuseln verkneten.

Die Streusel auf dem Obst verteilen und den Crumble ca. 40-50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

* kann nach eigenem Wunsch variiert werden

Wichtig: Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneid-Fläche der Messereinsätze klein geschnitten werden.

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheits- und Warnhinweise.....	22
1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	23
1.2 Sicherheitshinweise.....	23
2 Vor dem ersten Gebrauch.....	24
3 Komponenten.....	25
4 Nicer Dicer Exclusive – Messereinsätze, Hobel und Reib-Einsätze.....	27
4.1 Zusammensetzen.....	27
4.2 Verwendung der Messereinsätze.....	28
4.3 Tipps und Tricks – Messereinsätze.....	32
4.4 Verwendung der Hobel-Einsätze.....	33
4.5 Verwendung der Reib-Einsätze.....	35
5 Nicer Julietti.....	36
5.1 Zusammensetzen/Verwendung.....	36
6 Pflege und Reinigung.....	37
7 Entsorgung.....	38

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 Exclusive 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 Exclusive 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.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Schneidguthalters kann es zum Abrieb von Plastikteilen kommen.

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



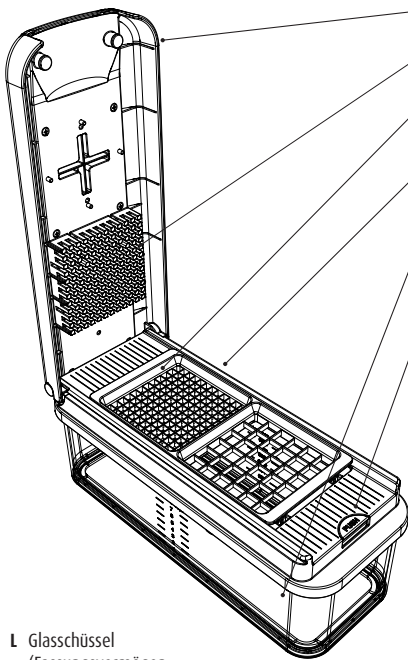
VORSICHT!

Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und -tüten!

Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

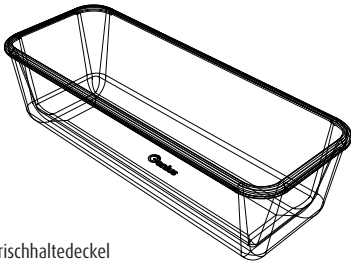
- **Überprüfen** Sie das Set auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Beim Produktionsprozess der Glasschüssel kann 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

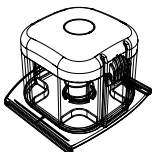
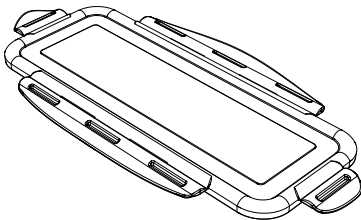


- A Schneid-Oberteil
- B Integriertes Stifteraster
- C 2-in-1 Messereinsatz (verschiedene Versionen verfügbar)
- D Schneid-Unterteil
- E Auffangbehälter (Fassungsvermögen: 2.500 ml)
- F Easy Switch-Knopf

L Glasschüssel
(Fassungsvermögen:
1.800 ml)



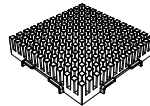
M Frischhaltedeckel



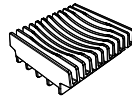
O Handy Hopper



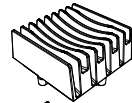
P Schneidguthalter



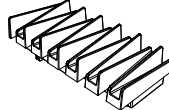
G Loses Stifteraster inkl.
Reinigungsgitter



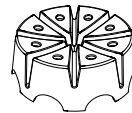
H Stempel für Tomaten-
Gemüse-Schneider (7 mm)



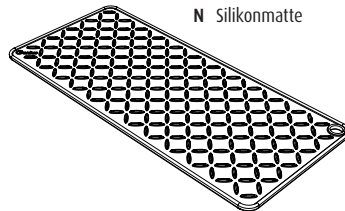
I Stempel für Tomaten-
Gemüse-Schneider (9 mm)



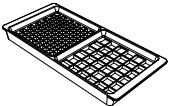
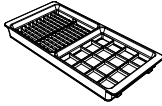
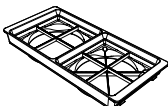
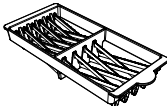
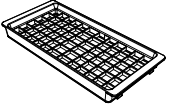
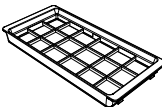

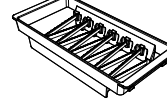
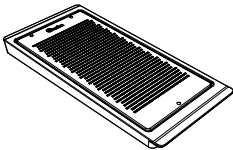
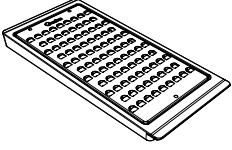
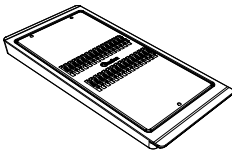
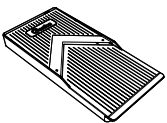
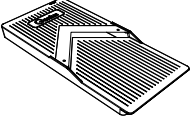
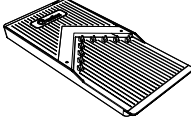
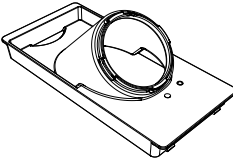


J Stempel für XXL-Tomaten-
Gemüse-Schneider (12 mm)



K Schneid-Stempel
(für Achtel)



N Silikonmatte

<p>2-in-1 Messereinsätze</p>	 7 x 7/14 x 14 mm	 7 x 42/21 x 21 mm	 Viertel/Achtel	 2-in-1 Tomaten- Gemüse-Schneider (7 mm/9 mm)
<p>XXL- Messereinsätze</p>	 14 x 14 mm	 28 x 28 mm	 14 x 42 mm	 XXL-Tomaten- Gemüse-Schneider (12 mm)
<p>Reib-Einsätze</p>	 fein	 grob	 Hobel mit Julienne	
<p>Hobel-Einsätze</p>	 Hobel (2 mm)	 Hobel (6 mm)	 Julienne Hobel (4 mm)	
<p>Nicer Julietti</p>	 Rahmen	 Spiraleinsatz mit glatter Klinge	 Spiraleinsatz mit Julietti-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 Exclusive – Messereinsätze, Hobel und Reib-Einsätze

4.1 Zusammensetzen

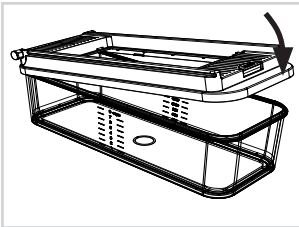


VORSICHT!

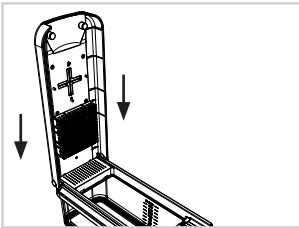
Gefahr von Schnittverletzungen!

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.

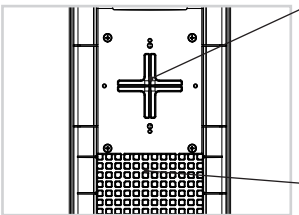
Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.



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



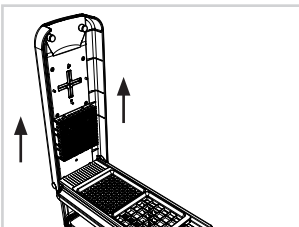
Das Schneid-Oberteil in 90°-Stellung (senkrecht) auf das Schneid-Unterteil in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen.



Fixierung für das lose Stifteraster, die Schneid-Stempel für die Tomaten-Gemüse-Schneider bzw. 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 verbunden ist.

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

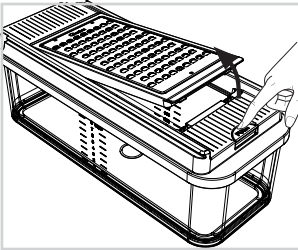
Entfernen des Schneid-Oberteils



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.

Easy Switch-Funktion



Zum Entfernen von Messereinsätzen und anderem Zubehör aus dem Schneid-Unterteil drücken Sie den „Push“-Knopf. Dadurch wird der Einsatz gelöst und kann einfach entnommen werden.

Fassen Sie die Einsätze immer am Kunststoff an.

4.2 Verwendung der Messereinsätze

Lebensmittel vorbereiten

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



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen.

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

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



ACHTUNG!

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

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.

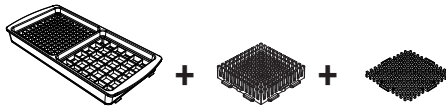
Verwendung der 2-in-1 Messereinsätze



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.

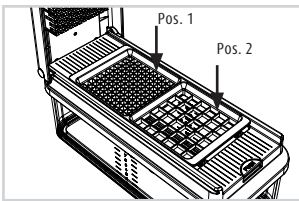
Würfel/Stifte



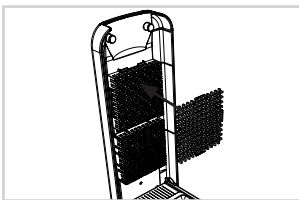
Viertel/Achtel



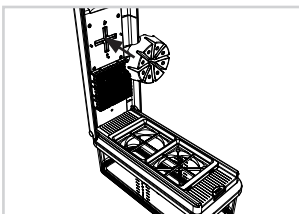
Mit den 2-in-1 Messereinsätzen können auf beiden Flächen gleichzeitig Lebensmittel geschnitten werden. Beachten Sie dabei:



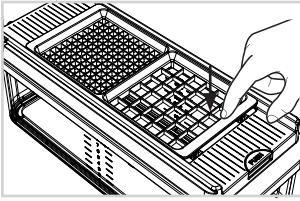
Platzieren Sie den Messereinsatz so, dass das kleinere Raster auf Position 1 liegt. Ist ein Schneidgut härter als das andere, platzieren Sie das härtere auf Position 1 (stärkere Hebelwirkung). Ist ein Schneidgut höher als das andere, platzieren Sie es auf Position 2 (längerer Hebelweg).



Zur Verwendung beider Schneidflächen bzw. des Messers auf Position 2 setzen Sie das lose Stifteraster in das Schneid-Oberteil ein. Setzen Sie das Reinigungsgitter auf.

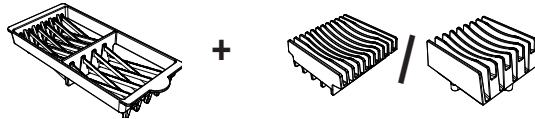


Bei Verwendung des Messereinsatzes zum Vierteln/ Achteln setzen Sie anstatt des Stifterasters den Schneid-Stempel ein. Zum Achteln sollte sich die entsprechende Schneidfläche auf Pos. 2 befinden.



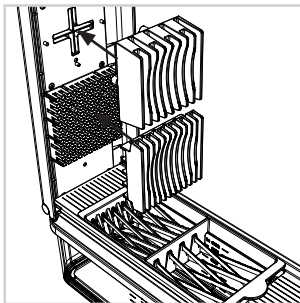
Setzen Sie den gewünschten Messereinsatz ein. Der Einsatz muss hörbar einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.

2-in-1 Tomaten-
Gemüse-Schneider



! ACHTUNG!

Der 2-in-1 Tomaten-Gemüse-Schneider lässt sich nur in einer Position in das Schneid-Unterteil einsetzen. Und zwar so, dass sich die breiteren Scheiben auf Position 2 befinden.

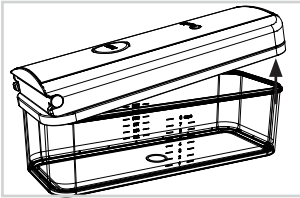


Um den Tomaten-Gemüse-Schneider mit 7 mm (Pos. 1) zu verwenden, setzen Sie den entsprechenden Stempel (mit der gitterförmigen Struktur auf der Rückseite) so auf das feste Stifteraster, dass die Lamellen in Längsrichtung zeigen. Um den Tomaten-Gemüse-Schneider mit 9 mm (Pos. 2) zu verwenden, befestigen Sie den entsprechenden Stempel (mit der kreuzartigen Struktur auf der Rückseite) so in die kreuzförmige Vertiefung im Schneid-Oberteil, 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-Gemüse-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.

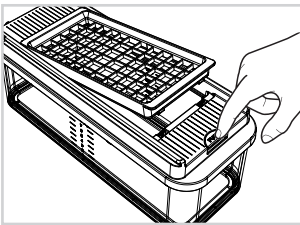


Das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwungvoll in einem Zug herunterdrücken. Das Lebensmittel wird durch die Klingen gedrückt und automatisch im Auffangbehälter aufgefangen.



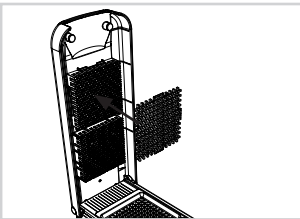
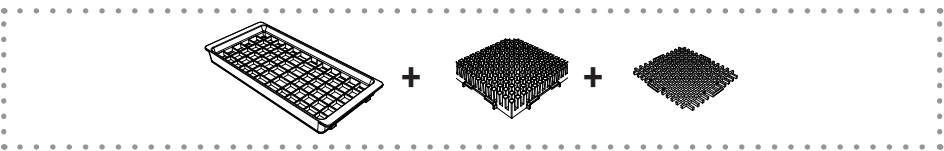
Um den Auffangbehälter zu leeren, einfach den kompletten Schneid-Deckel (Schneid-Oberteil und Schneid-Unterteil) an der geschlossenen Seite mit einer Hand anheben und entfernen. Den Auffangbehälter dabei mit der anderen Hand fixieren.

Easy Switch-Funktion

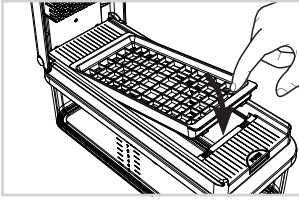


Zum Entfernen des Messereinsatzes öffnen Sie das Schneid-Oberteil, drücken Sie den „Push“-Knopf und entnehmen Sie vorsichtig den Messereinsatz.

Verwendung der XXL-Messereinsätze (durchgehende Schneidfläche)



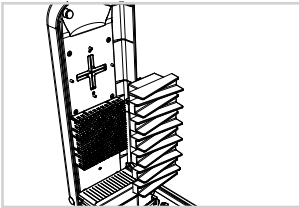
Setzen Sie das lose Stifteraster in das Schneid-Oberteil ein. Setzen Sie das Reinigungsgitter auf.



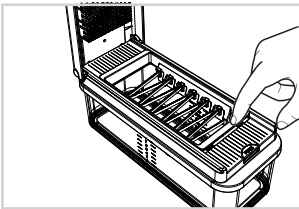
Setzen Sie den gewünschten Messereinsatz ein. Der Einsatz muss hörbar einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.

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

XXL-Tomaten-Gemüse-Schneider



Setzen Sie den entsprechenden Stempel (langes Rechteck mit Lamellen) so in das Schneid-Oberteil ein, dass die kreuzförmige Struktur in die entsprechende Vertiefung gesetzt wird.



Setzen Sie den XXL-Tomaten-Gemüse-Schneider in das Schneid-Unterteil ein. Der Einsatz muss hörbar einrasten. 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 schwingvoll in einem Zug nach unten.

- Tauchen Sie die Messereinsätze vor Arbeitsbeginn in Wasser. Anfeuchtete Messer schneiden leichter und Sie benötigen weniger Kraft. Während des Schneidens werden die Klingen durch die Feuchtigkeit des Schneidgutes feucht gehalten.
- Der Schneid-Deckel lässt sich auch mit der Glasschüssel verwenden. So können die Zutaten für Aufläufe direkt in die Glasschüssel geschnitten und diese anschließend einfach in den Backofen gestellt werden. Kein Umfüllen nötig.
- Für einen sicheren Stand auf der Arbeitsfläche können Sie die Silikonmatte während der Zubereitung unter die Glasschüssel legen.

4.4 Verwendung der Hobel-Einsätze

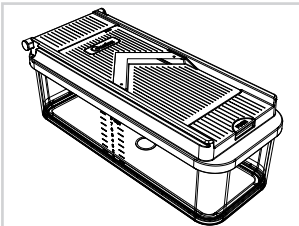
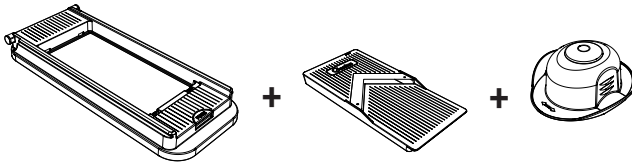


VORSICHT!

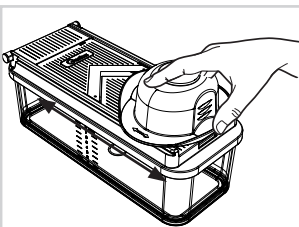
Gefahr von Schnittverletzungen!

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

Bei Nichtgebrauch IMMER die Schutzabdeckung aufsetzen!



Schneid-Oberteil ggf. entfernen. Schutzabdeckung von gewünschtem Hobel-Einsatz entfernen, Hobel in das Schneid-Unterteil einsetzen und hörbar einrasten.



Lebensmittel in zügigen Bewegungen über den Hobel führen. Verwenden Sie zum Schutz vor Schnittverletzungen immer den Schneidguthalter bzw. den Handy Hopper.

Verwendung des Schneidguthalters



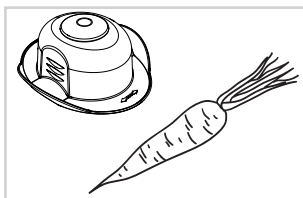
VORSICHT!

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

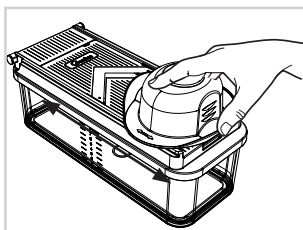


ACHTUNG!

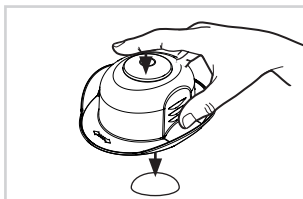
Bewegen Sie den Schneidguthalter immer in Richtung der aufgedruckten Pfeile, sonst kann es zu Materialschädigungen kommen. Bei unsachgemäßer Verwendung des Schneidguthalters kann es zu Materialabrieb kommen. Achten Sie darauf, mit dem Kunststoff nicht die Klingen zu berühren.



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.

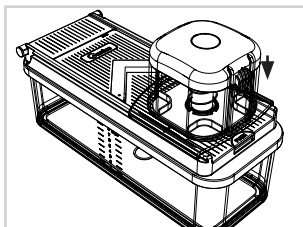


Legen Sie den Schneidguthalter quer auf den Hobel-Einsatz und führen Sie ihn in zügigen Bewegungen über den Hobel.

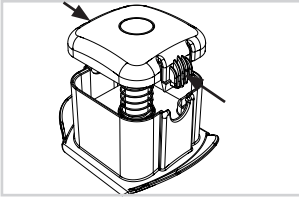


Durch gleichmäßigen Druck auf den Stempel wird das Schneidgut automatisch nachgeschoben. Ein evtl. Rest kann durch Druck auf den Stempel einfach ausgeworfen werden.

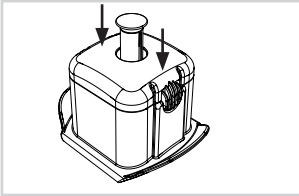
Verwendung des Handy Hoppers



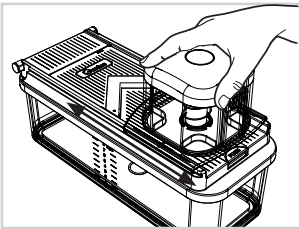
Handy Hopper von vorn auf das Schneid-Unterteil setzen, so dass die Gleitkufen in die Seitenführungen gleiten.



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

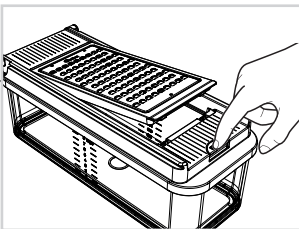
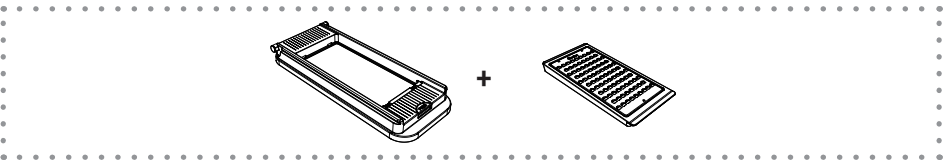


Stempel mittig aufsetzen und Deckel herunterdrücken, bis die seitlichen Clips hörbar einrasten.



Führen Sie den Handy Hopper in zügigen Bewegungen über den Hobel.

4.5 Verwendung der Reib-Einsätze



Die Schutzabdeckung entfernen und den gewünschten Reib-Einsatz in das Schneid-Unterteil einsetzen. Der Reib-Einsatz muss hörbar einrasten. Danach das Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die Reibe führen.

5 Nicer Julietti

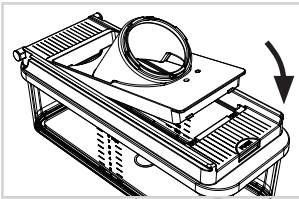
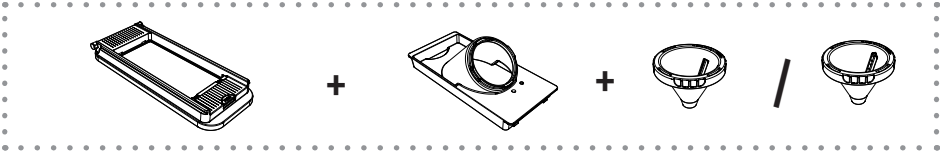
5.1 Zusammensetzen/Verwendung



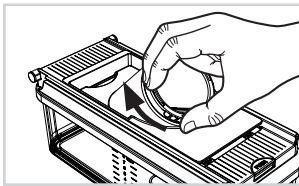
VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen!

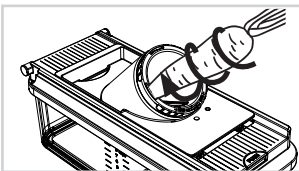
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.



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.



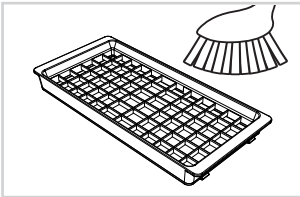
ACHTUNG!

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



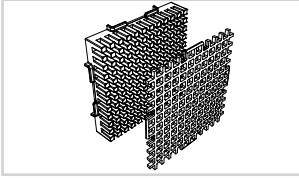
Sollten sich Lebensmittelreste zwischen den Klingen verhaken, den Messereinsatz mit der scharfen Seite nach unten drehen und mit dem Reinigungspinsel oder der Spülbürste die Lebensmittelreste vorsichtig entfernen.

Selbstreinigungsfunktion

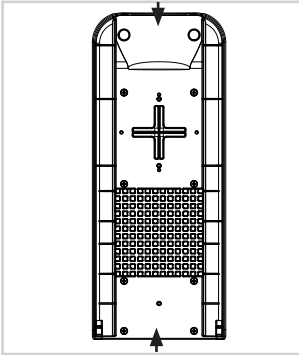


Zur Reinigung des fest integrierten Stifterasters drücken Sie den „Push“-Knopf auf der Oberseite des Schneid-Oberteils. Das integrierte Reinigungsgitter wird automatisch nach unten gedrückt und entfernt selbst kleine Lebensmittelreste aus dem Stifteraster.

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

Einfach den QR-Code scannen und alle Service-Informationen auf einen Blick erhalten!
Alternativ können Sie sich auch telefonisch an den Kundenservice wenden:

+49 (0) 6431 9 21 96 00



Content

1 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS.....	39
1.1 Proper use	40
1.2 Safety instructions.....	40
2 Before first use	41
3 Product components.....	42
4 Nicer Dicer Exclusive – blade inserts, slicers and grating inserts.....	44
4.1 Assembly	44
4.2 Using the blade inserts	45
4.3 Tips and tricks – blade inserts.....	49
4.4 Using the slicer inserts.....	50
4.5 Using the grating inserts.....	52
5 Nicer Julietti	53
5.1 Assembly/Using	53
6 Care and cleaning.....	54
7 Disposal.....	55

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

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

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

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

1 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

Guide to the symbols used



CAUTION!

Failure to follow these instructions may lead to injury.



ATTENTION!

Damage to property may occur.

1.1 Proper use

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

1.2 Safety instructions

RISK OF INJURY FROM SHARP BLADES

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

HANDLING THE PRODUCT CORRECTLY

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

- 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.
- Improper use of the food holder may result in the abrasion of plastic parts.

USING THE GLASS BOWL IN THE OVEN

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

2 Before first use

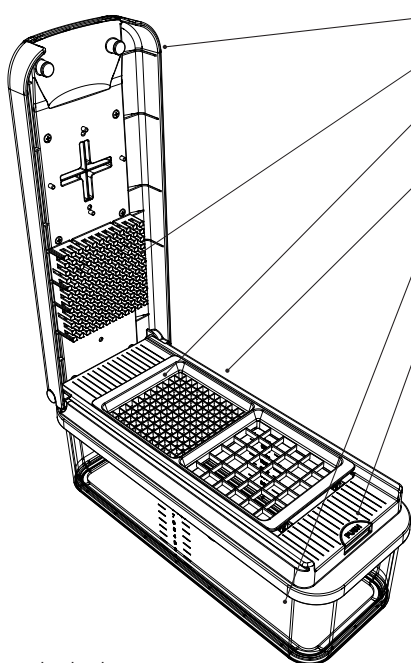


CAUTION!

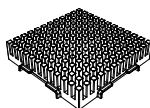
Risk of suffocation from plastic sheeting and bags!
Keep children and animals away from packaging material.

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

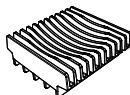
3 Product components



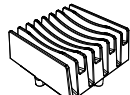
- A Cutter top
- B Built-in pin block
- C 2-in-1 blade insert (various versions available)
- D Cutter base
- E Collecting container (capacity: 2.500 ml)
- F Easy switch button



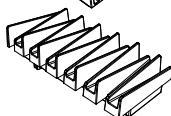
G Detachable pin block including cleaning sieve



H Stamp for tomato and vegetable cutter (7 mm)



I Stamp for tomato and vegetable cutter (9 mm)

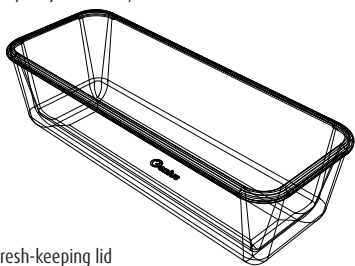


J Stamp for XXL tomato and vegetable cutter (12 mm)

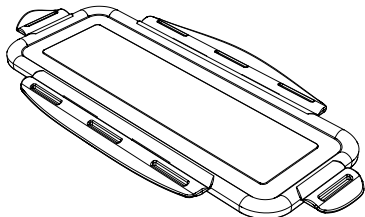


K Cutting stamp (for blade insert for eighths)

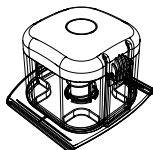
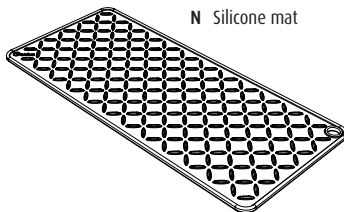
L Glass bowl (capacity: 1.800 ml)



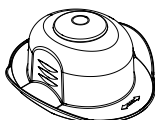
M Fresh-keeping lid



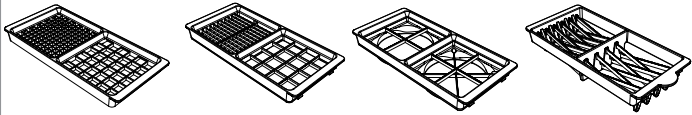
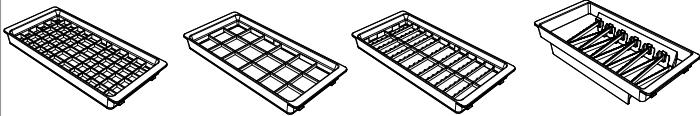
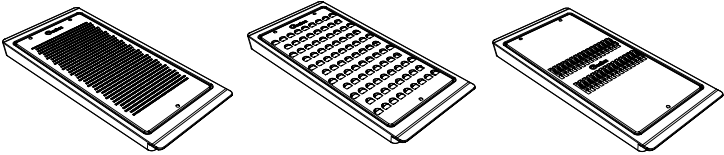
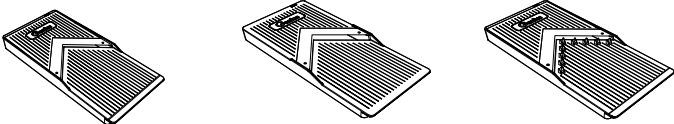

N Silicone mat



O Handy Hopper



P Food holder

<p>2-in-1 blade inserts</p>	 <p>7 x 7/14 x 14 mm 7 x 42/21 x 21 mm quarters/eighths 2-in-1 tomato and vegetable cutter (7 mm/9 mm)</p>			
<p>XXL blade inserts</p>	 <p>14 x 14 mm 28 x 28 mm 14 x 42 mm XXL tomato and vegetable cutter (12 mm)</p>			
<p>Grating inserts</p>	 <p>fine coarse Julienne</p>			
<p>Slicer inserts</p>	 <p>Slicer (2 mm) Slicer (6 mm) Slicer for Julienne (4 mm)</p>			
<p>Nicer Julietti</p>	 <p>Frame Spiral insert with smooth blade Spiral insert with Julietti blade</p>			

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 Exclusive – blade inserts, slicers and grating inserts

4.1 Assembly

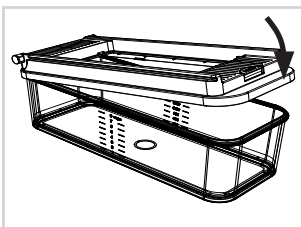


CAUTION!

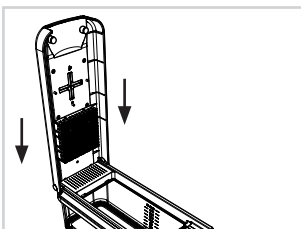
Risk of cutting injuries!

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

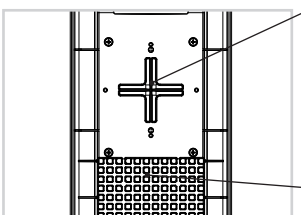
Store the product out of the reach of children and animals.



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



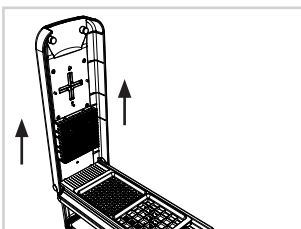
Insert the cutter top at an angle of 90° (vertically) to the cutter base in the side slots provided.



Fixation for the additional pin block, the cutting stamps for the tomato and vegetable slicer, or the cutting stamp for eighths – lightly press down the cross-shaped bracket on the reverse of the stick grid or cutting stamp into the fixture until it locks firmly into place.

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

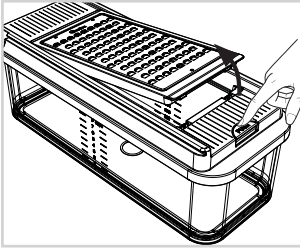
Removing the cutter top



Only possible 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.

Easy switch function



Press the „push“ button to remove knife inserts and other accessories from the cutter base. The insert is released and can be easily removed.

Always pick up the blade insert by touching the plastic parts.

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.

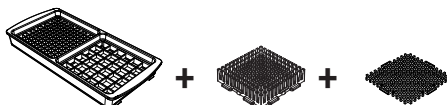
Using the 2-in-1 blade inserts

! 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.

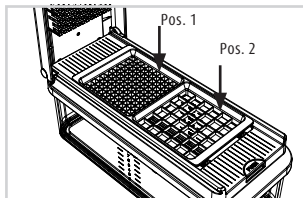
strips/dices



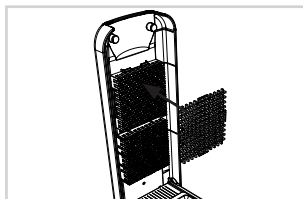
quarters/eighths



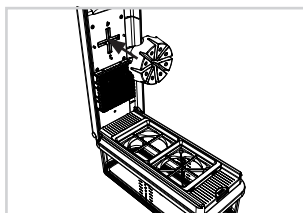
With the 2-in-1 blade inserts, food can be cut on both surfaces simultaneously. Note the following before doing so:



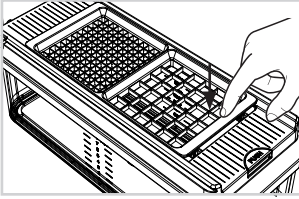
Place the blade inserts so that the smaller block is at Position 1. If one of the ingredients to be cut is harder than the other, place the harder one in position 1 (greater leverage). If one of the ingredients to be cut is of a greater height than the other, place it in position 2 (longer lever stroke).



To use both cutting surfaces or the blade at position 2, insert the detachable pin block into the cutter top. Fit the cleaning sieve.

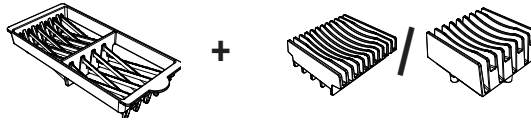


If using the blade insert to chop into quarters/eighths, insert the cutting stamp in place of the pin block. The cutting surface should be at Pos. 2 for cutting into eight pieces.



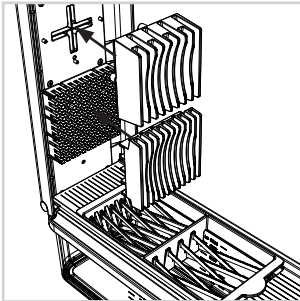
Insert the desired blade insert. The insert must audibly lock into place. Please ensure that you do not touch the blades during use.

2-in-1 tomato
and vegetable cutter



! ATTENTION!

The 2-in-1 tomato and vegetable cutter can only be inserted into the cutter base in one position. This means that the wider slices are in position 2.



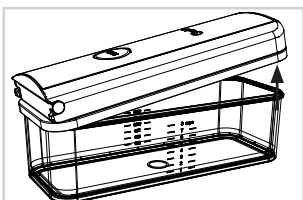
To use the tomato and vegetable cutter with 7 mm (pos. 1), place the corresponding stamp (with the grid-like structure on the back) on the fixed pin block so that the slats run in a longitudinal direction. To use the tomato and vegetable cutter with 9 mm (pos. 2), attach the corresponding stamp (with the cross-shaped structure on the back) to the cross-shaped recess in the cutter top so that the slats point in a longitudinal direction.

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.

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

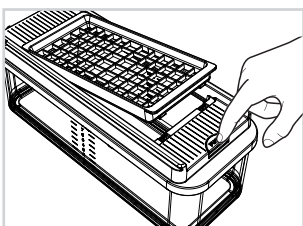


Push the cutter top down firmly using both hands in a single stroke. The food is pushed through the blades and automatically collected in the collecting container.



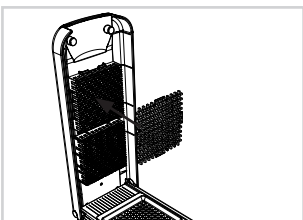
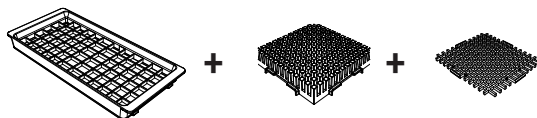
To empty the collecting container, simply lift the entire cutter lid (cutter top and base) on the closed side and remove. Hold the collecting container with the other hand as you do so.

Easy Switch-Function

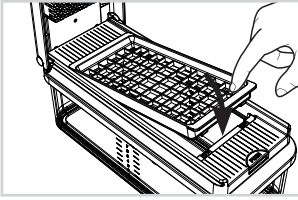


To remove the blade insert, open the cutter top, press the „Push“ button and carefully remove the blade insert.

Using the XXL blade inserts

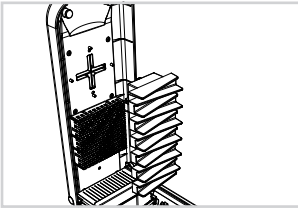


Insert the detachable pin block into the cutter top. Fit the cleaning sieve.

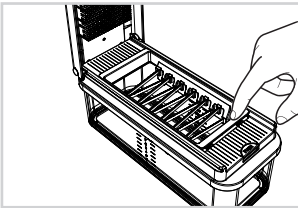


Insert the desired blade insert. The insert must audibly lock into place. Please ensure that you do not touch the blades during use. The rest of the process is exactly like cutting with the 2-in-1 blade inserts (see previous section).

XXL tomato and vegetable cutter



Insert the corresponding cutting stamp (long rectangle with slats) into the cutter top so that the cross-shaped structure is positioned in the corresponding recess.



Insert the XXL tomato and vegetable cutter into the cutter base. The insert must click into place audibly. The rest of the process is exactly like cutting with the 2-in-1 blade inserts (see previous section).

4.3 Tips and tricks – blade inserts

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.
- The cutter lid can also be used with the glass bowl so that all the ingredients for a casserole can be cut directly into the bowl and put straight into the oven without the need to transfer them to another dish.
- The silicone mat can be placed on the working surface under the glass bowl to keep it stable while you are cutting.

4.4 Using the slicer inserts

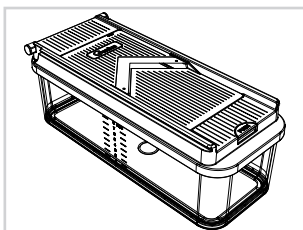
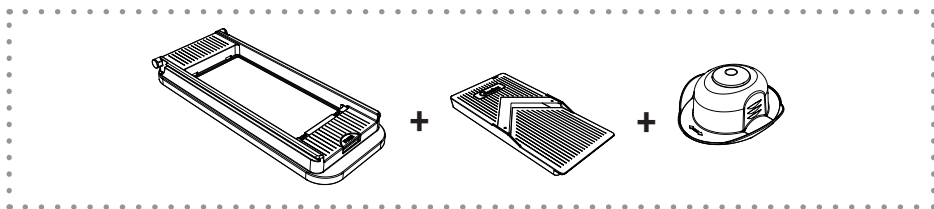


CAUTION!

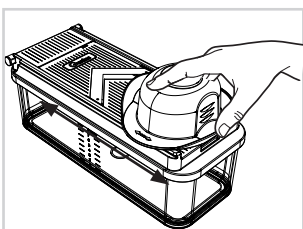
Risk of cutting injuries!

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

When not using, ALWAYS attach the protective cover!



Remove the cutter top if necessary. Remove the blade protection from the desired slicer insert, insert the slicer into the cutter base and click it into place.



Pass the food over the slicer in swift movements. Always use the food holder or Handy Hopper to protect against cuts.

Using the food holder



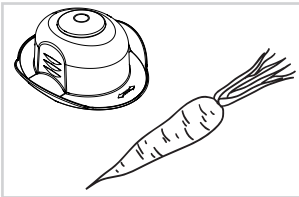
CAUTION!

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

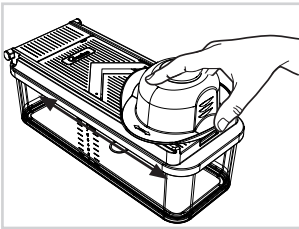


ATTENTION!

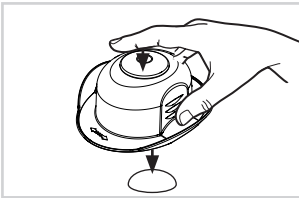
Always move the food holder in the direction of the arrow printed on it, otherwise material damages may occur. Improper use of the food holder may result in material abrasion. Ensure that the blades do not touch the plastic.



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.).

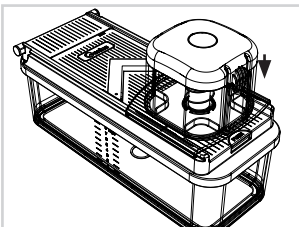


Place the food holder crosswise on the slicer insert and move it briskly across the V-blade.

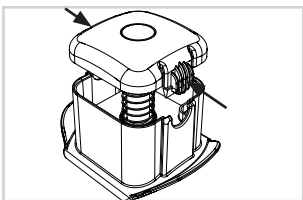


By applying equal pressure on the stamp, the food to be cut will automatically be pushed forward. Any residue can simply be dropped by pressing on the stamp.

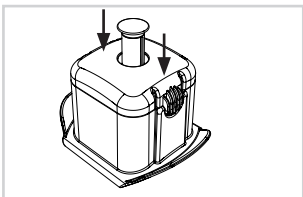
Use of the Handy Hopper



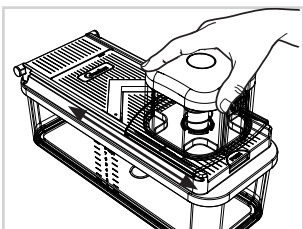
Place the Handy Hopper on the cutter base from the front so that the skids slide into the side guides.



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

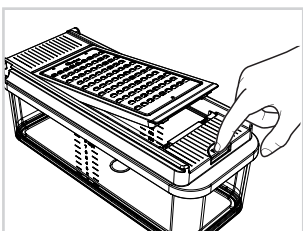
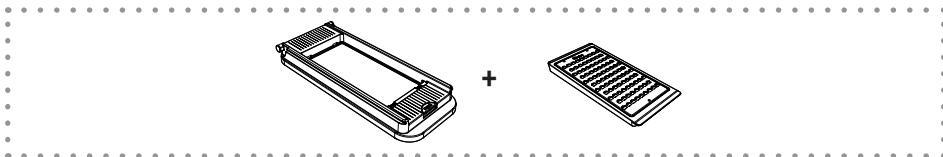


Place the stamp in the middle and press down on the lid until the side clips lock into place with an audible click.



Guide the Handy Hopper over the slicer in swift movements.

4.5 Using the grating inserts



Remove the blade protection and insert the desired grater insert into the cutter base. The grating insert must click into place. Then guide the food over the grater in brisk movements.

5 Nicer Julietti

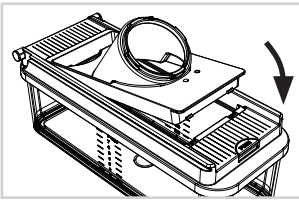
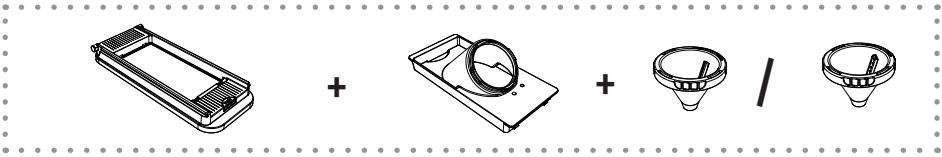
5.1 Assembly/Using



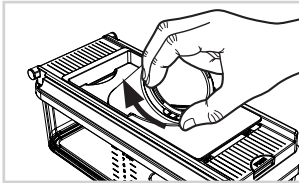
CAUTION!

Risk of cutting injuries!

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



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



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

6 Care and cleaning



CAUTION!

Risk of cutting injuries due to sharp blades!

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



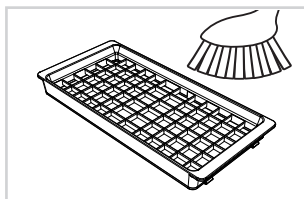
ATTENTION!

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

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

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

Cleaning the blade inserts



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

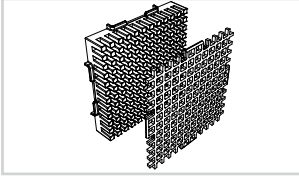
If food residue gets stuck between the blades, turn the sharp side down and carefully remove them with the cleaning brush or a dish washing brush.

Self-cleaning function

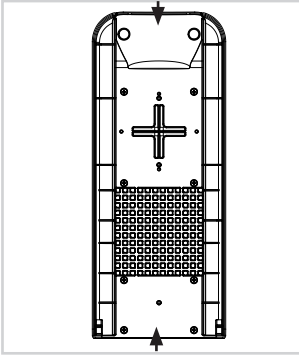


To clean the built-in pin block, press the 'Push' button on the top of the cutter top. The built-in cleaning sieve is automatically pushed downwards and removes even small pieces of food residue from the pin block.

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



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.



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

7 Disposal

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



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

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

CONTENU

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS	56
1.1 Utilisation normale	57
1.2 Consignes de sécurité	57
2 Avant la première utilisation	58
3 Composants du produit	59
4 Nicer Dicer Exclusive – Grilles de découpe, rabot et râpes	61
4.1 Assemblage	61
4.2 Utilisation des grilles de découpe	62
4.3 Conseils et astuces – Grilles de découpe	66
4.4 Utilisation des rabot	67
4.5 Utilisation des râpes	69
5 Nicer Julietti	70
5.1 Assemblage / Utilisation	70
6 Entretien et nettoyage	71
7 Élimination	72

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



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 Exclusive 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 Exclusive 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 (sauf le bol en verre) ne sont pas prévus pour une utilisation au four à micro-ondes 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.
- Une utilisation inappropriée du poussoir peut abîmer les éléments en plastique.

UTILISATION DU BOL EN VERRE DANS LE FOUR

- Le bol en verre peut être utilisé au four jusqu'à 250°C.
- Utilisez toujours une grille et ne placez jamais le bol en verre directement sur le bas du four.
- Utilisez des gants ou des maniques pour retirer le bol en verre du four - risque de brûlure !
- Ne versez pas d'eau froide dans le bol en verre chaud, il risque d'être endommagé. De même, ne versez pas de liquide chaud bouillant dans un bol en verre froid. Chauffez toujours le bol et son contenu ensemble.

2 Avant la première utilisation

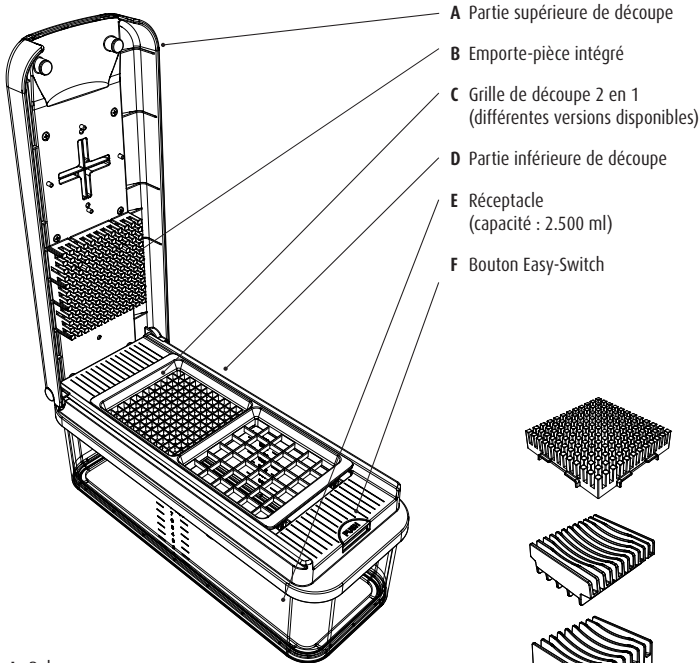


ATTENTION !

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

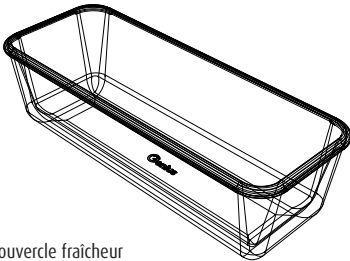
- **Vérifiez** que tous les accessoires sont bien présents dans l'emballage et les éventuels dommages dus au transport. Vous pouvez retirer le contenu de votre ensemble de l'emballage ou de l'emballage séparé.
Lors de la fabrication du bol en verre, peuvent se former quelques petites bulles mineures ou des stries. Ceci n'affecte pas les qualités fonctionnelles et ne sont donc pas une raison de réclamation.
- **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

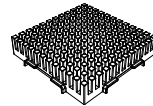
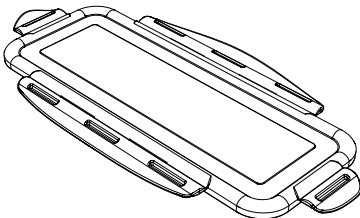


- A Partie supérieure de découpe
- B Emporte-pièce intégré
- C Grille de découpe 2 en 1 (différentes versions disponibles)
- D Partie inférieure de découpe
- E Réceptacle (capacité : 2.500 ml)
- F Bouton Easy-Switch

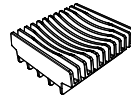
L Bole en verre (capacité : 1.800 ml)



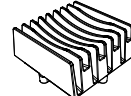
M Couverture fraîcheur



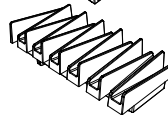
G Emporte-pièce libre, inclus grille de nettoyage



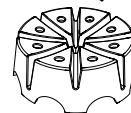
H Tampon pour le coupe légumes et tomates (7 mm)



I Tampon pour le coupe légumes et tomates (9 mm)

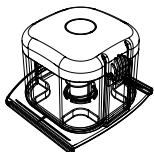
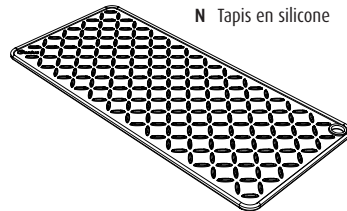


J Tampon pour le coupe légumes et tomates XXL (12 mm)



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

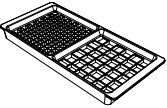
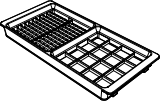
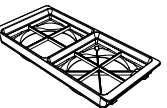
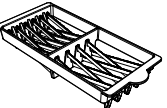
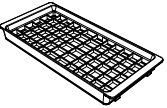
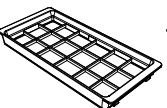

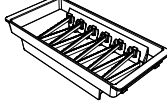
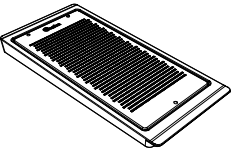
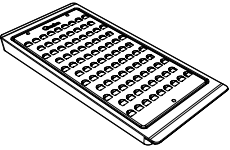
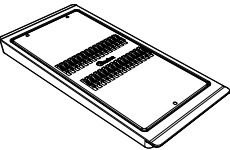
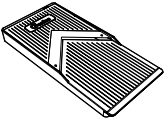
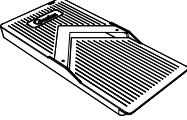
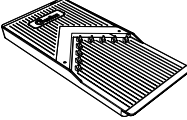
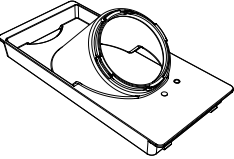


N Tapis en silicone



O Handy Hopper



P Poussoir

Grilles de découpes 2-en-1	 7 x 7/14 x 14 mm	 7 x 42/21 x 21 mm	 Couper en quatre/huit	 Coupe légumes et tomates 2 en 1 (7 mm/9 mm)
Grilles de découpes XXL	 14 x 14 mm	 28 x 28 mm	 14 x 42 mm	 Coupe légumes et tomates XXL (12 mm)
Râpes	 fin	 gros	 Julienne	
Rabots	 Rabot (2 mm)	 Rabot (6 mm)	 Julienne Rabot (4 mm)	
Nicer Julietti	 Cadre	 Élément de coupe spirale avec lame lisse	 Élément de coupe spirale avec lame pour Julietti	

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 Exclusive – Grilles de découpe, rabot et râpes

4.1 Assemblage

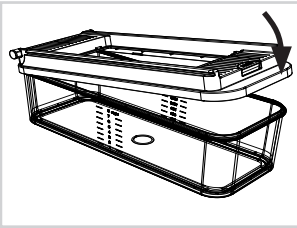


ATTENTION !

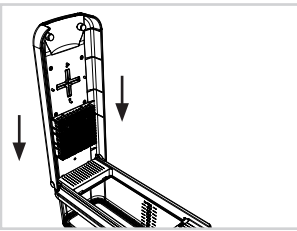
Risque de coupures !

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.

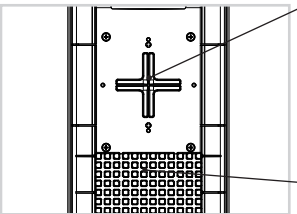
Conservez le produit hors de la portée des enfants et des animaux.



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



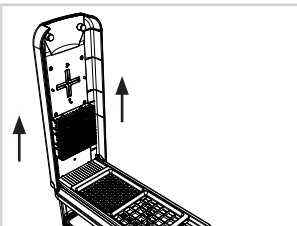
Placez la partie supérieure de découpe dans une position verticale à 90° sur la partie inférieure de découpe et enfichez-la dans les fixations latérales prévues à cet effet.



Fixation pour l'emporte-pièce libre, le tampon pour le coupe légumes et tomates ou le tampon de découpe de huitièmes – le support en forme de croix à l'arrière de la grille à bâtonnets ou du poussoir est inséré dans la fixation avec une légère pression, jusqu'à ce qu'il soit solidement fixé.

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

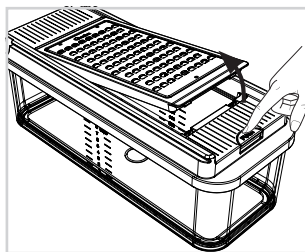
Retrait de la partie supérieure de découpe



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.

Fonction Easy-Switch



Pour retirer les embases pour grille de découpes et d'autres accessoires de la partie inférieure de découpe, appuyez sur le bouton „Push“. L'embase est ainsi desserrée et peut se retirer facilement.

Saisissez toujours les embases par le caoutchouc.

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 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.

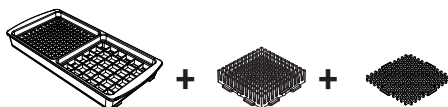
Avant d'utiliser le produit, lisez la section « Assemblage ». Utilisez le produit uniquement s'il est assemblé correctement.

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.

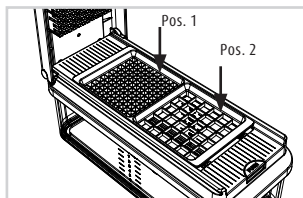
Julienne/cubes



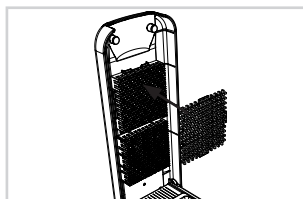
Couper en quatre/huit



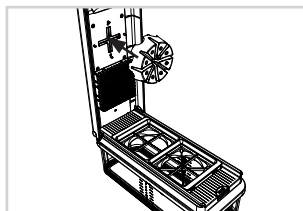
Les aliments peuvent être découpés simultanément des deux côtés avec les grilles de découpe 2 en 1. Veuillez noter les points suivants:



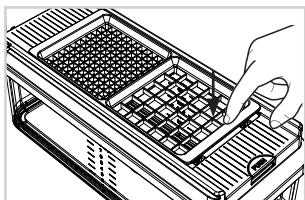
Placez la grille de découpe de manière à ce que la plus petite grille soit en Position 1.
Si un aliment est plus dur que l'autre, placez l'aliment dur en Position 1 (effet de levier plus puissant).
Si un aliment est plus haut que l'autre, placez-le à la Position 2 (portée du levier plus longue).



Pour utiliser les deux surfaces de découpe ou la grille de découpe en position 2, insérez la emporte-pièce libre dans la partie supérieure de découpe.
Mettez la grille de nettoyage.

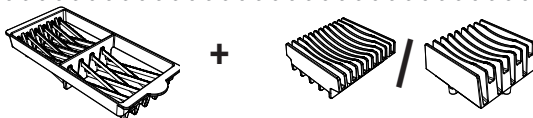


Lors de l'utilisation de la grille de découpe en quatre/huit, insérez le tampon de découpe à la place de l'emporte-pièce.
Pour couper en huit, la surface de coupe correspondante doit se trouver en pos. 2.



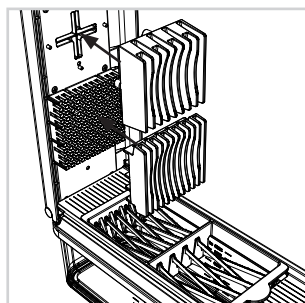
Insérez la grille de découpe souhaitée. L'enclenchement correctement effectué doit émettre un son audible. Veillez à ne pas toucher les lames lors de l'utilisation.

Coupe légumes et tomates 2-en-1



! ATTENTION !

Le coupe légumes et tomates 2-en-1 ne peut s'insérer que dans une seule position dans la partie inférieure de découpe, à savoir lorsque les disques plus larges se trouvent en position 2.



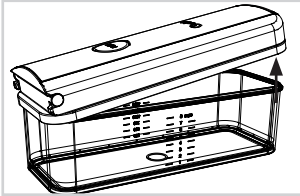
Pour utiliser le coupe légumes et tomates en position 1 (7 mm), insérez le tampon correspondant (avec la structure en grille au dos) sur l'emporte-pièce intégré, de telle sorte que les lamelles soient orientées dans le sens longitudinal. Pour utiliser le coupe légumes et tomates en position 2 (9 mm), fixez le tampon correspondant (avec la structure en croix au dos) dans le creux en forme d'étoile de la partie supérieure de découpe, de telle sorte que les lamelles soient orientées dans le sens longitudinal.

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.

Avec le coupe tomates vous pouvez aussi facilement couper des pommes de terre cuites, des oeufs, des champignons, de la mozzarella et d'autres aliments mous. Il n'est pas adapté pour couper des aliments plus durs, comme p.ex. des pommes de terre crues, des pommes, des courgettes ou des carottes.

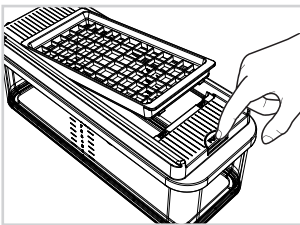


Appuyez fermement et d'un seul coup sur la partie supérieure de découpe avec les deux mains. Les aliments sont découpés par les lames et tombent automatiquement dans le réceptacle.



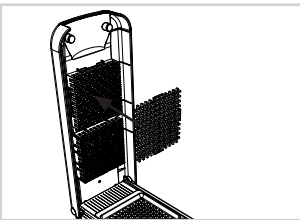
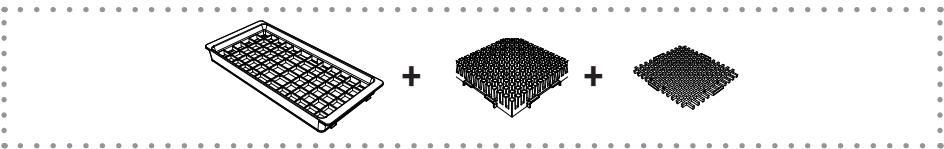
Pour vider le réceptacle, soulevez simplement d'une main l'ensemble du couvercle de découpe (partie supérieure et inférieure) sur le côté fermé et retirez-le. Fixez en même temps le réceptacle avec l'autre main.

Fonction Easy-Switch

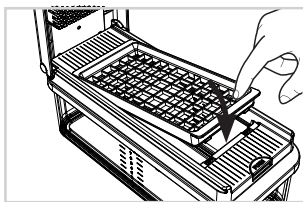


Pour enlever la grille de découpe, ouvrez la partie supérieure de découpe, appuyez sur le bouton « Push » et retirez délicatement la grille de découpe.

Utilisation de la grille de découpe XXL



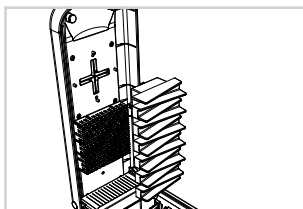
Insérez l'emporte-pièce libre dans la partie supérieure de découpe. Mettez la grille de nettoyage.



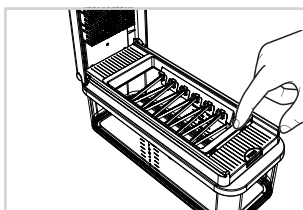
Insérez la grille de découpe souhaitée. L'enclenchement correctement effectué doit émettre un son audible. Veuillez à ne pas toucher les lames lors de l'utilisation.

La procédure suivante est similaire à la découpe avec les grilles de découpe 2 en 1 (consultez la section précédente).

Coupe légumes et tomates XXL



Insérez le tampon correspondant (long rectangle à lamelles) dans la partie supérieure de découpe, de telle sorte que la structure en forme de croix se place dans le trou correspondant.



Insérez le coupe légumes et tomates XXL dans la partie inférieure de découpe. Vous devez entendre un clic lorsque l'insert s'enclenche. 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 – Grilles de découpe

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.
- Le couvercle de découpe peut aussi être utilisé avec le bol en verre. Ainsi les ingrédients peuvent être coupés directement dans le bol en verre et placés ensuite dans le four. Il n'est pas nécessaire de transvaser le produit.
- Pendant la préparation vous pouvez placer le tapis en silicone sous le bol en verre pour assurer une bonne stabilité sur le plan de travail.

4.4 Utilisation des rabot

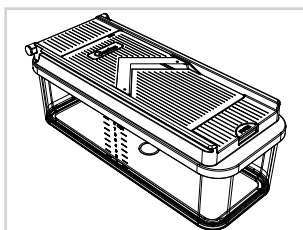
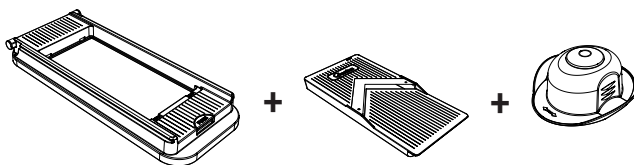


ATTENTION !

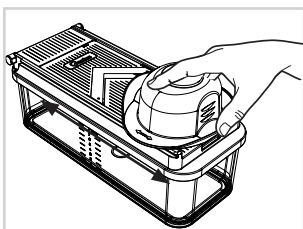
Risque de coupures !

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.

Lorsque vous ne l'utilisez pas, mettez TOUJOURS le couvercle de protection!



Enlevez si besoin la partie supérieure de la grille de découpe. Enlevez le couvercle de protection de l'insert du rabot souhaité, insérez le rabot dans la partie inférieure de découpe et enclenchez jusqu'à entendre un clic.



Déplacer les aliments au-dessus du rabot avec des mouvements de va-et-vient rapides. Pour éviter les blessures, servez-vous toujours du poussoir ou du Handy Hopper.

Utilisation du poussoir



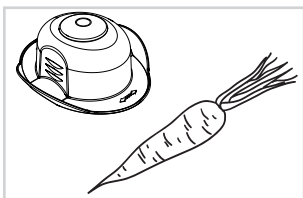
ATTENTION !

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

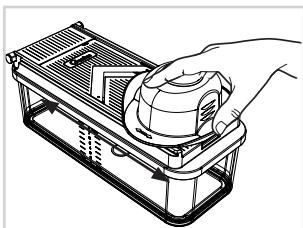


ATTENTION !

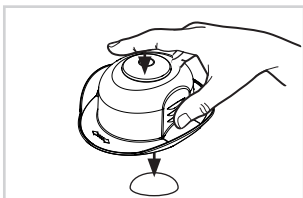
Déplacez toujours le poussoir en direction de la flèche imprimée, de sorte qu'aucun dommage matériel ne puisse survenir. Une utilisation inappropriée du poussoir peut abîmer le matériau. Veillez à ne pas toucher les lames avec le plastique.



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.

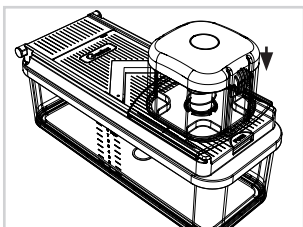


Posez le porte-lames transversalement à l'insert pour râper et déplacez-le en exécutant des mouvements rapides au-dessus de la lame en V.

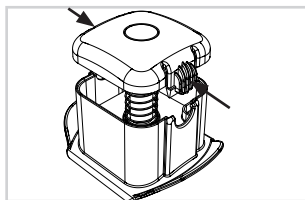


L'aliment est tranché automatiquement grâce à une pression constante sur le tampon. Les restes éventuels peuvent être simplement retirés en appuyant sur le tampon.

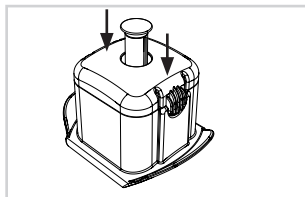
Utilisation du Handy Hopper



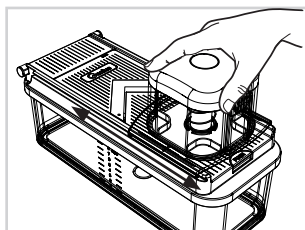
Placez le Handy Hopper par l'avant sur la partie inférieure de découpe, de telle sorte que les patins glissent dans les guides des côtés.



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

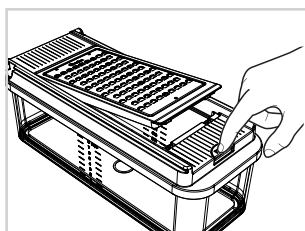
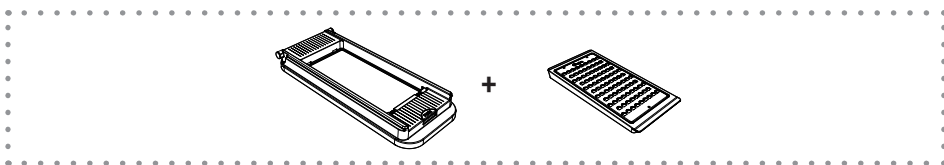


Placez le tampon au centre et appuyez sur le couvercle jusqu'à ce que les clips latéraux s'enclenchent de manière audible.



Déplacez le Handy Hopper au-dessus de la râpe avec des mouvements rapides.

4.5 Utilisation des râpes



Enlever le couvercle de protection et insérer l'insert de râpe souhaité dans la partie inférieure de découpe. On doit entendre l'insert à râper s'enclencher. Déplacer ensuite les aliments au-dessus de la râpe avec des mouvements rapides.

5 Nicer Julietti

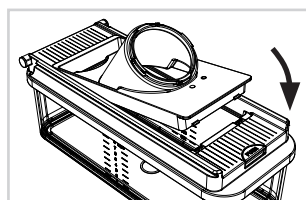
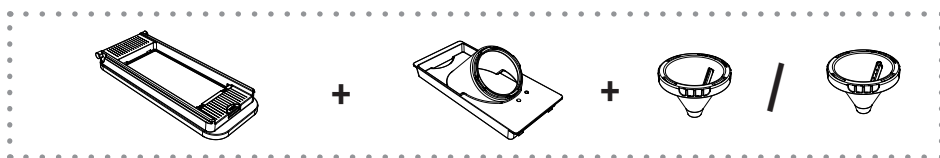
5.1 Assemblage / Utilisation



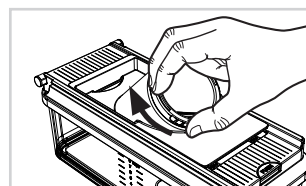
ATTENTION !

Risque de coupures !

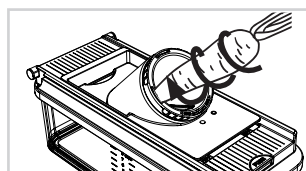
Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les accessoires uniquement au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.



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



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

6 Entretien et nettoyage



ATTENTION !

Risque de coupures avec les lames coupantes !

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



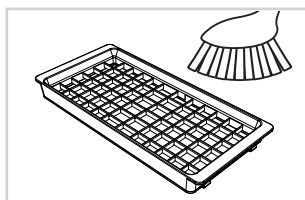
ATTENTION !

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

- Démontez le produit avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas de produit nettoyant agressif ou corrosif ni d'éponge rugueuse.
- Laissez sécher toutes les pièces avant de les ranger.
- 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



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

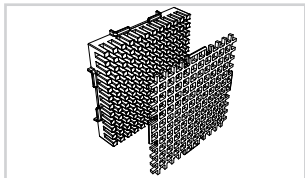
Si des petits morceaux d'aliments restent entre les lames, tourner la grille de découpe avec le côté tranchant vers le bas et enlever les restes alimentaires avec précaution avec le pinceau de nettoyage ou une brosse à vaisselle.

Fonction auto-nettoyage

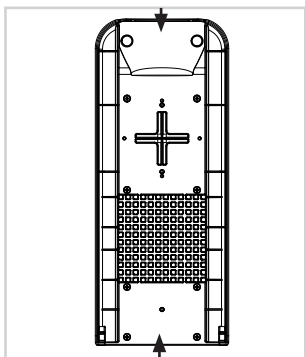


Appuyez sur le bouton « Push » au-dessus de la partie supérieure de découpe pour nettoyer l'emporte-pièce fixe intégré. La grille de nettoyage intégrée est automatiquement poussée vers le bas et retire elle-même les petits restes de nourriture coincés dans l'emporte-pièce.

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



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.



En particulier, lors du nettoyage au lave-vaisselle, l'eau peut pénétrer dans la partie supérieure de découpe. L'eau peut s'écouler par les ouvertures correspondantes. Pour enlever l'eau, tenez la partie supérieure de découpe verticalement avec les ouvertures vers le bas et secouez-la doucement. Pour la sécher complètement, mettez-la à la verticale (avec les ouvertures vers le bas).

7 Élimination

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



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

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

Inhoudsopgave

1 VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES EN -VOORSCHRIFTEN	73
1.1 Beoogd gebruik.....	74
1.2 Veiligheidsvoorschriften.....	74
2 Voor het eerste gebruik.....	75
3 Productonderdelen	76
4 Nicer Dicer Exclusive – Mesinzetstukken, schaaaf en raspinzetstukken.....	78
4.1 In elkaar zetten.....	78
4.2 Toepassing van de mesinzetstukken.....	79
4.3 Tips en trucs – Mesinzetstukken	83
4.4 Toepassing van de schaaafinzetstukken	84
4.5 Toepassing van de raspinzetstukken.....	86
5 Nicer Julietti	87
5.1 In elkaar zetten/Gebruik.....	87
6 Onderhoud en reiniging	88
7 Afvoeren	89

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 VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES EN -VOORSCHRIFTEN

Betekenis van de gebruikte symbolen



LET OP!

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



LET OP!

Er kan materiële schade ontstaan.

1.1 Beoogd gebruik

- De Nicer Dicer Exclusive 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 Exclusive is niet geschikt voor het klein snijden van:
 - Levensmiddelen in bevroren toestand
 - Pitten enz.
 - Botten of andere niet-eetbare delen van levensmiddelen
- De hulpstukken (behalve de glazen schaal) zijn niet geschikt voor gebruik in de magnetron of oven.
- 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.
- Bij onjuist gebruik van de snijgoedhouder kunnen er stukjes plastic loskomen.

GEbruik VAN DE GLAZEN SCHAAL IN DE OVEN

- De glazen schaal is geschikt voor gebruik in de oven tot 250 °C.
- Gebruik altijd een rooster en plaats de glazen schaal niet direct op de bodem van de oven.
- Gebruik geschikte ovenwanten of pannenlappen om de glazen schaal uit de oven te halen – verbrandingsgevaar!
- Vul geen koud water in de hete glazen schaal, anders bestaat gevaar voor beschadiging van het materiaal. Giet ook geen kokendhete vloeistoffen in een koude glazen schaal. Verwarm de schaal en de inhoud altijd samen.

2 Voor het eerste gebruik

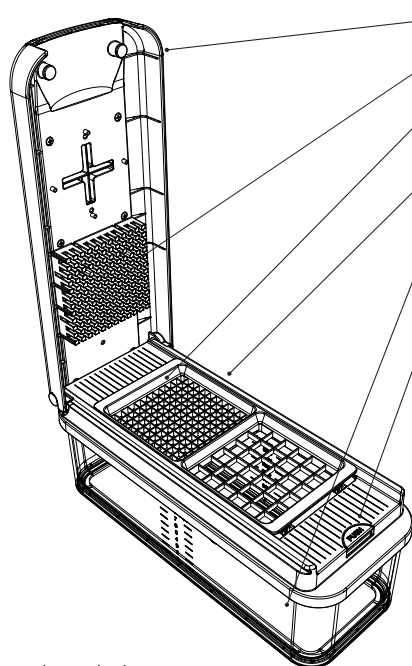


VOORZICHTIG!

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

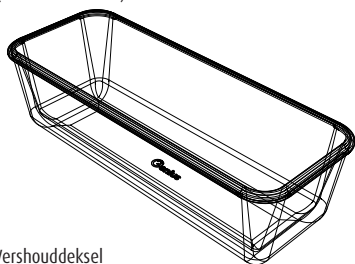
- **Controleer** de set voor het eerste gebruik op volledigheid en eventuele transportschade. De juiste inhoud van de verpakking vindt u op de verpakking zelf of op een apart inlegvel. Bij het productieproces van de glazen schaal kunnen er kleine luchtbelletjes en sliertjes in het glas ontstaan. Dit vormt geen beperking van de functie van de glazen schaal en is dus geen reden voor reclamatie.
- **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

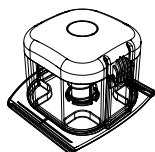
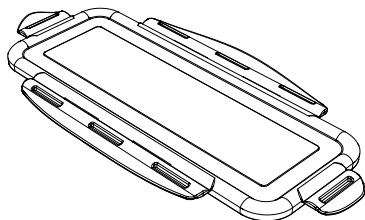


- A Bovengedeelte snijder
- B Geïntegreerde fritessnijder
- C 2-in-1 mesinsetstuk (verschillende uitvoeringen verkrijgbaar)
- D Ondergedeelte snijder
- E Opvangbak (inhoud: 2.500 ml)
- F Easy-Switch-knop

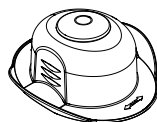
L Glazen schaal
(inhoud: 1.800 ml)



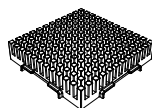
M Vershouddeksel



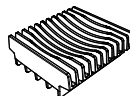
O Handy Hopper



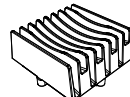
P Snijsgoedhouder



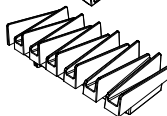
G Losse fritessnijder incl.
schoonmaakrooster



H Stempel voor tomaten-
groentesnijder (7 mm)



I Stempel voor tomaten-
groentesnijder (9 mm)

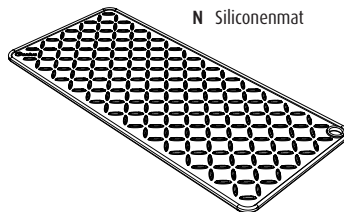


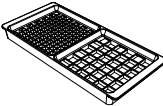
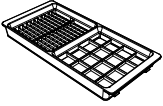
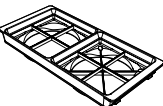
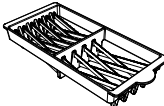
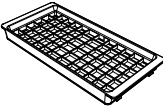
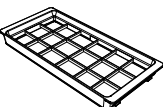

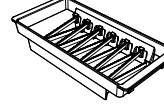
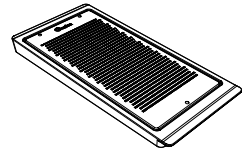
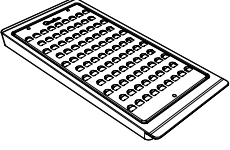
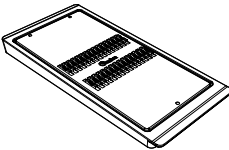
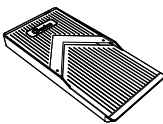
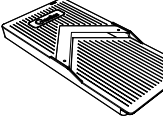
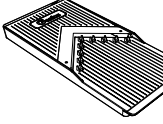
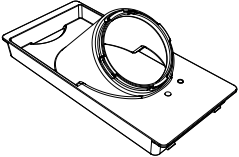
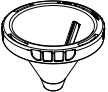

J Stempel voor XXL-tomaten-
groentesnijder (12 mm)



K Snijsstempel (voor
mesinsetstukken voor het
snijden van achtsten)

N Siliconemat



<p>2-in-1 mesinzetstukken</p>	 <p>7 x 7/14 x 14 mm</p>	 <p>7 x 42/21 x 21 mm</p>	 <p>kwarten/ achtsten</p>	 <p>2-in-1-tomaten- groentesnijder (7 mm/9 mm)</p>
<p>XXL- mesinzetstukken</p>	 <p>14 x 14 mm</p>	 <p>28 x 28 mm</p>	 <p>14 x 42 mm</p>	 <p>XXL-tomaten- groentesnijder (12 mm)</p>
<p>Raspinzetstukken</p>	 <p>fijn</p>	 <p>grof</p>	 <p>Julienne</p>	
<p>Schaafinzetstuk</p>	 <p>Schaaf (2 mm)</p>	 <p>Schaaf (6 mm)</p>	 <p>Julienne Schaaf (4 mm)</p>	
<p>Nicer Julietti</p>	 <p>Omranding</p>	 <p>Spiraalinzetstuk met glad mesje</p>	 <p>Spiraalinzetstuk met julietti mesje</p>	

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 Exclusive – Mesinzetstukken, schaar en raspinzetstukken

4.1 In elkaar zetten

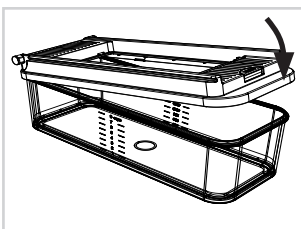


LET OP!

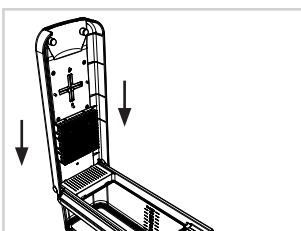
Kans op snijwonden!

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

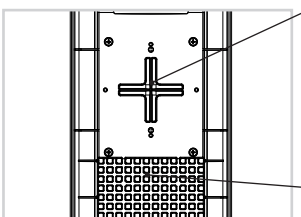
Bewaar dit product buiten bereik van kinderen en dieren.



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



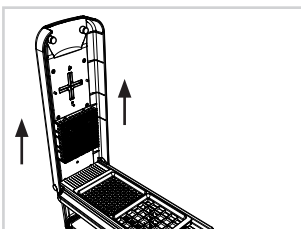
Plaats het snijdeksel in een hoek van 90° (loodrecht) op het onderste snijgedeelte in de daarvoor bedoelde uitsparingen aan de zijkant.



Fixering voor het losse fritessnijder, de snijstempel voor de tomaten-groentesnijder en de snijstempel voor achtsten – de kruisvormige houder op de achterkant van de doordrukker of snijstempel wordt lichtjes in de houder gedrukt totdat deze stevig vast zit.

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

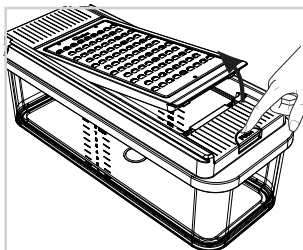
Verwijderen van het Snijdeksel



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

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

Easy-Switch-functie



Om mesinzetstukken en ander toebehoren uit de ondergedeelte snijder te nemen, drukt u op de ‚Push‘-knop. Hierdoor komt het inzetstuk los en kan het gemakkelijk verwijderd worden.

Houd de inzetstukken steeds bij het plastic vast.

4.2 Toepassing van de mesinzetstukken

Levensmiddelen voorbereiden

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



LET OP!

Kans op snijwonden.

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

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



LET OP!

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

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

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

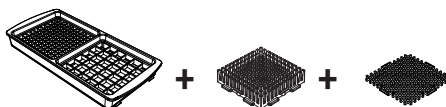
Toepassing van de 2-in-1 mesinzetstukken

! 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.

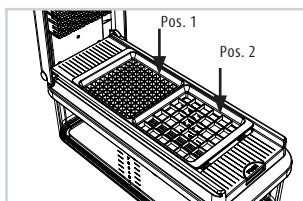
Reepjes/
doppelsteentjes



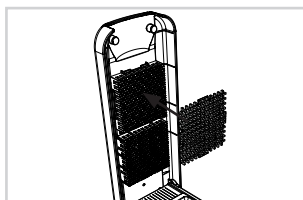
Kwartjes/achtsten



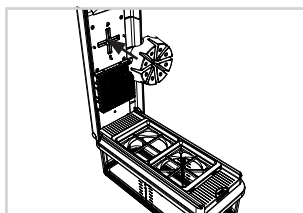
Met onze 2-in-1 mesinzetstukken kunt u aan beide kanten tegelijkertijd levensmiddelen snijden. Let daarbij op de volgende zaken:



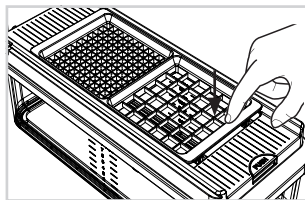
Plaats het inzetstuk zo, dat het kleinere rooster zich in positie 1 bevindt.
Is een levensmiddel harder dan het andere, plaats dan het hardste in positie 1 (sterkere hefboomwerking).
Is het ene levensmiddel groter dan het andere, dan plaatst u het in positie 2 (langere hefboomweg).



Om beide snij-oppervlakken en het mes op positie 2 te gebruiken, plaats je het losse fritessnijder in het bovengedeelte snijder. Zet het schoonmaakrooster op.

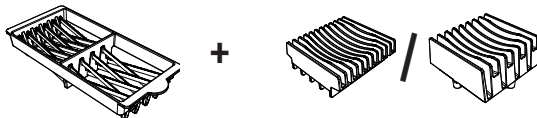


Wanneer u gebruikmaakt van het inzetstuk voor kwartjes en achtsten plaatst u de fritessnijder in plaats van de snijstempel. Voor het in achten delen moet het overeenkomstige snijvlak op Pos. 2 staan.



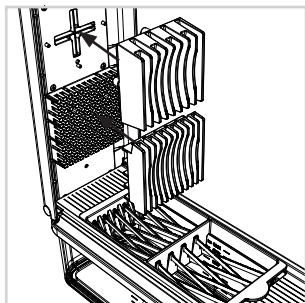
Plaats het gewenste mesje. Het opzetstuk moet hoorbaar vastklikken. Raak de mesjes nooit met uw handen aan.

2-in-1-tomaten-
groentensnijder



! LET OP!

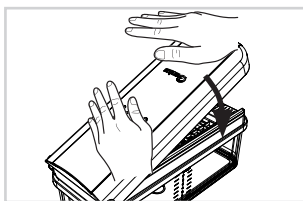
De 2-in-1-tomaten-groentensnijder kan maar op één manier in het ondergedeelte snijder worden geplaatst: de breedste schijven moeten zich op positie 2 bevinden.



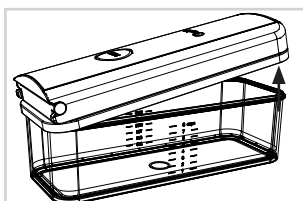
Om de tomaten-groentesnijder op 7 mm (positie 1) in te stellen, plaats je de bijhorende stempel (met de roosterachtige structuur op de achterkant) op het geïntegreerde fritessnijder en zorg je ervoor dat de lamellen in lengterichting staan. Om de tomaten-groentesnijder op 9 mm (positie 2) in te stellen, plaats je de bijhorende stempel (met de kruisvormige structuur op de achterkant) in de kruisvormige inkeping in het bovengedeelte snijder en zorg je ervoor dat de lamellen in lengterichting staan.

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.

Met de tomaten-snijder kunt u ook heel eenvoudig gekookte aardappels, eieren, paddenstoelen, mozzarella en andere zachte levensmiddelen verwerken. Hij is niet geschikt voor het snijden van hardere levensmiddelen zoals rauwe aardappels, appels, courgettes of wortels.

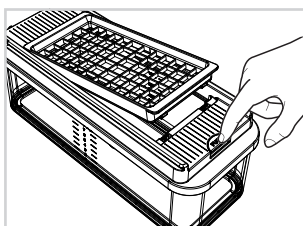


Druk het bovenste gedeelte krachtig met beide handen in één keer naar beneden. Het snijgoed wordt door de messen gedrukt en valt automatisch in de opvangbak.



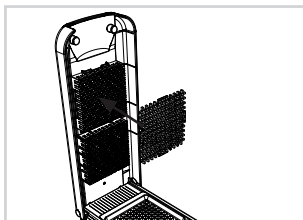
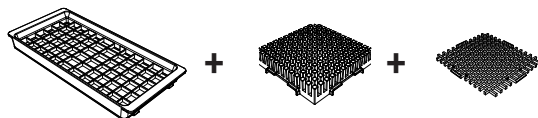
Til de complete snijdeksel (bovenste en onderste gedeelte samen) aan de gesloten kant op en verwijder het om het snijgoed uit de bak te kunnen halen. Houd de opvangbak vast met de andere hand.

Easy-Switch-functie

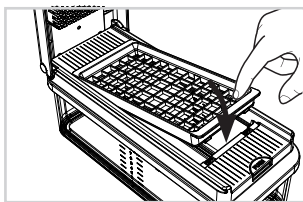


Om het mesinzetstuk te verwijderen, open je het bovengedeelte snijder, druk je op de push-knop en neem je voorzichtig het mesinzetstuk weg.

Toepassing van de XXL-mesinzetstukken

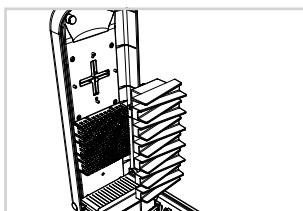


Plaats het losse fritessnijder in het bovengedeelte snijder. Zet het schoonmaakrooster op.

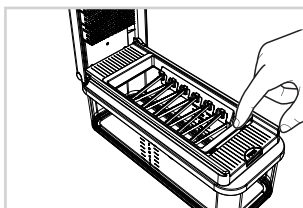


Plaats het gewenste mesinzetstuk. Het opzetstuk moet hoorbaar vastklikken. Raak de mesjes nooit met uw handen aan. Hierna volgt u dezelfde stappen als snijden met de 2-in-1 mesinzetstukken (zie laatste gedeelte).

XXL-tomaten-groentesnijder



Plaats de bijhorende stempel (lange rechthoek met lamellen) in het bovengedeelte snijder zodat de kruisvormige structuur in de overeenkomstige inkeping wordt geplaatst.



Plaats de XXL-tomaten-groentesnijder in het ondergedeelte snijder. De snijder klikt er hoorbaar in. Hierna volgt u dezelfde stappen als snijden met de 2-in-1 mesinzetstukken (zie laatste gedeelte).

4.3 Tips en trucs – Mesinzetstukken

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

- Het snijgoed kunt u in de opvangbak bewaren als u deze afsluit met het praktische vershouddeksel. De opvangbak kan zo als vershoudbak gebruikt worden.
- Om blokjes te snijden legt u de levensmiddelen plat op het snijvlak. Voor een aardappelsoep kunt u de aardappelen bijvoorbeeld eerst in plakken snijden. U kunt meerdere plakken op elkaar leggen om vervolgens de blokjes te snijden. Dit is ook mogelijk met bijvoorbeeld komkommers of courgette enz.
- Om 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.
- Het snijdeksel kan ook met de glazen schaal gebruikt worden. Zo kunt u de ingrediënten voor gratin direct boven de glazen schaal snijden. Aansluitend hoeft u deze alleen nog maar in de oven te zetten.
- Voor een vaste stand op het werkvlak kunt u de siliconenmat tijdens de bereiding onder de glazen schaal leggen.

4.4 Toepassing van de schaafinzetstukken

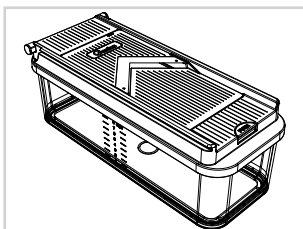
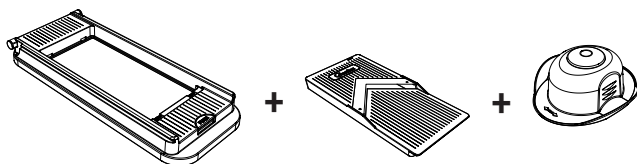


LET OP!

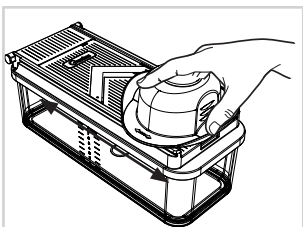
Kans op snijwonden!

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

Wanneer u het apparaat niet gebruikt dient u TE ALLEN TIJDE het beschermfolie!



Eventueel bovenste gedeelte van het snijapparaat verwijderen. Verwijder de beschermfolie van het schaafinzetstuk dat je wil gebruiken, plaats de schAAF in het ondergedeelte snijder en klik ze vast.



Beweeg het voedingsproduct snel heen en weer over de schAAF. Gebruik altijd de snijgoedhouder of de Handy Hopper om snijwonden te vermijden.

Gebruik van de snijgoedhouder



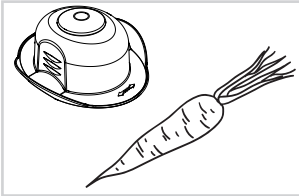
LET OP!

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

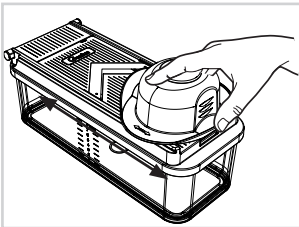


LET OP!

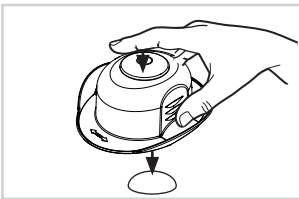
Beweeg de snijgoedhouder altijd in de richting van de opgedrukte pijl, anders kan hij beschadigd raken. Bij onjuist gebruik van de snijgoedhouder kunnen er stukjes plastic worden afgeraspt. Zorg ervoor dat het plastic niet in aanraking komt met de mesjes.



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.

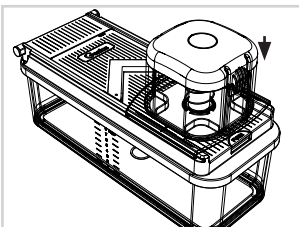


Leg de houder met de te snijden groente dwars op de schaafinzet en schuif deze met vloeiende bewegingen over het V-vormige mes.

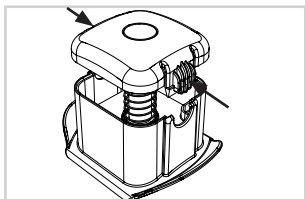


Door gelijkmatig op de stempel te drukken wordt het snijgoed automatisch aangevoerd. Door op de stempel te drukken kan het overgebleven gedeelte snel en simpel verwijderd worden.

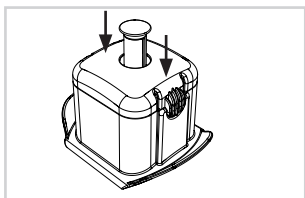
Gebruik van de Handy Hopper



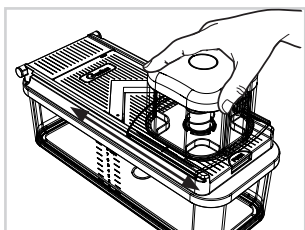
Handy Hopper van voren op het ondergedeelte snijder plaatsen zodat de glij-ijzers in de zijgeleidingen glijden.



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

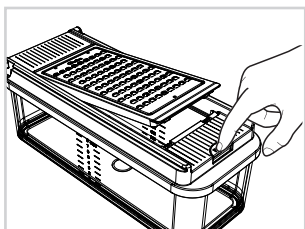
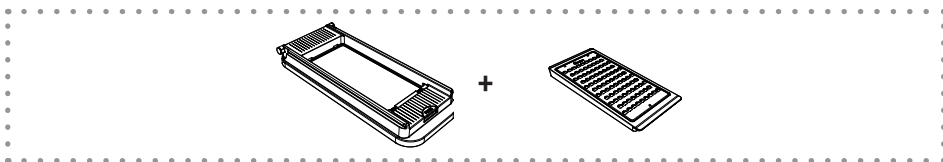


Plaats de stempel midden op de Hopper en druk het deksel stevig aan totdat de clips duidelijk hoorbaar vastklikken.



Beweeg de Handy Hopper snel heen en weer over de schaaaf.

4.5 Toepassing van de raspinzetstukken



De beschermfolie verwijderen en het gewenste raspinzetstuk in het ondergedeelte snijder plaatsen. De raspinzetstuk moet hoorbaar vastklikken. Daarna het voedingsproduct snel heen en weer over de rasp bewegen.

5 Nicer Julietti

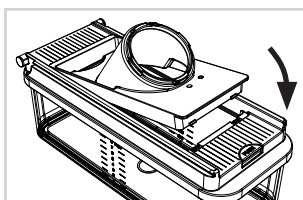
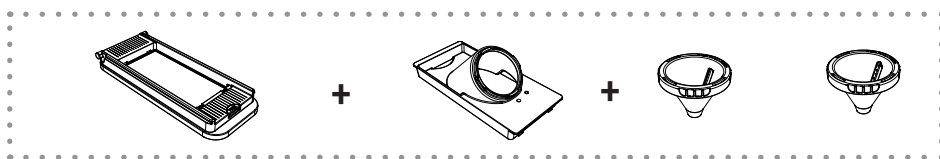
5.1 In elkaar zetten/Gebruik



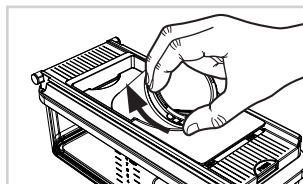
LET OP!

Kans op snijwonden!

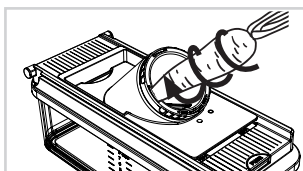
De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.



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



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



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

6 Onderhoud en reiniging

LET OP!

Kans op snijwonden door de scherpe messen!

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

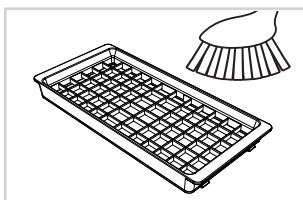
LET OP!

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

- Haal het product uit elkaar voordat u het reinigt.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u deze opbergt.
- We raden aan om alle onderdelen (mesjes, inzetstukken, rasp, schaaaf) 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 mesinsetstukken



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

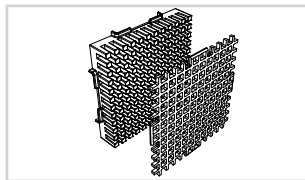
Wanneer er resten van levensmiddelen tussen de mesjes blijven zitten, draait u het mesinsetstuk met de scherpe kant naar beneden en verwijdert u de levensmiddelresten voorzichtig met een reinigingskwastje of afwasborstel.

Reinigen van de fritessnijders

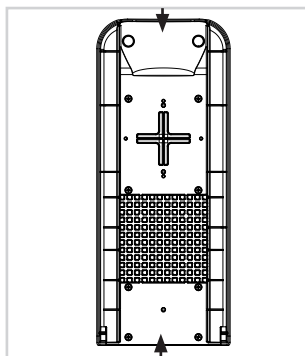


Druk op de 'push'-knop bovenop het bovenste gedeelte van hij snijdeksel om de geïntegreerde fritessnijder te reinigen. Het geïntegreerde reinigingsrooster wordt automatisch naar beneden gedrukt en verwijdert zelfs de allerkleinste levensmiddelresten uit de fritessnijder.

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.



Vooraf bij het schoonmaken in de vaatwasser kan er water het snijbovenstuk binnen dringen. Dit kan door de openingen weer weglopen. Om het water te verwijderen, houdt u het snijbovenstuk loodrecht met de openingen naar beneden en schudt u het even. Zet het om volledig te drogen rechtop neer (openingen naar beneden).

7 Afvoeren

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



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

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	90
1.1 Uso previsto.....	91
1.2 Indicazioni di sicurezza.....	91
2 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	92
3 Componenti del prodotto	93
4 Nicer Dicer Exclusive – Inserti lama, affettaverdure e inserti grattugia	95
4.1 Assemblaggio	95
4.2 Uso degli inserti lama	96
4.3 Trucchi e suggerimenti – Inserti lama.....	100
4.4 Utilizzo dell'inserto per affettare.....	101
4.5 Uso degli inserti grattugia	103
5 Nicer Julietti	104
5.1 Assemblaggio/Utilizzo.....	104
6 Cura e pulizia	105
7 Smaltimento	106

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.n.

1 AVVERTENZE E INDICAZIONI DI SICUREZZA

Significato dei simboli utilizzati



ATTENZIONE!

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



AVVISO!

Possono verificarsi danni materiali.

1.1 Uso previsto

- 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
- Non mettere gli accessori (tranne la vaschetta di vetro) nel forno a 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.
- L'utilizzo errato del proteggi dita può causare l'erosione dei componenti in plastica.

USO DELLA VASCHETTA DI VETRO NEL FORNO

- La vaschetta di vetro è adatta all'uso nel forno fino a 250 °C.
- Usare sempre una griglia e non mettere mai la vaschetta di vetro direttamente sul fondo del forno.
- Usare sempre guanti da forno o presine per togliere la vaschetta di vetro dal forno – pericolo di ustione!
- Non versare acqua fredda direttamente nella vaschetta calda, per non danneggiare il materiale. Analogamente, non versare mai liquidi bollenti in una vaschetta di vetro fredda. Riscaldare vaschetta e contenuto sempre insieme.

2 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

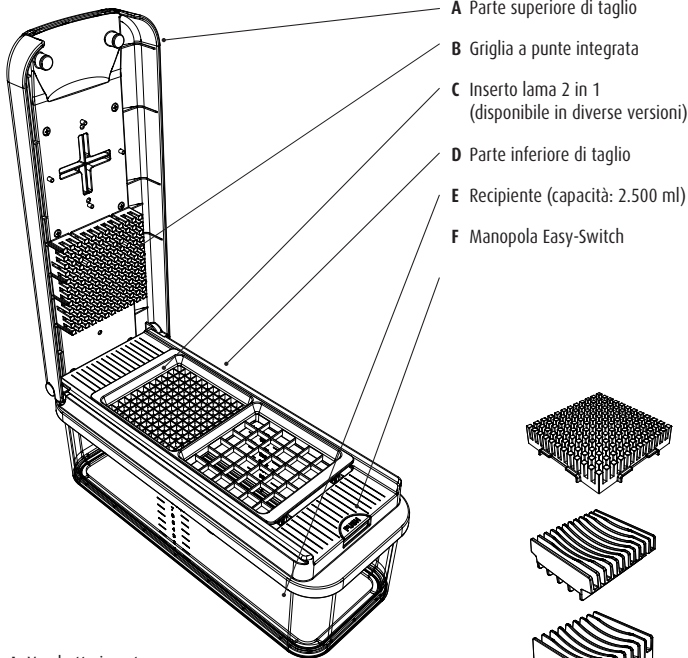


ATTENZIONE!

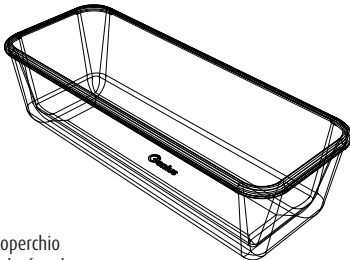
Pericolo di soffocamento causato dalla pellicola o dai sacchetti di plastica!
Tenere i bambini e gli animali lontani dal materiale di imballaggio.

- **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 separato. Nel processo di produzione della vaschetta di vetro è possibile che si formino minime bollicine o strie nel vetro. Esse non limitano l'uso del prodotto e non sono motivo di reclamo.
- **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).

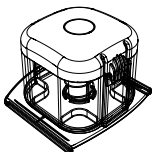
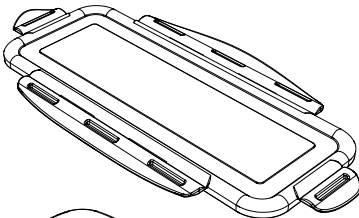
3 Componenti del prodotto



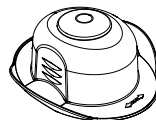
L Vaschetta in vetro (capacità: 1.800 ml)



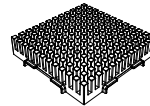
M Coperchio salvafreschezza



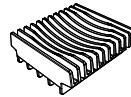
O Handy Hopper



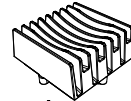
P Proteggi Dita



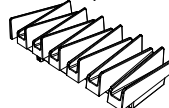
G Griglia a punte accessoria incl. griglia di pulizia



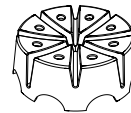
H Stampino per il tagliapomodori e il tagliaverdura (7 mm)



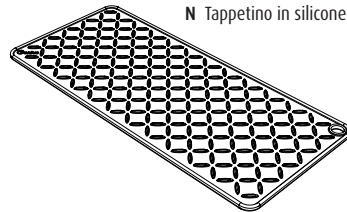
I Stampino per il tagliapomodori e il tagliaverdura (9 mm)



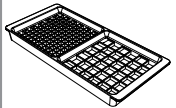
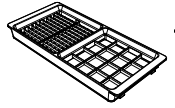
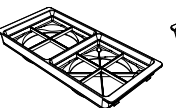
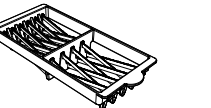
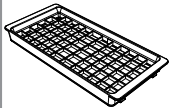
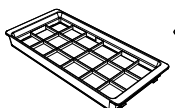

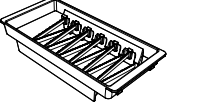
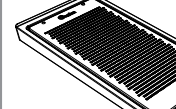
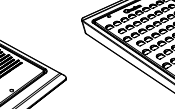
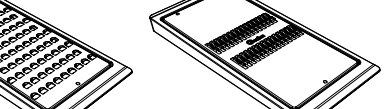
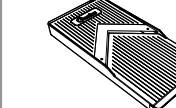
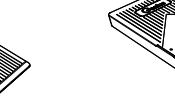
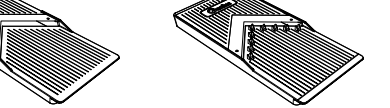
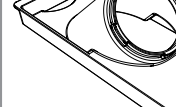
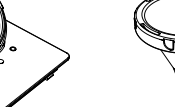

J Stampino per il tagliapomodori e il tagliaverdura XXL (12 mm)



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



N Tappetino in silicone

<p>Inserti lama 2 in 1</p>	 7 x 7/14 x 14 mm	 7 x 42/21 x 21 mm	 Quarto/ottavo	 Tagliapomodori e tagliaverdura 2 in 1 (7 mm/9 mm)
<p>Inserti lama XXL</p>	 14 x 14 mm	 28 x 28 mm	 14 x 42 mm	 Tagliapomodori e tagliaverdura XXL (12 mm)
<p>Inserti grattugia</p>	 a taglio fine	 a taglio grosso	 Julienne	
<p>Inserti per affettare</p>	 Affettaverdure (2 mm)	 Affettaverdure (6 mm)	 Julienne Affettaverdure (4 mm)	
<p>Nicer Julietti</p>	 Inserto Telaio	 Inserto a spirale con lama liscia	 Inserto a spirale con lama Julietti	

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 Exclusive – Inserti lama, affettaverdure e inserti grattugia

4.1 Assemblaggio

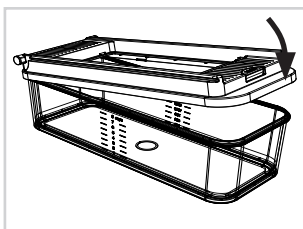


ATTENZIONE!

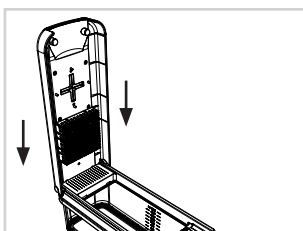
Pericolo di lesioni da taglio!

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

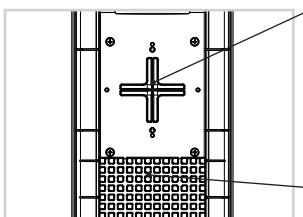
Conservare il prodotto lontano dalla portata dei bambini e degli animali.



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



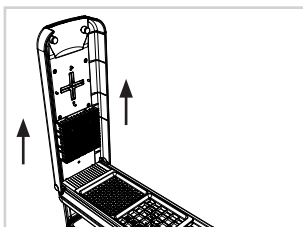
Inserire la parte superiore di taglio posizionandola a 90° (verticalmente) sulla parte inferiore di taglio negli appositi supporti laterali.



Fissaggio per griglia a punte accessoria, stampino per il tagliapomodori e il tagliaverdura o stampo per dividere in otto parti – il supporto a croce sulla parte posteriore dell'inserto pressione o dello stampino taglio deve essere spinto con una leggera pressione nel fissaggio fino a quando si blocca saldamente.

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

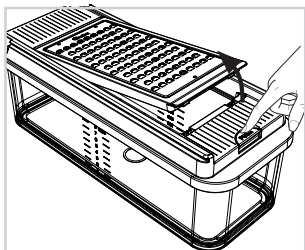
Rimozione della parte superiore di taglio



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.

Funzione Easy-Switch



Per rimuovere gli inserti di taglio e altri accessori dalla parte inferiore di taglio, premere il pulsante „Push“. In questo modo viene rilasciato l'inserto, che può essere rimosso facilmente.

Tenere gli inserti sempre dalla parte in plastica.

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.

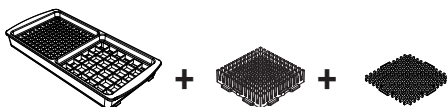
Utilizzo dell'inserto lama 2 in 1

! 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 punta o lo stampo per il taglio corretti.

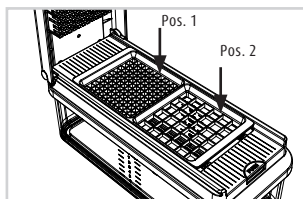
Strisce/cubetti



Quarto/ottavo



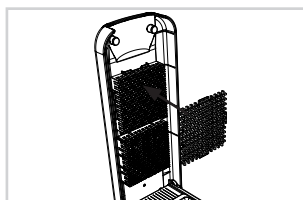
È possibile tagliare un alimento su entrambi le superfici contemporaneamente con gli inserti lama 2 in 1. Fare attenzione a quanto segue:



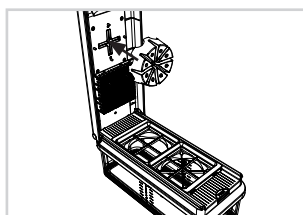
Posizionare l'inserto lama in modo che la griglia più piccola si trovi in posizione 1.

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

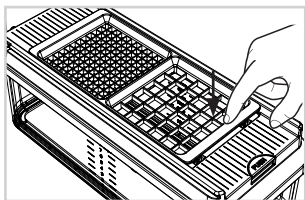
Se uno degli alimenti da tagliare è più alto dell'altro, mettere quello più alto nella posizione 2 (effetto leva più lungo).



Per utilizzare entrambe le superfici di taglio o il coltello in posizione 2, inserire la griglia a punta accessoria nella parte superiore di taglio. Applicare la griglia di pulizia.

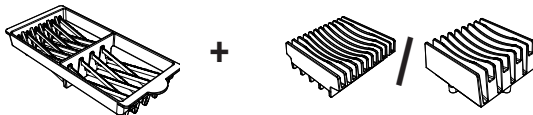


Durante l'utilizzo dell'inserto lama, inserire lo stampo di taglio al posto della griglia a punta per dividere in quattro/otto parti. Per la divisione in ottavi, la superficie di taglio corrispondente dovrebbe trovarsi in pos. 2.



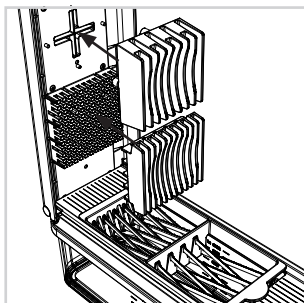
Inserire l'inserto lama desiderato. L'inserto deve scattare in posizione. Assicurarsi di non toccare le lame con le mani.

Tagliapomodori e
tagliaverdura 2 in 1



! AVVISO!

Tagliapomodori e tagliaverdura 2 in 1 si inserisce nella parte inferiore di taglio in un'unica posizione. Ciò avviene in modo tale che i dischi più larghi si trovino in posizione 2.

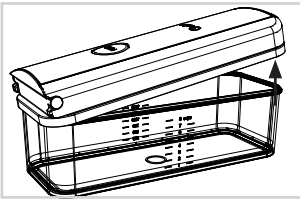


Per utilizzare l'tagliapomodori e tagliaverdura da 7 mm (pos. 1), applicare la stampino corrispondente (con struttura a griglia sul lato posteriore) sulla griglia a punte integrata in modo che le lamelle siano orientate longitudinalmente. Per utilizzare l'tagliapomodori e tagliaverdura da 9 mm (pos. 2), fissare la stampino corrispondente (con struttura a croce sul lato posteriore) nella rientranza a croce situata sulla parte superiore di taglio in modo tale che le lamelle siano orientate longitudinalmente.

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. Con l'inserto taglia pomodori è possibile tagliare anche patate e uova cotte, funghi, mozzarella e altri alimenti molli. Non è adatto per tagliare alimenti duri come per esempio patate, mele, zucchine o carote crude.

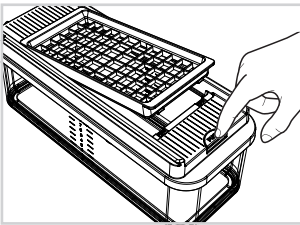


Premere con slancio, in un unico gesto, la parte superiore di taglio con entrambe le mani. L'alimento viene premuto con le lame e raccolto automaticamente nel recipiente.



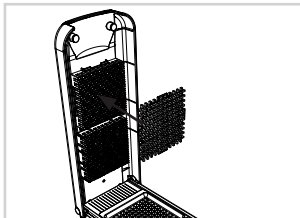
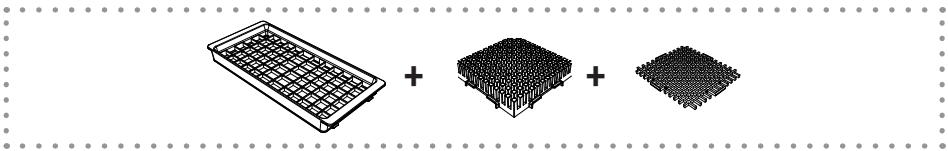
Per svuotare il recipiente, sollevare e rimuovere con una mano il coperchio di taglio completo (parte superiore e inferiore di taglio) sul lato chiuso. Fissare il recipiente con l'altra mano.

Funzione Easy-Switch

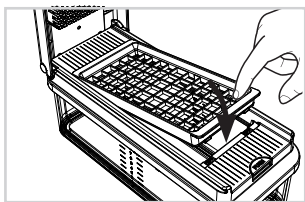


Per rimuovere l'inserto lama, aprire la parte superiore di taglio, premere il pulsante "Push" e rimuovere con cautela l'inserto lama.

Utilizzo dell'inserto lama XXL

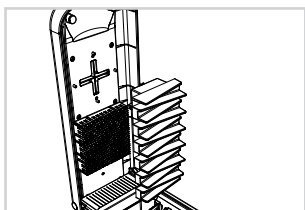


Inserire la griglia a punte accessorica nella parte superiore di taglio. Applicare la griglia di pulizia.

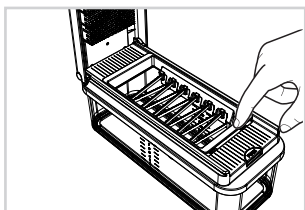


Inserire l'inserto lama desiderato. L'inserto deve scattare in posizione. Assicurarsi di non toccare le lame con le mani. L'altro procedimento è analogo al taglio con gli inserti lama 2 in 1 (vedi ultimo paragrafo).

Tagliapomodori e tagliaverdura XXL



Inserire la stampino corrispondente (rettangolo lungo con lamelle) nella parte superiore di taglio in modo tale che la struttura a croce si inserisca nella rientranza corrispondente.



Inserire i tagliapomodori e tagliaverdura XXL nella parte inferiore di taglio. All'inserimento si deve sentire uno scatto. L'altro procedimento è analogo al taglio con gli inserti lama 2 in 1 (vedi ultimo paragrafo).

4.3 Trucchi e suggerimenti – Inserti lama

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.
- Il coperchio da taglio è adatto anche alla vaschetta di vetro. Gli ingredienti per sfornati possono essere tagliati direttamente nella vaschetta di vetro da mettere poi direttamente in forno, senza nessun travaso.
- Durante la preparazione, mettere il tappetino di silicone sotto la vaschetta di vetro per evitare che scivoli.

4.4 Utilizzo dell'inserto per affettare

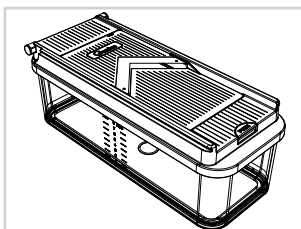
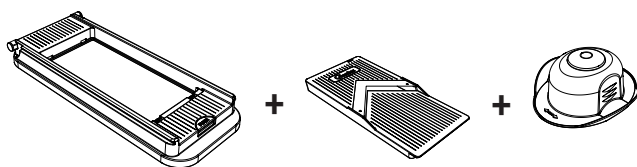


ATTENZIONE!

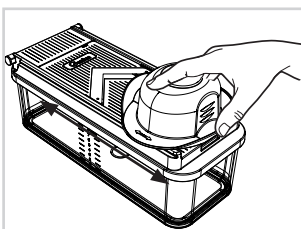
Pericolo di lesioni da taglio!

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

Quando non si utilizza il prodotto, fissare SEMPRE il coperchio di protezione!



Rimuovere la parte superiore di taglio, se necessario. Rimuovere il coperchio protettivo dal affettaverdure desiderato, inserire l'affettaverdure nella parte inferiore di taglio finché non si sente uno scatto.



Far scorrere gli alimenti sul affettaverdure con movimenti rapidi. Per prevenire lesioni da taglio, utilizzare sempre il proteggi dita oppure l'Handy Hopper.

Utilizzo del proteggi dita



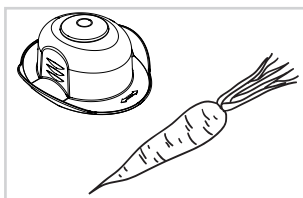
ATTENZIONE!

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

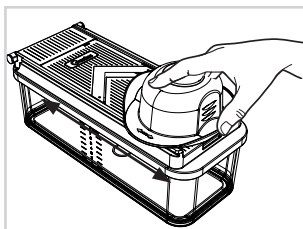


AVVISO!

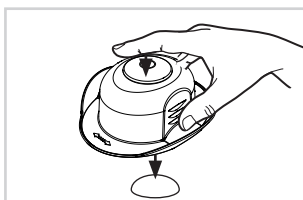
Muovere il ferma-prodotto sempre in direzione delle frecce sopra riportate, altrimenti il materiale può danneggiarsi. L'utilizzo errato del proteggi dita può causare l'erosione del materiale. Prestare attenzione non far entrare in contatto le lame con la plastica.



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.).

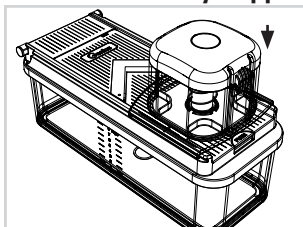


Posizionare il proteggi dita in diagonale sul affettaverdure e passarlo con movimenti rapidi sulla lama a V.

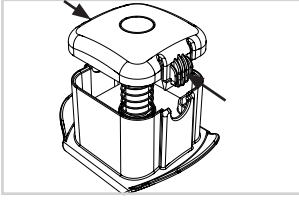


Con una costante pressione sullo stampo, l'alimento da tagliare viene automaticamente aggiunto. Eventuali resti possono essere eliminati facilmente premendo sullo stampo.

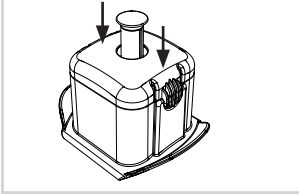
Utilizzo dell'Handy Hopper



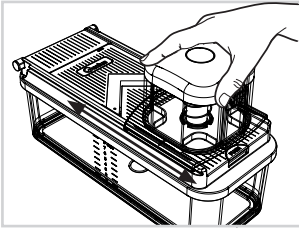
Applicare l'Handy Hopper sulla parte inferiore di taglio partendo dal lato davanti, in modo che le guide scorrano nelle scanalature laterali.



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

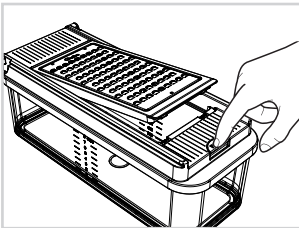
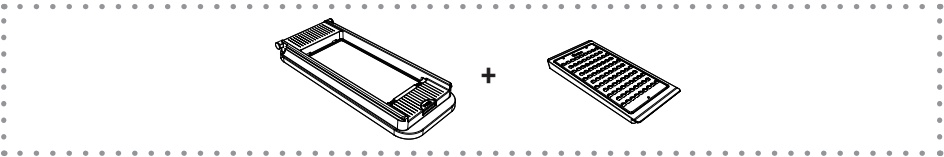


Mettere al centro lo stampo e spingere in giù il coperchio finché i clip laterali non scattano in posizione.



Far scorrere l'Handy Hopper sul affettaverdure con movimenti rapidi.

4.5 Uso degli inserti grattugia



Rimuovere il coperchio di protezione e inserire la grattugia desiderata nella parte inferiore di taglio. L'inserto grattugia deve scattare in posizione. Quindi far scorrere l'alimento sulla grattugia con movimenti rapidi.

5 Nicer Julietti

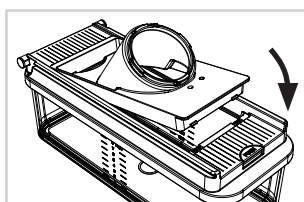
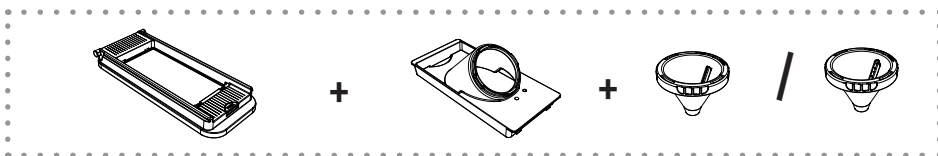
5.1 Assemblaggio/Utilizzo



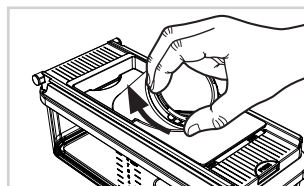
ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni da taglio!

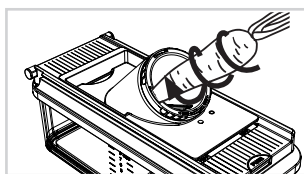
Le lame sono molto taglienti. Afferrare sempre e solo la parte in plastica degli accessori e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo.



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



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

6 Cura e pulizia



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni da taglio con le lame taglienti!

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



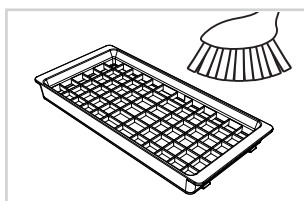
AVVISO!

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

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

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

Pulizia degli inserti lamae



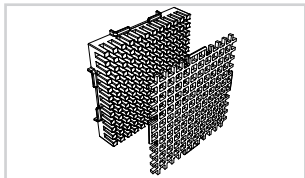
Durante il lavaggio, non toccare il lato tagliente delle lame con le mani.

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

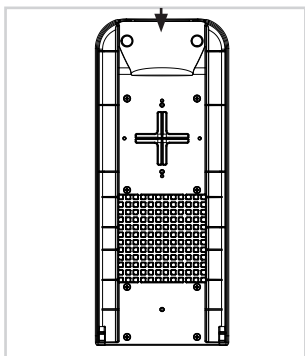
Funzione autopulente



Per la pulizia della griglia a punte integrata premere il tasto "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.



Soprattutto durante il lavaggio nella lavastoviglie è possibile che dell'acqua penetri nella parte superiore di taglio. L'acqua può scorrere fuori attraverso le apposite aperture: basta tenere la parte superiore di taglio in posizione verticale con le aperture rivolte verso il basso e scuoterla delicatamente. Metterla quindi ad asciugare in posizione verticale (con le aperture verso il basso).

7 Smaltimento

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



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

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.....	107
1.1 Uso apropiado	108
1.2 Indicaciones de seguridad	108
2 Antes del primer uso	109
3 Componentes del producto	110
4 Nicer Dicer Exclusive – Módulos de corte, cortadores y módulos de rallar	112
4.1 Montaje.....	112
4.2 Uso de los módulos de corte	113
4.3 Consejos y trucos – Módulos de corte	117
4.4 Uso de los rebanadores.....	118
4.5 Empleo de los módulos de rallar	120
5 Nicer Julietti	121
5.1 Montaje/Usó.....	121
6 Conservación y limpieza.....	122
7 Retirada del producto.....	123

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

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

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

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

1 INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

Significado de los símbolos empleados



¡PRECAUCIÓN!

Puede sufrir lesiones si no sigue estas instrucciones.



¡ATENCIÓN!

Puede causar daños materiales.

1.1 Uso apropiado

- El Nicer Dicer Exclusive 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 Exclusive no es apto para:
 - trocear alimentos congelados
 - trocear piedras, huesos, etc.
 - triturar huesos u otros componentes no comestibles de los alimentos
- Los accesorios (excepto el recipiente de cristal) no deben usarse en el microondas ni 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.
- Si no se utiliza correctamente el soporte de alimentos, las piezas de plástico pueden desgastarse.

EMPLEO DEL RECIPIENTE DE CRISTAL EN EL HORNO

- El recipiente de cristal es apto para horno a una temperatura de hasta 250 °C.
- Utilice siempre una rejilla y no coloque el recipiente de cristal directamente en la base del horno.
- Use manoplas apropiadas para sacar el recipiente de cristal del horno (¡riesgo de quemaduras!).
- No eche agua fría en el recipiente de cristal caliente, ya que podría dañar el material. Asimismo, tampoco se deben echar líquidos calientes que estén hirviendo en un recipiente de cristal frío. Caliente siempre el recipiente y el contenido al mismo tiempo.

2 Antes del primer uso

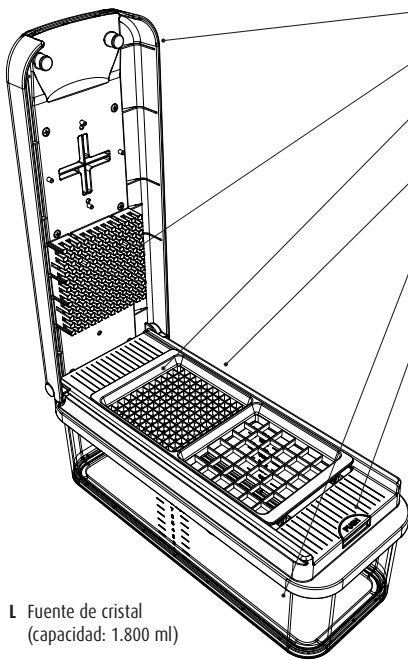


¡PRECAUCIÓN!

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

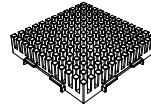
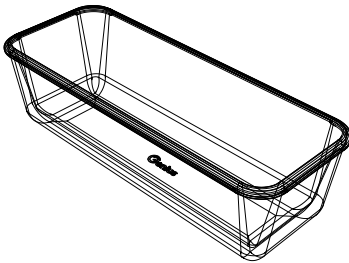
- **Compruebe** que el kit esté completo y no haya sufrido daños durante el transporte. Puede encontrar todos los accesorios que contiene el kit que ha adquirido en el paquete o el folleto separado. Durante el proceso de fabricación del recipiente de cristal, pueden producirse leves manchas o burbujas de aire en el cristal. Esto no afecta a su funcionamiento y no es ningún motivo de reclamación.
- **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

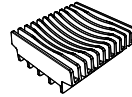


- A Parte superior de corte
- B Rejilla de tiras integrada
- C 2 módulos de corte en 1 (diferentes versiones disponibles)
- D Parte inferior de corte
- E Recipiente colector (capacidad: 2.500 ml)
- F Botón Easy Switch

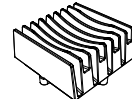
L Fuente de cristal (capacidad: 1.800 ml)



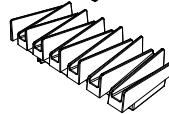
G Rejilla de tiras suelta con reja de limpieza



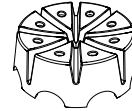
H Punzón para tomates y cortador de verduras (7 mm)



I Punzón para tomates y cortador de verduras (9 mm)

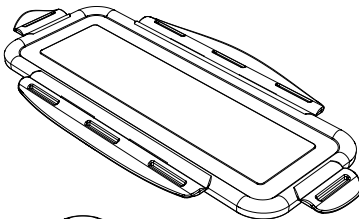


J Punzón para tomates y cortador de verduras XXL (12 mm)

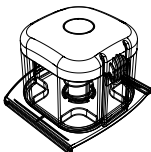
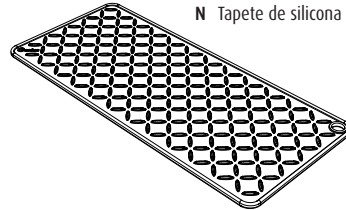


K Punzón de corte (para módulos de corte para dividir en ocho trozos)

M Tapa para conservación de frescura



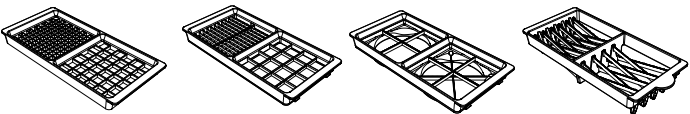
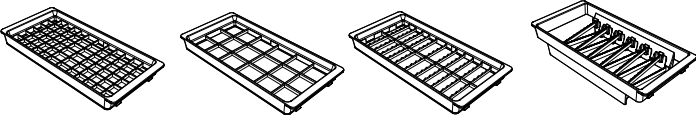
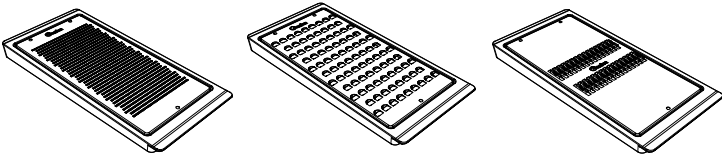
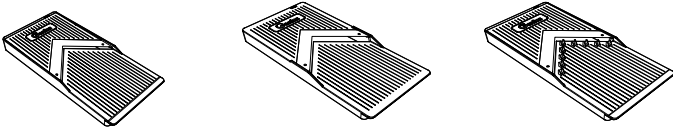

N Tapete de silicona



O Handy Hopper



P Soporte de alimentos

<p>2 módulos de corte en 1</p>	 <p>7 x 7/14 x 14 mm 7 x 42/21 x 21 mm Cuatro u ocho trozos Cortador de tomates y verduras 2 en 1 (7 mm/9 mm)</p>
<p>Módulo de corte XXL</p>	 <p>14 x 14 mm 28 x 28 mm 14 x 42 mm Cortador de tomates y verduras XXL</p>
<p>Módulos de rallar</p>	 <p>fino grueso Julienne</p>
<p>Rebanador</p>	 <p>Cortador (2 mm) Cortador (6 mm) Julienne cortador (4 mm)</p>
<p>Nicer Juliatti</p>	 <p>Marco Módulo espiral con hoja lisa Módulo espiral con Juliatti hoja</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 Exclusive – Módulos de corte, cortadores y módulos de rallar

4.1 Montaje

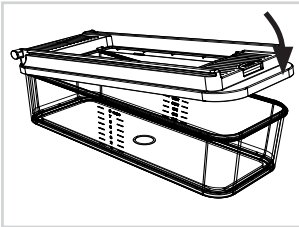


¡PRECAUCIÓN!

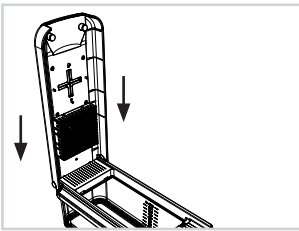
¡Riesgo de lesiones por cortes!

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

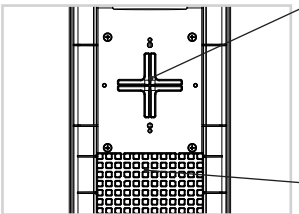
Mantenga el producto fuera del alcance de los niños y animales.



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



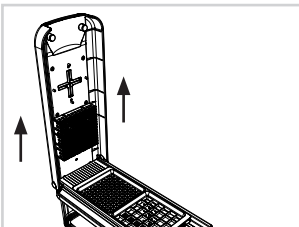
Coloque la parte superior de corte en posición de 90 ° (vertical) sobre la parte inferior de corte en los soportes laterales previstos para ello.



Fijación para la rejilla de tiras suelta, el punzón de corte para el cortador de tomates y verduras o el punzón de corte para dividir en ocho trozos – el soporte en forma de cruz en la parte posterior de la rejilla de tiras o del punzón de corte debe presionarse ligeramente en la fijación hasta que esté fijado firmemente.

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

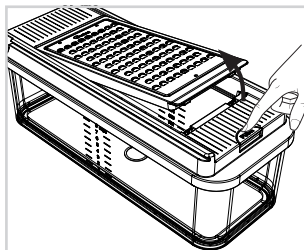
Quitar la parte superior de corte



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.

Función Easy Switch



Para sacar los módulos de corte y otros accesorios de la parte inferior de corte, pulse el botón „Push“. Así se soltará la pieza insertada y se podrá sacar fácilmente.

Coja las piezas insertadas siempre por el plástico.

4.2 Uso de los módulos de corte

Preparación de alimentos

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



¡PRECAUCIÓN!

Peligro de lesiones por cortes.

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

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



¡ATENCIÓN!

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

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

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

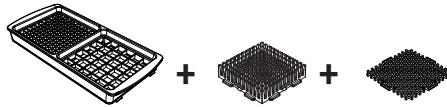
Uso de los módulos de corte 2 en 1

! ¡ATENCIÓN!

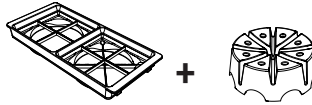
Para cortar dos alimentos al mismo tiempo necesita un impulso especialmente fuerte. Si esto no le resulta posible, corte los alimentos uno después del otro.

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

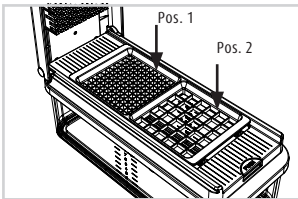
Tiras/dados



Cuatro u ocho trozos



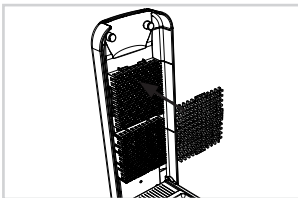
Con los módulos de corte 2 en 1 se pueden cortar alimentos en las dos superficies a la vez. Para ello tenga en cuenta lo siguiente:



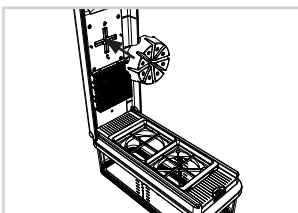
Coloque el módulo de corte de tal forma que la rejilla más pequeña esté en la posición 1.

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).

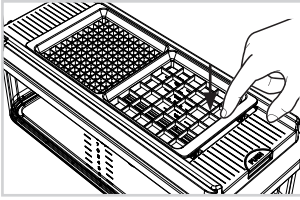
Si uno de los alimentos a cortar está más alto que el otro, colóquelo en la posición 2 (alcance más largo de la palanca).



Para utilizar ambas superficies de corte o de la cuchilla en la posición 2, ponga la rejilla de tiras suelta de la parte superior de corte. Monte la reja de limpieza.

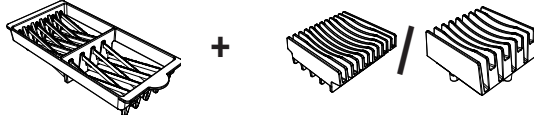


Al utilizar el módulo de corte para cortar en cuatro/ocho trozos, coloque el punzón de corte en vez de la rejilla de tiras. Para cortar en ocho partes, la superficie de corte respectiva debe estar en la pos. 2.



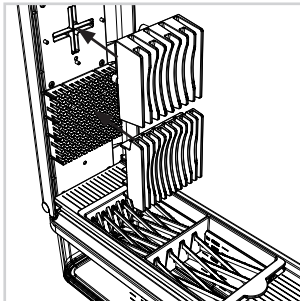
Coloque el módulo de corte que desee. El módulo tiene que encajar de forma audible. Asegúrese de no tocar las cuchillas con las manos.

Cortador de tomates y
verduras 2 en 1



! ¡ATENCIÓN!

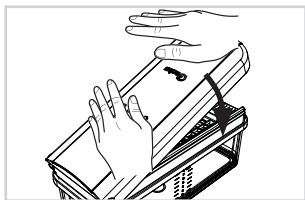
El cortador de tomates y verduras 2 en 1 solo se puede insertar en una posición en la parte inferior de corte. De tal forma que los discos más anchos se encuentren en la posición 2.



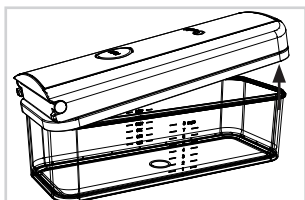
Para utilizar el cortador de tomates y verduras de 7 mm (Pos. 1), ponga el respectivo punzón (con la estructura de rejilla en la parte posterior) sobre la rejilla de tiras integrada de forma que las lamas señalen en sentido longitudinal. Para utilizar el cortador de tomates y verduras de 9 mm (Pos. 2), fije el respectivo punzón (con la estructura en cruz en la parte posterior) en el hueco en cruz de la parte superior de corte de forma que las lamas señalen en sentido longitudinal.

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.

Con la rejilla de corte para tomate, también puede procesar fácilmente patatas cocidas, huevos, setas, mozzarella y otros alimentos tiernos. No es apropiada para trocear alimentos duros, como patatas crudas, manzanas, calabacines o zanahorias.

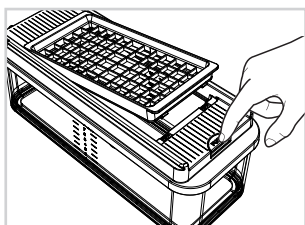


Apriete la parte superior de corte con ambas manos fuertemente y de una vez. El alimento se presiona con las cuchillas y se recoge automáticamente en el recipiente colector.



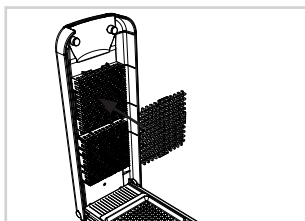
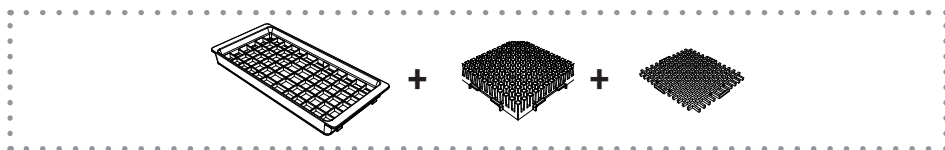
Para vaciar el recipiente colector, levante y quite simplemente con una mano la tapa de corte por completo (la parte superior e inferior de corte) del lado cerrado. Fije el recipiente colector con la otra mano.

Función Easy Switch

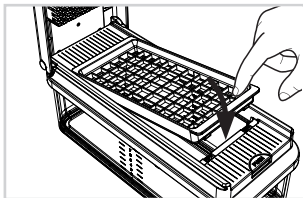


Para sacar la módulo de corte, abra la parte superior de corte, pulse el botón «Push» y saque con cuidado la módulo de corte.

Uso de los módulos de corte XXL

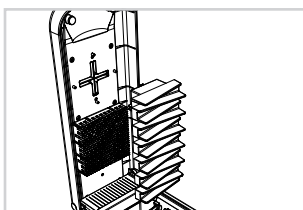


Introduzca la rejilla de tiras suelta en la parte superior de corte. Monte la reja de limpieza.

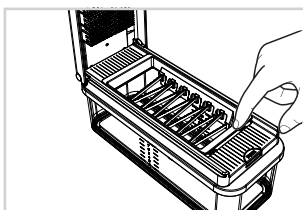


Coloque el módulo de corte que desee. El módulo tiene que encajar de forma audible. Asegúrese de no tocar las cuchillas con las manos. El siguiente procedimiento es igual que cortar con los módulos de corte 2 en 1 (véase el último apartado).

Cortador de tomates y verduras XXL



Inserte el respectivo punzón de corte (rectángulo largo con lamina) en la parte superior de corte de forma que la estructura en cruz se asiente en el hueco respectivo.



Ponga el cortador de tomates y verduras XXL en la parte inferior de corte. Debe oírse como encaja la pieza insertada. El siguiente procedimiento es igual que cortar con los módulos de corte 2 en 1 (véase el último apartado).

4.3 Consejos y trucos - Módulos de corte

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 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.
- La tapa de corte se puede utilizar también con el recipiente de cristal. Así, se pueden cortar los ingredientes para guisos directamente en el recipiente de cristal y, a continuación, simplemente colocarlo en el horno. No es necesario cambiar de recipiente.
- Para un apoyo seguro en la superficie de trabajo, mientras esté cocinando puede colocar el tapete de silicona debajo del recipiente de cristal.

4.4 Uso de los rebanadores

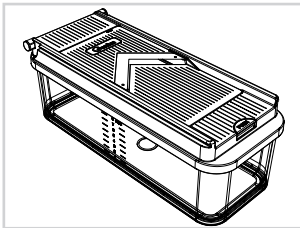
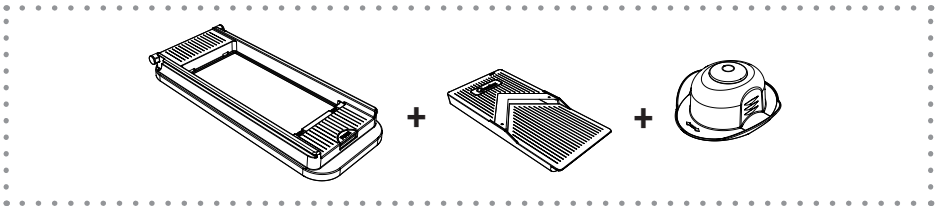


¡PRECAUCIÓN!

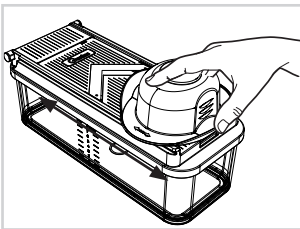
¡Riesgo de lesiones por cortes!

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

Si no está utilizando la cuchilla, coloque SIEMPRE el protector!



Si fuese necesario, retire la parte superior de corte. Retira la cubierta protectora del rebanador, inserte el rebanador en la parte inferior de corte y oiga cómo encaja.



Pase los alimentos en movimientos ágiles por encima del rebanador. Para protegerse de lesiones por corte, utilice siempre el soporte de alimentos o el Handy Hopper.

Uso del soporte de alimentos



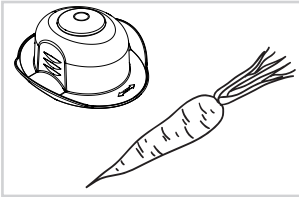
¡PRECAUCIÓN!

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

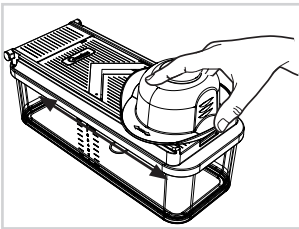


¡ATENCIÓN!

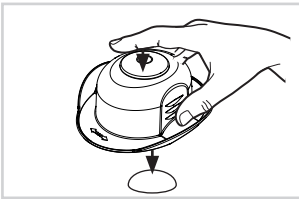
Mueva el soporte de alimentos siempre en dirección de la flecha impresa. En caso contrario, podrían producirse daños materiales. Si no se utiliza correctamente el soporte de alimentos, el material puede desgastarse. Preste atención a que los filos no toquen el plástico.



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.).



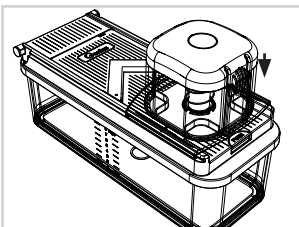
Coloque el soporte de corte en sentido transversal en el inserto de rallado e introdúzcalo sobre la cuchilla en V con movimientos rápidos.



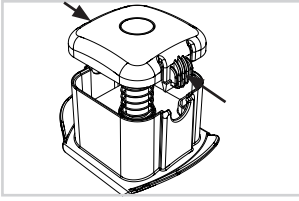
Al presionar el punzón de forma uniforme, el alimento se empuja automáticamente.

Los restos eventuales se pueden eliminar con facilidad presionando el punzón.

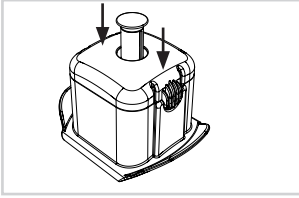
Uso del Handy Hopper



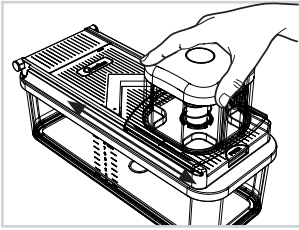
Ponga el Handy Hopper desde delante sobre la parte inferior de corte de modo que los patines se deslicen por las guías laterales.



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

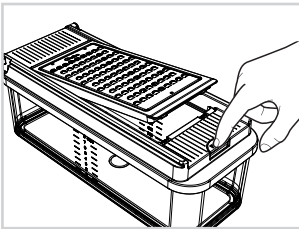
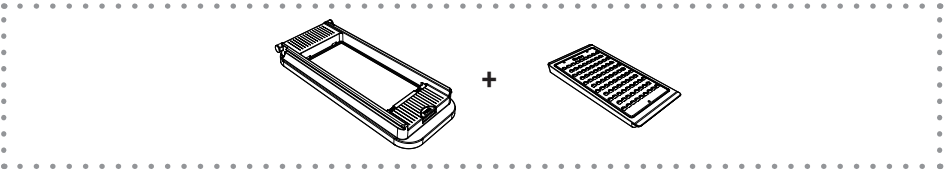


Colocar el punzón en el medio y presionar la tapa hasta que los clips laterales encajen de forma audible.



Pase el Handy Hopper en movimientos ágiles por encima del rebandor.

4.5 Empleo de los módulos de rallar



Retire la cubierta de protección e inserte el módulo de rallar en la parte inferior de corte. El módulo de rallar debe encajar de forma audible. Seguidamente, pase los alimentos en movimientos ágiles por encima del rallador.

5 Nicer Julietti

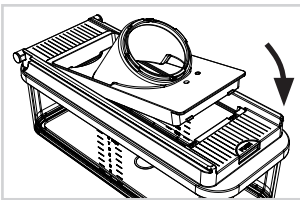
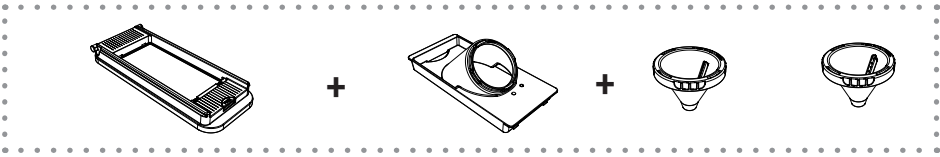
5.1 Montaje/Usa



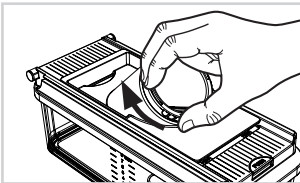
¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de lesiones por cortes!

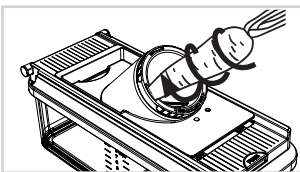
Las cuchillas están muy afiladas. Coja los accesorios solo por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo.



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



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



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

6 Conservación y limpieza



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de lesiones por cortes de cuchillas afiladas!

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



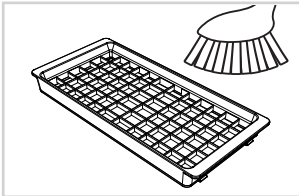
¡ATENCIÓN!

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

- Desmonte el producto antes de limpiarlo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos.
- 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 las rejillas de tiras



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

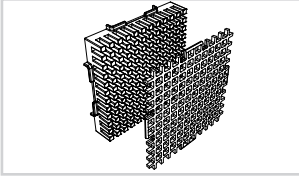
Si se quedan enganchados restos de alimentos entre las cuchillas, ponga el módulo de corte con el lado afilado mirando hacia abajo y retire los restos de alimentos con cuidado con ayuda de una escobilla o un cepillo de fregado.

Función de autolavado

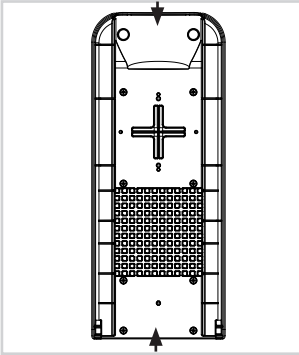


Función de autolavado: Para limpiar la rejilla de tiras integrada, presione el botón «Push» en la parte superior de la superficie superior de corte. La rejilla de limpieza integrada se presiona automáticamente hacia abajo y elimina incluso los restos pequeños de alimentos de la rejilla de tiras.

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.



Especialmente cuando se lava en el lavavajillas, puede entrar agua en la parte superior de corte. El agua puede volver a salir por los orificios correspondientes. Para quitar el agua, sujete la parte superior de corte en vertical con los orificios hacia abajo y sacúdala con suavidad. Colóquela erguida para que se seque completamente (con los orificios hacia abajo).

7 Retirada del producto

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



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

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







EXCLUSIVE

Die ganze Welt des Nicer Dicer Exclusive

Im Nicer Dicer Exclusive Rezeptheft mit Gebrauchsanleitung werden alle erhältlichen Teile des Nicer Dicer Exclusive Systems verwendet.

Es besteht die Möglichkeit, dass das von Ihnen erworbene Set nicht alle Teile enthält – abhängig von der jeweiligen Set-Konfiguration.

Natürlich können Sie die gewünschten Teile jederzeit nachträglich erwerben – wenden Sie sich hierzu an den Händler Ihres Nicer Dicer Exclusive Sets.

Viel Spaß beim Zubereiten und Genießen!