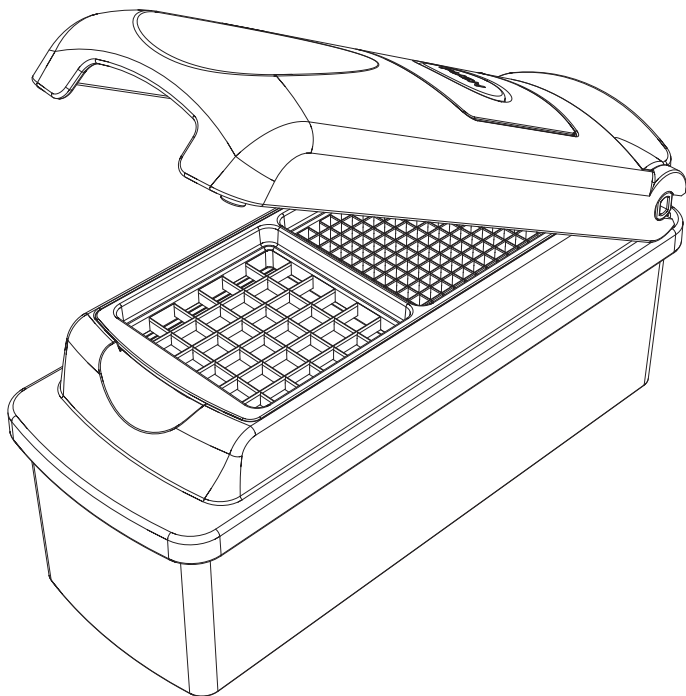




DE Gebrauchsanleitung
ab Seite 2

GB Instruction Manual
from page 14

FR Mode d'emploi
de la page 26

NL Bedieningshandleiding
vanaf pagina 38

CZ Návod k použití
od strany 50

PL Instrukcja obsługi
od strony 62

SK Návod na použitie
od strany 74

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheits- und Warnhinweise	2
1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
1.2 Sicherheitshinweise	3
2 Vor dem ersten Gebrauch	4
3 Komponenten	5
4 Nicer Dicer smart – Messereinsätze und Hobel-Einsatz	7
4.1 Zusammensetzen	7
4.2 Verwendung der Messereinsätze	8
4.3 Verwendung des Hobel-Einsatzes	10
4.4 Tipps und Tricks	11
5 Nicer Julietti smart	11
5.1 Komponenten	11
5.2 Zusammensetzen/Verwendung	11
6 Pflege und Reinigung	12
7 Entsorgung	13
Kundenservice	13

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

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

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

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

1 Sicherheits- und Warnhinweise

SYMBOLERKLÄRUNG



VORSICHT!

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



ACHTUNG!

Es könnten Sachschäden entstehen.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

1.2 Sicherheitshinweise

VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE KLINGEN

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

RICHTIGER UMGANG MIT DEM PRODUKT

- Stellen Sie das Produkt immer auf einen trockenen, sauberen, ebenen und stabilen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen (bspw. Herdplatten oder Öfen) und zu offenem Feuer, um Produktschäden zu vermeiden.
- Prüfen Sie das Produkt vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt oder beschädigte Zubehörteile.
- Nehmen Sie keine eigenmächtigen Umbauten, Reparaturen oder Veränderungen am Produkt vor.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Produkt und erhöhen das Verletzungsrisiko.
- Beachten Sie, dass mit den Messereinsätzen keine sehr harten Lebensmittel wie Karotten, ungeschälter Kürbis oder Ähnliches geschnitten werden können. Kerne und Steine müssen vor der Verarbeitung entfernt und das Lebensmittel bei Bedarf geschält werden.

2 Vor dem ersten Gebrauch



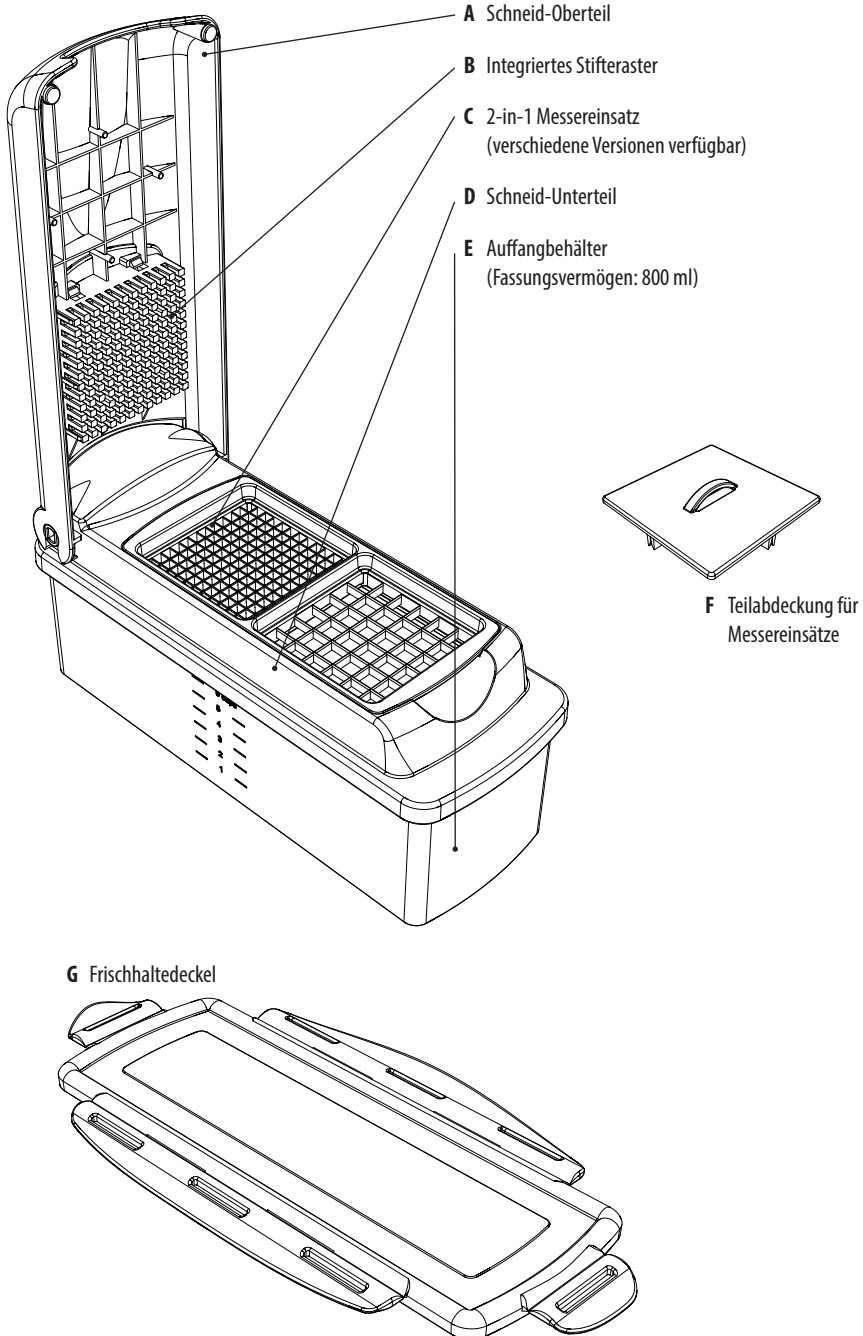
VORSICHT!

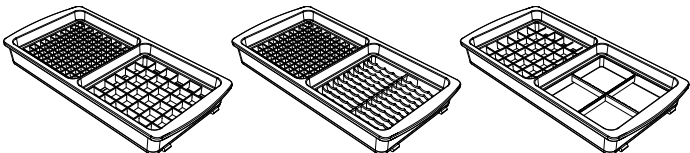
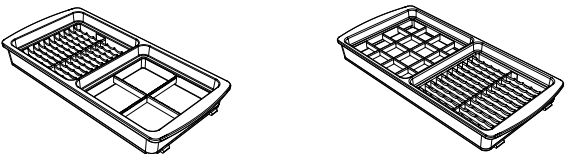
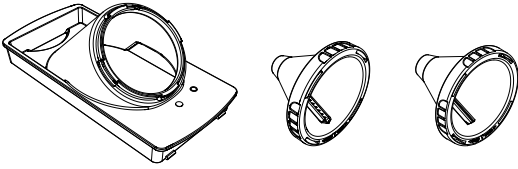
Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und –tüten!

Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

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

3 Komponenten



Messereinsätze	 5 x 5/10 x 10 mm 5 x 5/5 x 30 mm 10 x 10 mm/Viertel
	 5 x 30 mm/Viertel 15 x 15/10 x 30 mm
Hobel-Einsatz	 Hobel-Einsatz Schneidguthalter
Nicer Julietti smart	 Rahmen Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge Spiraleinsatz mit glatter Klinge

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

4 Nicer Dicer smart – Messereinsätze und Hobel-Einsatz

4.1 Zusammensetzen

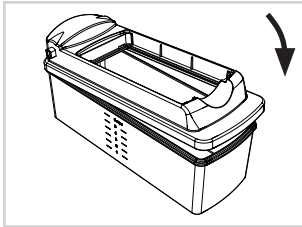


VORSICHT!

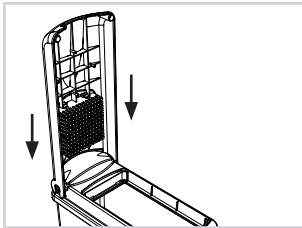
Gefahr von Schnittverletzungen!

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.

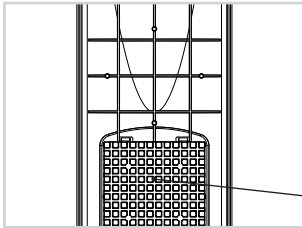
Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.



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

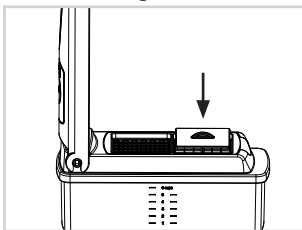


Das Schneid-Oberteil in 90°-Stellung (senkrecht) auf das Schneid-Unterteil in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen.



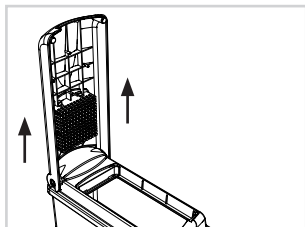
Integriertes Stifteraster mit automatischem Reinigungsgitter (kann nicht entfernt werden).

Teilabdeckung für Messereinsätze



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

Entfernen des Schneid-Oberteils



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

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

4.2 Verwendung der Messereinsätze

Lebensmittel vorbereiten

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



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen.

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

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



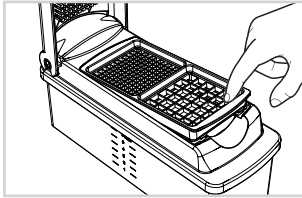
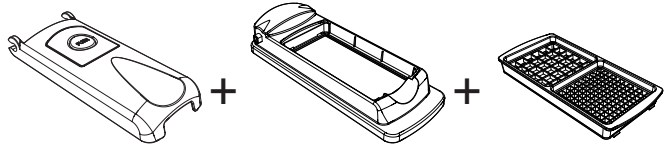
ACHTUNG!

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

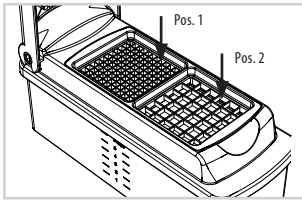
Mit den Messereinsätzen dürfen keine sehr harten Lebensmittel wie Karotten, ungeschälter Kürbis oder Ähnliches geschnitten werden. Kerne und Steine müssen vor der Verarbeitung entfernt und das Lebensmittel bei Bedarf geschält werden.

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

Stifte/Würfel



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

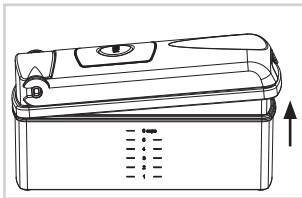


Den Messereinsatz immer so einlegen, dass die gewünschte Schneidfläche auf Position 1 liegt.

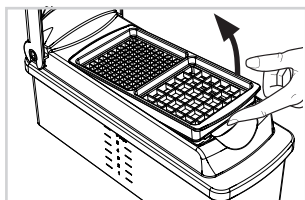
HINWEIS: Bei großen Stücken oder solchen, die hochkant geschnitten werden sollen, das Schneidgut mit dem Schneid-Oberteil andrücken, sodass es nicht mehr verrutschen kann. Wenn sich ein Lebensmittel nicht leicht andrücken lässt, ist es NICHT für diese Schneidweise geeignet.



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

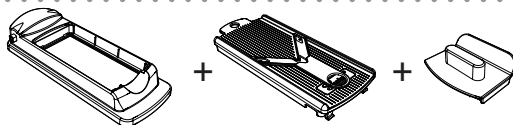


Um den Auffangbehälter zu leeren, einfach den kompletten Schneid-Deckel (Schneid-Oberteil und Schneid-Unterteil) an der geschlossenen Seite mit einer Hand anheben und entfernen. Den Auffangbehälter dabei mit der anderen Hand fixieren.



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

4.3 Verwendung des Hobel-Einsatzes



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen

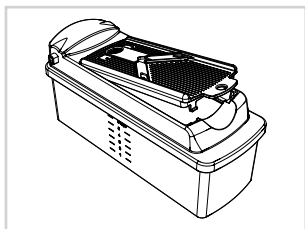
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Teile immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

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

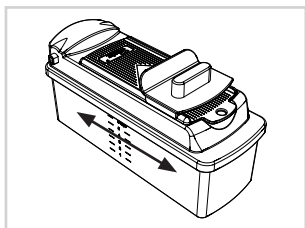


ACHTUNG!

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



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



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

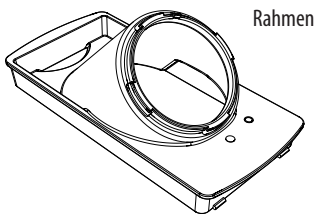
4.4 Tipps und Tricks

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

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

5 Nicer Julietti smart

5.1 Komponenten



Rahmen



Spiraleinsatz
mit Julietti-Klinge



Spiraleinsatz
mit glatter Klinge

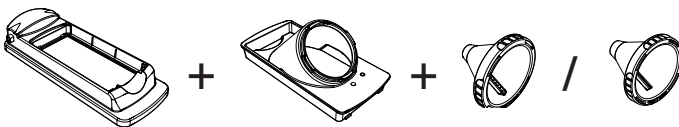
5.2 Zusammensetzen/Verwendung

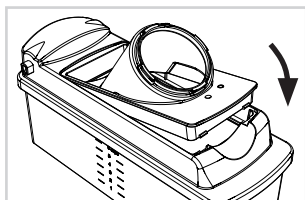


VORSICHT!

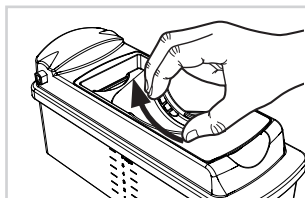
Gefahr von Schnittverletzungen!

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

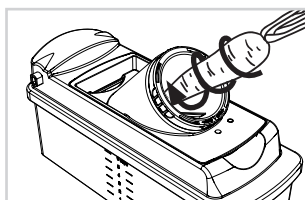




Das Schneid-Unterteil auf den Auffangbehälter setzen und hörbar einrasten. Danach den Rahmen in das Schneid-Unterteil einsetzen und einrasten.



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



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

6 Pflege und Reinigung



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen durch scharfe Klingen!

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



ACHTUNG!

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

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

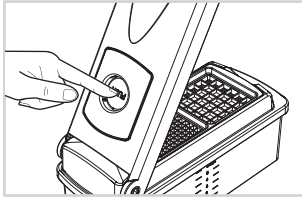
HINWEIS: Einige Gemüse- oder Obstsorten können die Kunststoffteile verfärben (z.B. Rote Bete). Häufiges Reinigen des Auffangbehälters in der Spülmaschine kann die Transparenz des Materials beeinträchtigen. Das ist normal und unbedenklich und stellt keine Einschränkung der Gebrauchseigenschaften dar.

Reinigen der Messereinsätze

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

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

Selbstreinigungsfunktion



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

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

7 Entsorgung

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

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

Genius Kundenservice

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



Content

1 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS	14
1.1 Proper use	15
1.2 Safety instructions.....	15
2 Before first use.....	16
3 Product components.....	17
4 Nicer Dicer smart – Blade inserts and slicer insert	19
4.1 Assembly.....	19
4.2 Using the blade inserts.....	20
4.3 Using the slicing insert	22
4.4 Tips and tricks.....	23
5 Nicer Julietti smart	23
5.1 Product components	23
5.2 Assembly/Using	23
6 Care and cleaning	24
7 Disposal	25

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

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

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

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

1 SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

Guide to the symbols used



CAUTION!

Failure to follow these instructions may lead to injury.



ATTENTION!

Damage to property may occur.

1.1 Proper use

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

1.2 Safety instructions

RISK OF INJURY FROM SHARP BLADES

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

HANDLING THE PRODUCT CORRECTLY

- Always place the product on a dry, clean, level and stable surface.
- Keep a sufficient distance from heat sources (e.g. hobs or ovens) and open flames to avoid damage to the product.
- Check the product for damage before each use. Do not use a damaged product or damaged accessories.
- Do not make any unauthorised modifications, repairs or changes to the product.
- Only use the product with original accessories, otherwise you will damage it and increase the risk of injury.
- Please note that the blade inserts cannot be used to cut very hard food such as carrots, unpeeled squashes or similar. Cores and pits must be removed before processing and the food may need to be peeled.

2 Before first use

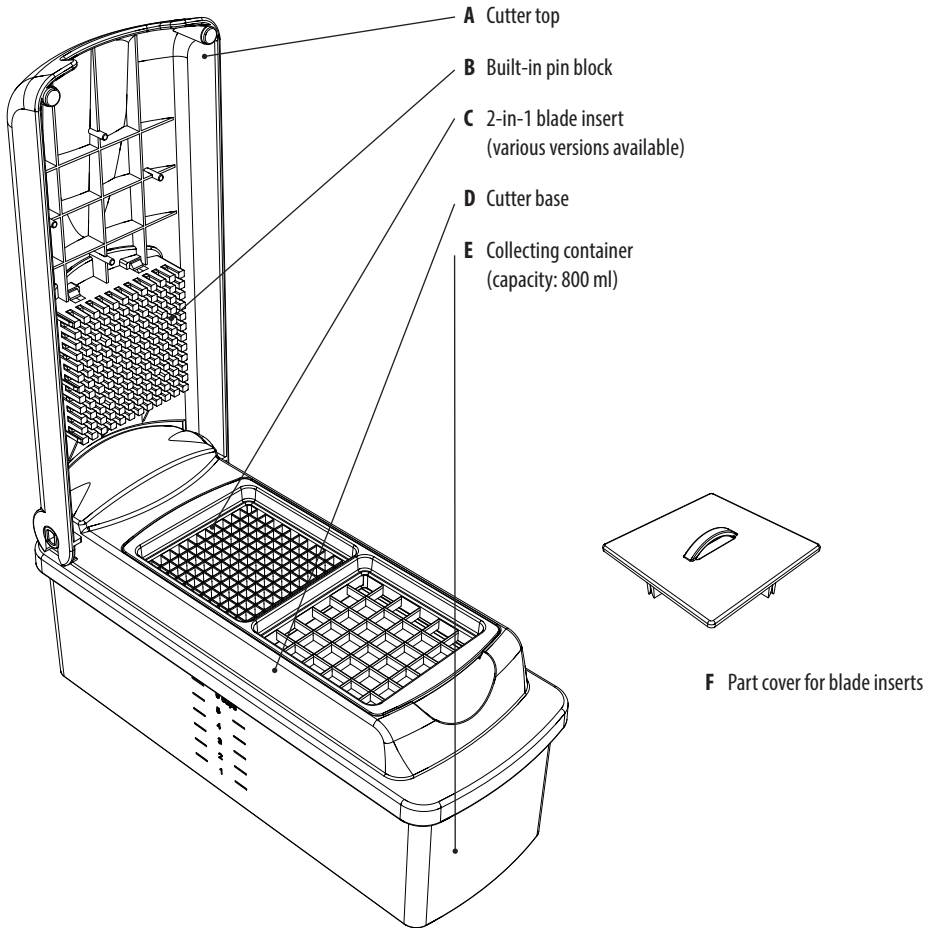


CAUTION!

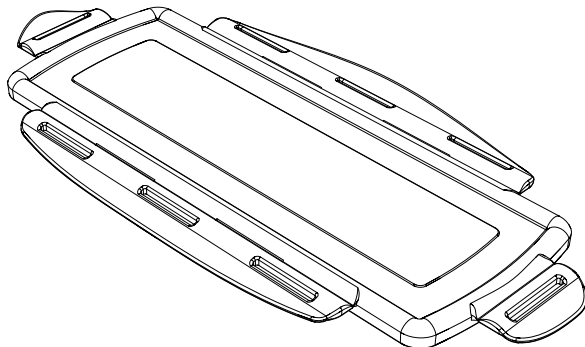
Risk of suffocation from plastic sheeting and bags!
Keep children and animals away from packaging material.

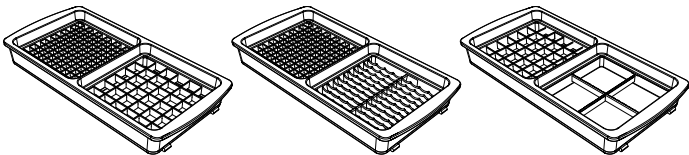
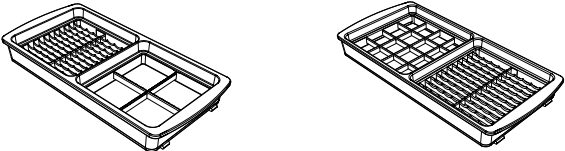
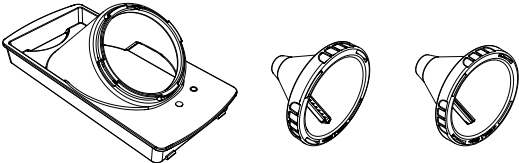
- **Check** the set to ensure that it is complete and no damage has occurred in transit. Details of what is supplied with the set that you purchased can be found on the packaging or the separate insert sheet.
- **Remove** the packaging material and any stickers attached to the product for protection during transit or for advertising purposes.
- **Clean** all parts before the first use to remove any production residue (see also “Care and cleaning”).

3 Product components



G Fresh-keeping lid



Blade inserts	 5 x 5/10 x 10 mm 5 x 5/5 x 30 mm 10 x 10 mm/quarters
	 5 x 30 mm/quarters 15 x 15/10 x 30 mm
Slicer insert	 Slicer insert Food holder
Nicer Julietti smart	 Frame Spiral insert with Julietti blade Spiral insert with smooth blade

This instruction manual covers all the accessories available for the device/product. Details of what is supplied with the set that you purchased can be found on the packaging or the separate insert sheet. Parts that are not included in your set can of course be bought at a later date.

4 Nicer Dicer smart – Blade inserts and slicer insert

4.1 Assembly

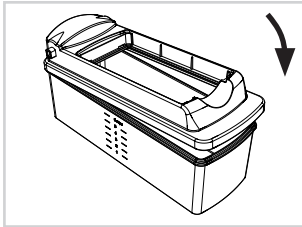


CAUTION!

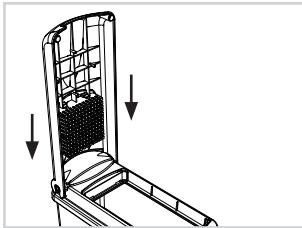
Risk of cutting injuries!

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.

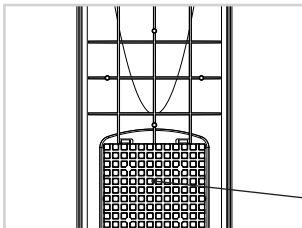
Store the product out of the reach of children and animals.



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

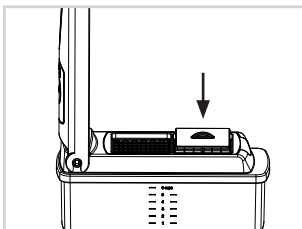


Insert the cutter top at an angle of 90° (vertically) to the cutter base in the side slots provided.



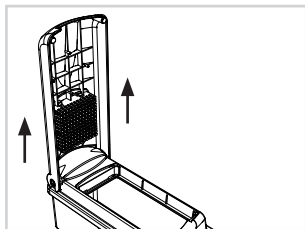
Built-in pin block with automatic cleaning sieve (not removable).

Part cover for blade inserts



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

Removing the cutter top



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

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

4.2 Using the blade inserts

Preparing food

- Wash the food and remove stems, cores or pits, and peel if necessary. The food must be cut into small enough pieces to fit the cutting area so that there is sufficient space between the food and the blade insert frame on all four sides.
- Place the food with the cut side on the desired cutting surface.



CAUTION!

Risk of cutting injuries.

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

Only cut food by pressing down on the cutter top. Do not use your fingers to push food through the blade inserts under any circumstances.



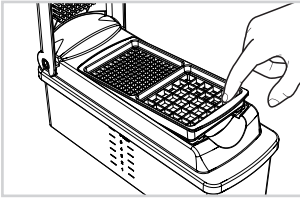
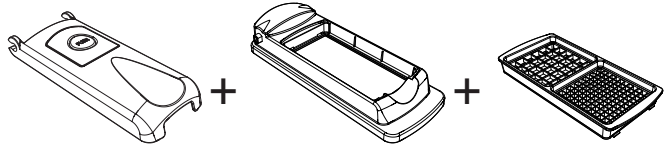
ATTENTION!

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

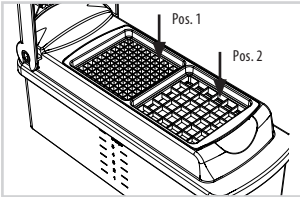
The blade inserts may not be used to cut very hard food such as carrots, unpeeled squashes or similar. Cores and pits must be removed before processing and the food may need to be peeled.

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

batons/dices



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

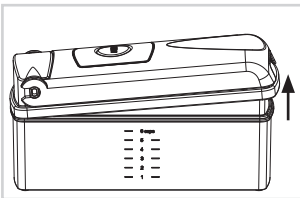


Always fit the blade insert so that the required cutting surface is in Position 1.

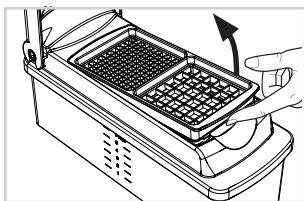
NOTE: For large pieces or those to be cut in an upright position, hold the food in place with your hand and press lightly on the cutter top to keep the food from slipping. If it is not easy to apply pressure to an ingredient, then it is NOT suitable for this method of cutting.



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

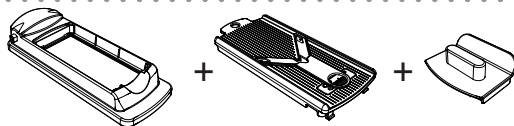


To empty the collecting container, simply lift the entire cutter lid (cutter top and base) on the closed side and remove. Hold the collecting container with the other hand as you do so.



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

4.3 Using the slicer insert



CAUTION!

Risk of cutting injuries!

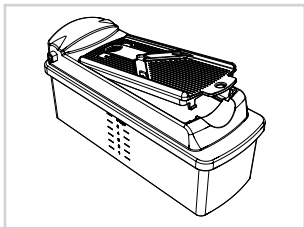
The blades are extremely sharp. Always hold accessories by the plastic and do not touch the blades with your hands or other body parts under any circumstances.

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

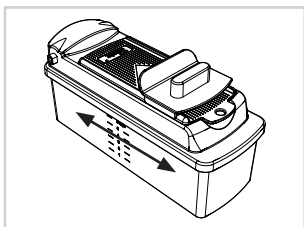


ATTENTION!

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



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



Carefully remove the blade protector and pass the food over the V-shaped blade using rapid movements. Always use the food holder to prevent injuries.

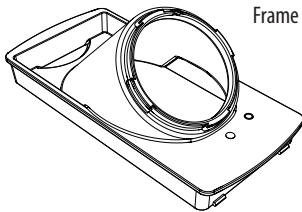
4.4 Tips and tricks

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

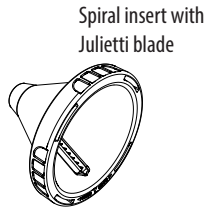
- For storage, you can seal the collecting container with the practical fresh-keeping lid. The collecting container can therefore also be used to keep food fresh.
- To dice food, lay the food flat on the cutting surface. For potato soup, for example, first cut the potatoes into slices. To dice, place several slices on top of one another on the blade. You can use the same method for cucumbers, courgettes, etc.
- To cut into batons, for example when making chips, place the potatoes upright on the blade one after another. Press down using the cutter top to keep them from moving around. You can cut delicious batons of cucumbers, apples etc. for dips in this way. If it is not easy to apply pressure to an ingredient, then it is NOT suitable for this method of cutting.
- Place the food with the cut side on the desired cutting surface.
- Cutting made easy with the right technique: Place your stronger hand (left hand if you are left-handed, right hand if you are right-handed) on the outside of the cutter top. Place your weaker hand in the centre of the cutter top. Then press down firmly in a single stroke.
- Before starting, dip the blade inserts in water. Wet blades cut more easily and require less force. During cutting, the blades are kept moist by the moisture in the food that is being cut.

5 Nicer Julietti smart

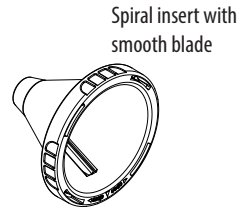
5.1 Product components



Frame



Spiral insert with
Julietti blade



Spiral insert with
smooth blade

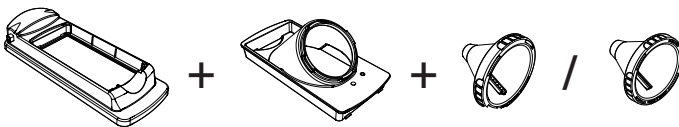
5.2 Assembly/Using

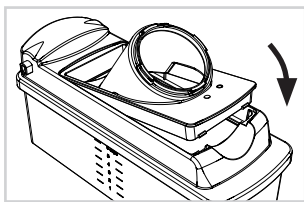


CAUTION!

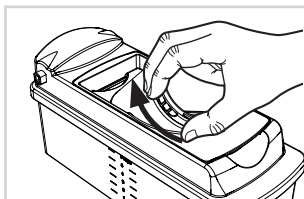
Risk of cutting injuries!

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

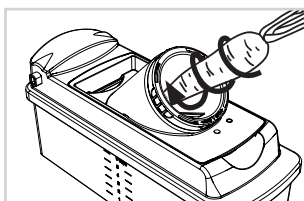




Place the cutter base on the collecting container and lock it into place with an audible click. Then insert and lock the frame into the cutter base.



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



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

6 Care and cleaning



CAUTION!

Risk of cutting injuries due to sharp blades!

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



ATTENTION!

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

- Dismantle the product before cleaning.
- Do not use sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads.
- Allow all parts to dry thoroughly before putting them away.
- All parts without blades can be cleaned in the top basket of the dishwasher. Select an economy or standard programme. Avoid high-temperature programmes (such as sanitising or pot/ pan cycles).
- We recommend hand-washing any parts that contain blades (e.g. blade inserts, slicer insert) 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 a dish washing brush.

Self-cleaning function



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

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

7 Disposal

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

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

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

CONTENU

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS	26
1.1 Utilisation normale	27
1.2 Consignes de sécurité	27
2 Avant la première utilisation	28
3 Composants du produit	29
4 Nicer Dicer smart – Grilles de découpe et insert de découpe en rondelles	31
4.1 Assemblage	31
4.2 Utilisation des grilles de découpe	32
4.3 Utilisation de l'insert de découpe en rondelles	34
4.4 Conseils et astuces	35
5 Nicer Julietti smart	35
5.1 Composants du produit	35
5.2 Assemblage / Utilisation	35
6 Entretien et nettoyage	36
7 Élimination	37

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

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

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

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

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

Définition des symboles utilisés



ATTENTION !

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



ATTENTION !

Cela pourrait entraîner des dommages matériels.

1.1 Utilisation normale

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

1.2 Consignes de sécurité

RISQUE DE BLESSURES AVEC LES LAMES COUPANTES

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

UTILISATION CORRECTE DU PRODUIT

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

2 Avant la première utilisation



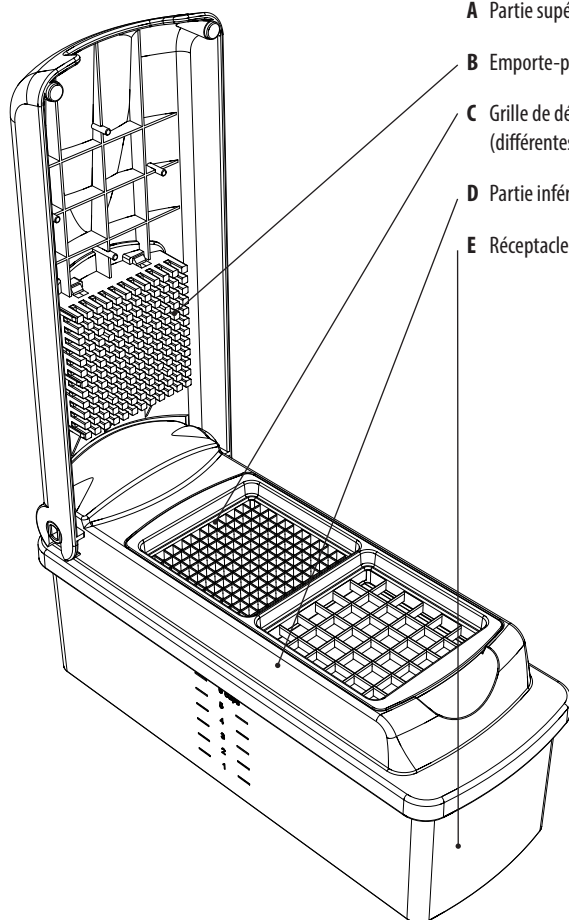
ATTENTION !

Risque d'étouffement avec les films et sacs plastiques !

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

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

3 Composants du produit



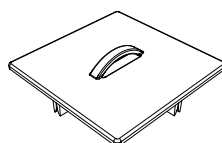
A Partie supérieure de découpe

B Emporte-pièce intégré

C Grille de découpe 2 en 1
(différentes versions disponibles)

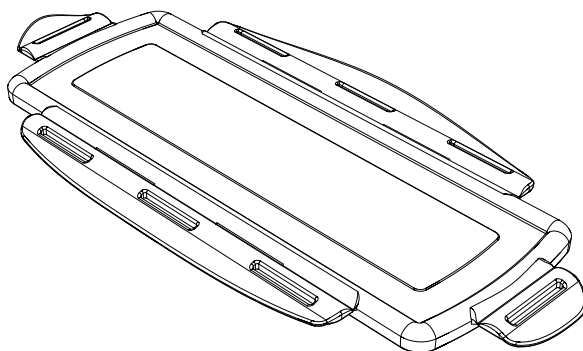
D Partie inférieure de découpe

E Réceptacle (capacité : 800 ml)



F Couverture partiel pour les
grilles de découpe

G Couverture fraîcheur



Grilles de découpes	5 x 5/10 x 10 mm 5 x 5/5 x 30 mm 10 x 10 mm/Couper en quatre 5 x 30 mm/Couper en quatre 15 x 15/10 x 30 mm
Insert de découpe en rondelles	Rabot Poussoir
Nicer Julietti smart	Cadre Élément de coupe spirale avec lame pour Juliettis Élément de coupe spirale avec lame lisse

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

4 Nicer Dicer smart – Grilles de découpe et insert de découpe en rondelles

4.1 Assemblage

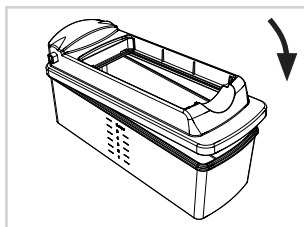


ATTENTION !

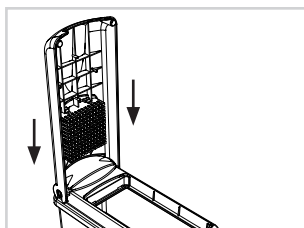
Risque de coupures !

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.

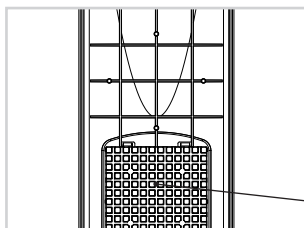
Conservez le produit hors de la portée des enfants et des animaux.



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

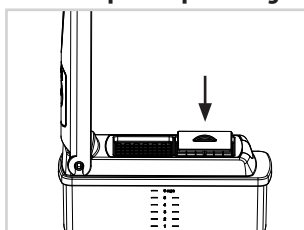


Placez la partie supérieure de découpe dans une position verticale à 90° sur la partie inférieure de découpe et enfichez-la dans les fixations latérales prévues à cet effet.



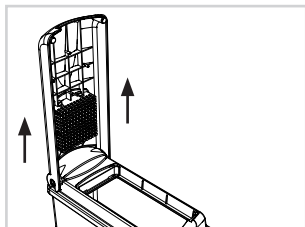
Emporte-pièce intégré avec grille de nettoyage automatique (ne peut être enlevé).

Couvercle partiel pour les grilles de découpe



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

Retrait de la partie supérieure de découpe



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

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

4.2 Utilisation des grilles de découpe

Préparation des aliments

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



ATTENTION !

Risque de coupures.

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

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



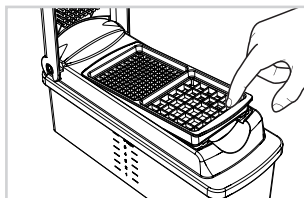
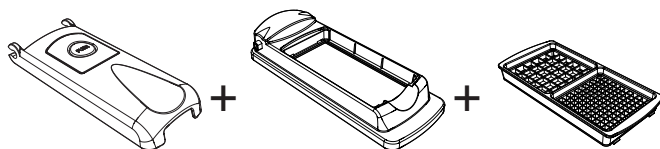
ATTENTION !

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

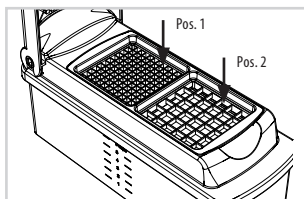
Les grilles de découpe ne peuvent pas découper d'aliments très durs comme les carottes, les courges non pelées ou autres aliments similaires. Les pépins doivent être retirés et les aliments épluchés si nécessaire avant la préparation.

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

Bâtonnets/cubes



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

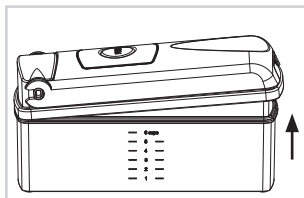


Installer toujours la grille de découpe de sorte que la surface de découpe souhaitée soit en position 1.

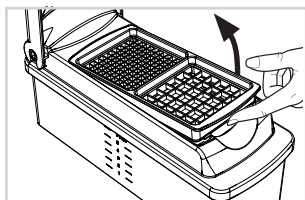
REMARQUE : Pour les gros morceaux d'aliments ou ceux qui doivent être coupés dans le sens de la longueur, appuyez sur l'aliment avec la partie supérieure de découpe pour éviter qu'il ne glisse. Quand vous ne pouvez pas appuyer facilement sur un aliment, alors cet aliment N'EST PAS adapté à ce type de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



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

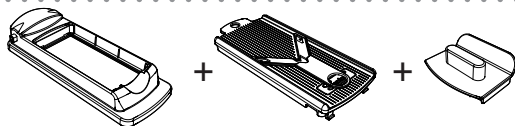


Pour vider le réceptacle, soulevez simplement d'une main l'ensemble du couvercle de découpe (partie supérieure et inférieure) sur le côté fermé et retirez-le. Fixez en même temps le réceptacle avec l'autre main.



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

4.3 Utilisation de l'insert de découpe en rondelles



AVERTISSEMENT !

Risque de coupures !

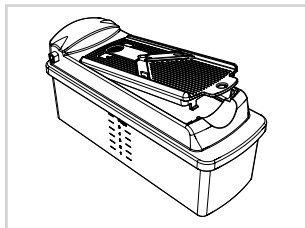
Les lames sont très coupantes. Manipulez toujours les accessoires uniquement au niveau des parties en plastique et ne touchez en aucun cas les lames avec les mains ou toute autre partie du corps.

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

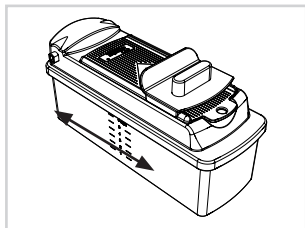


ATTENTION !

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



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



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

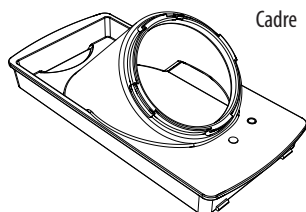
4.4 Conseils et astuces

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

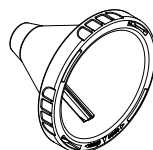
- Pour la conservation, vous pouvez fermer le réceptacle avec le couvercle fraîcheur pratique. Le réceptacle peut ainsi être également utilisé comme boîte fraîcheur.
- Pour couper en cubes, posez l'aliment à plat sur la grille de découpe. Par exemple, pour une soupe de pommes de terre coupez tout d'abord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

5 Nicer Julietti smart

5.1 Composants du produit



Cadre

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

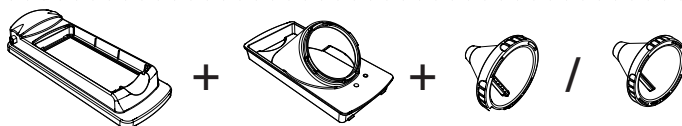
5.2 Assemblage / Utilisation

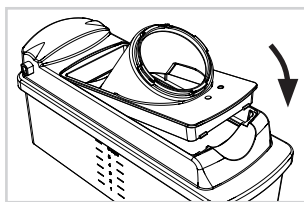


ATTENTION !

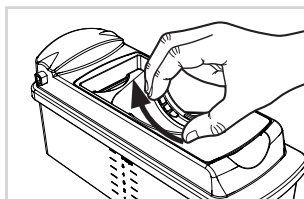
Risque de coupures !

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

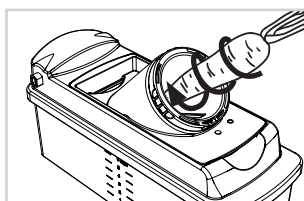




Placez la partie inférieure de découpe sur le réceptacle jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible. Installez et enclenchez ensuite le cadre sur la partie inférieure de découpe.



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



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

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.
- Tous les accessoires sans lames peuvent être nettoyés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Sélectionner un programme court ou standard. Éviter les programmes avec des températures plus élevées (par ex. désinfection, programme pour casserole).
- 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, insert de découpe en rondelles) à la main afin d'assurer leur qualité et leur précision durablement.

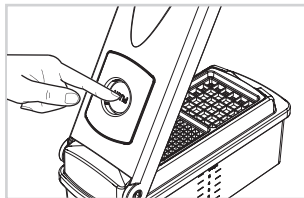
REMARQUE : Certains types de fruits et de légumes peuvent colorer les pièces en plastique (p. ex. la betterave). Un nettoyage fréquent du réceptacle au lave-vaisselle peut affecter la transparence du matériau. Ceci est normal et sans danger, et n'altère pas les performances du produit.

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 une brosse à vaisselle.

Fonction Auto-Nettoyage



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

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

7 Élimination

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

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

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

Inhoudsopgave

1 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN -VOORSCHRIFTEN	38
1.1 Beoogd gebruik	39
1.2 Veiligheidsvoorschriften	39
2 Voor het eerste gebruik	40
3 Productonderdelen	41
4 Nicer Dicer smart – Mesinzetstukken en schaafinzetstuk	43
4.1 In elkaar zetten	43
4.2 Toepassing van de mesinzetstukken	44
4.3 Toepassing van de schaafinzetstuk	46
4.4 Tips en trucs	47
5 Nicer Julietti smart	47
5.1 Productonderdelen	47
5.2 In elkaar zetten/Gebruik	47
6 Onderhoud en reiniging	48
7 Afvoeren	49

Neem de tijd om deze bedieningshandleiding aandachtig door te lezen.

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

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

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

1 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN -VOORSCHRIFTEN

Betekenis van de gebruikte symbolen



LET OP!

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



LET OP!

Er kan materiële schade ontstaan.

1.1 Beoogd gebruik

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

1.2 Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR OP LETSEL DOOR DE SCHERPE MESJES

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

JUISTE OMGANG MET HET PRODUCT

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

2 Voor het eerste gebruik



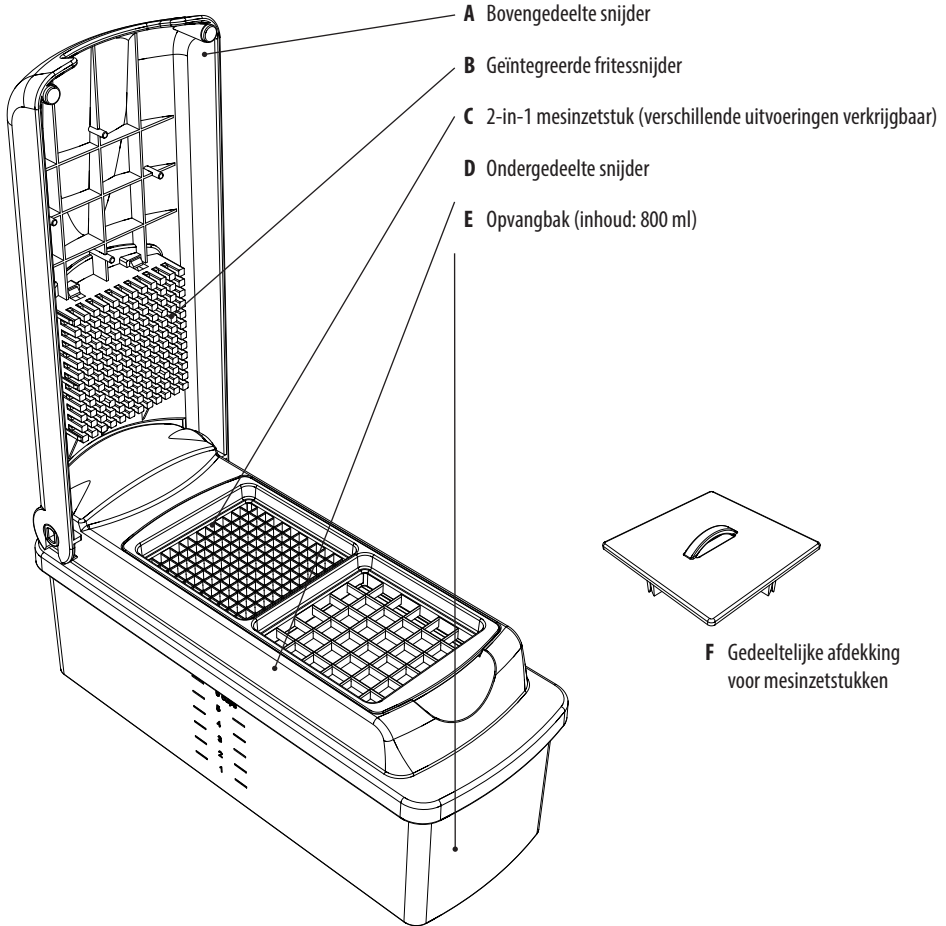
LET OP!

Verstikkingsgevaar door plastic folie en plastic zakjes!

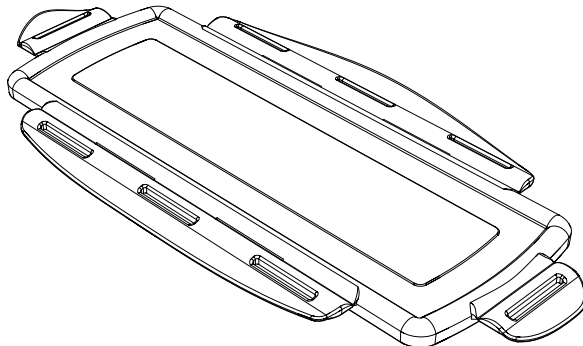
Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.

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

3 Productonderdelen



G Vershouddeksel



Mesinzetstukken	5 x 5/10 x 10 mm 5 x 5/5 x 30 mm 10 x 10 mm/kwarten 5 x 30 mm/kwarten 15 x 15/10 x 30 mm
Schaafinzetstuk	Schaaf Snijgoedhouder
Nicer Julietti smart	Omranding Spiraalinzetstuk met Julietti mesje Spiraalinzetstuk met glad mesje

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

4 Nicer Dicer smart – Mesinzetstukken en schaafinzetstuk

4.1 In elkaar zetten

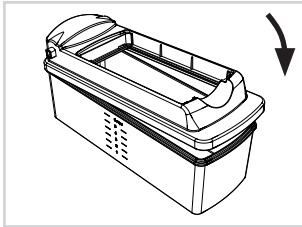


LET OP!

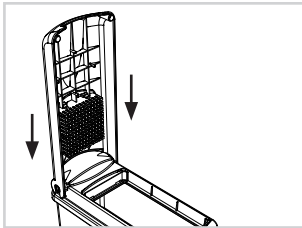
Kans op snijwonden!

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.

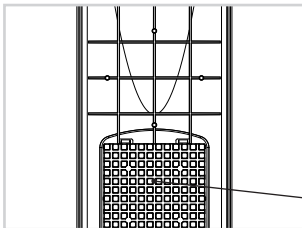
Bewaar dit product buiten bereik van kinderen en dieren.



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

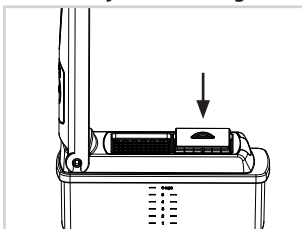


Plaats het snijdeksel in een hoek van 90° (loodrecht) op het onderste snijgedeelte in de daarvoor bedoelde uitsparingen aan de zijkant.



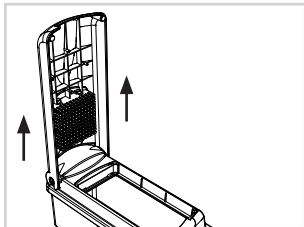
Geïntegreerde fritessnijder met automatisch reinigingsrooster (kan niet verwijderd worden).

Gedeeltelijke afdekking voor mesinzetstukken



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

Verwijderen van het Snijdeksel



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

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

4.2 Toepassing van de mesinzetstukken

Levensmiddelen voorbereiden

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



LET OP!

Kans op snijwonden.

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

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



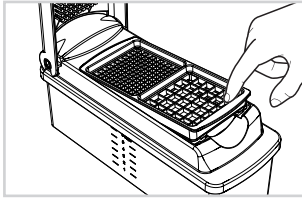
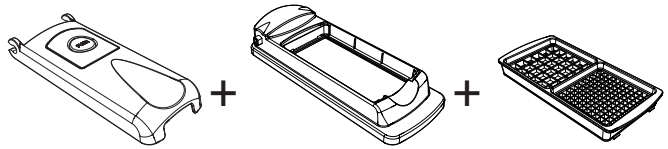
LET OP!

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

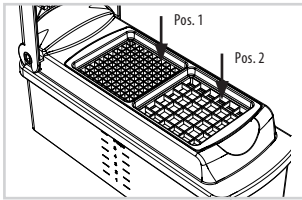
Wij wijzen u erop dat de snijvlakken van de inzetstukken niet geschikt zijn voor het snijden van harde levensmiddelen zoals wortels, ongeschilde pompoen e.d. Verwijder voor gebruik alle pitten en eventueel de schil.

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

Staafjes/blokjes



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

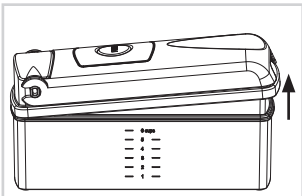


Plaats de mesinzetstuk altijd zodanig dat het gewenste snijvlak zich op positie 1 bevindt.

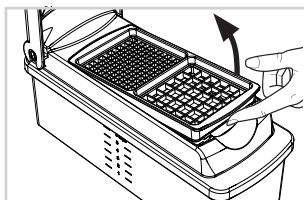
AANWIJZING: Grote stukken of stukken die via de kopse kant gesneden moeten worden, drukt u licht aan met het snijdeksel, zodat ze niet meer kunnen verschuiven. Kunt u een levensmiddel niet licht aandrukken, dan is het NIET geschikt voor deze manier van snijden.



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

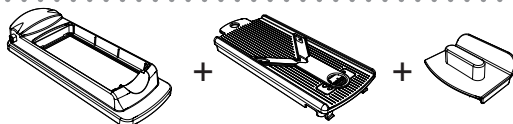


Til de complete snijdeksel (bovenste en onderste gedeelte samen) aan de gesloten kant op en verwijder het om het snijgoed uit de bak te kunnen halen. Houd de opvangbak vast met de andere hand.



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

4.3 Toepassing van de schaafinzetstuk



LET OP!

Kans op snijwonden!

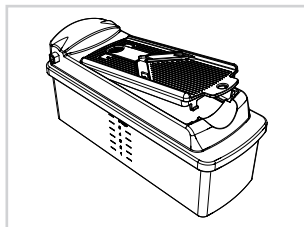
De mesjes zijn bijzonder scherp. Pak de opzetstukken altijd beet bij het plastic en raak de mesjes niet met de handen of andere lichaamsdelen aan.

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

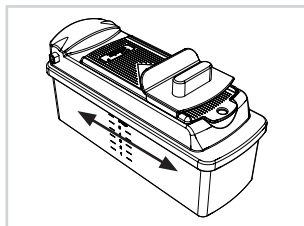


LET OP!

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



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



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

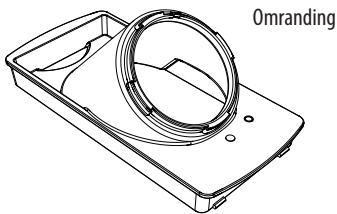
4.5 Tips en trucs

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

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

5 Nicer Julietti smart

5.1 Productonderdelen



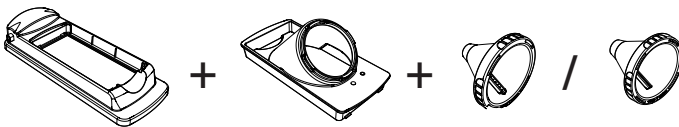
5.2 In elkaar zetten/Gebruik

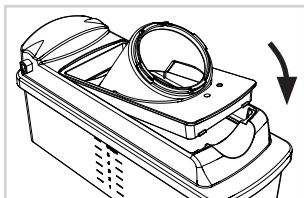


LET OP!

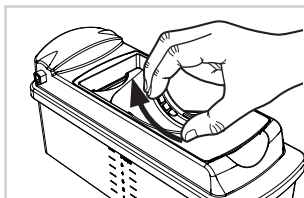
Kans op snijwonden!

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

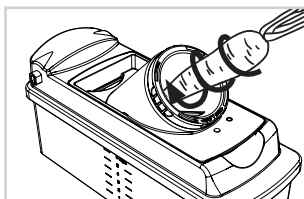




Plaats het onderste gedeelte op de opvangbak en klik hem hoorbaar vast. Plaats het frame daarna in het onderste snijgedeelte en klik het vast.



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



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

6 Onderhoud en reiniging



LET OP!

Kans op snijwonden door de scherpe messen!

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



LET OP!

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

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

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

Reinigen van de mesinzetstukken

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

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

Zelfreinigende functie



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

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.

Obsah

1 Bezpečnostní pokyny a varování	50
1.1 Určené použití	51
1.2 Bezpečnostní pokyny.....	51
2 Před prvním použitím	52
3 Součásti	53
4 Nicer Dicer smart - vložky nožů a vložka kráječe	55
4.1 Sestavení.....	55
4.2 Používání vložek s noži	56
4.3 Použití hoblovací destičky.....	58
4.4 Tipy a triky	59
5 Nicer Julietti smart.....	59
5.1 Součásti.....	59
5.2 Montáž/použití.....	59
6 Péče a čištění	60
7 Likvidace.....	61

Věnujte prosím čas pečlivému přečtení tohoto návodu k obsluze.

V zájmu vlastní ochrany a ochrany třetích osob věnujte zvláštní pozornost kapitole o bezpečnostních pokynech a varováních obsaženým v tomto dokumentu.

Tento návod k použití si uschovejte na bezpečném místě pro budoucí použití.

Třetím osobám předávejte výrobek pouze spolu s návodem k použití. Obrázky v tomto návodu k použití slouží jako schematické znázornění správného použití.

V detailech se mohou lišit od originálního výrobku.

1 Bezpečnostní pokyny a varování

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



POZOR!

Při nedodržení těchto pokynů může dojít ke zranění.



POZOR!

Mohlo by dojít k materiálním škodám.

1.1 Určené použití

- Výrobek je určen k sekání potravin.
- Výrobek je určen pouze pro použití v domácnosti. Není vhodný pro komerční nebo průmyslové použití.
- Výrobek není vhodný pro:
 - krájení mražených potravin
 - drcení kamenů, semen apod.
 - Drcení kostí nebo jiných nejedlých částí potravin.
- Příslušenství není vhodné pro použití v mikrovlnné troubě nebo troubě.
- Výrobek není určen pro použití osobami, dospělými nebo dětmi, se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem praktických zkušeností s domácími spotřebiči, pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytlá dohled nebo je nepoučila o používání výrobku.
- Výrobek používejte pouze způsobem popsáním v návodu k použití. Jakékoli jiné použití se považuje za nesprávné použití.

1.2 Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ OSTRÝMI ČEPELEMI

- Čepel je velmi ostrá! Příslušenství vždy držte za plastové a nikdy se nedotýkejte čepelí rukama ani jinými částmi těla. S výrobkem zacházejte opatrně.
- Nikdy nedovolte, aby se ruce, vlasy, volný oděv nebo jiné předměty dostaly do kontaktu s čepelí.
- Potravinu krájejte pouze zatlačením na víko. Nikdy se nepokoušejte potraviny protlačit přes vložky nožů prsty.
- K odstranění zbytků potravin z nožových vložek nebo čepelí používejte kartáč na mytí nádobí nebo podobný nástroj.

SPRÁVNÉ ZACHÁZENÍ S VÝROBKEM

- Výrobek vždy pokládejte na suchý, čistý, rovný a stabilní povrch.
- Udržujte dostatečnou vzdálenost od zdrojů tepla (např. varné desky nebo trouby) a otevřeného ohně, aby nedošlo k poškození výrobku.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda není výrobek poškozen. Nepoužívejte poškozený výrobek nebo poškozené příslušenství.
- Neprovádějte na výrobku žádné neautorizované úpravy, opravy nebo změny výrobek.
- Výrobek používejte pouze s originálním příslušenstvím, jinak výrobek poškodíte a zvýšíte riziko zranění.
- Vezměte prosím na vědomí, že vložky nožů nelze použít ke krájení velmi tvrdých potravin, jako je mrkev, neloupaná dýně apod. Před zpracováním je třeba odstranit semínka a pecky a v případě potřeby potraviny oloupat.

2 Před prvním použitím



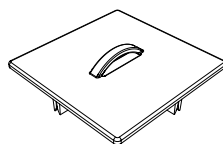
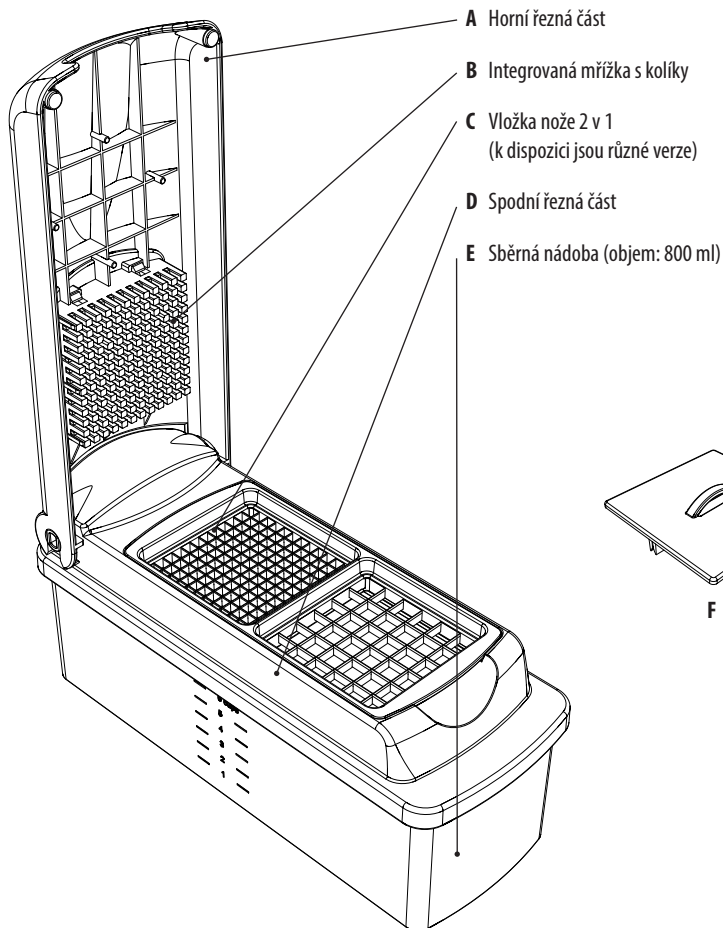
OZOR!

Nebezpečí udušení plastovou fólií a sáčky!

Udržujte děti a zvířata mimo dosah obalového materiálu.

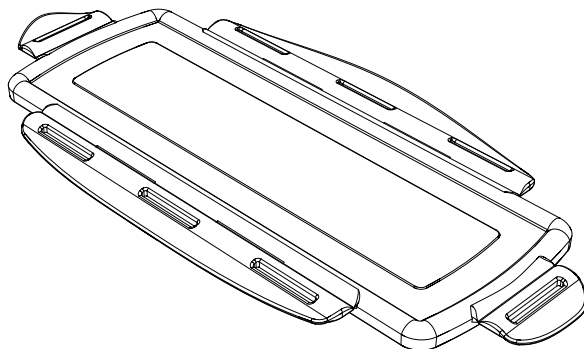
- **Zkontrolujte** kompletnost sady a její případné poškození při přepravě. Rozsah dodávky zakoupené sady naleznete na obalu nebo na samostatné vložce. V případě jakýchkoli stížností se obraťte na náš zákaznický servis.
- **Odstraňte** obalový materiál a všechny štítky na výrobku, které slouží jako ochrana při přepravě nebo reklama.
- Před prvním použitím **očistěte** všechny díly, abyste odstranili případné zbytky z výroby (viz také: Péče a čištění). Také: Péče a čištění).

3 Součásti



F Částečný kryt pro nožové vložky

G Víko pro uchování čerstvosti



Vložky nožů	5 x 5/10 x 10 mm 5 x 5/5 x 30 mm 10 x 10 mm/čtvrtina 5 x 30 mm/čtvrtina 15 x 15/10 x 30 mm
Hoblovací destička	Hoblovací destička Držák řezného materiálu
Nicer Julietti smart	Rám Spirálová vložka s s nožem Julietti Spirálová vložka Hladký nůž

Tento návod k použití zahrnuje veškeré dostupné příslušenství k výrobku. Rozsah dodávky zakoupené sady naleznete na obalu nebo na samostatné vložce. Díly, které nejsou součástí vaší sady, lze samozřejmě dokoupit později.

4 Nicer Dicer smart – vložky do nožů a vložka do krájče

4.1 Sestavení

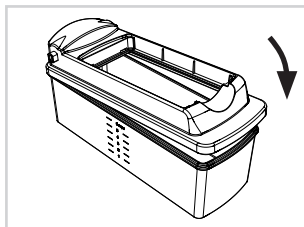


POZOR!

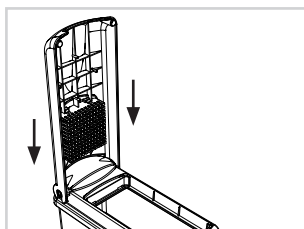
Nebezpečí poranění při krájení!

Čepele jsou velmi ostré. Vždy držte díly za plast a nikdy se nedotýkejte čepelí rukama nebo jinými částmi těla.

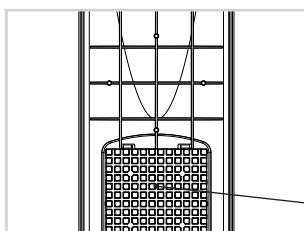
Výrobek uchovávejte mimo dosah dětí a zvířat.



Nasadíte spodní řezací část na sběrnou nádobu a zacvaknete ji na místo.

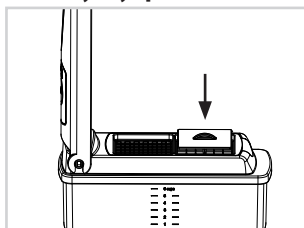


Umístíte horní řezací část v poloze 90° (svisle) na spodní řezací část do držáků, které jsou k dispozici na boku.



Integrovaná mřížka na pero s automatickým čištěním (nelze vyjmout) nelze odstranit).

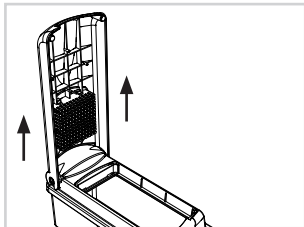
Částečný kryt pro nožové vložky



Vnější řeznou plochu lze zakrýt částečným krytem.

Tím jsou nože chráněny a snižuje se riziko poranění.

Sejmutí horní části nože



Je možné pouze ve svislé (90°) poloze horní řezací části.

Pro vyjmutí uveďte horní řezací část do svislé polohy a vytáhněte ji nahoru, zatímco druhá ruka drží spodní řezací část na místě.

4.2 Použití nožových vložek

Příprava potravin

- Potraviny omyjte a odstraňte stopky, semena nebo pecky a případně i slupku. v případě potřeby je oloupejte. Potraviny musí být nakrájeny na malé kousky, aby se vešly na příslušnou řeznou plochu a aby mezi potravinami a rámem nožové vložky byl ze všech čtyř stran dostatečný prostor.
- Položte potravinu řeznou stranou na požadovanou řeznou plochu.



POZOR!

Nebezpečí poranění při krájení.

Čepele jsou velmi ostré. Vždy je držte za plastové části a nikdy se čepelí nedotýkejte rukama nebo jinými částmi těla.

Potraviny krájejte pouze přitlačením na víko. Nikdy se nepokoušejte potraviny protlačit přes vložky nožů prsty.



POZOR!

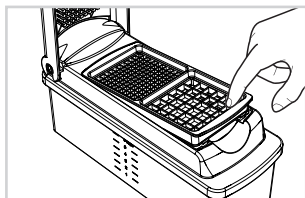
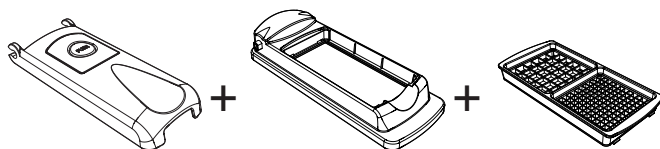
Pokud horní část kráječe nelze zavřít najednou, NEPOKRÝVEJTE ji silou - mohlo by dojít k poškození výrobku. Pokud se krájený materiál zachytí na nožích.

odstraňte jej otočením vložky s noži (na neostrou stranu) a potraviny opatrně vytlačte ven. Chcete-li odstranit zbytky potravin z nožů, postupujte stejným způsobem a zbytky odstraňte pomocí kartáče na mytí nádobí.

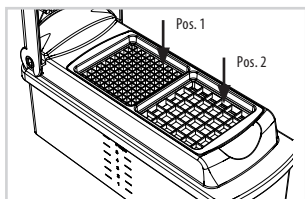
Vložky nožů nepoužívejte ke krájení velmi tvrdých potravin, jako je mrkev, neloupaná dýně apod. Před zpracováním je třeba odstranit semínka a pecky a v případě potřeby potraviny oloupat.

Před použitím si přečtěte část „Montáž“. Výrobek používejte pouze v případě, že byl správně sestaven.

yčinky/kostky



Vložte požadovanou vložku s noži. Vložka musí slyšitelně zapadnout. Dbejte na to, abyste se čepeli nedotýkali rukama.



Vždy vkládejte vložku s noži tak, aby se požadovaný řezná plocha je v poloze 1.

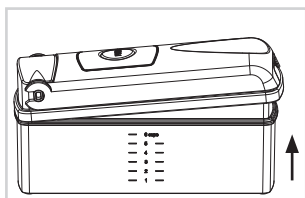
POZNÁMKA: U velkých kusů nebo kusů, které mají být krájeny na okraji, přitlačte potravinu horní částí nože tak, aby již nemohla sklouznout. Pokud potravinu nelze snadno přitlačit, **NENÍ** pro tento způsob krájení vhodná.



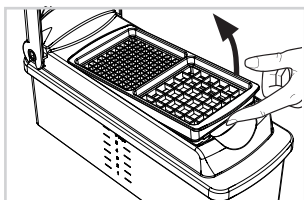
Potraviny určené ke krájení položte na vhodnou řeznou plochu.

Krájecí plocha.

Horní část kráječe stiskněte oběma rukama najednou. Potraviny se protlačí přes nože a automaticky se shromáždí ve sběrné nádobě.

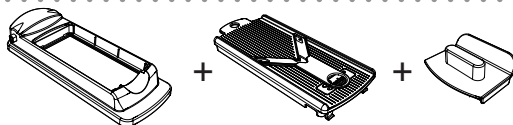


Chcete-li sběrnou nádobu vyprázdnit, jednoduše jednou rukou zvedněte a sejmete celé krájecí víko (horní a dolní krájecí část) na uzavřené straně. Druhou rukou přidržíte sběrnou nádobu na místě.



Chcete-li vyjmout vložku nože, otevřete horní část krájče a opatrně vyjměte vložku nože pomocí zapuštěných úchytů.

4.3 Použití vložky krájče



POZOR!

Nebezpečí poranění při řezání

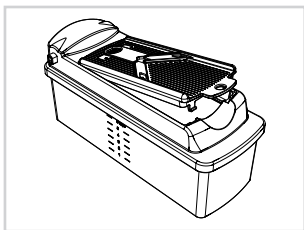
Čepele jsou velmi ostré. Vždy je držte za plastové části a nikdy se čepeli nedotýkejte rukama nebo jinými částmi těla.

VŽDY nasadte na V-čepel ochranný kryt, pokud je nepoužíváte.

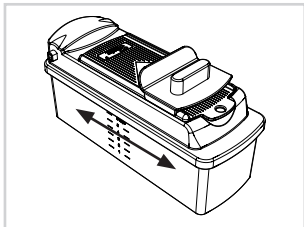


POZOR!

Umístěte držák materiálu tak, aby přesahoval celou šířku hoblovky a spočíval na boku hoblíku na spodní řezné části, jinak by mohlo dojít k poškození materiálu.



Vložte hoblovací destičku do spodní řezací části. Vložka musí slyšitelně zapadnout.



Opatrně sejměte ochranný kryt nože a rychle přejíždějte s potravinami přes V-čepel. Vždy používejte držák potravin, abyste se neporezali.

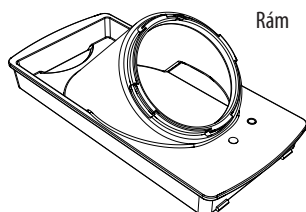
4.4 Tipy a triky

POZNÁMKA: Odkapávací miska není vhodná pro skladování citrusových plodů. Může to vést k povrchovým změnám v nádobě. Nemá to však vliv na její funkčnost.

- Pro skladování můžete sběrnou nádobu uzavřít praktickým víkem pro uchování čerstvosti. Nádobu tak lze použít i k uchování čerstvosti potravin.
- Chcete-li potraviny nakrát na kostky, položte je na krájecí plochu naplocho. Chcete-li například připravit bramborovou polévku, nakrájejte nejprve brambory na plátky. Chcete-li brambory nakrát na kostky, položte na nůž několik plátků na sebe. Stejně můžete postupovat i u okurek, cuket atd.
- Chcete-li krát tyčinky, např. na hranolky, položte brambory jednu po druhé na okraj na vložku nože. Horní částí nože je přitlačte, aby již nemohly sklouznout. Tímto způsobem můžete nakrát také chutné tyčinky z okurek, jablek apod. k namáčení. Pokud potravinu nelze snadno přitlačit, NENÍ pro tento způsob krájení vhodná.
- Položte potraviny řeznou stranou na požadovanou krájecí plochu.
- Snadné krájení správnou technikou: Položte silnou ruku (levák levou ruku, pravák pravou ruku) na vnější stranu horní části kráječe. Slabší ruku položte do středu horní části kráječe. Nyní ji jedním švihovým pohybem zatlačte směrem dolů.
- Před zahájením práce ponořte vložky nožů do vody. Navlhčené čepele se lépe řežou a vyžadují méně síly. Během krájení jsou čepele udržovány vlhké vlhkostí krájené potraviny.

5 Nicer Julietti smart

5.1 Součásti



Rám

Spirálová vložka
s nožem JuliettiSpirálová vložka
s hladkým nožem

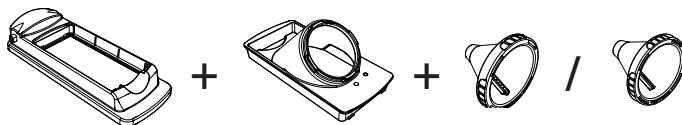
5.2 Montáž/použití

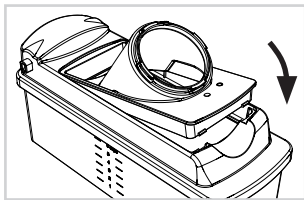


POZOR!

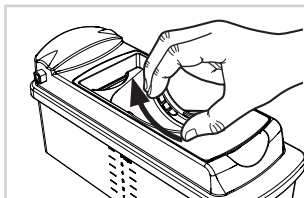
Nebezpečí řezných poranění!

Čepele jsou velmi ostré. Příslušenství vždy držte pouze za plast a nikdy se nedotýkejte čepelí rukama nebo jinými částmi těla.

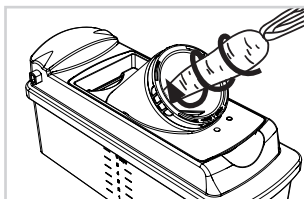




Nasaďte spodní řeznou část na sběrnou nádobu a zacvakněte ji na místo. Poté vložte rám do spodní řezací části a zacvakněte jej na místo..



Vložte požadovanou spirálovou vložku do rámu a otáčejte s ní ve směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne na místo. Dbejte na to, aby čepel po vložení směřovala dolů ke sběrné nádobě (dbejte také na označení na rámečku a spirálové vložce).



Vložte zeleninu do spirálové vložky a mírným tlakem otočte ve směru hodinových ručiček.

6 Péče a čištění



POZOR!

Nebezpečí pořezání ostrými noži!

Nedotýkejte se nožů rukama. Vložek se vždy dotýkejte pouze za plast.



POZOR!

Výrobek ihned po použití očistěte, abyste zabránili tvorbě bakterií a plísní.

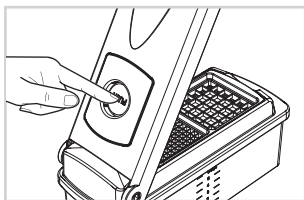
- Před čištěním výrobek rozeberte.
- Nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky nebo čisticí podložky.
- Před uskladněním nechte všechny díly zcela vyschnout.
- Veškeré příslušenství bez nožů lze mýt v horním stojanu myčky nádobí. Zvolte šetrný nebo standardní program. Vyhněte se programům s vyššími teplotami (např. dezinfekce, program pro hrnce).
- Všechny díly obsahující čepele nebo nože (např. vložky nožů, kráječe) doporučujeme čistit ručně, aby se dlouhodobě zachovala jejich kvalita a ostrost.

POZNÁMKA: Některé druhy ovoce nebo zeleniny mohou změnit barvu plastových částí (např. červená řepa). Časté mytí odkapávací misky v myčce nádobí může ovlivnit průhlednost materiálu. Je to normální a neškodné a nemá to vliv na užité vlastnosti.

Čištění nožových vložek

Při čištění dbejte na to, abyste se rukama nedotýkali ostré strany nožů. Pokud se mezi čepele dostanou zbytky jídla, otočte vložku s čepelemi neostrou stranou nahoru a zbytky jídla opatrně odstraňte kartáčem na nádobí.

Samočisticí funkce



Chcete-li vyčistit trvale integrovanou mřížku na kolíky, stiskněte tlačítko Tlačítko „Push“ na horní straně horní řezací části. Integrovaná čistící mřížka se automaticky zasune dolů a odstraní z ní i malé zbytky potravin. Víko by mělo být během tohoto procesu otevřené. Pokud se samočištění provádí v zavřeném stavu, nesmí být v rámu žádná vložka s noži.

7 Likvidace

V případě, že výrobek a/nebo příslušenství již nelze používat, měly by být zlikvidovány společně s domovním odpadem. Zlikvidují je firmy zabývající se likvidací komunálního odpadu.

Obalový materiál je recyklovatelný. Obal zlikvidujte způsobem šetrným k životnímu prostředí a odevzdejte jej do recyklačního střediska.

Spis treści

1 Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia.....	62
1.1 Przeznaczenie.....	63
1.2 Instrukcje bezpieczeństwa	63
2 Przed pierwszym użyciem.....	64
3 Komponenty.....	65
4 Nicer Dicer smart - wkładki ostrzy i wkładka krajalnicy.....	67
4.1 Montaż.....	67
4.2 Korzystanie z wkładek ostrzy.....	68
4.3 Korzystanie z wkładu krajalnicy.....	70
4.4 Porady i wskazówki	71
5 Nicer Julietti smart.....	71
5.1 Komponenty.....	71
5.2 Montaż/użytkowanie	71
6 Pielęgnacja i czyszczenie.....	72
7 Utylizacja.....	73

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi.

Dla własnej ochrony i ochrony osób trzecich należy zwrócić szczególną uwagę na rozdział dotyczący instrukcji bezpieczeństwa i ostrzeżeń zawartych w dokumencie.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Produkt należy przekazywać osobom trzecim wyłącznie wraz z instrukcją obsługi.

Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają na celu schematyczne przedstawienie prawidłowego użytkowania. Mogą one różnić się szczegółami od oryginalnego produktu.

1 Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



UWAGA!

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować obrażenia ciała.



UWAGA!

Może dojść do uszkodzenia materiału.

1.1 Przeznaczenie

- Produkt jest przeznaczony do siekania żywności.
- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego ani przemysłowego.
- Produkt nie nadaje się do
 - Siekania mrożonek
 - Rozdrabniania kamieni, nasion itp.
 - Rozdrabniania kości lub innych niejadalnych składników żywności.
- Akcesoria nie nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej lub piekarniku.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku przez osoby dorosłe lub dzieci o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające praktycznego doświadczenia z urządzeniami gospodarstwa domowego, chyba że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z produktu przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Produktu należy używać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe.

1.2 Instrukcje bezpieczeństwa

RYZIKO OBRAŻEŃ SPOWODOWANYCH OSTRYMI OSTRZAMI

- Ostrza są bardzo ostre! Akcesoria należy zawsze trzymać za plastikowe i nigdy nie dotykać ostrzy rękami ani innymi częściami ciała. Z produktem należy obchodzić się ostrożnie.
- Nigdy nie dopuszczać do kontaktu rąk, włosów, luźnej odzieży lub innych przedmiotów z ostrzem.
- Żywność należy kroić wyłącznie poprzez naciśnięcie pokryw. Nigdy nie próbuj przepychać żywności palcami przez wkładki ostrzy.
- Do usuwania resztek żywności z wkładek ostrzy lub ostrzy należy używać szczotki do mycia naczyń lub podobnego narzędzia.

PRAWIDŁOWE OBCHODZENIE SIĘ Z PRODUKTEM

- Produkt należy zawsze umieszczać na suchej, czystej, równej i stabilnej powierzchni.
- Zachowaj odpowiednią odległość od źródeł ciepła (np. płyt grzewczych lub piekarników) i otwartego ognia, aby zapobiec uszkodzeniu produktu.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić produkt pod kątem uszkodzeń. Nie używaj uszkodzonego produktu ani uszkodzonych akcesoriów.
- Nie dokonywać żadnych nieautoryzowanych modyfikacji, napraw ani zmian w produkcie.
- Produkt należy używać wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia produktu i zwiększenia ryzyka obrażeń.
- Należy pamiętać, że wkładki ostrza nie mogą być używane do krojenia bardzo twardych produktów spożywczych, takich jak marchew, nieobrana dynia itp. Przed obróbką należy usunąć nasiona i pestki, a w razie potrzeby obrać żywność.

2 Przed pierwszym użyciem



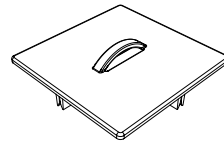
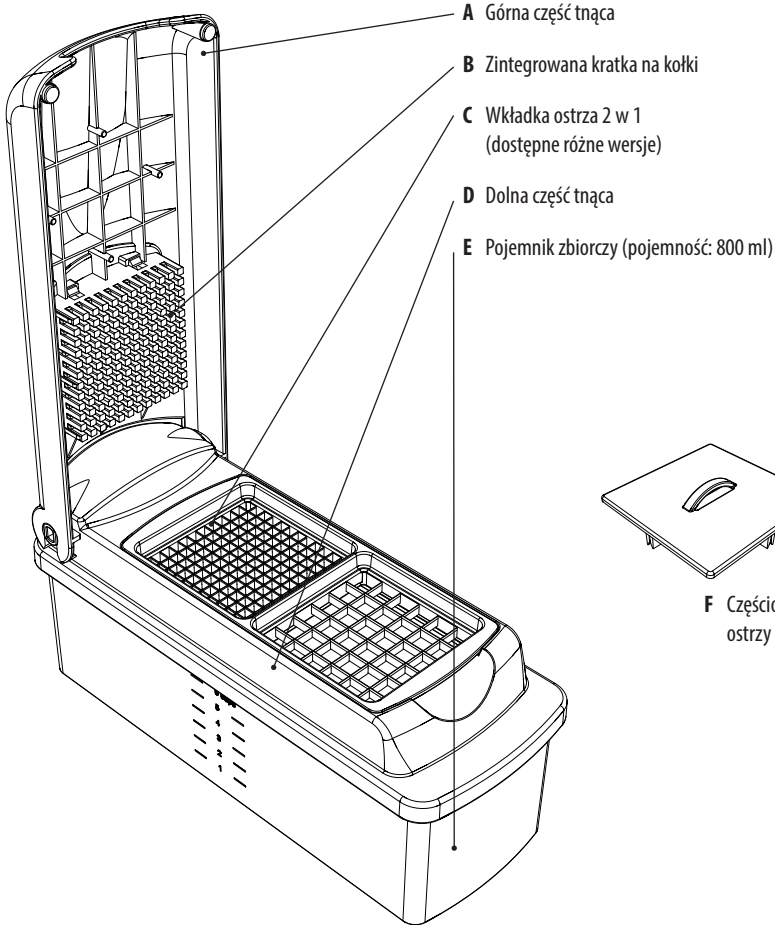
UWAGA!

Ryzyko uduszenia przez plastikową folię i torebki!

Dzieci i zwierzęta należy trzymać z dala od materiałów opakowaniowych.

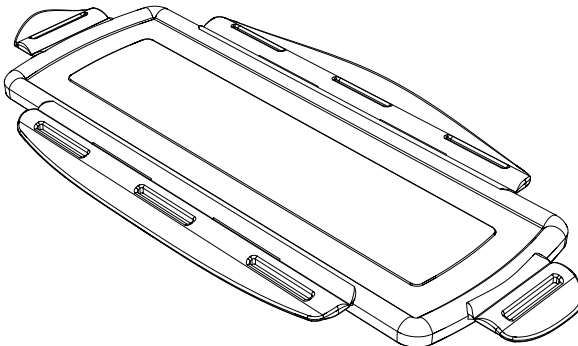
- **Sprawdź** zestaw pod kątem kompletności i ewentualnych uszkodzeń transportowych. Zakres dostawy zakupionego zestawu można znaleźć na opakowaniu lub w osobnej ulotce. W przypadku jakichkolwiek reklamacji prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta.
- **Usunąć** materiał opakowaniowy i wszelkie etykiety na produkcie, które zostały użyte do ochrony podczas transportu lub w celach reklamowych.
- **Wyczyść** wszystkie części przed pierwszym użyciem, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne (patrz także: Pielęgnacja i czyszczenie). Patrz także: Pielęgnacja i czyszczenie).

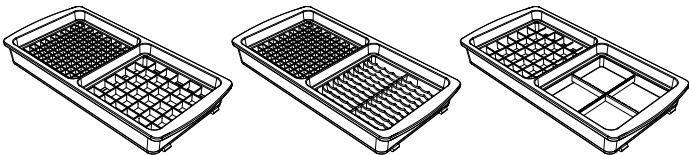
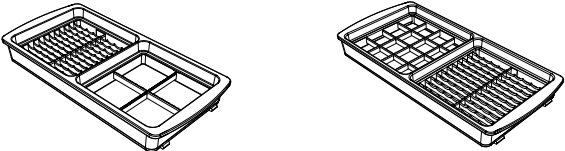
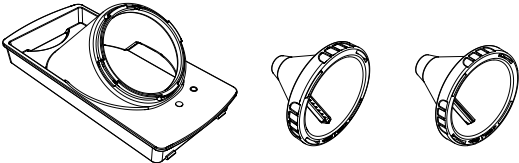
3 Komponenty



F Częściowa osłona wkładów ostrzy (Partial blade insert cover)

G Pokrywa utrzymująca świeżość (Freshness maintaining cover)



Wkłady ostrzy	 5 x 5/10 x 10 mm 5 x 5/5 x 30 mm 10 x 10 mm/kwartał
	 5 x 30 mm/kwartał 15 x 15/10 x 30 mm
Wkładka do strugarki	 Płytkę strugarską Uchwyt materiału tnącego
Nicer Julietti smart	 Rama Płytkę spiralną z ostrzem Julietti Płytkę spiralną z gładkie ostrze

Niniejsza instrukcja obsługi obejmuje wszystkie dostępne akcesoria do produktu. Zakres dostawy zakupionego zestawu można znaleźć na opakowaniu lub na oddzielnej wkładce. Części niewchodzące w skład zestawu można oczywiście dokupić w późniejszym terminie.

4 Nicer Dicer smart – wkładki ostrza i wkładka krajalnicy

4.1 Montaż

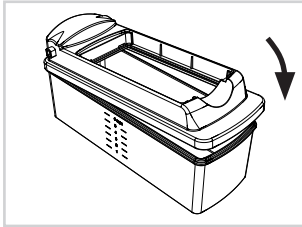


UWAGA!

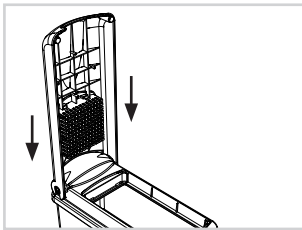
Ryzyko skaleczenia!

Ostrza są bardzo ostre. Zawsze trzymaj części za plastikowe elementy i nigdy nie dotykaj ostrzy rękami ani innymi częściami ciała.

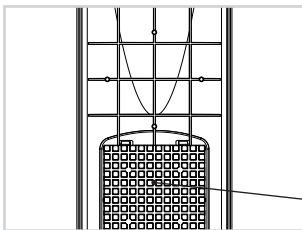
Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.



Umieść dolną część tnącą na pojemniku na odpady i zatrzasknij ją.

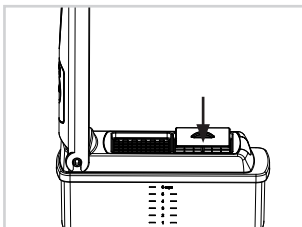


Umieść górną część tnącą w pozycji 90° (pionowo) na dolnej części tnącej w uchwytach znajdujących się z boku.



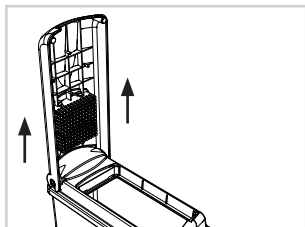
Zintegrowana kratka na pióra z automatyczną kratką czyszczącą (nie można jej usunąć)

Częściowa osłona wkładów ostrzy



Zewnętrzna powierzchnię tnącą można przykryć częściową osłoną. Chroni to ostrza i zmniejsza ryzyko obrażeń.

Zdejmowanie górnej części noża



Możliwe tylko w pozycji pionowej (90°) górnej części tnącej.

Aby zdjąć górną część tnącą, ustaw ją w pozycji pionowej i pociągnij do góry, przytrzymując drugą ręką dolną część tnącą.

4.2 Korzystanie z wkładek ostrzy

Przygotowywanie żywności

- Umyć żywność i usunąć łodygi, nasiona lub pestki oraz, jeśli to konieczne, skórkę. W razie potrzeby obraj. Żywność należy pokroić na małe kawałki, aby pasowały do odpowiedniej powierzchni tnącej, tak aby między żywnością a ramą wkładki ostrza było wystarczająco dużo miejsca ze wszystkich czterech stron.
- Umieścić żywność pokrojoną stroną na odpowiedniej powierzchni cięcia.



UWAGA!

Ryzyko skaleczenia.

Ostrza są bardzo ostre. Zawsze trzymaj elementy za plastikowe części i nigdy nie dotykaj ostrzy rękami ani innymi częściami ciała.

Żywność należy kroić wyłącznie poprzez naciśnięcie pokryw. Nigdy nie próbuj przepychać żywności palcami przez wkładki ostrzy.



UWAGA!

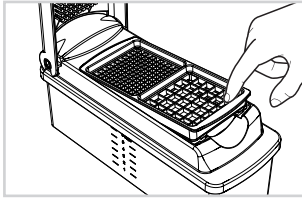
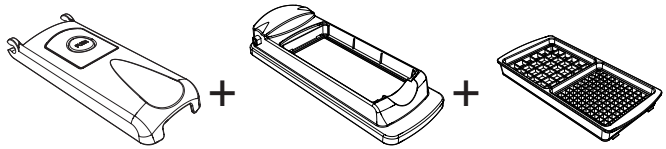
Jeśli górnej części kralainicy nie można zamknąć jednym ruchem, NIE należy zamykać jej na siłę - może to spowodować uszkodzenie produktu. Jeśli krojony materiał utknie w ostrzach

usuń go, obracając wkładkę ostrza (na nieostrą stronę) i ostrożnie wypychając żywność. Aby usunąć resztki żywności z ostrzy, postępuj w ten sam sposób i usuń resztki za pomocą szczotki do mycia naczyń.

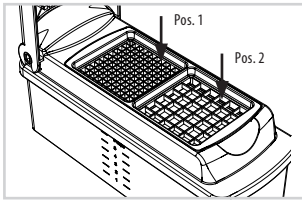
Nie używaj wkładek ostrzy do krojenia bardzo twardych produktów, takich jak marchew, nieobrana dynia itp. Nasiona i pestki należy usunąć przed obróbką, a w razie potrzeby żywność należy obrać.

Przed użyciem należy przeczytać rozdział „Montaż”. Produktu należy używać wyłącznie po jego prawidłowym zmontowaniu.

Pałeczki/kostki



Włóż odpowiedni wkład ostrza. Wkład musi zatrzasknąć się w słyszalny sposób. Należy uważać, aby nie dotknąć ostrzy rękami.



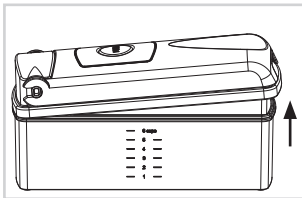
Wkładkę z ostrzami należy zawsze wkładać w taki sposób, aby żądane ostrze zatrzasknęło się. powierzchnia tnąca znajduje się w pozycji 1.

UWAGA: W przypadku dużych kawałków lub kawałków, które mają być cięte na krawędziach, należy docisnąć żywność górną częścią noża, aby nie mogła się ześlizgnąć. Jeśli żywności nie można łatwo docisnąć, NIE nadaje się ona do tej metody krojenia.

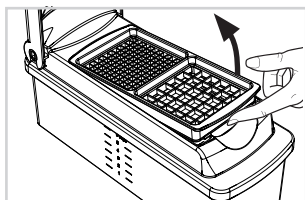


Umieść krojoną żywność na odpowiedniej powierzchni cięcia. powierzchnia krojenia.

Naciśnij górną część krawalnicy obiema rękami jednym ruchem. Żywność zostanie przepchnięta przez ostrza i automatycznie zebrana w pojemniku zbiorczym.

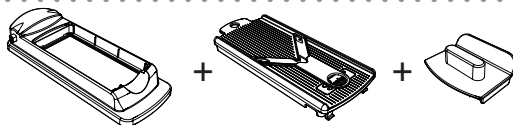


Aby opróżnić pojemnik zbiorczy, wystarczy jedną ręką podnieść i zdjąć całą pokrywę krawalnicy (górną i dolną część krawalnicy) po zamkniętej stronie. Drugą ręką należy przytrzymać pojemnik.



Aby wyjąć wkładkę ostrza, należy otworzyć górną część krawalnicy i ostrożnie wyjąć wkładkę ostrza za pomocą wgłębionych uchwytów.

4.3 Korzystanie z wkładu krawalnicy



UWAGA!

Ryzyko skaleczenia

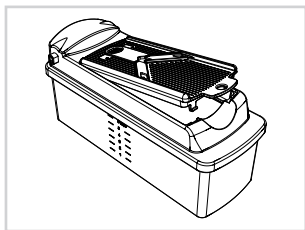
Ostrza są bardzo ostre. Zawsze trzymaj elementy za plastikowe części i nigdy nie dotykaj ostrzy rękami ani innymi częściami ciała.

ZAWSZE zakładaj osłonę ostrza na ostrze V, gdy nie jest ono używane.

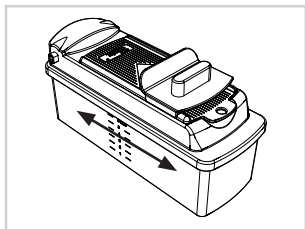


UWAGA!

Ustaw uchwyt materiału tak, aby rozciągał się na całej szerokości strugarki i spoczywał z boku na dolnej części tnącej. spoczywał z boku strugarki na dolnej części tnącej, w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia



Włóż wkład strugarki do dolnej części tnącej. Wkładka musi zatrzasknąć się w słyszalny sposób.



Ostrożnie zdejmij osłonę ostrza i szybko przesun żywność po ostrzu w kształcie litery V. Zawsze używaj uchwytu na żywność, aby zabezpieczyć się przed skaleczeniami.

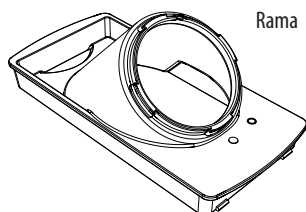
4.4 Porady i wskazówki

UWAGA: Tacka ociekowa nie nadaje się do przechowywania owoców cytrusowych. Może to prowadzić do powierzchniowych zmian w pojemniku. Nie wpływa to jednak na jego funkcjonalność.

- W celu przechowywania można zamknąć pojemnik za pomocą praktycznej pokrywki utrzymującej świeżość. Oznacza to, że pojemnik może być również używany do utrzymywania świeżości żywności.
- Aby pokroić żywność w kostkę, połóż ją płasko na powierzchni do krojenia. Na przykład, aby przygotować zupę ziemniaczaną, najpierw pokrój ziemniaki na plasterki. Aby pokroić w kostkę, umieść kilka plasterków jeden na drugim na nożu. To samo można zrobić z ogórkami, cukinią itp.
- Aby pokroić w słupki, np. na frytki, umieść ziemniaki jeden po drugim na krawędzi wkładki noża. Docisnąć górną część krajalnicy, aby ziemniaki nie mogły się ześlizgnąć. Umożliwia to również krojenie smacznych słupków ogórka, jabłek itp. do maczania. Jeśli produktu spożywczego nie można łatwo docisnąć, NIE nadaje się on do tej metody krojenia.
- Umieść żywność przeciętą stroną na żądanej powierzchni krojenia.
- Łatwe krojenie dzięki odpowiedniej technice: Umieść silną rękę (lewą rękę osoby leworęcznej, prawą rękę osoby praworęcznej) po zewnętrznej stronie górnej części krajalnicy. Umieść słabszą rękę na środku górnej części krajalnicy. Teraz jednym zamaszystym ruchem popchnij ją w dół.
- Przed rozpoczęciem pracy zanurz wkładki ostrzy w wodzie. Zwilżone ostrza tną łatwiej i wymagają mniej siły. Podczas krojenia ostrza są utrzymywane w wilgoci przez krojoną żywność.

5 Nicer Julietti smart

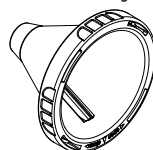
5.1 Komponenty



Rama



Wkładka spiralna
z ostrzem Julietti



Wkład spiralny
z gładkim ostrzem

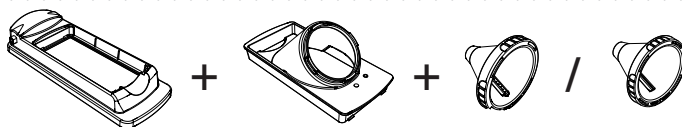
5.2 Montaż/użytkowanie

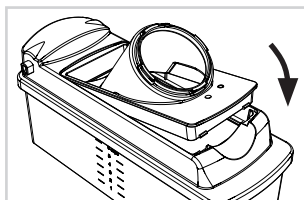


UWAGA!

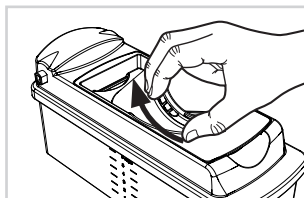
Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Ostrza są bardzo ostre. Akcesoria należy trzymać wyłącznie za plastikowe elementy i nigdy nie dotykać ostrzy rękami ani innymi częściami ciała.

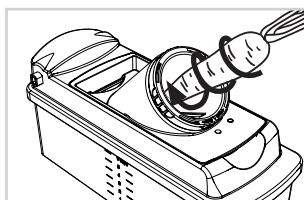




Umieść dolną część tnącą na pojemniku zbiorczym i zatrzasknij ją. Następnie włóż ramkę do dolnej części tnącej i zatrzasknij ją.



Włóż wybraną wkładkę spiralną do ramki i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zatrzasknie się na swoim miejscu. Upewnij się, że po włożeniu ostrze jest skierowane w dół w kierunku pojemnika zbiorczego (zwróć również uwagę na oznaczenia na ramie i spiralnym wkładzie).



Włóż warzywa do wkładu spiralnego i obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, lekko naciskając.

6 Pielęgnacja i czyszczenie



UWAGA!

Ryzyko skaleczenia ostrymi ostrzami!

Nie dotykać ostrzy rękami. Wkładki należy dotykać wyłącznie za plastikową część.



UWAGA!

Produkt należy czyścić natychmiast po użyciu, aby zapobiec tworzeniu się zarazków i pleśni.

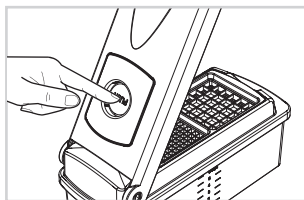
- Przed czyszczeniem należy zdemontować produkt.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących ani padów czyszczących.
- Przed przechowywaniem należy pozostawić wszystkie części do całkowitego wyschnięcia.
- Wszystkie akcesoria bez ostrzy można myć w górnej półce zmywarki. Wybierz program delikatny lub standardowy. Unikaj programów o wyższej temperaturze (np. dezynfekcja, program do garnków).
- Zalecamy ręczne czyszczenie wszystkich części zawierających ostrza lub noże (np. wkładki do noży, kralnice), aby zachować ich jakość i ostrość w dłuższej perspektywie.

UWAGA: Niektóre warzywa lub owoce mogą odbarwić plastikowe części (np. buraki). Częste czyszczenie tacki ociekowej w zmywarce może wpłynąć na przezroczystość materiału. Jest to normalne i nieszkodliwe zjawisko, które nie wpływa na właściwości użytkowe.

Czyszczenie wkładek ostrzy

Podczas czyszczenia należy uważać, aby nie dotknąć ostrej strony ostrzy rękami. Jeśli resztki jedzenia dostaną się między ostrza, obróć wkładkę z ostrzami nieostrą stroną do góry i ostrożnie usuń resztki jedzenia szczotką do mycia naczyń.

Funkcja samoczyszczenia



Aby wyczyścić wbudowaną na stałe kratkę, naciśnij przycisk Przycisk „Push” na górze górnej części tnącej. Zintegrowana kratka czyszcząca jest automatycznie przesuwana w dół i usuwa nawet niewielkie resztki jedzenia z kratki. Podczas tego procesu pokrywa powinna być otwarta. Jeśli samooczyszczanie odbywa się w stanie zamkniętym, w ramie nie może znajdować się wkładka z ostrzami.

7 Utylizacja

W przypadku, gdy produkt i/lub akcesoria nie mogą być dłużej używane, należy je zutylizować wraz z odpadami domowymi. Zostaną one zutylizowane przez firmy zajmujące się utylizacją odpadów komunalnych.

Materiał opakowania nadaje się do recyklingu. Opakowanie należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska i oddać do punktu recyklingu.

Obsah

1 Bezpečnostné pokyny a upozornenia	74
1.1 Určené použitie	75
1.2 Bezpečnostné pokyny	75
2 Pred prvým použitím	76
3 Komponenty	77
4 Nicer Dicer smart - vložky nožov a vložka krájača	79
4.1 Zostavenie	79
4.2 Používanie vložiek do nožov	80
4.3 Používanie hobľovacej vložky	82
4.4 Tipy a triky	83
5 Nicer Julietti smart	83
5.1 Komponenty	83
5.2 Montáž/použitie	83
6 Starostlivosť a čistenie	84
7 Likvidácia	85

Venujte čas pozornému prečítaniu tohto návodu na obsluhu.

V záujme vlastnej ochrany a ochrany tretích osôb venujte osobitnú pozornosť kapitole o bezpečnostných pokynoch a upozorneniach uvedeným v tomto dokumente.

Tento návod na použitie si uschovajte na bezpečnom mieste, aby ste doň mohli v budúcnosti náhliadnuť. Výrobok odovzdávajte tretím osobám len spolu s návodom na použitie.

Obrázky v tomto návode na použitie slúžia ako schematické znázornenie správneho používania. V detailoch sa môžu líšiť od originálneho výrobku.

1 Bezpečnostné pokyny a upozornenia

VYSVETLENIE SYMBOLOV



POZOR!

Ak nebudete dodržiavať tieto pokyny, môžete sa zraniť.



POZOR!

Mohlo by dôjsť k materiálnym škodám.

1.1 Určené použitie

- Výrobok je určený na sekanie potravín.
- Výrobok je určený len na použitie v domácnosti. Nie je vhodný na komerčné alebo priemyselné použitie.
- Výrobok nie je vhodný na:
 - sekanie mrazených potravín
 - drvenie kameňov, semien atď.
 - drvenie kostí alebo iných nejedlých zložiek potravín
- Príslušenstvo nie je vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre alebo rúre na pečenie.
- Výrobok nie je určený na používanie osobami, dospelými alebo deťmi, so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom praktických skúseností s domácimi spotrebičmi, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytla dohľad alebo inštrukcie týkajúce sa používania výrobku.
- Výrobok používajte len tak, ako je popísané v návode na použitie. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nesprávne použitie.

1.2 Bezpečnostné pokyny

RIZIKO PORANENIA OSTRÝMI ČEPEĽAMI

- Čepele sú veľmi ostré! Príslušenstvo vždy držte za plastové
- a nikdy sa nedotýkajte nožov rukami alebo inými časťami tela. S výrobkom zaobchádzajte opatrne.
- Nikdy nedovoľte, aby sa ruky, vlasy, voľný odev alebo iné predmety dostali do kontaktu s čepeľou.
- Potraviny krájajte iba stlačením veka. Nikdy sa nepokúšajte pretlačiť potraviny cez vložky nožov prstami.
- Na odstránenie zvyškov jedla z vložiek nožov alebo čepeľí používajte kefku na umývanie riadu alebo podobný nástroj.

SPRÁVNE ZAOBCHÁDZANIE S VÝROBKOM

- Výrobok vždy umiestnite na suchý, čistý, rovný a stabilný povrch.
- Udržujte dostatočnú vzdialenosť od zdrojov tepla (napr. varných dosiek alebo rúr) a otvoreného ohňa, aby ste zabránili poškodeniu výrobku.
- Pred každým použitím skontrolujte, či výrobok nie je poškodený. Nepoužívajte poškodený výrobok alebo poškodené príslušenstvo.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne neautorizované úpravy, opravy alebo zmeny.
- Výrobok používajte len s originálnym príslušenstvom, inak výrobok poškodíte a zvýšite riziko poranenia.
- Upozorňujeme, že vložky nožov nemožno používať na krájanie veľmi tvrdých potravín, ako je mrkva, nelúpaná tekvica a podobne. Pred spracovaním je potrebné odstrániť semenka a kôstky a v prípade potreby potraviny olúpať.

2 Pred prvým použitím

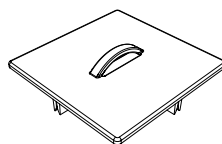
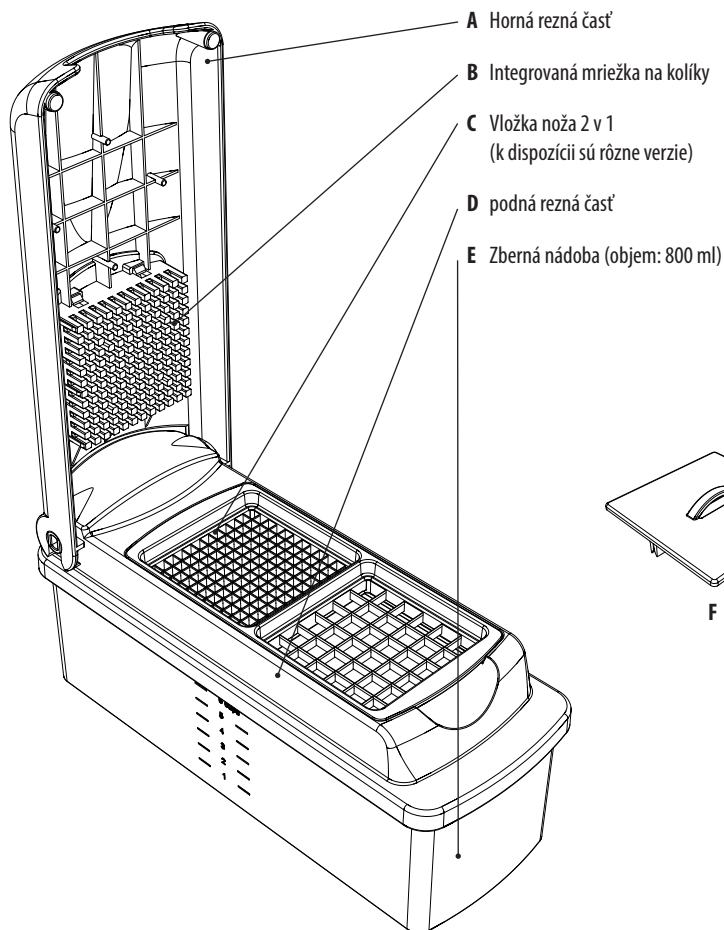


POZOR!

Nebezpečenstvo udusenja plastovou fóliou a vreckami!
Udržujte deti a zvieratá mimo dosahu obalového materiálu.

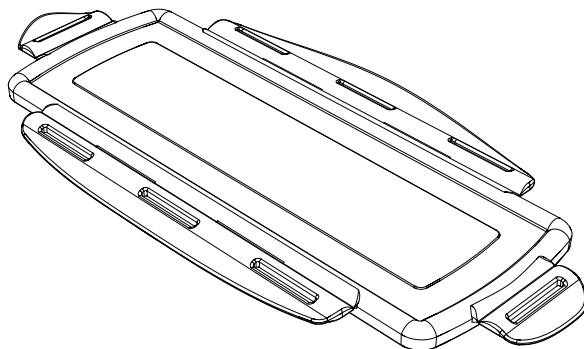
- **Skontrolujte** kompletnosť súpravy a prípadné poškodenie pri preprave. Rozsah dodávky zakúpenej súpravy nájdete na obale alebo na samostatnej vložke. V prípade akýchkoľvek reklamácií sa obráťte na náš zákaznícky servis.
- **Odstráňte** obalový materiál a všetky štítky na výrobku, ktoré sa používajú na ochranu pri preprave alebo na reklamu.
- Pred prvým použitím **vyčistite** všetky časti, aby ste odstránili všetky zvyšky z výroby (pozri tiež: Starostlivosť a čistenie). Tiež: Starostlivosť a čistenie).

3 Komponenty



F Čiastočný kryt pre nožové vložky

G Veko na zachovanie čerstvosti



Vložky nožov	5 x 5/10 x 10 mm 5 x 5/5 x 30 mm 10 x 10 mm / štvrtinu 5 x 30 mm / štvrtinu 15 x 15/10 x 30 mm
Hobľovacia vložka	Hobľovacia vložka Držiak rezného materiálu
Nicer Julietti smart	Rám Špirálová vložka s s nožom Julietti Špirálová vložka hladký nož

Tento návod na použitie obsahuje všetko dostupné príslušenstvo k výrobku. Rozsah dodávky zakúpenej súpravy nájdete na obale alebo na samostatnej vložke. Diely, ktoré nie sú súčasťou vašej súpravy, si samozrejme môžete zakúpiť neskôr.

4 Nicer Dicer smart – vložky do nožov a vložka do krájača

4.1 Zostavenie

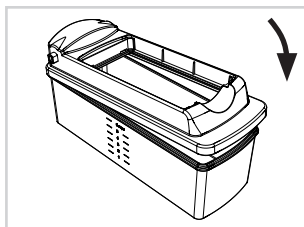


POZOR!

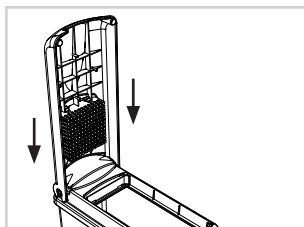
Nebezpečenstvo poranenia pri krájaní!

Čepele sú veľmi ostré. Vždy držte diely za plast a nikdy sa nedotýkajte nožov rukami alebo inými časťami tela.

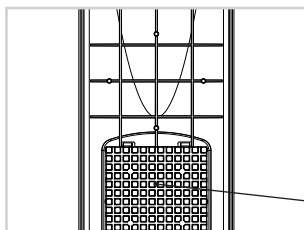
Výrobok uchováajte mimo dosahu detí a zvierat.



Spodnú reznú časť nasadíte na zbernú nádobu a zacvaknete ju na miesto.

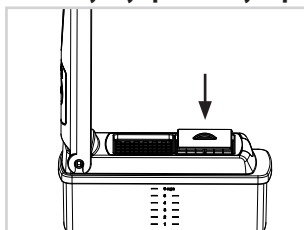


Hornú reznú časť umiestnite v 90° polohe (vertikálne) na spodnú reznú časť do držiakov, ktoré sú k dispozícii na boku.



Integrovaná mriežka na pero s automatickým čistením mriežky (nedá sa odstrániť)

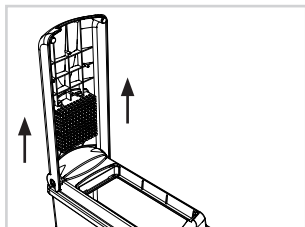
Čiastočný kryt pre vložky čepele



Vonkajšiu reznú plochu možno zakryť čiastočným krytom.

Tým sa chráni čepele a znižuje sa riziko poranenia.

Odstránenie hornej časti noža



Je možné len vo vertikálnej (90°) polohe hornej reznej časti.

Ak chcete odstrániť hornú reznú časť, uveďte ju do vertikálnej polohy a potiahnite smerom nahor, zatiaľ čo druhá ruka drží spodnú reznú časť na mieste.

4.2 Používanie vložiek do nožov

Príprava potravín

- Nebezpečenstvo poranenia pri krájaní.
- Čepele sú veľmi ostré. Časti vždy držte za plast a nikdy sa nožov nedotýkajte rukami alebo inými časťami tela.
- Potraviny krájajte iba stlačením veka. Nikdy sa nepokúšajte pretlačiť potraviny cez vložky nožov prstami.



POZOR!

Nebezpečenstvo poranenia pri krájaní.

Čepele sú veľmi ostré. Časti vždy držte za plast a nikdy sa nožov nedotýkajte rukami alebo inými časťami tela.

Potraviny krájajte iba stlačením veka. Nikdy sa nepokúšajte pretlačiť potraviny cez vložky nožov prstami.



POZOR!

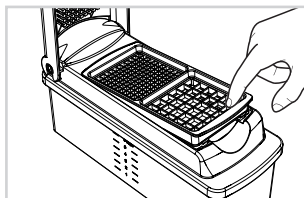
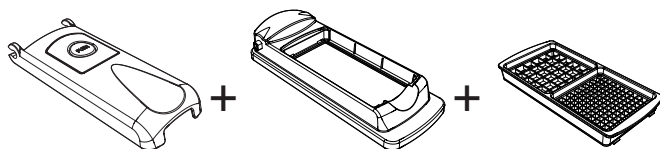
Ak sa horná časť krájača nedá zatvoriť jedným ťahom, NESMIETE ju zatvárať silou - mohlo by dôjsť k poškodeniu výrobku. Ak sa krájaný materiál zachytí na čepeľach

odstráňte ho otočením vložky s čepeľami (na neostrú stranu) a opatrným vytlačením potravín von. Ak chcete odstrániť zvyšky potravín z čepeľí, postupujte rovnakým spôsobom a zvyšky odstráňte pomocou kefy na umývanie riadu.

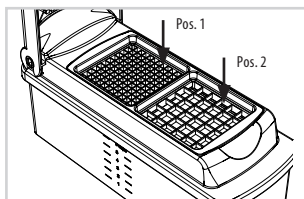
Vložky nožov nepoužívajte na krájanie veľmi tvrdých potravín, ako je mrkva, nelúpaná tekvica a podobne. Pred spracovaním je potrebné odstrániť semienka a kôstky a v prípade potreby potraviny olúpať.

Pred použitím si prečítajte časť „Montáž“. Výrobok používajte len vtedy, ak bol správne zostavený.

Tyčinky/kocky



Vložte požadovanú nožovú vložku. Vložka musí počuteľne zapadnúť. Dávajte pozor, aby ste sa čepele nedotkli rukami.



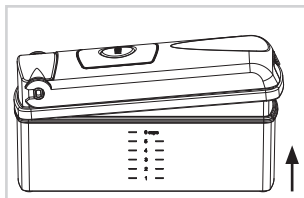
Vložku s čepeľami vždy zasúvajte tak, aby sa požadovaná rezná plocha je v polohe 1.

POZNÁMKA: Pri veľkých kusoch alebo kusoch, ktoré sa majú krájať na okraji, stlačte potraviny hornou časťou noža tak, aby sa už nemohli sklízať. Ak sa potravinu nedá ľahko pritlačiť, NIE JE vhodná na tento spôsob krájania.

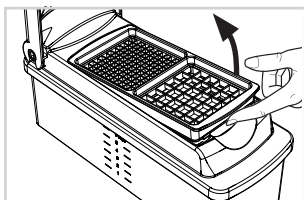


Potraviny, ktoré sa majú nakrájať, položte na vhodnú reznú plochu. Plocha na krájanie.

Hornú časť krájača stlačte oboma rukami naraz. Potraviny sa pretlačia cez nože a automaticky sa zhromaždia v zbernej nádobe.

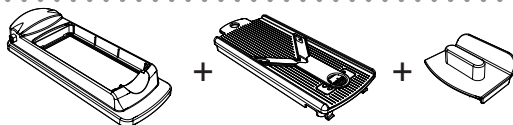


Ak chcete zbernú nádobu vyprázdniť, jednoducho zdvihnite a jednou rukou odstráňte celé veko krájača (hornú a dolnú časť krájača) na zatvorenej strane. Druhou rukou držte zbernú nádobu na mieste.



Ak chcete vybrať vložku noža, otvorte hornú časť krájača a opatrne vyberte vložku noža pomocou zapustených úchytoŧ.

4.3 Používanie hobľovacej vložky



POZOR!

Nebezpečenstvo poranenia pri rezaní

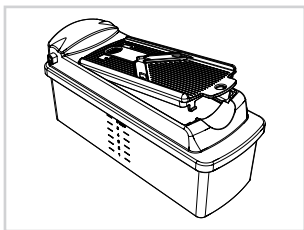
Čepele sú veľmi ostré. Vždy držte diely za plast a nikdy sa nedotýkajte čepelí rukami alebo inými časťami tela.

VŽDY nasadte ochranný kryt čepele na V-čepeľ, keď ju nepoužívate.

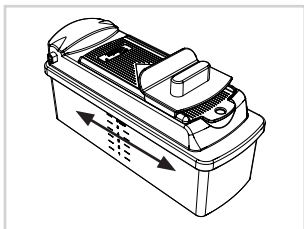


POZOR!

Umiestnite držiak materiálu tak, aby presahoval celú šírku hoblíka a spočíval na boku spočíva na boku hoblíka na spodnej reznej časti, inak môže dôjsť k poškodeniu materiálu.



Vložte hobľovaciu vložku do spodnej reznej časti. Vložka musí počutelne zapadnúť.



Opatrne odstráňte ochranný kryt noža a rýchlo presuňte potraviny cez V-čepeľ. Vždy používajte držiak potravín na ochranu pred porezaním.

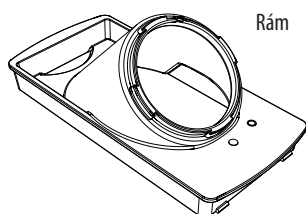
4.4 Tipy a triky

POZNÁMKA: Odkvapkávacia miska nie je vhodná na skladovanie citrusových plodov. Môže to viesť k povrchovým zmenám v nádobe. Nemá to však vplyv na jej funkčnosť.

- Na skladovanie môžete zbernú nádobu uzavrieť praktickým vekom na uchovávanie čerstvosti. Nádoba sa tak môže používať aj na uchovávanie čerstvých potravín.
- Ak chcete potraviny nakrájať na kocky, položte ich na reznú plochu naplocho. Ak chcete napríklad pripraviť zemiakovú polievku, najprv nakrájajte zemiaky na plátky. Ak chcete nakrájať zemiaky na kocky, položte na nôž niekoľko plátkov na seba. To isté môžete urobiť aj s uhorkami, cuketami atď.
- Ak chcete krájať tyčinky, napr. na hranolky, položte zemiaky jeden za druhým na okraj na vložku noža. Hornou časťou noža ich pritlačte tak, aby sa už nemohli sklznúť. Takto môžete nakrájať aj chutné tyčinky z uhoriek, jablák atď. na namáčanie. Ak sa potravina nedá ľahko pritlačiť, NIE JE vhodná na tento spôsob krájania.
- Potraviny položte reznou stranou na požadovanú reznú plochu.
- Jednoduché krájanie správnou technikou: Položte silnú ruku (ľavá ruka ľaváka, pravá ruka praváka) na vonkajšiu stranu hornej časti krájača. Slabšiu ruku umiestnite do stredu hornej časti krájača. Teraz ju jedným švihovým pohybom zatlačte smerom nadol.
- Pred začatím práce ponorte vložky nožov do vody. Navlhčené čepele sa krájajú ľahšie a vyžadujú si menej sily. Počas krájania sa čepele udržiavajú vlhké vďaka vlhkosti krájaných potravín.

5 Nicer Julietti smart

5.1 Komponenty



Rám

Špirálová vložka
s nožom JuliettiŠpirálová vložka
s hladkým ostrím

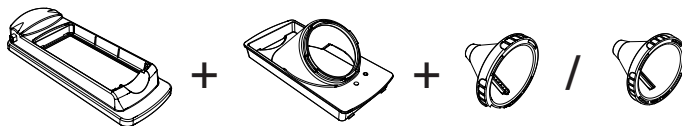
5.2 Montáž/použitie

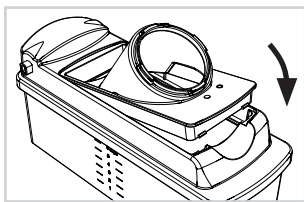


POZOR!

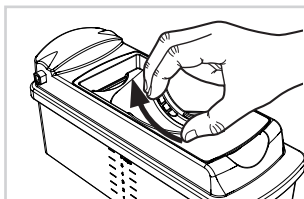
Nebezpečenstvo rezných poranení!

Čepele sú veľmi ostré. Príslušenstvo vždy držte len za plast a nikdy sa nedotýkajte čepele rukami alebo inými časťami tela.

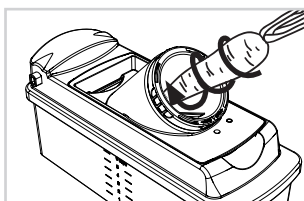




Nasadte spodnú reznú časť na zbernú nádobu a zacvaknite ju na miesto. Potom vložte rám do spodnej reznej časti a zacvaknite ho na miesto.



Vložte požadovanú špirálovú vložku do rámu a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek, kým nezacvakne na miesto. Dbajte na to, aby ostrie po vložení smerovalo nadol k zbernej nádobe (všimnite si aj značky na ráme a špirálovej vložke).



Vložte zeleninu do špirálovej vložky a miernym tlakom otočte v smere hodinových ručičiek.

6 Starostlivosť a čistenie



POZOR!

Nebezpečenstvo porezania ostrými čepeľami!

Nedotýkajte sa nožov rukami. Vložiek sa vždy dotýkajte len za plast.



POZOR!

Výrobok vyčistite ihneď po použití, aby ste zabránili tvorbe baktérií a plesní.

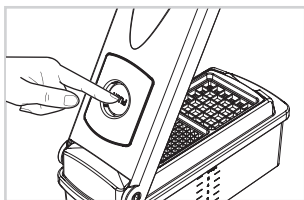
- Pred čistením výrobok rozoberte.
- Nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky ani čistiace podložky.
- Pred uskladnením nechajte všetky diely úplne vyschnúť.
- Všetko príslušenstvo bez nožov môžete umývať v horňom stojane umývačky riadu. Vyberte šetrný alebo štandardný program. Vyhnite sa programom s vyššími teplotami (napr. dezinfekcia, program pre hrnce).
- Všetky časti obsahujúce čepele alebo nože (napr. vložky nožov, krájače) odporúčame čistiť ručne, aby sa dlhodobo zachovala ich kvalita a ostrosť.

POZNÁMKA: Niektoré druhy ovocia alebo zeleniny môžu zmeniť farbu plastových častí (napr. červená repa). Časté čistenie odkvapkávacej misky v umývačke riadu môže ovplyvniť priehľadnosť materiálu. Je to normálne a neškodné a nemá to vplyv na úžitkové vlastnosti.

Čistenie vložiek nožov

Pri čistení dbajte na to, aby ste sa rukami nedotýkali ostrých strán nožov. Ak sa medzi čepele dostanú zvyšky jedla, otočte vložku s čepeľami neostrou stranou smerom nahor a zvyšky jedla opatrne odstráňte kefou na umývanie riadu.

Samočistiaca funkcia



Ak chcete vyčistiť trvalo integrovanú mriežku na kolíky, stlačte tlačidlo Tlačidlo „Push“ na hornej strane hornej reznej časti. Integrovaná čistiaca mriežka sa automaticky zatlačí nadol a odstráni z nej aj malé zvyšky potravín. Počas tohto procesu by malo byť veko otvorené. Ak sa samočistenie vykonáva v zatvorenom stave, v ráme nesmie byť vložený nôž.

7 Likvidácia

V prípade, že výrobok a/alebo príslušenstvo už nie je možné používať, mali by sa zlikvidovať spolu s domovým odpadom. Zlikvidujú ho spoločnosti zaoberajúce sa likvidáciou komunálneho odpadu.

Obalový materiál je možné recyklovať. Obal zlikvidujte ekologickým spôsobom a odovzdajte ho do recyklačného strediska.

