

- DE** Gebrauchsanleitung
ab Seite 2
- GB** Instruction Manual
from page 9
- FR** Mode d'emploi
de la page 16
- NL** Bedieningshandleiding
vanaf pagina 23
- IT** Istruzioni per l'uso
da pag 30
- ES** Instrucciones de uso
a partir de la página 37

Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheitshinweise.....	2
1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	2
1.2 Sicherheitshinweise.....	3
2 Vor dem ersten Gebrauch.....	3
3 Komponenten.....	4
4 Zusammensetzen/Verwendung.....	5
4.1 Tipps und Tricks.....	7
5 Pflege und Reinigung.....	7
6 Entsorgung.....	8

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 Sicherheitshinweise

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 weichen 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 Zusammendrücken des Produktes. 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

- 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



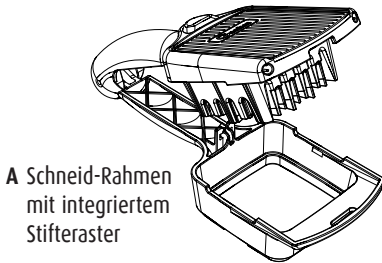
VORSICHT!

Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und -tüten!

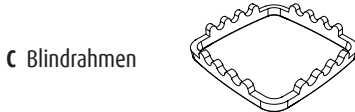
Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

- **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



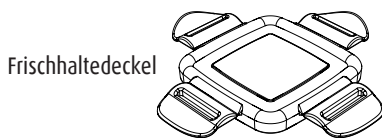
A Schneid-Rahmen mit integriertem Stifteraster



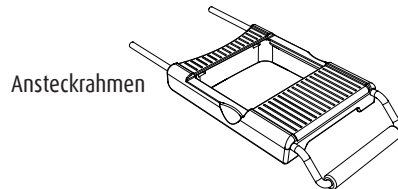
C Blindrahmen



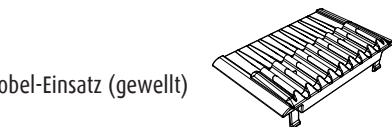
E Messereinsatz für Spalten



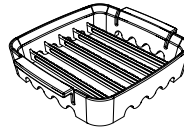
G Frischhaltedeckel



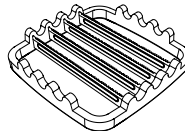
I Ansteckrahmen



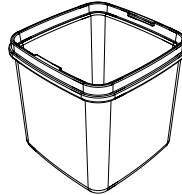
L Hobel-Einsatz (gewellt)



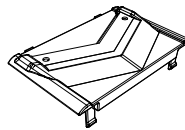
B Oberer Messereinsatz (mit Rast-Nasen)



D Unterer Messereinsatz



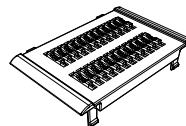
F Auffangbehälter (Fassungsvermögen: 320 ml)



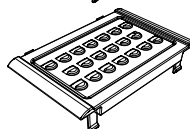
H V-Hobel-Einsatz



J Schneidguthalter (für die Verwendung mit dem V-Hobel-Einsatz)



K Reib-Einsatz (Julienne)



M Reib-Einsatz (grob)

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

4 Zusammensetzen/Verwendung



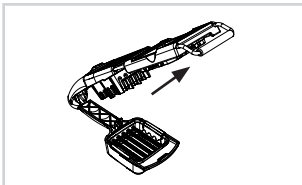
VORSICHT!

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.

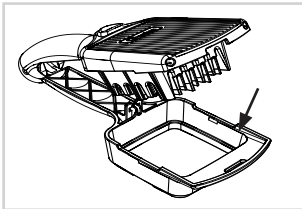
Schneiden Sie die Lebensmittel nur durch Zusammendrücken des Produktes. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Lebensmittel mit den Fingern durch die Messereinsätze zu drücken.

Achten Sie darauf, den Nicer Dicer Quick Professional zu verschließen, bevor Sie das Produkt verstauen. Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.

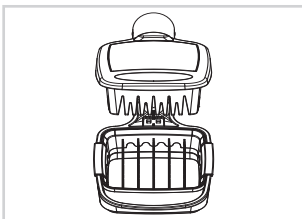
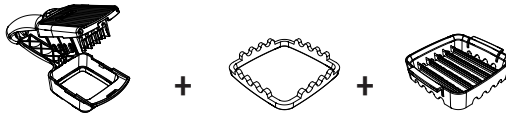


Verwendung des Schneid-Rahmens

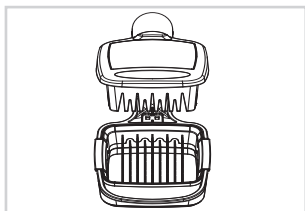
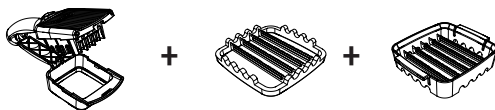
Vor der Nutzung des Schneid-Rahmens muss ggf. der Ansteckrahmen entfernt werden. Dazu die Verriegelung nach vorn schieben, den Schneid-Rahmen öffnen und den Ansteckrahmen herausziehen.



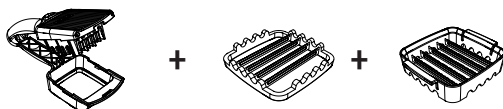
Sie können nun die verschiedenen Messer und gegebenenfalls den Blindrahmen einsetzen.



Für dicke Scheiben den Blindrahmen (zuerst einsetzen) und den oberen Messereinsatz einsetzen. Bitte beachten Sie, dass der obere Messereinsatz nur in einer Richtung aufsetzbar ist.



Für dünne Scheiben den unteren Messereinsatz und den oberen Messereinsatz in Längsrichtung zum Griff einsetzen.

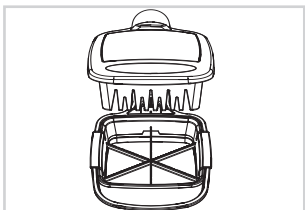


Für Würfel oder Stifte den unteren Messereinsatz in Querrichtung und den oberen Messereinsatz in Längsrichtung zum Griff einsetzen (so dass ein gitterförmiges Muster entsteht).



ACHTUNG!

Die Kombination für Würfel / Stifte ist nicht zum Schneiden von Gemüse mit stabiler Schale (bspw. Aubergine, Kartoffel, Paprika) geeignet.



Für Spalten den Messereinsatz für Spalten verwenden. Diesen Einsatz nur alleine verwenden. Er ist nicht zur Verwendung mit anderen Einsätzen vorgesehen.

HINWEIS: Um Spalten aus Zitrusfrüchten zu schneiden, entfernen Sie vorher unbedingt die harten Stielansätze auf beiden Seiten, sonst besteht die Gefahr, dass Sie das Produkt beschädigen.



Zum Schneiden einfach die beiden Griffhälften zusammendrücken. Wenn sich ein Lebensmittel nicht leicht schneiden lässt, ist es NICHT zum Schneiden mit dem Nicer Dicer Quick Professional geeignet.



Nach der Benutzung bzw. vor dem Verstauen den Nicer Dicer Quick Professional zuklappen und die Verriegelung nach hinten schieben.

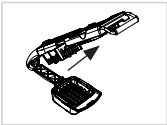


Verwendung des Ansteckrahmens

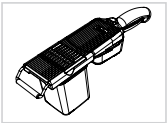
Zur Verwendung des Ansteckrahmens den Schneid-Rahmen öffnen und die beiden Metallstäbe in die dafür vorgesehenen Öffnungen schieben. Dann den Schneid-Rahmen schließen, dabei wird der Ansteckrahmen mit der kleinen Nase im Unterteil des Rahmens fixiert.



Den gewünschten Hobel-Einsatz auswählen und in die vorgesehene Aussparung einsetzen. Bei Verwendung des V-Hobel-Einsatzes immer den Schneidguthalter verwenden, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Der Schneidguthalter ist nicht zur Verwendung mit den anderen Hobel-Einsätzen gedacht.



Zum Entfernen muss erst der Schneid-Rahmen geöffnet werden, dann kann der Ansteckrahmen abgenommen werden. Der Hobel kann sowohl als Freihandhobel als auch in Verbindung mit dem Auffangbehälter verwendet werden.



Auffangbehälter

Der Auffangbehälter kann bei Bedarf unten am Schneid-Rahmen oder unter dem Ansteckrahmen eingerastet werden. Beim Anbringen des Auffangbehälters darauf achten, dass der Behälter hörbar einrastet.

4.1 Tipps und Tricks

- Zur Aufbewahrung können Sie den Auffangbehälter mit dem praktischen Frischhaltedeckel verschließen.
- Legen Sie das Lebensmittel mit der angeschnittenen Seite auf die gewünschte Schneidfläche.
- 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 Pflege und Reinigung

! VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen durch scharfe Klingen!

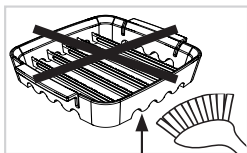
Berühren Sie die Klingen nicht mit den Händen. Fassen Sie die Einsätze immer nur am Kunststoff an.

! ACHTUNG!

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

- Das Produkt vor dem Reinigen auseinandernehmen. Nehmen Sie alle Einsätze und den Auffangbehälter aus dem Nicer Dicer Quick Professional.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen.
- Alle Zubehörteile 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 per Hand zu reinigen, um die Qualität und Schärfe langfristig zu erhalten.

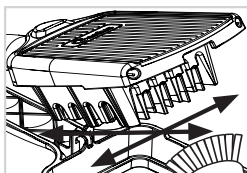
HINWEIS: Einige Gemüse- oder Obstsorten können die Kunststoffteile verfärben (z.B. Rote Bete). Häufiges Reinigen des Auffangbehälters in der Spülmaschine kann die Transparenz des Materials beeinträchtigen. Das ist normal und unbedenklich und stellt keine Einschränkung der Gebrauchseigenschaften dar.



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 scharfen Seite nach unten drehen und mit der Spülbürste die Lebensmittelreste vorsichtig entfernen.



Reinigen des Stifterasters

Integriertes Stifteraster gründlich mit einer Spülbürste reinigen. Dabei die Bürste gezielt durch die Längs-Quer- und Diagonal-Vertiefungen führen.

6 Entsorgung

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

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

Genius Kundenservice

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

Alternativ können Sie sich auch telefonisch an den Kundenservice wenden:

+49 (0) 6431 9 21 96 00



Content

1 Safety Instructions.....	9
1.1 Proper use.....	9
1.2 Safety instructions	10
2 Before first use.....	10
3 Product components.....	11
4 Assembly/Using.....	12
4.1 Tips and tricks.....	14
5 Care and cleaning.....	14
6 Disposal.....	15

Please take the time to read through these instructions for use 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 these instructions for use for future reference. Always be sure to include the instructions for use 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

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 soft 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 the food by pressing the product together. 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

- 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!

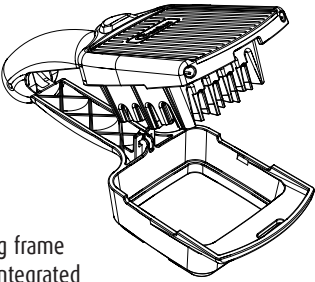
Risk of suffocation from plastic sheeting and bags!

Keep children and animals away from packaging material.

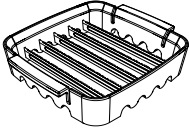
- **Check** the set to ensure that it is complete and no damage has occurred in transit. Details of what is supplied with the set that you purchased can be found on the packaging or the separate insert sheet.
- **Remove** the packaging material and any stickers attached to the product for protection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

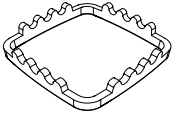
3 Product components

- A** Cutting frame with integrated pin block

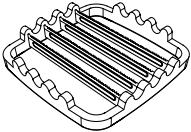


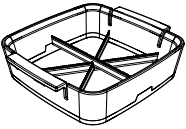
B Top blade insert (with dent)


- C** Blind frame

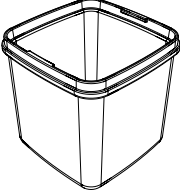


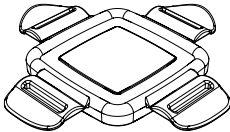
D Bottom blade insert


- E** Blade insert for wedges

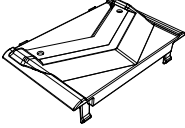


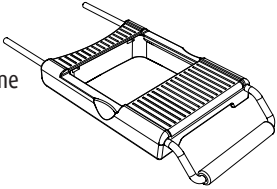
F Collecting container (capacity: 320 ml)


- G** Fresh keeping lid

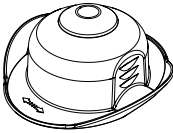


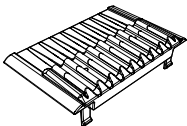
H V-Cutter insert


- I** Clip-on frame

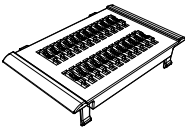


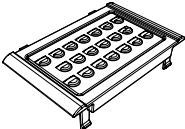
J Food holder (for use with the V-cutter insert)


- L** Slicer insert (wavy)



K Grating insert (Julienne)


- M** Grating insert (coarse)



This instruction manual covers all the accessories available for the 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 Assembly/Using



CAUTION!

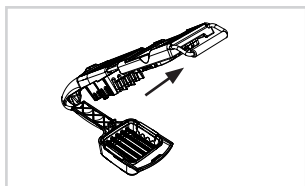
Risk of cutting injuries!

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 the food by pressing the product together. Do not use your fingers to push food through the blade inserts under any circumstances.

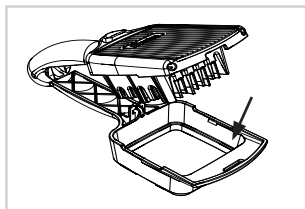
Ensure that the Nicer Dicer Quick Professional is closed before you put it away.

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

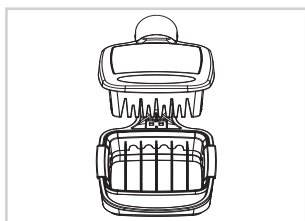
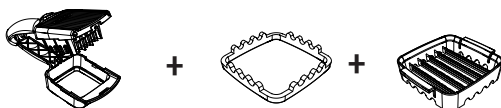


Using the cutting frame

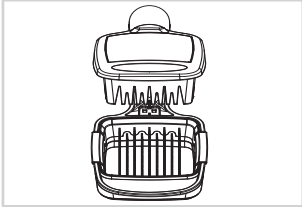
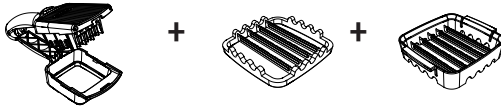
Before using the cutting frame, it may be necessary to remove the clip-on frame. To do this, push the locking device forward, open the cutting frame and pull out the clip-on frame.



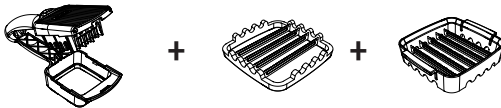
Now you can insert the various blade inserts or the blind frame.



To cut thick slices first insert the blind frame and then the top blade insert. Please note that the top blade insert can only be placed on top in one direction.



To cut thin slices insert the bottom and top blade inserts lengthwise to the handle.



To make cubes or sticks, insert the bottom blade insert crosswise and the top blade insert lengthwise to the handle (to create a mesh pattern).



CAUTION!

The combination for cubes/sticks is not suitable for cutting vegetables with a firmer peel (such as aubergines, potatoes or bell peppers).



Use the blade insert for wedges to cut wedges. Always use this blade insert on its own. Never use it with other inserts.

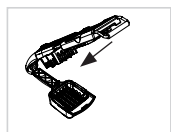
NOTE: To cut wedges from citrus fruits, you must first remove the hard stem base on both sides, to avoid damaging the product.



Press both halves of the handle together to cut. If you find something hard to cut, it is NOT suitable for cutting with the Nicer Dicer Quick Professional.



After use and before you put the Nicer Dicer Quick Professional away, ensure that the two sides of the handle are closed and the locking mechanism is pushed back.

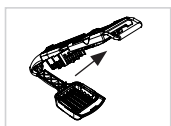


Using the clip-on frame

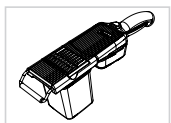
To use the clip-on frame, open the cutting frame and push the two metal rods into the openings provided. Then close the cutting frame, thereby fixing the clip-on frame with the small nose in the lower part of the frame.



Select the desired slicer attachment and insert it into the provided recess. When using the V-cutter insert, always use the food holder to avoid cutting yourself. The food holder should not be used with other cutting inserts.



To remove, the cutting frame must first be opened, then the clip-on frame can be removed. The slicer can be used both as a freehand slicer and in combination with the container base.



Collecting container

If required, the container base can be placed below the cutting frame or locked in place below the clip-on frame.

4.1 Tips and tricks

- For storage, you can seal the collecting container with the practical fresh-keeping lid.
- Place the food with the cut side on the desired cutting surface.
- 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 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.

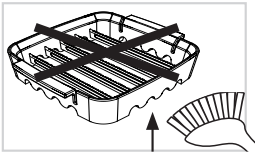


ATTENTION!

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

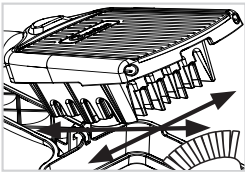
- Dismantle the product before cleaning. Remove all inserts and the collecting container from the Nicer Dicer Quick Professional.
- Do not use sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads.
- Allow all parts to dry thoroughly before putting them away.
- All parts without blades can be cleaned in 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 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 is caught between the blades, twist the blade insert to face upwards with the blunt side and carefully remove the food residue using a dishwashing brush.



Cleaning the pin block

Clean the integrated pin block thoroughly with a dish brush. Make sure you brush carefully through the vertical, horizontal and diagonal recesses.

6 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 Instructions de sécurité.....	16
1.1 Utilisation normale	16
1.2 Instructions de sécurité.....	17
2 Avant la première utilisation.....	17
3 Composants du produit	18
4 Assemblage / Utilisation.....	19
4.1 Conseils et astuces.....	21
5 Entretien et nettoyage	21
6 Élimination.....	22

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 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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 exclusivement conçu pour 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-ondes ou au four.
- Le produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (adultes et enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou qui manquent d'expérience avec les appareils électroménagers, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si on leur a donné des instructions

claires sur le fonctionnement du produit.

- Utilisez le produit uniquement comme décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non-conforme.

1.2 Instructions 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 seulement en pressant le produit. 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

- 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

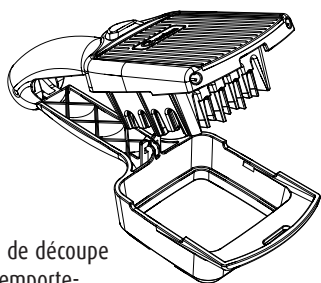


ATTENTION !

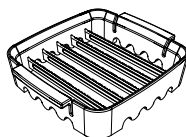
Risque d'étouffement avec les films et sacs plastiques ! Conservez toujours les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants et des animaux.

- **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).

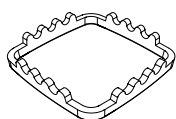
3 Composants du produit



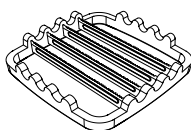
A Cadre de découpe avec emporte-pièce intégré



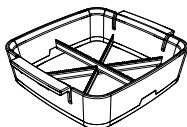
B Grille de découpe supérieure (avec taquets d'arrêt)



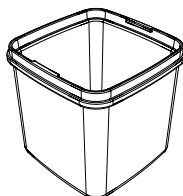
C Cadres vide



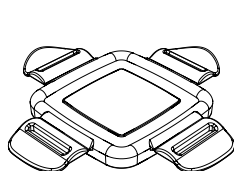
D Grille de découpe inférieure



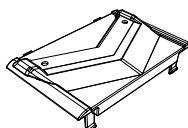
E Grille de découpe pour quartiers



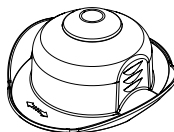
F Réceptable (capacité: 320 ml)



G Couverture fraîcheur

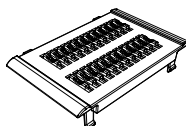
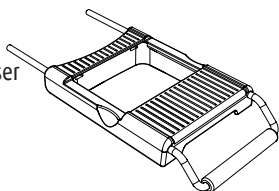


H V-Robot



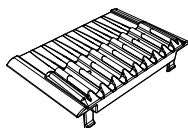
J Poussoir (à utiliser avec la râpe avec lame en V)

I Cadre à clipser

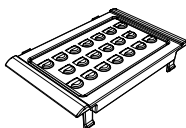


K Râpe (Julienne)

L Râpe (ondulé)



M Râpe (gros)



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 Assemblage / Utilisation



ATTENTION !

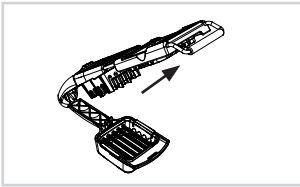
Risque de coupures !

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 seulement en pressant le produit. N'essayez jamais d'appuyer avec vos doigts sur les aliments dans les grilles de découpe.

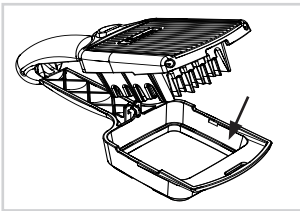
Veiller à fermer le Nicer Dicer Quick Professional avant de le ranger.

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

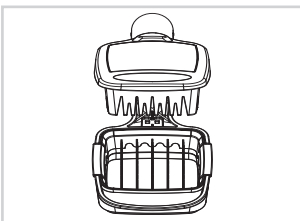
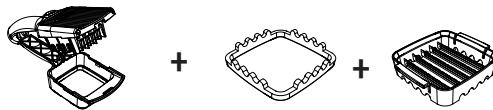


Utilisation du cadre de découpe

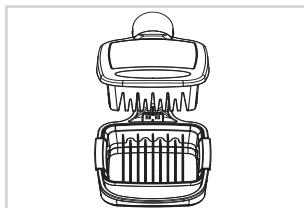
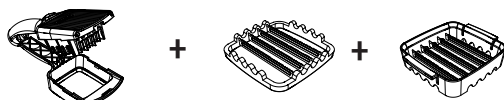
Avant d'utiliser le cadre de découpe, le cadre à clipser peut devoir être supprimé. Pour ce faire, il faut pousser le dispositif de verrouillage vers l'avant, ouvrir le cadre de découpe et retirer le cadre à clipser.



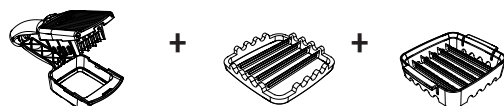
Vous pouvez maintenant placer les différentes grilles de découpe ou bien le cas échéant le cadre vide.



Pour les tranches épaisses placez (en premier) le cadre vide et ensuite la grille de découpe supérieure. Attention, la grille de découpe supérieure ne peut être placée que dans une seule direction.



Pour les tranches fines montez les grilles de découpe inférieure et supérieure dans le sens de la longueur de la poignée.

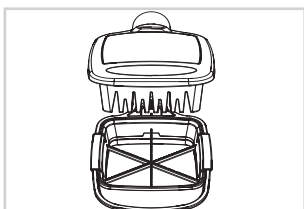


Pour les cubes ou les bâtonnets placez la grille de découpe inférieure dans le sens transversal de la poignée et la grille de découpe supérieure dans le sens longitudinal (de façon à obtenir une grille).



ATTENTION !

La combinaison pour dés / bâtonnets ne convient pas pour couper les légumes à peau rigide (par ex. aubergine, pomme de terre, poivron).



Pour couper en quartiers utilisez la grille de découpe pour quartiers. Utilisez cette grille de découpe seule. Elle n'est pas prévue pour être utilisée ensemble avec d'autres grilles.

REMARQUE : Pour découper les quartiers, vous devez impérativement retirer au préalable les pédoncules durs des deux côtés, sinon vous risquez d'endommager le produit.



Pour couper serrez simplement les deux poignées ensemble. Si un produit alimentaire ne se laisse pas couper facilement, il n'est pas adapté pour être découpé avec le Nicer Dicer Quick Professional.



Après son utilisation ou avant de le ranger, refermez le Nicer Dicer Quick Professional et poussez le verrouillage vers l'arrière.



Utilisation du cadre à clipser

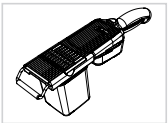
Pour utiliser le cadre à clipser, ouvrez le cadre de découpe et poussez les deux tiges métalliques dans les ouvertures prévues à cet effet. Ensuite, fermez le cadre de découpe, en fixant le cadre à clipser avec le petit nez dans la partie inférieure du cadre.



Sélectionnez le rabot souhaité et insérez-le dans l'évidement prévu à cet effet. Lorsque vous vous servez de la râpe avec lame en V, utilisez toujours le poussoir pour éviter les coupures. Le poussoir n'est pas fait pour être utilisé avec les autres râpes.



Pour l'enlever, il faut d'abord ouvrir le cadre de découpe, puis retirer le cadre à clipser. Le rabot peut être utilisé à la fois comme rabot à main levée et en combinaison avec le réceptacle.



Réceptacle

Si nécessaire, le réceptacle peut être encliqueté au bas du cadre de découpe ou sous le cadre à clipser.

4.1 Conseils et astuces

- Pour la conservation, vous pouvez fermer le réceptacle avec le couvercle fraîcheur pratique.
- Placez l'aliment avec la partie à couper sur la surface de découpe souhaitée.
- 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 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.

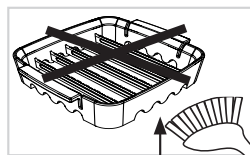


ATTENTION !

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

- Démontez le produit avant de le nettoyer. Retirez tous les inserts et le réceptacle du Nicer Dicer Quick Professional.
- N'utilisez pas de produit nettoyant agressif ou corrosif ni d'éponge rugueuse.
- Laissez sécher toutes les pièces avant de les ranger.
- 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).
- Nous vous recommandons de nettoyer toutes les pièces, lames ou couteaux contenus à la main afin d'assurer leur qualité et leur précision durablement.

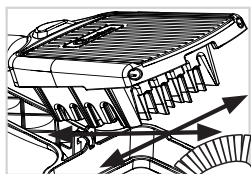
REMARQUE : Certains types de fruits et de légumes peuvent colorer les pièces en plastique (p. ex. la betterave). Un nettoyage fréquent du réceptacle au lave-vaisselle peut affecter la transparence du matériau. Ceci est normal et sans danger, et n'altère pas les performances du produit.



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.



Nettoyage de l'emporte-pièce

Nettoyez soigneusement l'emporte-pièce avec une brosse à vaisselle. Pour cela brossez bien les rainures dans le sens de la longueur en travers et en diagonale.

6 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 Veiligheidsaanwijzingen	23
1.1 Beoogd gebruik	23
1.2 Veiligheidsaanwijzingen	24
2 Voor het eerste gebruik	24
3 Productonderdelen	25
4 In elkaar zetten/Gebruik.....	26
4.1 Tips en trucs	28
5 Onderhoud en reiniging	28
6 Afvoeren.....	29

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 VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

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 gebruik in het huishouden. 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 hete-luchtoven.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (volwassenen en kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of door personen zonder praktische ervaring met het gebruik van huishoudelijke apparaten, tenzij zij onder

toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en duidelijke instructies geeft voor het gebruik van het apparaat.

- Gebruik het product uitsluitend zoals beschreven in de bedieningshandleiding. Ieder ander gebruik geldt als oneigenlijk gebruik.

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

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.
- Snijd levensmiddelen door het product alleen maar samen te drukken. Probeer in geen geval levensmiddelen met uw vingers door de scherpe inzetstukken te drukken.
- Gebruik een afwasborstel of een ander hulpmiddel om levensmiddelenresten uit de hulpstukken of tussen de messen te verwijderen.

JUISTE ONGANG MET HET PRODUCT

- 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

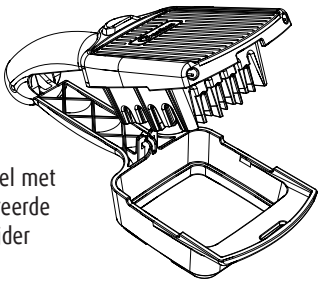
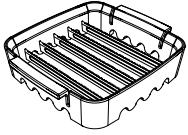
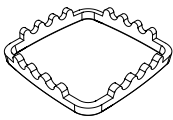
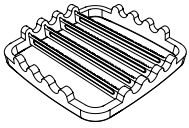
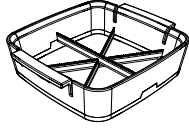
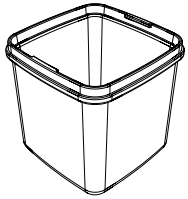
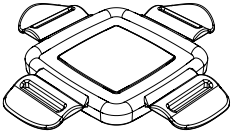
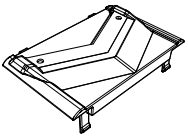
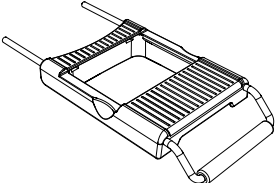
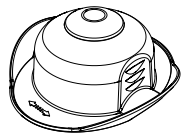
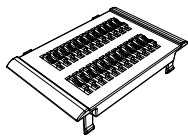
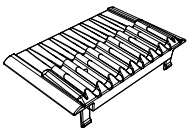
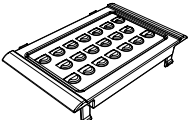


LET OP!

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

- A** Snijdeksel met geïntegreerde fritessnijder
- 
- B** Bovenste mesinzetstuk (met clips)
- 
- C** Blinde rand
- 
- D** Onderste mesinzetstuk
- 
- E** Mesinzetstuk voor partjes
- 
- F** Opvangbak (inhoud: 320 ml)
- 
- G** Vershoudeksel
- 
- H** V-Mesinzetstuk en plaats
- 
- I** Opzetstuk
- 
- J** Snijgoedhouder (voor gebruik met het V-snijmes-inzetstuk)
- 
- K** Raspinzetstuk (julienne)
- 
- L** Schaafinzetstuk (golvend)
- 
- M** Raspinzetstuk (grof)
- 

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 In elkaar zetten/Gebruik



LET OP!

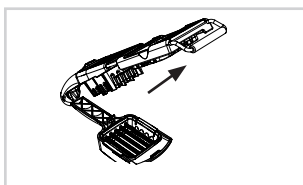
Kans op snijwonden!

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.

Snijd levensmiddelen door het product alleen maar samen te drukken. Probeer in geen geval levensmiddelen met uw vingers door de scherpe inzetstukken te drukken.

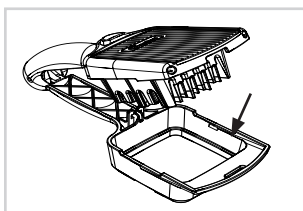
Denk eraan om de Nicer Dicer Quick Professional te sluiten voordat u het product opbergt.

Bewaar dit product buiten bereik van kinderen en dieren.

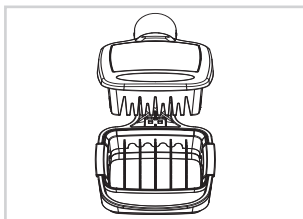
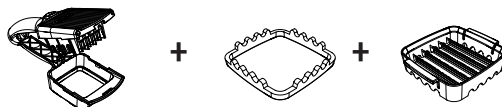


Gebruik van het snijdeksel

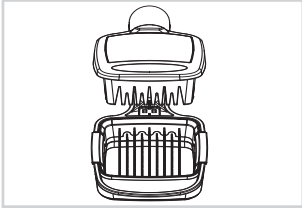
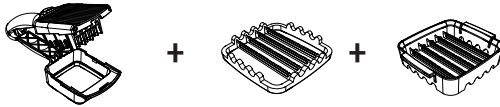
Voor gebruik van het snijdeksel het opzetstuk eventueel verwijderen. Daarvoor de vergrendeling naar voren schuiven, het snijdeksel openen en het opzetstuk eruit trekken.



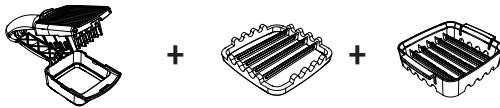
U kunt nu de verschillende mesjes en indien nodig de blinde rand erin zetten.



Zet voor dikke plakken de blinde rand (zet die er het eerst in) en het bovenste mesinzetstuk erin. Houd er rekening mee dat het bovenste mesinzetstuk er slechts in een richting opgezet kan worden.



Zet voor dunne plakken het onderste mesinzetstuk en het bovenste mesinzetstuk er in lengterichting van de handgreep in.



Zet voor blokjes of staafjes het onderste mesinzetstuk in dwarsrichting en het bovenste mesinzetstuk in lengterichting van de handgreep erin (zodat een roostervormig patroon ontstaat).



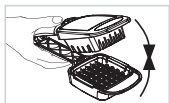
LET OP!

De combinatie voor dobbelstenen/stiften is niet geschikt voor het snijden van groenten met een stevige schil (bv. aubergine, aardappel, paprika).



Gebruik voor partjes het mesinzetstuk voor partjes. Dit inzetstuk mag slechts alleen gebruikt worden. Het is niet bestemd voor gebruik met andere inzetstukken.

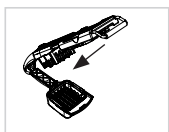
AANWIJZING: Verwijder als u partjes uit citrusvruchten wilt snijden van tevoren altijd de harde steelaanzetten aan beide kanten; anders bestaat het gevaar dat het product beschadigd raakt.



Om te snijden hoeven de beide greepdelen alleen maar samengedrukt te worden. Als een levensmiddel zich niet gemakkelijk laat snijden, is het NIET geschikt om met de Nicer Dicer Quick Professional te snijden.

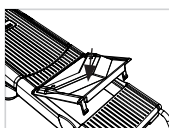


Klap na gebruik of vóór het opbergen de Nicer Dicer Quick Professional dicht en schuif de vergrendeling naar achter.

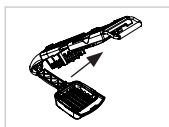


Gebruik van het opzetstuk

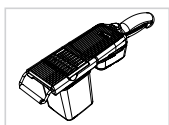
Om het opzetstuk te gebruiken opent u het snijdeksel en schuift u beide metalen staafjes in de daarvoor bestemde openingen. Vervolgens sluit u het snijdeksel, daarbij wordt het opzetstuk met de puntjes in het onderste deel van het deksel gefixeerd.



Kies het gewenste mesinzetstuk en plaats het in de daarvoor bestemde uitsparing. Bij gebruik van het V-snijmes-inzetstuk moet altijd de snijgoedhouder worden gebruikt om snijwonden te voorkomen. De snijgoedhouder is niet bedoeld voor gebruik met andere V-snijmes-inzetstukken.



Om het te verwijderen eerst het snijdeksel openen, vervolgens kunt het opzetstuk eraf halen. Het mesinzetstuk kan zowel als los mes of in combinatie met de opvangbak worden gebruikt.



Opvangbak

De opvangbak kan indien gewenst onder het snijdeksel of onder het opzetstuk worden vastgeklit.

4.1 Tips en trucs

- Het snijgoed kunt u in de opvangbak bewaren als u deze afsluit met het praktische vershouddeksel.
- Leg het levensmiddel met de aangesneden kant op het gewenste snijvlak.
- 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 Onderhoud en reiniging



LET OP!

Kans op snijwonden door de scherpe messen!

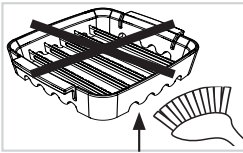
Raak de mesjes niet met uw handen aan. Pak de accessoires uitsluitend vast aan het kunststof gedeelte.

! LET OP!

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

- Haal het product uit elkaar voordat u het reinigt. Neem alle inzetstukken en de opvangbak uit de Nicer Dicer Quick Professional.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen of -pads.
- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u deze opbergt.
- 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).
- We raden aan om alle onderdelen met de hand te reinigen om de kwaliteit en de scherpte zo lang mogelijk te behouden.

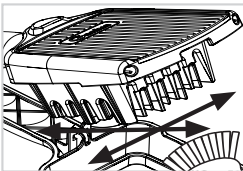
AANWIJZING: De kunststof onderdelen kunnen door sommige groente- en fruitsoorten verkleuren (bijv. rode biet). Vaak reinigen in de vaatwasmachine kan de transparante eigenschappen van het materiaal aantasten. Dit is normaal en vormt geen enkel probleem voor verder gebruik.



Reinigen van de mesinzetstukken

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

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



De fritessnijder schoonmaken

Maak de geïntegreerde fritessnijder met een afwasborstel schoon. Ga met de borstel zorgvuldig door de lang-dwars- en diagonale groeven.

6 Afvoeren

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

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

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

Indice

1 Istruzioni di sicurezza	30
1.1 Uso previsto	30
1.2 Istruzioni di sicurezza.....	31
2 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.....	31
3 Componenti del prodotto	32
4 Assemblaggio/Utilizzo	33
4.1 Trucchi e suggerimenti.....	35
5 Cura e pulizia.....	35
6 Smaltimento	36

Si prega di leggere accuratamente le presenti istruzioni per l'uso.

Ai fini della sicurezza propria e di terzi, prestare attenzione in particolare al capitolo relativo alle indicazioni di sicurezza e alle avvertenze contenute nel documento.

Conservare queste Istruzioni per l'uso per successive consultazioni. Cedere a terzi il prodotto sempre e solo insieme alle presenti istruzioni per l'uso.

Le immagini presenti in queste istruzioni per l'uso sono concepite per la rappresentazione schematica di un utilizzo corretto. Possono differire nei dettagli dal prodotto originale.

1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Significato dei simboli utilizzati



ATTENZIONE!

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



AVVISO!

Possono verificarsi danni materiali.

1.1 Uso previsto

- Impiegare il prodotto solo per tagliare alimenti.
- Impiegare il prodotto solo per usi domestici. Non è adatto all'utilizzo commerciale o industriale.
- Il prodotto non è adatto per:
 - Sminuzzare generi alimentari congelati
 - Sminuzzare noccioli, semi, ecc.
 - Sminuzzare ossi o altri componenti di generi alimentari non commestibili
- Gli accessori non sono adatti per l'utilizzo nel microonde o nel forno.
- Il prodotto non è destinato all'uso da parte di persone, adulti o bambini, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con insufficiente esperienza pratica con attrezzi da cucina, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o che non abbiano ricevuto da essa istruzioni inequivocabili su

come utilizzare il prodotto.

- Utilizzare il prodotto esclusivamente come descritto nelle istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è considerato uso improprio.

1.2 Istruzioni di sicurezza

PERICOLO DI LESIONE CON LAME AFFILATE

- Le lame sono molto taglienti! Afferrare sempre la parte in plastica degli accessori e non toccare mai in nessun caso le lame con le mani o con altre parti del corpo. Usare il prodotto con prudenza.
- Assicurarsi che le lame non entrino mai in contatto con mani, capelli, abiti larghi o altri oggetti.
- Per tagliare gli alimenti basta chiudere il prodotto premendo. Non provare in nessun caso a fare pressione con le dita sull'alimento utilizzando il coltello.
- Utilizzare una spazzola o un attrezzo simile per rimuovere i residui di alimenti dal coltello o dalle lame.

UTILIZZO CORRETTO DEL PRODOTTO

- Mantenere una distanza sufficiente dalle fonti di calore (ad es. piastre elettriche o forni) e da fiamme libere per evitare di danneggiare il prodotto.
- Controllare eventuali danni sul prodotto prima di ogni utilizzo. Non utilizzare prodotti o accessori danneggiati.
- Non apportare trasformazioni, riparazioni o modifiche di propria iniziativa al prodotto.
- Per evitare di danneggiare il prodotto e aumentare i rischi di lesioni, utilizzarlo solo con gli accessori originali.
- Fare attenzione a non tagliare con gli inserti lama gli alimenti troppo duri come carote, zucche non sbucciate o simili. Occorre rimuovere semi e noccioli prima della lavorazione e sbucciare l'alimento se necessario.

2 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta



ATTENZIONE!

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

- **Controllare** che il set sia completo e che non abbia subito danni durante il trasporto. La dotazione del set che avete acquistato è indicata sulla confezione o sull'inserto allegato separato.
- **Rimuovere** il materiale da imballaggio ed eventualmente le etichette applicate sul prodotto come protezione durante il trasporto o a scopo pubblicitario.
- **Pulire** tutte le parti prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, per rimuovere eventuali residui di produzione (vedi anche: Cura e pulizia).

3 Componenti del prodotto

- A** Telaio di taglio con griglia a punte
- B** Inserto lama superiore (con griglia)
- C** Telaio cieco
- D** Inserto lama inferiore
- E** Inserto lama per spicchi
- F** Recipiente (capacità: 320 ml)
- G** Coperchio salvafreschezza
- H** V-Inserto piolla
- I** Telaio a clip
- J** Proteggi dita (per l'impiego con l'inserto mandolina)
- K** Inserto grattugia (Julienne)
- L** Inserto per affettare (ondulato)
- M** Inserto grattugia (grosso)

Nelle presenti istruzioni per l'uso vengono considerati tutti gli accessori disponibili del prodotto. La dotazione del set che avete acquistato è indicata sulla confezione o sull'inserto allegato separato. È ovviamente possibile acquistare in un secondo momento le parti non contenute nel set.

4 Assemblaggio/Utilizzo



ATTENZIONE!

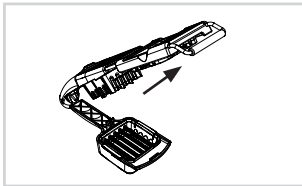
Pericolo di lesioni da taglio!

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

Per tagliare gli alimenti basta chiudere il prodotto premendo. Non provare in nessun caso a fare pressione con le dita sull'alimento utilizzando il coltello.

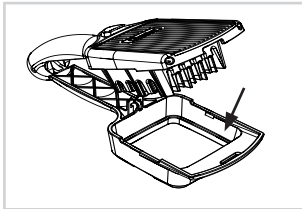
Assicuratevi di avere chiuso Nicer Dicer Quick Professional prima di metterlo via.

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

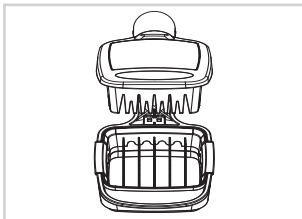
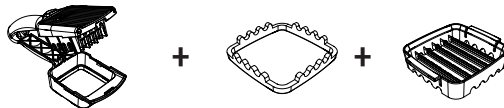


Utilizzo del telaio di taglio

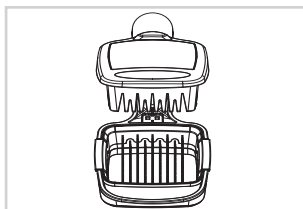
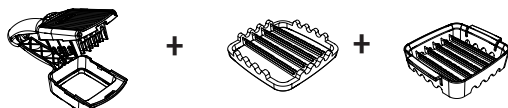
Prima di utilizzare il telaio da taglio, il telaio a clip deve essere rimosso. Per fare questo, spingere in avanti il dispositivo di bloccaggio, aprire il telaio di taglio ed estrarre il telaio a clip.



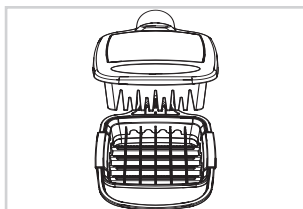
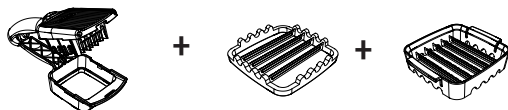
Ora è possibile inserire le lame che si intende usare ed eventualmente anche il telaio cieco.



Per ottenere fette grosse, inserire (prima) il telaio cieco e poi l'inserto lama superiore. Attenzione: l'inserto lama superiore può essere inserito solo in una direzione.



Per ottenere fette sottili, inserire l'inserto lama inferiore e quindi l'inserto lama superiore in direzione longitudinale rispetto al manico.

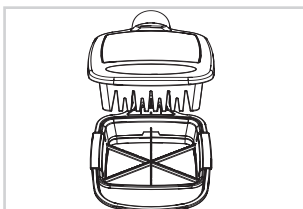


Per ottenere dadi o bastoncini, inserire l'inserto lama inferiore in direzione trasversale e l'inserto lama superiore in direzione longitudinale rispetto al manico (in modo tale da formare una griglia).



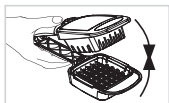
ATTENZIONE!

La combinazione per cubetti/bastoncini non è adatta per tagliare verdure con una buccia robusta (p.e. melanzane, patate, peperoni)



Per ottenere spicchi, utilizzare l'apposito l'inserto lama per spicchi. Questo inserto si utilizza da solo e non insieme ad un altro inserto.

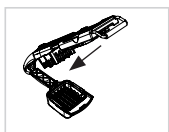
NOTA: per tagliare gli spicchi, assicurarsi di rimuovere prima i gambi duri su entrambi i lati, altrimenti si rischia di danneggiare il prodotto.



Per tagliare basta premere insieme le due parti. Se un alimento non si taglia facilmente, vuol dire che NON è adatto ad essere tagliato con Nicer Dicer Quick Professional.



Dopo l'uso e prima di mettere via Nicer Dicer Quick Professional, chiuderlo e far scorrere il blocco all'indietro.

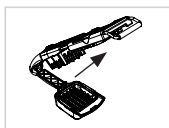


Utilizzo del telaio a clip

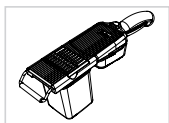
Per utilizzare il telaio a clip, aprire il telaio di taglio e spingere entrambe le aste metalliche nelle aperture previste a tale scopo. Quindi chiudere il telaio di taglio; a quel punto il telaio a clip viene fissato con il nasino nella parte inferiore del telaio.



Selezionare l'inserto pialla desiderato e inserirlo nell'apposita cavità. Durante l'impiego dell'inserto mandolina usare sempre il proteggi dita per evitare di tagliarsi. Il proteggi dita non è destinato all'uso con gli altri inserti.



Per rimuovere il telaio di taglio è necessario aprirlo, poi è possibile rimuovere il telaio a clip. La pialla può essere utilizzata sia come pialla a mano libera sia in combinazione con il contenitore di raccolta.



Recipiente

Se necessario, il contenitore di raccolta può essere posizionato sul fondo del telaio di taglio o sotto il telaio a clip.

4.1 Trucchi e suggerimenti

- Per la conservazione è possibile chiudere il recipiente con il pratico coperchio salvafreschezza.
- Posizionare l'alimento con il lato spuntato sulla superficie di taglio desiderata.
- Prima di utilizzare gli inserti lama, immergerli in acqua. I coltelli inumiditi tagliano più facilmente e necessitano di meno forza. Durante il processo di taglio, l'alimento che si sta tagliando aiuta a mantenere le lame inumidite.

5 Cura e pulizia



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni da taglio con le lame taglienti!

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

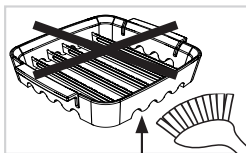


AVVISO!

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

- Smontare il prodotto prima di pulirlo. Togliere tutti gli inserti e il recipiente dal Nicer Dicer Quick Professionaal.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi oppure tamponi di pulizia.
- Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di riporle.
- Tutti gli accessori senza lame possono essere inseriti nel cestello superiore della lavastoviglie. Scegliere un programma delicato o standard. Evitare programmi con temperature più elevate (ad es. disinfezione, programma per pentole).
- Si consiglia di pulire a mano tutte le parti, le lame e il coltello contenuti all'interno per conservarne la qualità e il filo.

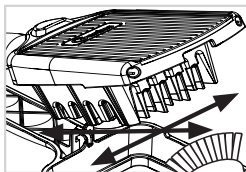
NOTA: È possibile che qualche tipo di verdura e di frutta tinga le parti di plastica (ad es. la barbabietola rossa). La pulizia frequente del recipiente nella lavastoviglie può compromettere la trasparenza del materiale. Questo è normale e non comporta rischi e inoltre non costituisce alcuna limitazione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



Pulizia degli inserti lama

Far attenzione a non toccare il lato tagliente della lama con le mani durante la pulizia.

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



Pulire la griglia a punte

Pulire bene la griglia a punte con una spazzola. Passare la spazzola nelle cavità longitudinali e trasversali.

6 Smaltimento

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

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

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

Índice

1 Indicaciones de seguridad.....	37
1.1 Uso apropiado.....	37
1.2 Indicaciones de seguridad.....	38
2 Antes del primer uso.....	38
3 Componentes del producto.....	39
4 Montaje/Uso.....	40
4.1 Consejos y trucos.....	42
5 Conservación y limpieza.....	42
6 Retirada del producto.....	43

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

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

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

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

1 INDICACIONES DE SEGURIDAD

Significado de los símbolos empleados



¡PRECAUCIÓN!

Puede sufrir lesiones si no sigue estas instrucciones.



¡ATENCIÓN!

Puede causar daños materiales.

1.1 Uso apropiado

- El producto está destinado a trocear alimentos.
- El producto está indicado únicamente para su uso en el hogar. No es apto para su uso comercial o industrial.
- El producto no es apto para:
 - trocear alimentos congelados
 - trocear piedras, huesos, etc.
 - triturar huesos u otros componentes no comestibles de los alimentos
- Los accesorios no se deben utilizar en el microondas ni en el horno.
- El producto no está concebido para que lo utilicen personas, tanto adultos como niños, con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con una experiencia práctica deficiente con respecto al uso de utensilios de hogar, a no ser que sean

vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que unmissberstereciban de su parte instrucciones inequívocas sobre cómo usar el producto.

- Emplee el producto solamente tal y como se describe en las instrucciones de uso. Cualquier otro uso se considera uso indebido.

1.2 Indicaciones de seguridad

PELIGRO DE LESIONES POR CUCHILLAS AFILADAS

- ¡Las cuchillas están muy afiladas! Coja los accesorios siempre por la parte de plástico y nunca toque la cuchilla con las manos u otras partes del cuerpo. Tenga cuidado al usar el producto.
- Las manos, pelo, la ropa suelta o cualquier otro objeto no deberán entrar nunca en contacto con las cuchillas.
- Corte alimentos simplemente ejerciendo presión sobre el producto. Bajo ninguna circunstancia intente empujar los alimentos con los dedos a través de los módulos de corte.
- Utilice un cepillo para fregar o un instrumento similar para eliminar los residuos de alimentos de los módulos de corte o de las cuchillas.

MANEJO ADECUADO DEL PRODUCTO

- Mantenga una distancia respecto a fuentes de calor (por ejemplo, placas y horno) y a las llamas para evitar daños en el producto.
- Compruebe que el producto no esté dañado antes de cada uso. No utilice un producto dañado o accesorios dañados.
- No lleve a cabo ninguna modificación o reparación no autorizada en el producto.
- Utilice el producto solo con los accesorios originales ya que, en caso contrario, podría dañarlo o aumentar la posibilidad de lesiones.
- Tenga en cuenta que no pueden cortarse alimentos muy duros, tales como zanahorias, calabazas sin pelar o similares en los módulos de corte. Debe retirar las pepitas y huesos antes del procesamiento y la comida debe pelarse en caso necesario.

2 Antes del primer uso



¡PRECAUCIÓN!

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

- **Compruebe** que el kit esté completo y no haya sufrido daños durante el transporte. Puede encontrar todos los accesorios que contiene el kit que ha adquirido en el paquete o el folleto separado.
- **Retire** el material de embalaje, así como las etiquetas ubicadas en el producto que se utilizan para protegerlo durante el transporte o para publicidad.
- **Limpie** todas las piezas antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de protección (véase también Conservación y limpieza).

3 Componentes del producto

- A** Marcos de corte con la rejilla de tiras integrada
- B** Módulo de corte superior (con salientes de corte)
- C** Marcos ciegos
- D** Módulo de corte inferior
- E** Módulo de corte para gajos
- F** Recipiente colector (capacidad: 320 ml)
- G** Tapa para conservación de frescura
- H** V-Módulo de rebanado
- I** Marco de colocación
- J** Soporte de alimentos (para la utilización con el rallador en V insertable)
- L** Rebanador (corrugado)
- K** Módulo para rallar (julienne)
- M** Módulo para rallar (grueso)
-

En estas instrucciones de uso se han tenido en cuenta todos los accesorios disponibles del producto. Puede encontrar todos los accesorios que contiene el kit que ha adquirido en el paquete o el folleto separado. Por supuesto, puede adquirir partes no incluidas en su kit posteriormente.

4 Montaje/Usó

¡PRECAUCIÓN!

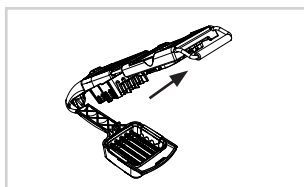
¡Riesgo de lesiones por cortes!

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

Corte alimentos simplemente ejerciendo presión sobre el producto. Bajo ninguna circunstancia intente empujar los alimentos con los dedos a través de los módulos de corte.

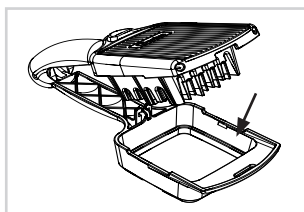
Asegúrese de cerrar el Nicer Dicer Quick Professional antes de guardar el producto.

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

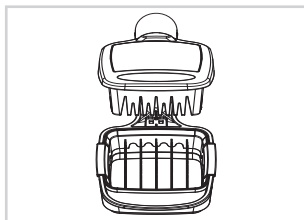
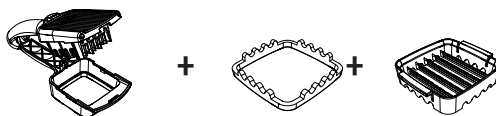


Uso del marco de corte

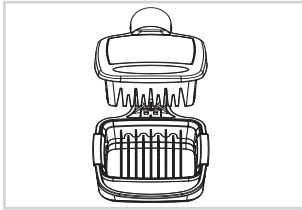
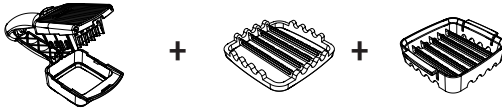
Antes del uso del marco de corte, si es preciso habrá que retirar el marco de colocación. Para ello, mover el cierre hacia delante, abrir el marco de corte y extraer el marco de colocación.



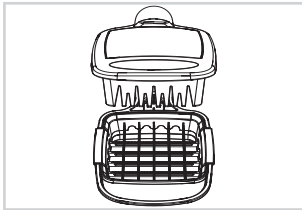
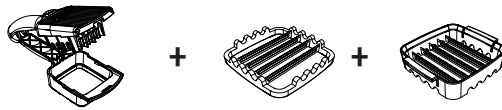
Ahora ya puede colocar las diferentes cuchillas y, si fuera necesario, los marcos ciegos.



Para un corte grueso, coloque el marco ciego (colóquelo primero) y el módulo de corte superior. Tenga en cuenta que el módulo de corte superior solo se puede colocar en una dirección.



Para un corte fino, coloque el módulo de corte inferior y el módulo de corte superior en sentido longitudinal al mango.



Para cortar en dados o tiras, coloque el módulo de corte inferior en sentido transversal y el módulo de corte en sentido longitudinal al mango (creando un patrón con forma de rejilla).

! ¡ATENCIÓN!

La combinación para dados / palitos no es adecuada para cortar verduras con una piel estable (por ejemplo, berenjena, patata, pimiento).

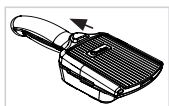


Para cortar en gajos, utilice el módulo de corte para gajos. Utilice esta pieza en solitario, ya que no está indicada para su uso con otras rejillas.

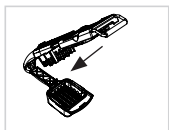
AVISO: Para cortar gajos de cítricos, quite siempre previamente los extremos duros de ambos lados, en otro caso hay un riesgo de que dañe el producto.



Para cortar, simplemente apriete ambas mitades del mango. Si no se puede cortar un alimento fácilmente, es que NO es apropiado para cortarlo con el Nicer Dicer Quick Professional.



Después de su uso o antes de guardarlo, cierre el Nicer Dicer Quick Professional y deslice el cierre hacia atrás.

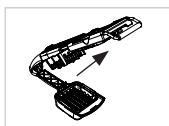


Uso del marco de colocación

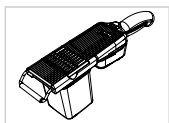
Para usar el marco de colocación, abrir el marco de corte y meter las dos varillas metálicas en las aperturas previstas al efecto. Luego cerrar el marco de corte, al hacerlo se fija el marco de colocación con el pequeño saliente a la parte inferior del marco.



Elegir el módulo deseado de rebanado e introducirlo en el hueco previsto. Al utilizar el rallador en V insertable, utilice siempre el soporte de alimentos para evitar lesiones por corte. El soporte de alimentos no está pensado para ser usado con otros ralladores en V insertables.



Para retirar, en primer lugar hay que abrir el marco de corte, luego se puede retirar el marco de colocación. El rebanado se puede hacer usando solo las manos, o también con el recipiente colector.



Recipiente colector

Si es necesario, el recipiente colector puede encajarse abajo en el marco de corte o bajo el marco de colocación.

4.1 Consejos y trucos

- Para el almacenamiento, puede cerrar el recipiente colector con la práctica tapa para la conservación de la frescura.
- Coloque los alimentos con la parte cortada sobre la superficie de corte deseada.
- Sumerja en agua los módulos de corte antes de empezar a trabajar con ellos. Las cuchillas humedecidas cortan con más facilidad y requieren menos fuerza. Durante el corte, las cuchillas se mantienen húmedas gracias a la humedad de los alimentos.

5 Conservación y limpieza



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de lesiones por cortes de cuchillas afiladas!

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

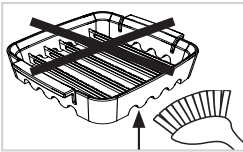


¡ATENCIÓN!

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

- Desmonte el producto antes de limpiarlo. Saque todos los módulos y el recipiente colector del Nicer Dicer Quick Professional.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos.
- Deje secar todas las piezas completamente antes de guardarlas.
- Todos los accesorios que no tienen cuchilla pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas. Utilizar un programa suave o normal. Evitar lavar los accesorios utilizando programas de temperaturas muy elevadas (como programas desinfectantes o muy intensos).
- Recomendamos limpiar todas las piezas que contengan hojas o cuchillas a mano con el fin de mantener su calidad y filo a largo plazo.

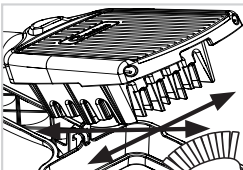
AVISO: Algunos tipos de verduras y frutas pueden decolorar las piezas de plástico (las remolachas, por ejemplo). El lavado habitual del recipiente colector en el lavavajillas puede alterar la transparencia del material. Es normal y seguro y no limita las características de uso.



Limpieza de los módulos de corte

Al limpiarlos, tenga cuidado de no tocar el lado afilado de las cuchillas con la mano.

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



Limpiar la rejilla de tiras

Limpie la rejilla de tiras minuciosamente con un cepillo para fregar. Al hacerlo, dirija el cepillo por los huecos a lo largo, transversalmente y en diagonal.

6 Retirada del producto

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

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

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

