



## Sehr geehrte Genius-Kundin, sehr geehrter Genius-Kunde,

ein leckeres, gesundes und ansprechendes Gericht zuzubereiten erfordert eine Menge Vorbereitungsarbeit. Gemüse und Obst in Würfel, Stifte, gleichmäßige Streifen, Scheiben, Viertel oder Achtel zu schneiden ist sehr mühsam. Das kostet nicht nur Zeit, man benötigt auch unzählige Küchenhelfer wie Messer, Schüsseln, Schneidbretter u.v.m. Diese benötigen viel Stauraum in der Küche und außerdem hat man sie nicht immer gleich zur Hand.

Damit ist jetzt Schluss: Mit dem Nicer Dicer Fusion Sie alles in einem – einfacher, praktischer und platzsparender geht es wirklich nicht! Der Nicer Dicer Fusion aus dem Hause Genius ist genial für die Zubereitung von Vorspeisen, Hauptgerichten, Desserts u.v.m.

Salate, Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte, Shakes oder auch Desserts – mit dem Nicer Dicer Fusion wird die Zubereitung zum reinsten Kinderspiel und macht richtig Spaß!

Veredeln Sie Ihre Gemüse- und Rohkostgerichte zudem mit einem neuen, frischen Look! Mit dem Nicer Julietti können Sie aus Gurken, Möhren, Rettich, Zucchini u.v.m. dekorative Spiralen oder feine Julienne zaubern.

Das von Ihnen erworbene 17tlg. Set besteht aus folgenden Teilen:

- 1 x Schneid-Oberteil
- 1 x Schneid-Unterteil
- 1 x Messereinsatz (6 x 6 mm/ 12 x 12 mm)
- 1 x Stifteraster, klein
- 1 x XXL-Messereinsatz (24 x 24 mm)
- 1 x Stifteraster, groß
- 1 x Messereinsatz (Viertel und Achtel)
- 1 x Schneid-Stempel
- 1 x Nicer Slicer inklusive Klingenschutz
- 1 x Handy Hopper
- 1 x Schneidguthalter
- 1 x Auffangbehälter (Fassungsvermögen: 2500 ml)
- 1 x Frischhaltedeckel
- 1 x Rahmen des Nicer Juliettis
- 1 x Spiral Einsatz mit glatter Klinge
- 1 x Spiral Einsatz mit Julietti-Klinge
- 1 x Reinigungspinsel

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zubereiten und Genießen – und einen guten Appetit!

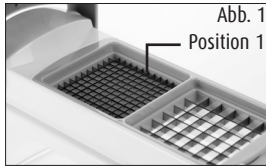
Ihr Genius-Team

## Inhaltsübersicht

Schnellstartanleitung.....	3
1 Vor dem ersten Gebrauch .....	5
2 Sicherheits- und Warnhinweise .....	5
3 Komponenten des Nicer Dicer Fusion .....	6
4 Der Nicer Dicer Fusion im praktischen Einsatz .....	7
5 Komponenten des Nicer Slicer .....	11
6 Der Nicer Slicer im praktischen Einsatz .....	11
7 Verwendungsmöglichkeiten der Einsätze.....	15
8 Komponenten des Nicer Juliettis.....	17
9 Der Nicer Julietti im praktischen Einsatz .....	17
10 Pflege und Reinigung.....	18
11 Entsorgung .....	19
Gewährleistung/Kundenservice .....	20

## Schnellstartanleitung

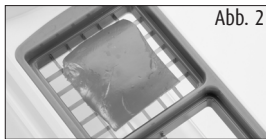
Den gewünschten Messereinsatz mit dem passenden Stifteraster/den passenden Stifterastern (beim Schneiden von zwei Lebensmitteln gleichzeitig) wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben einsetzen. Um ein perfektes Schneid-Ergebnis zu erlangen, beachten Sie Folgendes:



- Bei **2-in-1 Messereinsätzen**: Um die optimale Schneid-Leistung der Schneidfläche mit kleinerem Schneid-Ergebnis zu gewährleisten, ist darauf zu achten, dass sie sich auf **Position 1** befindet (siehe Abb. 1)!

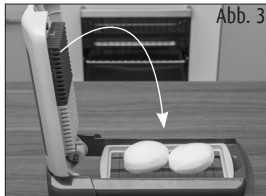
**Für das Schneiden von zwei Lebensmitteln gleichzeitig benötigen Sie einen kraftvollen Schwung (wie bei Abb. 3 beschrieben). Wenn Ihnen dieser nicht möglich ist, schneiden Sie die Lebensmittel einzeln nacheinander!**

- Ist ein Schneidgut **härter** als das andere, platzieren Sie das härtere auf **Position 1** (stärkere Hebelwirkung). Bei großen Stücken oder solchen, die hochkant geschnitten werden sollen, das Schneidgut z.B. mit Hilfe des Schneid-Oberteils, andrücken, sodass es nicht mehr verrutschen kann. Wenn sich ein Lebensmittel nicht leicht andrücken lässt, ist es NICHT für diese Schneidweisen geeignet.



- Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneidfläche klein geschnitten werden. Sie sollten nur  $\frac{2}{3}$  der Schneidfläche abdecken, sodass an allen 4 Seiten zwischen Schneidgut und dem Rahmen des Messereinsatzes ausreichend Abstand ist (siehe Abb. 2).

- **Lebensmittel mit Schale (Haut)**, wie z.B. Paprikaschoten oder Birnen, müssen beim Schneiden mit der Schale (Haut) nach oben auf dem Messereinsatz liegen (angeschnittene Seite auf der Schneidfläche, siehe Abb. 2).



- Bitte beachten Sie, dass mit den Messereinsätzen keine harten Lebensmittel, wie Karotten, Kürbis oder Ähnliches geschnitten werden sollen. Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, etc. nur entkernt bzw. ohne den Stein schneiden. Bananen, Ananas, Melone, Papaya, Mango, etc. nur ohne die Schale schneiden.

- **Das Schneid-Oberteil lässt sich bei korrekter Bedienung in einem Zug schließen.** Legen Sie dazu Ihre starke 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.

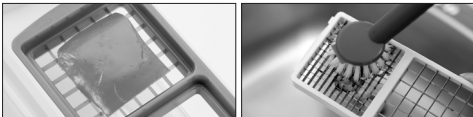

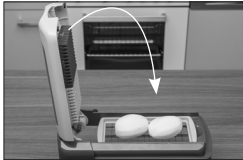
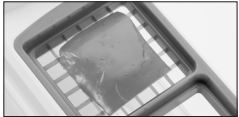


Sollte sich das Schneid-Oberteil nicht in einem Zug schließen lassen, **NICHT** mit Gewalt nachdrücken – dies kann zu Beschädigungen am Gerät führen. Prüfen Sie, ob sich das Schneidgut auf dem Messereinsatz verschoben hat, das Schneidgut in der Vorbereitung passend zur Schneid-Fläche zerkleinert wurde und/ oder die Stifteraster korrekt eingesetzt sind. Ggf. das Schneidgut z.B. mit Hilfe des Schneid-Oberteils auf dem Messereinsatz andrücken, das Schneidgut in der Vorbereitung kleiner bzw. in Scheiben schneiden und/ oder die Stifteraster korrekt einsetzen. Nach Korrektur, das Schneid-Oberteil erneut **ganz öffnen** und **schwungvoll in einem Zug** nach unten drücken (siehe Abb. 3). Beachten Sie, dass keine harten Lebensmittel wie z.B. Karotten, Kürbis oder Ähnliches mit den Messereinsätzen geschnitten werden sollen.

## Reinigung



Grundsätzlich sollten alle Komponenten des Nicer Dicer nach jedem Einsatz mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel unter fließendem Wasser gereinigt werden. Sollten sich Lebensmittelreste in dem Messereinsatz zwischen den Klingen verhaken, einfach den Messereinsatz umdrehen (auf die nicht scharfe Seite) und vorsichtig mit einer Spülbürste reinigen (siehe Abb. 4) – unter keinen Umständen die Klingen mit den Fingern berühren, es besteht Verletzungsgefahr!

Problem	Problemlösung
<p>Harte Lebensmittel wie Karotten, Kürbis oder Ähnliches sollen geschnitten werden.</p>	<p>Harte Lebensmittel können mit dem Hobel geschnitten werden. Vor dem Schneiden mit den Messereinsätzen, harte Lebensmittel in siedendem Wasser <b>blanchieren</b>.</p>
<p>Lebensmittel quillt beim Schneiden über die Schneidfläche heraus und zerquetscht.</p>	<p>Lebensmittel darf nur <math>\frac{2}{3}</math> der Schneidfläche abdecken, sodass an allen 4 Seiten zwischen Schneidgut und dem Rahmen des Messereinsatzes ausreichend Abstand ist. In der Vorbereitung die Lebensmittel passend zerkleinern! Sollten sich Lebensmittel im Messereinsatz verhakt haben, auf keinen Fall nachdrücken!</p> <p>Lebensmittel vorsichtig vom Messereinsatz entfernen. Um Reste zwischen den Klingen zu entfernen, einfach den Messereinsatz umdrehen (auf die nicht scharfe Seite) und vorsichtig mit einer Spülbürste reinigen. Das Lebensmittel ggf. in der Vorbereitung kleiner bzw. in Scheiben schneiden und im Anschluss mit dem Nicer Dicer zerkleinern.</p> <div data-bbox="633 604 1106 720">  </div>
<p>Schneid-Oberteil lässt sich nicht in einem Zug schließen.</p>	<p>Überprüfen, ob sich Schneidgut verschoben hat und/ oder die richtigen Stifteraster eingesetzt sind. Nach Korrektur das Schneid-Oberteil erneut ganz öffnen und schwingvoll in einem Zug nach unten drücken!</p> <p><b>Nicht mit Gewalt nachdrücken!</b></p> <div data-bbox="657 891 832 1007">  </div> <div data-bbox="867 847 1110 1007">  </div>
<p>Lebensmittel verschiebt sich beim Schneiden.</p>	<p>Einfach das Schneidgut z.B. mit Hilfe des Schneid-Oberteils auf den Messereinsatz andrücken, sodass es nicht mehr verrutschen kann.</p>
<p>Lebensmittel mit Schale (Haut) bleibt im Messereinsatz oder Stifteraster hängen.</p>	<p>Diese Lebensmittel mit der Schale (Haut) nach oben auf dem Messereinsatz legen (angeschnittene Seite auf der Schneidfläche).</p> <div data-bbox="867 1168 1106 1284">  </div>

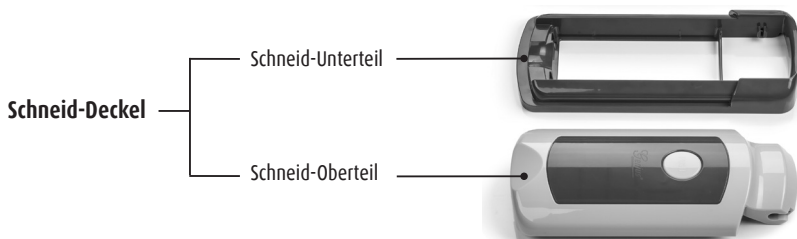
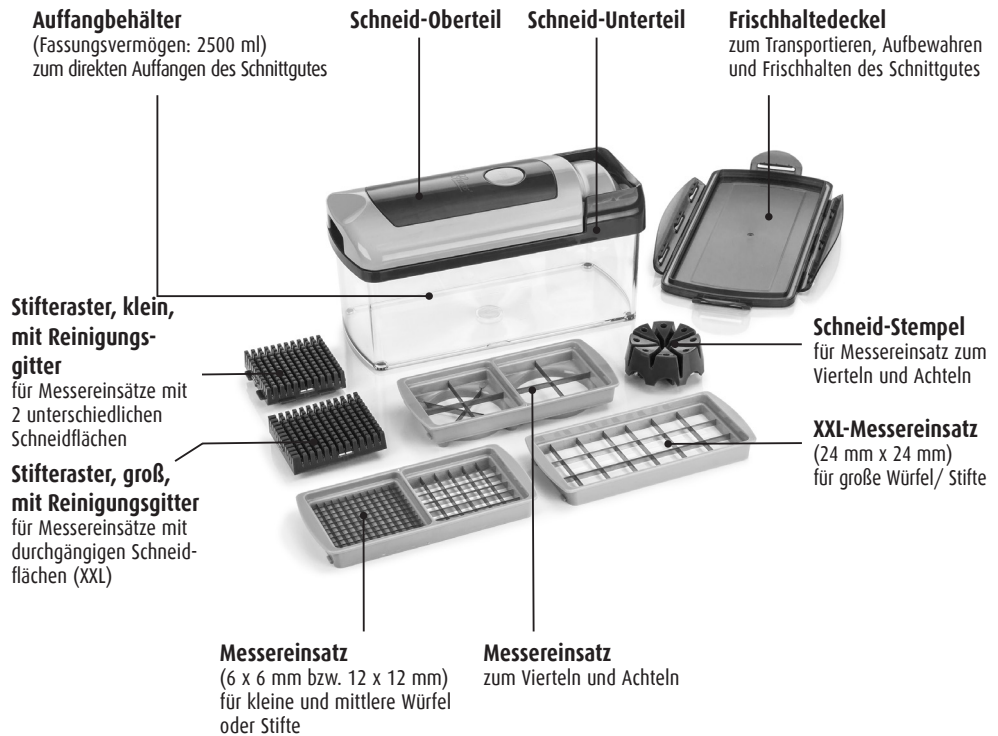
## 1 Vor dem ersten Gebrauch

- **Überprüfen** Sie das Set vor dem ersten Gebrauch auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung.
- **Entfernen** Sie vor dem ersten Gebrauch vollständig das Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **Lesen** Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und nutzen Sie das Produkt ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für späteres Nachschlagen auf.
- **Reinigen** Sie vor der ersten Nutzung alle Bestandteile mit einem handelsüblichen Spülmittel unter fließendem Wasser.
- Diese Gebrauchsanleitung beinhaltet alle erhältlichen Teile des Nicer Dicer Fusion. Es besteht die Möglichkeit, dass das von Ihnen erworbene Set nicht alle im Folgenden aufgeführten Teile beinhaltet. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, die gewünschten Teile nachträglich bei uns zu erwerben.

## 2 Sicherheits- und Warnhinweise

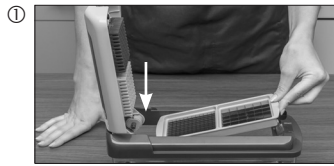
- Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und nutzen Sie das Produkt ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Set vor dem ersten Gebrauch auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie auf der letzten Seite dieser Gebrauchsanleitung.
- Das Gerät 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 Gerät zu benutzen ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es in irgendeiner Weise beschädigt sein sollte. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Nehmen Sie keine eigenmächtigen Umbauten, Reparaturen oder Veränderungen an dem Gerät vor.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß.
- Geben Sie diese Gebrauchsanleitung immer zusammen mit dem Produkt an Dritte weiter.
- Niemals auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen stellen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit den mitgelieferten Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Gerät.
- Niemals Hände, Haare, lose Kleidung oder andere Gegenstände in Kontakt mit den Messern kommen lassen.
- Das Gerät ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.
- Halten Sie das Gerät unbedingt von Kindern fern. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Für das Schneiden von zwei Lebensmitteln gleichzeitig benötigen Sie einen kraftvollen Schwung. Wenn Ihnen dieser nicht möglich ist, schneiden Sie die Lebensmittel einzeln nacheinander.

### 3 Komponenten des Nicer Dicer Fusion

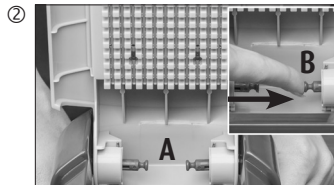


In dieser Gebrauchsanleitung werden nahezu alle erhältlichen Teile des Nicer Dicer Fusion-Sets berücksichtigt. Es besteht die Möglichkeit, dass das von Ihnen erworbene Set nicht alle verwendeten Teile enthält. Natürlich können Sie die gewünschten Teile jederzeit nachträglich erwerben.

## 4 Der Nicer Dicer Fusion im praktischen Einsatz

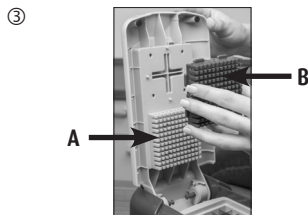


Das Schneid-Oberteil in 90°-Stellung (senkrecht) auf das Schneid-Unterteil in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen. Der Schneid-Deckel ist mit einem Öffnungsmechanismus ausgestattet, der in 3 Stufen eingestellt werden kann.



Der Mechanismus zum automatischen Öffnen lässt sich durch zwei Stifte (A) in drei Stufen einstellen. Zur gewünschten Einstellung verriegeln Sie die herausstehenden Stifte entsprechend (B):

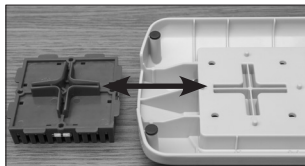
- Stufe 1 = **kein** Stift verriegelt: **keine** automatische Deckelöffnung
- Stufe 2 = **ein** Stift verriegelt: **langsame automatische** Deckelöffnung
- Stufe 3 = **beide** Stifte verriegelt: **schnelle automatische** Deckelöffnung



Für die unterschiedlichen Messereinsätze gibt es entsprechende Stifteraster bzw. einen Schneid-Stempel, um bestmögliche Schneid-Ergebnisse zu erzielen.

Im Schneid-Oberteil befindet sich ein fest integriertes Stifteraster (A). Zudem gibt es zwei lose Stifteraster (B) (groß und klein), welche neben dem fest integrierten Stifteraster fixiert werden können.

Die Fixierung erfolgt folgendermaßen:



Neben dem fest integrierten Stifteraster befindet sich eine kreuzförmige Vertiefung. Auf der Rückseite jedes losen Stifterasters bzw. des Schneid-Stempels befindet sich jeweils eine Halterung in Kreuzform. Die Halterung der Stifteraster bzw. des Schneid-Stempels mit leichtem Druck in die Vertiefung drücken, bis das jeweilige Raster bzw. der Stempel fixiert und somit bereit für den Einsatz ist.

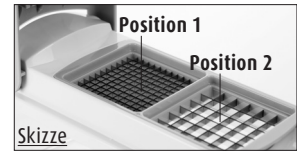
### Einsatz der losen Stifteraster bzw. des Schneid-Stempels:

- Messereinsätze mit zwei unterschiedlichen Schneidflächen (Erklärung siehe Punkt 4.1):
  - Verwendung einer Schneidfläche = fest integriertes Stifteraster genügt, kein weiterer Einsatz nötig.
  - Verwendung beider Schneidflächen = loses Stifteraster (klein) zusätzlich einsetzen. Zwischen den beiden Stifterastern ist nun ein **schmaler Spalt** – analog zu Ihrem 2-in-1 Messereinsatz.
  - Loses Stifteraster mit dem entsprechenden Reinigungsgitter versehen.
- XXL-Messereinsätze mit durchgängiger Schneidfläche (Erklärung siehe Punkt 4.2):
  - Loses Stifteraster (groß) muss zusätzlich eingesetzt werden. Zwischen den beiden Stifterastern existiert **kein Spalt**, es entsteht eine **durchgängige** Fläche – analog zu Ihrem XXL-Messereinsatz.
- Messereinsatz zum Vierteln/Achteln (Erklärung siehe Punkt 4.3):
  - Schneid-Stempel muss zusätzlich eingesetzt werden.

**Hinweis:** Die Stifteraster bzw. der Schneid-Stempel sind beim Schneidvorgang notwendig, da die zu schneidenden Zutaten nur mit ihrer Hilfe restlos durch die Klingen gedrückt und somit sauber geschnitten werden können.

## 4.1 Messereinsätze mit 2 unterschiedlichen Schneidflächen

Die Messereinsätze haben 2 unterschiedliche Schneidflächen, die wir in dieser Gebrauchsanleitung als Position 1 und 2 bezeichnen (s.Skizze). Auf beiden Flächen können Lebensmittel geschnitten werden und es ist möglich, zwei unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig zu schneiden. Hierbei gilt es, Folgendes zu beachten:



- Für das Schneiden von zwei Lebensmitteln gleichzeitig benötigen Sie einen kraftvollen Schwung. Wenn Ihnen dieser nicht möglich ist, schneiden Sie die Lebensmittel einzeln nacheinander.
- Ist ein Schneidgut **härter** als das andere, platzieren Sie das härtere auf **Position 1** (stärkere Hebelwirkung).
- Ist ein Schneidgut **größer** als das andere, platzieren Sie es auf **Position 2** (längerer Hebelweg).

①



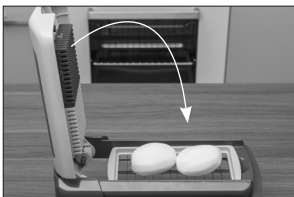
Schneid-Deckel auf den Auffangbehälter setzen. Das Schneid-Oberteil aufklappen, um den gewünschten Messereinsatz einzulegen. Diesen so in das Schneid-Unterteil einführen, dass die leicht abgerundete schmale Seite des Messereinsatzes in der entsprechenden Aussparung im Rahmen des Schneid-Unterteils aufliegt. Nun die andere Seite des Messereinsatzes herunterdrücken, bis Sie einen „Klick“ hören. Der Messereinsatz ist nun sicher arretiert.

②



Das Schneidgut auf die gewünschte Schneidfläche legen. Bitte beachten Sie, dass das Lebensmittel passend zur Schneidfläche klein geschnitten werden muss, sodass an allen vier Seiten zwischen dem Lebensmittel und dem Rahmen des Messereinsatzes ausreichend Abstand ist. 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. Wenn Sie beide Schneidflächen gleichzeitig nutzen möchten, muss vorher das lose Stifteraster (klein) mit dem kurzen Reinigungsgitter eingesetzt werden (siehe "Einsatz der losen Stifteraster"). Wenn Sie nur eine Schneidfläche ohne Einsatz des losen Stifterasters nutzen möchten, muss sich die gewünschte Schneidfläche auf Position 1 befinden.

③

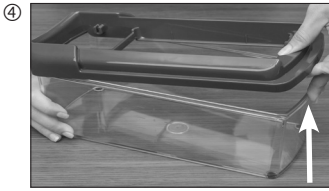


Das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwingvoll in einem Zug herunterdrücken. Das Schneidgut wird durch die Klingen gedrückt, in gleichmäßige Würfel, Stifte oder Scheiben geschnitten (je nach Messereinsatz) und automatisch im Auffangbehälter aufgefangen. Haben Sie zuvor einen oder beide Stifte im Schneid-Oberteil verriegelt, erfolgt die Öffnung des Deckels entsprechend automatisch.



Sollte sich das Schneid-Oberteil **NICHT** in einem Zug schließen lassen, **NICHT** mit Gewalt nachdrücken – dies kann zu Beschädigungen am Gerät 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 in den Klingen gehen Sie auf dieselbe Weise vor und entfernen die Reste mit Hilfe einer Spülbürste.





④ Um das Schnittgut zu entnehmen, einfach den kompletten Schneid-Deckel (Schneid-Oberteil und Schneid-Unterteil) an einer schmalen Seite mit einer Hand anheben und entfernen. Den Auffangbehälter dabei mit der anderen Hand fixieren.

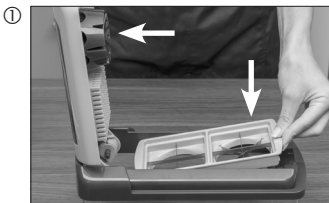
## 4.2 Messereinsätze mit durchgängigen Schneidflächen (XXL-Messereinsätze)



① Den XXL-Messereinsatz, wie unter Punkt 4.1 beschrieben, einlegen. Fixieren Sie anschließend das lose Stifteraster (groß) an der Innenseite des Schneid-Oberteils (siehe "Einsatz der losen Stifteraster bzw. des Schneid-Stempels"). Zusammen mit dem bereits fest integrierten Stifteraster ergibt sich so eine durchgängige Fläche und Sie können die gesamte Schneidfläche nutzen.

② Um den Auffangbehälter zu öffnen und das Schnittgut zu entnehmen, einfach den kompletten Schneid-Deckel abnehmen, wie zuvor beschrieben.

## 4.3 Messereinsatz zum Vierteln bzw. zum Achteln



① Den Messereinsatz, wie unter Punkt 4.1 beschrieben, einlegen. Fixieren Sie anschließend den Schneid-Stempel an der Innenseite des Schneid-Oberteils (siehe „Einsatz der losen Stifteraster bzw. des Schneid-Stempels“).

**Besonderheit:** Dieser Messereinsatz muss immer so eingelegt werden, dass sich die Schneidfläche zum Achteln auf Position 2 befindet (s. Punkt 4.1. „Messereinsatz mit 2 unterschiedlichen Schneidflächen“).

② Um den Auffangbehälter zu öffnen und das Schnittgut zu entnehmen, einfach den kompletten Schneid-Deckel abnehmen, wie zuvor beschrieben.

### Infos

- Rutschhemmende Füßchen auf der Unterseite des Nicer Dicer Fusion-Auffangbehälters garantieren einen sicheren Stand auf Ihrer Arbeitsfläche.
- Zur Aufbewahrung des Schnittgutes können Sie den Auffangbehälter mit dem praktischen Frischhaltedeckel verschließen. So kann der Auffangbehälter als Frischhalte-Dose genutzt werden – jetzt schneiden, später verwenden!

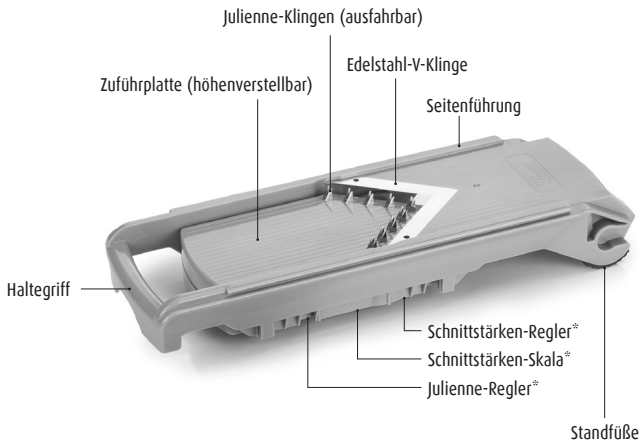
## **Achtung!**

- Beim Einlegen der Messereinsätze darauf achten, dass die leicht abgerundeten schmalen Seiten der Messereinsätze bündig im Schneid-Unterteil aufliegen, da diese sonst verkanten.
- Die Klingen sind extrem scharf für ein optimales Schneid-Ergebnis. Bitte achten Sie darauf, beim Gebrauch nicht mit Ihren Händen die Klingen zu berühren.
- Der Schneid-Stempel zum Achteln ist NUR einzusetzen, wenn der Messereinsatz zum Vierteln bzw. Achteln verwendet werden soll. Wenn Sie mit einem anderen Messereinsatz schneiden möchten, den Schneid-Stempel zum Achteln NICHT verwenden bzw. bei vorherigem Gebrauch unbedingt entfernen!
- Bitte beachten Sie, dass mit den Messereinsätzen keine harten Lebensmittel wie Karotten, Kürbis, Steinfrüchte oder Ähnliches geschnitten werden sollen. Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, etc. nur entkernt bzw. ohne den Stein schneiden. Bananen, Ananas, Melone, Papaya, Mango, etc. nur ohne die Schale schneiden.
- Lebensmittel müssen vor dem Schneiden mit dem Nicer Dicer passend zur Schneidfläche klein geschnitten werden. Sie sollten nur  $\frac{2}{3}$  der Schneidfläche abdecken, sodass an allen 4 Seiten zwischen Schneidgut und dem Rahmen des Messereinsatzes ausreichend Abstand ist.
- Sollte sich das Schneid-Oberteil NICHT in einem Zug schließen lassen, NICHT mit Gewalt nachdrücken – dies kann zu Beschädigungen am Gerät 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 in den Klingen gehen Sie auf dieselbe Weise vor und entfernen die Reste mit Hilfe einer Spülbürste.

## **Tipps**

- Um **Würfel** zu schneiden, legen Sie das Schneidgut flach auf die Schneidfläche. Für eine Kartoffelsuppe beispielsweise schneiden Sie die Kartoffeln zunächst in Scheiben. Zum Würfeln lassen sich mehrere Scheiben übereinander auf das Messer legen. 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.
- **Lebensmittel mit Schale (Haut)**, wie z.B. Paprikaschoten oder Birnen, müssen beim Schneiden mit der Schale (Haut) nach oben auf dem Messereinsatz liegen (angeschnittene Seite auf der Schneidfläche).
- Leichtes Schneiden durch 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 schneller und Sie benötigen weniger Kraft. Während des Schneidens werden die Klingen durch die Feuchtigkeit des Schneidgutes feucht gehalten.

## 5 Komponenten des Nicer Slicer



\* Geräte-Unterseite: siehe Skizze 1

## 6 Der Nicer Slicer im praktischen Einsatz

①



Setzen Sie das Schneid-Unterteil auf den passenden Auffangbehälter des Nicer Slicer – wenn Sie einen „Klick“ hören, ist das Unterteil fixiert.

②

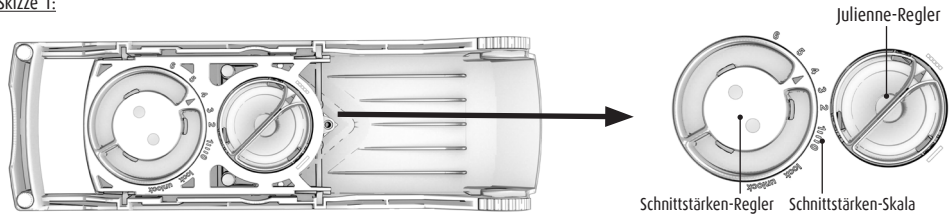


Den Nicer Slicer nun in 90°-Stellung (senkrecht) auf das Schneid-Unterteil des Nicer Dicer Fusion in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen. Den Nicer Slicer dann nach vorne umklappen, so dass er fixiert im Rahmen des Schneid-Unterteils aufliegt.

### 6.1 Schnittstärke einstellen

Mit Hilfe des Schnittstärken-Reglers auf der Unterseite des Nicer Slicers lässt sich die höhenverstellbare Zuführplatte individuell auf die gewünschte Schnittstärke einstellen.

Skizze 1:



Durch Drehen des Schnittstärken-Reglers **gegen** den Uhrzeigersinn **senkt** sich die Zuführplatte und ermöglicht so Schnittstärken von 0 mm bis zu ca. 6 mm Dicke. Die tatsächliche Dicke der geschnittenen Scheiben ist abhängig von der Festigkeit des Schneidgutes. Als Orientierung für die Einstellung der gewünschten Schnittstärke dienen die Markierungen „0“ bis „6“ am Schnittstärken-Regler. Durch Drehen **im** Uhrzeigersinn wird die Zuführplatte **angehoben** und die Schnittstärke verringert (bis zu 0 mm bzw. „lock“ – siehe folgender Punkt „Achtung“). Die gewählte Schnittstärke lässt sich anhand der Schnittstärken-Skala leicht ablesen und einstellen.

### **Achtung!**

- Um Verletzungen bei Nicht-Gebrauch zu verhindern, verfügt der Nicer Slicer über einen integrierten Schnittschutz. In der Stufe „lock“ auf der Schnittstärken-Skala hebt sich die Zuführplatte über Klingenhöhe hinaus und schützt auf diese Weise sowohl die Edelstahl-V-Klinge vor Abnutzung während der Lagerung als auch vor Verletzungen.
- Zum Schutz vor Verletzungen und Beschädigung der Klinge nach Gebrauch den Klingenschutz wieder anbringen. Diesen dazu an der Griff-Verlängerung über die Edelstahl-V-Klinge ziehen. Achten Sie dabei darauf, dass die drei Halterungen auf der Unterseite des Klingenschutzes unter der Edelstahl-V-Klinge einrasten. Erleichtern Sie sich die Anbringung des Klingenschutzes, indem Sie diesen mit dem Daumen mittig andrücken.
- In der Stufe „unlock“ löst sich die Fixierung der Zuführplatte und das komplette Geräteteil kann herausgenommen werden (z. B. zur leichteren Reinigung). Bitte beachten Sie, dass die Edelstahl-V-Klinge dann komplett freiliegt und daher große Verletzungsgefahr besteht. Zum Wiedereinsetzen führen Sie die seitlichen Führungsschienen der Zuführplatte in die Aussparungen am Geräterahmen ein und drücken die Zuführplatte komplett in den Rahmen. Stellen Sie anschließend den Schnittstärken-Regler auf Stufe „lock“, die Zuführplatte ist nun wieder sicher im Gerät fixiert.

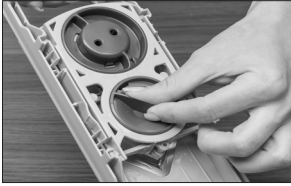
## 6.2 Schneiden von Scheiben



- ① Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein, wie oben beschrieben.
- ② Platzieren Sie den Nicer Slicer sicher im Schneid-Unterteil des Nicer Dicer Fusion, wie oben beschrieben.



Halten Sie nun mit der schwachen Hand (bei Rechtshändern die linke Hand, bei Linkshändern die rechte Hand) den Nicer Slicer am Haltegriff fest. Mit der zweiten, freien Hand führen Sie das Schneidgut in zügigen Bewegungen vom Haltegriff weg über die Zuführplatte durch die Edelstahl-V-Klinge. Diese schneidet dabei gleichmäßige Scheiben vom Schneidgut. Zur Sicherheit sollten Sie bei kleinerem Schneidgut oder kleiner gewordenen Resten von größerem Schneidgut immer den Handy Hopper oder den Schneidguthalter benutzen (siehe Punkt „Einsatz des Schneidguthalters“ bzw. „Einsatz des Handy Hoppers“).

## 6.3 Schneiden von Julienne



Stellen Sie zunächst die gewünschte Schnittstärke, wie oben beschrieben, ein. Nun den Julienne-Regler auf der Geräte-Unterseite auf das Symbol  drehen, um die 18 Extra-Klingen für den Julienne-Schnitt auszufahren. Diese ermöglichen eine Schnittbreite von 3-4 mm. Zeigt der Julienne-Regler auf das Symbol , so bleiben die Julienne-Klingen unter der Zuführplatte verborgen und es werden Scheiben geschnitten.

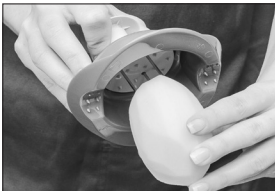
### Tipps

- Die besten Schneid-Ergebnisse für Julienne-Streifen erzielen Sie mit einer mittleren Schnittstärke von ca. 3 bis 4 mm (Markierung 3 oder 4 auf der Schnittstärken-Skala einstellen).
- Befindet sich der Schnittstärken-Regler in der Position „lock“, so werden auch die Extra-Klingen für den Julienne-Schnitt sicher verdeckt. Diese lassen sich erst dann zusätzlich ausfahren, wenn eine Schnittstärke größer als „0“ ausgewählt wird.
- Zum Schutz vor Verletzungen und Beschädigung der Klinge nach Gebrauch den Klingenschutz wieder anbringen. Diesen dazu an der Griff-Verlängerung über die Edelstahl-V-Klinge ziehen. Achten Sie dabei darauf, dass die drei Halterungen auf der Unterseite des Klingenschutzes unter der Edelstahl-V-Klinge einrasten. Erleichtern Sie sich die Anbringung des Klingenschutzes, indem Sie diesen mit dem Daumen mittig andrücken.
- Der Nicer Slicer ist auch freihand verwendbar, so dass direkt über fertige Gerichte oder auf die Arbeitsplatte gehobelt werden kann. Durch seine rutschhemmenden Standfüße ist das „Freihand-Hobeln“ einfach und sicher.

## 6.4 Einsatz des Schneidguthalters

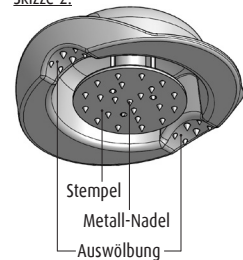
Der Schneidguthalter wird mit der stärkeren Hand (Rechtshänder mit der rechten, Linkshänder mit der linken Hand) geführt. Mit der anderen, freien Hand halten Sie den Nicer Slicer am Haltegriff fest. Mit dem Schneidguthalter lassen sich auch kleinere Obst- und Gemüsesorten bzw. kleiner gewordene Reste von größeren Zutaten ohne Gefahr für Finger und Fingernägel bis zum letzten Rest in saubere, gleichmäßige Scheiben schneiden.

①



Das Schneidgut (falls bereits angeschnitten mit der Schnittfläche nach unten) auf die Zuführplatte legen und den Schneidguthalter mittig aufsetzen, so dass die Haltespitzen am Stempel bzw. die drei integrierten Metall-Nadeln in das Schneidgut eindringen können (siehe Skizze 2). So wird ein Verrutschen des Schneidgutes während des Hobelvorgangs verhindert und ein sauberes, sicheres und problemloses Arbeiten ermöglicht.

Skizze 2:



②



Durch die fixierte Zutat wird der Stempel auf der Oberseite des Schneidguthalters herausgeschoben. Beim Schneiden drücken die aufliegende Handfläche oder Finger den Stempel nach unten und sorgt so für ein automatisches Nachschieben des Schneidgutes, bis es nahezu völlig verarbeitet ist.

### **Tip**

Die beiden Auswölbungen auf der Unterseite des Schneidguthalters (siehe Skizze 2) geben auch längerem Schneidgut wie z. B. Zucchini oder Gurken einen sicheren Halt.

## 6.5 Einsatz des Handy Hoppers

Die Gleitkufen des Handy Hoppers werden vom Griff aus in die Seitenführung an beiden Seiten des Nicer Slicers eingeführt. So geführt, gleitet der Handy Hopper sicher und immer mittig über die Edelstahl-V-Klinge. Die Gleitkufen an beiden Seiten des Handy Hoppers sorgen dafür, dass sich die Haltespitzen des Stempels und die Edelstahl-V-Klinge nicht gegenseitig beschädigen.

①



Die beiden Clips auf beiden Seiten des Deckels zusammendrücken und den Deckel entnehmen.

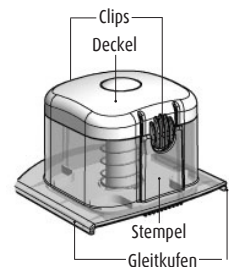
Das Schneidgut (falls angeschnitten mit der Schnittfläche nach unten) in den Handy Hopper auf die Zuführplatte legen.

②



Den Stempel mittig auf das Schneidgut aufsetzen und den Deckel auf den Handy Hopper drücken, bis die Clips wieder hörbar einrasten. Durch die Feder am Stempel werden die Haltespitzen in das Schneidgut gedrückt. So wird ein Verrutschen des Schneidgutes verhindert und es wird automatisch nach unten gedrückt. Zum Nachfüllen von Schneidgut einfach den Handy Hopper auf dem Nicer Slicer belassen und vorgehen wie unter ① beschrieben.

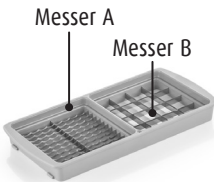
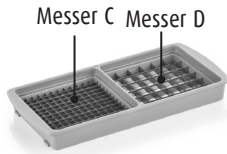
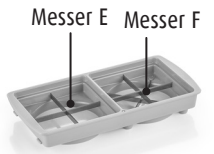
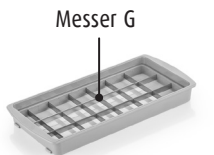
Skizze 3:



### **Achtung!**

In der Stufe „lock“ kann der Handy Hopper nicht mehr in die Seitenführung eingeführt werden. Wenn er bereits angebracht wurde, kann er nicht mehr über die Zuführplatte bewegt und auch nicht herausgenommen werden. Zum Einführen oder Herausnehmen muss der Schnittstärken-Regler zuerst auf die Stufe „0“ (oder größer) eingestellt werden.

## 7 Verwendungsmöglichkeiten der Einsätze

Messereinsatz für mittlere Würfel/ Stifte oder Scheiben/Streifen	
 <p>Messer A Messer B</p> <p>Messer A: 6 x 36 mm Messer B: 18 x 18 mm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kartoffeln z.B. roh für Pommes Frites oder gekocht für Kartoffelsalat</li> <li>■ Tomaten, Kohlrabi, Stangensellerie, Pilze für Salate, Gemüsegerichte oder als Einlagen für Suppen</li> <li>■ gekochte Eier, Fleischwurst für Salate</li> <li>■ Käse wie z.B. Schafskäse oder Mozzarella für mediterrane Gerichte</li> <li>■ Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen oder Erdbeeren für z.B. Obstsalate</li> </ul>
Messereinsatz für Würfelchen und kleinere Würfel/Stifte	
 <p>Messer C Messer D</p> <p>Messer C: 6 x 6 mm Messer D: 12 x 12 mm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Peperoni, Chilischoten für Dips wie z.B. Salsa, als Einlagen für Suppen</li> <li>■ Wurst für Wurstsalate oder Aufläufe</li> <li>■ Pilze, Kartoffeln, Tomaten</li> </ul>
Messereinsatz zum Vierteln/Achteln	
 <p>Messer E Messer F</p> <p>Messer E: Viertel Messer F: Achtel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kartoffeln für Kartoffel-Ecken oder Salzkartoffeln</li> <li>■ Tomaten, gekochte Eier, Pilze, Radieschen</li> <li>■ Äpfel, Birnen, Kiwis, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen (Achtung, vorher entsteinen!)</li> </ul>
XXL-Messereinsatz für große Würfel/Stifte	
 <p>Messer G</p> <p>Messer G: 24 x 24 mm</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Paprika, Kochschinken, Mortadella, Kartoffeln, Zucchini für Eintöpfe und Aufläufe</li> <li>■ Äpfel, Bananen, Birnen, Ananas, Melonen, Papayas für Obstsalate</li> <li>■ Harte Salatsorten wie z.B. Eisbergsalat</li> </ul>

### XXL-Messereinsatz für kleinere Würfel/Stifte

Messer H



Messer H: 12 x 12 mm

- Kartoffeln – z.B. roh für Pommes Frites oder gekocht für Kartoffelsalat
- Gurken, Paprika, Tomaten, Zucchini, Lauch, Stangensellerie für Salate, Gemüsegerichte oder als Einlagen für Suppen
- Gekochte Eier, Kochschinken, Fleischwurst oder Mortadella für Salate
- Käse wie z.B. Schafskäse oder Mozzarella für mediterrane Gerichte

### XXL-Messereinsatz für dicke Scheiben und Streifen

Messer I



Messer I: 12 x 36 mm

- Alle Blattsalate
- Hähnchenbrustfilet
- Rettich, Kohlrabi
- Kochschinken, Käsescheiben für Salate

### Nicer Slicer für Scheiben und Julienne

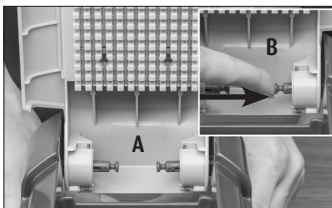


Dicke: 1 - 6 mm

- Gewürzgurken, Radieschen, Pilze, Tomaten, Zwiebeln, Schalotten
- Kohlrabi, Rettich, Sellerie
- Kiwis, Zitronen, Orangen, Limetten, Kartoffeln, Eier, u.v.m.

### Tipp

Nutzen Sie den automatischen Öffnungsmechanismus des Schneid-Deckels zur Erleichterung der Schneid-Arbeiten.



Der Schneid-Deckel ist mit einem Öffnungsmechanismus ausgestattet, der in 3 Stufen eingestellt werden kann. Der Mechanismus zum automatischen Öffnen und Schließen lässt sich durch zwei Stifte (A) in drei Stufen einstellen. Zur gewünschten Einstellung verriegeln Sie die herausstehenden Stifte entsprechend (B):

- Stufe 1 = **kein** Stift verriegelt: **keine** automatische Deckelöffnung
- Stufe 2 = **ein** Stift verriegelt: **langsame automatische** Deckelöffnung
- Stufe 3 = **beide** Stifte verriegelt: **schnelle automatische** Deckelöffnung



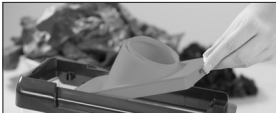
## 8 Komponenten des Nicer Julietti


Veredeln Sie Ihre Gemüse- und Rohkostgerichte mit einem neuen, frischen Look! Mit dem Nicer Julietti können Sie aus Gurken, Möhren, Rettich, Zucchini u.v.m. dekorative Spiralen oder feine Juliettis zaubern.


- 1 x Rahmen
- 1 x Spiral Einsatz mit glatter Klinge
- 1 x Spiral Einsatz mit Julietti-Klinge

## 9 Der Nicer Julietti im praktischen Einsatz

① Setzen Sie das Schneid-Unterteil des Nicer Dicer Fusion auf den Auffangbehälter, bis es hörbar einrastet.

②  Den Rahmen des Nicer Julietti so in das Schneid-Unterteil einlegen, dass die leicht abgerundete schmale Seite des Rahmens in der entsprechenden Aussparung im Schneid-Unterteil aufliegt. Nun die andere Seite des Rahmens herunterdrücken, bis diese ebenfalls einrastet.

③  Jetzt den jeweiligen Spiral Einsatz in den Rahmen einsetzen. Im Uhrzeigersinn eindrehen, bis der Einsatz einrastet. Für ein optimales Schneid-Ergebnis sollte die Klinge nach dem Einsetzen nach unten zeigen. Achten Sie dazu auch auf die Markierung auf Rahmen und Spiral Einsatz. Ihr Nicer Julietti ist jetzt einsatzbereit.

④  Nun einfach das Gemüse in den Spiral Einsatz einführen und es mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn drehen, um dekorative Spiralen oder Juliettis zu schneiden.

### **Achtung!**

Die Klingen sind extrem scharf um ein optimales Schneid-Ergebnis zu gewährleisten. Bitte achten Sie darauf, beim Gebrauch die Klingen nicht mit Ihren Händen zu berühren.

## 10 Pflege und Reinigung

Grundsätzlich sollten alle Teile des Nicer Dicer Fusion-Sets vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Einsatz mit einem handelsüblichen Reiniger unter fließendem Wasser gereinigt werden. Wir empfehlen, um die Vorzüge und Funktionen des Produktes langfristig zu erhalten, eine Reinigung von Hand.

### Reinigungspinsel

Mit dem Reinigungspinsel lassen sich die Messereinsätze und die Schneid-Stempel kinderleicht reinigen. Der Reinigungspinsel verfügt über zwei verschiedene Reinigungsseiten:

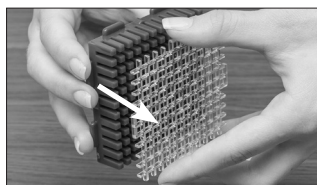
- Mit den Borsten lassen sich die Schneid-Stempel oder die Messereinsätze abbürsten. Beim Reinigen der Messer darauf achten, dass der Reinigungspinsel auf der stumpfen Seite der Messereinsätze benutzt wird, sodass die Borsten durch die scharfen Klingen nicht beschädigt werden.
- Mit dem kleinen Rastersieb lassen sich die Zwischenräume zwischen den Klingen problemlos reinigen, sollte einmal Schneidgut hängen geblieben sein. Auch hier darauf achten, dass das kleine Rastersieb nur auf der stumpfen Seite der Messereinsätze benutzt wird, sodass die Klingen nicht stumpf oder beschädigt werden.

### Selbstreinigungs-Funktion

Der Nicer Dicer Fusion verfügt über eine Selbstreinigungs-Funktion der Stifteraster.



Um das fest integrierte Stifteraster zu reinigen, drücken Sie den Knopf „Push“ auf der Oberseite des Schneid-Oberteils. Die im Stifteraster integrierte transparente Reinigungsplatte wird automatisch nach unten gedrückt und reinigt das Stifteraster selbst von kleinsten Schnittgutresten.



Um die losen Stifteraster zu reinigen, heben Sie die transparente Reinigungsplatte an den vier herausstehenden Halterungen (an jeder Seite befindet sich eine Halterung) aus dem Stifteraster heraus. Die Reinigungsplatte reinigt auf diese Weise das Stifteraster selbst von kleinsten Schnittgutresten.



Sollten sich Lebensmittelreste in dem Messereinsatz zwischen den Klingen verhaken, einfach den Messereinsatz umdrehen (auf die nicht scharfe Seite) und vorsichtig mit einer Spülbürste reinigen – unter keinen Umständen die Klingen mit den Fingern berühren, es besteht Verletzungsgefahr!



### **Achtung!**

Beim Nicer Slicer löst sich in der Stufe „unlock“ die Fixierung der Zuführplatte und das komplette Geräteteil kann herausgenommen werden (z.B. zur leichteren Reinigung). Bitte beachten Sie, dass die Edelstahl-V-Klinge dann komplett freiliegt und daher große Verletzungsgefahr besteht.

## **11 Entsorgung**

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

---

## **GEWÄHRLEISTUNG & KUNDENSERVICE**

---

Unsere Produkte unterliegen der gesetzlichen Gewährleistungsfrist von 2 Jahren. Von der Gewährleistung sind alle Schäden und Mängel durch unsachgemäße Bedienung ausgeschlossen. Gewährleistungsansprüche können nur anhand eines Kaufnachweises bearbeitet werden. Wir empfehlen hierzu den Kaufbeleg aufzuheben.

Unsere Service-Abteilung erreichen Sie unter: ✉ [service@genius-germany.de](mailto:service@genius-germany.de)  
☎ **+49 (0) 6431 9 21 96 00** (MONTAG BIS FREITAG VON 8.00 BIS 18.00 UHR)