

Genius

Genius
**Nicer Dicer
Plus** Set 13tlg.

**Würfel, Stifte, Scheiben, Streifen, Viertel und Achtel, Gehobeltes,
Geriebenes - alles in einem Gerät!**



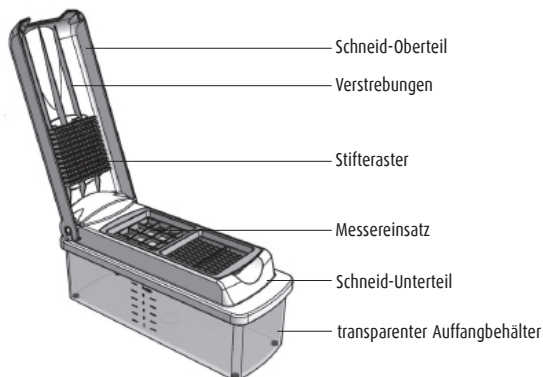
Sehr geehrte Genius-Kundin, sehr geehrter Genius-Kunde,

vom Beginn der Kochvorbereitung bis zum Servieren der Mahlzeit vergeht in der Regel eine lange Zeit. Lebensmittel müssen in Würfel, Stifte, Scheiben, Streifen, Viertel oder Achtel geschnitten werden... Das kostet nicht nur Zeit, sondern man benötigt auch unzählige Küchenhelfer, Messer, Schüsseln, Schneidbretter u. v. m., die man nicht immer gleich zur Hand hat und die viel Stauraum in der Küche in Anspruch nehmen. Das ist nun kein Problem mehr: Mit dem Nicer Dicer Plus aus dem Hause Genius besitzen Sie ein geniales System zur Zubereitung von Salaten, Gemüse- und Obstgerichten und vielem mehr - alles praktisch in einem kompakten Set! Einfacher und platzsparender geht es nicht!

Das von Ihnen erworbene 13tlg. Set besteht aus folgenden Teilen:

- 1 **Schneid-Oberteil mit integriertem Stifteraster**
- 1 **Schneid-Unterteil**
- 1 **transparenter Auffangbehälter (Gr. 1 = 1.500 ml)**
- 1 **Frischhaltedeckel für Auffangbehälter**
- 1 **Messereinsatz (6 mm x 6 mm bzw. 12 mm x 12 mm)**
- 1 **Messereinsatz (6 mm x 36 mm bzw. 18 mm x 18 mm)**
- 1 **Messereinsatz zum Vierteln bzw. Achteln**
- 1 **aufsteckbarer Schneid-Stempel zum Achteln**
- 1 **Teil-Abdeckung für alle Messereinsätze**
- 1 **Reib-Einsatz (grob; Band-Reibe) mit Abdeckung**
- 1 **Hobel-Einsatz mit Klingenschutz**
- 1 **Schneidguthalter mit Führung**
- 1 **Spar-Schäler**

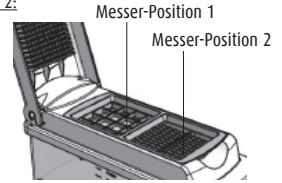
Skizze 1:



Bedienungsanleitung Messereinsätze

Skizze 2: Den Messereinsatz immer so einlegen, dass das gewünschte Messer an Messer-Position 1 liegt. Einzige Ausnahme ist das Schneiden von Achteln (siehe Punkt „Messereinsatz zum Vierteln bzw. zum Achteln“).

Skizze 2:



Schneid-Oberteil aufklappen, um den gewünschten Messereinsatz einzulegen. Dazu 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.



Schneidgut auf das Messer (Messer-Position 1) legen. Bei großen Stücken oder Stücken, die hochkant geschnitten werden sollen, das Schneidgut mit der Hand fixieren und mit dem Schneid-Oberteil leicht andrücken, so dass es nicht mehr verrutschen kann.



Das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwingvoll herunterdrücken. Das Geschnittene wird durch das heruntergedrückte Stifteraster in gleichmäßige Würfel, Stifte oder Scheiben geschnitten (je nach Messereinsatz) und automatisch im transparenten Auffangbehälter aufgefangen.



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

Am äußeren Ende des Schneid-Unterteils befindet sich eine Griffmulde. Zum Herausnehmen lässt sich der Messereinsatz hier leicht anheben und herausnehmen.



Achtung!

- Beim Einlegen des Messereinsatzes darauf achten, dass die leicht abgerundeten schmalen Seiten der Messereinsätze bündig im Schneid-Unterteil aufliegen.
- Die Messer sind extra-scharf für ein optimales Schneidergebnis. Bitte achten Sie darauf, beim Gebrauch nicht mit Ihren Händen die Klingen zu berühren. Das Gerät gehört deshalb nicht in die Hände von Kindern!
- Achten Sie darauf, dass das eingelegte Schneidgut die Fläche des Messersiebes nicht überragt. Das zu schneidende Obst oder Gemüse muss kleiner sein als das Messersieb, um einen reibungslosen Schneidvorgang zu gewährleisten.

Teil-Abdeckung für Messereinsätze



Mit der Teil-Abdeckung für Messereinsätze können Sie das äußere Messer (Messer-Position 2) abdecken. Somit schützen Sie die Klingen und es besteht keine Verletzungsgefahr.

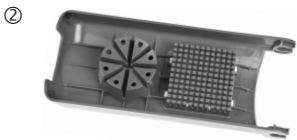
Tipps

- Tauchen Sie vor Arbeitsbeginn den Messereinsatz ins Wasser. Nasse Messer schneiden schneller und Sie benötigen weniger Kraft. Während des Schneidens wird der Messereinsatz durch die Feuchtigkeit des Gemüses etc. feucht gehalten.
- Lebensmittel mit Schale wie Paprikaschoten, Äpfel oder Birnen immer mit der Schale nach oben auf den Messereinsatz legen. So lassen sie sich leichter schneiden und Sie sparen Kraft.
- Um Würfel zu schneiden, legen Sie das Schneidgut flach auf den Messereinsatz. Für eine Kartoffelsuppe z. B. schneiden Sie die Kartoffel 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 hochkant auf den Messereinsatz. So lassen sich auch leckere Stifte von Gurken, Karotten, Äpfeln usw. zum Dippen schneiden.

Messereinsatz zum Vierteln bzw. zum Achteln



Messereinsatz zum Vierteln bzw. Achteln wie vorne beschrieben einlegen. Besonderheit: Diesen Messereinsatz immer so einlegen, dass das Messer zum Vierteln immer in Messer-Position 1 und das Messer zum Achteln immer in Messer-Position 2 (siehe Skizze 2) liegt.



Auf der Innenseite des Schneid-Oberteils befinden sich neben dem Stifteraster Verstrebungen. Auf der Rückseite des Schneid-Stempels zum Achteln befindet sich eine Halterung in Kreuzform. Zum Fixieren des Schneid-Stempels im Schneid-Oberteil stecken Sie diese Halterung auf die Verstrebungen (siehe Abbildung).

Achtung!

Der Schneid-Stempel ist NUR dann aufzustecken, wenn der Messereinsatz zum Vierteln bzw. Achteln verwendet werden soll. Wenn Sie mit einem anderen Messereinsatz schneiden möchten, den Schneid-Stempel NICHT aufstecken bzw. bei vorherigem Gebrauch unbedingt entfernen!

Bedienungsanleitung Reib-Einsatz

- ① Das Schneid-Oberteil des Nicer Dicer Plus aufklappen in 90°-Stellung (senkrecht) und nach oben wegziehen, so dass es sich aus seinen seitlichen Halterungen löst.
- ② Entfernen Sie zunächst die Schutzabdeckung des Reib-Einsatzes, indem Sie mit dem Daumen die seitlich befindlichen Haken etwas nach oben drücken, sodass sich diese aus der Halterung lösen und die Schutzabdeckung einfach abgenommen werden kann.
Nach dem Gebrauch die Schutzabdeckung wieder anbringen, indem Sie die Haken an der einen Seite an die entsprechenden Halterungen des Reib-Einsatzes ansetzen und die andere Seite herunterdrücken, bis die Schutzabdeckung einrastet.
- ③ Führen Sie die „Füßchen“ des Reib-Einsatzes in die vorgesehenen Aussparungen im Schneid-Unterteil des Nicer Dicer Plus ein (siehe nebenstehende Abbildung). Nun drücken Sie die andere Seite leicht herunter, bis der Reib-Einsatz einrastet.
- ④ Nun können Sie die gewünschten Zutaten direkt sauber in den Auffangbehälter reiben!

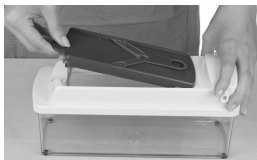



Am äußeren Ende des Schneid-Unterteils des Nicer Dicer Plus befindet sich eine Griffmulde. Zum Herausnehmen lässt sich der Reib-Einsatz hier leicht anheben und herausnehmen.

Achtung!

- Die Reibfläche ist extrem scharf, daher bei der Benutzung unbedingt darauf achten, dass Sie nicht mit der Reibfläche in Berührung kommen.
- Zum Schutz vor Verletzungen und Beschädigung der Reibfläche die Schutzabdeckung nach jeder Benutzung wieder aufsetzen!

Bedienungsanleitung Hobel-Einsatz

- ① Das Schneid-Oberteil des Nicer Dicer Plus aufklappen in 90°-Stellung (senkrecht) und nach oben wegziehen, so dass sich der Stempel aus seinen seitlichen Halterungen löst.
- ②  Führen Sie die „Füßchen“ des Hobel-Einsatzes in die vorgesehenen Aussparungen im Schneid-Unterteil ein (siehe nebenstehende Abbildung). Nun drücken Sie die andere Seite leicht herunter, bis der Hobel-Einsatz einrastet.
- ③  Entfernen Sie nun den Klingenschutz, indem Sie diesen mit Hilfe der Griffverlängerung von der Edelstahl-V-Klinge weg drücken.

- ④ Führen Sie mit einer Hand das Schneidgut in zügigen Bewegungen über die Zuführplatte, während Sie mit der anderen Hand den Nicer Dicer Plus fixieren. Die Edelstahl-V-Klinge schneidet dabei vom Schneidgut gleichmäßige Scheiben in gleich bleibender Schnittstärke. Zur Sicherheit sollten Sie bei kleinerem Schneidgut immer den Schneidguthalter benutzen (siehe Punkt „Schneidguthalter“)!

Achtung!

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.

Schneidguthalter



Das Schneidgut (falls angeschnitten mit der Schnittfläche nach unten) auf die Zuführplatte legen. Den Schneidguthalter mittig aufsetzen, so dass die Halte- spitzen an der Unterseite in das Schneidgut eindringen können. So wird ein Ver- rutschen des Schneidgutes während des Schneidvorgangs verhindert und eine problemlose und sichere Arbeitsweise gewährleistet. Achten Sie darauf, dass die hochgezogene Seite des Schneidguthalters vom Griff des Hobel-Einsatzes weg zeigt (siehe Abbildung).

Achtung!

Für ein perfektes Schneidergebnis sind die Reibfläche des Reib-Einsatzes und die Edelstahl-V-Klinge des Hobel-Einsatzes extra-scharf. Das Gerät gehört deshalb nicht in die Hände von Kindern!

Tipps

Tauchen Sie vor Arbeitsbeginn die Einsätze ins Wasser. Nasse Messer schneiden schneller und Sie benötigen weniger Kraft. Während des Schneidens werden die Einsätze durch die Feuchtigkeit des Obstes oder Gemüses feucht gehalten.

Anzahl Klingen	Schneidgröße	Verwendungsmöglichkeiten – Beispiele
Messereinsatz für kleine und mittlere Würfel oder Stifte		
22 Klingen	6 x 6 mm	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zwiebeln, Schalotten oder Knoblauch zum Kochen oder für Dressings ▪ rohe Kartoffeln für Kartoffelsticks oder Kartoffel-Würfelchen als Einlage für Suppen oder Eintöpfe ▪ Karotten, Salatgurken, Zucchini, Paprikaschoten, Lauch, Kohlrabi, Radieschen, Sellerie, Rettich für Rohkostsalate, Wok-Gerichte oder als Einlagen für Suppen oder Eintöpfe ▪ Fleischwurst oder Mortadella für Salate ▪ Käse (wie Mozzarella oder Gouda) für Salate oder Aufläufe ▪ Eier (hartgekocht) für Salat oder Saucen ▪ Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kiwi, Melone für Obstsalate, Desserts oder zum Verfeinern von Müsli
10 Klingen	12 x 12 mm	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kartoffeln für Pommes Frites oder für Kartoffel-Salat ▪ Zwiebeln zum Kochen für Gulasch, Zwiebelsauce, Aufläufe oder Wokgerichte ▪ Karotten, Tomaten, Salatgurken, Zucchini, Paprikaschoten u.v.m. für Salate oder Gemüse-Gerichte ▪ Lauch, Kohlrabi, Sellerie, Radieschen, Rettich, Pilze für Rohkostsalate, Wok-Gerichte oder als Einlagen für Suppen oder Eintöpfe ▪ harte Salatsorten wie Eisbergsalat, Radicchio, Chinakohl etc. ▪ Fleischwurst, Mortadella, Schinken für Nudel- oder Wurstsalate ▪ Käse wie Feta, Mozzarella oder Gouda für Käsehäppchen, Aufläufe oder Salate ▪ Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Bananen, Kiwi, Melone, Mango für Obstsalate, Desserts oder zum Verfeinern von Müsli
Messereinsatz für große Würfel oder Stifte und dicke Scheiben		
6 Klingen	18 x 18 mm	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zwiebeln z. B. für Gulasch oder Wokgerichte ▪ rohe Kartoffeln für Jumbo-Pommes ▪ Tomaten, Paprikaschoten, Salatgurken, Zucchini, Kohlrabi für Rohkostsalate, Wok-Gerichte oder Gemüse-Gerichte ▪ harte Salatsorten wie Eisbergsalat, Radicchio, Chinakohl etc. ▪ Käse wie beispielsweise Gouda für Käsehäppchen oder Salate ▪ Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Melone, Mango für Bowlen oder Obstsalate
12 Klingen	6 x 36mm	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zwiebeln zum Kochen für Gulasch oder Wokgerichte ▪ Kartoffeln für Bratkartoffeln, Aufläufe oder Kartoffel-Salat ▪ Tomaten, Salatgurken, Zucchini, Paprikaschoten, Lauch, Radieschen, Pilze u.v.m. für Salate oder Gemüsegerichte ▪ Fleischwurst oder Mortadella für Salate ▪ Eier (hartgekocht) für Salat oder Saucen ▪ Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Kiwi, Erdbeeren, Melonen, Papaya, Mango oder Bananen für Obstsalate, Desserts oder zum Belegen von Kuchen und Torten

Messereinsatz für Viertel oder Achtel		
2 Klingen	Viertel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kartoffeln für Kartoffel-Ecken oder Salzkartoffeln ▪ Tomaten, Salatgurken, Zucchini, Rettich, Radieschen, Paprika für Salate, Gemüsegerichte und -platten ▪ Eier (gekocht) für Häppchenplatten oder zum Garnieren von Gerichten
4 Klingen	Achtel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Käse (Gouda, Edamer, Mozzarella etc.) für Häppchen, Kalte Platten, zum Garnieren von Gerichten ▪ Pilze (z. B. Champignons) für Pilzgerichte oder Salate ▪ große Oliven für Tsatsiki, mediterrane Küche ▪ Erdbeeren, Äpfel, Birnen, Kiwis, Weintrauben, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen etc. für Obstsalate, Fitnesssteller mit Obstspalten, Cocktails oder Bowlen ▪ Zitrusfrüchte wie Orangen, Limetten, Zitronen etc. für Fitnesssteller mit Obst, Cocktails, Bowlen, zum Garnieren von Gerichten
Reib-Einsatz		
Reibstärke 5	grob / Band-Reibe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Käse (z. B. Mozzarella, Cheddar-Käse) ▪ Schokolade ▪ Obst (Äpfel, Birnen etc.) ▪ Gemüse (z. B. Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Gurken) ▪ Butter
Hobel-Einsatz		
2 mm		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zwiebeln, Schalotten ▪ Tomaten, Salatgurken, Zucchini, Kartoffeln, Karotten ▪ Pilze ▪ Kohlrabi, Rettich, Sellerie, Radieschen ▪ Rot- oder Weißkohl ▪ Kiwis, Äpfel, Birnen, Bananen, Zitronen, Orangen, Limetten

i Zur Info:

- Rutschfeste Noppen auf der Unterseite des Auffangbehälters garantieren einen sicheren Stand des Nicer Dicer Plus auf Ihrer Arbeitsfläche.
- Zur Aufbewahrung des Schnittguts können Sie den Auffangbehälter mit dem mitgelieferten Frischhalte-Deckel verschließen. So kann der Auffangbehälter als Frischhalte-Dose genutzt werden – jetzt schneiden, später verwenden!

🔧 Pflege und Reinigung

Grundsätzlich sollte der Nicer Dicer Plus vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Einsatz gereinigt werden. Alle Teile können entweder unter fließendem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Nehmen Sie dazu den Nicer Dicer Plus wie folgt auseinander:

①



Das Schneid-Oberteil aufklappen in 90°-Stellung (senkrecht) und nach oben wegziehen, so dass sich der Stempel aus seinen seitlichen Halterungen löst.

②



Um das Schneid-Unterteil abzunehmen, einfach an einer schmalen Seite anheben und abnehmen. Den transparenten Auffangbehälter dabei mit der anderen Hand fixieren.

Selbstreinigung



Der Nicer Dicer Plus verfügt über eine Selbstreinigungs-Funktion des Stifterasters. Drücken Sie den Knopf auf der Oberseite des Schneid-Oberteils. Die im Stifteraster integrierte transparente Reinigungsplatte wird automatisch nach unten gedrückt und reinigt das Stifteraster selbst von kleinsten Schneidgutresten.



Achtung!

Vor Betätigung der Selbstreinigung unbedingt sicherstellen, dass sich kein Messereinsatz im Gerät befindet.

Bedienungsanleitung Spar-Schäler

Der Spar-Schäler erleichtert die vorbereitenden Tätigkeiten – Kartoffeln, Karotten, Gurken, Zucchini, Äpfel und vieles mehr sind in Windeseile kraftsparend von ihrer Schale befreit oder in hauchdünne Scheiben geschnitten. Selbst Gemüse oder Obst mit hartnäckiger Schale, wie z. B. Ananas, lässt sich mit den hochwertigen Edelstahl-Klingen problemlos schälen. Da die Klinge beidseitig gezahnt ist, kann in beide Richtungen gearbeitet werden – so spart man wertvolle Zeit.



Pflege und Reinigung

Es sollte vor der ersten Benutzung und nach jedem Einsatz eine Reinigung des Spar-Schälers erfolgen. Die Reinigung ist einfach und problemlos: Per Hand unter fließendem Wasser mit handelsüblichen Geschirrspülmitteln oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.



Achtung!

- Vor dem ersten Einsatz die Schutzfolie von den Klingen entfernen!
- Der Spar-Schäler hat extrem scharfe Klingen. Daher dürfen die Finger nicht mit den Klingen in Berührung kommen und er darf nicht in die Hände von Kindern geraten!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Genius-Team!

Kundenservice:

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche daraus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Ersatzteilbestellungen, Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel richten Sie bitte an unsere Service-Abteilung in der Zeit:

Montag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr
unter der Telefon-/Faxnummer +49 (0) 6431 9 21 96 00
oder per E-Mail an service@genius-germany.de

Genius GmbH, Im Dachsstück 8, 65549 Limburg, Deutschland

