

Nicer Dicer

FUSION

- FIN** Nicer Dicer Fusion, 13-osainen setti **FIN**
Käyttöohjeet
- DK** Nicer Dicer Fusion, sæt med 13 dele **DK**
Brugervejledning
- NO** Nicer Dicer Fusion, sett i 13 deler **NO**
Bruksanvisning
- SE** Nicer Dicer Fusion, set 13 delar **SE**
Bruksanvisning





| | | |
|------------|---|-----------|
| FIN | Nicer Dicer Fusion, 13-osainen setti | 4 |
| | Käyttöohjeet | |
| DK | Nicer Dicer Fusion, sæt med 13 dele | 17 |
| | Brugervejledning | |
| NO | Nicer Dicer Fusion, sett i 13 deler | 30 |
| | Bruksanvisning | |
| SE | Nicer Dicer Fusion, set 13 delar..... | 43 |
| | Bruksanvisning | |

Hyvä Tvins-asiakas!

Herkullisen, terveellisen ja maittavan aterian valmistamiseen vaaditaan runsaasti valmisteluja. Ainekset täytyy paloitella, viipaloida, suikaloida tai lohkoa, ja se vie paljon aikaa. Lisäksi tarvitsit koko joukon keittiövälineitä kuten veitsiä, kulhoja ja leikkuulautoja. Ne taas vaativat paljon säilytystilaa eivätkä ole välttämättä aina käden ulottuvilla. Nyt koittaa uusi aika. Kaikki tarvittava on nyt Nicer Dicer Fusion -ja Nicer Slicer -setissä. Käytännöllistä, helppoa ja pieneen tilaan mahtuvaa! Genius Nicer Dicer Fusion ja Nicer Slicer sopivat täydellisesti alkupalojen, pääruokien, jälkiruokien valmisteluun ja moneen muuhun tarkoitukseen.

Hankkimasi setti sisältää seuraavat osat:

- 1 leikkuukansi
- 1 leikkuupohja
- 1 terä, koko 2 (6 x 6 mm/12 x 12 mm)
- 1 rasteri, pieni
- 1 XXL-terä, koko 4 (24x24 mm)
- 1 rasteri, suuri
- 1 terä, koko 3 (4 tai 8 lohkoa)
- 1 lohkomisterän painin
- 1 Nicer Slicer ja teräsuojus
- 1 Handy Hopper
- 1 viipalointipidike
- 1 keruu- ja säilytysastia, tilavuus 2,5 l)
- 1 tuorekansi

Paljon iloa ja nautintoa ruoanvalmistukseen!

Tvins-tiimisi

SISÄLTÖ

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1 Turvallisuus | 5 |
| 2 Nicer Dicer Fusion, osat | 6 |
| 3 Nicer Dicer Fusion käytössä | 7 |
| 4 Nicer Slicerin osat | 10 |
| 5 Nicer Slicer käytössä | 10 |
| 6 Terien käyttömahdollisuudet | 14 |
| 7 Hoito ja puhdistus | 16 |
| 8 Hävittäminen | 16 |

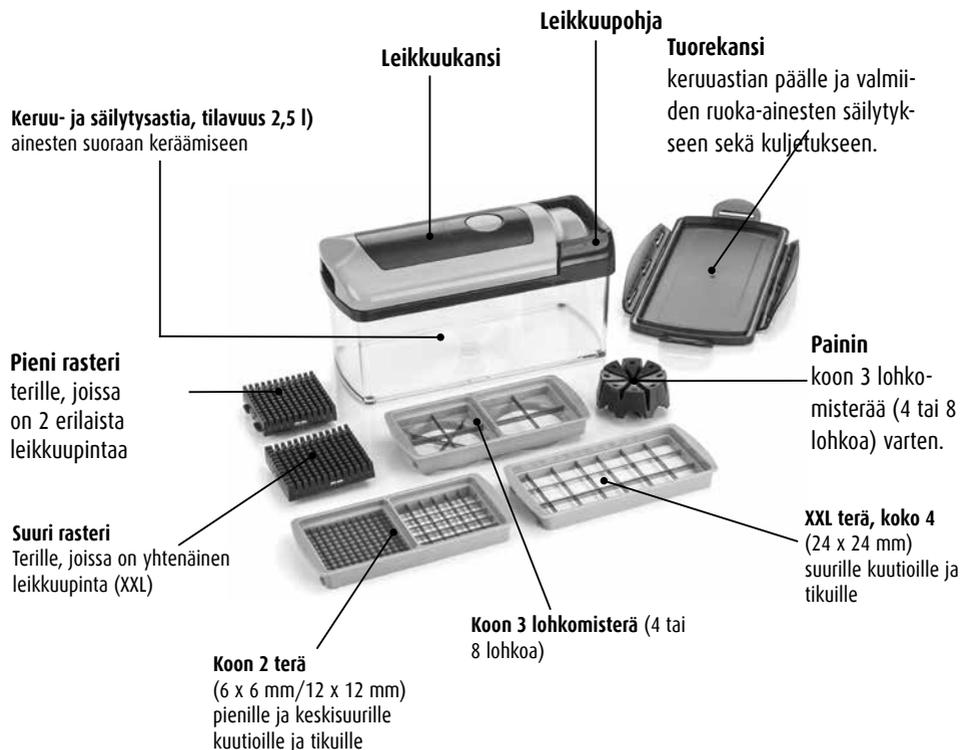
1 Turvallisuus

- Lue käyttöohje huolella ja käytä tuotteita vain käyttöohjeissa kuvattuun käyttötarkoitukseen.
- Tarkista setti ennen käyttöönottoa, että se sisältää kaikki osat ja ettei se ole vahingoittunut kuljetuksessa.
- Laite ei sovellu henkisiltä tai fyysisiltä toimintakyvyltään tai aistitoiminnoiltaan rajoittuneiden henkilöiden käyttöön ilman turvallisuudelta vastaavaa valvojaa ja/tai selkeitä ohjeita.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Viallisen laitteen käyttö saattaa olla vaarallista.
- Älä muuta, muuntele tai korjaa laitetta itse.
- Hävitä pakkausmateriaali vastuullisesti.
- Jos luovutat laitteesi muille, anna laitteen mukana myös tämä käyttöohje.
- Älä laske laitetta kuumalle pinnalle tai avotulen lähelle.
- Käytä laitetta vain mukana toimitettujen tarvikkeiden kanssa, muussa tapauksessa se voi vahingoittua.
- Varo käsien, hiusten, vaatteiden tai muiden esineiden joutumista teriin.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Pidä laite pois lasten ulottuvilta. Se ei ole turvallinen lapsille.

Takuu

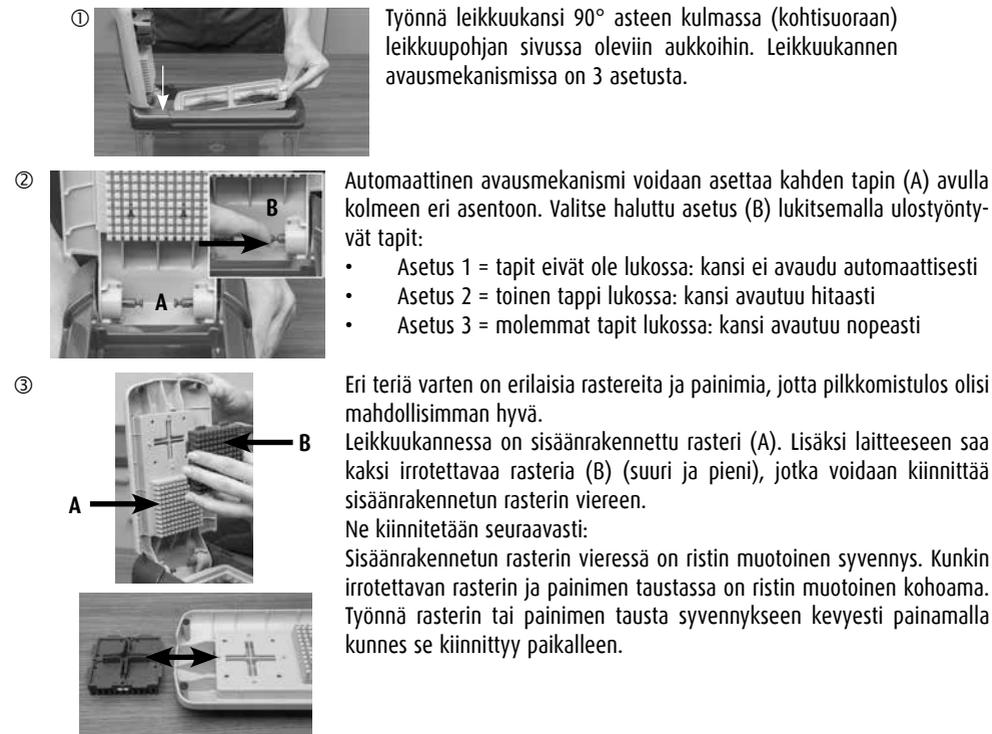
Takuu ei koske varomattomasta käytöstä tai käsittelystä johtuvia vahinkoja tai käyttäjän itsensä tekemiä muutoksia ja korjauksia. Takuu ei myöskään kata normaalia kulumista. Valmistaja ei myöskään vastaa laitteen epäasianmukaisesta käytöstä. Pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta tai pakkausta osana jatkuvaa tuotekehitystä.

2 Nicer Dicer Fusionin osat



Käyttöohje kattaa kaikki Nicer Dicer Fusionin ja Nicer Slicerin saatavilla olevat osat. Hankkimassasi setissä ei välttämättä ole kaikkia yllä mainittuja osia. Voit hankkia muita osia milloin tahansa.

3 Nicer Dicer Fusionin käyttö



Irrotettavan rasterin ja painimen käyttö:

- Terät, joissa on kaksi erilaista leikkuupintaa (lisätiedot: kohta 3.1) - Yhden leikkuupinnan käyttö = sisäänrakennettu rasteri riittää, muuta ei tarvita - Molempien leikkuupintojen käyttö = käytä myös irrotettavaa rasteria (pieni)
- XXL-terä yhtenäisellä leikkuupinnalla (ks. kohta 3.2) - Irrotettavaa rasteria (suuri) on myös käytettävää.
- Lohkomisterä (ks. kohta 3.3) - käytä myös paininta.

Huomaa: Rastereita ja paininta tarvitaan myös leikkaamisen aikana, sillä ne työntävät leikattavia aineksia koko ajan terien läpi, jolloin leikkuujälki on hyvin siisti.

3.1 Terät, joissa on 2 erilaista leikkuupintaa

Näissä terissä on kaksi erilaista leikkuupintaa, joista tässä käyttöohjeessa käytetään nimitystä asento 1 ja 2 (ks. kuva). Ruoka-aineita voidaan leikata molemmilla pinoilla, ja samaan aikaan voidaan leikata kahta erilaista ainesosaa. Huomaa tässä yhteydessä:

- jos toinen ainesosa on toista kovempaa, käytä kovemman leikkaamiseen asentoa 1 (enemmän leikkuuvoimaa).
- jos toinen ainesosa on toista suurempi, käytä kovemman leikkaamiseen asentoa 2 (pidempi terä).



①



Aseta leikkuukansi keruustian päälle. Nosta kannen leikkuuosa ylös ja aseta haluamasi terä paikalleen. Työnnä se paikalleen niin, että terän pyörästetty kapea puoli osuu leikkuualustan vastaavaan syvennykseen. Paina sitten toinen leikkuuterän puoli paikalleen niin, että kuulet napsahduksen. Terä on nyt turvallisesti paikallaan.

②



Aseta leikattava ainesosa leikkuupinnalle. Jos palanen on suuri tai pystysuorassa, pidä sitä paikallaan kädellä tiukasti painaen, jotta se ei luisu.

Jos haluat käyttää molempia leikkuupintoja samaan aikaan, (pieni) irrotettava rasteri on asetettava ensin paikalleen (ks. "irrotettavan rasterin ja painimen kiinnitys"). Jos haluat käyttää vain toista leikkuupintaa ilman irrotettavaa rasteria, leikkuupinnan on oltava asennossa 1.

③



Paina leikkuukantta molemmilla käsillä. Ruoka työntyy terien läpi kuutioiksi, tikuiksi tai suikaleiksi ja tippuu suoraan keruustiaan. Jos olet lukinnut leikkuukannen toisen tai kummankin tapin, kansi avautuu automaattisesti.

④



Poista leikatut ainekset nostamalla koko leikkuukansi pohjineen pois lyhyemmälle puolelle. Pidä samalla keruustiasta toisella kädellä kiinni.

3.2 Terät, joissa on jatkuva leikkuupinta (XXL-terät)

①



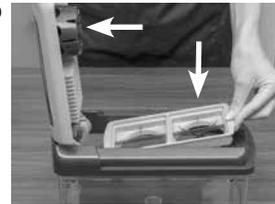
Työnnä terä paikalleen kohdan 3.1 mukaisesti. Kiinnitä sitten irrotettava rasteri (suuri) leikkuukannen yläosan sisään (ks. "Rasterin ja painimen käyttö"). Yhdessä sisäänrakennetun rasterin kanssa saat yhtenäisen leikkuupinnan ja voit käyttää koko leikkuualuetta.

②

Avaa keruustia ja poista leikatut ainekset nostamalla koko leikkaava yläosa pois paikaltaan, kuten edellä kuvattiin.

3.3 Lohkomisterä (4 tai 8 osaan)

①



Työnnä terä paikalleen kohdan 3.1 mukaisesti. Kiinnitä sitten painin leikkuukannen yläosan sisään (ks. "Rasterin tai painimen käyttö").

Huomaa: Terä on kiinnitettävä siten, että kahdeksaan osaan lohkova pinta on asennossa 2 (ks. kohta 3.1. "Terät, joissa on 2 erilaista leikkuupintaa")

②

Avaa keruustia ja poista leikatut ainekset nostamalla koko leikkaava yläosa pois paikaltaan, kuten edellä kuvattiin.

Tietoa

- Nicer Dicer Fusion -keruustian pohjassa olevien kumitassujen ansiosta laite pysyy tukevasti paikallaan työskentelyn aikana.
- Voit säilyttää ainekset keruustiassa sulkemalla sen tuorekannella ja käyttää ne myöhemmin, edelleenkin tuoreina.



Varoitus!

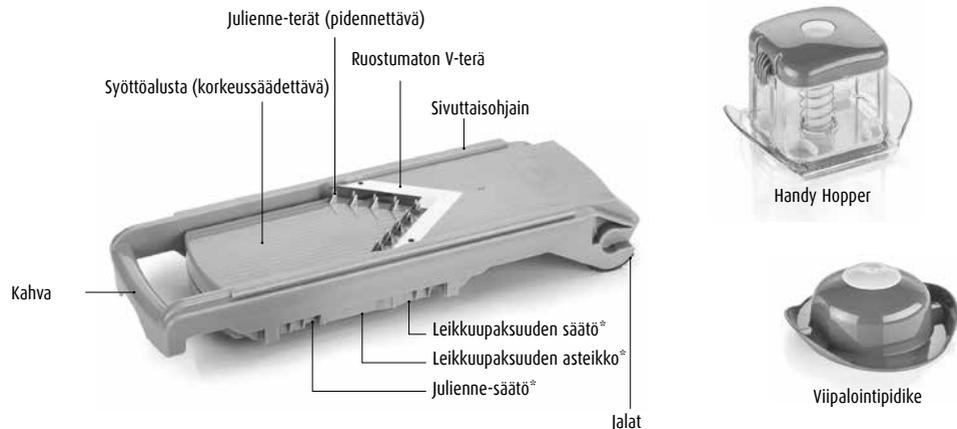
- Varmista terää kiinnittäessäsi, että pyörästetyt kapeat sivut osuvat leikkuualustaan. Muussa tapauksessa sivut voivat vääntyä.
- Terät ovat erittäin teräviä, jotta leikkaustulos olisi mahdollisimman hyvä. Varo sormiasi käytön aikana.
- Käytä lohkomisterän kanssa VAIN omaa pyöreää painintaan. Jos haluat leikata eri terällä, ÄLÄ käytä paininta vaan poista se heti käytön jälkeen.
- Huomaa, että lohkomisterä ei sovellu jäykkien kuten siemeniä/kiviä sisältävien hedelmien (omena, päärynä, aprikoosi, persikka ym.) leikkaamiseen. Poista ensin siemenkoti ja/tai kivet. Leikkaa banaani, ananas, meloni, papaija mango ja muut hedelmät vain kuorittuina.
- Leikkuuteriä (erityisesti XXL-terää) käyttäessäsi älä pilko paljon kerrallaan, terä saattaa yllänsittua ja vaurioitua.



Vinkkejä

- Ainekset kuutioidaan asettamalla ne leveä puoli leikkuupintaa vasten. Esimerkiksi perunakeittoa varten perunat ensin siivutetaan. Kuutioita saat asettamalla useamman viipaleen päällekkäin terän päälle. Sama voi tehdä kurkuille, kesäkurpitsuille jne.
- Tikkuja (esim. ranskalaisiin perunoihin) saat asettamalla perunan terää vasten pystysuoraan. Sama pätee dipattaviin kurku- ja omenatikkuihin.
- Kuorelliset ainekset kuten paprika, omena tai päärynä on helpompi käsitellä, jos ne asetetaan terän päälle kuori ylöspäin (leikattava puoli leikkuupintaa vasten).
- Opettele oikea, työtä helpottava leikkuuteknikka: Laske vahvempi käsi leikkuukannen päälle. Paina alas ja tue heikommalla kädellä. Näin säästät aikaa ja voimia.
- Kasta terät veteen ennen pilkkomista. Märät terät leikkaavat nopeammin ja vaativat vähemmän voimaa. Leikkaamisen aikana aineksista erottuva mehu pitää terät automaattisesti kosteina.

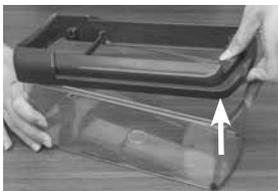
4 Nicer Slicerin osat



* Laitteen pohja, ks. kuva 1

5 Nicer Slicer käytössä

- ① Aseta leikkuupohja sopivan Nicer Slicer -keruustian päälle, Oikeassa asennossa se naksahtaa kuuluvasti paikoilleen..



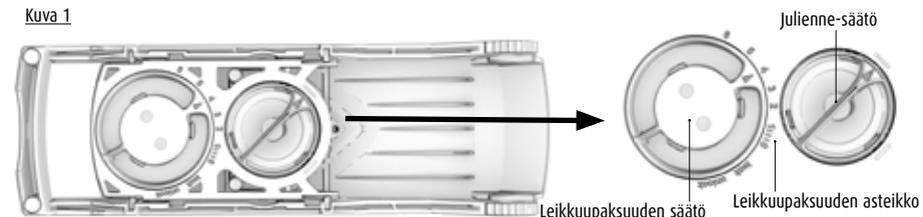
- ② Vie Nicer Slicer 90° asteen kulmassa (kohtisuoraan) Nicer Dicer Fusionin sivuloviin. Taita Nicer Slicer sitten eteenpäin niin, että se kiinnittyy leikkuupohjan kehykseen.



5.1 Leikkuupaksuuden säätö

Nicer Slicerin pohjassa olevalla säätimellä voit asettaa korkeussäätimen ja siten leikkuupaksuuden haluamaksesi.

Kuva 1



Kääntämällä säädintä vastapäivään syöttöalusta laskee. Säätövara on 0-6 mm. Suikaleiden paksuus riippuu leikattavan aineksen kovuudesta. Säätimessä on vastaava paksuusasteikko 0-6. Säätimen vääntäminen myötäpäivään kohottaa syöttöalustaa ja leikkuupaksuus pienenee 0 millimetriin tai lukitusasentoon (Lock). Voit tarkistaa valitsemasi paksuuden paksuusasteikosta.

⚠ Varoitus!

- Nicer Slicerissa on sisäänrakennettu suojamekanismi. Paksuussäädön "lock"-asennossa syöttöalusta nousee terien yläpuolelle ja estää sekä tapaturmilta että V-terän kulumilta säilytyksen aikana.
- Ehkäise tapaturmia ja terien vaurioitumista laittamalla suojus aina takaisin paikalleen! Ota kiinni kahvan ulokkeesta ja vedä se V-terien päälle. Varmista, että teräsuojuksen alapuolella olevat kolme klipsiä napsahtavat paikalleen V-terien alle. Teräsuoja on helpompi laittaa paikalleen painamalla peukalolla keskeltä.
- Unlock-asennossa syöttöalusta kiinnike vapautuu ja laitteen koko osa voidaan poistaa (helpottaa puhdistusta). Huomaa, että V-terä on tällöin täysin paljaana. Aseta takaisin paikalleen työntämällä sivuttaisohjaimet syöttöalustaan ja laitteen kehysten syvennykseen ja työnnä syöttöalusta täysin kehysten sisään. Säädä sitten paksuus asentoon "lock" ja syöttöalusta on turvallisesti paikallaan.

5.2 Viipalointi

- ① Aseta viipalointipaksuus yllä esitetyllä tavalla.
- ② Aseta Nicer Slicer turvallisesti Nice Dicer Fusionin päälle kuten edellä kuvattiin.

- ③ Pidä sitten kiinni tukevasti Nicer Slicer kahvasta heikommalla kädelläsi. Syötä leikattavaa ainesta nopeasti kahvasta pois päin ja V-terän läpi. Näin laite leikkaa tasaisen paksuisia palasia. Turvasyistä käytä aina Handy Hopperia tai viipalointipidikettä kun viipaloit pienempiä ruokapaloja (ks. kohdat "Viipalointipidikkeen ja Handy Hopperin käyttö").



5.3 Ohuiden suikaleiden (julienne) leikkaus



Aseta viipalointipaksuus yllä esitetyllä tavalla. Käännä nyt julienne-säädin laitteen pohjassa merkin  kohdalle. Tällöin 18 lisäterää pitenevät julienne-suikaleiden leikkaukseen. Leikkuuleveys on 3-4 mm. Kun julienne-säädin osoittaa merkkiä , terät pysyvät syöttöalusta alla viipaloinnin ajan.

Vinkkejä

- Saat parhaat julienne-suikaleet keskipaksuudella, eli säädä säätönuppi asentoon 3 tai 4.
- jos paksuuden säätö on lukitusasennossa "lock". julienne-terät pysyvät turvallisesti piilossa. Ne voidaan pidentää vasta, kun paksuuden säätö on suurempi kuin 0.
- Ehkäise tapaturmia ja terien vaurioitumista laittamalla suojuksen aina takaisin paikalleen! Ota kiinni kahvan ulokkeesta ja vedä se V-terien päälle. Varmista, että teräsuojuksen alapuolella olevat kolme klipsiä napsahtavat paikalleen V-terien alle. Teräsuoja on helpompi laittaa paikalleen painamalla peukalolla keskeltä.
- Nicer Sliceria voidaan myös käyttää ilman keruualustaa, jolloin ainekset tippuvat suoraan sen alle. Leikkuriosassa on myös liukumattomat jalat, jolloin käyttö on turvallista ilman keruualustaa.

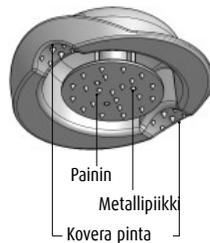
5.4 Viipalointipidikkeen käyttö

Ohjaa viipalointipidikettä vahvemalla kädelläsi. Pidä vapaalla kädellä kiinni Nicer Slicerista. Viipalointipidikkeen avulla saat viipaloitua kätevästi pienempikokoiset ruokapalat tasaisiksi paloiksi vaarantamatta sormia tai kynsiä.



1 Aseta ainekset syöttöalustalle (jo leikatut ainekset leikkuupuoli alaspäin) ja aseta pidike keskelle niin että pidikkeen kolme metallipiikkiä tarttuvat ruokaan näin ruoka ei lipsu, ja työskentely on siistiä, turvallista ja helppoa.

Kuva 2



2 Leikattava ainesosa työntää paininta pidikkeen yläpintaa vasten. Leikkamisen aikana käsi tai sormet painavat paininta alas ja varmistaa että se painuu alas terien läpi lähes loppuun saakka.

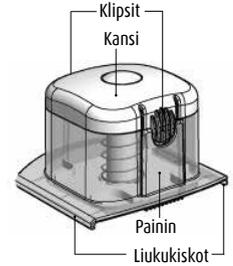
Vihje!

Viipalointipidikkeen kaksi koveraa pintaa (kuva 2) pitävät ainekset tukevasti paikallaan. Tämä on hyvä kun leikkaat esim. porkkanaa, kurkkua ja kesäkurpitsaa.

5.5 Handy Hopperin käyttö

Handy Hopperin liukukiskot työnnetään sivuohjaimiin molemmin puolin Nicer Slicerin kahvasta päin. Handy Hopper liukuu sen ansiosta turvallisesti V-terän päältä ja on aina sen keskeltä. Handy Hopperin liukukiskot varmistavat, että painimen pidikkeet ja V-terä eivät vahingoita toisiaan.

Kuva 3



1 Purista kaksi klipsiä kannen jommaltakummalta puolelta yhteen ja irrota kansi. Laita ainesosa syöttöalustalle Handy Hopperiin (jo leikattu aines leikkuupuoli alaspäin)



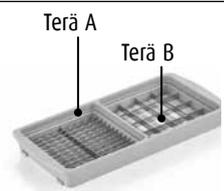
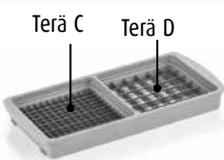
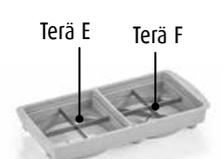
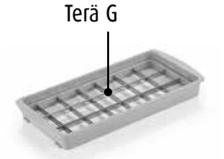
2 Aseta painin keskelle ruokaa ja paina kansi Handy Hopperille kunnes kuulet klipsien napsahtavan paikalleen. Painimessa oleva jousi pitää metallipiikit leikattavan aineksen sisässä eikä ruoka vahingossa lipsu pois ja se työntyy alas automaattisesti. Lisää ainesia jättämällä Handy Hopper Nicer Slicerin päälle ja noudata alla kuvattua ohjetta.

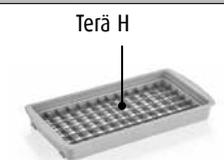
Varoitus!

Lukitusasennossa Handy Hopperia ei voida työntää ohjaimiin. Jos se on jo paikallaan, sitä ei voi enää siirtää syöttöalustan päälle eikä sitä voi irrottaa. Ennen sen paikalleen asentamista tai poistamista on paksuuden säätö on ensin asetettava nolnaan tai suurempaan asentoon.

6 Terien käyttömahdollisuuksia

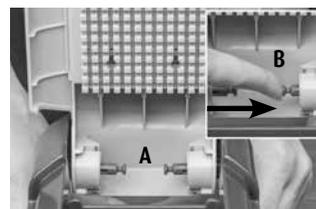
FIN

| | |
|--|--|
| Koon 1 terä keskikokoisille kuutioille, tikuille, viipaleille tai suikaleille (erillinen lisävaruste) | |
|  <p>Terä A Terä B</p> <p>Terä A 6 x 36 mm Terä B 18 x 18 mm</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Perunat – esim. raa'at ranskalaisia varten tai keitetyt perunasalaattia varten ■ tomaatit, kyssäkaali, selleri, sienet salaatteihin, kasviruokiin tai keittoaineksiksi ■ Keitetyt kananmuna ja makkara salaatteihin ■ Juusto, esim. feta- tai mozzarellajuusto Välimeren ruokiin ■ Omenat, päärynät, persikat, aprikoosit, mansikat tai banaanit jne. hedelmä-salaatteihin |
| Terä 2 pieniin kuutioihin ja/tai tikkuihin. | |
|  <p>Terä C Terä D</p> <p>Terä C 6 x 6 mm Terä D 12 x 12 mm</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ sipuli, salotit, valkosipuli, paprika, chili esim. salsoihin ja keittoihin ■ makkarat salaatteihin ja patoihin ■ sienet, perunat, tomaatit |
| Koon 3 lohkomisterä. | |
|  <p>Terä E Terä F</p> <p>Terä E Neljännekset Terä F Kahdeksasosot</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ perunat, joko raa'at tai keitetyt ■ tomaatit, keitetyt kananmunat, sienet, retiisit ■ omena, päärynä, kiivi, luumu, persikka, aprikoosi (Varoitus: poista ensin kivet ja siemenet!) |
| Terä 4, suuret kuutiot/tikut | |
|  <p>Terä G</p> <p>Terä G 24 x 24 mm</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ paprikat, keittokinkku, mortadella, peruat, kesäkurpitsat muhennoksiin ja laatikkoihin ■ Omenat, banaanit, päärynät, ananakset, melonit, papajiat hedelmä-salaatteihin ■ kiinteät salaattilajikkeet kuten jäävuorisalaatti |

| | |
|---|--|
| Terä 5, pienet kuutiot/tikut (erillinen lisävaruste) | |
|  <p>Terä H</p> <p>Terä H 12 x 12 mm</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Perunat – esim. raa'at ranskalaisia varten tai keitetyt perunasalaattia varten ■ kurkku, paprika, tomaatit, kesäkurpitsa, sipuli, selleri, kurpitsa salaatteihin, kasviruokiin tai keittoaineksiksi ■ Keitetyt kananmunat, keittokinkku, lenkki-makkara tai mortadellamakkara salaatteihin ■ Juusto, esim. feta- tai mozzarellajuusto Välimeren ruokiin |
| Terä 6 paksuille viipaleille ja suikaleille (erillinen lisävaruste) | |
|  <p>Terä I</p> <p>Terä I: 12 x 36 mm</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Kaikki salaatinlehdet ■ Kanarinta ■ Piparjuuri, kyssäkaali ■ Kinkku, juustot salaatteihin |
| Nicer Slicer viipalointiin ja julienne-suikalointiin | |
|  <p>Paksuus: 1 - 6 mm</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ kurkku, retiisi, sienet, tomaatti, sipuli, salottisipili ■ Kyssäkaali, retikka, selleri ■ Sitruuna, appelsiini, limetti, perunat, kananmunat ym. ym. |

FIN

Vinkki: Käytä automaattista leikkuukannen avausmekanismia helpottaaksesi leikkaamista.



Leikkuukannen avausmekanismissa on 3 asetusta. Automaattinen avausmekanismi voidaan asettaa kahden tapin (A) avulla kolmeen eri asentoon. Valitse haluttu asetus (B) lukitsemalla ulostyöntävät tapit:

- Asetus 1 = tapit eivät ole lukossa: kansi ei avaudu automaattisesti
- Asetus 2 = toinen tappi lukossa: kansi avautuu hitaasti
- Asetus 3 = molemmat tapit lukossa: kansi avautuu nopeasti

7 Hoito ja puhdistus

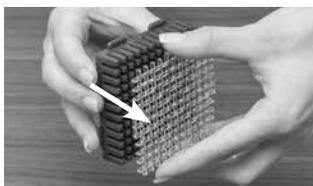
Pese kaikki Nicer Dicerin ja Nicer Slicerin osat ennen ensimmäistä käyttökertaa ja jokaisen käyttökerran jälkeen. Käytä juoksevaa vettä ja mietoa pesuainetta. Vaikka kaikki osat kestävät konepesun suosittelimme että peset ne käsin. Näin ne kestävät ja toimivat pidempään.

Itsepuhdistustoiminto

Nicer Dicer Fusionin rasteri puhdistuu automaattisesti.



Sisäänrakennetun rasterin puhdistat painamalla leikkuukannen päällä olevaa push-painiketta. Läpinäkyvä puhdistuslevy rasterissa työntyy automaattisesti alas ja puhdistaa rasterin pienimmistäkin ruoantähteistä.



Irrotettavat rasterit puhdistat nostamalla läpinäkyvän puhdistuslevyn pois neljästä ulostyöntävästä tuesta (yksi kullakin puolella) Tällä tavoin levy puhdistaa rasterin pienimmistäkin ruoantähteistä.

Varoitus!

Unlock-asennossa syöttöalustan kiinnike vapautuu ja laitteen koko osa voidaan poistaa (helpottaa puhdistusta). Huomaa, että V-terä on tällöin täysin paljaana.

Huomaa:

Vaikka kaikki osat kestävät konepesun, suosittelimme käsinpesua. Näin terät kestävät pidempään eivätkä tylsy ajan myötä.

8 Hävittäminen

Voit hävittää Nicer Dicer Fusionin, Nicer Slicerin, niiden tarvikkeet tai lisävarusteet tavallisen talousjätteen seassa käyttöiän päättyessä. Tarkempia kierrätysneuvoja voit kysyä oman asuinkuntasi jätehuollosta.

DK

Nicer Dicer Fusion, sæt med 13 dele

Kære Tvins-kunde

Det kan kræve en masse forberedelse at tilberede en lækker og sund ret. Man bliver så træt af at skulle skære frugt og grøntsager i små tern, stave og strimler eller dele dem op i 4 eller 8 dele. Det tager ikke bare tid, man skal også bruge alle mulige forskellige knive, skåle og skærebrætter. Man skal have god opbevaringsplads i køkkenet, og det er ikke altid, man har redskaberne lige ved hånden. Sådan var det engang! Men med Nicer Dicer Fusion og Nicer Slicer tilbehørssæt har du det hele i ét - det bliver ikke nemmere eller mere praktisk, og det fylder næsten ingenting! Nicer Dicer Fusion og Nicer Slicer fra Genius er perfekt til tilberedning af forretter, hovedretter, desserter og meget mere.

Det sæt, du har købt, består af følgende dele:

- 1 snittetop
- 1 snittebund
- 1 knivindsats str. 2 (6 x 6 mm/12 x 12 mm)
- 1 lille stopplade,
- 1 XXL knivindsats str. 4 (24 x 24 mm)
- 1 stor stopplade
- 1 knivindsats str. 3 (til kvarte og ottendele)
- 1 snittestempel
- 1 Nicer Slicer med knivbeskytter
- 1 Handy Hopper
- 1 madholder
- 1 beholder (kapacitet: 2,5 l)
- 1 opbevaringslåg

Vi håber, du vil nyde både tilberedningen og de færdige retter - bon appetit!

Dit Tvins-team

| | INDHOLD | |
|---|----------------|----|
| 1 Sikkerhedsmeddelelser | | 18 |
| 2 Nicer Dicer Fusions dele | | 19 |
| 3 Nicer Dicer Fusion i brug..... | | 20 |
| 4 Nicer Slicers dele | | 23 |
| 5 Nicer Dicer i brug | | 23 |
| 6 Anvendelsesmuligheder for knivindsatse..... | | 27 |
| 7 Pleje og rengøring | | 29 |
| 8 Bortskaffelse | | 29 |

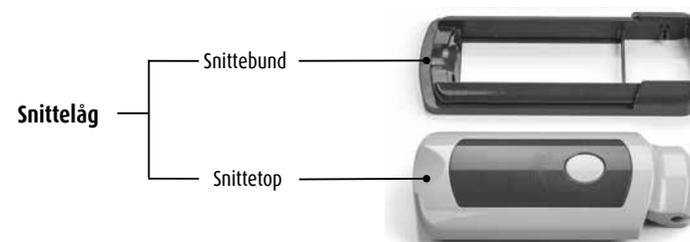
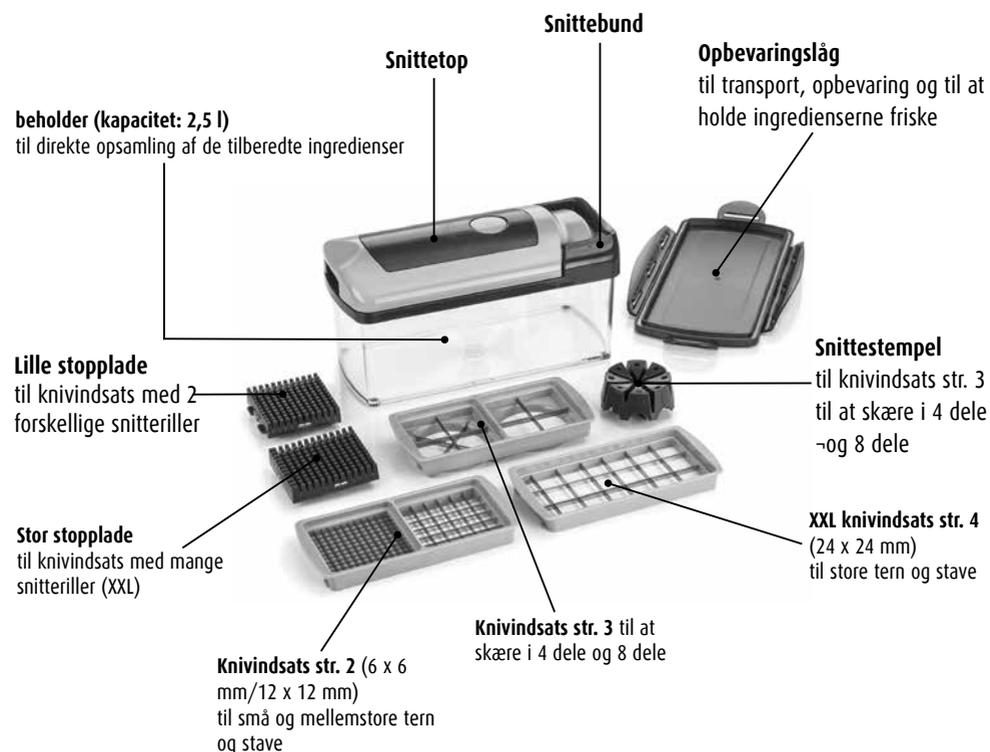
1 Sikkerhedsmeddelelser

- Læs vejledningen grundigt igennem, og brug kun produktet, som det er beskrevet i denne vejledning.
- Tjek først, om alle dele er leveret, og om der er sket skader under transporten.
- Produktet er ikke beregnet til brug af personer med fysiske, sensoriske eller psykiske handicaps og personer uden den nødvendige viden, medmindre de bliver instrueret og overvåget af en voksen, der er ansvarlig for deres sikkerhed, og får klar vejledning om, hvordan produktet skal anvendes.
- Produktet må ikke anvendes, hvis det er beskadiget. Det kan medføre personskade.
- Produktet må ikke ændres eller repareres.
- Emballagen skal smides væk på korrekt vis.
- Hvis produktet gives til en tredjepart, skal brugervejledningen følge med produktet.
- Produktet må aldrig placeres på et varmt underlag eller ved åben ild.
- Produktet må kun anvendes med det medfølgende tilbehør.-Ellers vil produktet blive beskadiget.
- Pas på, at hår, hænder, tøj eller andre genstande ikke kommer i berøring med knivbladene.
- Produktet må kun anvendes til privat brug, ikke til kommercielt brug.
- Produktet skal opbevares utilgængeligt for børn, da de kan komme til skade.

Garanti

Garanti omfatter ikke skader eller fejl, forårsaget af forkert brug, håndtering, eller som resultat af reparationer udført af brugeren selv. Dette gælder også for normal slitage. Producenten påtager sig intet ansvar for forkert brug. Vi bevarer retten til at ændre produkter og emballage til enhver tid som led i vores løbende udvikling.

2 Nicer Dicer Fusions dele



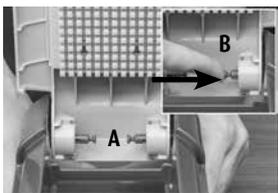
Denne brugervejledning omtaler alle tilgængelige dele af Nicer Dicer Fusion og Nicer Slicer. Det kan være, at det sæt du har købt ikke indeholder alle de dele, der er nævnt. Du kan selvfølgelig tilkøbe de andre dele.

3 Nicer Dicer Fusion i brug

- ① Placer snittetoppen på snittebunden ved at holde den i en hældning på 90° (lodret). Snittelåget har en åbningsmekanisme med 3 indstillinger.

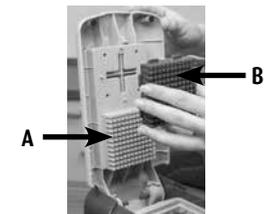


- ② Den automatiske åbningsmekanisme kan indstilles i 3 positioner ved hjælp af to låsetapper (A). Lås låsetapperne, for at få den ønskede indstilling (B):



- Indstilling 1 = låsetapperne er ikke låst: låget åbner ikke automatisk
- Indstilling 2 = den ene låsetap er låst: langsom automatisk åbning
- Indstilling 3 = begge låsetapper er låst: hurtigt automatisk åbning

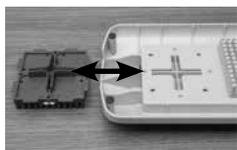
- ③ Der er forskellige stopplader og et snittestempel til de forskellige knivindsatse, så man altid får de bedste resultater.



Der er en fast stopplade (A) i snittetoppen. Der er desuden to aftagelige stopplader (B) (stor og lille), som kan sættes på ved siden af den faste stopplade.

De sidder således:

Der er et krydsformet indhak ved siden af den faste stopplade. På bagsiden af de forskellige aftagelige stopplader og på snittestempels bagside er der en krydsformet forhøjning. Skub forsigtigt forhøjningen på stoppladen eller snittestemplet ind i indhakk, til pladen eller stemplet sidder fast og er klar til brug.



Sådan bruges den aftagelige stopplade og snittestemplet:

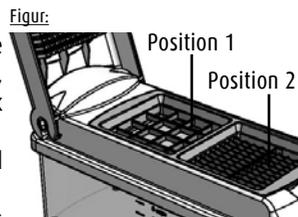
- Knivindsatser med to forskellige knive (se forklaring under punkt 3.1):
 - Brug af 1 kniv = det er nok med den faste stopplade. Man behøver ikke at sætte andre i
 - Brug af begge knive = brug også aftagelig stopplade (lille)
- XXL-kniv med gennemgående snitteriller (se forklaring under punkt 3.2)
 - Aftagelig stopplade (stor) skal også bruges.
- Knivindsats til at skære i 4 eller 8 dele (se forklaring under punkt 3.3)
 - skal også bruges

Bemærk: Stopplader og snittestempel skal bruges, da de skubber ingredienserne, så man får et rent snit.

3.1 Knivindsats med 2 forskellige snitteriller

Knivindsatsen har 2 forskellige slags snitteriller, kaldet position 1 og 2 i denne brugervejledning (se figur). Ingredienserne kan snittes på begge snitteriller, og man kan snitte to forskellige typer ingredienser samtidig. Bemærk følgende:

- Hvis én af ingredienserne, der skal skæres, er hårdere end den anden, skal den hårde placeres i position, 1 (giver bedre udnyttelse).
- Hvis én af ingredienserne er større end den anden, skal den store placeres i position 2 (giver bedre udnyttelse).



- ① Placer snittelåget på beholderen. Løft snittetoppen for at placere den ønskede snittekniv. Sæt den fast i snittetoppen, så at den let rundede, smalle del på knivindsatsen placeres i det tilsvarende indhak i snittebundens ramme. Skub ned på den anden side af kniven, til du hører et "klik". Nu er knivindsatsen låst fast.



- ② Læg ingredienserne på den ønskede snitterille. Hold ingredienserne på plads med hånden, og tryk let ned på snittetoppen, så maden ikke glider af, når du bruger store stykker eller stykker, der skal snittes i opretstående position.



Hvis du gerne vil bruge begge snitteriller samtidig, skal den (lille) aftagelige stopplade sættes på først (se under "Sådan placeres den aftagelige stopplade og snittestempel"). Hvis du kun vil bruge én snitterille uden at indsætte den aftagelige stopplade, skal kniven placeres i position 1.

- ③ Tryk på den med begge hænder, så den sidder godt fast. Ingredienserne skubbes ned gennem rillerne og skæres i tern, stave eller skiver (afhængig af hvilken knivindsats, du har valgt) og samles automatisk i beholderen. Hvis du har låst en eller begge låsetapper i snittetoppen, åbnes låget automatisk.



- ④ Når du skal tage ingredienserne ud af beholderen, skal du bare løfte hele snittelåget op (top og bund) og tømme beholderen. Hold samtidig fast i beholderen med den anden hånd.



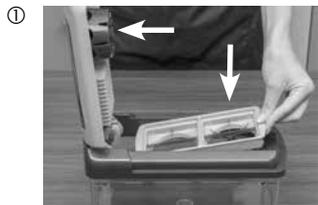
3.2 Knivindsats med gennemgående snitteriller (XXL-knivindsats)

- ① Placer kniven, som beskrevet under punkt 3.1. Fastgør den aftagelige stopplade (stor) på indersiden af snittetoppen (se "Brug af aftagelig stopplade eller snittestempel"). Sammen med den faste stopplade giver den en gennemgående snitteflade, så man kan bruge hele snitteområdet.



- ② Når du skal åbne beholderen og tage ingredienserne ud, skal du bare tage knivindsatsen af, som det er beskrevet ovenfor.

3.3 Knivindsats til at snitte i 4 eller 8 dele



Placer kniven, som beskrevet under punkt 3.1. Fastgør snittestemplet på indersiden af snittetoppen (se "Brug af aftagelig stopplade eller snittestempel").

Bemærk: Kniven skal altid være placeret således, at snittefladen til at snitte i 8 dele er i position 2 (se under punkt 3.1. "Knivindsats med 2-forskellige snitteriller").

② Når du skal åbne beholderen og tage ingredienserne ud, skal du bare tage knivindsatsen af, som det er beskrevet ovenfor.

Info

- Skridsikre fødder i bunden af Nicer Dicer Fusions beholder får den til at stå fast og ikke rykke sig under brug.
- For at opbevare de snittede ingredienser kan du forsegle beholderen med det praktiske opbevaringslåg. Beholderen kan du derfor bruge til at holde maden frisk – snit nu, brug indholdet senere!

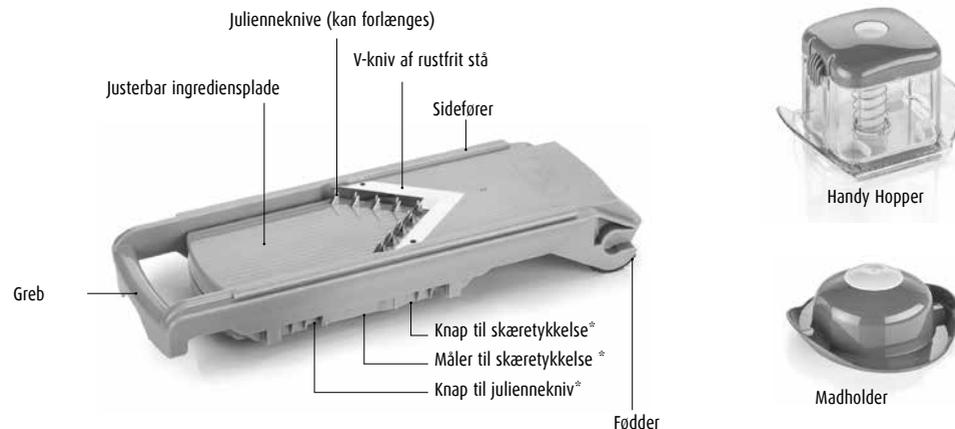
Forsigtig!

- Når du sætter kniven i, skal de let rundede smalle sider flugte med snittebunden. Ellers vil de blive bøjet.
- Knivene er meget skarpe. Pas på, at du ikke berører knivene under brug.
- Stemplet til at skære i 8 dele må KUN bruges med kniven til at dele i 4 og 8 dele. Hvis du skifter kniven ud, må du IKKE bruge stemplet til at dele op i 8 dele. Tag altid den del af, -så snart du er færdig med at bruge den.
- Bemærk, at knivindsatsen ikke egner sig til hårde madvarer som f.eks. frugt med sten. Tag sten ud af æbler, pærer, ferskner, abrikoser osv., inden du lægger frugten på knivindsatsen. Tag skrællen af banan, ananas, melon, papaya, mango osv.
- Når du bruger knivindsatserne (især XXL-knivindsatsen), så pas på at du ikke lægger for meget på dem. - Knivene i indsatsen kan i så fald blive beskadiget.

Tips

- Skal du skære i tern, lægges ingredienserne fladt på knivfladerne. Hvis du f.eks. skal lave kartoffelsuppe, skal kartoflerne først skæres i skiver. Læg flere af skiverne ovenpå hinanden på knivfladen, når du skal skære dem i tern. Du kan bruge samme metode med agurker, courgetter m.m.
- Skal du skære i stave, f.eks. for at lave chips, placeres kartoflerne lodret på knivindsatsen. Sådan kan man også skære lækre stave af agurk, æble m.m.
- Ingredienser med skræl såsom peber, æbler og pærer er nemmere at skære, hvis de placeres med skrællen opad, når de ligger på knivindsatsen (skæresiden vender ned mod knivindsatsen).
- Brug den rette teknik: Placer din stærkeste hånd (afhængig af om du er højre- eller venstrehåndet) på ydersiden af snittetoppen. Tryk snittetoppen ned ved hjælp af den anden hånd. Så sparer du både tid og kræfter!
- Dyp knivene i vand inden brug. Det er hurtigere og nemmere at skære, hvis knivene er våde. Når du snitter, holder knivene sig fugtige fra ingredienserne.

4 Nicer Slicers dele



* Bund: Se figur 1

5 Nicer Slicer i brug



Placer snittebund på den tilsvarende Nicer Slicer-beholder – når du hører et klik, sidder den fast.

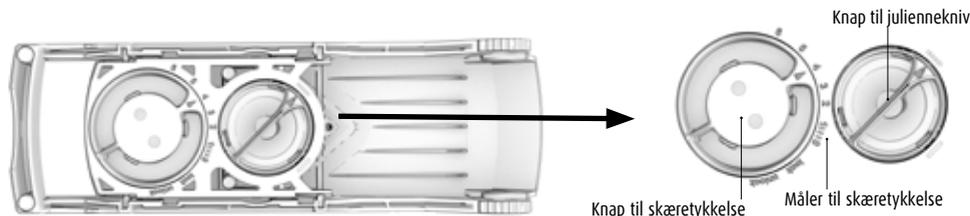


Sæt Nicer Slicer i en 90° vinkel (lodret) på Nicer Dicer Fusions base, og brug sideindhakkene i siden. Bøj Nicer Slicer fremad, så den sidder fast i rammen på snittebunden.

5.1 Indstilling af skæreykkelse

Ved hjælp af knappen til regulering af tykkelsen i bunden af Nicer Slicer kan madpladen justeres, så man får den ønskede tykkelse.

Figur 1



Ved at dreje på knappen til regulering af skæretykkelse -mod uret, sænkes madpladen, og man kan indstille tykkelsen fra 0 mm til ca. 6 mm. Skivernes faktiske tykkelse afhænger af ingrediensernes fasthed. Markeringerne „0” til „6” på knappen er kun en vejledning til ønsket tykkelse. Hvis man drejer knappen med uret, løftes madpladen, og tykkelsen reduceres (ned til 0 mm eller „låst” - se under „Forsigtig” nedenfor). Den valgte tykkelse kan tjekkes og justeres på måleren til skæretykkelse.

Forsigtig!

- For at forebygge skader, når Nicer Slicer ikke er i brug, har den en indbygget låsemekanisme. I indstillingen „låst” på måling for tykkelse løftes pladen over højden på kniven. Derved undgås slitage på V-kniven, når den ikke er i brug, og man undgår skader.
- Sæt altid knivbeskyttelsen på igen efter brug for at beskytte mod personskade og skader på kniven! Tag fat om grebforlængelsen, og træk den hen over V-kniven i rustfrit stål. De-3 klemmer på undersiden af knivbeskyttelsen klikker på plads under V-knivene. Det kan være nemmere at anbringe knivbeskyttelsen, hvis man presser med tommelfingeren på midten.
- I ulåst position kan man flytte alle delene (så rengøring er nemmere). Bemærk: V-kniven er helt ubeskyttet, så man skal passe, at man ikke skærer sig. Det samles igen ved at føre pladen ind i indhakkene på rammen og skubbe pladen helt ind i rammen. Sæt knappen til valg af tykkelse i position „låst”, og pladen sidder forsvarligt fast igen.

5.2 Skære i skiver

Indstil skæretykkelsen, som beskrevet ovenfor.

Sæt Nicer Slicer fast på Nicer Dicer Fusions bund, som beskrevet ovenfor.



Hold godt fast i grebet på Nicer Slicer med din venstre hånd, hvis du er højrehåndet og højre hånd, hvis du er venstrehåndet. Med den frie hånd bevæger du den ingrediens, der skal skæres, i hurtige bevægelser væk fra grebet, over pladen og gennem V-kniven. Så vil du få ensartede skiver. For at du ikke skal skære dig, skal du altid bruge tilbehøret Handy Hopper eller den lille madholder til ingredienser, som er små, eller hvis der kun er et mindre stykke tilbage (se „Brug af madholder” og „Brug af Handy Hopper”).

5.3 Skære i juliennestrimler



Indstil skæretykkelsen, som beskrevet ovenfor. Drej kontrolknappen i bunden af apparatet til  symbolet for at udnytte alle knivene til at skære i strimler. Det giver en skæretykkelse på 3-4 mm. Hvis knappen peger på  symbolet, er julienneknivene skjult under pladen, og der vil blive skåret skiver.

Tips

- Man får bedst resultat med juliennestrimler, hvis skæretykkelsen er sat til medium eller ca. 3 til 4 mm (indstil knappen på 3 eller 4 på måleskalaen).
- Hvis kontrolknappen står på „låst”, vil de ekstra knive til at skære strimler være skjult. De kan kun trækkes frem, hvis den valgte skæretykkelse er større end „0”.
- Sæt altid knivbeskyttelsen på igen efter brug for at beskytte mod personskade og skader på kniven! Tag fat om grebforlængelsen, og træk den hen over V-knivene. De-3 klemmer på undersiden af knivbeskyttelsen klikker på plads under V-knivene. Det kan være nemmere at anbringe knivbeskyttelsen, hvis man presser med tommelfingeren på midten.
- Nicer Slicer kan også bruges alene, så man kan høvle ingredienser hen over færdige retter eller i en skål eller på et bræt. Da den er med skridsikre fødder, er det nemt og sikkert at skære på den måde.

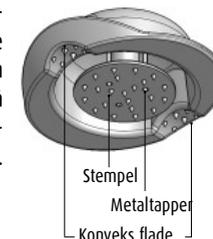
5.4 Brug af madholder

Hold i madholderen med højre hånd, hvis du er højrehåndet og venstre hånd, hvis du er venstrehåndet. Hold godt fast i grebet med den anden hånd. Når du bruger madholderen, kan du skære små frugter og grøntsager eller mindre rester af frugt eller grøntsager i lige store skiver, så der ikke bliver nogen madspild og du ikke risikerer at skære dig i fingre eller negle.



Læg ingredienserne på pladen (hvis de allerede er skåret i dele, skal skærepladen vende nedad), og placer madholderen i midten, så de små greb på stemplet eller de tre faste nåle kan trænge igennem ingredienserne (se figur 2). Så sidder maden fast og glider ikke, mens du snitter, så det er sikkert at arbejde på denne måde.

Figur 2:



Maden skubber stemplet mod madholderen. Håndfladen eller fingrene skubber stemplet nedad, så maden automatisk bliver skubbet igennem, til stort set alt er anvendt.

Tip

De to konvekse plader i bunden af madholderen (se figur 2) sørger for, at længere ingredienser som f.eks. gulerødder, courgetter og agurker ikke flytter sig.

5.5 Brug af Handy Hopper

Sidekanterne på Handy Hopper skal føres fra grebet ind i sidehakkene på begge sider af Nicer Slicer. Derved glider Handy Hopper langs V-kniven og vil altid være placeret midt på kniven. Derved sker der heller ikke skader på V-kniv eller stempel.



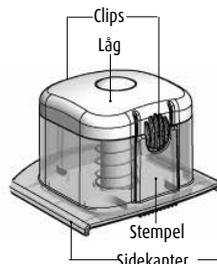
Klem de to clips på hver side af låget sammen, og tag låget af.

Placer ingredienserne på pladen på Handy Hopper (hvis de allerede er skåret i dele, skal skærepladen vende nedad).



Placer stemplet i midten af maden, og skub låget tilbage på Handy Hopper, til du hører et klik. Fjederen inden i stemplet holder låsetapperne presset fast på ingredienserne. Derved glider ingredienserne ikke af og skubbes automatisk ned på kniven. Når du skal fylde mere på, skal du bare lade Handy Hopper blive på Nicer Slicer og følge den beskrevne vejledning nedenfor.

Figur 3:

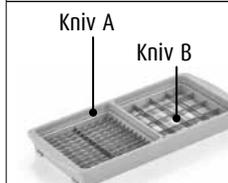


Forsigtig!

I position „låst“ kan man ikke sætte Handy Hopper ind i indhakkene i siderne. Hvis den allerede er sat på, kan den ikke bevæges hen over pladen og kan ikke tages af. For at sætte den fast eller tage den af skal kontrolknappen til skæretykkelse først sættes på „0“ (eller højere).

6 Anvendelsesmuligheder for knivindsatse

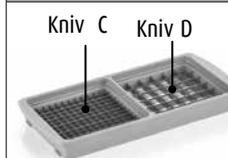
Knivindsats str.1 tern/stave eller skiver/strimler i mediumstørrelse (ekstra tilbehør)



Kniv A: 6 x 36 mm
Kniv B: 18 x 18 mm

- Kartofler - f.eks. rå til chips eller kogte til kartoffelsalat
- Tomat, kålrabi, selleri, champignoner til salater, grøntsagsretter eller som-
suppeingrediens.
- Kogt æg, pølse til salat
- Ost som f.eks. fåreost eller mozzarella til middelhavsretter
- Æbler, ferskner, abrikoser eller jordbær til f.eks. frugtsalat

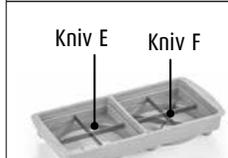
Knivindsats str. 2 til små tern og stave



Kniv C: 6 x 6 mm
Kniv D: 12 x 12 mm

- Løg, skalotteløg, hvidløg, peber, chili til dip og salsa for eksempel og til suppe
- Pølser til salat med pølse eller gryderetter
- Champignoner, kartofler, tomater

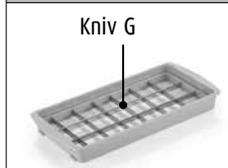
Knivindsats str. 3 til at skære i 4 dele og 8 dele



Kniv E: Kvarte
Kniv F: 8 dele

- Kartofler til kartoffelbåde eller kogte kartofler
- Tomat, kogt æg, champignoner, radiser
- Æbler pærer, kiwi, blommer, ferskner, abrikoser (NB: fjern først sten!)

Knivindsats str.4 til store tern/stave



Kniv H: 12 x 12 mm

- Peber, kogt skinke, mortadella, kartofler, courgetter til gryderetter
- Æbler, bananer, pærer, ananas, melon, papaya til frugtsalater
- Faste salatter f.eks. icebergsalat

Knivindsats str. 5 til mindre tern/stave (ekstra tilbehør)

Kniv H



Kniv H: 12 x 12 mm

- Kartofler - f.eks. rå til chips eller kogte til kartoffelsalat
- Agurk, peber, tomater, courgetter, porrer, selleri, græskar til salater, grøntsagsretter eller til suppeingredienser.
- Kogte æg, kogt skinke, pølse eller Mortadella til salater
- Ost som f.eks. fåreost eller mozzarella til middelhavsretter

Knivindsats str. 6 til tykke skiver og strimler (ekstra tilbehør)

Kniv I



Kniv I: 12 x 36 mm

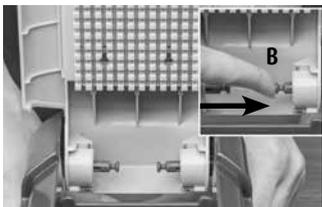
- Alle salatblade
- Kyllingebryst
- Peberrod, kålrabi
- Skinke, osteskiver til salater

Nicer Slicer til skiver og juliennestrimler

Tykkelse: 1 - 6 mm

- Agurk, radiser, champignoner, tomater, løg, skalotteløg
- Kålrabi, peberrod, selleri
- Kiwi, citroner, appelsiner, lime, kartofler, æg og meget mere

Tip: Brug den automatiske åbningsmekanisme på snittelåget.



Snittelåget har en åbningsmekanisme med 3 indstillinger. Den automatiske-åbningsmekanisme kan indstilles i 3 positioner ved hjælp af låsetapper (A). Lås låsetapperne, for at få den ønskede indstilling (B):

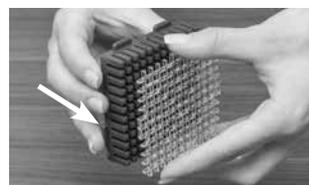
- Indstilling 1 = låsetapperne er ikke låst: låget åbnes ikke automatisk
- Indstilling 2 = den ene låsetap er låst: langsom automatisk åbning
- Indstilling 3 = begge låsetapper er låst: hurtig automatisk åbning

7  Pleje og rengøring

Alle dele på Nicer Dicer Fusion og Nicer Slicer skal altid vaskes af både inden brug første gang, men også hver gang de har været i brug. Anvend et almindeligt opvaskemiddel, og hold delene under rindende vand. Alle dele kan vaskes i opvaskemaskinen, men vi anbefaler vask i hånden, for at de skal bevare alle funktioner på sigt.

Selvrenørfungsfunktion

Nicer Dicer Fusion har en selvrensende funktion til stoppladerne. Tryk på knappen "Push" øverst på snittetoppen. Den transparente faste renseplade skubbes automatisk nedad og fjerner selv de mindste madrester fra pladen.



For at rengøre de aftagelige stopplader løftes den transparente renseplade ud af stoppladen ved hjælp af de fire fremspring (der er en i hver side).

Rensepladen vil derved fjerne selv de mindste madrester.

 Forsigtig!

I ulåst position kan man rykke på alle delene (så rengøring er nemmere). Bemærk: V-kniven er helt ubeskyttet, så man skal passe, at man ikke skær sig.

 Bemærk

Selvom Nicer Dicer Fusion og Nicer Slicer kan vaskes i opvaskemaskinen, anbefaler vi vask i hånden, da knivene ellers kan blive sløve med tiden.

8 Bortskaffelse

Hvis Nicer Dicer Fusion eller Nicer Slicer og/eller tilbehøret ikke længere kan anvendes, skal de bortskaffes sammen med andet køkkenaffald. Du kan også aflevere delene på den kommunale affaldsplads.

Kjære Tvins-kunde!

Det krever mange forberedelser å lage et deilig, sunt og appetittvekkende måltid. Å skjære frukt og grønnsaker i terninger, staver og strimler eller i fire- og åttedelte biter, kan være litt av en jobb. Ikke bare tar det tid, men du trenger også mye forskjellig kjøkkenutstyr som kniver, boller, skjærefjeler og så videre. Disse krever mye oppbevaringsplass på kjøkkenet, og du har dem ikke alltid for hånden når du trenger dem. Men nå er alt dette en del av fortiden: Nicer Dicer Fusion og Nicer Dicer tilbehørssett gir deg alt på ett brett – du får ingen løsning som er enklere, mer praktisk eller mer plassbesparende! Nicer Dicer Fusion og Nicer Slicer fra Tvins er perfekt når du skal lage forretter, hovedretter, desserter og mye annet.

Settet du har kjøpt, inneholder følgende deler:

- 1 skjæretopp
- 1 skjærebunn
- 1 knivnnsats str. 2 (6 x 6 mm/12 x 12 mm)
- 1 skjæregitter, lite
- 1 XXL-knivnnsats str. 4 (24 x 24 mm)
- 1 skjæregitter, stort
- 1 knivnnsats str. 3 (fire og åtte deler)
- 1 skjærestempel
- 1 Nicer Slicer med knivdeksel
- 1 Handy Hopper
- 1 mathåndtak
- 1 beholder (rommer 2,5 l)
- 1 oppbevaringslokk

Vi håper du vil like å lage mat, og at du nyter måltidene dine - velbekomme!
Hilsen Tvins-teamet

INNHOOLD

| | |
|--|----|
| 1 Sikkerhetsadvarsler..... | 31 |
| 2 Deler til Nicer Dicer Fusion | 32 |
| 3 Nicer Dicer Fusion i praktisk bruk | 33 |
| 4 Deler til Nicer Slicer | 36 |
| 5 Nicer Dicer i praktisk bruk | 36 |
| 6 Bruksområder for knivnnsatsene | 40 |
| 7 Vedlikehold og rengjøring | 42 |
| 8 Kassering | 42 |

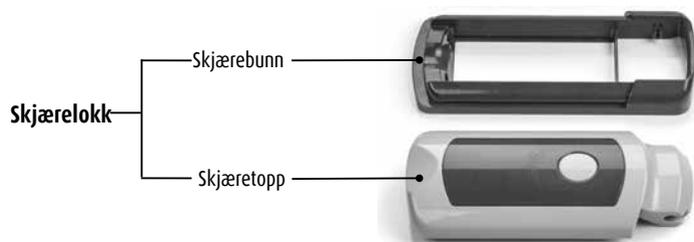
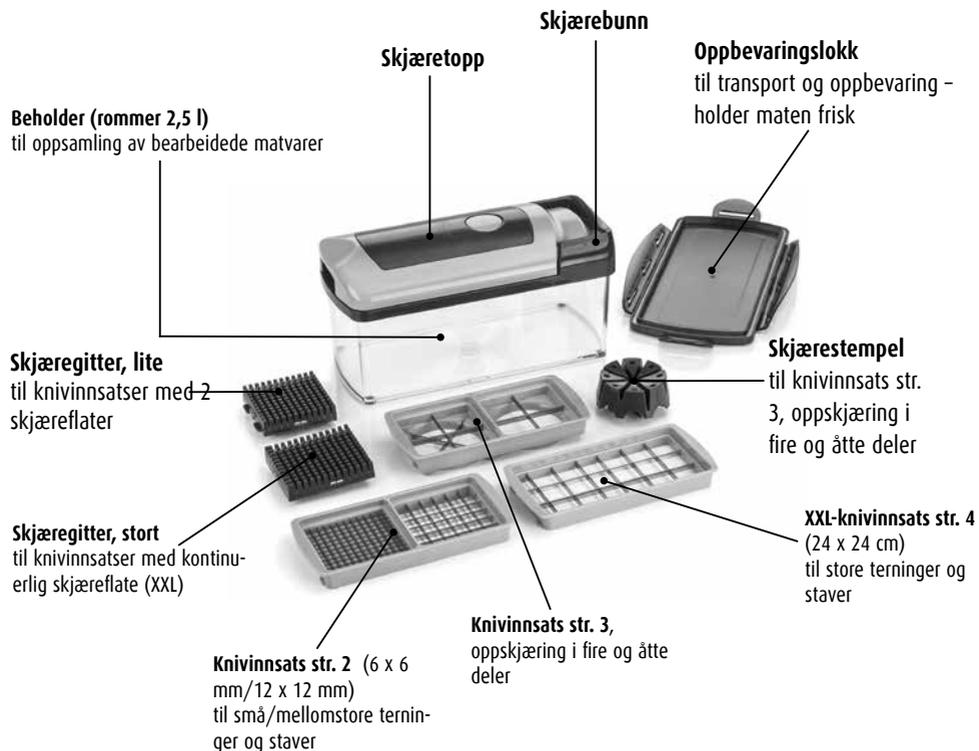
1 Sikkerhetsinstrukser og advarsler

- Les bruksanvisningen nøye, og bruk bare produktet slik det er beskrevet i disse instruksjonene så du unngår skade på personer eller utstyr.
- Kontroller utstyret før bruk for å forsikre deg om at det er komplett og ikke er blitt skadet under forsendelsen.
- Apparatet er ikke beregnet for voksne eller barn med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som har liten erfaring med kjøkkenutstyr, med mindre de er under oppsyn av en kvalifisert person som påtar seg ansvar for deres sikkerhet, eller de har fått grundig instruks fra en slik person om hvordan apparatet skal brukes.
- Produktet må ikke brukes hvis det har fått skader på noen som helst måte. Det er stor risiko for at skader kan oppstå.
- Modifiseringer, reparasjoner eller endringer av apparatet må ikke gjøres av en ukvalifisert person.
- Emballasjen må kastes på forsvarlig måte.
- Hvis du gir produktet videre til andre, er det viktig at bruksanvisningen følger med.
- Må ikke settes på varmt underlag eller i nærheten av åpen flamme.
- Apparatet må bare brukes med riktig tilbehør for at det ikke skal bli ødelagt.
- Hold hår, løse klær eller andre gjenstander unna knivbladene.
- Apparatet er kun beregnet på privat bruk og skal ikke benyttes i kommersielt øyemed.
- Oppbevares utilgjengelig for barn. Det er stor risiko for at skader kan oppstå.

Garanti

Unntatt fra garantien er enhver skade eller defekt på apparatet som er en følge av feil bruk og håndtering, eller som skyldes reparasjoner utført av kunden selv. Dette gjelder også for normal slitasje. Vi påtar oss ikke ansvar for feil bruk. Vi forbeholder oss retten til gjøre forandringer i produkt eller emballasje på ethvert tidspunkt som del av vår kontinuerlige forretningsutvikling.

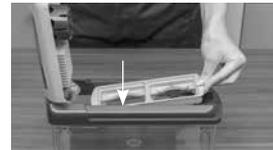
2 Deler til Nicer Dicer Fusion



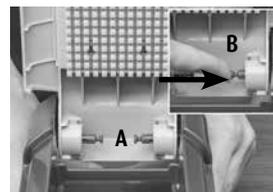
Denne håndboken dekker alle tilgjengelige deler til Nicer Dicer Fusion og Nicer Slicer. Det kan hende at settet du har kjøpt, ikke inneholder alle delene som omtales. Disse delene kan du selvfølgelig kjøpe når du måtte ønske.

3 Nicer Dicer Fusion i praktisk bruk

① Sett skjæretoppen inn i 90-graders vinkel (loddrett) på skjærebunnen i åpningene på siden. Skjærelokket har en åpningsmekanisme med 3 innstillinger.

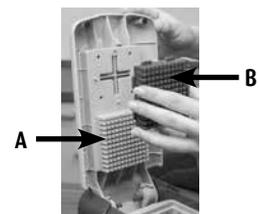


② Den automatiske åpningsmekanismen stiller du inn ved hjelp av to pluggene (A) i tre posisjoner. Lås de utstående pluggene i den stillingen du vil bruke (B):



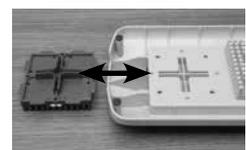
- Innstilling 1 = pluggen ikke låst: lokket åpnes ikke automatisk
- Innstilling 2 = én plugg låst: lokket åpnes langsomt automatisk
- Innstilling 3 = begge pluggene låst: lokket åpnes raskt automatisk

③ Det finnes ulike knivgitre og et skjærestempel til de forskjellige innsatsene så du får et best mulig resultat når du kutter opp matvarene.



I skjæretoppen er det et innebygd knivgitter (A). Det finnes også to avtakbare knivgitre (B) (stort og lite) som kan settes inn ved siden av det innebygde gitteret.

De festes slik:



Ved siden av det innebygde gitteret er det en fordypning i form av et kryss. På baksiden av de avtakbare gitrene og skjærestemplet er det et forhøyet kryss. Dytt krysset på gitteret eller skjærestemplet inn i fordypningen med et lett trykk til tilbehøret klikker på plass og er klart til bruk.

■ Slik bruker du skjæregitteret/skjærestemplet:

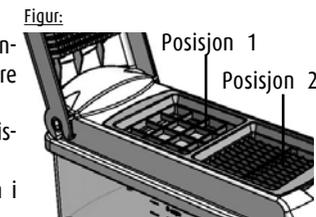
- Knivnnsatser med to skjæreflater (se forklaring i pkt. 3.1):
 - Bruk av én skjæreflate = holder med innebygd skjæregitter, ekstra ikke nødvendig
 - Bruk av begge skjæreflater = bruk også avtakbart gitter (lite)
- XXL-kniv med hel skjæreflate (se forklaring i pkt. 3.2)
 - Avtakbart skjæregitter (stort) må brukes i tillegg.
- Knivnnsats for skjæring i fire- og åttedelte biter (se forklaring i pkt. 3.3)
 - Avtakbart skjærestempel må brukes i tillegg.

Merk: Skjæregitrene og skjærestemplet er nødvendig fordi de skyver matvaren gjennom knivbladene i en kontinuerlig bevegelse som gir jevne snittflater.

3.1 Knivnnsatser med 2 skjæreflater

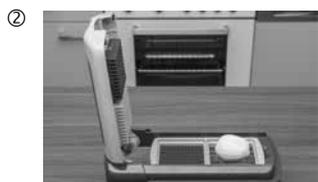
Knivnnsatsene har 2 skjæreflater, kalt posisjon 1 og 2 i denne bruksanvisningen (se figur). Matvarer kan skjæres på begge sider, og det er mulig å skjære to forskjellige ingredienser samtidig. Husk da på følgende:

- Hvis en av matvarene er hardere enn den andre, kan du legge den i posisjon 1 (gir bedre grep).
- Hvis en av ingrediensene er større enn den andre, kan du legge den i posisjon 2 (gir større bevegelse for kniven).





① Sett skjærelokket på beholderen. Loft skjæretoppen for å sette inn knivbladet du vil bruke. Før det inn i skjæretoppen slik at knivinnsetsens avrundede og smale side settes i tilsvarende fordykning i skjærebunnens ramme. Trykk så den andre siden av innsetsen ned til du hører et klikk. Knivinnsetsen er nå trygt festet.



② Legg inn maten som skal skjæres opp. Hvis bitene er store eller skal kuttes stående, holder du dem på plass med en hånd og trykker lett på skjæretoppen så maten ikke glir unna. Ønsker du å bruke begge skjæreflatene samtidig, må du først sette på det (lille) avtakbare skjæregitteret (se «Sette inn avtakbart skjæregitter og skjærestempel»). Hvis du bare vil bruke den ene skjæreflaten uten ekstra skjæregitter, må skjæreflaten være i posisjon 1.

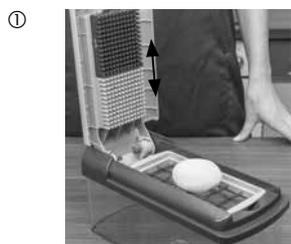


③ Dytt skjæretoppen ned med begge hender. Maten skyves gjennom knivbladene og kuttes i jevne terninger, staver eller skiver (avhengig av knivinnsetsen) og faller automatisk ned i beholderen. Hvis du har låst en eller begge plugger i skjæretoppen, vil lokket åpne seg automatisk.



④ Loft hele skjærelokket (skjæretopp og -bunn) fra en av kortsidene og ta det av. Ta så ut maten. Hold samtidig på beholderen med den andre hånden.

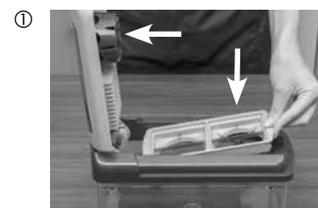
3.2 Knivinnsetser med hele skjæreflater (XXL-knivinnsetser)



① Sett inn knivbladet som beskrevet i pkt. 3.1. Fest deretter det avtakbare gitteret (stort) til innsiden av skjæretoppen (se «Bruke avtakbart skjæregitter eller skjærestempel»). Sammen med det innebygde skjæregitteret får du en kontinuerlig flate, og du kan bruke hele skjæreflaten.

② Ta av hele skjærelokket som allerede beskrevet, for å åpne beholderen og ta ut den oppskårne maten.

3.3 Knivinnsetser for oppskjæring i fire og åtte deler



① Sett inn knivbladet som beskrevet i pkt. 3.1. Fest deretter skjærestemplet på innsiden av skjæretoppen (se «Bruke avtakbart skjæregitter eller skjærestempel»).

Merk: Dette knivbladet må alltid settes inn slik at skjæreflaten for oppdeling i åttedeler er i posisjon 2 (se 3.1 «Knivinnsetser med 2 skjæreflater»).

② Ta av hele skjærelokket som allerede beskrevet, for å åpne beholderen og ta ut den oppskårne maten.

Informasjon

- Beholderen har sklisikre føtter som sørger for at den holdes på plass på kjøkkenbenken.
- Vil du sette bort de oppskårne ingrediensene, kan du forsegle beholderen med det praktiske lokket, som holder maten frisk. Beholderen kan med andre ord brukes til å oppbevare maten i - hakk nå og bruk senere!

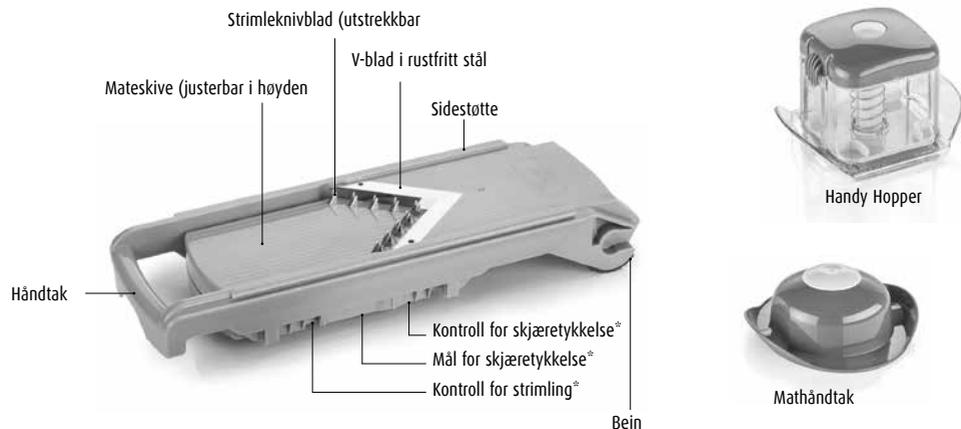
Obs!

- Når du setter inn knivbladet, er det viktig å passe på at de avrundede og smale sidene er på linje med skjærebunnen. Hvis ikke vil de bøye seg.
- Knivbladene er uhyre skarpe for at resultatet skal bli best mulig. Pass på så du ikke berører knivbladene mens de er i bruk.
- Skjærestemplet for oppdeling i åtte deler kan BARE brukes med knivbladet som skjærer i fire eller åtte deler. Ønsker du å bruke et annet knivblad, må du IKKE bruke skjærestemplet for fire/åtte deler, og alltid ta det ut etter bruk.
- Vær oppmerksom på at knivinnsetsen ikke passer til oppskjæring av harde matvarer som frukt med steiner etc. Du kan skjære epler, pærer, ferskener, aprikoser etc. hvis du har fjernet frø eller stein først. Ta av skallet på bananer, ananas, melon, papaya, mango etc. før oppskjæring.
- Når du bruker knivinnsetsene (særlig XXL), er det viktig ikke å skjære opp for mye på en gang. Det kan overbelaste knivene så de blir ødelagt.

Tips

- Når du skal lage terninger, legger du maten flatt ned på skjæreflaten. Skal du for eksempel lage potet-suppe, skjærer du først potetene i skiver. Deretter lager du terninger ved å legge flere potetskiver oppå hverandre på knivbladet. Det samme kan du gjøre med agurk, squash osv.
- Skal du lage staver til pommes frites, for eksempel, la potetene stå oppreist på skjæreflaten. Deilige staver av agurk, epler osv. til dipp kan også skjæres opp på denne måten.
- Ingredienser med skall, for eksempel paprika, epler og pærer, er lettere å kutte hvis du legger dem med skallsiden opp på knivbladet (avskåret side på skjæreflaten).
- Oppskjæringen blir enklere med riktig teknikk: Legg din sterkeste hånd (venstre hvis du er venstrevendt, høyre hvis du er høyrehendt) oppå skjæretoppen. Trykk så ned mens du støtter med den svakere hånden. På denne måten sparer du både tid og krefter!
- Før du begynner, skal du dyppe knivbladene i vann. Våte knivblad skjærer raskere og trenger mindre kraft. Under oppskjæringen vil knivene holde seg våte på grunn av fuktigheten i maten.

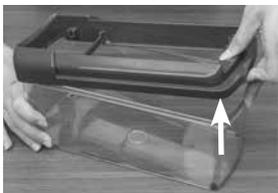
4 Deler til Nicer Slicer



*Bunnen på apparatet: se figur 1

5 Nicer Slicer i praktisk bruk

- ① Sett skjærebunnen på tilhørende beholder – når du hører et klikk, er bunnen festet.



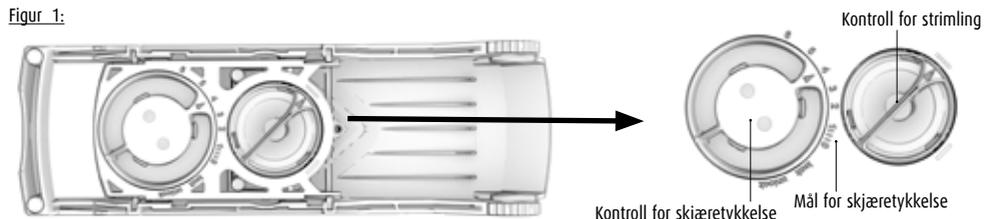
- ② Sett skjæretoppen inn i 90-graders vinkel (loddrett) på bunnen til Nicer Dicer Fusion ved hjelp av åpningene på siden. Skyv deretter Nicer Slicer forover for å feste den i rammen på skjærebunnen.



5.1 Stille inn skjæretykkelse

Du kan bruke kontrollen for skjæretykkelse under Nicer Slicer og stille inn den justerbare mateskiven så du får den tykkelsen du vil ha.

Figur 1:



Ved å skru kontrollen for skjæretykkelse mot klokken, senkes mateskiven, og du får tykkelser fra 0 mm til ca. 6 mm. Den faktiske tykkelsen på skivene avhenger av hvor kompakt matvaren er. Markeringene «0» til «6» på kontrollen er veiledende. Når du dreier kontrollen med klokken, heves mateskiven, og tykkelsen reduseres (ned til 0 mm eller «lås» – se «Obs!» nedenfor). Den valgte tykkelsen kan sjekkes og justeres ved hjelp av målelinjen.

⚠ Obs!

- Nicer Slicer har en innebygd beskyttelsesmekanisme som hindrer skader under bruk. Når mateskiven står i låst posisjon på målelinjen, heves skiven over høyden på knivbladet, både for å sikre mot kuttskader og unngå slitasje på V-bladet under oppbevaring.
- Sett alltid knivdekslet på etter bruk for å unngå personskader eller ødelagte knivblader! Hold i gripefliken og dra den over V-bladet. Pass på at de tre klipsene på undersiden av dekslet smekker på plass under knivbladene. Det kan være lettere å sette på dekslet hvis du trykker ned med tommelen på midten.
- I ulåst posisjon er mateskiven løs og kan tas av hele apparatet (f.eks. for å lette rengjøring). Vær oppmerksom på at V-bladet er helt ubeskyttet og kan forårsake personskader. Sett mateskiven inn igjen ved å føre de små skinnene inn i fordypningene på apparatets ramme, før du skyver mateskiven helt inn. Sett deretter kontrollen for tykkelse i låst posisjon, og dermed er mateskiven trygt festet til apparatet igjen.

5.2 Skjæring i skiver

- ① Still inn ønsket tykkelse som beskrevet ovenfor.
- ② Sett Nicer Slicer godt ned i bunnen på Nice Dicer Fusion, som beskrevet over.

- ③ Ta godt tak i håndtaket på Nicer Dicer med din svake hånd (venstre hvis du er høyrehendt, høyre hvis du er venstrehendt). Med den frie hånden i raske bevegelser bort fra håndtaket, mater du ingrediensene som skal kuttes over mateskiven og gjennom V-bladet av rustfritt stål. Da får du jevne, fine skiver. Av sikkerhetsgrunner bør du alltid bruke Handy Hopper eller mathåndtaket når du kutter mindre biter eller rester (se «Bruke mathåndtaket» og «Bruke Handy Hopper»).



5.3 Skjæring i strimler



Still inn ønsket tykkelse som beskrevet ovenfor. Drei på kontrollen for strimling (under apparatet) til markeringen. Da vil de 18 ekstra knivbladene som brukes til dette, bli skjøvet ut. Det gir en skjærebredde på 3–4 mm. Hvis strimlekontrollen står på , holdes strimlebladene skjult under mateskiven, og det er skiver som kommer ut.

Tips

- Det beste resultatet får du med mellomstor tykkelse eller ca. 3–4 mm (bruk 3 eller 4 på målelinjen).
- Hvis kontrollen for tykkelse er i låst stilling, holdes de ekstra bladene for strimmelskjæring trygt i skjul. De vil skyves ut bare når du velger en tykkelse som er større enn «0».
- Sett alltid knivdekslet på etter bruk for å unngå personskader eller ødelagte knivblader! Hold i gripefliken og dra den over V-bladet. Pass på at de tre klipsene på undersiden av dekslet smekker på plass under knivbladene. Det kan være lettere å sette på dekslet hvis du trykker ned med tommelen på midten.
- Nicer Slicer kan også brukes på frihånd, for eksempel til å rive ingredienser over ferdige retter eller direkte på kjøkkenbenken. Med sine sklisiske føtter er det enkelt og trygt å skjære opp «på frihånd».

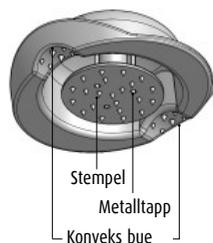
5.4 Bruke mathåndtaket

Mathåndtaket fører du med din sterke hånd (høyre hvis du er høyrehendt, venstre hvis du er venstrehendt). Ta godt tak i Nicer Slicer med den frie hånden. Med mathåndtaket kan du skjære opp mindre biter av frukt og grønnsaker og rester av større matvarer i pene, jevne skiver til siste rest, uten at det går utover fingrene eller neglene dine.



Legg ingrediensene på mateskiven (hvis oppskåret allerede, med snittflaten ned), og sett mathåndtaket på midten slik at spissene på stemplet eller de tre innebygde metalltappene borer seg inn i maten (se figur 2). Dermed glir ikke maten unna, og den er enkel, sikker og hygienisk å skjære opp.

Figur 2:



Maten som holdes på plass, skyver stemplet ut mot toppen av mathåndtaket. Under oppskjæring er det håndflaten eller fingrene som skyver stemplet ned, og som dermed automatisk dytter på maten til nesten alt er oppskåret.

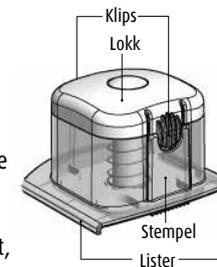
Tips

De to konvekse buene på bunnen av mathåndtaket (se figur 2) gir godt grep for lange gulrot-, squash- og agurkbiter, for eksempel.

5.5 Bruke Handy Hopper

Skyv listene på Handy Hopper fra håndtaket og inn i sporene på begge sider av Nicer Slicer. Dermed glir Handy Hopper trygt over V-bladet av stål og vil alltid være i midten av det. Listene på Handy Hopper sørger for at spissene på stemplet og V-bladet ikke skader hverandre.

Figur 3:



Klem sammen de to klipsene på begge sider av lokket for å ta det av. Legg ingrediensene på mateskiven i Handy Hopper (hvis allerede oppskåret, med snittflaten ned).



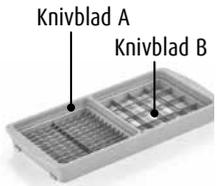
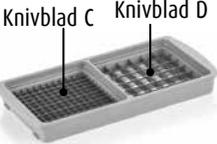
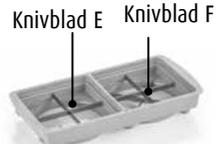
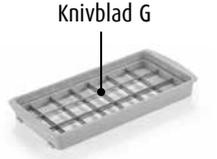
Sett stempelet i midten av matvaren og skyv lokket inn på Handy Hopper til du hører klipsene smette på plass. Fjæren i stempelet sørger for at metalltappene presses inn i maten. Det gjør at den ikke glir, og den blir automatisk skjøvet ned. For å fylle på mer matvarer lar du Handy Hopper ligge på Nicer Slicer og følger den fremgangsmåten som er beskrevet nedenfor.

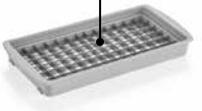
Obs!

I låst posisjon kan ikke Handy Hopper skyves inn i sporene. Hvis den allerede er satt på, kan den ikke lenger skyves over mateskiven og heller ikke fjernes. For å sette den på/ta den av må du først stille inn tykkelsen til «0» (eller høyere).

6 Bruksområder for knivnnsatsene

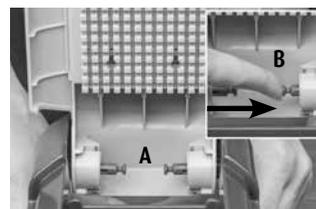
NO

| Knivnnsats str. 1 til mellomstore terninger/staver eller skiver/strimler (valgfritt tilbehør) | |
|--|--|
|  <p>Knivblad A Knivblad B</p> <p>Knivblad A: 6 x 36 mm Knivblad B: (18 x 18 cm)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Poteter, f.eks. rå til pommes frites eller kokte til potetsalat ■ Tomater, knutekål, stangselleri, sjampinjonger til salater, grønnsaksretter eller som ingredienser i supper. ■ Kokte egg, pølser til salater ■ Ost, f.eks. hvit geitost eller mozzarella til middelhavsretter ■ Epler, pærer, ferskener, aprikoser eller jordbær til f.eks. fruktsalater |
| Knivnnsats str. 2 til små/mellomstore terninger/staver | |
|  <p>Knivblad C Knivblad D</p> <p>Knivblad C: 6 x 6 mm Knivblad D: 12 x 12 cm</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Løk, sjalottløk, hvitløk, paprika, chili til dipp og salsa, for eksempel, og til supper ■ Pølser til salater og gryter ■ Sjampinjonger, poteter, tomater |
| Knivnnsats str. 3 til oppskjæring i fire/åtte deler | |
|  <p>Knivblad E Knivblad F</p> <p>Knivblad E: Firedeler Knivblad F: Åttedeler</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Poteter til stekte båter eller kokte poteter ■ Tomater, kokte egg, sjampinjonger, reddiker ■ Epler, pærer, kiwier, plommer, ferskener, aprikoser (NB: Husk å ta ut steinene først!) |
| Knivnnsats str. 4 til store terninger/staver | |
|  <p>Knivblad G</p> <p>Knivblad G: 24 x 24 cm</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Paprika, kokt skinke, salami, poteter, squash til gryteretter ■ Epler, bananer, pærer, ananas, melon, papaya til fruktsalater ■ Faste typer salater, f.eks. isbergsalat |

| Knivnnsats str. 5 til små/mellomstore terninger/staver (valgfritt) | |
|---|---|
|  <p>Knivblad H</p> <p>Knivblad H: 12 x 12 cm</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Poteter, f.eks. rå til pommes frites eller kokte til potetsalat ■ Agurk, paprika, tomater, squash, purre, stangselleri, gresskar til salater, grønnsaksretter eller som ingredienser i supper. ■ Hardkokte egg, kokt skinke, pølse eller salami til salater ■ Ost, f.eks. hvit geitost eller mozzarella til middelhavsretter |
| Knivnnsats str. 6 til tykke skiver og strimler (valgfritt) | |
|  <p>Knivblad I</p> <p>Knivblad I: 12 x 36 cm</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Alle typer grønn salat ■ Kyllingfilet ■ Pepperrot, knutekål ■ Skinke, osteskiver til salater |
| Nicer Slicer til skiver og strimler | |
|  <p>Tykkelse: 1-6 mm</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ Agurk, reddiker, sjampinjonger, tomater, løk, sjalottløk ■ Pepperrot, knutekål, sellerirot ■ Kiwier, sitroner, appelsiner, lime, poteter, egg og masse annet |

NO

Tips: Bruk den automatiske åpningsmekanismen på skjærelokket for å forenkle oppkuttingen.



Skjærelokket har en åpningsmekanisme med 3 innstillinger. Den automatiske mekanismen kan stilles inn ved hjelp av to pluggene (A) i tre posisjoner. Lås fast de utstående pluggene i den stillingen du ønsker (B):

- Innstilling 1 = pluggen ikke låst: lokket åpnes ikke automatisk
- Innstilling 2 = én plugg låst: lokket åpnes langsomt automatisk
- Innstilling 3 = begge pluggene låst: lokket åpnes raskt automatisk

7 Vedlikehold og rengjøring

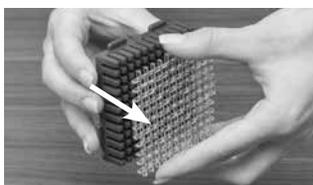
Alle delene til Nicer Dicer Fusion og Nicer Slicer skal vaskes før første gangs bruk, og ellers etter hver gangs bruk med vanlig vaskemiddel under rennende vann. Selv om alle deler tåler oppvaskmaskin, anbefaler vi at du rengjør dem for hånd for at egenskapene og funksjonene til produktet skal holde seg over tid.

NO Selvrensende effekt

Nicer Dicer Fusion har en selvrensende funksjon i skjæregitteret.



Du renser det innebygde gitteret ved å trykke på «Push»-knappen øverst på skjæretoppen. Den gjennomsiktige renseplaten i gitteret skyves automatisk ned og renser gitteret for de minste matrester.



For å rengjøre de avtakbare gitrene løfter du den gjennomsiktige renseplaten ut av gitteret ved å ta tak i tappene som stikker ut (det er en på hver side).

På denne måten vil renseplaten rense gitteret for selv de minste matrester.



Obs!

Når Nicer Dicer er i ulåst posisjon, utløses mateskiven og kan tas ut av apparatet (f.eks. for å forenkle rengjøringen). Vær oppmerksom på at V-bladet er helt ubeskyttet og kan forårsake personskader.



Merk

Selv om alle delene til Nicer Dicer Fusion og Nicer Slicer tåler oppvaskmaskin, anbefaler vi at du rengjør dem for hånd for at ikke de gode knivbladene skal sløves over tid.

8 Kassering av produktet

Dersom Nicer Dicer Fusion eller Nicer Slicer og/eller tilbehør ikke lenger kan brukes, skal de ikke kastes i husholdningsavfallet. De må kasseres i henhold til kommunens regler for avfallshåndtering.

SE

Nicer Dicer Fusion, set 13 delar

Kära Tvins-kund!

Tillagning av läckra och nyttiga rätter kan kräva massor av förberedelser. Det kan verkligen vara tröttsamt att tärna, strimla, halvera och klyfta frukt och grönsaker i fyra eller åtta delar. Det tar inte bara tid, du behöver även en massa köksredskap som knivar, skålar skärbrädor o.s.v. Du måste ha bra förvaringsutrymmen i köket och det inte alltid du har redskapen nära till hands. Eller så brukade det åtminstone vara! Men med Nicer Dicer Fusion och Nicer Slicer tillbehörset är detta ett minne blott. Här har du allt i ett – det kan inte bli enklare eller mer praktiskt för att inte tala om mer utrymmesbesparande! Nicer Dicer Fusion och Nicer Slicer från Genius är perfekta att använda för att tillreda förrätter, huvudrätter, efterrätter m.m.

Setet du har köpt innehåller följande delar:

- 1 överdel för skärenhet
- 1 underdel för skärenhet
- 1 bladinsats storlek 2 (6 x 6 mm/12 x 12 mm)
- 1 insatsstamp, liten
- 1 XXL-bladinsats storlek 4 (24 x 24 mm)
- 1 insatsstamp, stor
- 1 bladinsats storlek 3 (för fyra/åtta klyftor)
- 1 insatsstamp för klyftor
- 1 Nicer Slicer med bladskydd
- 1 Handy Hopper
- 1 ingredienshållare
- 1 uppsamlingsbehållare (kapacitet: 2,5 l)
- 1 förvaringslock

Vi hoppas att du kommer att njuta både av tillagningen och av de färdiga rätterna – bon appetit!
Tvins-teamet

| | | |
|---|-----------------------------|----|
| | INNEHÅLLSFÖRTECKNING | |
| 1 Säkerhetsinformation..... | | 44 |
| 2 Nicer Dicer Fusions delar | | 45 |
| 3 Så använder du Nicer Dicer Fusion | | 46 |
| 4 Nicer Slicers delar | | 49 |
| 5 Så använder du Nicer Slicer | | 49 |
| 6 Användningsområden för bladinsatserna | | 53 |
| 7 Skötsel och rengöring..... | | 55 |
| 8 Kassering | | 55 |

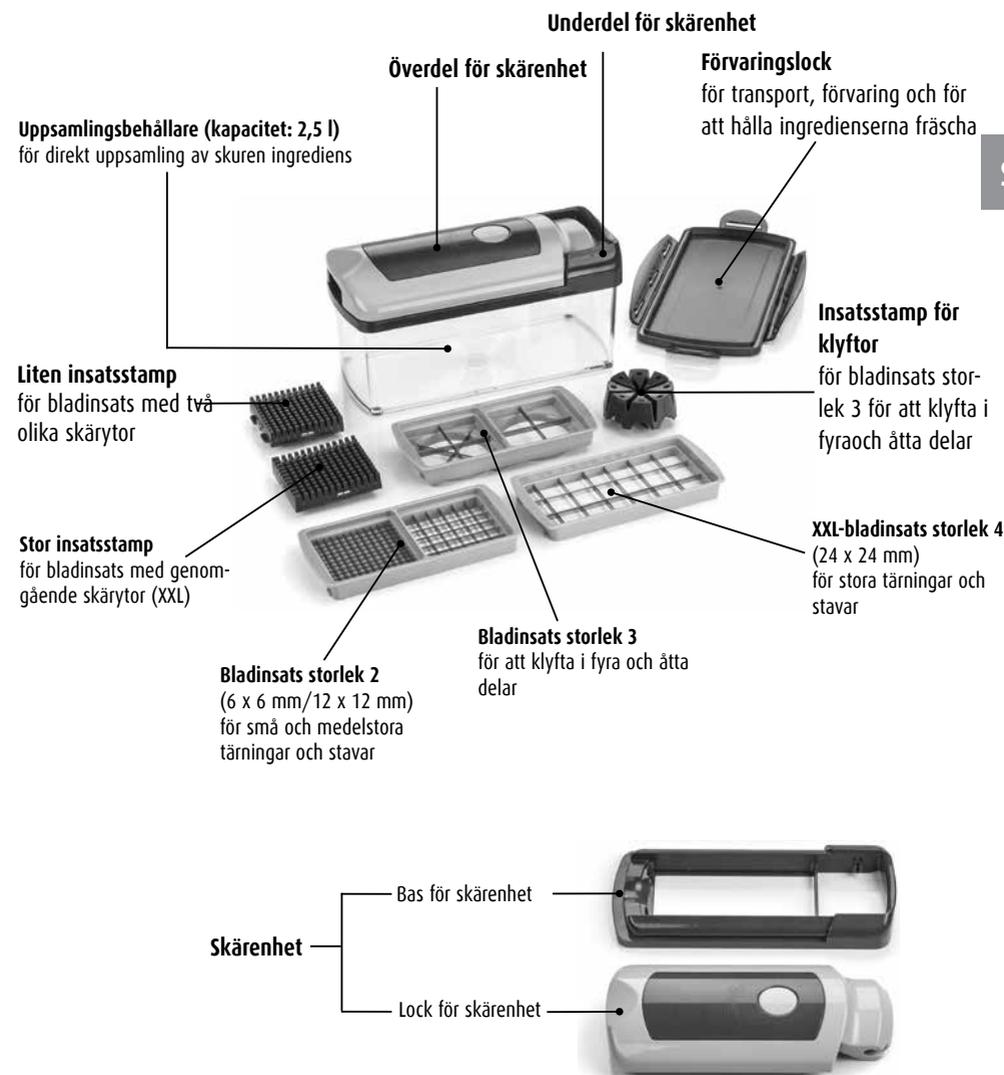
1 Säkerhetsinformation

- Läs dessa anvisningar noggrant och använd endast produkten i enlighet med dessa för att undvika person- och materialskada.
- Kontrollera först att du har fått alla delar och att ingen del har blivit skadad under transporten.
- Enheten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper, såvida inte dessa övervakas av en vuxen som ansvarar för deras säkerhet och som ger dem tydlig vägledning om hur produkten ska användas.
- Använd inte produkten om den är skadad. Det kan medföra personskada.
- Du får inte ändra eller reparera produkten.
- Kassera förpackningsmaterialet på rätt sätt.
- Om du ger produkten till tredje part måste bruksanvisningen medfölja produkten.
- Placera aldrig produkten på en het yta eller nära en öppen låga.
- Använd endast produkten med medföljande tillbehör, annars tar den skada.
- Se upp så att händer, hår, löst sittande kläder eller andra föremål inte kommer i kontakt med knivbladen.
- Denna produkt är endast avsedd för privat bruk och inte för användning i kommersiella sammanhang.
- Förvara produkten utom räckhåll för barn. Risk för personskada.

Garantin

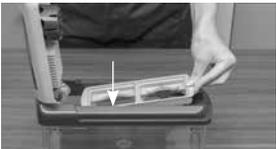
gäller inte skador eller fel som orsakats av felaktig användning, hantering eller till följd av reparationer som användaren själv har utfört. Detta gäller även normalt slitage. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar vid felaktig användning. Vi förbehåller oss rätten att när som helst ändra på produkter och förpackningar som ett led i vår kontinuerliga utveckling.

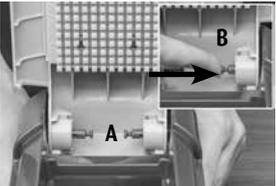
2 Nicer Dicer Fusions delar

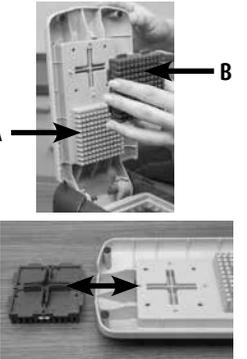


Denna användarmanual innehåller alla olika delar som finns att köpa till Nicer Dicer Fusion och Nicer Slicer. Det kan vara så att det setet du köpt ej innehåller alla dessa delar, men de kan då köpas till separat.

3 Så använder du Nicer Dicer Fusion

- ①  1 Sätt i skärenhetens överdel på underdelen genom att hålla den i en vinkel på 90° (lodrätt). Använd skårorna på sidan. Skärenheten har en öppningsmekanism med tre inställningar.

- ②  2 Den automatiska öppningsmekanismen kan ställas in i tre lägen med hjälp av två sprintar (A). Spärra sprintarna för att få önskad inställning (B):
- Inställning 1 = sprintar ej spärrade: ingen automatisk öppning av locket
 - Inställning 2 = en sprint spärrad: sakta automatisk öppning av locket
 - Inställning 3 = båda sprintarna spärrade: snabb automatisk öppning av locket

- ③  Det finns olika insatsstampar för de olika bladinsatserna för att få optimala resultat när du skär ingredienserna. Det finns en inbyggd insatsstamp (A) i skärenhetens överdel. Det finns även två borttagbara insatsstampar (B) (stor och liten), som kan sättas fast intill den inbyggda insatsstampen. Dessa sätts fast på följande sätt: Det finns ett korsformat urtag intill den inbyggda insatsstampen. På baksidan av respektive borttagbar stamp, finns det en korsformad hållare. Tryck varsamt stampens hållare mot urtaget tills den spärras på plats och kan användas.

Använda borttagbara stampar:

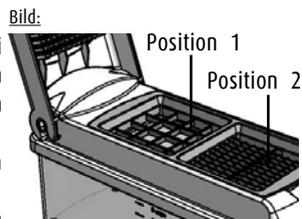
- Bladinsatser med två olika skärytor (för förklaring, se 3.1):
 - Användning av en skäryta = inbyggd insatsstamp räcker, ingen annan krävs
 - Användning av båda skärytorna = använd även borttagbar insatsstamp (liten)
- XXL-blad med kontinuerlig skäryta (för förklaring, se 3.2)
 - Borttagbar insatsstamp (stor) måste också användas.
- Bladinsats för att klyfta i fyra/åtta delar (för förklaring, se 3.3)
 - Insatsstampen för klyftor måste användas.

Obs: Insatsstamparna måste användas eftersom de trycker ingredienserna genom bladinsatserna så att du får rena snitt.

3.1 Bladinsats med två olika skärytor

Bladinsatserna har två olika skärytor, som kallas position 1 respektive 2 i denna bruksanvisning (se figur). Ingredienser kan skäras på båda skärytorna och man kan skära två olika typer av ingredienser samtidigt. Observera följande:

- Om någon av ingredienserna, som ska skäras, är hårdare än den andra, ska du placera den hårdare ingrediensen i position 1 (ger bättre hävkraft).
- Om någon av ingredienserna, som ska skäras, är större än den andra, ska du placera den större ingrediensen i position 2 (ger längre hävrörelse).



- ①  Placera skärenheten på uppsamlingsbehållaren. Lyft överdelen för att sätta i önskad bladinsats. Sätt fast den i överdelen så att den lätt rundade, smala delen av bladinsatsen placeras i motsvarande urtag i ramen på underdelen. Tryck sedan ner den andra sidan av bladinsatsen tills du hör ett klick. Bladinsatsen är nu säkert spärrad på plats.

- ②  Placera ingrediensen på aktuell skäryta. När du skär större bitar eller ingredienser som ska skäras i stående läge - håll ingrediensen på plats med handen och tryck lätt på överdelen så att ingrediensen inte glider. Om du vill använda båda skärytorna samtidigt, måste du sätta den (lilla) borttagbara insatsstampen på plats först (se avsnittet "Sätta i de borttagbara stamparna"). Om du bara vill använda en skäryta, utan att sätta i den borttagbara insatsstampen, måste skärytan vara i position 1.

- ③  Tryck försiktigt på överdelen med båda händerna. Ingredienserna trycks ner genom bladen, och skärs i jämna tärningar, stavar eller skivor (beroende på vilken bladinsats du valt) och samlas automatiskt i behållaren. Om du har spärrat den ena eller båda sprintarna i överdelen, öppnas locket automatiskt.

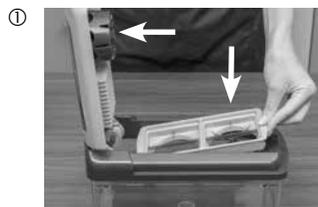
- ④  För att lyfta ur ingredienserna ur behållaren, lyfter du bara upp hela skärenheten (över- och underdel) i någon av kortsidorna och tar bort den. Håll samtidigt i uppsamlingsbehållaren med andra handen.

3.2 Bladinsats med kontinuerliga skärytor (XXL-bladinsatser)

- ①  Sätt i bladet i enlighet med beskrivningen i avsnitt 3.1. Sätt sedan fast den borttagbara insatsstampen (stora) i överdelen (se "Använda borttagbara stampar"). Tillsammans med den inbyggda insatsstampen skapar detta en genomgående snittyta så att du kan nyttja hela skärytan.

- ② För att öppna behållaren och lyfta ur ingrediensen tar du bort hela skärenheten genom att följa beskrivningen ovanför.

3.3 Bladinsats för att klyfta i fyra/åtta delar



Sätt i bladet i enlighet med beskrivningen i avsnitt 3.1. Sätt sedan fast insatsstampen för klyftor i överdelen (se „Använda borttagbara stampar“).

Obs! Denna bladinsats måste alltid sättas in på ett sådant sätt att ytan för att klyfta ingrediensen i åtta delar är i position 2 (se 3.1. „Bladinsats med två olika skärtytor“).

② För att öppna behållaren och lyfta ur ingrediensen tar du bort hela skärenheten genom att följa beskrivningen ovanför.

Information

- Hallsäkra fötter på undersidan av Nicer Dicer Fusion-behållaren ser till att den står stadigt på arbetsytan.
- Om du vill förvara de skurna ingrediensen kan du sätta på det praktiska förvaringslocket. Uppsamlingsbehållaren kan därför användas för att hålla ingredienserna fräscha – hacka nu, använd senare!

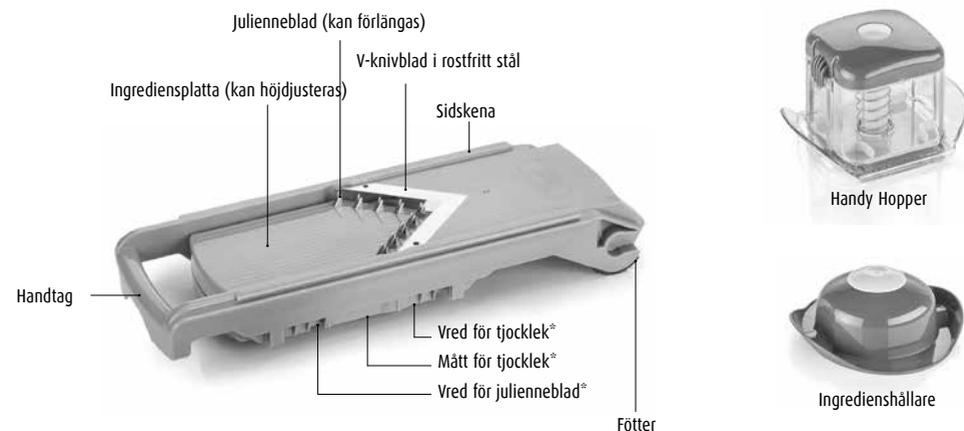
Varning!

- När du sätter in bladinsatsen, måste de lätt rundade smala sidorna sitta i plant i förhållande till underdelen, annars böjs de.
- Knivbladen är extremt vassa för bästa resultat. Var försiktig så att du inte vidrör dem under användning.
- Insatsstampen för att klyfta i åtta delar får ENDAST användas tillsammans med bladinsatsen för att klyfta i fyra och åtta delar. Om du vill skära med en annan bladinsats, använd INTE insatsstampen för att klyfta i åtta delar och ta alltid bort den efter användning.
- Observera att bladinsatsen för klyftning inte lämpar sig för hårda ingredienser såsom stenfrukter m.m. Kärna alltid ur äpplen, päron, persikor, aprikoser o.s.v. innan du klyftar dem. Skala alltid banan, ananas, melon, papaya, mango o.s.v. innan du klyftar dem.
- När du använder bladinsatserna (särskilt XXL-bladinsatsen) – se till att inte lägga på för mycket, annars kan knivbladen i insatsen överlastas och skadas.

Tips

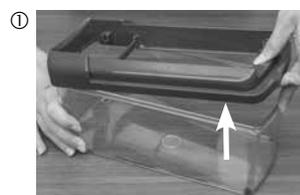
- Vill du tärna en ingrediens, lägg den plant på skärytan. Om du ska göra potatissoppa t.ex., skivar du först potatisen. Tärna sedan den skivade potatisen genom att stapla flera skivor på varandra på bladinsatsen. Du kan använda samma metod med gurkor, squash m.m.
- För att skära stavar, till exempel till pommes frites, ställer du potatisen upprätt på bladinsatsen. Du kan göra läckra stavar av gurka, äpple o.s.v. på samma sätt.
- Ingredienser med skal som paprika, äpple eller päron är enklare att skära om de placeras med skalet uppåt när de ligger på bladinsatsen (med sidan som ska skäras vänd ner mot skärytan).
- Använd rätt teknik: Placera din starkaste hand (vänster om du är vänsterhänt och höger om du är högerhänt) ovanpå skärenhetens överdel. Tryck sedan nedåt – ta hjälp av din svagare hand. På så vis sparar du både tid och kraft!
- Innan du börjar skära något, doppa aktuell bladinsats i vatten. Det går snabbare och lättare att skära med våta knivblad. När du skär fuktas knivbladen av vätskan från ingredienserna.

4 Nicer Slicers delar



* Undersida: se figur 1

5 Så använder du Nicer Dicer Fusion



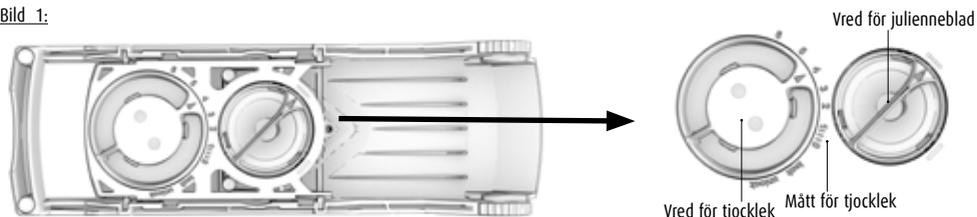
Placera skärenhetens underdel på rätt Nicer Slicer-uppsamlingshållare – när du hör ett klickande ljud är underdelen spärrad på plats.



Sätt Nicer Slicer på Nicer Dicer-Fusion underdelen genom att hålla den i en vinkel på 90° (lodrätt). Använd skårorna på sidan. Fäll sedan Nicer Slicer framåt så att den sitter fast säkert i ramen på underdelen.

5.1 Ställa in tjockleken

Med hjälp av vreden för tjocklek på undersidan av Nicer Slicer, kan du ställa in den höjjusterbara hållaren separat för att få önskad tjocklek.



Genom att vrida vredet för tjockleken moturs, sänker du ingrediensplattan och kan få en tjocklek på mellan 0 mm till ca 6 mm. Den faktiska tjockleken på skivorna beror på hur fast ingrediensen är. Markeringarna „0“ till „6“ på vredet för tjocklek ska ses som en guide för att ställa in tjocklek. Genom att vrida vredet medurs höjer du ingrediensplattan och minskar tjockleken (ner till 0 mm eller „låst“ - se under „Försiktig“ nedan). Vald tjocklek kan kontrolleras och justeras på måttet för tjocklek.

⚠ Varning!

- För att förebygga skador när Nicer Slicer inte används, har den en inbyggd låsmekanism. I „låst“ läge på måttet för tjocklek, lyfts plattan över knivbladets höjd. Detta skyddar även V-knivbladet från slitage vid förvaring och minskar risken för skärskador.
- För att skydda både dig och knivbladen från skador - sätt tillbaka bladskyddet efter varje användningstillfälle. Ta skyddets greppförlängning och dra den över V-knivbladen. Säkerställ att de 3 klämmorna på undersidan av skyddet klickar på plats under bladen. Om du trycker med tummen på mitten går det lättare.
- I „oläst“ läge“ kan man flytta alla delarna (vilket underlättar rengöring). Observera att V-knivbladet då är helt oskyddat vilket innebär att du måste vara extra försiktig så att du inte skär dig. Sätt tillbaka allt igen genom att föra in ingrediensplattans sidoskenor i spåren på ramen och trycka ner ingrediensplattan helt i ramen. Ställ sedan in vredet för skärtjocklek till läget „oläst“ så spärras ingrediensplattan säkert på plats igen.

5.2 Skiva ingredienser

- ① Ställ in önskad tjocklek enligt beskrivningen ovan.
- ② Sätt Nicer Slicer stadigt på underdelen av Nice Dicer Fusion, enligt beskrivningen ovan.



Fatta sedan ett stadigt tag i Nicer Slicers handtag med din svagare hand (vänster om du är högerhänt, och höger om du är vänsterhänt). Med andra handen för du den ingrediens som ska skäras i snabba rörelser, i riktning bort från handtaget, över ingrediensplattan och genom V-knivbladet. Då får du enhetliga skivor. Av säkerhetsskäl måste du alltid använda Handy Hopper eller ingredienshållaren om det rör sig om mindre ingredienser eller små rester av större ingredienser (se „Använda ingredienshållaren“ och „Använda Handy Hopper“).

5.3 Skära juliennestrimlor



Ställ in önskad tjocklek enligt beskrivningen ovan. Vrid nu vredet för julienebladet under enheten till  symbolen för att använda de 18 extrabladen för att skära juliennestrimlor. Detta ger en skärbredd på 3-4 mm. Om vredet för julienebladet pekar på  symbolen, förblir julienebladen dolda under ingrediensplattan och istället för strimlor får du skivor.

👉 Tips!

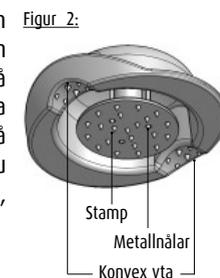
- Bästa resultat vid användning av julienebladen får du om du ställer in tjockleken till medium, ca 3-4 mm (markering 3 eller 4 på måttskalan).
- Om vredet för skärtjocklek är i „låst“ läge, döljs de extra bladen för att strimla. De kan endast fallas ut när du väljer en tjocklek över „0“.
- För att skydda både dig och knivbladen från skador - sätt tillbaka bladskyddet efter varje användningstillfälle. Ta skyddets greppförlängning och dra den över V-knivbladen. Säkerställ att de tre klämmorna på undersidan av skyddet klickar på plats under bladen. Om du trycker med tummen på mitten går det lättare.
- Nicer Slicer kan även användas separat, så att du kan hyvla ingredienser över färdiga rätter eller på en skärbräda. De halksäkra fötterna gör det både enkelt och säkert att använda Nicer Slicer på detta vis.

5.4 Använda ingredienshållaren

Ingredienshållaren håller du med din starkare hand (höger om du är högerhänt, vänster om du är vänsterhänt). Håll stadigt i Nicer Slicers handtag med din andra, lediga hand. Med hjälp av ingredienshållaren kan du skära små frukter och grönsaker eller mindre rester av frukt och grönsaker i jämna skivor så att du undviker matspill och inte riskerar att skära dig i fingrar eller naglar.



Placera ingredienserna på ingrediensplattan (om de redan är skurna lägger du dem med snittytan nedåt) och sätt ingredienshållaren på mitten så att spetsarna på stampen eller de tre nålarna kan tränga igenom ingrediensen (se figur 2). På så vis undviker du att ingrediensen glider när du skivar dem vilket gör processen både enklare, säkrare och till ett rent nöje!



Ingrediensen som hålls på plats för stampen mot ingredienshållaren. Med handflatan eller fingrarna trycker du stampen nedåt och säkerställer på så vis att ingrediensen trycks igenom automatiskt tills i princip allt har skurits.

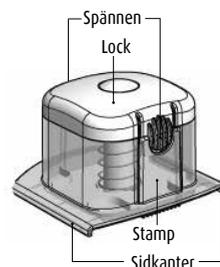
Tips

De två konvexa ytorna på undersidan av ingredienshållaren (se figur 2) ser till att längre ingredienser som exempelvis morötter, zucchini och gurkor inte glider.

5.5 Använda Handy Hopper

Sidkanterna på Handy Hopper skjuts, i riktning från handtaget, så att de hamnar i spåren på ömse sidor av Nicer Slicer. Då kan Handy Hopper glida säkert över V-knivbladet och sitter alltid i mitten. Sidkanterna på ömse sidor om Handy Hopper säkerställer att spetsarna på stampen inte skadar V-knivbladet eller tvärtom.

Figur 3:



① Tryck på de två clipsen på ömse sidor om locket och ta bort det.



Lägg ingrediensen på ingrediensplattan i Handy Hopper (om den redan är skuren, lägg den med snittytan nedåt).

② Placera stampen i mitten av ingrediensen och tryck på locket på Handy Hopper tills du hör att det klickar på plats. Fjädern inne i stampen ser till att nålarna pressas ner i ingrediensen. Detta förhindrar att den glider och gör att den trycks neråt automatiskt. För att fylla på mer, lämna bara Handy Hopper på Nicer Slicer och följ anvisningarna 1 nedan.

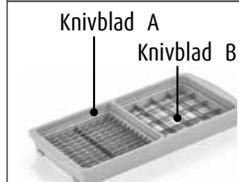


Varning!

I „låst“ läge kan inte Handy Hopper haka i spåren på sidorna av Nicer Slicer. Om den redan har monterats på, går den inte att dra över plattan och inte heller att ta bort. För att sätta fast eller ta bort den måste vredet för skärtjocklek först ställas in till „0“ (eller större).

6 Användningsområden för bladinsatserna

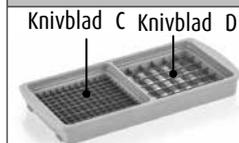
Bladinsats storlek 1 för medelstora tärningar/stavar eller skivor/strimlor (extra tillbehör)



Knivblad A 6 x 36 mm
Knivblad B: 18 x 18 mm

- Potatis – okokt för t.ex. pommes frites eller kokt för potatissallad
- Tomat, kålrabbi, selleri, svamp för sallader, grönsaksrätter eller som soppingrediens
- Kokt ägg, korv till sallad
- Ost, t.ex. feta eller mozzarella för medelhavsinspirerade rätter
- Äpplen, päron, persikor, aprikoser eller jordgubbar för exempelvis fruktsallad

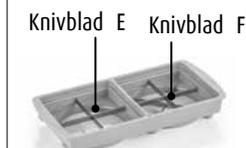
Bladinsats storlek 2 för små tärningar och stavar



Knivblad C 6 x 6 mm
Knivblad D: 12 x 12 mm

- Lök, schalottenlök, vitlök, paprika, chili till exempelvis dipssåser, salsor eller soppor
- Korv för kornsallader eller grytor
- Svamp, potatis, tomat

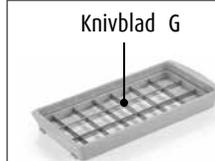
Bladinsats storlek 3 för att klyfta i fyra och åtta delar



Knivblad E Fyra klyftor
Knivblad F Åtta klyftor

- Potatis för att göra klyftpotatis eller kokt potatis
- Tomat, kokt ägg, svamp, rädisor
- Äpplen, päron, kiwi, plommon, persikor, aprikoser (Varning! Kärna ur all frukt först!)

Bladinsats storlek 4 för stora tärningar och stavar



Knivblad G: 24 x 24 mm

- Paprika, kokt skinka, mortadella, potatis, zucchini till grytor
- Äpple, banan, päron, ananas, melon, papaya till fruktsallad
- Fasta salladssorter som exempelvis isbergssallad

Bladinsats storlek 5 för mindre tärningar och stavar

Knivblad H



Knivblad H: 12 x 12 mm

- Potatis – okokt för t.ex. pommes frites eller kokt för potatissallad
- Gurka, paprika, tomat, zucchini, purjo, selleri, pumpa till sallader, grönsaksrätter eller i soppor
- Kokt ägg, kokt skinka, korv eller mortadella till sallader
- Ost, t.ex. feta eller mozzarella för medelhavsinspirerade rätter

Bladinsats storlek 6 för tjocka skivor och strimlor (extra tillbehör)

Knivblad I



Knivblad I: 12 x 36 mm

- Alla salladsblad
- Kycklingfilé
- Pepparrot, kålrabbi
- Skinka, skivad ost till sallader

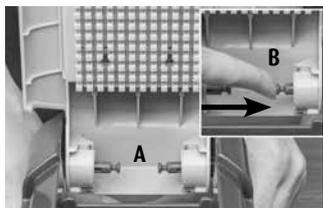
Nicer Slicer för skivor och juliennestrimlor



Tjocklek: 1-6 mm

- Gurka, rädisa, svamp, tomat, lök, schalottenlök
- Kålrabbi, pepparrot, selleri
- Kiwi, citron, apelsin, lime, potatis, ägg m.m.

Tips! Använd skärenhetens automatiska öppningsmekanism.



Skärenheten har en öppningsmekanism med tre inställningar. Den automatiska öppningsmekanismen kan ställas in i tre lägen med hjälp av två sprintar (A). Spärra sprintarna för att få önskad inställning (B):

Inställning 1 = sprintar ej spärrade:

- ingen automatisk öppning av locket
- Inställning 2 = en sprint spärrad: sakta automatisk öppning av locket
- Inställning 3 = båda sprintarna spärrade: snabb automatisk öppning av locket

7 Underhåll och rengöring

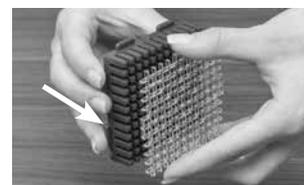
Alla delar på Nicer Dicer Fusion och Nicer Slicer måste alltid diskas före första användningstillfället och sedan efter varje nytt användningstillfälle. Använd ett vanligt diskmedel och diska dem under rinnande vatten. Även om alla delar på Nicer Dicer Fusion och Nicer Slicer tål maskindisk, rekommenderar vi att du handdiskar dem för att säkerställa en optimal funktion och se till att de håller längre.

Självrengöringsfunktion

Nicer Dicer Fusion har en självrengöringsfunktion för insatsstamparna.



För att rengöra den inbyggda insatsstampen, trycker du på knappen "Push" på skärenhetens ovsida. Den transparenta rengöringsplattan, inbyggd i insatsstampen, trycks automatiskt neråt och avlägsnar även de allra minsta ingrediensrester från stampen.



För att rengöra de borttagbara stamparna, lyfter du ut den transparenta rengöringsplattan från stampen med hjälp av de fyra utstickande stöden (en på varje sida).

På så vis avlägsnar rengöringsplattan stampen från även de allra minsta ingrediensrester.

Obs!

Om Nicer Slicer är i „olåst“ läge“ kan du flytta alla delarna (vilket underlättar rengöring). Observera att V-knivbladet då är helt oskyddat vilket innebär att du måste vara extra försiktig så att du inte skär dig.

Note

Även om Nicer Dicer Fusion och Nicer Slicer tål maskindisk, rekommenderar vi att du handdiskar dem efter som knivbladen annars med tiden kan bli slöa.

8 Kassering

Om du inte längre kan eller vill använda Nicer Dicer Fusion eller Nicer Slicer och/eller deras tillbehör, ska du sopsortera dem innan de slängs. Du kan även kassera dem på närmaste återvinningsstation.



Jakelu: TVINS
Distribueret af: TVINS
Distribuert av: TVINS
Distribueras av: TVINS

www.tvins.com

Nicer Dicer Fusion MNL FIN DK NO SE R0 150326