

Genius

Nicer Dicer
MAGICCUBE[®]



Bästa Tvinskund!

Tack för att du har valt Nicer Dicer Magic Cube, en kvalitetsprodukt från Tvins.

Upptäck ett nytt och mångsidigt sätt att skära: Nicer Dicer Magic Cube kombinerar fyra arbetsytor på en enda kompakt enhet. Den moderna och kompakta designen är även en riktig ögonmagnet i köket.

Den skurna maten hamnar direkt i uppsamlingsbehållaren oavsett vilken av ytorna du använder. Det blir en barnlek att göra soppor, sallader och mycket annat.

Läs noggrant igenom följande produktinformation, användnings- och skötselråd samt säkerhetsinformationen, så att du kan använda Nicer Dicer Magic Cube på bästa sätt.

Vi hoppas att du kommer att tycka att det blir riktigt roligt att laga mat hädanefter. Bon appétit! Ditt Tvinsteam

Nicer Dicer Magic Cube, stor

- 1 x ram med fast integrerad hyvel och skyddskåpa
- 1 x uppsamlingsbehållare (1 200 ml)
- 1 x skäröverdel
- 1 x stiftblock inklusive rengöringsgaller
- 1 x knivinsats 6 x 6 mm/ 12 x 12 mm
- 1 x grovt rivjärn inklusive skyddskåpa
- 1 x hållare för maten
- 1 x julienerivjärn inklusive skyddskåpa
- 1 x lock

Nicer Julietti

- 1 x ram för Nicer Julietti
- 1 x spiralinsats med slätt blad
- 1 x spiralinsats med julienneblad

Innehållsförteckning

1 Innan du använder produkten för första gången.....	3
2 Säkerhets- och varningsinformation.....	3
3 Beståndsdelarna i Nicer Dicer Magic Cube	4
4 Så här använder du Nicer Dicer Magic Cube	5
4.1 Allmän information	5
4.2 Skärinsatser med 2 olika skärtytor (2-i-1-skärinsats)	7
4.3 Skärinsatser med kontinuerliga skärtytor (XXL-skärinsatser).....	8
4.4 Använda skäraren.....	9
4.5 Använda rivjärnen/Julienne-rivjärnet.....	10
5 Så här använder du Nicer Julietti.....	11
6 Skötsel och rengöring.....	12
7 Avfallshantering	12
8 Modellöversikt - Användningsmöjligheter för skärinsatserna	13

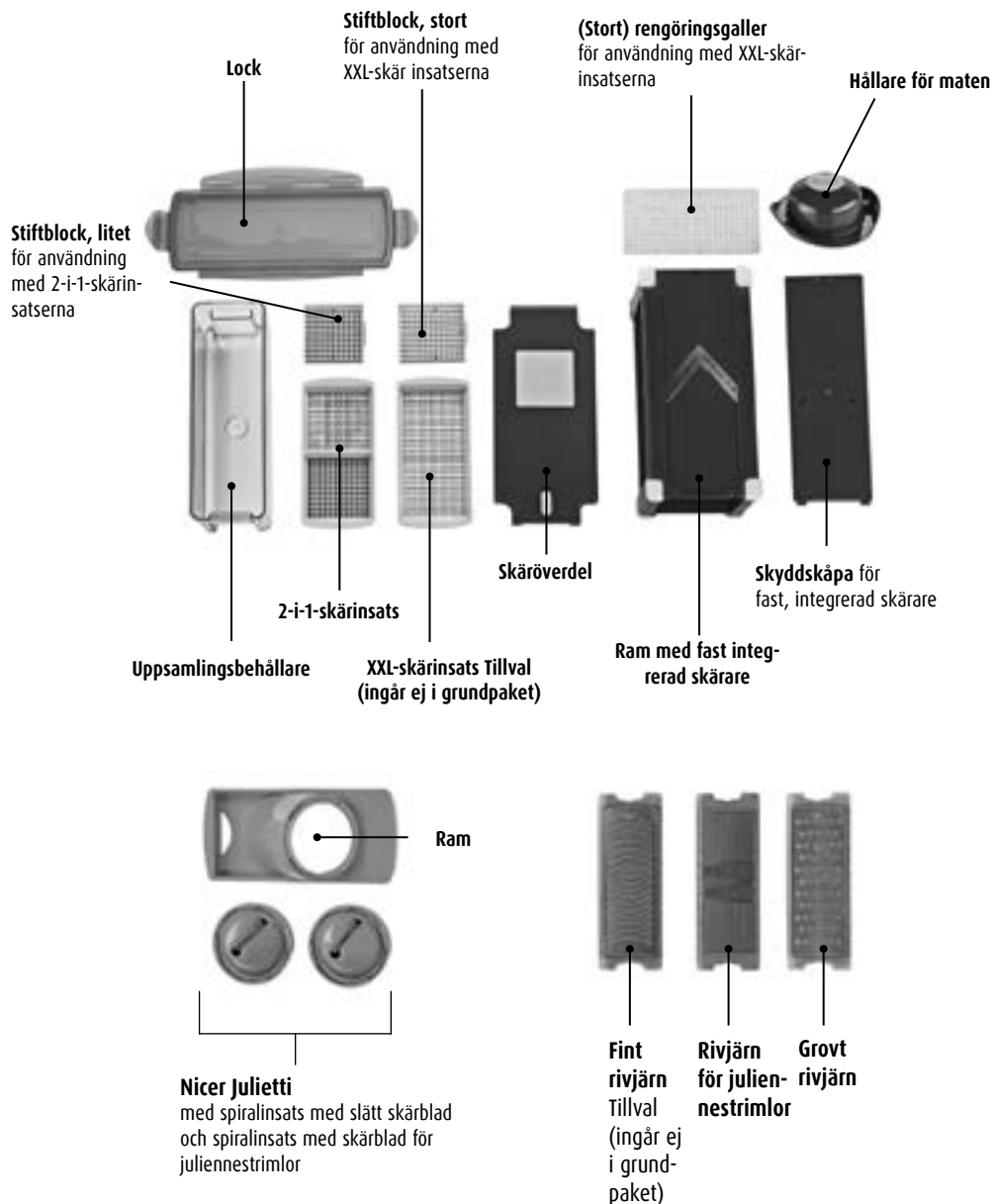
1 Innan du använder produkten för första gången

- **Kontrollera** delarna innan du använder produkten för första gången för att säkerställa att produkten inte är skadad.
- **Ta bort** allt förpackningsmaterial och avfallshantera det korrekt innan du använder produkten för första gången.
- Läs dessa användningsinstruktioner noggrant och använd produkten endast på det sätt som beskrivs i instruktionerna för att undvika personskador och materiella skador. Förvara instruktionerna på ett säkert ställe för framtida referens.
- **Rengör** alla delar med ett rengöringsmedel av standardtyp under rinnande vatten innan du använder dem för första gången.
- Dessa användningsinstruktioner omfattar alla modeller och alla tillgängliga delar till Nicer Dicer Magic Cube och Nicer Julietti. Den produkt du har köpt kanske inte innehåller alla delar som anges nedan. Du kan naturligtvis köpa önskade delar av oss vid ett senare tillfälle.

2 Säkerhets- och varningsinformation

- Använd inte produkten om den är skadad. Du kan skada dig.
- Gör inga o tillåtna ändringar eller reparationer av produkten.
- Produkten ska inte användas av vuxna eller barn med någon typ av funktionshinder eller personer som inte är vana vid hushållsapparater om de inte är under överinseende av en kompetent person som ansvarar för deras säkerhet eller om de inte får tydliga instruktioner av en sådan person om hur produkten ska användas.
- Om produkten överläts till tredje part ska dessa användningsinstruktioner också medfölja.
- Placera aldrig enheten på varma ytor eller i närheten av öppen låga.
- Använd produkten endast tillsammans med medföljande tillbehör. Annars kan produkten skadas.
- Se till att händer, hår, lösa kläder eller föremål inte kommer i kontakt med skärbladen.
- Produkten är endast avsedd för privat bruk och inte för kommersiellt bruk.
- Barn får inte använda produkten utan överinseende, eftersom de kan skada sig på de vassa skärbladen.

3 Beståndsdelarna i Nicer Dicer Magic Cube



4 Så här använder du Nicer Dicer Magic Cube

4.1 Allmän information

Med Nicer Dicer Magic Cube och Nicer Dicer Magic Cube gourmet får du olika storlekar för olika behov. Men det grundläggande handhavandet är alltid det samma. I slutet av dessa användningsinstruktioner finns en lista över tillbehören. Alla modeller av Nicer Dicer Magic Cube kombinerar olika funktioner på 4 olika arbetsytor. Antiglidfötter i hörnen gör att de hålls på plats säkert på arbetsytan.

Skärare



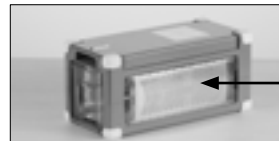
Under skyddskåpan finns en integrerad skärare för att enkelt skära skivor och/eller stavar. Skärbladet är mycket vasst för ett optimalt skärresultat. Rör INTE vid skärbladen när du använder produkten och skyddskåpan ska alltid sitta säkert på plats när produkten inte används.

Ram med skäröverdel



Skäröverdelen med ramen för olika skärinsatser sitter på motsatt sida skäraren.

Öppning för rivjärn/juliennerivjärn

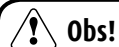


De två andra öppningarna är avsedda för de olika rivjärnen och juliennerivjärnet.

Uppsamlingsbehållare



Det går att skära direkt till uppsamlingsbehållaren från alla skärytor. Ta i så fall ut uppsamlingsbehållaren från ramen, vänd den så att öppningen är under den aktuella arbetsytan och tryck tillbaka den i ramen. Du ska kunna höra att behållaren snäpper fast.



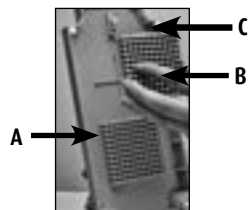
Obs!

Se till att den aktuella arbetsytan är stängd och att alla skyddskåpor sätts tillbaka innan du vänder på/stuvar undan Magic Cube.

Använda de löstagbara stiftblocken:

Stiftblocken krävs för själva skärbrevet eftersom de kontinuerligt trycker ingredienserna som ska skäras genom skärbladen och därmed säkerställer ett jämnt snitt. Stiftblocken har transparenta rengöringsgaller som gör det lätt att rengöra stiftblocken.

- Skärinsatser med två olika eggjar (se punkt 4.2 för förklaring):
 - Använda en skärtyta = integrerat stiftblock räcker, inget ytterligare skärblad behövs
 - Använda båda skärtytorna = använd även det löstagbara (lilla) stiftblocket
 - Använd de löstagbara stiftblocken med respektive rengöringsgaller
- XXL-skärinsatser med kontinuerlig skärtyta (se 4.3 för förklaring) Tillval (ingår ej i grundpaket)
 - Det (stora) löstagbara stiftblocket måste också användas
 - Placera det långarengöringsgallret på båda stiftblocken



För bästa möjliga skärresultat finns det olika stiftblock för de olika skärinsatserna.

Det finns ett integrerat stiftblock (A) i skäröverdelen. Det finns även två löstagbara stiftblock (B) (stort och litet) som kan sättas fast ovanför det integrerade stift-blocket.

De sätts på plats genom att man försiktigt trycker in den korsformade skåran på baksidan av stiftblocken i det korsformade fästet på skäröverdelen tills alla spärrar är låsta. Då är apparaten klar att användas. Se till att plastläppen på det lösa stiftgallret (C) är vänd uppåt.



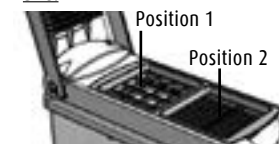
Varje rengöringsgaller måste också användas så att det lätt kan rengöras efter varje användning.

4.2 Skärinsats med 2 olika skärtytor (2-i-1-skärinsats)

Skärinsatserna har 2 olika skärtytor, position 1 och 2 i denna användarmanual (se bild). Maten kan skäras på båda ytorna, och det går att skära två olika ingredienser samtidigt. Tänk då på följande:

- Om en av ingredienserna som ska skäras är **hårdare** än den andra ska den hårdare ingrediensen placeras i **position 1** (större hävstångsverkan).
- Om en av ingredienserna som ska skäras är **större** än den andra ska den placeras i **position 2** (längre hävstångstag).

Bild:



Vrid uppsamlingsbehållaren till korrekt position. Lossa låsmekanismen upptill för att öppna skäröverdelen. Nu kan du lyfta upp skäröverdelen för att sätta i skärbladet i fråga.



För att göra detta placerar du skärbladet i motsvarande urtag. Se till att du först placerar skärinsatsen på den sida som är vänd mot skäröverdelen. Tryck nu ned den andra sidan tills du hör att skärinsatsen klickar fast.



Placera maten som ska skäras på önskad skärtyta. För stora bitar eller om ingredienserna ska skäras i upprätt läge: Håll maten på plats med handen och tryck lätt på skäröverdelen så att maten inte kan glida ned. Om du vill använda båda skärtytorna samtidigt måste du först sätta fast det (lilla) löstagbara stiftblocket (se "Sätta i det löstagbara stiftblocket"). Om du bara vill använda en skärtyta utan att sätta i det löstagbara stiftblocket måste skärtytan i fråga vara i position 1.



Tryck ned skäröverdelen hårt med båda händerna. Maten trycks genom skärbladen och skärs i jämna tärningar, stavar eller skivor (beroende på vilken skärinsats du använder) och samlas automatiskt upp i uppsamlingsbehållaren. Kom ihåg att låsa skäröverdelen igen innan du använder en annan skärtyta eller stavar undan produkten.

4.3 Skärinsatser med kontinuerliga skärytor (XXL-skärinsatser) Tillval (ingår ej i grundpaket)



Sätt i XXL-skärinsatsen enligt beskrivningen under 4.2. Sätt därefter fast det (stora) löstagbara stiftblocket på insidan av skäröverdelen (se "Använda det löstagbara stiftblocket eller stampen"). Tillsammans med det integrerade stiftblocket ger detta en kontinuerlig yta och du kan använda hela skärytan.

i Information

För att förvara maten som ska hackas kan du stänga uppsamlingsbehållaren med det praktiska locket. Uppsamlingsbehållaren kan därför användas för att hålla maten fräsch – hacka den nu och ät senare!

! Obs!

- När du sätter i skärbladet ska du se till att de lätt rundade, smala sidorna är kant i kant med skärriamen, eftersom de annars böjs.
- Skärbladen är mycket vassa för ett optimalt skärresultat. Rör INTE vid skärbladen när du använder produkten.
- Observera att skärinsatserna inte är avsedda för att skära hårda ingredienser, t.ex. hela morötter, squash, stenfrukt eller liknande. Kärna först ur äpplen, päron, persikor, aprikoser etc. innan du skär dem. Skala först bananer, ananas, melon, papaya, mango etc. innan du skär dem.
- När du använder skärinsatserna, särskilt XXL-skärinsatserna, ska du se till att inte lägga på för mycket mat på en gång. Då överbelastas skärbladen och de kan skadas.

👉 Tips

- Om du vill tärna maten: Lägg den jämnt på skärinsatsen. Skiva först potatisen om du t.ex. vill göra potatissoppa. Placera flera skivor på varandra på skärbladet för att tärna. Du kan göra likadant med gurka, zucchini etc.
- Om du t.ex. vill göra stavar till pommes frites ska du placera potatisen upprättstående på skärbladet. På detta sätt kan du skära läckra gurstavar, äpplen etc. för att dippa.
- Ingredienser som har skal, t.ex. paprika, äpplen eller päron, är lättare att bearbeta om de placeras med skalet ovanpå när de är på skärbladet (skärsidan på skärytan).
- Lättare att skära med rätt teknik: Placera höger hand (vänster hand om du är vänsterhänt) på utsidan av skäröverdelen. Placera vänster hand (höger hand om du är vänsterhänt) mitt på skäröverdelen. Tryck därefter ned skäröverdelen hårt. Detta gör att du sparar tid och inte behöver ta i så mycket.
- Doppa skärinsatserna i vatten innan du börjar. Våta skärblad skär snabbare och kräver mindre kraft. Fukten i ingredienserna som skärs gör att skärbladen hålls fuktiga under skärbetet.

4.4 Använda skäraren



Vrid uppsamlingsbehållaren till korrekt position. Öppna skyddskåpan. Nu kan du använda skäraren.

För ingredienserna som ska skäras över V-bladet av rostfritt stål med snabba rörelser. Använd alltid mathållaren för din säkerhet.

! Obs!

Skäraren är mycket vass för ett optimalt skärresultat. Rör INTE vid skärbladet när du använder den.

Hållare för maten

Med hållaren kan du skära maten i jämna, fina skivor utan att riskera att skada fingrar eller naglar.



Placera ingredienserna på påfyllningsstället (med den skurna sidan nedåt, om de redan är skurna) och placera hållaren i mitten så att de integrerade greppklorna kan tränga in i maten. Det hindrar maten från att glida när den skärs, och gör arbetet enkelt och säkert.



Maten som hålls på plats trycker ut stampen mot hållarens övre yta. Under skärbetet trycker du ned stampen med handflatan eller fingrarna, vilket säkerställer att ingrediensen pressas igenom automatiskt tills den är nästan helt bearbetad.

Se till att du rör hållaren mot nedåtpilarna ovanför skäraren.

👉 Tips

- De två konvexa ytorna nedtill på hållaren (se bild 2) säkerställer att längre stycken av livsmedel, t.ex. zucchini eller gurka, hålls säkert på plats.
- Se till att du sätter tillbaka skyddskåpan efter användning för att undvika personskador och skador på skärbladet. Det ska höras att fästena nedtill på skyddskåpan klickar fast under V-bladet av rostfritt stål.

4.5 Använda rivjärnen/juliennerivjärnet

Nicer Dicer Magic Cube har två öppningar för rivjärn.

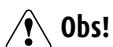


Sätt varje rivjärnsinsats med den smala sidan i en av de två öppningarna. Tryck ned den andra sidan lätt tills du hör att rivjärnet klickar fast.



Ta nu bort skyddskåpan. Nu kan du använda rivjärnet. Rivjärnets ytor är mycket vassa. Du behöver därför bara trycka lätt för att flytta maten över rivjärnets yta.

Sätt tillbaka skyddskåpan efter användning. I båda ändarna av rivjärnsinsatsen finns det greppfördjupningar. Dessa kan användas för att lyfta rivjärnsinsatsen lite för att ta bort den.



Obs!

- Rivjärnets ytor är mycket vassa. Se därför till att du inte rör vid rivjärnets yta med händerna.
- Sätt tillbaka skyddskåpan efter varje användning för att undvika personskador och skador på skärbladet.

Exempel på användning

Grovt rivjärn (Magic Cube)

- Ost (t.ex. Mozzarella, Cheddar), frukt (t.ex. äpplen, päron), grönsaker och rotfrukter (t.ex. potatis, morötter, selleri, gurka)

Rivjärn, juliennestrimlor

- Fina juliennestrimlor av grönsaker (t.ex. morötter, zucchini, gurka) till soppor och sallader

Fint rivjärn (tillval)

- Citron- och apelsinskal, hårdost (t.ex. Parmesan), choklad, nötter

5 Så här använder du Nicer Julietti

Ge dina grönsaker ett nytt och fräscht utseende! Med Nicer Julietti kan du trola fram dekorativa spiraler eller fina juliennestrimlor av gurka, morötter, rättika, gurka och mycket annat. Den består av:

- 1 ram
- 1 spiralinsats med slätt blad
- 1 spiralinsats med julienneblad



Ta bort skäröverdelen på Magic Cube genom att dra bort den (vertikalt) i 90° position, så att skärbladen avlägsnas från sina sidofästen. Ramen på Nicer Julietti sätts in i skärriamen i stället för skärinsatserna.



För att göra detta sätter du ramen på Nicer Julietti med den lätt rundade, smala sidan i motsvarande urtag i skärriamen, som sitter under skäröverdelen. Se till att du först placerar ramen på den sida som är vänd mot skäröverdelen. Tryck nu ned den andra sidan tills du hör att skärinsatsen klickar fast.



Sätt i önskad spiralinsats i ramen. Vrid medurs tills insatsen klickar fast. Skärbladet måste peka nedåt efter att det har satts i. Notera markeringen på ramen och spiralinsatsen. Nu kan du använda Nicer Julietti.



Placera grönsakerna i Nicer Julietti och vrid medurs med ett lätt tryck för att få fina spiraler eller juliennestrimlor.



Obs!

Skärbladen är mycket vassa för ett optimalt skärresultat. Rör INTE vid skärbladen när du använder produkten.

6 Skötsel och rengöring

Alla delar till Nicer Dicer Magic Cube och Nicer Julietti bör alltid diskas innan du använder dem för första gången samt med diskmedel under rinnande vatten efter varje användning. Även om samtliga delar till Nicer Dicer Magic Cube och Nicer Julietti kan diskas i diskmaskin, så rekommenderar vi att du diskas dem för hand. Detta för att de ska behålla sina egenskaper och sin funktionalitet på lång sikt.

Ta isär Nicer Dicer Magic Cube så här:

-  Öppna skäröverdelen och ta bort skärinsatsen. Dra ut i 90° position, så att skäröverdelen lossnar från sina sidofästen.
-  Ta ut alla insatser och uppsamlingsbehållaren från Nicer Dicer Magic Cube.
-  Du kan ta bort skärarens skyddskåpa för att rengöra den. Fäll då kåpan 90° (vertikalt) och ta ut den från överdelen. Av säkerhetsskäl kan kåpan ENDAST tas bort i 90° position. Se till att skärarens blad lämnas oskyddat utan skyddskåpan. Det finns risk för personskada.
-  Lyft ut det transparenta rengöringsgallret ur stifthållaren i de fyra löstagbara fästena (det finns ett fäste på varje sida) för att rengöra stifthållaren. På detta sätt tar rengöringsplattan bort även de minsta matrester från stiftblocket.

Information

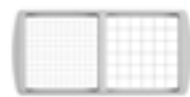
Även om Nicer Dicer Magic Cube och Nicer Julietti kan diskas i diskmaskin, så rekommenderar vi att de diskas för hand. Annars kan de högkvalitativa skärbladen bli slöa med tiden.

7 Avfallshantering

Om maskinen och/eller dess tillbehör inte längre kan användas ska den/de kastas i hushållssoporna. Kommunens sophanteringsbolag kan avfallshandtera maskinen och dess tillbehör.

Modellöversikt - Användningsmöjligheter för insatserna

Knivinsats för att tärna fint samt små kuber/stavar



Magic Cube stor: 6 x 6 / 12 x 12 mm

- Gul lök, schalottenlök, vitlök, paprika, chili för dipp- och salsasåser t.ex., och för att lägga i soppor
- Korv till korvsallader eller grytor
- Svamp, potatis, tomater

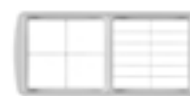
Knivinsats för kuber/stavar eller halva skivor/strimlor (kan köpas till)



Magic Cube stor: 6 x 36 / 18 x 18 mm

- Potatis, t.ex. rå för pommes frites eller kokt för potatissallad
- Tomater, rovor, selleri, svamp till sallader, vegetariska rätter eller som ingrediens i soppor
- Kokta ägg, korv till sallader
- Ost, t.ex. fårost eller mozzarella, till medelhavsretter
- Äpplen, päron, persikor, aprikoser eller jordgubbar till fruktsallader

Knivinsats för kvartar och tjocka, halva skivor/stavar (kan köpas till)



Magic Cube stor: quarters / 12 x 36 mm

- Kokta ägg för dekoration och till sallader
- Tomater, svamp, frukt för dekoration
- Dippgrönsaker
- Kokt skinka/ost till sallader

XXL-knivinsats för stora kuber/stavar (kan köpas till)



Magic Cube stor: 24 x 24 mm

- Paprika, kokt skinka, mortadella, potatis, zucchini till stuvningar och grytor
- Äpplen, bananer, päron, ananas, melon, papaya till fruktsallader
- Sallad av krispig sort, t.ex. isbergssallad

Kære Tvins-kunder,

Mange tak for, at du har valgt at købe Nicer Dicer Magic Cube, et kvalitetsprodukt fra Tvins.

Oplev en ganske ny dimension i skærevariationer, og se med egne øjne, hvordan Nicer Dicer Magic Cube kombinerer fire arbejdsområder i et eneste kompakt redskab. Dens moderne og pladsbesparende design vil desuden vække opsigt i et hvilket som helst køkken.

Arbejd direkte ned i den opsamlende beholder fra en hvilken som helst overflade. At forberede supper, salater og meget andet bliver legende let.

For at sikre, at du får det bedste ud af din Nicer Dicer Magic Cube, skal du venligst læse følgende produktinformation, tips til brug og vedligeholdelse og sikkerhedsinformation nøje.

Vi håber, du vil nyde at tilberede og smage på dine måltider - velbekomme! Dit Tvins-team

Nicer Dicer Magic Cube stor

- 1 skæreindsats med fast skæreflade og beskyttelseslåg
- 1 beholder
- 1 låg til fastgørelse af skærindsatserne
- 1 stempel (lille) inkl. rengøringsgitter
- 1 skæreindsats 6 x 6 mm / 12 x 12 mm
- 1 rivejern med beskyttelsescover
- 1 grøntsagsholder
- 1 mandolinjern inkl. beskyttelsescover
- 1 tætsluttende låg

Nicer Julietti

- 1 skæreindsats til Nicer Julietti
- 1 strimleblad med glat klinge
- 1 strimleblad med julienneklinge

Indholdsfortegnelse

1 Inden første brug	15
2 Sikkerhedsinformation og advarsler	15
3 Nicer Dicer Magic Cubes dele	16
4 Nicer Dicer Magic Cube i praktisk brug	17
4.1 Generelle oplysninger	17
4.2 Skæreindsats med 2 forskellige skæreklinger (2-i-1 skæreindsatser)	19
4.3 Skæreindsats med kontinuerlige skæreklinger (XXL-skæreindsatser)	20
4.4 Brug af skiveklingen	21
4.5 Brug af rivejernesindsatser/juliennejernerivejern	22
5 Nicer Julietti i praktisk brug	23
6 Vedligeholdelse og rengøring	24
7 Bortskaffelse	24
8 Mulige anvendelser af indsatsen	25

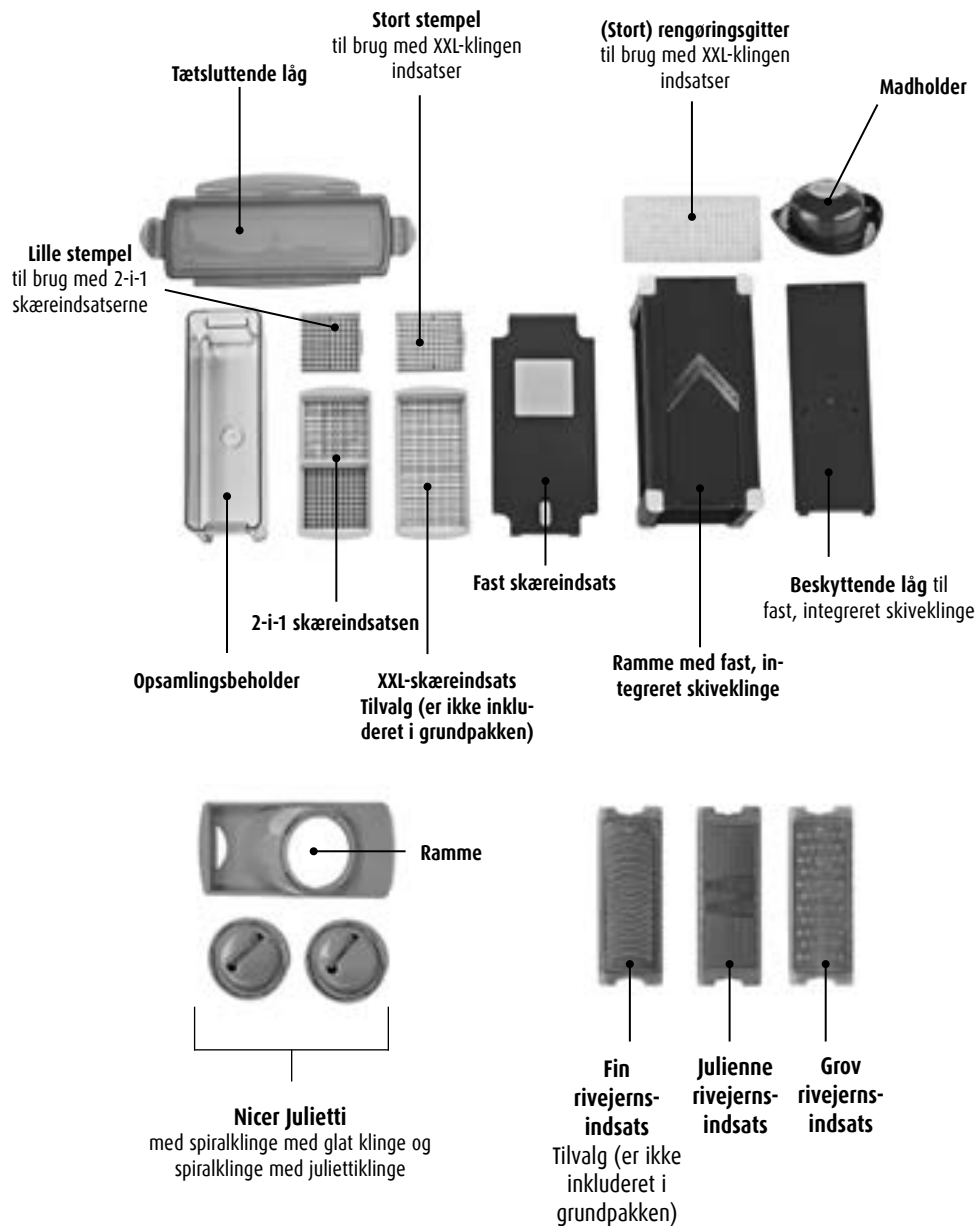
1 Inden første brug

- **Tjek** sættet, før du bruger det første gang, for at sikre at det er komplet, og at der ikke er sket nogen skade under transporten.
- **Fjern** al emballage, og sørg for korrekt bortskaffelse inden første brug.
- **Læs** venligst denne brugsanvisning nøje, og anvend kun produktet som beskrevet i brugsvejledningen for at undgå personskade eller materiel skade. Behold brugsanvisningen, så du kan læse den på et senere tidspunkt.
- **Rengør** alle dele med et kommercielt tilgængeligt opvaskemiddel under rindende vand, før du bruger dem for første gang.
- Denne brugsvejledning indeholder alle modeller og alle tilgængelige dele til Nicer Dicer Magic Cube og Nicer Julietti. Det er muligt, at sættet, du har købt, ikke indeholder alle de dele, der står nævnt i det følgende. Du kan naturligvis købe de dele, du ønsker, fra os på et senere tidspunkt.

2 Sikkerhedsinformation og advarsler

- Anvend ikke apparatet, hvis det på nogen måde er beskadiget. Der er en alvorlig risiko for personskade.
- Foretag ikke nogen uautoriserede modifikationer, reparationer eller ændringer på apparatet.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af voksne eller børn med reducerede fysiske, sensoriske eller intellektuelle evner eller begrænset erfaring med husholdningsredskaber, med mindre de er under opsyn af en kompetent person, som har ansvaret for deres sikkerhed, eller de modtager klare instruktioner fra en sådan person, om hvordan apparatet bruges.
- Hvis man giver produktet til en tredjepart, skal man også altid give dem denne brugsanvisning.
- Stil aldrig apparatet på en varm overflade eller tæt på en åben flamme.
- Anvend kun apparatet med det medfølgende tilbehør; ellers ødelægger du apparatet.
- Tillad aldrig hænder, hår, løst tøj eller løse genstande at komme i kontakt med klingerne.
- Apparatet er udelukkende til privat brug og ikke til kommercielt brug.
- Lad ikke børn bruge apparatet uden opsyn, da der er en risiko for personskade på grund af de skarpe klinger.

3 Nicer Dicer Magic Cubes dele



4 Nicer Dicer Magic Cube i praktisk brug

4.1 Generelle oplysninger

Med Nicer Dicer Magic Cube og Nicer Dicer Magic Cube gourmet er der forskellige størrelser på apparatet til forskellige behov. Men den grundlæggende anvendelse er altid den samme. Du finder en liste med alt tilbehøret i slutningen af denne brugsanvisning.

Alle Nicer Dicer Magic Cube modeller kombinerer forskellige funktioner på 4 forskellige arbejdsområder. Skrid-sikre dupper på hjørnerne sikrer, at de står sikkert på dit køkkenbord.

Skiveklinge



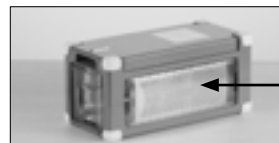
Under beskyttelseslåget er der en integreret skiveklinge til bare at skære skiver og/eller stave. Skiveklings knivblad er ekstremt skarpt for at garantere optimale resultater. Sørg venligst for, at du IKKE rør klingerne under brug, og at sikkerhedslåget altid er sat ordentligt på, når apparatet ikke er i brug.

Ramme med fast skæreindsats



Den faste skæreindsats med rammen til diverse skæreindsatser sidder på den modsatte side af skiveklingen. Nicer Julietti og udsteneren til kirsebær/blommer skal placeres i denne ramme.

Åbning til rivejern/julienneklinge



Du to andre åbninger er beregnet til brug med de forskellige rivejern og juliennerivejernet.

Opsamlingsbeholder



Du kan skære direkte ned i opsamlingsbeholderen fra en hvilken som helst overflade. For at gøre dette, tager du opbevaringsbeholderen ud af rammen, vender den, så åbningen er under den ønskede arbejdsområde, og skubber den tilbage i rammen. Sørg for, at du hører beholderen klikke på plads.

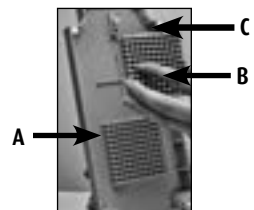
⚠ Advarsel!

Du skal sikre dig, at den pågældende arbejdsområde er lukket, og at alle beskyttelseslåg er sat på, før du vender/opbevarer Magic Cube.

Brug af de aftagelige stempler:

Stemplerne er nødvendige for skæreprocessen, da de skubber ingredienserne, så de skæres kontinuerligt af klingerne, og derved sikrer et jævnt resultat. Stemplerne har hver sit gennemsigtige rengøringsgitter, der sørger for nem rengøring af stemplerne.

- Skæreindsatser med to forskellige skæreklinger (for forklaring, se punkt 4.2):
 - Brug af en skæreflade = integrerede stempler er tilstrækkeligt, der behøves ikke yderligere klinger
 - Brug af begge skæreflader = brug også aftageligt stempel (lille)
 - Sæt de passende rengøringsgitter på hvert af stemplerne
- XXL-klinger med kontinuerlige skæreflader (for forklaring, se 4.3) Tilvalg (er ikke inkluderet i grundpakken)
 - (Stort) aftageligt stempel skal også bruges
 - Sæt det lange rengøringsgitter på begge stempler



Der er forskellige stempler til de forskellige skæreindsatser for at opnå de bedst mulige resultater.

Der er et integreret stempel (A) i den faste skæreindsats. Der er desuden to aftagelige stempler (B) (stort og lille), der kan sættes fast ovenover det integrerede stempel.

De sættes på plads ved forsigtigt at trykke den korsformede fordybning bagpå stemplerne ind i det korsformede beslag på den faste skæreflade, indtil de går i hak og dermed er klar til brug. Sørg for, at plastiklæben på det løse stempelgitter (C) vender opad.

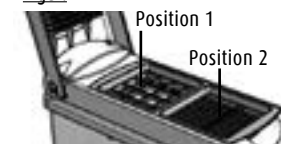


Alle rengøringsgitter skal også bruges for at sikre, at det let kan rengøres efter hvert brug.

4.2 Skæreindsats med 2 forskellige skæreklinger (2-i-1 skæreindsats)

Skæreindsatserne har 2 forskellige skæreklinger, der henvises til som position 1 og 2 i denne brugsanvisning (se Figur). Man kan skære mad på begge sider, og det er muligt at skære to forskellige ingredienser på samme tid. Bemærk i den forbindelse følgende:

Figur:



- Hvis en af ingredienserne, der skal skæres, er **hårdere** end den anden, skal den hårdeste placeres i **position 1** (større tryk).
- Hvis en af ingredienserne, der skal skæres, er **større** end den anden, skal den placeres i **position 2** (større tryklængde).



Vend opsamlingsbeholderen, så den er i den passende position. For at åbne den faste skæreklinge, skal du trykke på låsemekanismen på toppen. Du kan nu løfte den faste skæreklinge for at indsætte den ønskede skæreindsats.



For at gøre dette, placeres skæreindsatsen i den tilsvarende åbning. Sørg for, at du først placerer skæreindsats på siden, så den vender mod den faste skæreflade. Så skal du skubbe den anden side ned, indtil du hører skæreindsatsen klikke på plads.



Placer maden, der skal skæres, på den ønskede skæreklinge. For større stykker eller stykker, der skal skæres i en opretstående position, skal du holde maden på plads med hånden, og trykke let på det faste skærelæg, så maden ikke kan smutte ned.

Hvis du ønsker at bruge begge skæreklinger på samme tid, skal det (lille) aftagelige stempel sættes på plads først (se "Indsætning af det aftagelige stempel"). Hvis du kun ønsker at bruge en af skæreklingerne uden at indsætte det aftagelige stempel, skal den ønskede skæreklinge være i position 1.



Tryk fast ned på den faste skæreindsats med begge hænder. Maden skubbes gennem klingerne og skæres i jævne tern, stove eller skiver (afhængig af skæreindsatsen) og samles automatisk i opsamlingsbeholderen. Husk at låse den faste skæreindsats, inden du bruger en anden arbejdsområde eller pakker apparatet væk.

4.3 Skæreindsatser med kontinuerlige skæreklinger (XXL-skæreindsatser) Tilvalg (er ikke inkluderet i grundpakken)



Indsæt XXL-skæreindsatsen som beskrevet i 4.2. Så sættes det aftagelige stempel (stort) fast på indersiden af den faste skæreindsats (se "brug af de aftagelige stempler eller skærestemplet"). Sammen med det integrerede stempel skaber det en kontinuerlig overflade, så du kan bruge hele skæreområdet.

Information

For at opbevare den hakkede mad, kan du lukke opsamlingsbeholderen med det praktiske tætsluttende låg. Opbevaringsbeholderen kan derfor bruges til at holde maden frisk - hak den nu, brug den senere!

Advarsel!

- Når du indsætter klingerne, skal du sikre dig, at de let rundede smalle sider passer perfekt med skærerammen, da de ellers vil blive bøjedede.
- Klingerne er ekstremt skarpe for at garantere optimale resultater. Sørg venligst for, at du IKKE rør klingerne under brug.
- Bemærk venligst, at skæreindsatserne ikke er beregnet til at skære hård mad, såsom (hele) gulerødder, græskar, stenfrugter eller lignende. Skær kun æbler, pærer, ferskner, aprikoser osv., hvis kernehuse og kerner er blevet fjernet. Skær kun bananer, ananas, meloner, papaya, mango osv., hvis skallen/skrællen er blevet fjernet.
- Sørg for, når du bruger skæreindsatserne, især XXL-skæreindsatserne, at du ikke lægger for meget mad i, der skal skæres på én gang, da det vil være for voldsomt for klingerne og kan beskadige dem.

Tips

- For at terne mad, lægges det fladt på skæreindsatsen. Til kartoffelsuppe kan du f.eks. først skære kartoflerne i skiver. For at skære tern, lægges flere skiver ovenpå hinanden på klingerne. Du kan bruge den samme metode til agurker, courgetter osv.
- For at skære i stave, til f.eks. pommes frites, placeres kartoflerne i opretstående position på klingerne. Du kan på denne måde skære lækre stave af agurker, æbler osv. til at servere med dip.
- Ingredienser med skal, som peberfrugt, æbler eller pærer, kan skæres lettere, hvis de placeres med skrællen overst, når de er på klingerne (skæresiden på skæreklingen).
- Det bliver lettere at skære med den rigtige teknik: placer din stærkeste hånd (venstre, hvis du er venstrehåndet, højre, hvis du er højrehåndet) på ydersiden af den faste skæreovertage. Placer din svagere hånd på midten af den faste skæreovertage. Tryk så ned med fast hånd. Dette vil spare dig både tid og kræfter.
- Før du starter med at arbejde, dyppes skæreindsatserne i vand. Våde klinger skærer hurtigere og kræver mindre kraft. Mens de skærer, holdes klingerne fugtige af væden i maden, som skæres.

4.4 Brug af skiveklingen



Vend opsamlingsbeholderen, så den er i den passende position. Åben beskyttelseslåget. Skiveklingen kan nu bruges.

Tilfør ingredienserne, der skal skæres, med hurtige bevægelser over V-klingen i rustfrit stål. For din egen sikkerheds skyld, skal du altid bruge madholderen.

Advarsel!

Skiveklingens knivblad er ekstremt skarpt for at garantere optimale resultater. Sørg venligst for, at du IKKE rør klingerne under brug.

Madholder

Med madholderen kan du skære så meget som muligt af maden i pæne, jævne skiver uden at risikere dine fingre eller negle.



Placer ingredienserne på overfladen, du vil bruge (hvis de allerede er skåret, så med den skårne side nedad), og placer madholderen i midten, så de indbyggede gribetænder kan presses ind i maden. Dette sørger for, at maden ikke glider, mens den skives, og gør arbejdet rent, sikkert og let.



Maden, der holdes på plads, skubber stemplet ud mod den øverste overflade på madholderen. Mens du skærer, trykker håndfladen eller fingrene stemplet nedad og sikrer derfor, at maden bliver skubbet igennem automatisk, indtil næsten det hele er skåret.

Sørg for, at du flytter madholderen i retning af de nedtrykte pile over skiveklingen.

Tips

- De to konvekse overflader på bunden af madholderen (se Figur 2) sørger for et sikkert greb om længere grøntsagsstykker, som squash eller agurker.
- Sørg for at du sætter beskyttelseslåget på efter brug, for at forhindre personskade og skade på klingerne. Du skal sikre dig, at du hører beslagene på bunden af beskyttelseslåget klikke på plads under V-klingen i rustfrit stål.

4.5 Brug af rivejernindsatser/julienne rivejern

Nicer Dicer Magic Cube har to åbninger til at indsætte rivejern.



Placer hver rivejernsindsats med den smalle side i en af de to åbninger. Så skal du skubbe den anden side ned med let hånd, indtil du hører rivejernet klikke på plads.



Så fjernes beskyttelseslåget. Rivejernet kan nu anvendes. Overfladerne på rivejernet er utroligt skarpe. Det er derfor nok at bevæge maden henover rivejernet overflade med et let tryk. Sæt beskyttelseslåget på igen efter brug. Der er håndtag i begge ender af rivejernsindsatsen. Det er her muligt at løfte rivejernsindsatsen en smule for at tage den ud.

⚠ Advarsel!

- Overfladerne på rivejernet er utroligt skarpe; du skal derfor sikre dig, at du ikke rører rivejernet overflade med hænderne.
- Sørg for at du sætter beskyttelseslåget på efter brug for at forhindre personskade og skade på klingerne.

Eksempler på anvendelse

Grov rivejernsindsats (Magic Cube)

- Ost (f.eks. mozzarella, cheddar), frugt (f.eks. æbler, pærer), grøntsager (f.eks. kartofler, gulerødder, selleri, agurker)

Rivejernsindsats, julienne

- Fine grøntsagsjulienne (f.eks. gulerødder, zucchini, agurker) til supper eller salater

Fin rivejernsindsats (valgfri)

- Skallen fra citrusfrugter, hårde oste (f.eks. parmesan), chokolade, nødder

5 Nicer Julietti i praktisk brug

Giv dine grøntsager og råkost et friskt, nyt look! Du kan skabe dekorative spiraler eller fine julietti af agurk, gulerødder, radiser og meget mere ved brug af Nicer Julietti. Den består af:

- 1 Ramme
- 1 spiralklinge med glat klinge
- 1 spiralklinge med julietsklinge



Tag Magic Cubes faste skæreindsats af ved at trække det væk (vertikalt) i en vinkel på 90°, så den faste skæreindsats kommer fri fra sidebeslagene. Nicer Juliettis ramme sættes ind i skærerammen i stedet for skæreindsatserne.



For at gøre dette placeres Nicer Juliettis ramme med den let rundede smalle side i de passende åbninger i skærerammen, som er under den faste skæreindsats. Sørg for, at du først placerer rammen på siden, så den vender mod det faste skærelæg. Så skal du skubbe den anden side ned, indtil du hører skæreindsatsen klikke på plads.



Indsæt den ønskede spiralindsats i rammen. Drej med uret, indtil indsatsen klikker på plads. Klinge skal vende nedad efter at være blevet indsat. Bemærk markeringen på rammen og spiralindsatsen. Nicer Julietti er nu klar til brug.



Læg grøntsagerne ind i Nicer Julietti, og drej med uret med et forsigtigt tryk for at lave dekorative spiraler eller julietti.


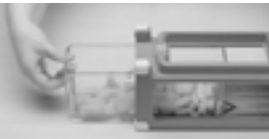


⚠ Advarsel!

Klingerne er ekstremt skarpe for at garantere et optimalt resultat. Sørg venligst for, at du IKKE rører klingerne under brug.

6 Vedligeholdelse og rengøring

Alle delene i Nicer Dicer Magic Cube-sættet og i Nicer Julietti bør altid vaskes inden første brug og derefter efter hvert brug med almindeligt opvaskemiddel under rindende vand. Selvom alle Nicer Dicer Magic Cube og Nicer Juliettis dele tåler opvaskemaskine, anbefaler vi, at du vasker dem op i hånden, for at vedligeholde deres fordele og funktioner på langt sigt.

Skil Nicer Dicer Magic Cube ad sådan her:

-  ① Åbn den faste skæreindsats, og fjern skæreindsatsen. Træk det væk (vertikalt) i en vinkel på 90°, så den faste skæreindsats kommer fri fra sidebeslagene.
-  ② Tag alle indsatser og opsamlingsbeholderen ud af Nicer Dicer Magic Cube.
-  ③ Du kan tage skiveklingens beskyttelseslæg af for at rengøre det. For at gøre dette, stilles låget i en 90 graders vinkel (vertikalt) og tages ud fra toppen. Af sikkerhedsgrunde må låget KUN fjernes i en 90 graders vinkel. Bemærk venligst, at bladet på skiveklingen er ubeskyttet uden beskyttelseslægget - der er risiko for personskade.
-  ④ For at rense stemplet løftes det gennemsigtige rengøringsgitter ved de fire aftagelige beslag (der er et beslag på hver side) ud af stemplet. Rengøringsgitteret vil på denne måde rense stemplet for selv de mindste madrester.

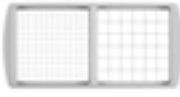


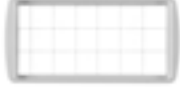
Information

Selvom Nicer Dicer Magic Cube og Nicer Juliettis dele tåler opvaskemaskine, anbefaler vi, at du vasker dem op i hånden, for at vedligeholde deres fordele og funktioner på langt sigt.

7 Bortskaffelse

I tilfælde af at apparatet og/eller tilbehøret ikke længere kan bruges, skal de smides ud med husholdningsaffaldet. Det kan bortskaffes af den kommunale affaldshåndtering.

8. Mulige anvendelser af indsatser

Skæreindsats til fine tern eller små tern/stave	
 Magic Cube stor: 6 x 6 / 12 x 12 mm	<ul style="list-style-type: none">■ Løg, skalotteløg, hvidløg, peberfrugter, chili til f.eks. dip og salsa og til fyld i supper■ Pølser til pølsesalater eller sammenkogte retter■ Champignon, kartofler, tomater
Skæreindsats til tern/stave eller halve skiver/strimler (valgfri)	
 Magic Cube stor: 6 x 36 / 18 x 18 mm	<ul style="list-style-type: none">■ Kartofler, f.eks. rå til pommes frites eller kogte til kartoffelsalat■ Tomater, majroer, selleri, champignon til salater, grønsagsretter og som ingredienser til suppe■ Hårdkogte æg, pølser til salater■ Ost, som gedeost eller Mozzarella til middelhavsretter■ Æbler, pærer, ferskner, abrikoser eller jordbær til frugtsalat
Skæreindsats til både og tykke, halve skiver/stave (valgfri)	
 Magic Cube stor: kvarter / 12 x 36 mm	<ul style="list-style-type: none">■ Hårdkogte æg til pynt og salater■ Tomater, champignon, frugt til pynt■ Snackgrøntsager til dip■ Kogt skinke/ost til salater
Skæreindsats til store tern/stave (valgfri)	
 Magic Cube stor: 24 x 24 mm	<ul style="list-style-type: none">■ Peberfrugter, kogt skinke, Mortadella, kartofler, squash til stuvninger og sammenkogte retter■ Æbler, bananer, ananas, melon og papaja til frugtsalat■ Hårde salattyper, f.eks. Iceberg salat

Kjære Tvins-kunder!

Tusen takk for at du har valgt å kjøpe Nicer Dicer Magic Cube, et kvalitetsprodukt fra Tvins.

Opplev en helt ny dimensjon innen kutteredskaper, og se selv hvordan Nicer Dicer Magic Cube kombinerer fire arbeidsflater i ett enkelt og kompakt apparat. Den moderne og plassbesparende designen er et blikkfang i et hvilket som helst kjøkken!

Kutt grønnsaker rett ned i oppsamlingsbeholderen. Nå er det superenkelt å lage supper, salater og masse annet!

Før at du skal kunne sette ordentlig pris på Nicer Dicer Magic Cube, er det viktig å lese følgende produktinformasjon, tips for bruk og opplysninger om vedlikehold og sikkerhet.

Vi håper du vil like å forberede og fortære måltidene dine fremover - velkomme! Hilsen Tvins-teamet

Nicer Dicer Magic Cube stor

- 1 x ramme med fast/innebygd kutteredskap inkludert beskyttelsesdeksel
- 1 x oppsamlingsbeholder (1200 ml) x skjærelukk
- 1 x skjæreblokk inkludert rensesikt
- 1 x knivinnsett 6 x 6/12 x 12 mm
- 1 x grovt rivjern med beskyttelsesdeksel
- 1 x mathåndtak
- 1 x juliennejern med beskyttelsesdeksel
- 1 x oppbevaringslokk

Nicer Julietti

- 1 x ramme for Nicer Julietti
- 1 x spiralkutter med glatt blad
- 1 x spiralkutter med juliettblad

Innholdsfortegnelse

1 Før du bruker apparatet første gang	27
2 Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler	27
3 Delene til Nicer Dicer Magic Cube	28
4 Nicer Dicer Magic Cube i praktisk bruk	29
4.1 Generell informasjon.....	29
4.2 Knivinnsetts med 2 forskjellige skjæreflater (2-i-1-innsatt).....	31
4.3 Knivinnsetts med hele skjæreflater (XXL-innsatt).....	32
4.4 Bruke kutteredskapet.....	33
4.5 Bruke rivjernet/Juliennejern.....	34
5 Nicer Julietti i praktisk bruk	35
6 Stell og rengjøring	36
7 Kassering	36
8 Modelloversikt	37

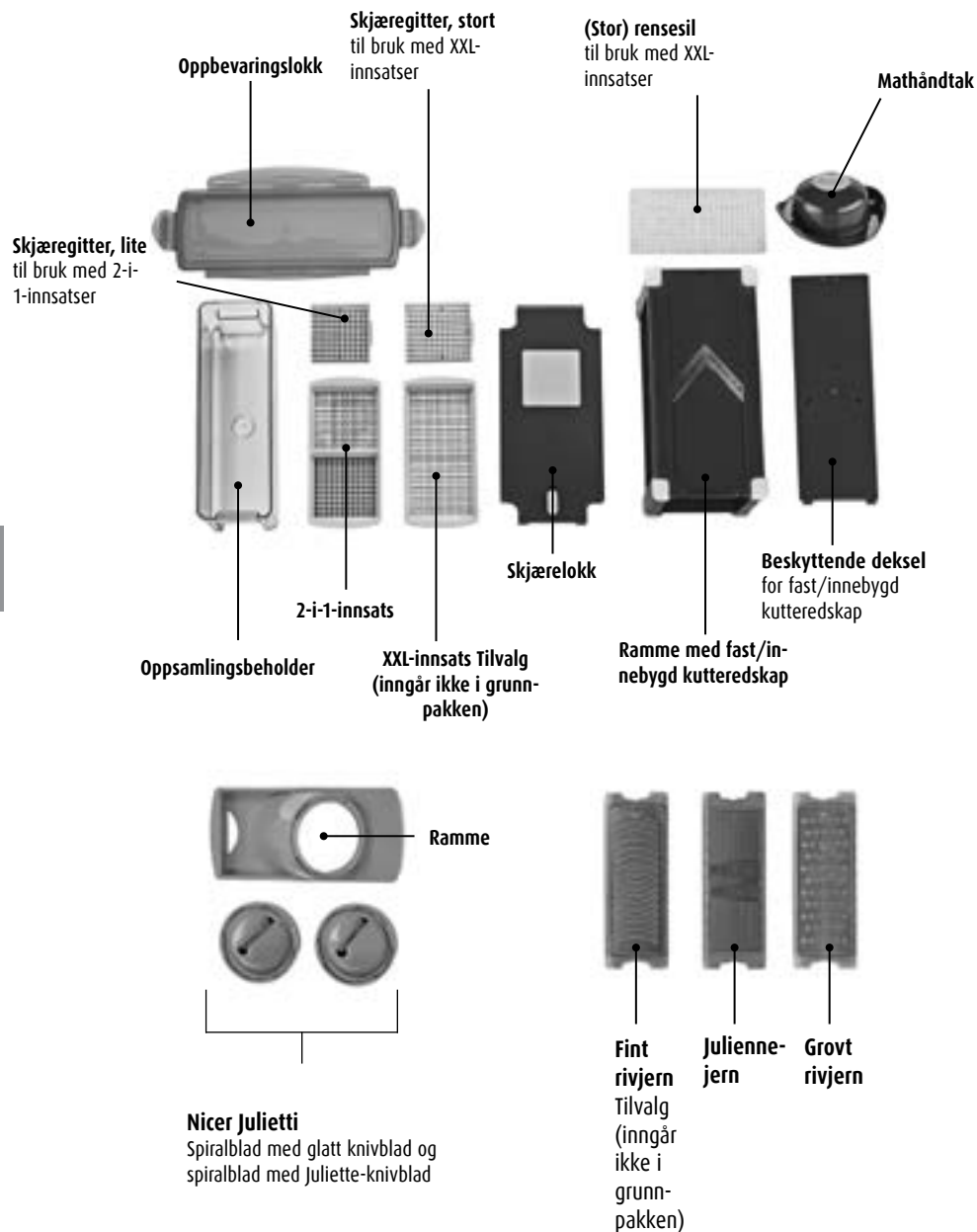
1 Før du bruker apparatet første gang

- **Kontroller** utstyret før bruk for å forsikre deg om at det er komplett og ikke er blitt skadet under forsendelsen.
- **Fjern** all emballasje og kast den på forsvarlig måte.
- **Les** bruksanvisningen nøye, og bruk bare produktet slik det er beskrevet i anvisningen, så du unngår skade på personer eller utstyr. Ta vare på bruksanvisningen for å kunne slå opp i den ved behov.
- **Rengjør** alle deler med et vanlig rengjøringsmiddel under rennende vann før første gangs bruk.
- Denne bruksanvisningen gjelder alle modeller og alle tilgjengelige deler for Nicer Dicer Magic Cube og Nicer Julietti. Det kan hende at settet du har kjøpt, ikke inneholder alle delene som står oppført. Du kan selvfølgelig kjøpe delene du måtte trenge av oss på et senere tidspunkt.

2 Sikkerhetsinstruksjoner og advarsler

- Produktet må ikke brukes hvis det er blitt skadet på en eller annen måte. Det er stor risiko for at skader kan oppstå.
- Modifiseringer, reparasjoner eller endringer av apparatet må ikke utføres.
- Apparatet er ikke beregnet for voksne eller barn med utilstrekkelige fysiske, sensoriske eller mentale ressurser 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.
- 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 tilbehøret som følger med; ellers kan det bli ødelagt.
- Hold hender, hår, løse klær eller andre objekter unna knivbladene.
- Apparatet er kun beregnet på privat bruk og skal ikke benyttes i kommersielt øyemed.
- Barn må ikke bruke apparatet uten tilsyn, da det er risiko for at de skarpe knivbladene kan forårsake kuttskader.

3 Delene til Nicer Dicer Magic Cube



4 Nicer Dicer Magic Cube i praktisk bruk

4.1 Generell informasjon

Nicer Dicer Magic Cube og Nicer Dicer Magic Cube gourmet har ulike størrelser på apparatet avhengig av hvilke behov man har. Den grunnleggende bruksmåten er alltid den samme. Du finner en liste over alt tilbehør på slutten av denne bruksanvisningen. Alle modeller av Nicer Dicer Magic Cube kombinerer ulike funksjoner med 4 forskjellige arbeidsflater. Sklisikre føtter i hjørnene garanterer at de står stabilt på kjøkkenbenken.

Kutteredskap



Under beskyttelsesdekslet er det et innebygd kutteredskap som skjærer i enkle skiver og/eller staver. Knivbladet er ekstremt skarpt for at kuttresultatet skal bli optimalt. Pass på så du IKKE tar på knivbladene mens de er i bruk, og sørg for at beskyttelsesdekslet alltid er på plass når apparatet ikke er i bruk.

Ramme med skjærelukk



Skjærelukket med ramme for de forskjellige knivbladinnsettene er på motsatt side av kutteredskapet. Nicer Julietti og steinfjernerer settes inn i denne rammen.

Åpning for rivjern/Julienne

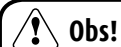


De to andre åpningene er beregnet på de forskjellige rivjernene og Juliennejernet.

Oppsamlingsbeholder



Du kan kutte ingredienser rett ned i oppsamlingsbeholderen uansett kutteflate. Det gjør du ved å ta beholderen ut av rammen. Snu den så åpningen er under kutteflaten du vil bruke, og skyv så beholderen tilbake i rammen. Pass på at du hører at den klikker på plass.



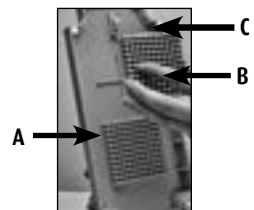
Obs!

Sørg for at den aktuelle kutteflaten er lukket igjen og at alle beskyttelsesdeksler er på plass før du snur Magic Cube eller setter den til oppbevaring.

Slik bruker du de avtakbare skjæregitrene:

Skjæregitrene er nødvendige for kutteprosessen fordi de skyver ingrediensene gjennom knivbladene i en kontinuerlig bevegelse som gir jevne snittflater. Skjæregitrene har en gjennomsliktig rensesil som gjør at de er enkle å rengjøre.

- Knivnnsatser med to forskjellige skjærekanten (se forklaring under Punkt 4.2):
 - Bruk av én skjæreflate = innebygd skjæregitter holder, ikke nødvendig med ekstra knivblad
 - Bruk av begge skjæreflater = bruk også avtakbart (lite) skjæregitter
 - Hvert avtakbart skjæregitter har sin egen rengjøringsfil, som påsettes
- XXL-innsatser har hele skjæreflater (se forklaring under 4.3) Tilvalg (inngår ikke i grunnpakken)
 - (Stort) avtakbart skjæregitter må også brukes
 - Sett langrensesil på begge skjæregitrene



Det finnes ulike skjæregitre til de forskjellige innsatsene for å gi et best mulig kutteresultat.

Det er et innebygd skjæregitter (A) i skjærelokket. Det finnes også to avtakbare skjæregitre (B) (stort og lite), som kan plasseres over det innebygde skjæregitteret.

De påsettes ved å skyve fordypningen formet som et kryss på baksiden av skjæregitteret forsiktig inn i tilhørende kryss på skjærelokket til det låses på plass og er klart til bruk. Pass på at plastkanten på det løse skjæregitteret (C) vender opp.

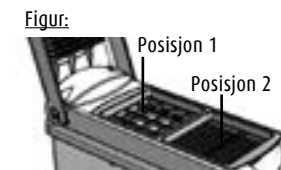


Rensesilene må også brukes for å forenkle rengjøringen etter hver kutteoperasjon.

4.2 Knivnnsats med 2 forskjellige skjæreflater (2-i-1-innsats)

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

- Hvis en av ingrediensene 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).



Drei oppsamlingsbeholderen til den aktuelle posisjonen. Du åpner skjærelokket ved å løse ut låsemekanismen på oversiden. Nå kan du løfte skjærelokket for å sette inn det aktuelle knivbladet.



Det gjør du ved å sette knivbladet inn i tilhørende innhakk. Pass på at du først setter knivbladet på siden og mot skjæretoppen. Trykk så den andre siden ned til du hører at knivnnsatsen klikker på plass.



Legg maten som skal kuttes på den aktuelle skjæreflaten. Hvis bitene er store eller skal kuttes stående, holder du dem på plass med en hånd og trykker lett på skjærelokket 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"). Hvis du bare vil bruke den ene skjæreflaten uten ekstra skjæregitter, må skjæreflaten være i posisjon 1.



Dytt skjærelokket ned med begge hender. Maten skyves gjennom knivbladene og kuttes i jevne terninger, staver eller skiver (avhengig av knivnnsatsen) og blir automatisk samlet opp i beholderen. Husk å lukke skjærelokket igjen før du bruker en annen arbeidsflate eller setter bort apparatet.

4.3 Knivnnsatser med hele skjæreflater (XXL-innsatser) Tilvalg (inngår ikke i grunnpakken)



Sett inn XXL-bladet som beskrevet i pkt. 4.2. Fest deretter (det store) skjæregitteret på innsiden av skjærelokket (se «Bruke avtakbart skjæregitter eller skjærestempel»). Sammen med det innebygde skjæregitteret får du en kontinuerlig flate og kan bruke hele kutteområdet.

i Informasjon

Vil du sette bort oppskårne ingredienser, kan du forsegle beholderen med det praktiske lokket, som holder maten frisk. Beholderen kan med andre ord brukes til å oppbevare maten i – kutt 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 skjærerammen. Hvis ikke vil de bøye seg.
- Knivbladene er ekstremt skarpe for å få optimalt kutteresultat. Pass på så du IKKE tar på knivbladene mens de er i bruk.
- Vær oppmerksom på at knivnnsatsene ikke er ment til å skjære opp harde matvarer som (hele) gulrøtter, squash, frukt med steiner eller liknende. Skjær bare opp epler, pærer, ferskener, aprikoser osv., hvis kjernehus og steiner er fjernet på forhånd. Ta av skallet på bananer, ananas, melon, papaya, mango etc. før oppskjæring.
- Husk at når du bruker knivnnsatsene, særlig XXL, så må du ikke kutte opp for mye mat på en gang. Dette vil belaste knivbladene og kan ødelegge dem.

👉 Tips

- Du skjærer mat i terninger ved å legge ingrediensene ned på knivnnsatsen. Skal du for eksempel lage potetsuppe, 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 pommefrites, for eksempel, la potetene stå oppreist på knivbladet. Du kan også lage delikate staver av agurk, gulrot, epler osv. til dipper 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 (snittflaten mot skjæreflatten).
- Kuttingen blir enklere med riktig teknikk: Legg din sterke hånd (venstre hvis du er venstrevendt, høyre hvis du er høyrehendt) oppå skjærelokket. Legg din svake håndt midt på skjærelokket. Trykk så ned med fast hånd. Dette vil spare deg for tid og krefter.
- Før du begynner, skal du dyppe knivnnsatsene i vann. Våte knivblad skjærer raskere og trenger mindre kraft. Under kuttingen vil knivene holde seg våte på grunn av fuktigheten i maten.

4.4 Bruke kutteredskapet



Drei oppsamlingsbeholderen så den kommer i riktig posisjon. Åpne beskyttelsesdekslet. Nå kan du bruke kutteredskapet.

Mat ingrediensene som skal kuttes med raske bevegelser over V-bladet av rustfritt stål. Bruk alltid mathåndtaket av sikkerhetsgrunner.

! Obs!

Kutteredskapet er særdeles skarpt for at resultatet skal bli best mulig. Pass på så du IKKE tar på knivbladene når de er i bruk.

Mathåndtak

Med mathåndtaket kan du skjære opp mat, også rester, i pene, jevne skiver uten å risikere fingrene eller neglene.



Legg ingrediensene på mateskiven (hvis oppskåret allerede, med snittflaten ned), og sett mathåndtaket på midten slik at de innebygde metalltappene får boret seg inn i maten. Dermed glir ikke maten unna, og den er enkel, sikker og hygienisk å arbeide med.




Maten som holdes på plass, skyver stemplet ut mot oversiden av mathåndtaket. Under kutting er det håndflaten eller fingrene som skyver stemplet ned, og som dermed automatisk dytter på maten til nesten alt er oppskåret. Pass på at du skyver mathåndtaket mot de nedpressede pilene over kutteredskapet.


👉 Tips

- De to konvekse kantene i bunnen av mathåndtaket (se figur 2) gir godt grep for lange squash- og agurkbiter, for eksempel.
- Husk å sette på beskyttelsesdekslet etter bruk for å unngå personskader og skader på knivbladet. Sørg for at du hører dekslet klikke på plass under V-bladet.

4.5 Bruke rivjernet/Juliennejernet

Nicer Dicer Magic Cube har to åpninger for innsetting av rivjern.

- ①  Sett rivjerninnsatsen med den smale siden inn i en av de to åpningene. Trykk så den andre siden litt ned til du hører at rivjernet klikker på plass.

- ②  Deretter åpner du beskyttelsesdekslet. Nå kan du bruke rivjernet. Overflaten på rivjernet er uhyre skarp. Det er derfor tilstrekkelig å bruke et lett trykk når du skyver maten over rivjernet. Sett beskyttelsesdekslet på igjen etter bruk. Det er gripefordypninger på begge ender av rivjernet. Du kan løfte rivjernet litt her for å fjerne det.

! Obs!

- Overflaten på rivjernet er uhyre skarp; du må derfor passe på at du ikke tar på den.
- Sett på beskyttelsesdekslet etter bruk for å unngå personskader og skader på knivbladet.

Bruksområder

Grovt rivjern (Magic Cube)

- Ost (f.eks. mozzarella, cheddar), frukt (f.eks. epler, pærer), grønnsaker (f.eks. poteter, gulrøtter, stangselleri, agurk)

Julienne Rivjern

- Fine grønnsaksstrimler (for eksempel gulrøtter, squash, agurk) til supper eller salater


Fint rivjern (valgfri)


- Skall av sitrusfrukter, hard ost (f.eks. parmesan), sjokolade, nøtter


5 Nicer Julietti i praktisk bruk


Gi grønnsakene og den rå maten et friskt og nytt utseende! Du kan fremtrylle dekorative spiraler av tynne Julietti-strimler fra agurker, gulrøtter, reddiker og mye annet ved hjelp av Nicer Julietti. Den består av:

- 1 ramme
- 1 spiralblad med glatt knivblad
- 1 spiralblad med julietti-knivblad

- ①  Fjern skjærelokket til Magic Cube ved å dra den av (vertikalt) i en 90° vinkel, slik at skjærelokket kommer ut av beslagene på siden. Rammen på Nicer Julietti settes inn i skjærerammen i stedet for knivinnsettene.

- ②  Dette gjøres ved å sette rammen til Nicer Julietti med den avrundede og smale siden inn i tilhørende fordypning på skjærerammen, som befinner seg nedenfor skjærelokket. Pass på at du først setter knivbladet på siden mot skjærelokket. Trykk så den andre siden ned til du hører at knivinnsettene klikker på plass.

- ③  Sett inn den aktuelle spiralinnsettet i rammen. Drei den med klokken til innsettet klikker på plass. Knivbladet skal peke nedover når det er satt inn. Legg merke til markeringen på rammen og spiralinnsettet. Nicer Julietti er nå klar til bruk.

- ④  Sett grønnsakene inn i Nicer Julietti, vri dem i retning klokken og bruk et lett trykk for å lage dekorative spiraler.

! Obs!

Knivbladene er uhyre skarpe for å gi best mulig kutteresultat. Pass på så du IKKE tar på knivbladene mens de er i bruk.

6 Stell og vedlikehold

Alle delene til Nicer Dicer Magic Cube og Nicer Julietti skal vaskes før de brukes første gang, og ellers med vanlig vaskemiddel under rennende vann hver gang apparatet har vært brukt. Selv om alle deler til Nicer Dicer Magic Cube tåler oppvaskmaskin, anbefaler vi at du rengjør dem for hånd for at egenskapene og funksjonene til produktet skal holde seg over tid.

Ta Nicer Dicer Magic Cube fra hverandre på denne måten:

-  Åpne skjærelokket og ta ut knivinnsetsen. Dra skjærelokket ut i en 90° vinkel så den kommer ut av beslagene på siden.
-  Ta alle innsatser og beholderen ut av Nicer Dicer Magic Cube.
-  Du kan fjerne beskyttelsesdekslet på kutteredskapet for å rengjøre det. Bøy dekslet i 90° (vertikalt) og ta det ut av lokket. Av sikkerhetsgrunner må dekslet BARE fjernes i 90° posisjon. Sørg for at knivbladet til kutteredskapet eksponeres uten beskyttelsesdekslet – og vær obs på risiko for skade.
-  For å rengjøre gitterholderen løfter du den gjennomsiktige rensesilen ved å ta de fire avtakbare tappene (det er en på hver side) ut av holderen. På denne måten rengjør rensesilen gitteret for selv de minste matrestene.

Informasjon

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

7 Kassering

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

8. Bruksområder for kniver

Blad for finhakking og små terninger/staver



Magic Cube stor: 6 x 6 / 12 x 12 mm

- Løk, sjalottløk, hvitløk, paprika, chili til dip og salsa, og til supper
- Pølse til pølsesalat eller gryteretter
- Sopp, poteter, tomater

Blad for større terninger/staver eller skiver (valgfritt)



Magic Cube stor: 6 x 36 / 18 x 18 mm

- Poteter, f.eks. rå til chips eller kokte til potetsalat
- Tomater, nepe, selleri, sopp til salater, grønnsaksretter eller supper
- Kokte egg, pølser til salater
- Ost, f.eks. saueost eller Mozzarella til Middelhavsretter
- Epler, pærer, ferske, aprikos eller jordbær til fruktsalat

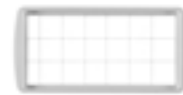
Blad for deling i fire deler og tykke skiver (valgfritt)



Magic Cube stor: quarters / 12 x 36 mm

- Kokte egg til pynt og salat
- Tomater, sopp, frukt til dekorasjon
- Snackgrønnsaker til dip
- Kokt skinke/ost til salat

XXL-blad for store terninger/staver



Magic Cube stor: 24 x 24 mm

- Paprika, kokt skinke, Mortadella, poteter og squash for gryteretter
- Epler, bananer, pærer, ananas, papaya for fruktsalat
- Harde typer salat, f.eks. isbergsalat

Hyvät Tvnsin asiakkaat,

Kiitos päätöksestänne hankkia laadukas Nicer Dicer Magic Cube Tvnsiltä.

Koe leikkuuvaihtoehtojen uusi taso ja koe itse, kuinka Nicer Dicer Magic Cube yhdistää neljä työskentelypintaa yhteen kompaktiin laitteeseen. Sen moderni ja tilaa säästävä muotoilu toimii katseenvangitsijana jokaisessa keittiössä.

Miltä tahansa pinnalta on mahdollista leikata suoraan keräysastiaan. Sen avulla keittojen, salaattien ja monien muiden ruokien valmistaminen on silkkaa lastenleikkiä.

Jotta saisit kaiken irti Nicer Dicer Magic Cubestasi, lue alla olevat tuotetiedot, käyttö- ja hoitovinkit ja turvallisuusohjeet huolellisesti.

Toivomme, että nautit aterioidesi valmistamisesta ja syömisestä – Hyvää ruokahalua! Tvns-tiimi

Nicer Dicer Magic Cube big

- 1 x kehikko kiinteällä leikkurilla ja suojakuorella
- 1 x keräysastia (1 200 ml) x leikkuukansi
- 1 x teräristikko sekä puhdistussiivilä
- 1 x leikkuuterä 6 x 6 mm / 12 x 12 mm
- 1 x karkea raastinterä suojakuorella
- 1 x pidike
- 1 x Julienneterä suojakuorella
- 1 x mandoliiniterä suojakuorella
- 1 x tuoreuden säilyttävä kansi

Nicer Julietti

- 1 x kehys Nicer Julietti -terälle
- 1 x spiraaliterä sileällä terällä
- 1 x spiraaliterä Julietti-terällä

Sisällys

1 Ennen ensimmäistä käyttöä	39
2 Turvallisuusohjeet ja varoitukset	39
3 Nicer Dicer Magic Cuben osat	40
4 Nicer Dicer Magic Cuben käyttäminen	41
4.1 Yleisiä tietoja.....	41
4.2 Leikkuuterät 2 erilaisella leikkuupinnalla (2-in-1-leikkuuterä).....	43
4.3 Leikkuuterät yhtäjaksoisella leikkuupinnalla (XXL-leikkuuterät)	44
4.4 Mandoliiniterän käyttäminen	45
4.5 Raastinterien/Julienneterän käyttäminen	46
5 Nicer Juliettin käyttäminen.....	47
6 Hoito ja puhdistus.....	48
7 Hävittäminen.....	48
8 Terien mahdollisia käyttötarkoituksia	49

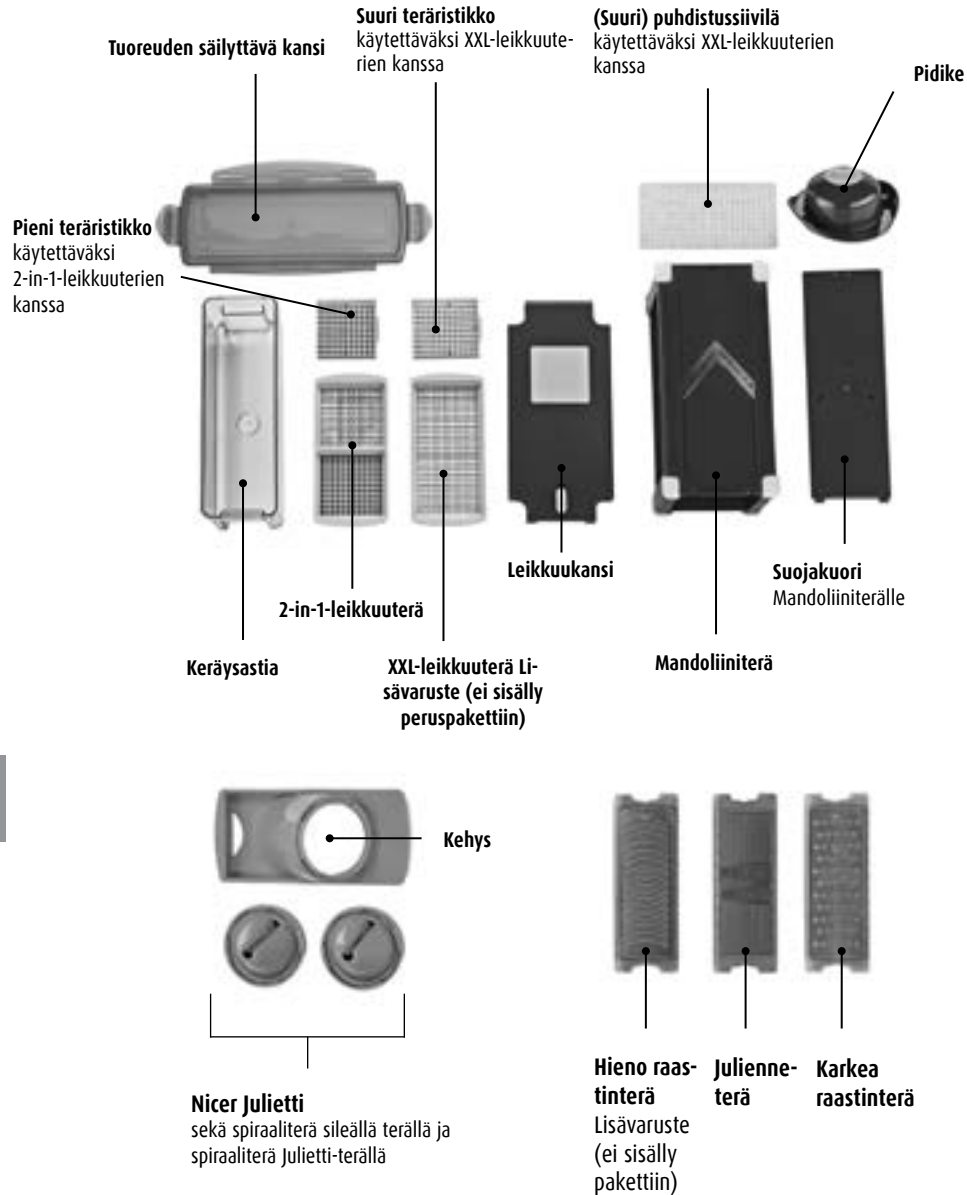
1 Ennen ensimmäistä käyttöä

- **Tarkasta setti** ennen ensimmäistä käyttökertaa ja varmista, että laitteessa on kaikki osat eikä se ole vahingoittunut kuljetuksessa.
- **Poista** kaikki pakkausmateriaali ja hävitä ne asianmukaisesti ennen ensimmäistä käyttöä.
- **Lue** nämä käyttöohjeet huolellisesti ja käytä tuotetta ainoastaan käyttöohjeessa kuvatulla tavalla vammojen ja materiaalien vahingoittumisen välttämiseksi. Säilytä käyttöohje, jotta voit lukea sitä myöhemmin.
- **Puhdista** kaikki osat puhdistusaineella juoksevan veden alla, ennen kuin käytät tuotetta ensimmäisen kerran.
- Näissä käyttöohjeissa kuvataan Nicer Dicer Magic Cuben ja Nicer Juliettin kaikki mallit ja saatavilla olevat osat. Ostamasi setti ei ehkä sisällä kaikkia alla listattuja osia. Luonnollisesti voit ostaa tarvitsemasi osat meiltä myöhemmin.

2 Turvallisuusohjeet ja varoitukset

- Loukkaantumisvaaran välttämiseksi älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut.
- Älä tee laitteeseen luvattomia muunnoksia, korjauksia tai muutoksia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten aikuisten tai lasten käytettäväksi, joilla on rajoitetut fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla on vain vähän tai ei lainkaan kokemusta kodinkoneiden käyttämisestä, ellei heitä valvo tai ohjaa laitteen käytössä henkilö, joka vastaa heidän turvallisuudestaan.
- Kun annat tuotteen kolmannelle osapuolelle, luovuta aina myös nämä käyttöohjeet.
- Älä koskaan aseta laitetta kuumalle pinnalle tai lähelle avotulta.
- Käytä laitteessa vain laitteen mukana toimitettuja lisävarusteita. Muutoin laite vahingoittuu.
- Älä koskaan anna käsien, hiusten, löysien vaatteiden tai esineiden joutua kosketuksiin terien kanssa.
- Laitte on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön, ei kaupalliseen käyttöön.
- Älä anna lasten käyttää laitetta ilman valvontaa, sillä terävät terät voivat aiheuttaa vammoja.

3 Nicer Dicer Magic Cuben osat

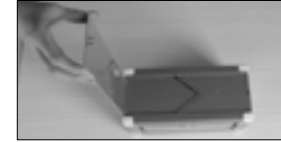


4 Nicer Dicer Magic Cuben käyttäminen

4.1 Yleisiä tietoja

Nicer Dicer Magic Cube ja Nicer Dicer Magic Cube gourmet ovat erikokoiset laitteet erilaisiin vaatimuksiin. Perusidea on molemmissa samanlainen. Löydät luettelon lisävarusteista näiden käyttöohjeiden lopusta. Kaikissa Nicer Dicer Magic Cuben malleissa on eri toimintoja 4 eri työskentelypinnalla. Kulmien luistamattomien "tassujen" ansiosta laite pysyy turvallisesti paikoillaan työtasolla.

Mandoliiniterä



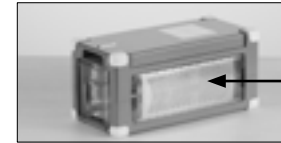
Suojakuoren alla on integroitu mandoliiniterä suikaleiden ja/tai tikkujen helppoa leikkaamista varten. Mandoliiniterä on äärimmäisen terävä parhaan mahdollisen leikkuutuloksen takaamiseksi. Varmista, että ET koske teriin käyttäessäsi laitetta ja että suojakuori on aina varmasti paikoillaan, kun laitetta ei käytetä.

Kehys



Mandoliiniterän vastakkaisella puolella on leikkuukansi, jossa on kehys erilaisia leikkuuteriä varten. Nicer Julietti kiinnitetään tähän kehukseen.

Raastin-/Julienne-aukko



Kaksi muuta aukkoa on tarkoitettu erilaisille raastinterille ja mandoliiniterälle.

Keräysastia



Miltä tahansa pinnalta on mahdollista leikata suoraan keräysastiaan. Ota tätä varten keräysastia ulos kehuksesta ja käännä se niin, että astian aukko on halutun työskentelypinnan alla, ja työnnä astia takaisin kehukseen. Varmista, että kuulet astian naksahdavan paikoilleen.

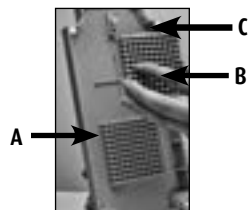
⚠️ Huomio!

Varmista, että kyseinen työskentelypinta on suljettu ja kaikki suojakuoret ovat paikoillaan ennen kuin kääntät/varastoit Magic Cuben.

Irrotettavien terästikoiden käyttäminen:

Terästikoiden tarvitaan leikkaamisessa, sillä ne painavat leikattavat ainekset terien läpi taaten siistin leikkuun. Jokaisessa terästikossa on läpinäkyvä puhdistussiivilä, jonka avulla terästikot puhdistuvat helposti.

- Leikkuuterät kahdella erilaisella leikkuupinnalla (katso selitys kohdasta 4.2):
 - Yhden leikkuupinnan käyttö = integroitu terästikko riittää, lisäteriä ei tarvita
 - Molempien leikkuupintojen käyttö = katso irrotettavan (pienen) terästikon käyttö
 - Kiinnitä irrotettavat terästikot ja puhdistussiivilät
- XXL-leikkuuterät yhtäjaksoisella leikkuupinnalla (katso selitys kohdasta 4.3) Lisävaruste (ei sisälly peruspakettiin)
 - Myös (suurta) irrotettavaa terästikkoa on käytettävä
 - Kiinnitä pitkä puhdistussiivilä molempiin terästikoihin



Eri leikkuuteriä varten on erilaiset terästikot parhaan mahdollisen leikkuutuloksen saavuttamiseksi.

Leikkuukannessa on integroitu terästikko (A). Myös kaksi irrotettavaa terästikkoa (B) (suuri ja pieni), voidaan kiinnittää integroidun terästikon yläpuolelle.

Ne kiinnitetään paikoilleen painamalla terästikoiden takapuolella olevaa ristinmuotoista painaamaa kevyesti leikkuukannessa olevaan ristinmuotoiseen pidikkeeseen, kunnes ne ovat kiinnittyneet kunnolla ja siten käyttövalmiita. Varmista, että irti olevan terästikon muovitappi (C) osoittaa ylöspäin.

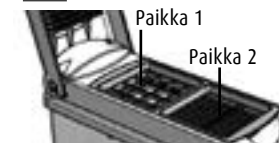
Myös puhdistussiivilöitä on käytettävä, jotta terästikot puhdistuvat helposti jokaisen käytön jälkeen.



4.2 Leikkuuterä 2 erilaisella leikkuupinnalla (2-in-1-leikkuuterä)

Leikkuuterissä on 2 erilaista leikkuupintaa, joihin viitataan näissä käyttöohjeissa termeillä paikka 1 ja 2 (katso kuva). Ruoka-aineita voidaan leikata molemmilla pinnoilla, ja on mahdollista leikata kaksi ruoka-ainetta samanaikaisesti. Ota huomioon seuraavat seikat:

Kuva:



- Jos toinen ruoka-aine on **kovempi** kuin toinen, aseta kovempi **paikkaan 1** (voimakkaampi liike).
- Jos toinen ruoka-aine on **suurempi** kuin toinen, aseta se **paikkaan 2** (laajempi liike).



Käännä keräysastia vastaavaan asentoon. Avaa leikkuukansi vapauttamalla lukitusmekanismi päältä. Nyt voit nostaa leikkuukannen asettaaksesi haluamasi terän.



Tee se asettamalla leikkuuterä vastaavaan syvennykseen. Varmista, että asetat ensin leikkuuterän sille puolelle, joka on leikkuukantta vasten. Paina nyt toista sivua alaspäin, kunnes kuulet leikkuuterän naksuttavan paikoilleen.



Aseta leikattava ruoka-aine halutulle leikkuupinnalle. Leikatessasi suuria kappaleita tai pystyasennossa leikattavia ruoka-aineita, pidä ruoka-aineesta kiinni kädelläsi ja paina leikkuukantta kevyesti, jottei ruoka-aine luiskahda pois. Jos haluat käyttää molempia leikkuupintoja samanaikaisesti, (pieni) irrotettava terästikko on asetettava paikoilleen ensin (katso "Irrotettavan terästikon kiinnittäminen"). Jos haluat käyttää vain yhtä leikkuupintaa ilman irrotettavan terästikon kiinnittämistä, tarvittava leikkuupinta on oltava paikassa 1.



Paina leikkuukantta lujasti molemmin käsin. Ruoka-aine painautuu terien läpi ja leikkautuu symmetrisiksi kuutioiksi, tikuiksi tai suikaleiksi (leikkuuterästä riippuen) ja putoaa automaattisesti keräysastiaan. Muista lukita leikkuukansi uudelleen ennen kuin käytät toista työskentelypintaa tai varastoit laitteen.

4.3 Leikkuuterät yhtäjaksoisella leikkuupinnalla (XXL-leikkuuterät) Lisävaruste (ei sisälly peruspakettiin)



Aseta XXL-leikkuuterä paikoilleen kohdassa 4.2 kuvatulla tavalla. Kiinnitä sitten (suuri) irrotettava teräristikko leikkuukannen sisäpuolelle (katso "Irrotettavan teräristikon tai leikkuutapin käyttäminen". Yhdessä integroidun teräristikon kanssa se luo yhtäjaksoisen pinnan ja voit käyttää koko leikkuualuetta.

Tietoja

Voit säilyttää pilkkottavat ruoka-aineet sulkemalla keräysastian käytännöllisellä tuoreuden säilyttävällä kannella. Keräysastiaa voidaan näin ollen käyttää ruoan pitämiseen tuoreena – pilko nyt, käytä myöhemmin!

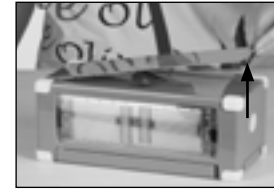
Huomio!

- Kun kiinnität terää, varmista, että kevyesti pyöristetyt kapeat sivut istuvat tiiviisti leikkuukehykseen, sillä muutoin ne taipuvat.
- Terät ovat äärimmäisen teräviä parhaan mahdollisen leikkuutuloksen takaamiseksi. Varmista, että ET koske teriin käyttäessäsi laitetta.
- Huomaa, että leikkuuteriä ei ole tarkoitettu kovien ruoka-aineiden, kuten (kokonaisten) porkkanoiden, kurpitsojen, kivellisten hedelmien ja vastaavien leikkaamiseen. Leikkaa omenoita, päärynöitä, persikoita, aprikooseja jne. vain, kun siemenkodat ja kivet on poistettu. Leikkaa banaaneja, ananaksia, meloneja, pajaijoja, mangoja jne. vain kuorittuina.
- Käyttäessäsi leikkuuteriä – erityisesti XXL-leikkuuteriä – varmista, ettet yritä leikata liian suurta määrää ruoka-ainetta kerralla. Muutoin terät kuormittuvat liikaa ja voivat vahingoittua.

Vinkkejä

- Kuutioi ruoka-aine asettamalla se lappelteen leikkuuterälle. Leikkaa esimerkiksi perunakeittoa varten perunat ensin siivuiksi. Kuutioi ne asettamalla useita siivuja päällekkäin terälle. Samaa menetelmää voidaan soveltaa myös kurkkujen, kesäkurpitsojen jne. leikkaamiseen.
- Leikkaa tikkuja esimerkiksi ranskanperunoita varten asettamalla peruna pystyasentoon terälle. Tällä tavalla voit leikata mm. kurkusta ja omenoista herkullisia tikkuja dippejä varten.
- Kuorelliset ainekset, kuten paprikat, omenat tai päärynät, voidaan käsitellä helpoiten siten, että ne asetetaan terälle kuorellinen puoli ylöspäin (leikattu sivu leikkuupintaa vasten).
- Oikealla tekniikalla leikkaaminen on helppoa: aseta vahvempi kätesi (vasen käsi, jos olet vasenkätinen, ja oikea käsi, jos olet oikeakätinen) leikkuukannen ulkopuolelle. Aseta heikompi kätesi keskelle leikkuukantta. Paina sitten alas lujasti. Näin säästät aikaa ja vaivaa.
- Kasta leikkuuterät veteen ennen työskentelyn aloittamista. Märät terät leikkaavat nopeammin ja vaativat vähemmän voimaa. Leikkaamisen aikana terät pysyvät kosteina leikattavien ruoka-ainesten kosteuden ansiosta.

4.4 Mandoliiniterän käyttäminen



Käännä keräysastia oikeaan asentoon. Avaa suojakuori. Leikkuri on nyt käyttövalmis.

Liikuta leikattavia ruoka-aineita edestakaisin nopein liikkein ruostumattomasta teräksestä valmistetun V-terän päällä. Käytä turvallisuusyistä aina pidikettä.

Huomio!

Mandoliiniterä on äärimmäisen terävä parhaan mahdollisen leikkuutuloksen takaamiseksi. Varmista, että ET koske terään käyttäessäsi laitetta.

Pidike

Pidikkeen avulla voit leikata pienetkin ruoka-ainesten palat siisteiksi, tasaisiksi suikaleiksi vahingoittamatta sormiasi tai kynsiäsi.



Aseta ruoka-aine syöttötasolle (jos aines on jo leikattu, leikattu sivu alaspäin) ja aseta pidike keskelle aineesta niin, että siinä olevat piikit painautuvat sisään ruoka-aineeseen. Tällä tavoin ruoka ei lipsu leikattaessa, ja työskentely on siistää, turvallista ja helppoa.



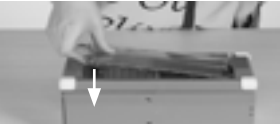
Pidikkeessä oleva ruoka painaa tapin ulos pidikkeen yläpinnalta. Leikkaamisen aikana kämmen tai sormet painavat tappia alaspäin ja varmistavat siten, että ruoka painautuu terien läpi automaattisesti, kunnes se on lähes kokonaan käsitelty. Varmista, että liikutat pidikettä leikkurin päällä kohti nuolenmuotoista painaamaa.


Vinkkejä

- Pidikkeen pohjassa olevat kaksi kuperaa pintaa (katso kuva 2) takaavat tiukan pidon pitkänmallisille ruoka-aineksille, kuten kesäkurpitsoilta ja kurkuille.
- Varmista, että asetat suojakuoren paikoilleen käytön jälkeen suojaamaan vammoilta ja ehkäisemään terän vahingoittumista. Varmista, että kuulet suojakuoren pohjassa olevien kiinnitysten naksahdavan paikoilleen ruostumattomasta teräksestä valmistetun V-terän alla.

4.5 Raastinterän/ Julienneterän käyttäminen

Nicer Dicer Magic Cubessa on kaksi aukkoa raastinteriä varten.

- 

Aseta raastinterä kapea sivu edellä toiseen kahdesta aukosta. Paina nyt toista sivua kevyesti, kunnes kuulet raastinterän naksahdavan paikoilleen.
- 

Poista nyt suojakuori. Raastin on nyt käyttövalmis. Raastimen pinnat ovat äärimmäisen terävät. Siksi riittää, että ruoka-ainetta liikutetaan raastimen pinnalla vain vähäistä painetta käyttäen. Aseta suojakuori paikoilleen käytön jälkeen. Raastinterän molemmissa päissä on syvennys tarttumista varten. Voit nostaa raastinterää niistä sen poistamiseksi.

Huomio!

- Raastimen pinnat ovat äärimmäisen terävät. Varmista siksi, ettet koske raastimen pintaa käsin.
- Aseta suojakuori paikoilleen aina käytön jälkeen suojaamaan vammoilta ja ehkäisemään terän vahingoittumista.

Käyttöesimerkkejä

Karkea raastinterä (Magic Cube)

- Juusto (esim. mozzarella, cheddar), hedelmät (esim. omenat, päärynät), vihannekset (esim. perunat, porkkanat, selleri, kurkku)

Julienneterä

- Hienot julienne-suikaleet vihanneksista (esim. porkkanat, kesäkurpitsat, kurkku) keittoihin tai salaatteihin


Hieno raastinterä (valinnainen)


- Sitruhedelmien kuori, kova juusto (esim. parmesaani), suklaa, pähkinät

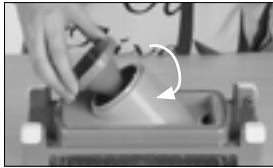
5 Nicer Juliettin käyttäminen


Anna vihanneksille ja raaka-aineille uusi, tuore muoto! Nicer Juliettin avulla voit loihtia koristeellisia spiraaleja tai hienoja julienne-suikaleita mm. kurkusta, porkkanoista ja retiiseistä sekä paljon muuta. Laitteen osat:

- 1 kehys
- 1 spiraaliterä sileällä terällä
- 1 spiraaliterä Julietti-terällä

- 

Poista Magic Cuben leikkuukansi vetämällä sitä (pystysuuntaan) 90 asteen kulmassa, niin että leikkuukansi nousee pois sivukiinnityksistään. Nicer Juliettin kehys asetetaan leikkuukehykseen leikkuuterien sijasta.
- 

Tee se asettamalla Nicer Juliettin kehys kevyesti pyöristetty kapea sivu edellä sitä vastaavaan leikkuukehyksen syvennykseen leikkuukannen alle. Varmista, että asetat ensin kehyksen sille puolelle, joka on leikkuukantaa vasten. Paina nyt toista sivua alaspäin, kunnes kuulet leikkuuterän naksahdavan paikoilleen.
- 

Kiinnitä haluttu spiraaliterä kehykseen. Kierrä myötäpäivään, kunnes terä naksahdtaa paikoilleen. Terän tulee osoittaa alaspäin, kun se on kiinnitetty. Huomaa merkinnät kehyksessä ja spiraaliterässä. Nicer Julietti on nyt käyttövalmis.
- 

Aseta vihannekset Nicer Juliettiin ja kierrä myötäpäivään painaen kevyesti leikataksesi koristeellisia spiraaleja tai nauhoja.

Huomio!

Terät ovat äärimmäisen terävät parhaan mahdollisen leikkuutuloksen takaamiseksi. Varmista, että ET koske teriin käyttäessäsi laitetta.

6 Hoito ja puhdistus

Kaikki Nicer Dicer Magic Cube -setin ja Nicer Juliettin osat tulee aina pestä ennen käyttöönottoa. Ne tulee myös puhdistaa jokaisen käytön jälkeen tavallisella pesuaineella juoksevan veden alla. Vaikka kaikki Nicer Dicer Magic Cuben ja Nicer Juliettin osat voidaan pestä astianpesukoneessa, suosittelemme niiden pesemistä käsin, jotta niiden edut ja toiminnot säilyvät pitempään.

Pura Nicer Dicer Magic Cube osiin seuraavasti:

- ①  Avaa leikkuukansi ja poista leikkuuterä. Vedä leikkuukantta 90 asteen kulmassa, niin että leikkuukansi nousee pois sivukiinnityksistään.
- ②  Irrota kaikki terät ja keräysastia Nicer Dicer Magic Cubesta.
- ③  Voit poistaa leikkurin suojakuoren puhdistamista varten. Irrota suoja-kuori taivuttamalla se 90 asteen kulmaan (pystysuuntaan) ja poistamalla se. Turvallisuussyistä kuori voidaan Poistaa VAIN 90 asteen kulmassa. Varmista, että leikkurin terä on näkyvillä ilman suojakuorta – loukkaantumisvaara.
- ④  Puhdista teräristikko nostamalla läpinäkyvä puhdistussivillä neljästä irrotettavasta kiinnikkeestä (kullakin sivulla on kiinnike) pois teräristikosta. Näin puhdistuslevy poistaa teräristikosta pienimmätkin ruoan jäämät.

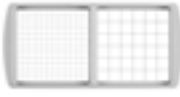


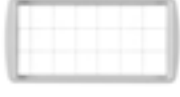
Tietoa

Vaikka kaikki Nicer Dicer Magic Cuben ja Nicer Juliettin osat voidaan pestä astianpesukoneessa, suosittelemme niiden pesemistä käsin, koska korkealaatuiset terät voivat muutoin tylsää ajan kuluessa.

7 Hävittäminen

Jos laitetta ja/tai sen lisävarusteita ei voida enää käyttää, ne on hävitettävä kotitalousjätteen mukana. Ne voidaan myös antaa kunnallisen jätehuoltopalvelun hävitettäväksi.

8. Terien mahdollisia käyttötarkoituksia

Terä hienempiin ja pienempiin kuutioihin/tikkuihin	
 <p>Magic Cube big: 6 x 6 / 12 x 12 mm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sipulit, salottisipulit, valkosipulit, paprikat, chilit esimerkiksi dippeihin ja salsoihin ja keittoihin lisättäväksi ■ Makkara makkarasalaatteihin tai pataruokiin ■ Sienet, perunat, tomaatit
Terä keskikokoisiin kuutioihin/tikkuihin tai puolikkaisiin/lastuihin (valinnainen)	
 <p>Magic Cube big: 6 x 36 / 18 x 18 mm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Perunat esim. raakana ranskanperunoita varten tai keitettynä perunasalaattiin ■ Tomaatit, nauriit, selleri, sienet salaatteihin, kasvisruokiin tai keittoaineiksi ■ keitetyt kananmunat, makkarasalaatteihin ■ Juusto, kuten lampaanjuustot tai mozzarella Välimeren alueen ruokiin ■ Omenat, päärynät, persikat, aprikoosit tai mansikat hedelmäsalaatteihin
Terä neljäsosiin ja paksuihin puolikkaisiin/tikkuihin (valinnainen)	
 <p>Magic Cube big: quarters / 12 x 36 mm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keitetyt kananmunat koristeeksi ja salaatteihin ■ Tomaatit, sienet, hedelmät koristeeksi ■ Vihannespalat dippejä varten ■ Keittokinkku/juusto salaatteihin
XXL terä suuriin kuutioihin/tikkuihin (valinnainen)	
 <p>Magic Cube big: 24 x 24 mm</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Paprikat, paistettu kinkku, mortadella-makkara, perunat, kesäkurpitsat laatikko- ja pataruokiin ■ Omenat, banaanit, päärynät, ananakset, melonit, papaija hedelmäsalaatteihin ■ Kovat salaateit, kuten jäävuorisalaatti



Distributed by:

TVINS
211 18 Malmö, Sweden
www.tvins.com

© 2017 Thane IP Limited.
MADE IN CHINA