



*Genius*  
**NicerDicer**  
**Plus COMPACT** **Set 7tlg.**

Würfel, Stifte, Scheiben, Streifen und Viertel - alles mit einem Gerät!

*Genius*  
**NicerDicer**  
**Plus COMPACT** **Set 7pcs.**

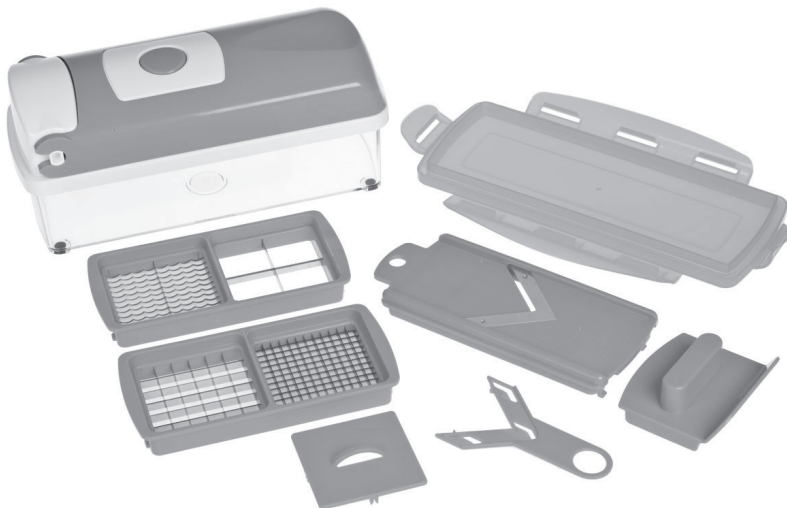
Dice, sticks, slices, strips, four pieces, - all in one single device!

*Genius*  
**NicerDicer**  
**Plus COMPACT** **Set de 7 pièces**

Couper en cubes, en bâtonnets, en tranches, en juliennes et en quartiers  
- le tout avec un seul appareil!

*Genius*  
**NicerDicer**  
**Plus COMPACT** **Set, 7 delig.**

Blokjes, staafjes, plakjes, reepjes en kwarten - alles met één apparaat!



DE

GB

FR

NL



- DE** Genius  
NICED Dicer  
Plus COMPACT **Set 7 tlg.** ..... 4  
 Würfel, Stifte, Scheiben, Streifen und Viertel  
 - alles in einem Gerät!
- GB** Genius  
NICED Dicer  
Plus COMPACT **Set, 7 pcs.** ..... 10  
 Dice, sticks, slices, strips, four pieces,  
 - all in one single device!
- FR** Genius  
NICED Dicer  
Plus COMPACT **Set de 7 pièces** ..... 16  
 Couper en cubes, en bâtonnets, en tranches, en juliennes et en  
 quartiers - le tout avec un seul appareil!
- NL** Genius  
NICED Dicer  
Plus COMPACT **Set, 7 delig.** ..... 22  
 Blokjes, staafjes, plakjes, reepjes en kwarten  
 - alles met één apparaat!



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

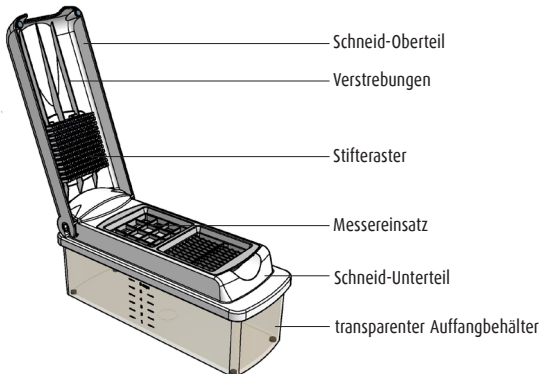
DE

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

Das von Ihnen erworbene 7tlg. Set besteht aus folgenden Teilen:

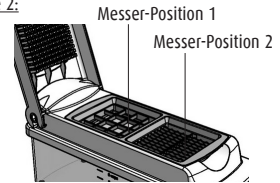
- 1 Schneid-Deckel mit integriertem Stifteraster
- 1 transparenter Auffangbehälter (Größe 1 = 800 ml)
- 1 Frischhalte-Deckel für Auffangbehälter
- 1 Messereinsatz für kleine und mittlere Stifte und Würfel
- 1 Messereinsatz für Scheiben und zum Vierteln
- 1 Teil-Abdeckung für alle Messereinsätze
- 1 Hobel mit Klingenschutz und Schneidguthalter

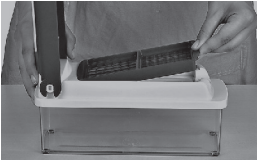



Skizze 1:



## Bedienungsanleitung Messereinsätze

Skizze 2: Den Messereinsatz immer so einlegen, dass das gewünschte Messer an Messer-Position 1 liegt.



- ①  Schneid-Oberteil aufklappen, um den gewünschten Messereinsatz einzulegen. Dazu diesen so in das Schneid-Unterteil einführen, dass die leicht abgerundete schmale Seite des Messereinsatzes in der entsprechenden Aussparung im Rahmen des Schneid-Unterteils aufliegt. Nun die andere Seite des Messereinsatzes herunterdrücken, bis Sie einen Klick hören.
- ②  Schneidgut auf das Messer (Messer-Position 1) legen. Bei großen Stücken oder Stücken, die hochkant geschnitten werden sollen, das Schneidgut mit der Hand fixieren und mit dem Schneid-Oberteil leicht andrücken, so dass es nicht mehr verrutschen kann.
- ③  Das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwungvoll herunterdrücken. Das Geschnittene wird durch das heruntergedrückte Stifteraster in gleichmäßige Würfel, Stifte oder Scheiben geschnitten (je nach Messereinsatz) und automatisch im transparenten Auffangbehälter aufgefangen.
- ④  Um den Auffangbehälter zu öffnen und das Schneidgut zu entnehmen, einfach den kompletten Schneid-Deckel (Schneid-Oberteil und Schneid-Unterteil) an einer schmalen Seite anheben und abnehmen. Den transparenten Auffangbehälter dabei mit der anderen Hand fixieren.

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

**⚠ Achtung!**

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

**Teil-Abdeckung für Messereinsätze**

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

**☞ Tipps**

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

**i Zur Info:**

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

Anzahl Klingen	Schneidgröße	Verwendungsmöglichkeiten – Beispiele
<b>Messereinsatz für kleine und mittlere Würfel oder Stifte</b>		
22 Klingen	5 x 5 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zwiebeln, Schalotten oder Knoblauch zum Kochen oder für Dressings</li> <li>▪ rohe Kartoffeln für Kartoffelsticks oder Kartoffel-Würfelchen als Einlage für Suppen oder Eintöpfe</li> <li>▪ Salatgurken, Zucchini, Paprikaschoten, Lauch, Kohlrabi, Radieschen, Sellerie, Rettich für Rohkostsalate, Wok-Gerichte oder als Einlagen für Suppen oder Eintöpfe</li> <li>▪ Fleischwurst oder Mortadella für Salate</li> <li>▪ Käse (wie Mozzarella oder Gouda) für Salate oder Aufläufe</li> <li>▪ Eier (hartgekocht) für Salat oder Saucen</li> <li>▪ Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Kiwi, Melone für Obstsalate, Desserts oder zum Verfeinern von Müsli</li> </ul>
10 Klingen	10 x 10 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kartoffeln für Pommes Frites oder für Kartoffel-Salat</li> <li>▪ Zwiebeln zum Kochen für Gulasch, Zwiebelsauce, Aufläufe oder Wokgerichte</li> <li>▪ Tomaten, Salatgurken, Zucchini, Paprikaschoten u.v.m. für Salate oder Gemüse-Gerichte</li> <li>▪ Lauch, Kohlrabi, Sellerie, Radieschen, Rettich, Pilze für Rohkostsalate, Wok-Gerichte oder als Einlagen für Suppen oder Eintöpfe</li> <li>▪ harte Salatsorten wie Eisbergsalat, Radicchio, Chinakohl etc.</li> <li>▪ Fleischwurst, Mortadella, Schinken für Nudel- oder Wurstsalate</li> <li>▪ Käse wie Feta, Mozzarella oder Gouda für Käsehäppchen, Aufläufe oder Salate</li> <li>▪ Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Bananen, Kiwi, Melone, Mango für Obstsalate, Desserts oder zum Verfeinern von Müsli</li> </ul>
12 Klingen	5 x 30 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zwiebeln zum Kochen für Gulasch oder Wokgerichte</li> <li>▪ Kartoffeln für Bratkartoffeln, Aufläufe oder Kartoffel-Salat</li> <li>▪ Tomaten, Salatgurken, Zucchini, Paprikaschoten, Lauch, Radieschen, Pilze u.v.m. für Salate oder Gemüsegerichte</li> <li>▪ Fleischwurst oder Mortadella für Salate</li> <li>▪ Eier (hartgekocht) für Salat oder Saucen</li> <li>▪ Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Kiwi, Erdbeeren, Melonen, Papaya, Mango oder Bananen für Obstsalate, Desserts oder zum Belegen von Kuchen und Torten</li> </ul>
<b>Hobel-Einsatz</b>		
1 mm		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zwiebeln, Schalotten</li> <li>▪ Tomaten, Salatgurken, Zucchini, Kartoffeln, Karotten</li> <li>▪ Pilze</li> <li>▪ Kohlrabi, Rettich, Sellerie, Radieschen</li> <li>▪ Rot- oder Weißkohl</li> <li>▪ Kiwis, Äpfel, Birnen, Bananen, Zitronen, Orangen, Limetten</li> </ul>

## Messereinsatz für Viertel

2 Klingen

Viertel

- Kartoffeln für Kartoffel-Ecken oder Salzkartoffeln
- Tomaten, Salatgurken, Zucchini, Rettich, Radieschen, Paprika für Salate, Gemüsegerichte und -platten
- Eier (gekocht) für Häppchenplatten oder zum Garnieren von Gerichten
- Käse (Gouda, Edamer, Mozzarella etc.) für Häppchen, Kalte Platten, zum Garnieren von Gerichten
- Pilze (z. B. Champignons) für Pilzgerichte oder Salate
- große Oliven für Tsatsiki, mediterrane Küche
- Erdbeeren, Äpfel, Birnen, Kiwis, Weintrauben, Pflaumen, Pfirsiche, Aprikosen etc. für Obstsalate, Fitnesssteller mit Obstspalten, Cocktails oder Bowlen
- Zitrusfrüchte wie Orangen, Limetten, Zitronen etc. für Fitnesssteller mit Obst, Cocktails, Bowlen, zum Garnieren von Gerichten

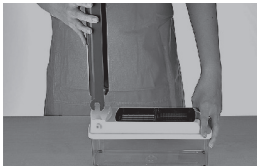


## Pflege und Reinigung

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

Nehmen Sie dazu den NDP Kompakt wie folgt auseinander:

①



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

②



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

## Selbstreinigung



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



**Achtung!**

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

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Genius-Team!*

**Kundenservice:**

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

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

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

Genius GmbH, Im Dachsstück 8, 65549 Limburg, Deutschland

Dear Genius Client,

It generally takes quite a while from the time you start to prepare a meal to the time it is ready to serve. Food has to be cut in dice, sticks, slices, strips or four pieces ..... Not only does it take a lot of time, you also need countless kitchen aids: knives, bowls, cutting boards and many other things that aren't always at hand and take up a lot of storage space in the kitchen. That's not a problem anymore! The multi-cutter „Compact“ by Genius is an ingenious system for the preparation of salads, vegetables, fruit dishes and lots of other things – all practically combined in one compact set.

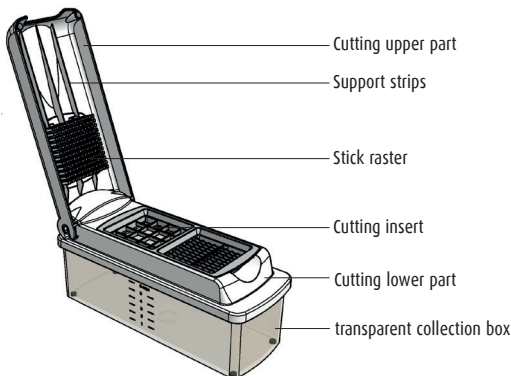
It couldn't be easier and more space saving!

GB

The 7-pcs. set you have purchased contains:

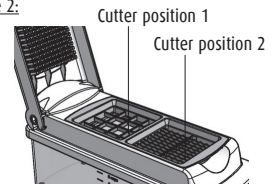
- 1 cutting lid with integrated stick raster
- 1 transparent collection box (size 1 = 800 ml)
- 1 keep fresh lid for the collection box
- 1 cutting insert for small and medium sticks and dice
- 1 cutting insert for slices and for cutting into four pieces
- 1 part-cover for all cutting inserts
- 1 slicing insert with blade protector and food holder

Figure 1:



## Operating instructions cutting inserts

Figure 2: Always lay in the cutting insert so that the desired insert lies in cutter position 1.



Lift up the cutting upper part to place the desired cutting insert inside. To do this, first slide the cutting insert into the lower part so that the slightly-rounded narrow side of the cutting insert fits into the corresponding notch in the frame of the lower part. Now press down the other side of the cutting insert, until you hear a click.



Place the food you want to cut onto the blades (cutter position 1). For cutting large pieces, or pieces to be cut along their lengths, hold the food to be cut in position by one hand and gently press the cutting upper part downwards with the other hand, so that it cannot slip to one side.



Then, with a bold movement, press the cutting upper part downwards with both hands. The food to be cut is pressed downwards with the raster through the blades in evenly-sized dice, sticks or slices (depending on the cutting insert) and automatically collected in the transparent collection box.



To open the collection box and to remove the cut food, simply lift up the complete cutting lid (cutting upper part and cutting lower part) on the narrow side and remove it. While doing so, hold the transparent collection box with the other hand.

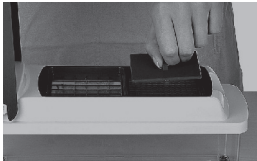
At the outside end of the cutting lower part there is a recessed grip. This helps you to remove the cutting insert by lifting slightly.



### Caution!

- When positioning the cutting insert take care to ensure that the slightly rounded narrow side of the blade insert lies in line with the cutting lower part.
- The blades are extra sharp for optimum cutting results. Please take care not to touch the blades with your hands when using the device. This is reason enough to keep the device out of reach of children!
- Take care that the food to be cut does not exceed the surface of the cutting sieve. The food or the vegetables to be cut must be smaller than the cutting sieve in order to ensure a problem-free cutting process.

### Part-cover for the cutting inserts



With the part-cover for the cutting inserts you can cover the outer blade (cutter position 2). This protects the blades and avoids injuries.

### Tips

- Dip the cutting insert in water before you start to use it. Wet blades cut faster and you will also need less effort. The cutting insert is kept moist by the juice from the vegetables etc. during cutting.
- Foods with skins such as bell peppers, apples or pears should always be placed on the cutting insert with the skin facing upwards. This way they can be most easily cut and you will also need less effort.
- To chop ingredients simply place them on the cutting insert. For a potato soup for example, cut the potatoes first into slices. To dice them, simply place several slices on top of each other on the blade. You can do the same thing with cucumbers, zucchini etc.
- To cut ingredients into sticks, e.g. to make French fries, place the potato upright on the cutting insert. Use the same process for making sticks from gherkins, apples etc. for delicious dips

### Information:

- Anti-slip studs on the underside of the collection bowl guarantee that the NDP Kompakt stands firmly on your work surface.
- If you have prepared food in advance and want to store it, the collection box can be closed with the accompanying keep fresh lid. This way, your collection bowl can also be used as fresh-keeping box! Cut now and use later!

Number of blades	Cutting size	Possibilities of use – examples
<b>Cutting insert for small and medium cubes or sticks</b>		
22 blades	5 x 5 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Onions, shallots or garlic for cooking or for dressings</li> <li>▪ Raw potatoes for potato sticks or potato dices as ingredients in soups or stews</li> <li>▪ Cucumbers, zucchini, bell peppers, leek, kohlrabi, radishes, celery, horseradish for vegetable salads, wok dishes or as ingredients in soups or stews</li> <li>▪ Bologna or mortadella for salads</li> <li>▪ Cheese (like e.g. Mozzarella or Gouda) for salads or casseroles</li> <li>▪ Eggs (boiled eggs) for salads or sauces</li> <li>▪ Apples, pears, peaches, apricots, bananas, strawberries, kiwi, melons for fruit salads, desserts or for enhancing muesli</li> </ul>
10 blades	10 x 10 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Potatoes for French fries or for potato salad</li> <li>▪ Onions for cooking goulash or onion sauces, casseroles or wok dishes</li> <li>▪ Tomatoes, cucumbers, zucchini, bell peppers and many other things for vegetable salads and vegetable dishes</li> <li>▪ Leek, kohlrabi, celery, radishes, horseradish, mushrooms for vegetable salads, wok dishes or as ingredients in soups or stews</li> <li>▪ Crispy salads, like iceberg lettuce, radicchio, Chinese cabbage, etc.</li> <li>▪ Bologna, mortadella, ham for pasta salad or cold meat salads</li> <li>▪ Cheese like e.g. Feta, Mozzarella or Gouda for cheese plates, casseroles or salads</li> <li>▪ Apples, pears, peaches, apricots, pineapples, bananas, kiwi, melons, mango for fruit salads, desserts or for enhancing muesli</li> </ul>
12 blades	5 x 30 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Onions for cooking goulash or wok dishes</li> <li>▪ Potatoes for roasted potatoes, casseroles or for potato salad</li> <li>▪ Tomatoes, cucumbers, zucchini, bell peppers, leek, radishes, mushrooms and many others for salads or vegetable dishes</li> <li>▪ Bologna or mortadella for salads</li> <li>▪ Eggs (boiled eggs) for salads or sauces</li> <li>▪ Apples, pears, peaches, apricots, kiwi, strawberries, melons, papaya, mango or bananas for fruit salads, desserts or for dressing baked pastry cases and pies</li> </ul>
<b>Slicing insert</b>		
1 mm		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Onions, shallots</li> <li>▪ Tomatoes, cucumbers, zucchini, potatoes, carrots</li> <li>▪ Mushrooms</li> <li>▪ Kohlrabi, horseradish, celery, radishes</li> <li>▪ Red or white cabbage</li> <li>▪ Kiwis, apples, pears, bananas, lemons, oranges, limes</li> </ul>

### Cutting insert for cutting into four pieces

2 blades

four pieces

- Potatoes for potato wedges or boiled potatoes
- Tomatoes, cucumbers, zucchini, horseradish, radishes, peppers for salads, vegetable dishes and assorted vegetables
- Eggs (boiled eggs) for putting on slices of bread and for garnishing dishes
- Cheese (Gouda, Edam, Mozzarella, etc.) for cheese plates, cold cuts or for garnishing dishes
- Mushrooms (e.g. button mushrooms) for mushroom dishes or salads
- Large olives for tzatziki or the Mediterranean cuisine
- Strawberries, apples, pears, kiwis, grapes, plums, peaches, apricots, etc. for fruit salads, fitness dishes with slices of fruit, for cocktails or wine cooler
- Citrus fruit, e.g. oranges, limes, lemons, etc. fitness dishes with slices of fruit, cocktails, wine cooler or for garnishing dishes

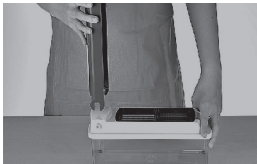
GB



### Care and cleaning

Basically, the NDP Kompakt should be cleaned before first using and then after each time it's used. All parts can either be washed under running water or in the dishwasher.

①



Take the NDP Kompakt apart as follows:

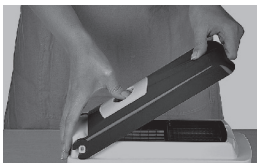
Open the cutting upper part to a 90 degree position (vertical) and pull upwards so that the stamp comes out of the side holders.

②



To remove the cutting lower part, simply lift up one of the ends and remove it. While doing so, hold the transparent collection box with the other hand.

### Self cleaning function



The NDP Kompakt has a self-cleaning function for the stick raster. Press the button on the top side of the cutting upper part. The integrated transparent cleaning plate in the stick raster is automatically pressed downwards and cleans the stick raster by removing even the smallest cutting residue.

 **Caution!**

Make sure that there is no cutting insert in the device before you activate the self-cleaning.

*Enjoy your meals! Your Genius Team!*

Très chère cliente et très cher client de Genius,

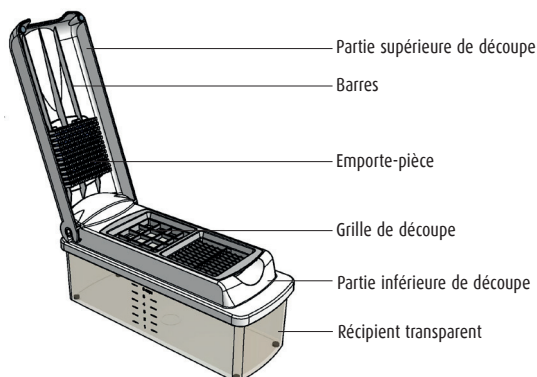
En général, la préparation d'un repas, du début jusqu'à la fin, demande beaucoup de temps. Les ingrédients doivent être coupés en cubes, en bâtonnets, en tranches, en juliennes ou en quartiers... Cela prend non seulement du temps, mais nécessite aussi de nombreux appareils culinaires, couteaux, plats, planches à découper et autres, que l'on n'a pas toujours à portée de la main et qui prennent beaucoup de place dans la cuisine. Désormais plus de problème: Avec le multi coupe légumes et fruits «Compact» de la maison Genius vous disposez d'un système génial pour la préparation des salades, des légumes, des fruits et de nombreux autres plats et le tout sous la main avec un seul set complète.

Il n'y a pas plus simple et plus pratique!

Le set de 7 pièces que vous avez acheté est composé des pièces suivantes:

- 1 couvercle de découpe avec emporte-pièce intégré
- 1 récipient transparent (taille 1 = 800 ml)
- 1 couvercle fraîcheur pour le récipient
- 1 grille de découpe pour des dés ou des bâtonnets de taille moyenne ou de petite taille
- 1 grille de découpe pour des tranches ou pour couper en quatre
- 1 couvercle partiel pour toutes les grilles de découpe
- 1 râpe avec couvercle de protection et poussoir

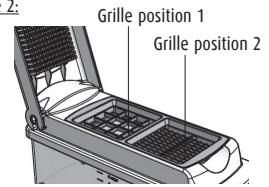
Figure 1:





## Notice d'utilisation pour les grilles de découpe

Figure 2: Placer la grille de découpe toujours de façon telle que la grille voulue soit placée en position 1.



- ①  Ouvrir la partie supérieure pour placer la grille de découpe voulue. Pour cela glisser la dans la partie inférieure de façon à ce que le côté arrondi mince de la grille de découpe repose sur l'échancrure correspondante dans le cadre de la partie inférieure. Maintenant appuyer sur l'autre côté de la grille jusqu'à ce qu'elle s'encliquète.
- ②  Poser les produits à découper sur la grille (position 1). Tenir les morceaux plus grands ou ceux qui doivent être coupés dans le sens de la longueur avec la main et appuyer légèrement avec la partie supérieure de découpe pour éviter un glissement des produits.
- ③  Appuyer fermement sur la partie supérieure de découpe avec les deux mains. A l'aide de l'emporte-pièce les produits sont découpés en petits cubes, bâtonnets et tranches réguliers (selon la grille de découpe) et tombent automatiquement dans le récipient transparent.
- ④  Pour ouvrir le récipient et récupérer les morceaux coupés, soulever simplement l'ensemble du couvercle de découpe (partie supérieure et inférieure) du côté mince et le retirer. Tenir pour cela le récipient transparent avec l'autre main.

Une poignée creuse se trouve à l'extrémité de la partie inférieure de découpe et permet de retirer facilement la grille de découpe en la soulevant.



## Attention!

- En plaçant la grille de découpe, veillez à ce que les côtés minces et légèrement arrondies des grilles de découpes reposent à plat sur la partie inférieure de découpe.
- Les lames sont extrêmement coupantes pour une découpe parfaite. Evitez pour cette raison tout contact de vos doigts avec les lames pendant l'utilisation. Cet appareil ne doit pas être laissé à la portée des enfants!
- Veillez à ce que le produit à couper ne dépasse pas de la surface de la grille de découpe. Les fruits ou les légumes à couper doivent être plus petits que la grille de découpe pour assurer une découpe sans problèmes.

## Couvercle partiel pour les grilles de découpe



Avec le couvercle partiel pour les grilles de découpe vous pouvez couvrir la lame située à l'extérieure (grille en position 2). Vous protégez ainsi les lames et évitez les risques de blessure.



## Conseils

- Trempez la grille de découpe dans l'eau avant de commencer. Les grilles humides coupent plus vite et vous avez besoin de moins d'efforts. Pendant la découpe, la grille de découpe est tenue humide par l'humidité des légumes, etc.
- Poser les produits ayant une peau, comme les poivrons, les pommes ou les poires, toujours avec la peau en haut sur la grille de découpe. Ainsi, ils se coupent plus facilement avec moins d'efforts.
- Pour couper des cubes, poser les produits à plat sur la grille de découpe. Pour une soupe de pommes de terre par exemple, coupez les pommes de terre d'abord en tranches. Puis vous pouvez poser plusieurs tranches les unes sur les autres sur la grille pour les couper en cubes. Vous pouvez procéder de la même façon avec des concombres, courgettes, etc.
- Pour couper des bâtonnets, comme p. ex. les frites, posez les pommes de terre debout sur la grille de découpe. Vous pouvez couper ainsi des bâtonnets de cornichons, de pommes etc. pour déguster avec un dip.

## Info:

- Les picots antidérapants sous le récipient garantissent une bonne stabilité du multi coupe légumes et fruits Compact sur votre plan de travail.
- Pour conserver les produits coupés, vous pouvez fermer le récipient avec le couvercle fraîcheur fourni. Vous pouvez ainsi utiliser le récipient comme boîte fraîcheur - coupez maintenant et utilisez plus tard!

Nombre de lames	Taille de coupe	Possibilités d'utilisation - exemples
<b>Grille de découpe pour des cubes ou des bâtonnets de petite taille ou de taille moyenne</b>		
22 lames	5 x 5 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Oignons, échalotes ou ail pour faire la cuisine ou les sauces de salades</li> <li>▪ Pommes de terres crues comme bâtonnets ou petits cubes pour les soupes et les ragouts</li> <li>▪ Concombres, courgettes, poivrons, poireaux, choux-raves, radis, céleri, radis blancs pour les salades, les menus wok ou les soupes ou les ragoûts</li> <li>▪ Cervelas ou mortadella pour les salades</li> <li>▪ Fromages (comme la mozzarella ou le gouda) pour les salades ou les gratins</li> <li>▪ Œufs (durs) pour les salades ou les sauces</li> <li>▪ Pommes, poires, pêches, abricots, bananes, fraises, kiwi, melons pour les salades de fruits, les desserts ou les céréales</li> </ul>
10 lames	10 x 10 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pommes de terre pour les frites ou les salades de pomme de terre</li> <li>▪ Oignons pour les goulaches, les sauces à l'oignon, les gratins ou les menus wok</li> <li>▪ Tomates, concombres, courgettes, poivrons etc. pour les salades ou les plats de légumes</li> <li>▪ Poireaux, choux-raves, céleri, radis, radis blanc, champignons pour les salades, les menus wok ou les soupes ou les ragoûts</li> <li>▪ Salades dures comme la laitue d'hiver, la chicorée rouge, le chou chinois, etc.</li> <li>▪ Cervelas, mortadelle, jambon pour les salades de mortadelles ou les salades de pâtes</li> <li>▪ Fromages comme par exemple la feta, la mozzarella ou le gouda pour les canapés, les gratins ou les salades</li> <li>▪ Pommes, poires, pêches, abricots, ananas, bananes, kiwi, melons, mangues pour les salades de fruits, les desserts ou les sangrias ou les céréales</li> </ul>
12 lames	5 x 30 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Oignons pour les goulaches ou les menus wok</li> <li>▪ Pommes de terre pour les pommes de terre rôties, les gratins ou les salades de pomme de terre</li> <li>▪ Tomates, concombres, courgettes, poivrons, poireaux, radis, champignons etc. pour les salades ou les plats de légumes</li> <li>▪ Cervelas ou mortadella pour les salades</li> <li>▪ Œufs (durs) pour les salades ou les sauces</li> <li>▪ Pommes, poires, pêches, abricots, kiwi, fraises, melons, papayes, mangues ou bananes pour les salades de fruits, les desserts ou les tartes et les gâteaux</li> </ul>
<b>Râpe</b>		
1 mm		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Oignons, échalotes</li> <li>▪ Tomates, concombres, courgettes, pommes de terre, carottes</li> <li>▪ Champignons</li> <li>▪ Choux-raves, radis blanc, céleri, radis</li> <li>▪ Chou rouge ou blanc</li> <li>▪ Kiwis, pommes, poires, bananes, citrons, oranges, limettes</li> </ul>

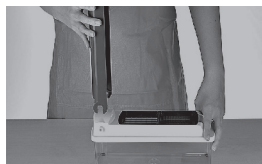
## Grille de découpe pour couper en quatre

2 lames	Quartier	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pommes de terre pour les quartiers de pomme de terre ou les pommes de terre à l'eau</li> <li>▪ Tomates, concombres, courgettes, radis blanc, radis, poivrons pour les salades, les plats de légumes ou les jardinières de légumes</li> <li>▪ Œufs (durs) pour les canapés ou pour décorer les plats</li> <li>▪ Fromage (gouda, édam, mozzarella, etc.) pour les plateaux de fromages, les canapés et pour décorer les plats</li> <li>▪ Champignons (p.ex. champignons de Paris) pour les plats avec des champignons ou les salades</li> <li>▪ Grosses olives pour le tzatziki, la cuisine méditerranéenne</li> <li>▪ Fraises, pommes, poires, kiwis, raisins, prunes, pêches, abricots, etc. pour les salades de fruit, les assiettes fitness avec quartiers de fruits, les cocktails et les sangrias</li> <li>▪ Agrumes comme p. ex. les oranges, les limettes, les citrons, etc. pour les assiettes fitness avec des fruits, les cocktails, les sangrias et pour décorer les plats</li> </ul>
---------	----------	--

## Entretien et nettoyage

Nettoyer par principe le NDP Kompakt avant la première utilisation et après toute utilisation. Toutes les parties peuvent être lavées sous l'eau courante ou au lave-vaisselle.

①



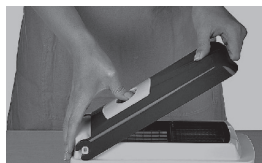
Pour cela, démonter le NDP Kompakt de la façon suivante: Ouvrir la partie supérieure de découpe à 90° (verticalement) et la retirer vers le haut, de façon à ce que l'emporte-pièce sorte de ses fixations latérales.

②



Pour enlever la partie inférieure de découpe, soulever la simplement par le côté mince. Tenir pour cela le récipient transparent avec l'autre main.

## Auto-nettoyage



Le NDP Kompakt est équipé d'un système auto nettoyant pour l'emporte-pièce. Appuyez sur le bouton situé sur le dessus de la partie supérieure de découpe. La grille de nettoyage transparente intégrée dans l'emporte-pièce est automatiquement poussée vers le bas et nettoie parfaitement les éléments de l'emporte-pièce des plus petits restes.

 **Attention!**

Avant d'utiliser la fonction d'auto-nettoyage, assurez vous qu'il n'y ait pas de grille de découpe dans l'appareil.

*Genius vous souhaite un bon appétit!*

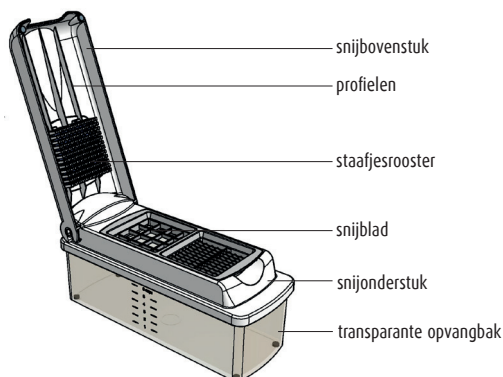
Geachte Geniusklant,

Meestal ligt er veel tijd tussen het moment waarop u begint met het bereiden van een maaltijd en het moment waarop alles klaar is om te serveren. Ingrediënten voor de gerechten moeten in blokjes, staafjes, plakjes, reepjes en kwarten gesneden worden... Dit kost niet alleen tijd, maar u hebt ook tal van keukenhulpen, messen, schalen, snijplanken en nog heel wat andere spullen nodig, die u niet altijd meteen bij de hand hebt en veel opbergruimte in de keuken in beslag nemen. Dit is nu niet langer een probleem: met de multisnijder „Compact“ van Genius bezit u een geniaal systeem voor de bereiding van salades, groente- en fruitgerechten en nog veel meer - alles handig in één compacte set!  
Eenvoudiger en plaatsbesparender gaat het niet!

De door u gekochte 7-delige set bestaat uit de volgende onderdelen:

- 1 snijdeksel met geïntegreerde staafjesrooster
- 1 transparante opvangbak (maat 1 = 800 ml)
- 1 vershoudeksel voor opvangbakken
- 1 snijblad voor kleine en middelgrote staafjes en blokjes
- 1 snijblad om in plakjes en in vieren te snijden
- 1 gedeeltelijk afdeksel voor alle snijbladen
- 1 schaaftblad met mesbescherming en ingrediëntenhouder

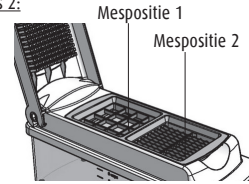
Schets 1:



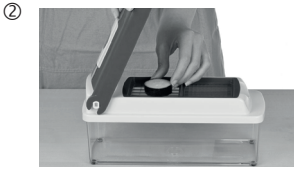
## Bedieningshandleiding snijbladen

Schets 2: Leg het snijblad er altijd zo in dat het gewenste mes op mespositie 1 ligt.

Schets 2:



Klap het snijbovenstuk omhoog om het gewenste snijblad erin te leggen. Hiertoe plaatst u het zo in het snijonderstuk dat de iets afgeronde smalle kant van het snijblad in de daarvoor bestemde uitsparing in de rand van het snijonderstuk ligt. Druk nu de andere kant van het snijblad omlaag totdat u het hoort inklikken.



Leg het te snijden ingrediënt op het mes (mespositie 1). Bij grote stukken of stukken die op de smalle kant gesneden moeten worden, fixeert u het ingrediënt met de hand en drukt u het met het snijbovenstuk iets aan, zodat het niet meer kan wegglijden.



Druk het snijbovenstuk met beide handen met kracht omlaag. De ingrediënten worden door het omlaagedrukte staafjesrooster in gelijkmatige blokjes, staafjes of plakjes gesneden (al naargelang het snijblad) en automatisch in de transparante opvangbak opgevangen.



Om de opvangbak te openen en het gesneden ingrediënt eruit te halen, heft u eenvoudig het complete snijdeksel (snijbovenstuk en snijonderstuk) aan een smalle kant omhoog en haalt u het eraf. De transparante opvangbak fixeert u hierbij met de andere hand.

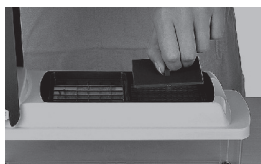
Aan het buitenste eind van het snijonderstuk zit een greepuitsparing. Hier kunt u het snijblad makkelijk omhoogheffen en er dan uithalen.



### Let op!

- Controleer bij het inleggen van het snijblad of de iets afgeronde smalle kanten van de snijbladen vlak in het snijonderstuk liggen.
- De messen zijn extra scherp voor een optimaal snijresultaat. Zorg ervoor dat uw handen bij gebruik niet in aanraking met de mesjes komen. Het apparaat hoort daarom niet thuis in handen van kinderen!
- Let op dat het erin gelegde ingrediënt dat gesneden moet worden, niet uit het oppervlak van de messenzeef steekt. De groente of het fruit dat u wilt snijden moet kleiner zijn dan de messenzeef zodat het snijden soepel verloopt.

## Gedeeltelijk afdekblad voor snijbladen



Met het gedeeltelijke afdekblad voor snijbladen kunt u het buitenste mes (mespositie 2) afdekken. Zo beschermt u de mesjes en bestaat er geen verwondingsgevaar.

### Tips

- Dompel het snijblad in water voordat u ermee aan het werk gaat. Natte messen snijden sneller en u hebt minder kracht nodig. Tijdens het snijden wordt het snijblad vochtig gehouden door het vocht van de groente etc.
- Leg ingrediënten met schil, bijv. paprika's, appels of peren, altijd met de schil omhoog op het snijblad. Zo kunt u ze makkelijker snijden en bespaart u kracht.
- Als u blokjes wilt snijden, legt u het ingrediënt vlak op het snijblad. Voor een aardappelsoep bijv. snijdt u de aardappelen eerst in plakken. Als u blokjes wilt snijden, kunt u meerdere plakken op elkaar op het mes leggen. Zo kunt u ook te werk gaan met komkommers, courgettes enz.
- Als u staafjes wilt snijden, bijv. voor patates frites, legt u de aardappelen met de smalle kant op het snijblad. Zo kunt u ook heerlijke staafjes van augurken, appels enz. om te dippen snijden.

### Ter informatie:

- Antiglijnoppen aan de onderkant van de opvangbak zorgen ervoor dat de NDP Kompakt veilig op uw werkblad blijft staan.
- Wilt u het gesneden ingrediënt bewaren, dan kunt u de opvangbak sluiten met de meegeleverde vershouddeksel. Zo kan de opvangbak als vershouddoos gebruikt worden - nu snijden, later gebruiken!



Aantal mesjes	Snijmaat	Toepassingsmogelijkheden - Voorbeelden
<b>Snijblad voor kleine en middelgrote blokjes of staafjes</b>		
22 mesjes	5 x 5 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uien, sjalotten of knoflook om te koken of voor dressings</li> <li>▪ rauwe aardappelen voor aardappelsticks of aardappelblokjes voor in soepen of eenpansgerechten</li> <li>▪ Komkommers, courgettes, paprika's, prei, koolrabi, radijsjes, selderij, rettich voor rauwkostsalades, wokgerechten of voor in soepen of eenpansgerechten</li> <li>▪ vleesworst of mortadella voor salades</li> <li>▪ kaas (zoals mozzarella, Goudse kaas) voor salades of gratins</li> <li>▪ eieren (hardgekookt) voor salade of sauzen</li> <li>▪ appels, peren, perziken, abrikozen, bananen, aardbeien, kiwi's, meloenen voor fruitsalades, desserts of om de muesli nog lekkerder te maken</li> </ul>
10 mesjes	10 x 10 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ aardappelen voor patates frites of voor aardappelsalade</li> <li>▪ uien voor het koken van goulash, uiensaus, gratins of wokgerechten</li> <li>▪ Tomaten, komkommers, courgettes, paprika's en nog veel meer voor salades of groentegerechten</li> <li>▪ prei, koolrabi, selderij, radijsjes, rettich, paddestoelen voor rauwkostsalades, wokgerechten of voor in soepen of eenpansgerechten</li> <li>▪ harde soorten sla zoals ijsbergsla, radicchio, Chinese kool etc.</li> <li>▪ vleesworst, mortadella, ham voor pasta- of worstsalades</li> <li>▪ kaas zoals feta, mozzarella of Goudse kaas voor kaashapjes, gratins of salades</li> <li>▪ appels, peren, perziken, abrikozen, ananas, bananen, kiwi's, meloenen, mango's voor fruitsalades, desserts of om de muesli nog lekkerder te maken</li> </ul>
12 mesjes	5 x 30 mm	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uien voor het koken van goulash of wokgerechten</li> <li>▪ aardappelen voor gebakken aardappelen, gratins of aardappelsalade</li> <li>▪ tomaten, komkommers, courgettes, paprika's, prei, radijsjes, paddestoelen en nog veel meer voor salades of groentegerechten</li> <li>▪ vleesworst of mortadella voor salades</li> <li>▪ eieren (hardgekookt) voor salade of sauzen</li> <li>▪ appels, peren, perziken, abrikozen, kiwi's, aardbeien, meloenen, papaja's, mango's of bananen voor fruitsalades, desserts of als beleg op taarten en gebak</li> </ul>
<b>Schaafblad</b>		
1 mm		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uiten, sjalotten</li> <li>▪ tomaten, komkommers, courgettes, aardappelen, wortels</li> <li>▪ paddestoelen</li> <li>▪ koolrabi, rettich, selderij, radijsjes</li> <li>▪ rode- of witte kool</li> <li>▪ kiwi's, appels, peren, bananen, citroenen, sinaasappels, limoenen</li> </ul>

### Snijblad om in vieren te snijden

2 mesjes	kwarten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ aardappelen voor aardappeldriehoekjes of gekookte aardappelen</li> <li>▪ tomaten, komkommers, courgettes, rettich, radijsjes, paprika's voor salades, groentegerechten en -schotels</li> <li>▪ eieren (gekookt) voor schotels met hapjes of het garneren van gerechten</li> <li>▪ kaas (Goudse kaas, Edammer kaas, mozzarella etc.) voor hapjes, koude schotels, voor het garneren van gerechten</li> <li>▪ paddestoelen (bijv. champignons) voor paddestoelgerechten of salades</li> <li>▪ grote olijven voor tsatsiki, mediterrane keuken</li> <li>▪ aardbeien, appels, peren, kiwi's, wijndruiven, pruimen, perziken, abrikozen etc. voor fruitsalades, fitnessschotels met fruitpartjes, cocktails of bowls</li> <li>▪ citrusvruchten zoals sinaasappels, limoenen, citroenen etc. voor fitnessschotels met fruit, cocktails, bowls, voor het garneren van gerechten</li> </ul>
----------	---------	--

### Onderhoud en reiniging

De NDP Kompakt moet altijd vóór het eerste en na ieder gebruik schoongemaakt worden. Alle onderdelen kunnen ofwel onder de lopende kraan, of in de vaatwasser gewassen worden.

①



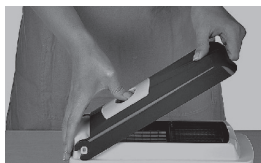
Haal hiertoe de NDP Kompakt als volgt uit elkaar:  
Klap het snijbovenstuk omhoog tot het in een hoek van 90° (loodrecht) staat en trek het naar boven toe weg zodat de stempel uit de houders aan de zijkant gehaald wordt.

②



Om het snijonderstuk eraf te halen, heft u het gewoon aan een smalle kant omhoog en haalt u het eraf. De transparante opvangbak fixeert u hierbij met uw andere hand.

### Zelfreiniging



De NDP Kompakt beschikt over een staafjesrooster met zelfreinigingsfunctie. Druk op de knop aan de bovenkant van het snijbovenstuk. De in het staafjesrooster geïntegreerde transparante reinigingsplaat wordt automatisch omlaaggedrukt en reinigt het staafjesrooster zodat zelfs de kleinste restjes van het gesneden ingrediënt verwijderd worden.

 **Let op!**

Zorg er voordat u de zelfreiniging bedient in ieder geval voor dat er zich geen snijblad in het apparaat bevindt.

*Het team van Genius wenst u smakelijk eten!*