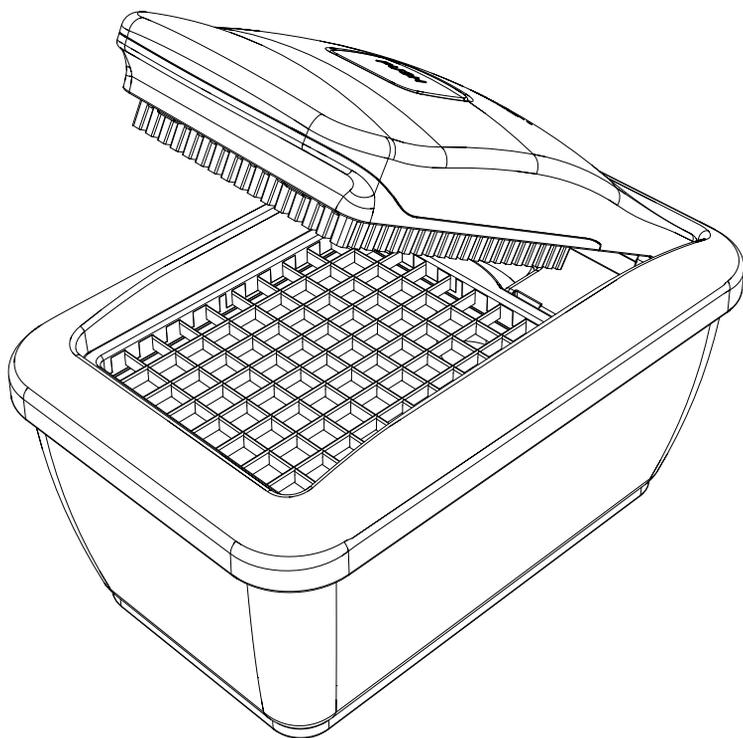


Gebrauchsanleitung



Inhaltsverzeichnis

1 Sicherheits- und Warnhinweise	2
1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
1.2 Sicherheitshinweise	3
2 Vor dem ersten Gebrauch	4
3 Produktkomponenten	5
4 Nicer Dicer Chef S – Messereinsätze, Hobel und Reib-Einsätze	7
4.1 Zusammensetzen	7
4.2 Verwendung der Messereinsätze	8
4.3 Tipps und Tricks – Messereinsätze	10
4.4 Verwendung der Hobel	10
4.5 Tipps und Tricks – Hobel	11
4.6 Verwendung der Reib-Einsätze	12
5 Nicer Julietti	13
5.1 Zusammensetzen/Verwendung	13
6 Tomaten-Gemüse-Schneider	14
6.1 Zusammensetzen/Verwendung	14
7 Pflege und Reinigung	15
8 Entsorgung	16

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Gebrauchsanleitung sorgfältig zu lesen.

Achten Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter insbesondere auf das Kapitel Sicherheitshinweise und die im Dokument enthaltenen Warnhinweise.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung für späteres Nachschlagen auf. Geben Sie das Produkt nur zusammen mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.

Die Abbildungen in dieser Gebrauchsanleitung sind zur schematischen Darstellung der korrekten Anwendung gedacht. Sie können im Detail vom Originalprodukt abweichen.

1 Sicherheits- und Warnhinweise

SYMBOLERKLÄRUNG



VORSICHT!

Sie können verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



ACHTUNG!

Es könnten Sachschäden entstehen.

1.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Produkt ist zum Zerkleinern von Lebensmitteln vorgesehen.
- Das Produkt ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz geeignet.
- Das Produkt ist nicht geeignet zum:
 - Zerkleinern von gefrorenen Lebensmitteln
 - Zerkleinern von Steinen, Kernen etc.
 - Zerkleinern von Knochen oder anderen nicht essbaren Bestandteilen von Lebensmitteln
- Die Zubehörteile (außer der Glasschüssel) sind nicht zur Verwendung in der Mikrowelle oder im Backofen geeignet.
- Das Produkt ist nicht dafür bestimmt, von Personen, Erwachsene wie Kinder, mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelder praktischer Erfahrung mit Haushaltsgeräten benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr unmissverständliche Anweisungen, wie das Produkt zu benutzen ist.
- Nutzen Sie das Produkt nur wie in der Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.

1.2 Sicherheitshinweise

VERLETZUNGSGEFAHR DURCH SCHARFE KLINGEN

- Die Klingen sind sehr scharf! Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen. Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um.
- Lassen Sie niemals Hände, Haare, lose Kleidung oder andere Gegenstände in Kontakt mit dem Messer kommen.
- Schneiden Sie Lebensmittel nur durch Herunterdrücken des Deckels. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Lebensmittel mit den Fingern durch die Messereinsätze zu drücken.
- Verwenden Sie eine Spülbürste oder ein ähnliches Hilfsmittel, um Lebensmittelreste aus den Messereinsätzen bzw. von den Klingen zu entfernen.

RICHTIGER UMGANG MIT DEM PRODUKT

- Stellen Sie das Produkt immer auf einen trockenen, sauberen, ebenen und stabilen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen (bspw. Herdplatten oder Öfen) und zu offenem Feuer, um Produktschäden zu vermeiden.
- Prüfen Sie das Produkt vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Verwenden Sie kein beschädigtes Produkt oder beschädigte Zubehörteile.

- Nehmen Sie keine eigenmächtigen Umbauten, Reparaturen oder Veränderungen am Produkt vor.
- Verwenden Sie das Produkt nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Produkt und erhöhen das Verletzungsrisiko.
- Beachten Sie, dass mit den Messereinsätzen keine sehr harten Lebensmittel wie Karotten, ungeschälter Kürbis oder Ähnliches geschnitten werden können. Kerne und Steine müssen vor der Verarbeitung entfernt und das Lebensmittel bei Bedarf geschält werden.

VERWENDUNG DER GLASSCHÜSSEL IM BACKOFEN

- Die Glasschüssel ist zur Verwendung im Backofen bis 250 °C geeignet.
- Verwenden Sie grundsätzlich einen Rost und stellen Sie die Glasschüssel nicht direkt auf den Boden des Backofens.
- Verwenden Sie geeignete Topfhandschuhe bzw. Topflappen, um die Glasschüssel aus dem Backofen zu entnehmen – Verbrennungsgefahr!
- Füllen Sie kein kaltes Wasser in die heiße Glasschüssel, sonst besteht die Gefahr einer Materialschädigung. Ebenso sollten keine kochend heißen Flüssigkeiten in eine kalte Glasschüssel gegeben werden. Erwärmen Sie Schüssel und Inhalt immer zusammen.

2 Vor dem ersten Gebrauch



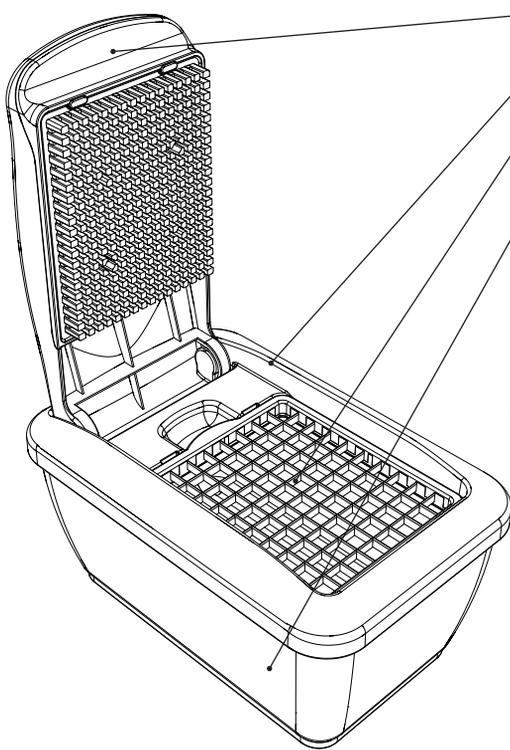
VORSICHT!

Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und -tüten!

Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

- **Überprüfen** Sie das Set auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice.
Beim Produktionsprozess der Glasschüssel kann es zu geringfügiger Bläschen- und Schlierenbildung im Glas kommen. Dies stellt keine Funktionseinschränkung und somit keinen Reklamationsgrund dar.
- **Entfernen** Sie das Verpackungsmaterial sowie evtl. am Produkt befindliche Etiketten, die zum Transportschutz oder zur Werbung dienen.
- **Reinigen** Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch, um evtl. Produktionsrückstände zu beseitigen (siehe auch: Pflege und Reinigung).

3 Produktkomponenten



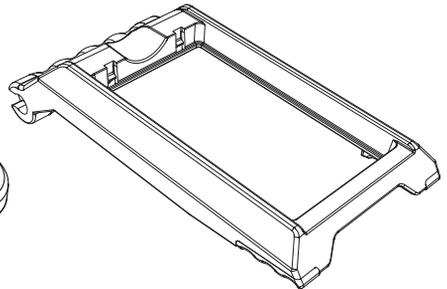
A Schneid-Oberteil

B Schneid-Unterteil

C Messereinsatz 12 x 12 mm
(verschiedene Versionen verfügbar)

D Auffangbehälter, groß
(Fassungsvermögen: Kunststoff 2.100 ml,
Glas 1.700 ml)

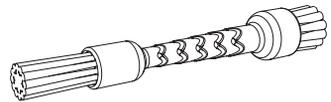
E Vario-Rahmen



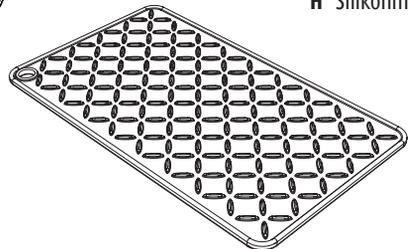
F Frischhaltedeckel



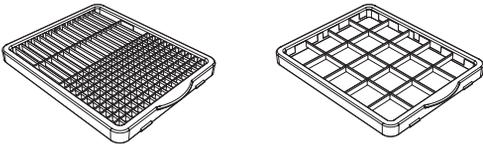
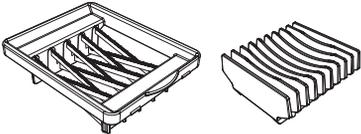
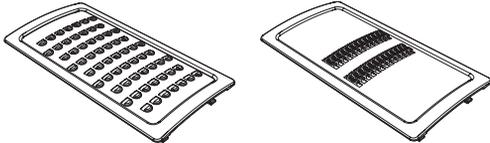
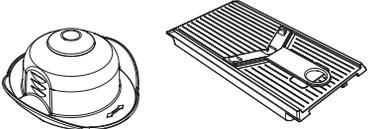
G Reinigungspinsel



H Silikonmatte



(Fortsetzung nächste Seite)

Messereinsätze	 <p data-bbox="402 320 554 347">6 x 6/6 x 30 mm</p> <p data-bbox="682 320 791 347">24 x 24 mm</p>
Tomaten-Gemüse-Schneider	 <p data-bbox="508 555 732 608">Schneideinsatz + Stempel (9 mm)</p>
Reib-Einsätze	 <p data-bbox="396 836 607 863">grob (für Vario-Rahmen)</p> <p data-bbox="653 836 898 863">Julienne (für Vario-Rahmen)</p>
Hobel	 <p data-bbox="472 1066 575 1118">Schneidgut- halter</p> <p data-bbox="607 1066 812 1118">Hobel, nicht verstellbar (für Vario-Rahmen)</p>
Nicer Julietti	 <p data-bbox="306 1353 572 1380">Spiraleinsatz mit Julietti-Klinge</p> <p data-bbox="625 1353 966 1380">Rahmen-Einsatz (für Schneid-Unterteil)</p>

In dieser Gebrauchsanleitung werden alle erhältlichen Zubehörteile des Produktes berücksichtigt. Den Lieferumfang des von Ihnen erworbenen Sets können Sie der Verpackung oder dem separaten Einleger entnehmen. In Ihrem Set nicht enthaltene Teile können Sie selbstverständlich nachträglich erwerben.

4 Nicer Dicer Chef S – Messereinsätze, Hobel und Reib-Einsätze

4.1 Zusammensetzen

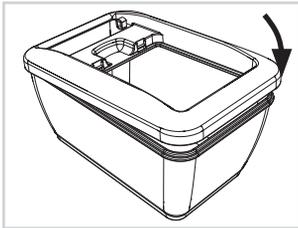


VORSICHT!

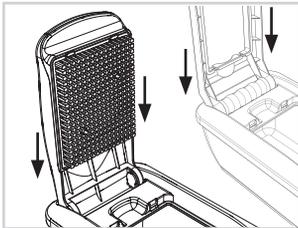
Gefahr von Schnittverletzungen!

Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Teile immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

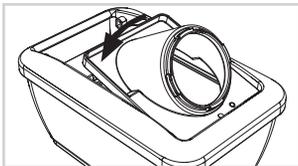
Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.



Das Schneid-Unterteil auf den Auffangbehälter setzen und hörbar einrasten.

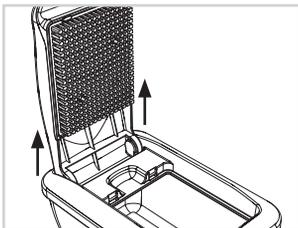


Je nach Bedarf das Schneid-Oberteil oder den Vario-Rahmen in 90°-Stellung (senkrecht) in die dafür vorgesehenen seitlichen Halterungen einsetzen. Beim Vario-Rahmen befinden sich die entsprechenden Aussparungen seitlich am Handgriff.



Der Rahmen für die Spiraleinsätze wird direkt in das Schneid-Unterteil oder in den Vario-Rahmen eingesetzt.

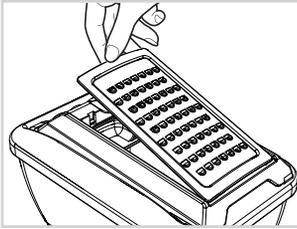
Entfernen



Entfernen von Schneid-Oberteil bzw. Vario-Rahmen nur in senkrechter (90°) Position möglich: Zubehör hochklappen und nach oben aus dem Schneid-Unterteil entnehmen.



Entfernen von Zubehör aus dem Schneid-Unterteil mit Hilfe der Griffmulde: Unter die halbrunde Lasche greifen und Zubehör aus dem Schneid-Unterteil entnehmen.

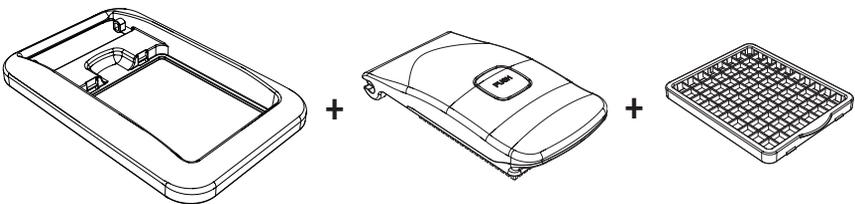


Entfernen von Zubehör aus dem Vario-Rahmen mit Hilfe der Griffmulde: In die Mulde greifen und Zubehör aus dem Vario-Rahmen entnehmen.

4.2 Verwendung der Messereinsätze

Lebensmittel vorbereiten

- Waschen Sie die Lebensmittel und entfernen Sie Stielansätze, Kerne bzw. Steine und, wenn nötig, die Schale. Die Lebensmittel müssen passend zur jeweiligen Schneidfläche klein geschnitten werden, so dass an allen vier Seiten zwischen dem Lebensmittel und dem Rahmen des Messereinsatzes ausreichend Abstand ist.
- Legen Sie das Lebensmittel mit der angeschnittenen Seite auf die gewünschte Schneidfläche.



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen.

Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Teile immer am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

Schneiden Sie Lebensmittel nur durch Herunterdrücken des Deckels. Versuchen Sie auf keinen Fall, die Lebensmittel mit den Fingern durch die Messereinsätze zu drücken.

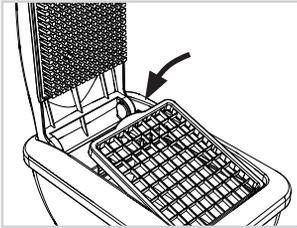


ACHTUNG!

Sollte sich das Schneid-Oberteil nicht in einem Zug schließen lassen, NICHT mit Gewalt nachdrücken – dies kann zu Beschädigungen am Produkt führen. Sollte sich das Schneidgut in den Klingen verhakt haben, entfernen Sie dieses, indem Sie den Messereinsatz umdrehen (auf die nicht scharfe Seite) und das Schneidgut vorsichtig herausdrücken. Zum Entfernen von Speiseresten von den Klingen gehen Sie auf dieselbe Weise vor und entfernen die Reste mit Hilfe einer Spülbürste oder mit dem Reinigungspinsel.

Mit den Messereinsätzen dürfen keine sehr harten Lebensmittel wie Karotten, ungeschälter Kürbis oder Ähnliches geschnitten werden. Kerne und Steine müssen vor der Verarbeitung entfernt und das Lebensmittel bei Bedarf geschält werden.

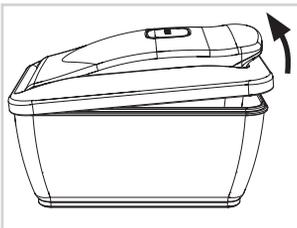
Lesen Sie vor der Verwendung den Abschnitt „Zusammensetzen“. Verwenden Sie das Produkt nur, wenn es korrekt zusammengesetzt wurde.



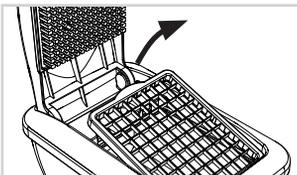
Gewünschten Messereinsatz mit den 2 kleinen Nasen in die entsprechenden Aussparungen des Schneid-Unterteils setzen und mit der halbrunden Lasche hörbar in die Griffmulde einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.



Lebensmittel auf den Messereinsatz legen und das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwingvoll in einem Zug herunterdrücken. Das Lebensmittel wird durch die Klingen gedrückt und automatisch im Auffangbehälter aufgefangen.



Um den Auffangbehälter zu leeren, einfach den kompletten Schneid-Deckel (Schneid-Oberteil und Schneid-Unterteil) anheben und entfernen.



Zum Entfernen des Messereinsatzes öffnen Sie das Schneid-Oberteil und entnehmen Sie den Messereinsatz vorsichtig unter Nutzung der Griffmulde.

HINWEIS: Bei großen Stücken oder solchen, die hochkant geschnitten werden sollen, das Schneidgut mit dem Schneid-Oberteil andrücken, sodass es nicht mehr verrutschen kann. Wenn sich ein Lebensmittel nicht leicht andrücken lässt, ist es NICHT für diese Schneidweise geeignet.

4.3 Tipps und Tricks – Messereinsätze

HINWEIS: Die Auffangbehälter aus Kunststoff sind nicht für die Aufbewahrung von Zitrusfrüchten geeignet. Diese können zu einer oberflächlichen Veränderung des Behälters führen. Die Funktionstüchtigkeit wird davon allerdings nicht beeinträchtigt.

- Zur Aufbewahrung können Sie die Auffangbehälter mit den praktischen Frischhaltedeckeln verschließen. So können die Auffangbehälter auch zum Frischhalten genutzt werden.
- Um Würfel zu schneiden, legen Sie das Schneidgut flach auf die Schneidfläche. Beispielsweise schneiden Sie für eine Kartoffelsuppe zunächst die Kartoffeln in Scheiben. Zum Würfeln legen Sie mehrere Scheiben übereinander auf das Messer. So können Sie auch mit Salatgurken, Zucchini usw. verfahren.
- Um Stifte zu schneiden, wie z.B. für Pommes Frites, legen Sie die Kartoffeln nacheinander hochkant auf den Messereinsatz. Mit dem Schneid-Oberteil andrücken, sodass sie nicht mehr verrutschen können. So lassen sich auch leckere Stifte von Gurken, Äpfeln usw. zum Dippen schneiden. Wenn sich ein Lebensmittel nicht leicht andrücken lässt, ist es NICHT für diese Schneidweise geeignet.
- Legen Sie das Lebensmittel mit der angeschnittenen Seite auf die gewünschte Schneidfläche.
- Leichtes Schneiden durch die richtige Technik: Legen Sie Ihre starke Hand (Linkshänder die linke Hand, Rechtshänder die rechte Hand) außen auf das Schneid-Oberteil. Die schwächere Hand liegt mittig auf dem Schneid-Oberteil. Drücken Sie es nun schwingvoll in einem Zug nach unten.
- Tauchen Sie die Messereinsätze vor Arbeitsbeginn in Wasser. Angefeuchtete Messer schneiden leichter und Sie benötigen weniger Kraft. Während des Schneidens werden die Klingen durch die Feuchtigkeit des Schneidgutes feucht gehalten.
- Der Schneid-Deckel lässt sich auch mit der Glasschüssel verwenden. So können die Zutaten für Aufläufe direkt in die Glasschüssel geschnitten und diese anschließend einfach in den Backofen gestellt werden. Kein Umfüllen nötig.
- Für einen sicheren Stand auf der Arbeitsfläche können Sie die Silikonmatte während der Zubereitung unter die Glasschüssel legen.

4.4 Verwendung der Hobel



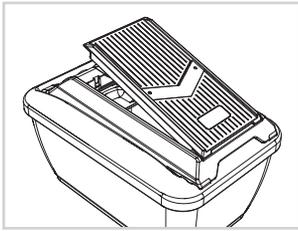
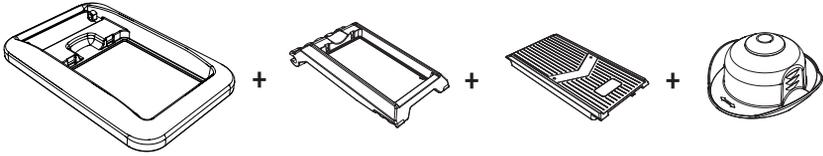
VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen!

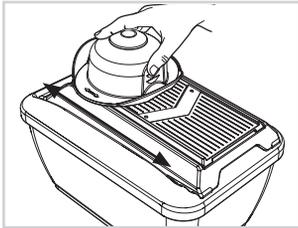
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.

Bei Nichtgebrauch IMMER den Klingenschutz an der V-Klinge anbringen.

Fester Hobel



Vario-Rahmen in das Schneid-Unterteil einsetzen, festen Hobel einrasten und Klingenschutz entfernen.



Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die V-Klinge führen. Verwenden Sie zum Schutz vor Schnittverletzungen immer den Schneidguthalter.

4.5 Tipps und Tricks – Hobel

- Hobel (nur in Verbindung mit dem Vario-Rahmen) ist auch freihändig verwendbar, so dass direkt über fertige Gerichte oder auf die Arbeitsplatte gehobelt werden kann. Durch die rutschhemmenden Standfüße ist das „Freihand-Hobeln“ einfach und sicher.
- Für leichtes Schneiden führen Sie das Lebensmittel bzw. den Schneidguthalter mit Ihrer starken Hand und fixieren Sie den Hobel mit der anderen Hand am Griff.

Verwendung des Schneidguthalters



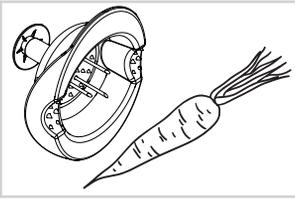
VORSICHT!

Die Metall-Nadeln sind spitz und scharf. Berühren Sie die Nadeln nicht mit den Fingern.

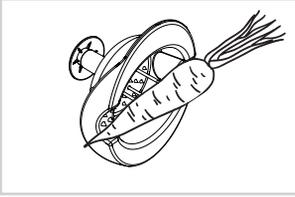


ACHTUNG!

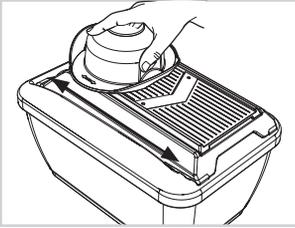
Bewegen Sie den Schneidguthalter immer in Richtung der aufgedruckten Pfeile, sonst kann es zu Materialschädigungen kommen.



Fixieren Sie das Lebensmittel mit den 3 Metall-Nadeln. Der Stempel auf der Oberseite wird dabei herausgedrückt.



Die beiden Aussparungen geben auch längerem Gemüse (Möhren, Gurken etc.) einen sicheren Halt.

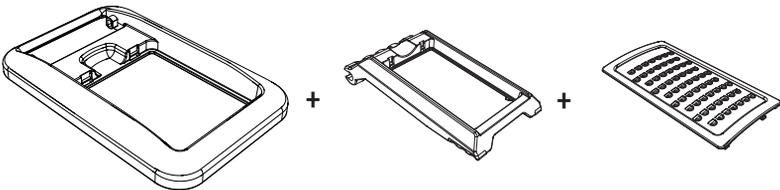


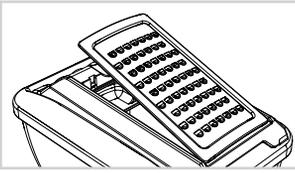
Legen Sie den Schneidguthalter quer auf den Rahmen und führen Sie ihn in zügigen Bewegungen über die V-Klinge.



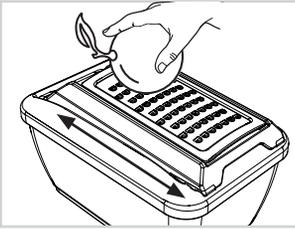
Durch gleichmäßigen Druck auf den Stempel wird das Schneidgut automatisch nachgeschoben. Ein evtl. Rest kann durch Druck auf den Stempel einfach ausgeworfen werden.

4.6 Verwendung der Reib-Einsätze





Vario-Rahmen in das Schneid-Unterteil einsetzen, gewünschte Reibe einrasten und Schutzabdeckung entfernen.



Lebensmittel in zügigen Bewegungen über die Reibe führen.

5 Nicer Julietti

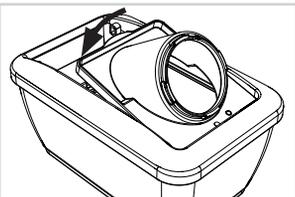
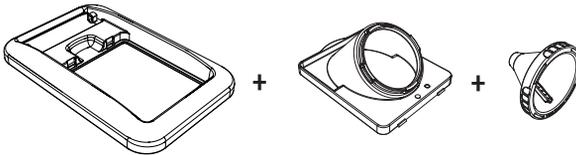
5.1 Zusammensetzen/Verwendung



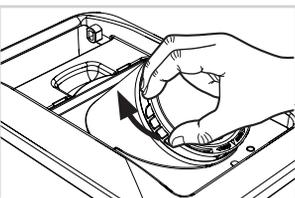
VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen!

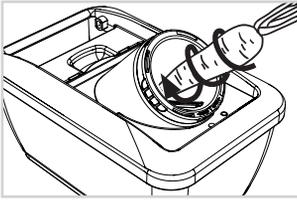
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.



Julietti-Rahmen mit den 2 kleinen Nasen in die entsprechenden Aussparungen des Schneid-Unterteils setzen und mit der halbrunden Lasche hörbar in die Griffmulde einrasten.



Spiraleinsatz in den Rahmen einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Achten Sie darauf, dass die Klinge nach dem Einsetzen nach unten Richtung Auffangbehälter zeigt (beachten Sie dazu auch die Markierungen auf Rahmen und Spiraleinsatz).



Gemüse in den Spiraleinsatz einführen und mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn drehen.

6 Tomaten-Gemüse-Schneider

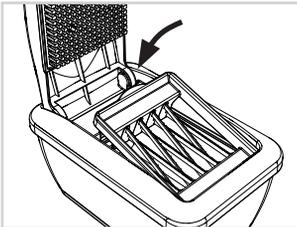
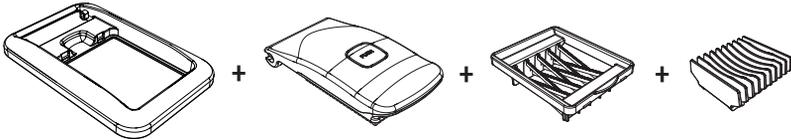
6.1 Zusammensetzen/Verwendung



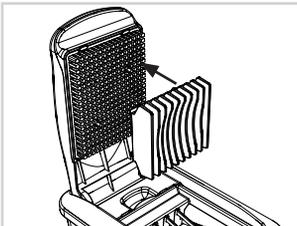
VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen!

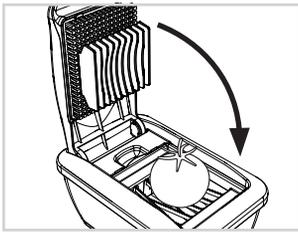
Die Klingen sind sehr scharf. Fassen Sie die Zubehörteile immer nur am Kunststoff an und berühren Sie die Klingen auf keinen Fall mit den Händen oder anderen Körperteilen.



Tomaten-Gemüse-Schneideinsatz mit den 2 kleinen Nasen in die entsprechenden Aussparungen im Schneid-Unterteil setzen und mit der halbrunden Lasche hörbar in die Griffmulde einrasten. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.



Den Stempel so in das Stifteraster im Schneid-Oberteil einsetzen, dass die runden Nasen auf der Rückseite des Stempels in die entsprechenden Aussparungen im Stifteraster passen. Fest andrücken.



Tomate auf den Messereinsatz legen und das Schneid-Oberteil mit beiden Händen schwungvoll in einem Zug herunterdrücken. Die Tomate wird durch die Klingen gedrückt und automatisch im Auffangbehälter aufgefangen.

Zum Entfernen des Schneideinsatzes öffnen Sie das Schneid-Oberteil und entnehmen Sie den Schneideinsatz vorsichtig unter Nutzung der Griffmulde.

HINWEIS: Mit dem Tomaten-Gemüse-Schneideinsatz können Sie auch ganz einfach gekochte Kartoffeln, Eier, Pilze, Mozzarella und andere weiche Lebensmittel verarbeiten. Er ist nicht für das Schneiden von härteren Lebensmitteln, wie bspw. rohen Kartoffeln, Äpfeln, Zucchini oder Karotten geeignet.

7 Pflege und Reinigung



VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen durch scharfe Klingen!

Berühren Sie die Klingen nicht mit den Händen. Fassen Sie die Einsätze immer nur am Kunststoff an.



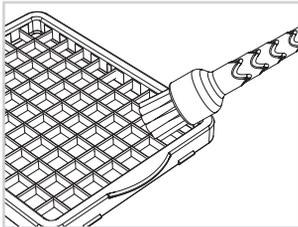
ACHTUNG!

Reinigen Sie das Produkt sofort nach dem Gebrauch, um der Bildung von Keimen und Schimmel vorzubeugen.

- Das Produkt vor dem Reinigen auseinandernehmen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen.
- Wir empfehlen alle Teile, die Klingen bzw. Messer enthalten (z.B. Messereinsätze, Hobel, Reiben), per Hand zu reinigen, um die Qualität und Schärfe langfristig zu erhalten.

HINWEIS: Einige Gemüse- oder Obstsorten können die Kunststoffteile verfärben (z.B. Rote Bete). Häufiges Reinigen des Auffangbehälters in der Spülmaschine kann die Transparenz des Materials beeinträchtigen. Das ist normal und unbedenklich und stellt keine Einschränkung der Gebrauchseigenschaften dar.

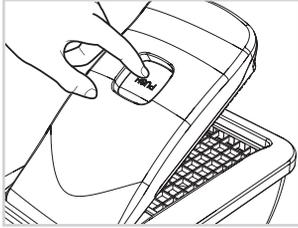
Reinigen der Messereinsätze



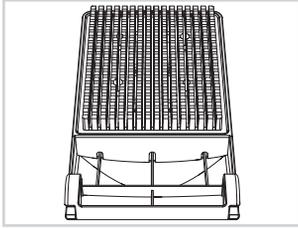
Achten Sie darauf, beim Reinigen die scharfe Seite der Klingen nicht mit den Händen zu berühren.

Sollten sich Lebensmittelreste zwischen den Klingen verhaken, den Messereinsatz mit der scharfen Seite nach unten drehen und mit dem Reinigungspinsel oder der Spülbürste die Lebensmittelreste vorsichtig entfernen.

Selbstreinigungsfunktion



Zur Reinigung des fest integrierten Stifterasters drücken Sie den „Push“-Knopf auf der Oberseite des Schneid-Oberteils. Das integrierte Reinigungsgitter wird automatisch nach unten gedrückt und entfernt selbst kleine Lebensmittelreste aus dem Stifteraster. Dabei sollte der Deckel geöffnet sein. Falls die Selbstreinigung im geschlossenen Zustand ausgeführt wird, darf sich kein Messereinsatz im Rahmen befinden.



Insbesondere beim Reinigen in der Spülmaschine, kann Wasser in das Schneid-Oberteil eindringen. Dieses kann durch die entsprechenden Öffnungen wieder ablaufen. Um das Wasser zu entfernen, halten Sie das Schneid-Oberteil senkrecht mit den Öffnungen nach unten und schütteln Sie es leicht. Stellen Sie es zum vollständigen Trocknen aufrecht hin (Öffnungen nach unten).

8 Entsorgung

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

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Genius Kundenservice

Einfach den QR-Code scannen und alle Service-Informationen auf einen Blick erhalten!
Alternativ können Sie sich auch telefonisch an den Kundenservice wenden:

+49 (0) 6431 9 21 96 00

