



POMMESSCHNEIDER

DE AT CH

POMMESSCHNEIDER

Montage- und Sicherheitshinweise

FR CH

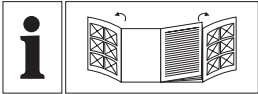
COUPE-FRITES

Instructions de montage et consignes de sécurité

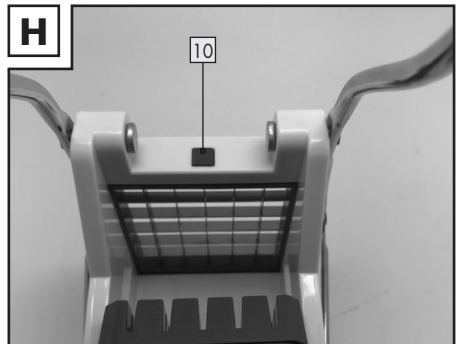
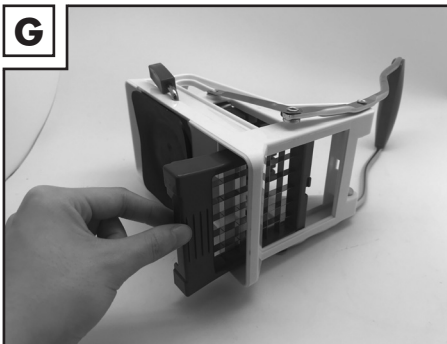
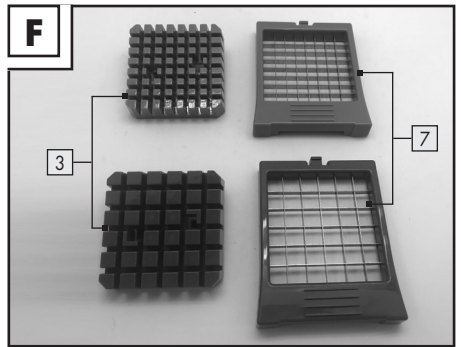
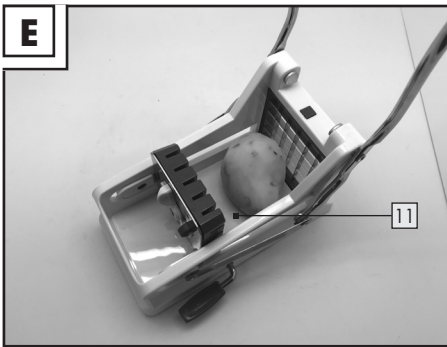
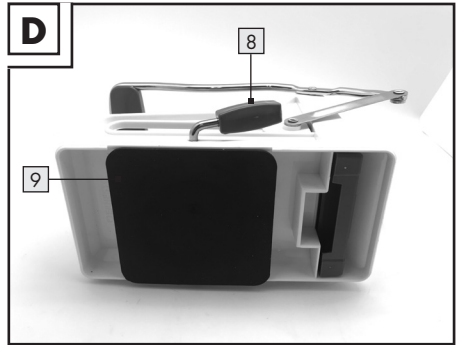
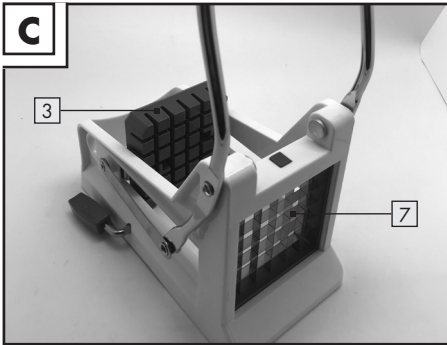
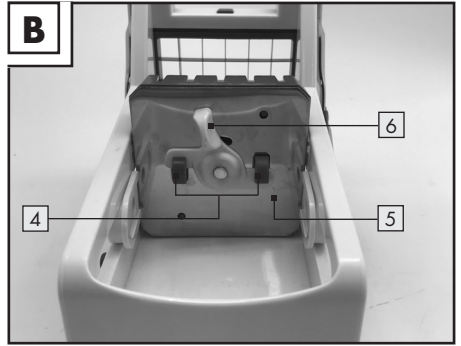
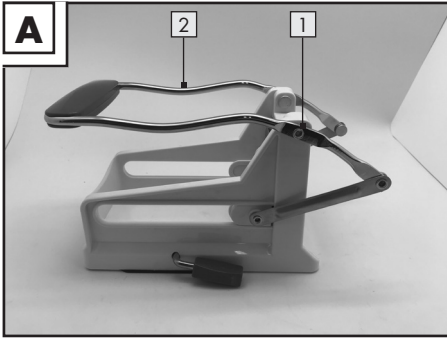
IT CH

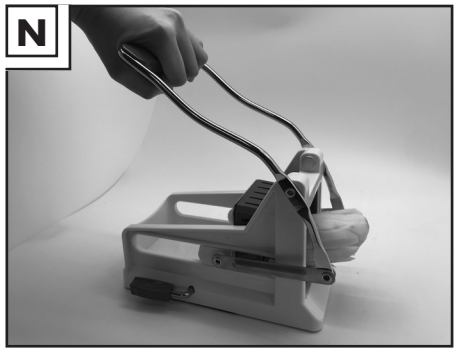
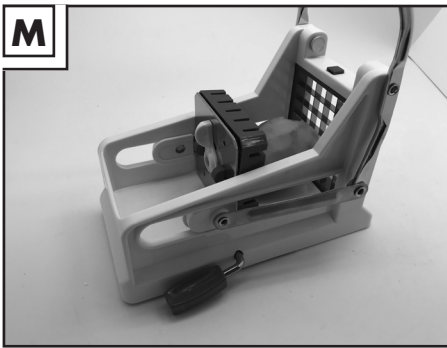
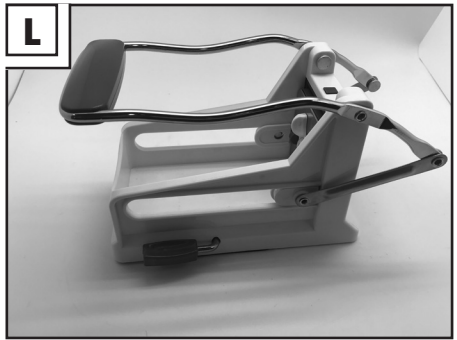
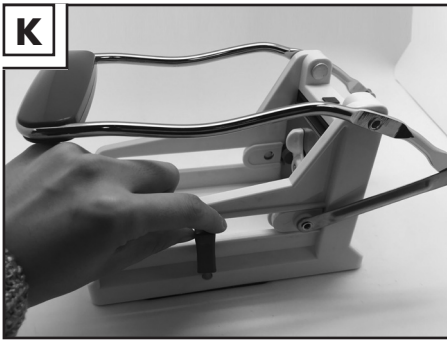
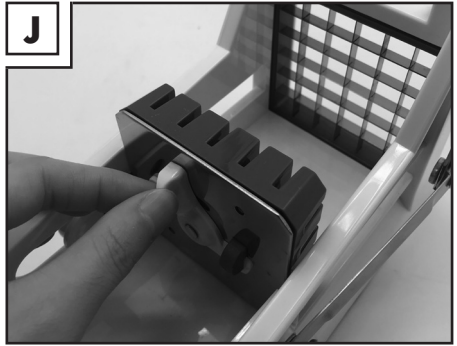
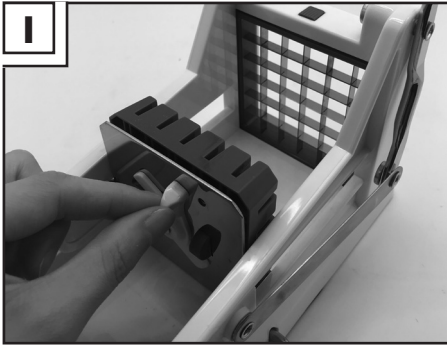
TAGLIA PATATE

Istruzioni di sicurezza e montaggio



DE/AT/CH	Montage- und Sicherheitshinweise	Seite	5
FR/CH	Instructions de montage et consignes de sécurité	Page	10
IT/CH	Istruzioni di sicurezza e montaggio	Pagina	14





POMMESSCHNEIDER

● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Pommesschneider ist geeignet zum Schneiden von hausgemachten, kleinen oder großen Pommes-Frites aus Kartoffeln. Das Produkt ist nicht zur gewerblichen oder industriellen Verwendung bestimmt. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Produktes gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt Unfallgefahren. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch, einer Nichtbeachtung der Anleitung, unsachgemäßen Korrekturen oder Verwendung von nicht bestimmungsgemäßen Ersatzteilen verursacht werden. Das Produkt ist ausschließlich für den privaten Gebrauch geeignet.

● Lieferumfang

- 1x Pommesschneider
- 1x Großes Gittermesser
- 1x Großer Stifteraster
- 1x Kleines Gittermesser
- 1x Kleiner Stifteraster
- 1x Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

(Abb. A bis E)

- 1 Pommesschneider
- 2 Hebel (mit Kunststoff-Griffeinsatz)
- 3 Stifteraster (groß und klein)
- 4 Fixierungsbolzen Stifteraster
- 5 Press-Plattform (für Stifteraster)
- 6 Drehfixierung (für Stifteraster)
- 7 Gittermesser (groß und klein)
- 8 Handgriff zur Saugnapf-Fixierung
- 9 Saugnapf
- 10 Einschuböffnung für Gittermesser
- 11 Schneideraum (zum Einsetzen des Schneidgutes)

① **HINWEIS:** Das große Gittermesser **7** und der Stifteraster **3** sind ab Werk bereits eingesetzt.

● Technische Daten

Maße:	ca. 24,5 x 12,5 x 13,5 cm
Gewicht:	ca. 800 g
Großes Gittermesser:	36er-Raster (ca. 12 x 12 mm)
Kleines Gittermesser:	64er-Raster (ca. 8 x 8 mm)



Sicherheitshinweise



- GEFAHR!** Lassen Sie Kleinkinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial oder dem Produkt. Erstickungsgefahr oder Gesundheitsgefahr durch das Verschlucken kleiner Verpackungsteile sowie Verletzungsgefahr an scharfkantigen oder beweglichen Teilen!
- Verwenden Sie kein Produkt, das ggf. durch äußere Einwirkungen beschädigt wurde und scharfe Kanten oder andere gefährdende Stellen aufweist, die zu Verletzungen führen könnten.

- Gestatten Sie Kindern oder Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Produkt sicher zu verwenden die Benutzung des Produkts nur unter Aufsicht.
- Verwenden Sie das Produkt nur zum Schneiden von Kartoffeln. Eine Überbelastung, welches durch Schneiden von zu harten oder kompakten Lebensmitteln verursacht wird, kann zu Beschädigungen führen.
- Bewahren Sie das Produkt an einem sicheren Ort auf. Vermeiden Sie Staub, Schmutz oder den Kontakt mit chemischen Stoffen.
- Starke Temperaturschwankungen bzw. starke Hitzeeinwirkung kann Probleme bzw. Beschädigungen verursachen (direkte Sonneneinstrahlung, Öfen, Heizkörper, usw.).
- Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn es beschädigt ist.

● **Vor dem ersten Gebrauch**

- Entfernen Sie die Verpackungsmaterialien und entsorgen sie diese bestimmungsgemäß.
- Reinigen Sie das Produkt und das Zubehör (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr! Die Klängen sind scharf.

● **Montage**

- ① **HINWEIS:** Das große Gittermesser **7** und der große Stifteraster **3** sind bei Auslieferung im Produkt eingesetzt. Entfernen Sie diese Teile vor der Reinigung (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).
- Wählen Sie das gewünschte Gittermesser **7** und den dazu passenden Stifteraster **3** aus.
- Setzen Sie das Gittermesser **7** von unten in das Produkt ein (Abb. G). Die geschliffene Klingenseite des Gittermessers muss dabei nach innen zeigen.

Das Gittermesser muss komplett eingeschoben werden, sodass das Produkt eben aufliegen kann.

Am oberen Teil des Produktes findet sich eine Einschuböffnung, in welcher das Gittermesser eingefügt werden muss (Abb. H).

① **HINWEIS:** Das Gittermesser **7** kann nicht falsch eingesetzt werden! Bei falschem Einsetzen passt das Gittermesser nicht in die dafür vorgesehene Öffnung und das Produkt kann nicht gerade aufliegen!

- Setzen Sie nun den passenden Stifteraster **3** ein.

⚠️ ACHTUNG! Das verwendete Gittermesser muss zum verwendeten Stifteraster passen! Die Verwendung von unterschiedlichen Teilen kann zu Produktschäden führen!

- Öffnen Sie zuerst die Drehfixierung für Stifteraster **6**. Schieben Sie den Hebel dazu nach rechts (Hebelposition: siehe Abb. I).
- Setzen Sie den entsprechenden Stifteraster mit den Fixierungsbolzen **4** in die Öffnung der Press-Plattform **5** ein (Abb. J).
- Schieben Sie den Hebel nach links, um den Stifteraster **3** mit der Drehfixierung **6** zu fixieren.

⚠️ ACHTUNG! Sollte sich das Fixieren schwierig gestalten, prüfen Sie, ob der Stifteraster korrekt und komplett eingeschoben wurde.

- Nun kann das Produkt verwendet werden.

● **Vor dem Schneidevorgang**

- ① **HINWEIS:** Waschen und schälen Sie die Kartoffeln vor dem Schneiden der Pommes-Frites.
 - Stellen Sie das Produkt auf eine glatte, ebene Oberfläche.
 - Drehen Sie den Handgriff zur Saugnapf-Fixierung [8] in die senkrechte Position (Abb. K).
 - Prüfen Sie die Position des Produkts. Versichern Sie sich, dass die Arbeitsposition für Sie geeignet ist.
 - Fixieren Sie das Produkt nun durch Drehen des Handgriffs zur Saugnapf-Fixierung [8] um 90° (Abb. L). Üben Sie dabei etwas Druck auf das Produkt aus, um die Saugnapf-Fixierung zu optimieren.
 - Nach dem Umlegen des Handgriffs zur Saugnapf-Fixierung [8] ist das Produkt durch den Handgriff an der Arbeitsfläche fixiert.
 - Versichern Sie sich vor Beginn des Schneidvorgangs, ob die Fixierung ausreichend ist. Falls dies nicht der Fall sein sollte: Stellen Sie den Handgriff [8] wieder in die senkrechte Position (Abb. K). Führen Sie den Fixierungsvorgang noch einmal durch.
- ① **HINWEIS:** Der Handgriff [8] ist mit einer Kunststoff-Schutzkappe ausgestattet, um die Arbeitsfläche vor Kratzern zu schützen.

● **Schneidevorgang**

- ① **HINWEIS:** Tauchen Sie Gittermesser [7] und Stifteraster [3] vor Arbeitsbeginn in Wasser. Nasse Messer schneiden schneller und benötigen einen geringeren Kraftaufwand. Während des Schneidens werden die Einsätze durch die Feuchtigkeit des Schneidguts feucht gehalten.

- Öffnen Sie vor dem Einsetzen des Schneidguts den Schneideraum [11] durch völliges Anheben des Hebels [2]. Der Hebel muss komplett um 90° geöffnet werden, um den Schneideraum zum Einsetzen des Schneidguts öffnen zu können.
- Geben Sie das Schneidgut in den Schneideraum [11] ein (Abb. M).
- Drücken Sie nun den Hebel [2] kraftvoll nach unten. Dadurch wird die Press-Plattform [5] mit dem Stifteraster [3] nach vorne und somit das Schneidgut durch das Gittermesser [7] gedrückt (Abb. N).

- ① **HINWEIS:** Je nach Größe der Kartoffel benötigen Sie hier etwas mehr Kraftaufwand. Am oberen Rand des Hebels [2] befindet sich ein Kunststoff-Einsatz, welcher die Handhabung deutlich vereinfacht.

⚠ WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Legen Sie Ihre Hände nicht in den Schneideraum [11] und nicht entlang der Schnittfläche, wenn Sie den Hebel [2] nach unten drücken.

- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie die gewünschte Menge geschnitten haben.
- ① **HINWEISE:**
 - Stellen Sie einen flachen Teller oder ein Brett vor das Produkt, um die geschnittenen Pommes-Frites aufzufangen.
 - **Sehr große Kartoffeln:** Hälften Sie die Kartoffeln vor dem Schneiden!
 - **Bei Nichtgebrauch und vor Lagerung des Produkts:** Stellen Sie den Hebel [2] stets in die untere Position.

● **Gittermesser wechseln**

Siehe Abschnitt „Montage“.

● **Reinigung und Pflege**

- Reinigen Sie das Produkt unter warmem, fließendem Wasser. Trocknen Sie das Produkt gründlich ab.
- Entfernen Sie Gittermesser **7** und Stifferaster **3** zur Reinigung aus dem Produkt.
- Wir empfehlen, die Gittermesser von Hand mit warmem Wasser und einer milden Reinigungslauge zu reinigen. Trocknen Sie die Gittermesser gründlich ab.

⚠ ACHTUNG! Verwenden Sie keine ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel. Diese könnten die Produktoberflächen beschädigen.

● **Entsorgung**

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

COUPE-FRITES

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Ce coupe-frites convient à la découpe de frites faites maison, pour des petites ou grosses pommes de terre. Le produit n'est pas prévu pour un usage industriel ou commercial. Toute autre utilisation ou modification du produit est considérée comme non conforme aux prescriptions et présente des risques d'accidents. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme, du non-respect du mode d'emploi, de modifications illicites ou d'utilisation de pièces de rechange inappropriées. Le produit est exclusivement conçu pour un usage domestique.

● Contenu de l'emballage

- 1x Coupe-frites
- 1x Grande grille de coupe
- 1x Grand pousoir
- 1x Petite grille de coupe
- 1x Petit pousoir
- 1x Mode d'emploi

● Description des pièces

(ill. A jusqu'à E)

- 1 Coupe-frites
- 2 Levier (avec poignée en matière plastique)
- 3 Pousoir (grand et petit)
- 4 Boulon de fixation du pousoir
- 5 Plaque de la presse (pour pousoir)
- 6 Fixation rotative (pour pousoir)
- 7 Grille de coupe (grande et petite)
- 8 Poignée de fixation de la ventouse
- 9 Ventouse
- 10 Orifice d'insertion pour grille de coupe
- 11 Compartiment de coupe (pour l'insertion du produit à découper)

① **REMARQUE :** La grande grille de coupe **7** et le pousoir **3** sont déjà installés au départ de l'usine.

● Caractéristiques techniques

- Dimensions : env. 24,5 x 12,5 x 13,5 cm
Poids : env. 800 g
Grande grille de coupe : trame de 36 (env. 12 x 12 mm)
Petite grille de coupe : trame de 64 (env. 8 x 8 mm)



Consignes de sécurité

- ⚠ DANGER !** Ne laissez pas des enfants sans surveillance avec les matériaux d'emballage ou le produit. Il existe un risque d'asphyxie ou un danger pour la santé en cas d'ingestion des petites parties de l'emballage ainsi qu'un risque de blessure avec les pièces tranchantes ou en mouvement !
- N'utilisez aucun produit susceptible d'être endommagé par des actions externes et présentant des bords tranchants ou d'autres emplacements dangereux qui pourraient provoquer des blessures.

- Ne laissez pas des enfants ou des personnes, qui ne sont pas en mesure d'utiliser le produit en toute sécurité, en raison de leurs capacités physiques, mentales ou motrices, manipuler le produit à moins qu'ils ne soient surveillés.
- Utilisez le produit uniquement pour couper des pommes de terre. Une surcharge provoquée par la découpe d'aliments trop durs ou trop compacts peut causer des dommages.
- Conservez le produit dans un endroit sûr. Évitez la poussière, la saleté ou le contact avec des substances chimiques.
- De fortes fluctuations de température ou de forts coups de chaleur (rayons directs du soleil, fours, radiateurs, etc.) peuvent causer des problèmes ou des dommages.
- N'utilisez pas le produit, s'il est endommagé.

● **Avant la première utilisation**

- Enlevez immédiatement les matériaux d'emballage et recyclez-les conformément aux dispositions en vigueur.
- Nettoyez le produit et l'accessoire (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Les lames sont affûtées.

● **Montage**

- ① **REMARQUE :** La grande grille de coupe **7** et le grand poussoir **3** sont déjà installés dans le produit à la livraison. Retirez ces pièces avant le nettoyage (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).
- Sélectionnez la grille de coupe souhaitée **7** et le poussoir correspondant **3**.
- Insérez la grille de coupe **7** dans le produit par en dessous (ill. G).
Le côté des lames affûté de la grille de coupe doit être orienté vers l'intérieur.

La grille de coupe doit être complètement enfoncée afin que le produit puisse rester à plat.

Sur la partie supérieure du produit, il y a un orifice d'insertion dans lequel la grille de coupe doit être insérée (ill. H).

① **REMARQUE :** La grille de coupe **7** ne peut pas être mal insérée ! Si la grille de coupe est mal placée, elle ne peut pas rentrer dans l'orifice prévu et le produit ne peut pas être positionné à plat !

- Installez maintenant le poussoir **3** qui convient.

⚠ ATTENTION ! Le poussoir doit correspondre à la grille de coupe utilisée ! L'utilisation de pièces différentes peut endommager le produit !

- Tout d'abord, ouvrez la fixation rotative pour le poussoir **6**. Poussez le levier vers la droite (position du levier : voir l'ill. I).
- Insérez le poussoir correspondant grâce aux boulons de fixation **4** dans l'orifice de la plaque de presse **5** (ill. J).
- Poussez le levier à gauche afin de fixer le poussoir **3** avec la fixation rotative **6**.

⚠ ATTENTION ! Si la fixation est difficile à positionner, vérifiez que le poussoir a été inséré correctement et complètement.

- Maintenant, le produit est prêt à l'emploi.

● Avant le processus de coupe

① **REMARQUE :** Lavez et épluchez les pommes de terre avant de couper des frites.

- Positionnez le produit sur une surface lisse et plane.
- Tournez la poignée de fixation de la ventouse [8] à la position verticale (ill. K).
- Vérifiez le positionnement du produit. Assurez-vous que la position de travail vous convient.
- Fixez maintenant le produit en tournant la poignée sur la fixation de la ventouse [8] à 90° (ill. L). Appliquez une certaine pression sur le produit afin d'optimiser la fixation de la ventouse.
- Après avoir déplacé la poignée pour la fixation de la ventouse [8], le produit est fixé sur la surface de travail grâce à la poignée.
- Avant de commencer le processus de coupe, assurez-vous que la fixation est correctement installée et suffisante.
Si cela ne devait pas être le cas : Remplacez la poignée [8] à la position verticale (ill. K). Recommencez la procédure de fixation.

① **REMARQUE :** La poignée [8] est équipée d'un capuchon de protection en plastique afin de protéger la surface de travail des rayures.

● Processus de coupe

① **REMARQUE :** Plongez la grille de coupe [7] et le poussoir [3] dans l'eau avant de commencer votre travail. Des lames humides coupent plus rapidement et nécessitent un effort moindre. Pendant la coupe, les accessoires seront maintenus humides grâce à l'humidité du produit à couper.

- Avant d'insérer le produit à couper, ouvrez le compartiment de coupe [11] en soulevant complètement le levier [2]. Le levier doit être complètement ouvert à 90° afin d'ouvrir le compartiment de coupe et de pouvoir y insérer le produit à couper.
- Placez le produit à couper dans le compartiment de coupe [11] (ill. M).
- Appuyez maintenant sur le levier [2] vers le bas en pressant fortement. C'est ainsi que la plaque de la presse [5] avec le poussoir [3] sera poussée vers l'avant et pressera le produit à couper dans la grille de coupe [7] (ill. N).

① **REMARQUE :** Selon la taille de la pomme de terre, vous aurez besoin de plus ou moins de force. Sur le bord supérieur du levier [2], il y a une poignée en plastique qui simplifie considérablement la manipulation.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de blessures ! Ne placez pas vos mains dans le compartiment de coupe [11] et non plus le long de la surface de coupe lorsque vous abaissez le levier [2].

- Répétez ce processus jusqu'à ce que vous ayez coupé la quantité souhaitée.

① **REMARQUES :**

- Placez une assiette plate ou une planche à découper devant le produit afin de récupérer les frites coupées.
- **Pommes de terre très grosses :** Coupez les pommes de terre en deux avant de les couper !
- **En cas de non utilisation et avant le rangement du produit :** Placez toujours le levier [2] en position basse.

● Changement de grille de coupe

Voir le chapitre « Montage ».

● **Nettoyage et entretien**

- Nettoyez le produit sous l'eau courante chaude. Séchez bien le produit.
- Retirez la grille de coupe [7] et le poussoir [3] du produit pour les nettoyer.
- Nous recommandons de nettoyer la grille de coupe à la main à l'eau chaude avec un produit de nettoyage doux. Séchez bien la grille de coupe.

⚠ ATTENTION ! N'utilisez aucun produit nettoyant corrosif ou récurant. Il pourrait endommager les surfaces du produit.

● **Mise au rebut**

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.

● **Garantie**

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués en verre.

Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (par ex. IAN 123456_7890) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(CH) Service après-vente Suisse

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

TAGLIA PATATE

● **Introduzione**

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza.

Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● **Uso previsto**

Questo tagliapatate è adatto per tagliare patate per la preparazione di patatine fritte fatte in casa, piccole o grandi. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale o industriale. Qualsiasi altro uso o modifica del prodotto è considerato improprio e può causare incidenti. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio, dal mancato rispetto delle istruzioni, da correzioni improprie o dall'uso di ricambi non previsti. Il prodotto è adatto esclusivamente all'uso privato.

● **Contenuto della confezione**

- 1x Taglia patate
- 1x Lama a griglia grande
- 1x Griglia perno grande
- 1x Lama a griglia piccola
- 1x Griglia perno piccola
- 1x Manuale di istruzioni per l'uso

● **Descrizione componenti**

(Fig. da A a E)

- 1 Taglia patate
- 2 Leva (con inserto manico in plastica)
- 3 Griglia perno (grande e piccola)
- 4 Bullone di fissaggio della griglia perno
- 5 Piattaforma di pressatura (per griglia perno)
- 6 Fissaggio rotante (per griglia perno)
- 7 Lama a griglia (grande e piccola)
- 8 Impugnatura per fissaggio a ventosa
- 9 Ventosa
- 10 Apertura di inserimento per lama a griglia
- 11 Camera di taglio (per l'inserimento del cibo da tagliare)

① **INDICAZIONE:** La lama a griglia grande **7** e la griglia perno **3** sono già inserite in fabbrica.

● **Dati tecnici**

- Dimensioni: circa 24,5 x 12,5 x 13,5 cm
- Peso: circa 800 g
- Lama a griglia grande: Griglia da 36 (circa 12 x 12 mm)
- Lama a griglia piccola: Griglia da 64 (circa 8 x 8 mm)



Istruzioni per la sicurezza

- ⚠ **PERICOLO!** Non lasciare mai i neonati incustoditi con il materiale di imballaggio o con il prodotto. Pericolo di soffocamento o pericolo per la salute in caso di ingestione di piccole parti dell'imballaggio e pericolo di lesioni da parti taglienti o in movimento!
- Non utilizzare un prodotto che può essere stato danneggiato da influssi esterni e che presenta spigoli vivi o altri punti pericolosi che potrebbero causare lesioni.

- L'uso del prodotto da parte di bambini o di persone che, a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motorie, non sono in grado di utilizzare il prodotto in modo sicuro, va consentito solo sotto sorveglianza.
- Utilizzare il prodotto solo per il taglio delle patate. Un sovraccarico causato dal taglio di alimenti troppo duri o troppo compatti può causare danni.
- Tenere il prodotto in un luogo sicuro. Evitare la polvere, lo sporco o il contatto con sostanze chimiche.
- Forti sbalzi di temperatura o l'esposizione al calore possono causare problemi o danni (luce solare diretta, forni, radiatori, ecc.).
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato.

● **Prima del primo utilizzo**

- Rimuovere i materiali di imballaggio e smaltirli come previsto.
- Pulire il prodotto e gli accessori (vedere la sezione „Pulizia e manutenzione“).

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di lesioni! Le lame sono affilate.

● **Montaggio**

- ① **INDICAZIONE:** La lama a griglia grande **7** e la griglia perno grande **3** sono inserite nel prodotto alla consegna. Rimuovere queste parti prima della pulizia (vedere la sezione „Pulizia e manutenzione“).
- Scegliere la lama a griglia desiderata **7** e la relativa griglia perno **3**.
- Inserire la lama a griglia **7** nel prodotto dal basso (Fig. G).
Il lato affilato della lama a griglia deve essere rivolto verso l'interno.

La lama a griglia deve essere spinta completamente in modo che il prodotto possa poggiare regolarmente. Sulla parte superiore del prodotto è presente un'apertura in cui va inserita la lama a griglia (Fig. H).

① **INDICAZIONE:** La lama a griglia **7** non può essere inserita in modo errato! Se inserita in modo errato, la lama a griglia non entra nell'apposita apertura e il prodotto non può poggiare diritto!

- Inserire ora la relativa griglia perno **3**.

⚠ ATTENZIONE! La lama a griglia utilizzata deve corrispondere alla griglia perno impiegata! L'uso di parti diverse può causare danni al prodotto!

- Aprire prima il fissaggio rotante per la griglia perno **6**. Far scorrere la leva verso destra (posizione della leva: vedi Fig. I).
- Inserire la relativa griglia perno con i bulloni di fissaggio **4** nell'apertura della piattaforma di pressatura **5** (Fig. J).
- Spingere la leva verso sinistra per fissare la griglia perno **3** con il fissaggio rotante **6**.

⚠ ATTENZIONE! Se il fissaggio è difficile, verificare che la griglia perno sia stata inserita correttamente e completamente.

- Ora il prodotto può essere utilizzato.

● Prima di tagliare

- ① **INDICAZIONE:** Lavare e sbucciare le patate prima di tagliare le patatine.
- Posizionare il prodotto su una superficie liscia e piana.
 - Ruotare l'impugnatura per il fissaggio a ventosa [8] in posizione verticale (Fig. K).
 - Controllare la posizione del prodotto. Accertarsi che la posizione di lavoro sia adatta.
 - A questo punto fissare il prodotto ruotando l'impugnatura per il fissaggio a ventosa [8] di 90° (Fig. L). Applicare una certa pressione sul prodotto per ottimizzare il fissaggio della ventosa.
 - Dopo aver ruotato l'impugnatura per il fissaggio a ventosa [8], il prodotto è fissato al piano di lavoro tramite l'impugnatura.
 - Prima di iniziare a tagliare, assicurarsi che il fissaggio sia sufficiente.
Se non è così: Riportare l'impugnatura [8] in posizione verticale (Fig. K). Eseguire nuovamente la procedura di fissaggio.
- ① **INDICAZIONE:** L'impugnatura [8] è dotata di un cappuccio in plastica per proteggere il piano di lavoro dai graffi.

● Taglio

- ① **INDICAZIONE:** Prima di iniziare il lavoro, immergere la lama a griglia [7] e la griglia perno [3] in acqua. Le lame umide tagliano più velocemente e richiedono meno forza. Durante il taglio, gli inserti sono mantenuti umidi dall'umidità dei cibi da tagliare.

- Prima di inserire il cibo da tagliare, aprire la camera di taglio [11] sollevando completamente la leva [2]. Per aprire la camera di taglio per l'inserimento del cibo da tagliare, la leva deve essere completamente aperta di 90°.
- Inserire il cibo da tagliare nella camera di taglio [11] (Fig. M).
- Ora spingere con forza la leva [2] verso il basso. Così si spinge in avanti la piattaforma di pressatura [5] con la griglia perno [3] e quindi il cibo da tagliare attraverso la lama a griglia [7] (Fig. N).

- ① **INDICAZIONE:** A seconda delle dimensioni della patata, qui è necessaria un po' più forza. Sul bordo superiore della leva [2] è presente un inserto in plastica che ne semplifica notevolmente l'utilizzo.

⚠ **AVVERTENZA! Pericolo di lesioni!**

Non mettere le mani nella camera di taglio [11] o lungo la superficie di taglio quando si preme la leva [2] verso il basso.

- Ripetere l'operazione finché non si è tagliata la quantità desiderata.
- ① **INDICAZIONI:**
- Posizionare un piatto piano o un tagliere davanti al prodotto per raccogliere le patatine tagliate.
 - **Patate molto grandi:** Tagliare a metà le patate prima di affettarle!
 - **Quando non in uso e prima della conservazione del prodotto:** Portare sempre la leva [2] nella posizione inferiore.

● Sostituzione della lama a griglia

Vedere la sezione „Montaggio“.

● **Pulizia e manutenzione**

- Pulire il prodotto sotto acqua corrente calda. Asciugare accuratamente il prodotto.
- Rimuovere la lama a griglia **7** e la griglia perno **3** dal prodotto per la pulizia.
- Si consiglia di pulire le lame a griglia a mano con acqua calda e una soluzione detergente delicata. Asciugare poi accuratamente la lama a griglia.

⚠ ATTENZIONE! Non utilizzare detergenti corrosivi e abrasivi. Questi potrebbero danneggiare le superfici del prodotto.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

● **Garanzia**

Il prodotto è stato prodotto secondo severe direttive di qualità e controllato con premura prima della consegna. In caso di difetti del prodotto, l'acquirente può far valere i propri diritti legali nei confronti del venditore. Questi diritti legali non vengono limitati in alcun modo dalla garanzia di seguito riportata.

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto. Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

Il prodotto da Lei acquistato dà diritto ad una garanzia di 3 anni a partire dalla data di acquisto. La presente garanzia decade nel caso di danneggiamento del prodotto, di utilizzo o di manutenzione inadeguati.

La prestazione di garanzia vale sia per difetti di materiale che per difetti di fabbricazione. La presente garanzia non si estende a parti del prodotto soggette a normale usura e che possono essere identificate, pertanto, come parti soggette a usura (p. es., le batterie), né a danni su parti staccabili, come interruttore, batterie o simili, realizzate in vetro.

Gestione dei casi in garanzia

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (ad es. IAN 123456_7890) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG04873B

Version: 04/2021

IAN 352823_2010

