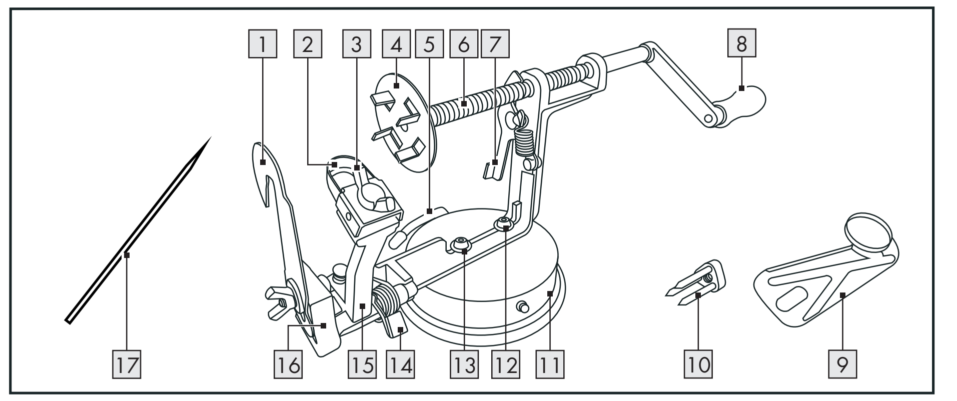
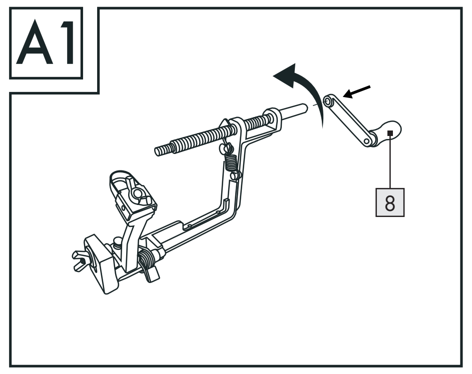
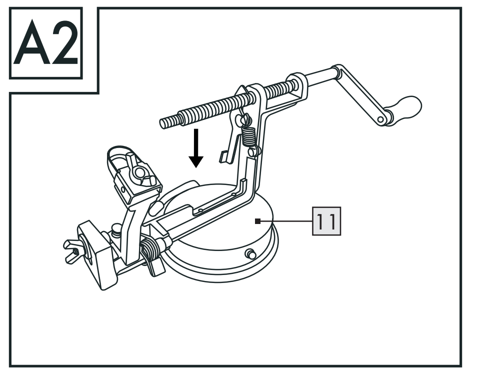
LIVARNO
home



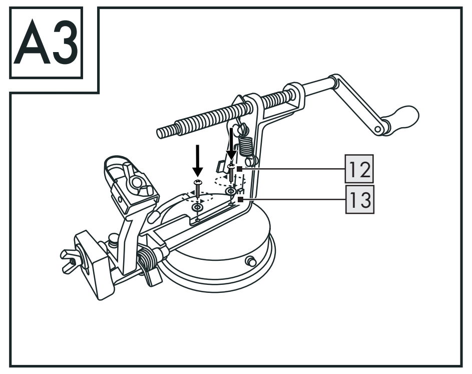
A1



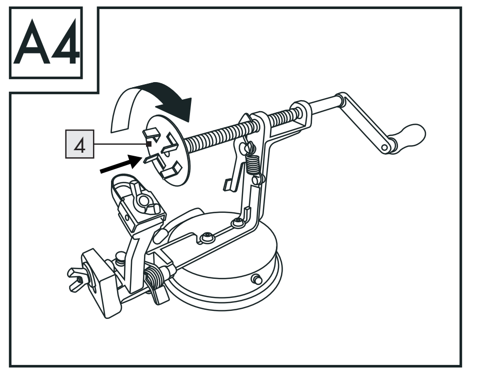
A2



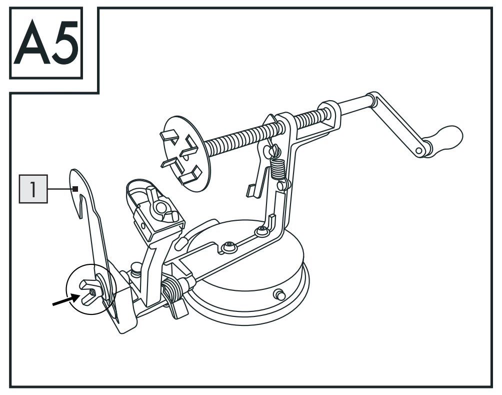
A3



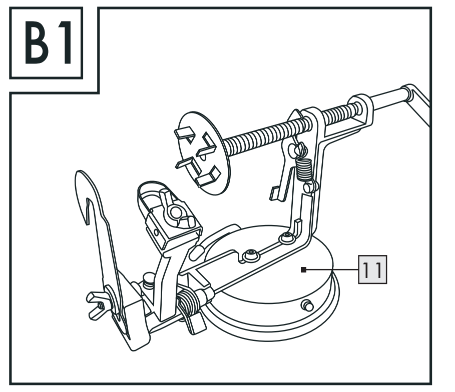
A4



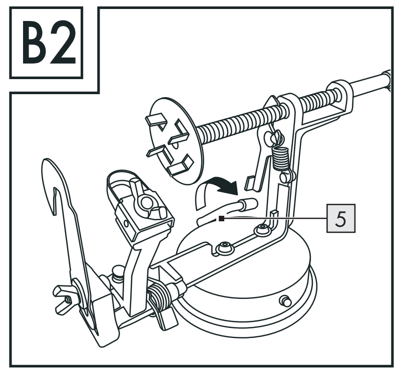
A5



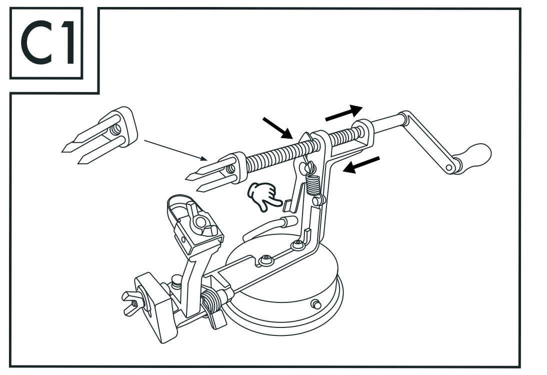
B1



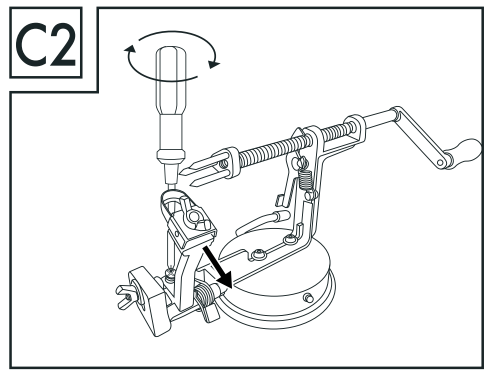
B2



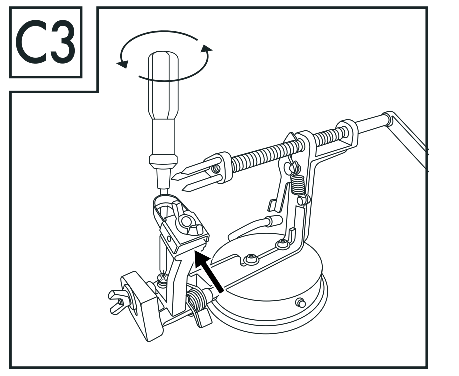
C1



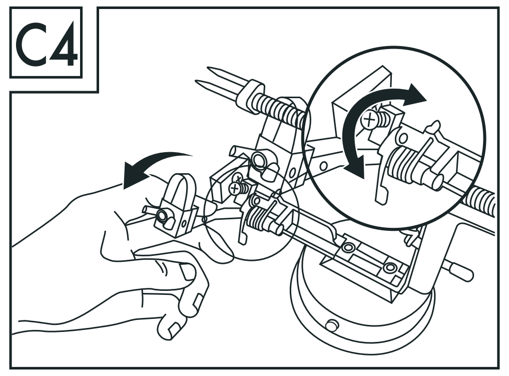
C2



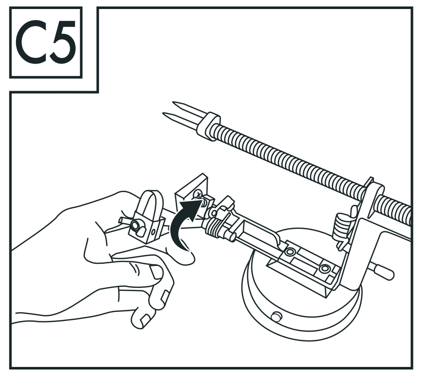
C3



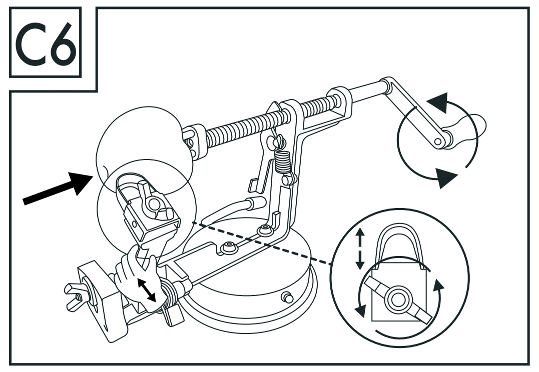
C4



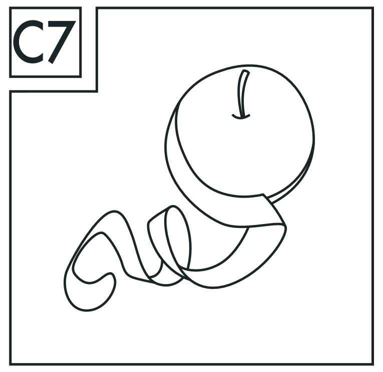
C5



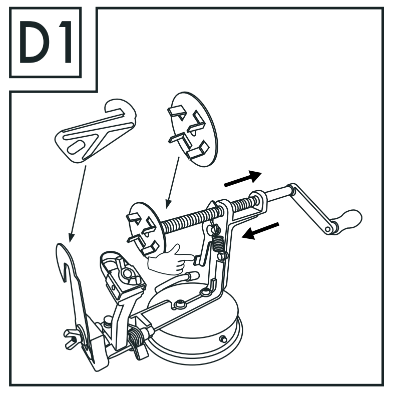
C6



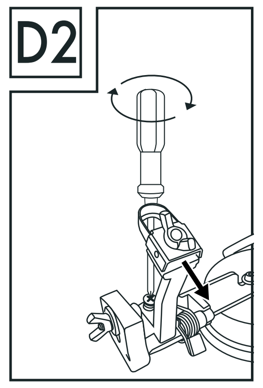
C7



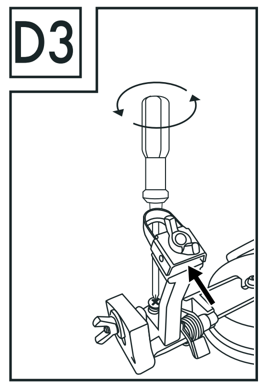
D1



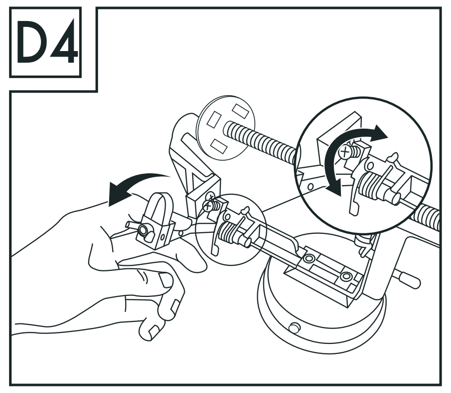
D2



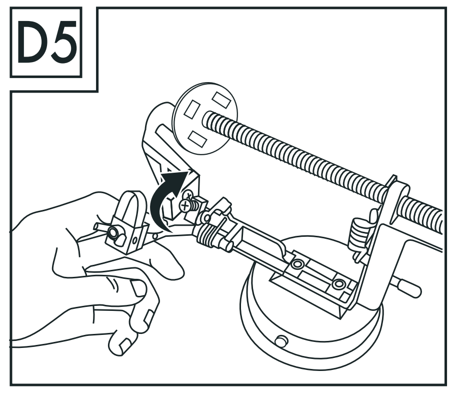
D3



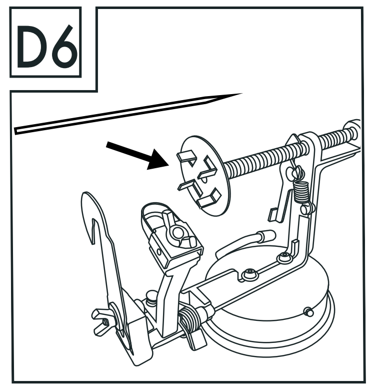
D4



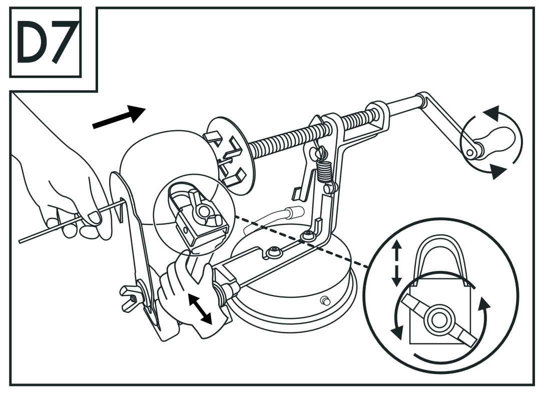
D5



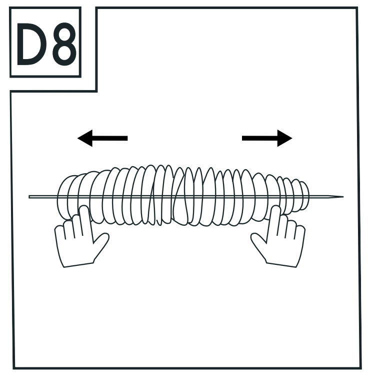
D6



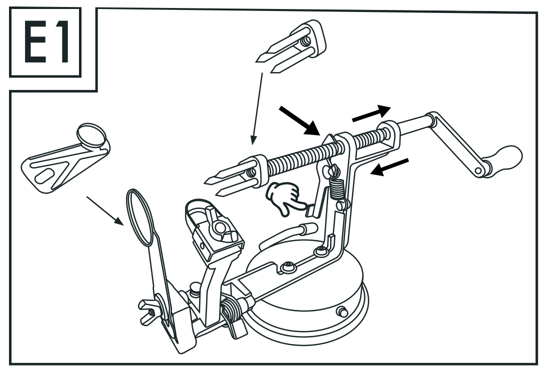
D7



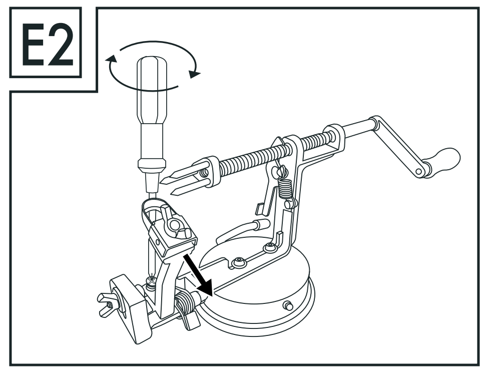
D8



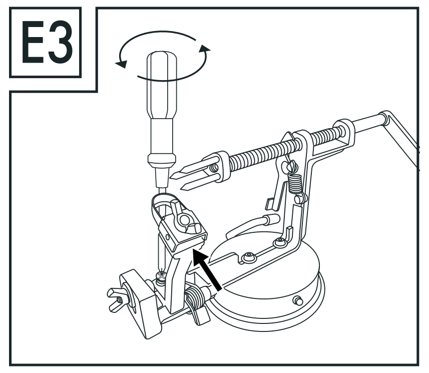
E1



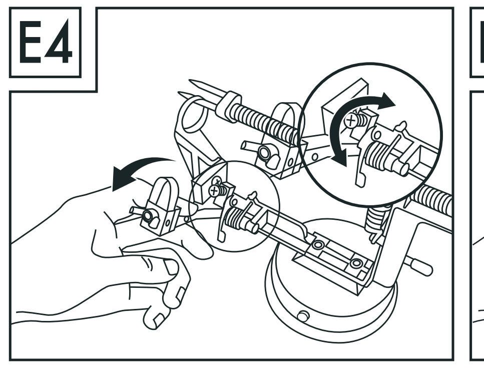
E2



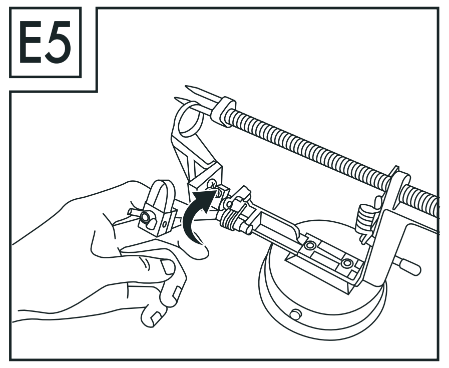
E3



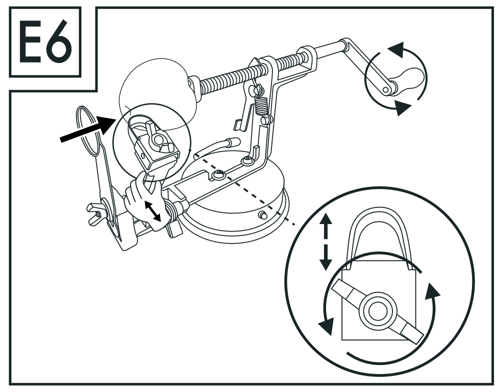
E4



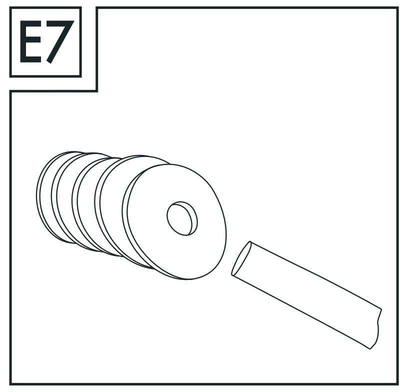
E5



E6



E7



(DE) (AT) (CH)

SPIRALSCHÄLER

● 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.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Produkt ist zum Schälen, Schneiden und Entkernen von Obst und Gemüse bestimmt.
- Das Produkt ist nicht zur gewerblichen oder industriellen Nutzung vorgesehen. Das Produkt eignet sich ausschließlich für den privaten Gebrauch.
- Benutzen Sie das Produkt nur wie in dieser Anleitung beschrieben. Eine andere Verwendung ist nicht vorgesehen.

● Teilebeschreibung

1	Kartoffelschneidemesser
2	Schälmesser
3	Schälmesserschraube
4	Kurbeldorn (rund)
5	Saugnapfgriff
6	Kurbelstange
7	Einstellschraube
8	Griff
9	Obstschneidemesser
10	Kurbeldorn (dreieckig)
11	Unterteil (mit Saugnapf)
12	Schraube (x2)
13	Unterlegscheibe (x2)
14	Regler (für den Vorsatz)
15	Vorsatz
16	Schneidmesserhalter
17	Bambusspieß

● Technische Daten

Maße: ca. 30 x 10,6 x 13,5 cm (L x B x H)

Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF!

WARNUNG! Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

WARNUNG! Halten Sie das Produkt von Kindern fern. Die Klingen können schwere Verletzungen verursachen.
WARNUNG! Legen Sie die ungeschützte Klinge zur sicheren Aufbewahrung in den Behälter.
Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für den späteren Gebrauch auf.

⚠ **WARNUNG!** Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Die Klingen können schwere Verletzungen verursachen.

⚠ **WARNUNG!** Verletzungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial und das Produkt von Kindern und Haustieren fern.

- Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für den späteren Gebrauch auf.
- Das Produkt ist nicht dazu bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder sie haben von der verantwortlichen Person Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts erhalten und sind sich der daraus resultierenden Gefahren bewusst.
- Alle beweglichen Teile des Produkts stellen eine Scher-, Schnitt- und Klemmgefahr dar.
- Bleiben Sie stets wachsam und beobachten Sie immer, was Sie tun. Gehen Sie mit Vorsicht vor. Schon ein einziger Moment der Unaufmerksamkeit bei der Montage kann zu Verletzungen führen.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut und montiert wurden. Eine unsachgemäße Montage kann zu Verletzungen führen und das Produkt beschädigen.
- Bewahren Sie dieses Produkt nach Gebrauch an einem sicheren und trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Oberflächen (z. B. Herd, Backofen), da es sonst beschädigt werden kann.
- **LEBENSMITTELECHT!** Dieses Produkt hat keinen negativen Einfluss auf Geschmack oder Geruch.
- **VERLETZUNGSGEFAHR!** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den scharfen Klingen.
- Verwenden Sie das Produkt auf einer sauberen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn Schäden sichtbar sind, insbesondere an den Klingen. Verletzungsgefahr!
- Das Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Benutzen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit Schutzhandschuhe. Die Handschuhe sollten den PSA-Vorschriften entsprechen.

● Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Produkt. Es können Produktionsrückstände auf dem Produkt vorhanden sein.
- Reinigen Sie die Oberfläche, auf der Sie das Produkt montieren möchten.
- Der Untergrund muss sauber, trocken, glatt und fettfrei sein. Andernfalls kann die Saugbasis nicht ausreichend Halt auf der Oberfläche finden.

● Zusammenbau (Abb. A1 - A5)

⚠ **VORSICHT!** Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, müssen die Schraubenköpfe immer nach außen zeigen, da sonst Verletzungsgefahr besteht.
Hinweis: Ziehen Sie alle Schrauben nach der Montage fest an, um unerwünschte Materialbeanspruchungen zu vermeiden.

● Verwendung (Abb. B1 - B2)

- Befestigen Sie das Produkt auf einer flachen, glatten und stabilen Oberfläche, indem Sie das Unterteil 11 mit einer Hand festhalten und den Saugnapfgriff 5 zur anderen Seite bewegen. Das Produkt sollte fest mit der Oberfläche verbunden sein.
- Stellen Sie vor dem Schneiden sicher, dass das Produkt sicher befestigt ist.
  Ist dies nicht der Fall: Bringen Sie den Griff wieder in die ursprüngliche Position. Wiederholen Sie die Schritte zur Fixierung des Produkts.

Anleitung zum Schälen von Kartoffeln oder Obst (Abb. C1 - C7)

1. Befestigen Sie den dreieckigen Kurbeldorn 10 an der Kurbelstange 6. Lösen Sie die Einstellschraube 7 und stellen Sie dann die Kurbelstange 6 so ein, dass Sie eine Kartoffel oder ein Obst auf den dreieckigen Kurbeldorn 10 aufstecken können.
2. Passen Sie den Vorsatz 15 mit der Schraube an die Kartoffel- oder Fruchtgröße an. Verriegeln Sie den Regler 14 und stecken Sie eine Kartoffel oder ein Obst auf den dreieckigen Kurbeldorn 10 auf. Stellen Sie die Schalendicke über das Schälmesser 2 ein, indem Sie die Schälmesserschraube 3 einstellen. Entriegeln Sie den Regler 14 und drehen Sie den Griff 8 im Uhrzeigersinn zum Schälen.
   Hinweis: Obst und Kartoffeln haben eine einzigartige Form. Bitte schälen Sie die kleinen Stellen, die nicht vom Produkt geschält werden können, bei Bedarf manuell ab.
   Hinweis: Bitte spießen Sie die breitere Seite der Frucht oder Kartoffel auf den Zinken auf.

- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn der Griff locker ist. Ziehen Sie die Verschraubung des Griffs bei Bedarf nach.

Anleitung zum Schälen, Schneidemodus für Kartoffelspieße (Abb. D1 - D8)

1. Bereiten Sie eine Kartoffel vor und spießen Sie die Kartoffel mit dem Bambusspieß 17 auf.
2. Befestigen Sie den runden Kurbeldorn 4 an der Kurbelstange 6 und dem Kartoffelschneidemesser 1. Lösen Sie die Einstellschraube 7 und stellen Sie dann die Kurbelstange 6 ein. Passen Sie den Vorsatz 15 mit der Schraube an die Kartoffel- oder Fruchtgröße an. Verriegeln Sie den Regler 14, damit Sie die Kartoffel auf den runden Kurbeldorn 4 aufstecken können.
3. Stellen Sie sicher, dass der Bambusspieß 17 durch das Kartoffelschneidemesser 1 in das Loch des runden Kurbeldorns 4 gelangt.
4. Stellen Sie das Schälmesser 2 mit der Schälmesserschraube 3 ein, um die Schäldicke einzustellen. Passen Sie den Vorsatz 15 mit der Schraube an die Kartoffel- oder Fruchtgröße an. Entriegeln Sie den Regler 14 und drehen Sie dann den Griff 8 im Uhrzeigersinn zum Schälen und Schneiden.
5. Lassen Sie die Einstellschraube 7 los, wenn die Kartoffel vollständig in Scheiben geschnitten ist. Ziehen Sie die Kurbelstange 6 heraus, indem Sie am Griff 8 ziehen. Ziehen Sie den Bambusspieß 17 aus dem Loch des runden Kurbeldorns 4 und das Kartoffelschneidemesser 1.
   Hinweis: Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Bambusspieß 17 aus der Klinge nehmen. Verletzungsgefahr durch die scharfen Klingen.
6. Trennen Sie die Kartoffelscheibe von Hand vom Bambusspieß 17.

Anleitung zum Schälen, Schneiden und Entkernen von Früchten (Abb. E1 - E7)

1. Befestigen Sie den dreieckigen Kurbeldorn 10 an der Kurbelstange 6 und dem Obstschneidemesser 9. Stellen Sie sicher, dass der dreieckige Kurbeldorn 10 und das Obstschneidemesser 9 in einer geraden Linie ausgerichtet sind und dass der dreieckige Kurbeldorn 10 durch das Obstschneidemesser 9 gelangt. Lösen Sie die Einstellschraube 7 und stellen Sie dann die Kurbelstange 6 ein. Passen Sie den Vorsatz 15 mit der Schraube an die Kartoffel- oder Fruchtgröße an. Verriegeln Sie den Regler 14, sodass Sie ein Obst auf den dreieckigen Kurbeldorn 10 aufstecken können.
2. Achten Sie beim Aufstecken des Obstes auf den dreieckigen Kurbeldorns 10 darauf, dass das Obst in der Mitte liegt. Stellen Sie die Schalendicke über das Schälmesser 2 ein, indem Sie die Schälmesserschraube 3 einstellen. Entriegeln Sie den Regler 14 und drehen Sie den Griff 8 im Uhrzeigersinn zum Schälen, Schneiden und Entkernen der Früchte.

● Reinigung und Pflege

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie das Produkt mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Nach jedem Gebrauch: Reinigen Sie das Produkt immer sofort. Essensreste können sonst zu Verfärbungen oder Flugrost führen. Bewahren Sie das Produkt daher nicht in verschmutztem Zustand auf und lassen Sie es nicht über einen längeren Zeitraum im Wasser liegen.
- Das Produkt darf nur von Hand gewaschen werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine Scheuermittel, aggressiven Reinigungsmittel oder harten Bürsten.
- Reinigen Sie das Produkt mit einer geeigneten Bürste.
- Das Produkt ist nicht für Spülmaschinen geeignet.
- Nach der Reinigung: Restwasser aus dem Produkt ablassen.
- Trocknen Sie das Produkt gründlich ab.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen, kühlen Ort.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn es beschädigt ist.

● 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.

FR

Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.
Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● Garantie

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen.
Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

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 (IAN 451827_2310) 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

(GB) (IE)

SPIRALIZER

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended Use

- This product is intended for peeling, cutting, and coring fruit and vegetables.
- The product is not intended for commercial or industrial use. The product is suitable for private use only.
- Use the product as described in this manual only. Any other use is not intended.

● Description of parts

1	Potato slicing blade
2	Peeling blade
3	Peeling blade screw
4	Circle prongs
5	Suction cup handle
6	Rotation axis
7	Screw regulator
8	Handle
9	Fruit slicing blade
10	Triangle prongs
11	Base (with suction cup)
12	Screw (x2)
13	Washer (x2)
14	Controller (for the peeler arm)
15	Peeler arm
16	Slicing blade holder
17	Bamboo skewer

● Technical data

Dimension: approx. 30 x 10.6 x 13.5 cm (L x W x H)

Safety instructions

KEEP ALL THE SAFETY ADVICE AND INSTRUCTION IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE!

WARNING! Keep out of reach of children.

WARNING! Keep the product away from children. The blades can cause serious injury.
WARNING! Put the unprotected blade into the box for safety storage.

Read the manual carefully and keep it for future usage.

⚠ **WARNING!** Keep out of reach of children. The blades can cause serious injury.

⚠ **WARNING!** Risk of injury! Keep the packaging material and product away from children and pets.

- Read the manual carefully and keep it for future usage.
- The product is not intended to be used by persons (included children) with restricted physical, sensory or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible fro safety or they have received instruction on how to use the product in a safe way from such responsible person and understand the hazards involved.
- All moving parts of the product present a shearing, cutting and trapping hazard.
- Remain alert at all times and always watch what you are doing. Proceed with caution. Just one moment of inattention during assembly may lead to injury.
- Check that all parts have been assembled and fitted properly. Incorrect assembly or fitting may lead to injury and the product will be damaged.
- After use, store this product in a safe and dry place, out of reach of children.
- Do not place the product on hot surfaces (e.g. stove, oven), otherwise it may be damaged.
- **FOOD-SAFE!** This product has no adverse effect on taste or smell.
- **Risk of injury!** Be careful when handling the sharp blades.
- Use the product on a clean, flat, and stable work surface.
- Do not use the product if damage is visible, especially on the blades. Risk of injury!
- The product must not be used by children.
- Use protective gloves for your own safety. The gloves should comply with PPE regulations.

● Before first use

- Clean the product. There may be production residue on the product.
- Clean the surface on which you want to mount the product.
- The surface must be clean, dry, smooth, and free of grease. Otherwise, the suction base cannot get sufficient grip on the surface.

● Assembly (Fig. A1 - A5)

⚠ **CAUTION!** The screw heads must always face outwards to guarantee your safety, as otherwise there is a risk of injury.
Note: Tighten all screws securely after assembly to prevent undesirable material stresses.

● Use (Fig. B1 - B2)

- Attach the item on any flat, smooth and stable surface, hold the base 11 by one hand and swing suction cup handle 5 towards to the other side. The product should be firmly fixed to the surface.
- Before cutting, make sure the product is securely fixed.
  If this is not the case: Return the handle to original position. Repeat steps for fixing the product.

Instruction for peeling potato or fruit (Fig. C1 - C7)

1. Attach the triangle prongs 10 into the rotation axis 6. Release the screw regulator 7, then adjust the rotation axis 6 so that the triangle prongs 10 can insert the potato or fruit.
2. Adjust the peeler arm 15 to fit the potato or fruit size by screw. Lock the controller 14 and skewer a potato or fruit into the triangle prongs 10. Adjust the peel thickness through the peeling blade 2 by adjusting the peeling blade screw 3. Unlock the controller 14 and rotate the handle 8 in clockwise for peeling.
   Note: Fruit and potato have unique shape, please manually peel off the minor peel which cannot be peeled by product if necessary.
   Note: Please skewer the bigger side of the fruit or potato on the prongs.

- Never use the product if the handle is loose. Retighten the screw joint of the handle, if necessary.

Instruction for peeling, cutting mode for potato skewer (Fig. D1 - D8)

1. Prepare a potato and use a bamboo skewer 17 to skewer a potato.
2. Attach the circle prongs 4 into the rotation axis 6 and potato slicing blade 1. Release the screw regulator 7, then adjust the rotation axis 6. Adjust the peeler arm 15 to fit the potato or fruit size by screw. Lock the controller 14, so that the circle prongs 4 can insert the potato.
3. Make sure the bamboo skewer 17 gets into the hole of circle prongs 4 through potato slicing blade 1.
4. Adjust the peeling blade 2 using the peeling blade screw 3 to set the peeling thickness. Adjust the peeler arm 15 to fit the potato or fruit size by screw. Unlock the controller 14, then rotate the handle 8 in clockwise for peeling and slicing.
5. Release the screw regulator 7 when the potato has been sliced completely. Pull the rotation axis 6 out by pulling the handle 8 and pull the bamboo skewer 17 from the circle prongs 4 hole and the potato slicing blade 1.
   Note: Please be careful when you take out the bamboo skewer 17 from the blade. Risk of injury by the sharp blades.
6. Separate the potato slice on the bamboo skewer 17 by hand.

Instruction for peeling, cutting and coring fruit mode (Fig. E1 - E7)

1. Attach the triangle prongs 10 on the rotation axis 6 and fruit slicing blade 9. Please make sure the triangle prongs 10 and fruit slicing blade 9 are aligned at a straight line. The triangle prongs 10 must be through the fruit slicing blade 9. Release the screw regulator 7, then adjust the rotation axis 6. Adjust the peeler arm 15 to fit the potato or fruit size by screw. Lock the controller 14, so that triangle prongs 10 can insert a fruit.
2. Skewer a fruit into triangle prongs 10 and make sure the fruit is in the center point. Set the peel thickness through the peeling blade 2 by adjusting the peeling blade screw 3. Unlock the controller 14 and rotate the handle 8 in clockwise for peeling, cutting, and coring the fruit.

● Cleaning and care

- Before first use and after each use: Clean the product with warm water and a mild detergent.
- After each use: Always clean the product immediately. Otherwise, food residues can lead to discoloration or flash rust. For this reason, do not keep the product in a dirty condition and do not leave it in water for a longer period of time.
- The product is hand wash only.
- Do not use any abrasive, aggressive cleaners, or hard brushes to clean the product.
- Clean the product with a suitable brush.
- The product is not suitable for dishwashers.
- After cleaning: Drain out any remaining water from the product.
- Thoroughly dry the product.
- Store the product in a dry, cool place.
- Do not use the product if it is damaged.

Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

FR

The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.
Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (IAN 451827_2310) available as proof of purchase.
You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.
If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by telephone or by e-mail.
You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

Service

GB Service Great Britain
Tel.: 08000569216
E-Mail: owim@lidl.co.uk
IE Service Ireland
Tel.: 1800 200736
E-Mail: owim@lidl.ie

FR BE

ÉPLUCHEUR À SPIRALE

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 produit est destiné à éplucher, couper et dénoyauter les fruits et légumes.
- Le produit n'est pas prévu pour une utilisation à des fins commerciales ou industrielles. Le produit convient uniquement pour un usage domestique.
- Utilisez le produit uniquement selon les instructions de ce mode d'emploi. Aucune autre utilisation n'est prévue.

Description des pièces

1 Lame à couper les pommes de terre
2 Lame à éplucher
3 Vis de la lame à éplucher
4 Embout à picots (rond)
5 Levier de la ventouse
6 Tige de la manivelle
7 Vis de réglage
8 Poignée de la manivelle
9 Lame à couper les fruits
10 Embout à picots (triangulaire)
11 Socle (avec ventouse)
12 Vis (x2)
13 Rondelle (x2)
14 Bouton de réglage (pour la tête)
15 Tête
16 Porte-lame
17 Brochette en bambou

Données techniques

Dimensions : env. 30 x 10,6 x 13,5 cm
(L x l x H)

Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !

AVERTISSEMENT ! À tenir hors de la portée des enfants.

AVERTISSEMENT ! Conservez le produit hors de la portée des enfants. Les lames peuvent causer des blessures graves.
AVERTISSEMENT ! Pour ranger la lame non protégée en toute sécurité, placez-la dans le récipient.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour vous y reporter ultérieurement.

⚠ **AVERTISSEMENT !** À tenir hors de la portée des enfants. Les lames peuvent causer des blessures graves.

⚠ **AVERTISSEMENT !** Risque de blessures ! Tenez les matériaux d'emballage et le produit hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour vous y reporter ultérieurement.
- Le produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des instructions concernant l'utilisation sûre du produit et qu'elles soient conscientes des risques encourus.
- Toutes les pièces mobiles du produit présentent un risque d'entaille, de coupure et de coincement.
- Restez toujours vigilant et faites toujours attention à ce que vous faites. Procédez avec prudence. Même un petit moment d'inattention lors du montage peut entraîner des blessures.
- Vérifiez que toutes les pièces ont été assemblées et montées correctement. Un montage non conforme peut provoquer des blessures et endommager le produit.
- Après l'utilisation du produit, conservez-le dans un endroit sec et sûr, hors de la portée des enfants.
- Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (par ex. table de cuisson, four) car cela pourrait l'endommager.
- **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Ce produit n'a pas d'influence sur les qualités gustatives ou olfactives.
- **RISQUE DE BLESSURES !** Soyez prudent lors de la manipulation des lames aiguisées.
- Utilisez le produit sur un plan de travail propre, plat et stable.
- N'utilisez pas le produit si des dommages, en particulier sur les lames, sont visibles. Risque de blessures !
- Le produit ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Pour votre propre sécurité, portez des gants protecteurs. Les gants doivent être conformes à la réglementation sur les EPI.

Avant la première utilisation

- Nettoyez le produit. Des résidus de la fabrication peuvent être présents sur le produit.
- Nettoyez la surface sur laquelle vous souhaitez monter le produit.
- La surface doit être propre, sèche, lisse et exempte de graisse. Dans le cas contraire, la base de la ventouse ne peut pas faire correctement le vide sur la surface.

Assemblage (ill. A1 - A5)

⚠ **PRUDENCE !** Pour garantir votre sécurité, les têtes des vis doivent toujours être orientées vers l'extérieur, dans le cas contraire, il existe un risque de blessures.
Remarque : Serrez bien toutes les vis après le montage afin d'éviter toute contrainte indésirable sur le matériel.

Utilisation (ill. B1 - B2)

- Fixez le produit sur une surface plane, lisse et stable en tenant le socle 11 d'une main et en déplaçant le levier de la ventouse 5 de l'autre côté. Le produit doit être bien fixé sur la surface.
- Avant toute découpe, assurez-vous que le produit est fixé en toute sécurité.
  Si ce n'est pas le cas, il faut : remettre le levier dans sa position initiale. Répéter les étapes pour fixer le produit correctement.

Instructions pour éplucher les pommes de terre ou les fruits (ill. C1 - C7)

1. Fixez l'embout à picots triangulaire 10 sur la tige de la manivelle 6. Desserrez la vis de réglage 7, puis réglez la tige de la manivelle 6 de manière à pouvoir placer une pomme de terre ou un fruit sur l'embout à picots triangulaire 10.
2. Ajustez la tête 15 avec la vis à la grosseur de la pomme de terre ou du fruit. Verrouillez le bouton de réglage 14 et placez une pomme de terre ou un fruit sur l'embout à picots triangulaire 10. Réglez l'épaisseur de la pelure et donc la lame à éplucher 2 en ajustant la vis de la lame à éplucher 3. Déverrouillez le bouton de réglage 14 et tournez la poignée de la manivelle 8 dans le sens des aiguilles d'une montre pour éplucher.
   Remarque : Certains fruits et pommes de terre ont une forme spéciale. Si nécessaire, veuillez éplucher manuellement les petites parties qui ne peuvent pas être épluchées par le produit.
   Remarque : Veuillez embrocher le côté le plus large du fruit ou de la pomme de terre sur les picots.

- N'utilisez jamais le produit si la poignée de la manivelle est desserrée. Resserrez le vissage de la poignée de la manivelle si nécessaire.

Instructions pour éplucher, mode de coupe pour les brochettes de pommes de terre (ill. D1 - D8)

1. Préparez une pomme de terre, ensuite embrochez la pomme de terre sur une brochette en bambou 17.
2. Fixez l'embout à picots rond 4 sur la tige de la manivelle 6 et la lame à couper les pommes de terre 1. Desserrez la vis de réglage 7, ensuite réglez la tige de la manivelle 6. Ajustez la tête 15 avec la vis à la grosseur de la pomme de terre ou du fruit. Verrouillez le bouton de réglage 14 afin de pouvoir piquer la pomme de terre sur l'embout à picots rond 4.
3. Assurez-vous que la brochette en bambou 17 passe au travers de la lame à couper les pommes de terre 1 dans le trou de l'embout à picots rond 4.
4. Pour régler l'épaisseur de l'épluchure, ajustez la lame à éplucher 2 à l'aide de la vis de la lame à éplucher 3. Ajustez la tête 15 avec la vis à la grosseur de la pomme de terre ou du fruit. Verrouillez le bouton de réglage 14 et tournez la poignée de la manivelle 8 dans le sens des aiguilles d'une montre pour éplucher et couper.
5. Lorsque la pomme de terre est entièrement coupée en tranches, relâchez la vis de réglage 7. Tirez sur la tige de la manivelle 6 en utilisant la poignée de la manivelle 8 pour l'enlever. Retirez la brochette en bambou 17 du trou de l'embout à picot rond 4 et la lame à couper les pommes de terre 1.
   Remarque : Agissez prudemment lorsque vous retirez la brochette en bambou 17 de la lame. Risque de blessures dû aux lames tranchantes.
6. Retirez manuellement la tranche de pomme de terre de la brochette en bambou 17.

Instructions pour éplucher, couper et dénoyauter des fruits (ill. E1 - E7)

1. Fixez l'embout à picots triangulaire 10 sur la tige de la manivelle 6 et la lame à couper les fruits 9. Assurez-vous que l'embout à picots triangulaire 10 et la lame à couper les fruits 9 sont orientés en ligne droite et que l'embout à picots triangulaire 10 arrive à passer à travers la lame à couper les fruits 9. Desserrez la vis de réglage 7 et réglez la tige de la manivelle 6. Ajustez la tête 15 avec la vis à la grosseur de la pomme de terre ou du fruit. Verrouillez le bouton de réglage 14 afin de pouvoir piquer un fruit sur l'embout à picots triangulaire 10.
2. En plaçant le fruit sur l'embout à picots triangulaire 10, veillez à ce que le fruit soit au milieu. Réglez l'épaisseur de la pelure et donc la lame à éplucher 2 en ajustant la vis de la lame à éplucher 3. Verrouillez le bouton de réglage 14 et tournez la poignée de la manivelle 8 dans le sens des aiguilles d'une montre pour éplucher, couper et dénoyauter le fruit.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation : Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.
- Après chaque utilisation : Nettoyez immédiatement le produit. Les restes de nourriture peuvent provoquer des colorations ou de la rouille. Ne laissez donc pas le produit sale et ne le laissez pas longtemps tremper dans l'eau.
- Le produit ne doit être lavé qu'à la main.
- Pour nettoyer le produit, n'utilisez pas de produits abrasifs, de détergents agressifs ou de brosses dures.
- Nettoyez le produit avec une brosse appropriée.
- Le produit ne va pas au lave-vaisselle.
- Après le nettoyage : Laissez l'eau s'écouler du produit.
- Séchez bien le produit.
- Rangez le produit dans un endroit frais et sec.
- N'utilisez pas le produit lorsqu'il est endommagé.

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.

FR

Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.
Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :
1° S´il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces 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 (IAN 451827_2310) 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
BE **Service après-vente Belgique**
Tél.: 080071011
Tél.: 80023970 (Luxembourg)
E-Mail: owim@lidl.be

NL BE

SPIRAALSNIJDER

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

Beoogd gebruik

- Dit product is bedoeld voor het schillen, snijden en ontpitten van groente en fruit.
- Het product is niet bestemd voor commercieel of industrieel gebruik. Het product is uitsluitend geschikt voor privégebruik.
- Gebruik het product alleen zoals beschreven in deze handleiding. Er is geen ander gebruik voorzien.

Onderdelenbeschrijving

1 Aardappelsnijmes
2 Schilmes
3 Schilmesschroef
4 Krukpen (rond)
5 Zuignapgreep
6 Krukstang
7 Stelschroef
8 Greep
9 Fruitsnijmes
10 Krukpen (driehoekig)
11 Onderste deel (met zuignap)
12 Schroef (x2)
13 Onderlegring (x2)
14 Regelaar (voor de bevestiging)
15 Bevestiging
16 Snijmeshouder
17 Bamboespies

Technische gegevens

Afmetingen: ca. 30 x 10,6 x 13,5 cm
(L x B x H)

Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN EN AANWIJZINGEN OP EEN VEILIGE PLAATS OM LATER DOOR TE KUNNEN LEZEN!

WAARSCHUWING! Buiten het bereik van kinderen bewaren.

WAARSCHUWING! Houd het product buiten bereik van kinderen. De messen kunnen ernstige verwondingen veroorzaken.
WAARSCHUWING! Leg de onbeschermde messen voor een veilige bewaring in het reservoir.

Lees het handboek zorgvuldig door en bewaar dit voor later gebruik.

⚠ **WAARSCHUWING!** Buiten het bereik van kinderen bewaren. De messen kunnen ernstige verwondingen veroorzaken.

⚠ **WAARSCHUWING!** Gevaar voor letsel! Houd zowel het verpakkingsmateriaal als het product uit de buurt van kinderen en huisdieren.

- Lees het handboek zorgvuldig door en bewaar dit voor later gebruik.
- Het product is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of instructies hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid over het veilige gebruik van het product en zich bewust zijn van de gevaren die eraan verbonden zijn.
- Alle bewegende delen van het product vormen een gevaar voor afsnijden, snijden en klemmen.
- Blijf steeds waakzaam en let altijd op wat u doet. Ga voorzichtig te werk. Zelfs een momentje van onoplettendheid bij de montage kan tot verwondingen leiden.
- Controleer of alle delen correct geassembleerd en gemonteerd zijn. Een incorrecte montage kan tot verwondingen leiden en het product beschadigen.
- Bewaar het product na gebruik op een veilige en droge plaats buiten het bereik van kinderen.
- Zet het product niet op een heet oppervlak (bijv. een fornuis, bakoven) anders kan het beschadigd raken.
- **GESCHIKT VOOR LEVENSMIDDELEN!** Dit product heeft geen negatieve invloed op smaak of geur.
- **GEVAAR VOOR LETSEL!** Wees voorzichtig bij de omgang met scherpe messen.
- Gebruik het product op een schoon, stabiel en stevig werkblad.
- Gebruik het product niet als beschadigingen, in het bijzonder aan de messen, zichtbaar zijn. Gevaar voor letsel!
- Het product mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid veiligheidshandschoenen. De handschoenen moeten voldoen aan de PBM-voorschriften.

Voor het eerste gebruik

- Maak het product schoon. Er kunnen productieresten op het product aanwezig zijn.
- Reinig het oppervlak waarop u het product wilt monteren.
- De ondergrond moet schoon, droog, glad en vetvrij zijn. Anders kan de zuigbasis niet voldoende hechting op het oppervlak vinden.

Samenbouw (afb. A1 - A5)

⚠ **VOORZICHTIG!** Om uw veiligheid te garanderen, moeten de schroefkoppen altijd naar buiten wijzen, omdat er anders gevaar voor letsel bestaat.
Tip: Haal alle schroeven na de montage goed aan om ongewenste materiaalbelastingen te vermijden.

Gebruik (afb. B1 - B2)

- Bevestig het product op een vlak, glad en stabiel oppervlak, door het onderste deel 11 met één hand vast te houden en de zuignapgreep 5 naar de andere kant te bewegen. Het product moet goed verbonden zijn met het oppervlak.
- Controleer voor het snijden of het product goed bevestigd is.
  Als dit niet het geval is: Breng de greep weer terug in de oorspronkelijke positie. Herhaal de stappen voor de bevestiging van het product.

Handleiding voor het schillen van aardappelen of fruit (afb. C1 - C7)

1. Bevestig de driehoekige krukpen 10 aan de krukstang 6. Haal de stelschroef 7 los en zet vervolgens de krukstang 6 zo in dat u een aardappel of vrucht op de driehoekige krukpen 10 kunt steken.
2. Pas de bevestiging 15 met de schroef aan de grootte van de aardappel of de vrucht aan. Vergrendel de regelaar 14 en steek een aardappel of vrucht op de driehoekige krukpen 10. Stel de schildikte via het schilmes 2 in door de schilmesschroef 3 in te stellen. Ontgrendel de regelaar 14 en draai de greep 8 rechtsom om te schillen.
   Tip: Fruit en aardappelen hebben een unieke vorm. Schil de kleine plekken, die niet door het product geschild kunnen worden indien nodig met de hand.
   Tip: Steek de bredere kant van de vrucht of aardappel op de tanden.

- Gebruik het product nooit als de greep loszit. Draai indien nodig de schroeven van de greep vast.

Handleiding voor het schillen, snijmodus voor aardappelspiesjes (afb. D1 - D8)

1. Bereid een aardappel voor en steek de aardappel met een bamboespies 17 op.
2. Bevestig de ronde krukpen 4 aan de krukstang 6 en het aardappelsnijmes 1. Maak de stelschroef 7 los en stel vervolgens de krukstang 6 in. Pas de bevestiging 15 met de schroef aan de grootte van de aardappel of de vrucht aan. Vergrendel de regelaar 14, zodat u de aardappel op de ronde krukpen 4 kunt steken.
3. Zorg ervoor dat de bamboespies 17 door het aardappelsnijmes 1 in het gat van de ronde krukpen 4 steekt.
4. Stel het schilmes 2 met de schilmesschroef 3 in om de schildikte in te stellen. Pas de bevestiging 15 met de schroef aan de grootte van de aardappel of de vrucht aan. Ontgrendel de regelaar 14 en draai vervolgens de greep 8 rechtsom om te schillen en te snijden.
5. Laat de stelschroef 7 los als de aardappel volledig in plakken is gesneden. Trek de krukstang 6 eruit door aan de greep 8 te trekken. Trek de bamboespies 17 uit het gat voor de ronde krukpen 4 en het aardappelsnijmes 1.
   Tip: Wees voorzichtig als u de bamboespies 17 uit het mes neemt. Gevaar voor letsel door scherpe messen.
6. Haal de aardappelplak met de hand van de bamboespies 17.

Handleiding voor het schillen, snijden en ontpitten van vruchten (afb. E1 - E7)

1. Bevestig de driehoekige krukpen 10 aan de krukstang 6 en het fruitsnijmes 9. Zorg ervoor dat de driehoekige krukpen 10 en het fruitsnijmes 9 in een rechte lijn zijn uitgelijnd en dat de driehoekige krukpen 10 door het fruitsnijmes 9 steekt. Maak de stelschroef 7 los en stel vervolgens de krukstang 6 in. Pas de bevestiging 15 met de schroef aan de grootte van de aardappel of de vrucht aan. Vergrendel de regelaar 14 zodat u een vrucht op de driehoekige krukpen 10 kunt steken.
2. Let er bij het opsteken van de vrucht op de driehoekige krukpen 10 op dat de vrucht in het midden ligt. Stel de schildikte via het schilmes 2 in door de schilmesschroef 3 in te stellen. Ontgrendel de regelaar 14 en draai de greep 8 rechtsom voor schillen, snijden en ontpitten van de vrucht.

Schoonmaken en onderhoud

- Voor het eerste gebruik en na iedere keer dat u het product gebruikt hebt: Reinig het product met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Na ieder gebruik: Reinig het product altijd direct. Etensresten kunnen anders verkleuringen of vliegroest veroorzaken. Bewaar het product daarom niet in vervuilde toestand en laat het niet gedurende langere tijd in het water liggen.
- Het product mag alleen met gewassen handen worden gehanteerd.
- Gebruik voor het reinigen van het product geen schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstels.
- Maak het product schoon met een daarvoor geschikte borstel.
- Het product is niet geschikt voor gebruik in de afwasmachine.
- Na de reiniging: Restwater uit het product aftappen.
- Droog het product goed af.
- Bewaar het product op een droge, koele plaats.
- Gebruik het product niet als het beschadigd is.

Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.

FR

Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.
Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 451827_2310) als bewijs van aankoop bij de hand.
Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.
Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl
BE **Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

PL

OBIERACZKA SPIRALNA

Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

- Produkt służy do obierania, krojenia i usuwania gniazd nasiennych owoców i warzyw.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego ani przemysłowego. Produkt nadaje się tylko do użytku prywatnego.
- Produktem należy posługiwać się wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Żadne inne użycie nie jest przewidziane.

Opis części

1 Nóż do krojenia ziemniaków
2 Nóż do obierania
3 Śruba noża do obierania
4 Trzpień korby (okrągły)
5 Uchwyt z przyssawką
6 Drążek korby
7 Śruba do regulacji
8 Uchwyt
9 Nóż do krojenia owoców
10 Trzpień korby (trójkątny)
11 Podstawka (z przyssawką)
12 Śruba (x2)
13 Podkładka (x2)
14 Regulator (do przystawki)
15 Przystawka
16 Uchwyt noża do krojenia
17 Bambusowy szpikulec

Dane techniczne

Wymiary: ok. 30 x 10,6 x 13,5 cm
(dł. x szer. x wys.)

Instrukcje bezpieczeństwa

WSZYSTKIE PORADY I WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ I PRZECHOWYWAĆ W BEZPIECZNYM MIEJSCU!

OSTRZEŻENIE! Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

OSTRZEŻENIE! Trzymać produkt poza zasięgiem dzieci. Ostrza mogą spowodować poważne obrażenia.
OSTRZEŻENIE! Odsłonięte ostrze należy umieścić w pojemniku, aby bezpiecznie je przechowywać.

Uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do przyszłego wglądu.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Ostrza mogą spowodować poważne obrażenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ryzyko obrażeń! Opakowanie i produkt trzymać poza zasięgiem dzieci i zwierząt domowych.

- Uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do przyszłego wglądu.
- Produkt nie jest przeznaczony do używania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych albo nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od takiej osoby instrukcje dotyczące bezpiecznego stosowania produktu i są świadome zagrożeń wynikających ze stosowania.
- Wszystkie ruchome części produktu stanowią zagrożenie przecięciem, skaleczeniem i zakleszczeniem.
- Przez cały czas zachowywać ostrożność i zwracać uwagę na to, co się robi. Postępować ostrożnie. Nawet chwila nieuwagi podczas montażu może spowodować poważne urazy.
- Sprawdzić, czy wszystkie części zostały poprawnie złożone i zamontowane. Nieprawidłowy montaż może doprowadzić do obrażeń ciała i uszkodzenia produktu.
- Po użyciu produkt przechowywać w suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie umieszczać produktu na gorących powierzchniach (np. kuchence, piekarniku), ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- **BEZPIECZNA ŻYWNOŚĆ!** Ten produkt nie ma negatywnego wpływu na smak lub zapach.
- **RYZYKO OBRAŻEŃ!** Podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami należy zachowywać ostrożność.
- Używać produktu na czystej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie używać produktu, jeśli widoczne są jakiekolwiek uszkodzenia, zwłaszcza ostrzy. Ryzyko obrażeń!
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku przez dzieci.
- Dla własnego bezpieczeństwa używać rękawic ochronnych. Rękawice powinny być zgodne z przepisami dotyczącymi ŚOI.

Przed pierwszym użyciem

- Wyczyścić produkt. Na produkcie mogą znajdować się resztki poprodukcyjne.
- Oczyścić powierzchnię, do której produkt ma być przymocowany.
- Powierzchnia musi być czysta, sucha, gładka i wolna od tłuszczu. W przeciwnym razie podstawka z przyssawką nie będzie miała wystarczającej przyczepności do powierzchni.

Montaż (rys. A1 - A5)

⚠ **OSTROŻNIE!** Aby zagwarantować sobie bezpieczeństwo, łby śrub muszą być zawsze skierowane na zewnątrz. W przeciwnym razie może dojść do obrażeń.
Rada: Po zakończeniu montażu należy dobrze dokręcić śruby celem uniknięcia zmęczenia materiału.

Stosowanie (rys. B1 - B2)

- Przymocować produkt do płaskiej, gładkiej i stabilnej powierzchni. Podstawkę 11 należy przy tym mocno trzymać jedną ręką i przesuwać uchwyt z przyssawką 5 na drugą stronę. Produkt powinien dobrze przylegać do powierzchni.
- Przed przystąpieniem do krojenia upewnić się, że produkt jest dobrze przymocowany.
  Jeśli tak nie jest: Ustawić uchwyt z powrotem w pozycji wyjściowej. Powtórzyć kroki mocowania produktu.

Instrukcja obierania ziemniaków lub owoców (rys. C1 - C7)

1. Przymocować trójkątny trzpień korby 10 do drążka korby 6. Odkręcić śrubę do regulacji 7 i ustawić drążek korby 6 w taki sposób, aby na trójkątny trzpień korby 10 można było nałożyć ziemniak lub owoc.
2. Za pomocą śruby dopasować przystawkę 15 do wielkości ziemniaka lub owocu. Zablokować regulator 14 i nasadzić kartofel lub owoc na trójkątny trzpień korby 10. Ustawić grubość skórki za pomocą noża do obierania 2, regulując śrubę noża do obierania 3. Odblokować regulator 14 i obrócić uchwyt 8 w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby obierać.
   Rada: Kształty ziemniaków i owoców są unikalne. W razie potrzeby należy ręcznie zdjąć mniejsze części, które nie odkleiły się od produktu.
   Rada: Owoc lub ziemniak należy nabić na ząb szerszą stroną.

- Nie używać produktu, gdy uchwyt jest luźny. W razie potrzeby dokręcić poluzowane złącza śrubowe.

Instrukcja obierania i krojenia szaszłyków z ziemniaków (rys. D1 - D8)

1. Przygotować ziemniaka i nabić go na bambusowy szpikulec 17.
2. Przymocować okrągły trzpień korby 4 do drążka korby 6 i noża do krojenia ziemniaków 1. Odkręcić śrubę do regulacji 7 i ustawić drążek korby 6. Za pomocą śruby dopasować przystawkę 15 do wielkości ziemniaka lub owocu. Zablokować regulator 14 w takiej pozycji, aby możliwe było ułożenie ziemniaka na okrągłym trzpieniu korby 4.
3. Upewnić się, że bambusowy szpikulec 17 przechodzi przez nóż do krojenia ziemniaków 1 do otworu w okrągłym trzpieniu korby 4.
4. Ustawić nóż do obierania 2 za pomocą śruby noża do obierania 3, aby wyregulować grubość obierania. Za pomocą śruby dopasować przystawkę 15 do wielkości ziemniaka lub owocu. Odblokować regulator 14 i obrócić uchwyt 8 w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby obierać i kroić.
5. Zwolnić śrubę do regulacji 7 po całkowitym pokrojeniu ziemniaka. Wyjąć drążek korby 6, pociągając za uchwyt 8. Wyjąć bambusowy szpikulec 17 z otworu w okrągłym trzpieniu korby 4 oraz z noża do krojenia ziemniaków 1.
   Rada: Podczas wyjmowania bambusowego szpikulca 17 z ostrza należy zachować ostrożność. Ostre ostrze stwarza ryzyko skaleczenia.
6. Ręcznie zdjąć talarki ziemniaka z bambusowego szpikulca 17.

Instrukcje obierania, krojenia i usuwania gniazd nasiennych z owoców (rys. E1 - E7)

1. Przymocować trójkątny trzpień korby 10 do drążka korby 6 i noża do krojenia owoców 9. Upewnić się, że trójkątny trzpień korby 10 i nóż do krojenia owoców 9 ustawione są w prostej linii oraz że trójkątny trzpień korby 10 przechodzi przez nóż do krojenia owoców 9. Odkręcić śrubę do regulacji 7 i ustawić drążek korby 6. Za pomocą śruby dopasować przystawkę 15 do wielkości ziemniaka lub owocu. Zablokować regulator 14 w takiej pozycji, aby możliwe było ułożenie owocu na trójkątnym trzpieniu korby 10.
2. Owoce umieszczać na środku trójkątnego trzpienia korby 10. Ustawić grubość skórki za pomocą noża do obierania 2, regulując śrubę noża do obierania 3. Odblokować regulator 14 i obrócić uchwyt 8 w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby obierać, kroić i usuwać gniazda nasienne owoców.

● Czyszczenie i konserwacja

- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu: Produkt czyścić ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Po każdym użyciu: Produkt należy wyczyścić natychmiast po użyciu. W przeciwnym razie resztki żywności mogą wywołać przebarwienia lub korozję. Dlatego nie należy przechowywać brudnego produktu i nie pozostawiać go w wodzie przez dłuższy czas.
- Produkt można myć wyłącznie ręcznie.
- Do czyszczenia produktu nie należy używać żrących, agresywnych środków czyszczących ani twardych szczotek.
- Produkt czyścić odpowiednią szczotką.
- Produkt nie jest przeznaczony do czyszczenia w zmywarkach.
- Po oczyszczeniu: Pozostałą wodę należy spuścić z produktu.
- Dokładnie osuszać produkt.
- Produkt przechowywać w suchym, chłodnym miejscu.
- Nie używać produktu, jeśli jest uszkodzony.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.

Produkt, w tym akcesoriai materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.
Wyrzuć je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● Gwarancja

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykaże wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przełączników lub części wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 451827_2310) jako dowód zakupu. Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowe, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.
Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

Serwis
(PL) **Serwis Polska**
Tel.: 008004911946
E-Mail: owim@lidl.pl

(CZ)

SPIRÁLOVÝ LOUPAČ

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznamte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití ke stanovenému účelu

- Tento výrobek je určen k loupání, krájení a vykrajování jader ovoce a zeleniny.
- Výrobek není určen pro komerční nebo průmyslové použití. Tento výrobek je vhodný výhradně pro soukromé použití.
- Používejte výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu. Nepředpokládá se jakékoliv jiné použití.

● Popis dílů

1 Nůž na krájení brambor
2 Loupací nůž
3 Šroub loupacího nože
4 Klikový trn (kulatý)
5 Rukojeť s přísavkou
6 Kliková tyč
7 Nastavovací šroub
8 Rukojeť
9 Nůž na krájení ovoce
10 Klikový trn (trojúhelníkový)
11 Spodní díl (s přísavkou)
12 Šroub (x2)
13 Podložka (x2)
14 Regulátor (pro nástavec)
15 Nástavec
16 Držák krájecího nože
17 Bambusový špíz

● Technické údaje

Rozměry: ca. 30 x 10,6 x 13,5 cm (D x Š x V)

Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A INSTRUKCE PRO POZDĚJŠÍ POTŘEBU NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ!

VAROVÁNÍ! Uchovávejte mimo dosah dětí.

VAROVÁNÍ! Výrobek udržujte mimo dosah dětí. Čepele mohou způsobit těžká zranění.
VAROVÁNÍ! Nechráněnou čepel vložte pro bezpečné uložení do nádoby.

Přečtěte si příručku pečlivě a uschovejte ji pro pozdější použití.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Uchovávejte mimo dosah dětí. Čepele mohou způsobit těžká zranění.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí poranění! Udržujte obalový materiál mimo dosah dětí a domácích zvířat.

- Přečtěte si příručku pečlivě a uschovejte ji pro pozdější použití.
- Výrobek není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud jim osoba odpovědná za jejich bezpečnost neposkytla pokyny, jak výrobek bezpečně používat, a pokud si nejsou vědomy souvisejících nebezpečí.
- Všechny pohyblivé části výrobku představují riziko střihu, pořezání a přiskřípnutí.
- Vždy buďte ostražití a sledujte, co děláte. Postupujte obezřetně. I jediná chvilka nepozornosti při montáži může vést ke zranění.
- Zkontrolujte, zda byly všechny díly řádně sestaveny a smontovány. Nesprávná montáž může vést ke zraněním a poškození výrobku.
- Uchovávejte tento výrobek na bezpečném a suchém místě mimo dosah dětí.
- Nepokládejte výrobek na horké povrchy (např. sporák, trouba), protože jinak může být poškozen.
- **BEZPEČNÉ PRO POTRAVINY!** Tento výrobek nemá žádný negativní vliv na chuť nebo vůni.
- **NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ!** Při zacházení s ostrými čepelemi buďte opatrní.
- Používejte výrobek na čisté, rovné a stabilní pracovní ploše.
- Nepoužívejte výrobek, když vykazuje viditelná poškození, zejména na čepelích. Nebezpečí poranění!
- Výrobek nesmí být používán dětmi.
- Pro svou vlastní bezpečnost používejte ochranné rukavice. Rukavice by měly být v souladu s předpisy OOP.

● Před prvním použitím

- Vyčistěte výrobek. Na výrobku se mohou nacházet zbytky z výroby.
- Vyčistěte povrch, na který chcete výrobek upevnit.
- Podklad musí být čistý, suchý, hladký a bez mastnoty. V opačném případě nemusí mít přisávací základna dostatečnou přilnavost k povrchu.

● Montáž (obr. A1 - A5)

⚠ **OPATRNĚ!** Pro zajištění vaší bezpečnosti musí hlavy šroubů vždy směřovat ven, jinak hrozí nebezpečí poranění.
Upozornění: Utáhněte všechny šrouby teprve po ukončení montáže, aby se zabránilo nežádoucímu namáhání materiálu.

● Použití (obr. B1 - B2)

- Připevněte výrobek k rovnému, hladkému a stabilnímu povrchu tak, že jednou rukou přidržíte základnu 11 a na druhou stranu přesunete rukojeť s přísavkou 5. Výrobek by měl být pevně spojen s povrchem.
- Před každým krájením se ujistěte, že je výrobek bezpečně upevněn.
  Pokud tomu tak není: Vraťte rukojeť do původní polohy. Zopakujte kroky k upevnění výrobku.

Pokyny pro loupání brambor nebo ovoce (obr. C1 - C7)

1. Připevněte trojúhelníkový klikový trn 10 ke klikové tyči 6. Uvolněte nastavovací šroub 7 a poté nastavte klikovou tyč 6 tak, abyste mohli na trojúhelníkový klikový trn 10 umístit bramboru nebo ovoce.
2. Pomocí šroubu přizpůsobte nástavec 15 velikosti brambor nebo ovoce. Zamkněte regulátor 14 a na trojúhelníkový klikový trn 10 nabodněte bramboru nebo ovoce. Nastavením šroubu loupacího nože 3 nastavte tloušťku slupky pomocí loupacího nože 2. Odemkněte regulátor 14 a otočením rukojeti 8 ve směru hodinových ručiček začněte loupat.
   Upozornění: Ovoce a brambory mají jedinečný tvar. V případě potřeby oloupejte ručně malá místa, která nelze oloupat výrobkem.
   Upozornění: Na špíz napíchněte širší stranu ovoce nebo bramboru.

- Výrobek nikdy nepoužívejte, když je rukojeť uvolněná. Je-li to nutné, dotáhněte šroubení rukojetí.

Návod k loupání, režim krájení pro bramborové špalíčky (obr. D1 - D8)

1. Připravte si jednu bramboru a napíchněte ji na bambusový špíz 17.
2. Připevněte kulatý klikový trn 4 ke klikové tyči 6 a nůž na krájení brambor 1. Povolte nastavovací šroub 7 a poté seřiďte klikovou tyč 6. Pomocí šroubu přizpůsobte nástavec 15 velikosti brambor nebo ovoce. Zablokujte regulátor 14 tak, abyste mohli bramboru nasadit na kulatý klikový trn 4.
3. Ujistěte se, že bambusový špíz 17 prochází nožem na krájení brambor 1 do otvoru v kulatém klikovém trnu 4.
4. Nastavte loupací nůž 2 pomocí šroubu loupacího nože 3, abyste nastavili tloušťku loupání. Pomocí šroubu přizpůsobte nástavec 15 velikosti brambor nebo ovoce. Odblokujte regulátor 14 a poté otáčejte rukojetí 8 ve směru hodinových ručiček, abyste mohli loupat a krájet.
5. Uvolněte nastavovací šroub 7, jakmile jsou brambory zcela nakrájené na plátky. Vytáhněte klikovou tyč 6 zatažením za rukojeť 8. Vytáhněte bambusový špíz 17 z otvoru v kulatém klikovém trnu 4 a nůž na krájení brambor 1.
   Upozornění: Při odstraňování bambusového špízu 17 z čepele buďte opatrní. Nebezpečí poranění ostrými čepelemi.
6. Oddělte rukou plátek brambor od bambusového špízu 17.

Pokyny pro loupání, krájení a vykrajování ovoce (obr. E1 - E7)

1. Připevněte trojúhelníkový klikový trn 10 ke klikové tyči 6 a nůž na krájení ovoce 9. Zajistěte, aby trojúhelníkový klikový trn 10 a nůž na krájení ovoce 9 byly v jedné přímce a aby trojúhelníkový klikový trn 10 procházel nožem na krájení ovoce 9. Povolte nastavovací šroub 7 a poté nastavte klikovou tyč 6. Pomocí šroubu přizpůsobte nástavec 15 velikosti brambor nebo ovoce. Zajistěte regulátor 14 tak, abyste mohli na trojúhelníkový klikový trn 10 nasadit ovoce.
2. Při nasazování ovoce na trojúhelníkový klikový trn 10 dbejte na to, aby bylo ovoce uprostřed. Nastavením šroubu loupacího nože 3 nastavte tloušťku slupky pomocí loupacího nože 2. Odemkněte regulátor 14 a otáčením rukojeti 8 ve směru hodinových ručiček ovoce oloupejte, nakrájejte a vykrájejte ovoce.

● Čištění a péče

- Před prvním použitím a po každém použití: Vyčistěte výrobek teplou vodou a mírným čisticím prostředkem.
- Po každém použití: Výrobky vždy okamžitě vyčistěte. Zbytky jídla mohou v opačném případě způsobit změnu barvy nebo bleskovou korozi. Proto výrobek neskladujte znečištěný a nenechávejte jej dlouho ve vodě.
- Výrobek smí být myt pouze ručně.
- K čištění nepoužívejte abrazivní prostředky, agresivní čisticí prostředky nebo tvrdé kartáče.
- Výrobek čistěte vhodným kartáčem.
- Výrobek není vhodný do myčky na nádobí.
- Po čištění: Vypusťte z výrobku veškerou zbytkovou vodu.
- Výrobek pečlivě osušte.
- Skladujte výrobek na suchém, studeném místě.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je poškozený.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.
Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používaný anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 451827_2310) jako doklad o zakoupení.
Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.
V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.
Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s přiloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

Servis
(CZ) **Servis Česká republika**
Tel.: 800600632
E-Mail: owim@lidl.cz

(SK)

ŠPIRÁLOVÁ ŠKRABKA

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

● Použitie v súlade s určením

- Tento produkt je určený na šúpanie, krájanie a odkôstkovanie ovocia a zeleniny.
- Produkt nie je určený na komerčné ani priemyselné použitie. Produkt je určený výlučne na súkromné použitie.
- Produkt používajte len podľa popisu v tomto návode. Nie je určený na iné použitie.

● Popis súčiastok

1 Čepeľ na krájanie zemiakov
2 Čepeľ na šúpanie
3 Skrutka na čepeľ na šúpanie
4 Nadstavec na kľuku (okrúhly)
5 Rukoväť s prísavkou
6 Tyč kľuky
7 Nastavovacia skrutka
8 Rukoväť
9 Čepeľ na krájanie ovocia
10 Nadstavec na kľuku (trojuholníkový)
11 Spodná časť (s prísavkou)
12 Skrutka (x2)
13 Podložka (x2)
14 Regulátor (na šúpacie rameno)
15 Šúpacie rameno
16 Držiak na čepeľ na krájanie
17 Bambusová tyč

● Technické údaje

Rozmery: pribl. 30 x 10,6 x 13,5 cm (D x Š x V)

Bezpečnostné upozornenia

VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY SI USCHOVAJTE NA NESKORŠIE POUŽITIE NA BEZPEČNOM MIESTE!

VÝSTRAHA! Skladujte mimo dosahu detí.

VÝSTRAHA! Produkt držte v bezpečnej vzdialenosti od detí. Čepele môžu spôsobiť vážne poranenia.
VÝSTRAHA! Pre bezpečné uskladnenie uložte nechránenú čepeľ do nádoby.

Túto príručku si dôkladne prečítajte a odložte si ju na neskoršie použitie.

⚠ **VÝSTRAHA!** Skladujte mimo dosahu detí. Čepele môžu spôsobiť vážne poranenia.

⚠ **VÝSTRAHA!** Nebezpečenstvo poranenia! Obalový materiál a produkt uchovávajte mimo dosahu detí a domácich zvierat.

- Túto príručku si dôkladne prečítajte a odložte si ju na neskoršie použitie.
- Produkt nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností alebo vedomostí, jedine v takom prípade, že sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak ich dohliadajúca osoba poučila vo veci bezpečného používania produktu a sú si vedomé z toho vyplývajúcich nebezpečenstiev.
- Všetky pohyblivé časti produktu predstavujú nebezpečenstvo zastrihnutia, porezania alebo priškripnutia.
- Buďte neustále ostražitý a vždy dávajte pozor na to, čo robíte. Postupujte opatrne. Už jediný moment nepozornosti pri montáži môže viesť k poraneniam.
- Skontrolujte, či sú všetky časti správne zložené a namontované. Nesprávna montáž môže spôsobiť zranenia a poškodiť produkt.
- Produkt po použití uchovávajte na bezpečnom suchom mieste mimo dosahu detí.
- Produkt neumiestňujte na horúce povrchy (napr. na sporák, rúru), pretože sa tým môže poškodiť.
- **VHODNÉ PRE POTRAVINY!** Tento produkt žiadnym spôsobom negatívne neovplyvňuje chuť ani vôňu.
- **NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!** Pri manipulácii s ostrými čepeľami postupujte opatrne.
- Produkt vždy používajte na čistej, rovnej a stabilnej pracovnej ploche.
- Ak je produkt viditeľne poškodený, najmä na čepeliach, nepoužívajte ho. Nebezpečenstvo poranenia!
- Produkt nesmú používať deti.
- V záujme vlastnej bezpečnosti používajte ochranné rukavice. Rukavice by mali zodpovedať predpisom o OOP.

● Pred prvým použitím

- Produkt očistite. Na produkte môžu byť zvyšky z výroby.
- Vyčistite povrch, na ktorý chcete namontovať produkt.
- Podklad musí byť čistý, suchý, hladký a nemôže byť mastný. Inak by prísavka na povrchu nedržala dostatočne.

● Montáž (obr. A1 - A5)

⚠ **POZOR!** Aby bola zabezpečená vaša bezpečnosť, hlavy skrutiek musia smerovať vždy von, inak hrozí nebezpečenstvo poranenia.
Upozornenie: Všetky skrutky pevne utiahnite až po montáži, aby ste predišli neželanému namáhaniu materiálu.

● Používanie (obr. B1 - B2)

- Produkt pripevnite na rovný, hladký a stabilný povrch tak, že spodnú časť 11 podržíte jednou rukou a rukoväť s prísavkou 5 posuniete do druhej strany. Produkt by mal byť k ploche pevne pripojený.
- Pred krájaním sa uistite, či je produkt riadne pripevnený.
  Ak to tak nie je: Rukoväť dajte naspäť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky na zafixovanie produktu.

Návod na šúpanie zemiakov alebo ovocia (obr. C1 - C7)

1. Trojuholníkový nadstavec na kľuku 10 pripevnite na tyč kľuky 6. Uvoľnite nastavovaciu skrutku 7 a tyč kľuky 6 nastavte tak, aby ste na trojuholníkový nadstavec kľuky 10 vedeli napichnúť zemiak alebo ovocie.
2. Šúpacie rameno 15 prispôsobte veľkosti zemiaka alebo ovocia pomocou skrutky. Zablokujte regulátor 14 a na trojuholníkový nadstavec kľuky 10 napichnite zemiak alebo ovocie. Hrúbku šupky nastavte pomocou čepele na šúpanie 2 tak, že nastavíte skrutku na čepeľ na šúpanie 3. Odblokujte regulátor 14 a otáčaním rukoväti 8 v smere hodinových ručičiek začnite šúpať.
   Upozornenie: Ovocie a zemiaky majú špecifický tvar. Malé miesta, ktoré sa nedajú ošúpať pomocou produktu, ošúpte v prípade potreby ručne.
   Upozornenie: Na nadstavec na kľuku napichujte širšiu stranu ovocia alebo zemiaka.

- Produkt nikdy nepoužívajte, ak je rukoväť uvoľnená. V prípade potreby skrutku rukoväti dotiahnite.

Návod na šúpanie, režim krájania na zemiakové špirály (obr. D1 - D8)

1. Pripravte si zemiak a napichnite ho na bambusovú tyč 17.
2. Okrúhly nadstavec na kľuku 4 pripevnite na tyč kľuky 6 a na čepeľ na krájanie zemiakov 1. Uvoľnite nastavovaciu skrutku 7 a potom nastavte tyč kľuky 6. Šúpacie rameno 15 prispôsobte veľkosti zemiaka alebo ovocia pomocou skrutky. Zablokujte regulátor 14, aby ste na okrúhly nadstavec na kľuku 4 vedeli napichnúť zemiak.
3. Uistite sa, či bambusová tyč 17 siaha cez čepeľ na krájanie zemiakov 1 do otvoru na okrúhlom nadstavci na kľuku 4.
4. Čepeľ na šúpanie 2 nastavte pomocou skrutky na čepeľ na šúpanie 3, čím nastavíte hrúbku šupky. Šúpacie rameno 15 prispôsobte veľkosti zemiaka alebo ovocia pomocou skrutky. Odblokujte regulátor 14 a otáčaním rukoväti 8 v smere hodinových ručičiek začnite šúpať a krájať.
5. Keď sa celý zemiak nakrája na plátky, uvoľnite nastavovaciu skrutku 7. Tyč kľuky 6 vytiahnite potiahnutím za rukoväť 8. Bambusovú tyč 17 vytiahnite z otvoru na okrúhly nadstavec na kľuku 4 a na čepeľ na krájanie zemiakov 1.
   Upozornenie: Pri vyberaní bambusovej tyče 17 z čepele buďte opatrný. Nebezpečenstvo poranenia na ostrých čepeliach.
6. Zemiakové plátky rukou oddeľte od bambusovej tyče 17.

Návod na šúpanie, krájanie a odkôstkovanie ovocia (obr. E1 - E7)

1. Trojuholníkový nadstavec na kľuku 10 pripevnite na tyč kľuky 6 a na čepeľ na krájanie ovocia 9. Uistite sa, či je trojuholníkový nadstavec na kľuku 10 zarovnaný na jednu úroveň s čepeľou na krájanie ovocia 9 a že trojuholníkový nadstavec na kľuku 10 prechádza cez čepeľ na krájanie ovocia 9. Uvoľnite nastavovaciu skrutku 7 a potom nastavte tyč kľuky 6. Šúpacie rameno 15 prispôsobte veľkosti zemiaka alebo ovocia pomocou skrutky. Zablokujte regulátor 14, aby ste na trojuholníkový nadstavec na kľuku 10 vedeli napichnúť ovocie.
2. Keď budete na trojuholníkový nadstavec na kľuku 10 napichovať ovocie, dbajte na to, aby ovocie bolo v strede. Hrúbku šupky nastavte pomocou čepele na šúpanie 2 tak, že nastavíte skrutku na čepeľ na šúpanie 3. Odblokujte regulátor 14 a otáčaním rukoväti 8 v smere hodinových ručičiek začnite šúpať, krájať a odkôstkovávať ovocie.

● Čistenie a starostlivosť

- Pred prvým použitím a po každom použití: Produkt vyčistite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Po každom použití: Produkt vždy hneď vyčistite. Zvyšky jedla by inak mohli spôsobiť zafarbenie alebo jemnú hrdzu. Produkt preto neskladujte v znečistenom stave ani ho nenechávajte na dlhší čas vo vode.
- Produkt sa smie umývať len v rukách.
- Na čistenie produktu nepoužívajte abrazívne, agresívne čistiace prostriedky ani tvrdé kefy.
- Produkt čistite vhodnou kefkou.
- Produkt nie je vhodný do umývačky riadu.
- Po vyčistení: Z produktu nechajte odkvapkať vodu.
- Produkt dôkladne osušte.
- Produkt skladujte na suchom a chladnom mieste.
- Produkt nepoužívajte, ak je poškodený.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.
Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnymi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 451827_2310) ako dôkaz o kúpe.
Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.
Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.
Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

Servis
(SK) **Servis Slovensko**
Tel.: 0800 008158
E-pošta: owim@lidl.sk

(ES)

PELADOR EN ESPIRAL

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

● Uso previsto

- Este producto sirve para mondar, cortar y deshuesar frutas y verduras.
- El producto no ha sido concebido para un uso comercial o industrial. El producto ha sido concebido únicamente para un uso privado.
- Utilice el producto exclusivamente como se describe en esta guía. Cualquier uso diferente se considerará no conforme a lo previsto.

● Descripción de las piezas

1 Cortador de patatas
2 Cuchilla de mondar
3 Tornillo de la cuchilla de mondar
4 Espiga (redonda) de la manivela
5 Asa con ventosa
6 Barra de la manivela
7 Tornillo de ajuste
8 Mango
9 Cortador de fruta
10 Espiga (triangular) de la manivela
11 Base (con ventosa)
12 Tornillo (x2)
13 Arandela (x2)
14 Regulador (para el adaptador)
15 Adaptador
16 Soporte de cuchilla
17 Pincho de bambú

● Datos técnicos

Dimensiones: aprox. 30 x 10,6 x 13,5 cm (L x An. x Al.)

Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS ESTAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD EN UN LUGAR SEGURO PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO!

¡ADVERTENCIA! Mantener fuera del alcance de los niños.

¡ADVERTENCIA! Mantenga el producto fuera del alcance de los niños. Las cuchillas pueden causar lesiones graves.
¡ADVERTENCIA! Ponga la cuchilla desprotegida en el recipiente para poder conservarla con seguridad.

Lea detenidamente el manual y consérvelo para poder consultarlo más adelante.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** Mantener fuera del alcance de los niños. Las cuchillas pueden causar lesiones graves.

⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡Peligro de lesiones! Mantenga el material de embalaje y el producto fuera del alcance de los niños y las mascotas.

- Lea detenidamente el manual y consérvelo para poder consultarlo más adelante.
- El producto no está destinado al uso por parte de personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o que hayan recibido instrucciones de dicha persona sobre cómo utilizar el producto de forma segura y sean conscientes de los peligros resultantes.
- Todas las piezas móviles del producto representan un peligro de cizallamiento, corte y atrapamiento.
- Manténgase alerta prestando siempre gran atención a todo lo que hace con este producto. Proceda con cautela. Un solo momento de descuido durante el montaje puede provocar lesiones.
- Compruebe que todas las piezas se han montado y ensamblado correctamente. Un montaje incorrecto puede provocar lesiones personales y daños al producto.
- Tras usarlo, guarde este producto en un lugar seco, seguro y fuera del alcance de los niños.
- No coloque el producto sobre superficies calientes (por ejemplo, cocinas u hornos), ya que podría resultar dañado.
- **¡SEGURIDAD ALIMENTARIA!** Este producto no tiene ningún efecto negativo en el sabor o el olor de los alimentos.
- **¡PELIGRO DE LESIONES!** Tenga cuidado al manipular cuchillas afiladas.
- Utilice el producto sobre una superficie limpia, plana y estable.
- No utilice el producto si presenta daños visibles, especialmente en las cuchillas. ¡Peligro de lesiones!
- No deje que los niños utilicen el producto.
- Lleve puestos guantes de protección por su propia seguridad. Los guantes deben cumplir las normativas sobre EPI.

● Antes del primer uso

- Limpie el producto. El producto puede contener residuos de producción.
- Limpie la superficie sobre la que va a montar el producto.
- Esa superficie debe ser lisa y estar limpia, seca y sin grasa. En caso contrario, la base de la ventosa no podrá acoplarse con suficiente agarre a la superficie.

● Ensamblaje (fig. A1 - A5)

⚠ **¡CUIDADO!** Para garantizar su seguridad y evitar el peligro de lesiones, las cabezas de los tornillos deben quedar siempre hacia fuera.
Nota: Apriete todos los tornillos tras el montaje para evitar tensiones indeseadas en los materiales.

● Uso (fig. B1 - B2)

- Fije el producto sobre una superficie plana, lisa y estable sujetando la base 11 con una mano y moviendo el asa con ventosa 5 hacia el otro lado. El producto debe quedar firmemente acoplado a la superficie.
- Antes de empezar a cortar, asegúrese de que el producto está fijado firmemente en su sitio.
  En caso contrario, haga lo siguiente: Vuelva a poner el asa en la posición original. Repita los pasos para fijar el producto.

Guía para mondar patatas o frutas (fig. C1 - C7)

1. Fije la espiga triangular de la manivela 10 en la barra de la manivela 6. Afloje el tornillo de ajuste 7 y seguidamente ajuste la barra de la manivela 6, de tal modo que pueda colocar una patata o una fruta sobre la espiga triangular de la manivela 10.
2. Ajuste el adaptador 15 con el tornillo según el tamaño de la patata o la fruta. Bloquee el regulador 14 y coloque una patata o una fruta sobre la espiga triangular de la manivela 10. Ajuste el grosor de la cáscara mediante la cuchilla de mondar 2, ajustando el tornillo de la cuchilla de mondar 3. Desbloquee el regulador 14 y gire el mango 8 en el sentido de las agujas del reloj para mondar.
   Nota: Cada fruta y cada patata tiene una forma particular. En caso necesario, monde manualmente los pequeños puntos que el producto no ha podido mondar.
   Nota: Pinche con los dientes el lado más ancho de la fruta o la patata.

- Nunca utilice el producto si el mango está suelto. Si es necesario, vuelva a apretar la atornilladura del mango.

Guía para mondar, modo de corte para brochetas de patatas (fig. D1 - D8)

1. Prepare una patata y ensártela con un pincho de bambú 17.
2. Fije la espiga redonda de la manivela 4 a la barra de la manivela 6 y al cortador de patatas 1. Afloje el tornillo de ajuste 7 y seguidamente ajuste la barra de la manivela 6. Ajuste el adaptador 15 con el tornillo según el tamaño de la patata o la fruta. Bloquee el regulador 14, de modo que pueda colocar la patata sobre la espiga redonda de la manivela 4.
3. Compruebe que el pincho de bambú 17 pasa a través del cortador de patatas 1 entrando en el orificio de la espiga redonda de la manivela 4.
4. Ajuste la cuchilla de mondar 2 con el tornillo de la cuchilla de mondar 3 para ajustar el grosor de mondado. Ajuste el adaptador 15 con el tornillo según el tamaño de la patata o la fruta. Desbloquee el regulador 14 y gire el mango 8 en el sentido de las agujas del reloj para mondar y cortar.
5. Suelte el tornillo de ajuste 7, cuando haya rebanado la patata completamente. Extraiga la barra de la manivela 6 tirando del mango 8. Tire del pincho de bambú 17 sacándolo del orificio de la espiga redonda de la manivela 4 y el cortador de patatas 1.
   Nota: Actúe con cautela al retirar el pincho de bambú 17 de la cuchilla. Peligro de lesiones debido a las cuchillas afiladas.
6. Separe manualmente la rodaja de patata sacándola del pincho de bambú 17.

Guía para mondar, cortar y deshuesar frutas (fig. E1 - E7)

1. Fije la espiga triangular de la manivela 10 a la barra de la manivela 6 y el cortador de fruta 9. Compruebe que la espiga triangular de la manivela 10 y el cortador de fruta 9 estén orientados en línea recta y que la espiga triangular de la manivela 10 pasa a través del cortador de fruta 9. Afloje el tornillo de ajuste 7 y seguidamente ajuste la barra de la manivela 6. Ajuste el adaptador 15 con el tornillo según el tamaño de la patata o la fruta. Bloquee el regulador 14, de modo que pueda colocar una fruta sobre la espiga triangular de la manivela 10.
2. Al colocar la fruta sobre la espiga triangular de la manivela 10, asegúrese de que la fruta quede en el medio. Ajuste el grosor de la cáscara mediante la cuchilla de mondar 2, ajustando el tornillo de la cuchilla de mondar 3. Desbloquee el regulador 14 y gire el mango 8 en el sentido de las agujas del reloj para mondar, cortar y deshuesar frutas.

● Limpieza y cuidado

- Antes del primer uso y después de cada uso: Limpie el producto con agua tibia y un detergente suave.
- Después de cada uso: Limpie siempre el producto de inmediato. Si no lo limpia de inmediato, los restos de alimentos pueden provocar decoloraciones o una rápida corrosión. Por lo tanto, no deje el producto sucio y tampoco lo deje remojando en agua durante mucho tiempo.
- El producto debe lavarse únicamente a mano.
- Para limpiar el producto, no emplee ningún detergente agresivo, limpiadores abrasivos, ni tampoco cepillos duros.
- Limpie el producto con un cepillo apropiado.
- El producto no es apropiado para el lavavajillas.
- Después de la limpieza: Escurra cualquier resto de agua del producto.
- A continuación, seque minuciosamente el producto.
- Guarde el producto en un lugar seco y fresco.
- No utilice el producto si está dañado.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.

El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.
Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● Garantía

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

Tramitación de la garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 451827_2310) como justificante de compra.
Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa indentificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.
Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.
Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

Asistencia
ES **Asistencia en España**
Tel.: 900984948
E-Mail: owim@lidl.es

DK

SPIRALSKRÆLLER

Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

Forskriftsmæssig anvendelse

- Dette produkt er beregnet til skrælning, udskæring og som kernehusudstikker til frugt og grøntsager.
- Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssige eller industrielle formål. Produktet er udelukkende egnet til privat brug.
- Benyt kun produktet som beskrevet i denne vejledning. Det er ikke beregnet til anden anvendelse.

Beskrivelse af delene

1 Kartoffelskræller
2 Skrællekniv
3 Skrælleknivskrue
4 Håndsvingsdorn (rund)
5 Sugekopsgreb
6 Håndsvingsstang
7 Indstillingsskrue
8 Håndtag
9 Frugtskrællerkniv
10 Håndsvingsdorn (trekantet)
11 Fod (med sugekop)
12 Skrue (x2)
13 Underlagsskive (x2)
14 Regulator (til forsatsen)
15 Forsats
16 Skæreknivsholder
17 Bambusspid

Tekniske data

Dimensioner: ca. 30 x 10,6 x 13,5 cm (L x B x H)

Sikkerhedsanvisninger

OPBEVAR ALLE SIKKERHEDSANVISNINGER OG VEJLEDNINGER PÅ ET SIKKERT STED TIL SENERE LÆSNING!

ADVARSEL! Opbevares uden for børns rækkevidde.

ADVARSEL! Hold produktet uden for børns rækkevidde. Klingerne kan forårsage alvorlige kvæstelser.
ADVARSEL! Læg de ubeskyttede klinger i beholderen til sikker opbevaring.

Læs håndbogen omhyggeligt, og gem den til senere brug.

⚠ **ADVARSEL!** Opbevares uden for børns rækkevidde. Klingerne kan forårsage alvorlige kvæstelser.

⚠ **ADVARSEL!** Fare for kvæstelser! Hold al emballage og produktet på afstand af børn og husdyr.

- Læs håndbogen omhyggeligt, og gem den til senere brug.
- Produkt er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kundskaber, medmindre de er under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller de er instrueret af en ansvarlig person i sikker brug af produktet og derfor har forstået de deraf følgende farer.
- Alle produktets bevægelige dele udgør en risiko for skære-, snitte- og klemningsskader.
- Vær altid opmærksom, og bemærk altid, hvad du gør. Udvis forsigtighed. Bare et enkelt øjebliks uopmærksomhed ved montering kan føre til kvæstelser.
- Kontrollér, at alle dele er korrekt samlet og monteret. Enhver usagkyndig montering kan medføre kvæstelser og beskadige produktet.
- Opbevar produktet på et sikker og tørt sted og uden for børns rækkevidde efter brug.
- Anbring ikke produktet på varme overflader (fx komfur, ovn), da det kan blive beskadiget heraf.
- **LEVNEDSMIDDELSIKKER!** Dette produkt har ingen negative indvirkninger på smag og duft.
- **FARE FOR KVÆSTELSER!** Vær forsigtig ved omgang med skarpe klinger.
- Anvend produktet på en ren og stabil arbejdsflade.
- Anvend ikke produktet, hvis der er synlige skader, især på klingerne. Fare for kvæstelser!
- Produktet må ikke anvendes af børn.
- Brug beskyttelseshandsker for din egen sikkerhed. Handskerne skal være i overensstemmelse med forskrifterne om PV.

Før første brug

- Rengør produktet. Der kan være produktionsrester på produktet.
- Rengør den overflade, som du vil anbringe produktet på.
- Overfladen skal være ren, tør, glat og fedtfri. I modsat fald kan sugekoppen ikke suges ordentligt fast på overfladen.

Montering (fig. A1 - A5)

⚠ **FORSIGTIG!** For din egen sikkerheds skyld skal skruehovederne altid pege udad, da der ellers er fare for kvæstelser.
Bemærk: Spænd alle skruerne til efter montering for at undgå uønskede materialespændinger.

Anvendelse (fig. B1 - B2)

- Fastgør produkter på en flad, glat og stabil overflade, ved at holde foden 11 fast med den ene hånd og bevæge sugekopsgrebet 5 til den anden side. Produktet skal være fast forbundet med overfladen.
- Sørg for, at produktet er fastgjort sikkert, inden skæringen påbegyndes.
Hvis det ikke er tilfældet: Placer igen grebet i den oprindelige position. Gentag trinnene til fiksering af produktet.

Vejledning til skrælning af kartofler og frugt (fig. C1 - C7)

1. Fastgør den trekantede håndsvingsdorn 10 på håndsvingsstangen 6. Løsn indstillingsskruen 7, og indstil håndsvingsstangen 6 således, at der kan stikkes en kartoffel eller en frugt på den trekantede håndsvingsdorn 10.
2. Juster forsatsen 15 med skruen til kartoffel- eller frugtstørrelse. Lås regulatoren 14, og stik en kartoffel eller en frugt på den trekantede håndsvingsdorn 10. Indstil skrælletykkelsen med skrællekniven 2 ved at indstille skrælleknivskruen 3. Lås regulatoren 14 op, og drej håndtaget 8 i urets retning for at skrælle.
Bemærk: Frugt og kartofler har en unik form. Træk om nødvendigt de manuelt små områder, der ikke kan trækkes af produktet.
Bemærk: Sæt den brede side af frugten eller kartoflen på spiddet.

- Brug aldrig produktet, når håndtaget sidder løs. Stram om nødvendigt håndtagets skruer.

Vejledning til skrælning, skæringstilstand for kartofler (fig. D1 - D8)

1. Tilbered en kartoffel, og spid kartoflen med bambusspiddet 17.
2. Fastgør den runde håndsvingsdorn 4 på håndsvingsstangen 6 og kartoffelskrælleren 1. Løsn indstillingsskruen 7, og indstil derefter håndsvingsstangen 6. Juster forsatsen 15 med skruen til kartoffel- eller frugtstørrelse. Lås regulatoren 14, så kartoflen kan stikkes på den runde håndsvingsdorn 4.
3. Sørg for, at bambusspiddet 17 går gennem kartoffelskrælleren 1 og ind i hullet i den runde håndsvingsdorn 4.
4. Indstil skrællekniven 2 med skrælleknivsskruen 3 for at indstille skrælletykkelsen. Juster forsatsen 15 med skruen til kartoffel- eller frugtstørrelse. Lås regulatoren 14 op, og drej derefter håndtaget 8 i urets retning for at skrælle og skære.
5. Slip indstillingsskruen 7, når hele kartoflen er skåret i skiver. Træk håndsvingsstangen 6 ud ved at trække i håndtaget 8. Træk bambusspiddet 17 ud af hullet til den runde håndsvingsdorn 4 og kartoffelskrælleren 1.
Bemærk: Vær forsigtig, når bambusspiddet 17 tages ud af klingen. Fare for kvæstelser på grund af skarpe klinger.
6. Brug hænderne til at trække kartoffelskiven ud af bambusspiddet 17.

Vejledning til skrælning, udskæring og kernehusudstikning af frugt (fig. E1 - E7)

1. Fastgør den trekantede håndsvingsdorn 10 på håndsvingsstangen 6 og frugtskrællerkniven 9. Sørg for, at den trekantede håndsvingsdorn 10 og frugtskrællekniven 9 er justeret i en lige linje, og den trekantede håndsvingsdorn 10 går gennem frugtskrællekniven 9. Løsn indstillingsskruen 7, og indstil derefter håndsvingsstangen 6. Juster forsatsen 15 med skruen til kartoffel- eller frugtstørrelse. Lås regulatoren 14, så en frugt kan stikkes på den trekantede håndsvingsdorn 10.
2. Når frugten stikkes på den trekantede håndsvingsdorn 10, skal det sikres, at frugten er i midten. Indstil skrælletykkelsen med skrællekniven 2 ved at indstille skrælleknivskruen 3. Lås regulatoren 14 op, og drej håndtaget 8 i urets retning for at skrælle, udskære og udstikke kernehuset på frugten.

Rengøring og vedligeholdelse

- Inden første anvendelse og efter hver anvendelse: Rengør produktet med varmt vand og et mildt opvaskemiddel.
- Efter hver anvendelse: Rengør altid produktet straks. Madrester kan i modsat fald resultere i misfarvninger eller flyverust. Opbevar derfor ikke produktet i snavset tilstand, og lad det ikke ligge i vand i længere tid.
- Produktet må kun vaskes op i hånden.
- Ved rengøring af produktet må der ikke anvendes skuremidler, aggressive rengøringsmidler eller stive børster.
- Rengør produktet med en egnet børste.
- Dette produkt er ikke egnet til opvaskemaskine.
- Efter rengøring: Tøm produktet for vandrester.
- Tør produktet grundigt af.
- Opbevar produktet på et tørt, køligt sted.
- Produktet må ikke tages i brug, hvis det er beskadiget.

Bortskaffelse

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.

FR

Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

Garanti

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

Afvikling af garantisager

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 451827_2310) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.
Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.
Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.
Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Service
DK **Service Danmark**
Tel.: 80253972
E-Mail: owim@lidl.dk

IT

SBUCCIATORE A SPIRALE

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.

Utilizzo secondo la destinazione d'uso

- Questo prodotto è destinato a sbucciare, tagliare e detorsolare frutta e verdura.
- Il prodotto non è destinato all'uso commerciale o industriale. Il prodotto è adatto solo per uso privato.
- Utilizzare il prodotto solo come descritto nelle istruzioni. Non sono previsti altri usi.

Descrizione dei componenti

1 Taglia patate
2 Pelapatate
3 Vite del pelapatate
4 Perno (tondo)
5 Impugnatura a ventosa
6 Asta di rotazione
7 Vite di regolazione
8 Impugnatura
9 Coltello per frutta
10 Perno (triangolare)
11 Base (con ventosa)
12 Vite (x2)
13 Rondella (x2)
14 Regolatore (per accessorio)
15 Accessorio
16 Porta lama
17 Bastoncino di bambù

Dati tecnici

Dimensioni: ca. 30 x 10,6 x 13,5 cm (L x P x A)

Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE LE AVVERTENZE DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI IN LUOGO SICURO PER SUCCESSIVA CONSULTAZIONE!

AVVERTENZA! Tenere lontano dalla portata dei bambini.

AVVERTENZA! Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini. Le lame possono causare lesioni gravi.
AVVERTENZA! Posizionare la lama esposta nell'apposito contenitore per conservarla in sicurezza.

Leggere attentamente il manuale e conservarlo per consultazioni future.

⚠ **AVVERTENZA!** Tenere lontano dalla portata dei bambini. Le lame possono causare lesioni gravi.

⚠ **AVVERTENZA!** Pericolo di lesioni! Tenere il materiale d'imballaggio e il prodotto lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici.

- Leggere attentamente il manuale e conservarlo per consultazioni future.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, a meno che non siano supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano istruzioni da tale persona sull'uso del prodotto in modo sicuro e sui rischi a ciò correlati.
- Tutte le parti mobili del prodotto presentano un rischio di taglio e di pizzicamento.
- Prestare attenzione alle proprie azioni ed essere sempre vigili. Procedere con cautela. Anche un solo momento di disattenzione durante il montaggio può provocare lesioni.
- Controllare che tutte le parti siano state assemblate e montate correttamente. Un montaggio improprio può causare lesioni e danneggiare il prodotto.
- Dopo l'uso, tenere il prodotto in un luogo sicuro e asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
- Non posizionare il prodotto su superfici calde (ad es. stufa, forno) in quanto ciò potrebbe danneggiarlo.
- **PER ALIMENTI!** Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e olfatto.
- **PERICOLO DI LESIONI!** Prestare attenzione nel maneggiare le lame affilate.
- Utilizzare il prodotto su una superficie di lavoro pulita, piana e stabile.
- Non utilizzare il prodotto se presenta danni visibili, in particolare sulle lame. Pericolo di lesioni!
- Il prodotto non devono essere utilizzato dai bambini.
- Utilizzare guanti protettivi per la propria sicurezza. I guanti devono essere conformi alle normative sui DPI.

Prima del primo utilizzo

- Pulire il prodotto. Sul prodotto potrebbero essere presenti residui di produzione.
- Pulire la superficie su cui si intende montare il prodotto.
- La superficie deve essere pulita, asciutta, liscia e priva di grassi. In caso contrario, la base a ventosa non riuscirà ad avere una presa sufficiente sulla superficie.

Montaggio (figg. A1 - A5)

⚠ **CAUTELA!** Per garantire la sicurezza dell'utilizzatore e prevenire il rischio di lesioni, le teste delle viti devono essere sempre rivolte verso l'esterno.
Indicazione: Solo a montaggio concluso serrare tutte le viti per evitare inutili tensioni del materiale.

Utilizzo (figg. B1 - B2)

- Fissare il prodotto su una superficie piana, liscia e stabile tenendo la base 11 con una mano e spostando l'impugnatura a ventosa 5 sull'altro lato. Il prodotto deve essere saldamente attaccato alla superficie.
- Prima di tagliare, assicurarsi che il prodotto sia fissato saldamente.
In caso contrario: Riportare l'impugnatura nella sua posizione originale. Ripetere i passaggi fissando nuovamente il prodotto.

Istruzioni per sbucciare patate o frutta (figg. C1 - C7)

1. Fissare il perno triangolare 10 all'asta di rotazione 6. Allentare la vite di regolazione 7, quindi regolare l'asta di rotazione 6 in modo da poter mettere una patata o un frutto sul perno triangolare 10.
2. Adattare l'accessorio 15 alle dimensioni della patata o del frutto utilizzando la vite. Bloccare il regolatore 14 e posizionare una patata o un frutto sul perno triangolare 10. Regolare lo spessore della buccia dal pelapatate 2, utilizzando la vite del pelapatate 3. Sbloccare il regolatore 14 e ruotare l'impugnatura 8 in senso orario per sbucciare.
Indicazione: Frutta e patate hanno una forma unica. Se necessario, sbucciare manualmente le piccole aree che non è possibile rimuovere col prodotto.
Indicazione: Infilzare il lato più largo del frutto o della patata sulle punte.

- Non utilizzare mai il prodotto se l'impugnatura è allentata. Eventualmente, fissare bene l'impugnatura.

Istruzioni per sbucciare e tagliare patate per spiedini (figg. D1 - D8)

1. Preparare una patata e infilzarla con un bastoncino di bambù 17.
2. Fissare il perno tondo 4 all'asta di rotazione 6 e al taglia patate 1. Allentare la vite di regolazione 7 e quindi regolare l'asta di rotazione 6. Adattare l'accessorio 15 alle dimensioni della patata o del frutto utilizzando la vite. Bloccare il regolatore 14 in modo da poter mettere la patata sul perno tondo 4.
3. Assicurarsi che il bastoncino di bambù 17 passi attraverso il taglia patate 1 nel foro del perno tondo 4.
4. Impostare il pelapatate 2 con la vite del pelapatate 3 per regolare lo spessore della buccia. Adattare l'accessorio 15 alle dimensioni della patata o del frutto utilizzando la vite. Sbloccare il regolatore 14 e ruotare l'impugnatura 8 in senso orario per sbucciare e tagliare.
5. Allentare la vite di regolazione 7 una volta che la patata è completamente affettata. Estrarre l'asta di rotazione 6 tirando per l'impugnatura 8. Estrarre il bastoncino di bambù 17 dal foro del perno tondo 4 e il taglia patate 1.
Indicazione: Fare attenzione quando si rimuove il bastoncino di bambù 17 dalla lama. Pericolo di lesioni a causa delle lame affilate.
6. Separare manualmente la fetta di patata dal bastoncino di bambù 17.

Istruzioni per sbucciare, tagliare e detorsolare i frutti (figg. E1 - E7)

1. Fissare il perno triangolare 10 all'asta di rotazione 6 e al coltello per frutta 9. Assicurarsi che il perno triangolare 10 e il coltello per frutta 9 siano allineati in linea retta e che il perno triangolare 10 passi attraverso il coltello per frutta 9. Allentare la vite di regolazione 7 e quindi regolare l'asta di rotazione 6. Adattare l'accessorio 15 alle dimensioni della patata o del frutto utilizzando la vite. Bloccare il regolatore 14 in modo da poter mettere il frutto sul perno triangolare 10.
2. Quando lo si posiziona sul perno triangolare 10, assicurarsi che il frutto sia al centro. Regolare lo spessore della buccia dal pelapatate 2, utilizzando la vite del pelapatate 3. Sbloccare il regolatore 14 e ruotare l'impugnatura 8 in senso orario per sbucciare, tagliare e detorsolare il frutto.

Pulizia e manutenzione

- Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo: Pulire il prodotto con acqua calda e un detergente delicato.
- Dopo ogni utilizzo: Pulire sempre subito il prodotto. Gli avanzi di cibo possono altrimenti portare a scolorimento o alla formazione di una pellicola di ruggine. Pertanto, non conservare il prodotto sporco e non lasciarlo in acqua per molto tempo.
- Il prodotto può essere lavato solo a mano.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, detergenti aggressivi o spazzole dure per pulire il prodotto.
- Pulire il prodotto con una spazzola adatta.
- Il prodotto non è adatto lavabile in lavastoviglie.
- Dopo la pulizia: Rimuovere eventuali residui di acqua dal prodotto.
- Asciugare accuratamente il prodotto.
- Conservare il prodotto in un luogo asciutto e fresco.
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato.

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.

FR

Il prodotto , i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.
Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

Garanzia

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuite del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

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 (IAN 451827_2310) 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

HU

SPIRÁLHÁMOZÓ

Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

Rendeltetésszerű használat

- Ezt a terméket gyümölcsök és zöldségek hámozására, vágására és magozására tervezték.
- A termék üzleti vagy ipari célokra nem használható. A termék kizárólag magáncélra használható.
- A terméket csak az ebben az útmutatóban leírtak szerint használja. Más célra nem használható.

A részegységek leírása

1 Burgonyavágó kés
2 Hámozókés
3 Hámozókés csavarja
4 Kézikartüske (kerek)
5 Tapadókorong fogója
6 Kézikar rúdja
7 Állítócsavar
8 Fogó
9 Gyümölcsvágó kés
10 Kézikartüske (háromszögletű)
11 Alsórész (tapadókoronggal)
12 Csavar (x2)
13 Lapos alátét (x2)
14 Szabályozó (az előtéthez)
15 Előtét
16 Vágókéstartó
17 Bambusz nyárs

Műszaki adatok

Méretek: kb. 30 x 10,6 x 13,5 cm (H x Sz x M)

Biztonsági utasítások

ŐRIZZE MEG A BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOKAT BIZTONSÁGOS HELYEN KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!

FIGYELMEZTETÉS! Tárolja gyermekektől elzárt helyen.

FIGYELMEZTETÉS! Tartsa a terméket gyermekektől távol. A pengék súlyos sérüléseket okozhatnak.
FIGYELMEZTETÉS! A biztonságos tároláshoz a védőelem nélküli pengét a tárolódobozban helyezze el.

Olvassa el figyelmesen a kézikönyvet és őrizze meg a későbbi használathoz.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Tárolja gyermekektől elzárt helyen. A pengék súlyos sérüléseket okozhatnak.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Sérülésveszély! A csomagolóanyagot tartsa gyermekektől és háziállatoktól távol.

- Olvassa el figyelmesen a kézikönyvet és őrizze meg a későbbi használathoz.
- A terméket nem arra tervezték, hogy csökkent testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, valamint megfelelő tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is) használják, kivéve, ha egy, a biztonságukért felelős személy számukra felügyeletet biztosít, vagy ha egy ilyen személy utasításokkal látja el őket a termék biztonságos használatával kapcsolatban és megértik az azzal járó veszélyeket.
- A termék minden mozgó alkatrészénél fennáll a nyírásos, vágásos vagy becsípődéses sérülés veszélye.
- Legyen mindig körültekintő, és mindig figyeljen arra, amit tesz. Legyen körültekintő. Az összeszerelés során már egy pillanatnyi figyelmetlenség is sérülésekhez vezethet.
- Ellenőrizze, hogy minden alkatrészt előírásszerűen összeállított és rögzített-e. A szakszerűtlen összeszerelés személyi sérülésekhez és a termék károsodásához vezethet.
- A terméket használat után biztonságos és száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.
- Ne tegye a terméket forró felületekre (pl. tűzhely, sütő), mert károsodhat.
- **ÉLELMISZERBIZTOS!** A termék nincs negatív hatással az ételek ízére vagy illatára.
- **SÉRÜLÉSVESZÉLY!** Éles pengék használata során legyen mindig elővigyázatos.
- A terméket tiszta, sima és stabil munkafelületen használja.
- Ne használja a terméket, ha azon látható sérülések vannak, különösen a pengéknél. Sérülésveszély!
- A terméket gyermekek nem használhatják.
- Saját biztonsága érdekében viseljen védőkesztyűt. A kesztyűnek meg kell felelnie a PPE előírásainak.

Mielőtt először használná

- Tisztítsa meg a terméket. A terméken gyártási maradékok lehetnek.
- Tisztítsa meg a felületet, amelyre a terméket rögzíteni szeretné.
- A felület legyen tiszta, száraz, sima, és zsiradékoktól mentes. Ellenkező esetben a tapadókorong nem fog megfelelően a felületre tapadni.

Összeszerelés (A1 - A5 ábra)

⚠ **VIGYÁZAT!** A csavarfejeknek az Ön biztonsága érdekében kifelé kell mutatniuk, különben sérülésveszélyt jelentenek.
Megjegyzés: A csavarokat összeszerelés után húzza szorosra, elkerülve az anyag nem kívánt igénybevételeit.

Használat (B1 - B2 ábra)

- Rögzítse a terméket egy sík, sima és stabil felületre. Ehhez tartsa egyik kezével stabilan az alsórészt 11 és vigye a másik oldalra a tapadókorong fogóját 5. A terméknek stabilan a felületre kell tapadnia.
- Vágás előtt győződjön meg arról, hogy a termék stabilan rögzült.
Ha nem ez a helyzet: Vigye vissza a fogót az eredi helyzetébe. Ismételje meg a lépéseket a termék rögzítéséhez.

Útmutató burgonya vagy gyümölcs hámozásához (C1 - C7 ábra)

1. Rögzítse a háromszögletű kézikartüskét 10 a kézikar rúdjára 6. Oldja ki az állítócsavart 7 és állítsa be úgy a kézikar rúdját 6, hogy fel lehessen tűzni egy burgonyát vagy egy gyümölcsöt a háromszögletű kézikartüskére 10.
2. Állítsa az előtétet 15 a csavarral a burgonya vagy a gyümölcs méretéhez. Reteszelje a szabályozót 14 és tűzzön fel egy burgonyát vagy gyümölcsöt a háromszögletű kézikartüskére 10. Állítsa be a hámozás vastagságát a hámozókéssel 2. Ehhez állítsa be megfelelően a hámozókés csavarját 3.Oldja ki a szabályozót 14 és forgassa a fogót 8 az óramutató járásával egyező irányba a hámozáshoz.
Megjegyzés: Minden gyümölcs és burgonya formája egyedi. Kérjük, szükséges esetén kézzel hámozza meg azokat a kis területeket, amelyeket a termékkel nem lehet meghámozni.
Megjegyzés: A gyümölcs vagy a burgonya szélesebb felét szúrja fel a nyársakra.

- Soha ne használja a terméket, ha a fogó kilazult. Ha szükséges, húzza meg a fogó csavarjait.

Útmutató a hámozáshoz, burgonyanyárs-készítő vágási mód (D1 - D8 ábra)

1. Készítsen elő egy burgonyát és tűzze fel egy bambusz nyársra 17.
2. Rögzítse a kerek kézikartüskét 4 a kézikar rúdján 6 és a burgonyavágó késen 1. Oldja ki az állítócsavart 7, majd állítsa be a kézikar rúdját 6. Állítsa az előtétet 15 a csavarral a burgonya vagy a gyümölcs méretéhez. Reteszelje a szabályozót 14, hogy a burgonyát fel tudja tűzni a kerek kézikartüskére 4.
3. Győződjön meg arról, hogy a bambusz nyárs 17 a burgonyavágó késen 1 át a kerek kézikartüske 4 furatába ér.
4. Állítsa be a hámozókést 2 a hámozókés csavarjával 3 a megfelelő hámozási vastagság beállításához. Állítsa az előtétet 15 a csavarral a burgonya vagy a gyümölcs méretéhez. Oldja ki a szabályozót 14 és forgassa a fogót 8 az óramutató járásával egyező irányba a hámozáshoz és a vágáshoz.
5. Engedje el az állítócsavart 7, miután az egész burgonyát felszeletelte. Húzza ki a kézikar rúdját 6 a fogónál 8 húzva. Húzza ki a bambusz nyársat 17 a kerek kézikartüske 4 és a burgonyavágó kés 1 furatából.
Megjegyzés: Kérjük, legyen óvatos, amikor a bambusz nyársat 17 kiveszi a pengéből. Sérülésveszély az éles pengék miatt.
6. Vegye le a burgonyaszeletet kézzel a bambusz nyársról 17.

Útmutató gyümölcsök hámozáshoz, vágásához és magozásához (E1 - E7 ábra)

1. Rögzítse a háromszögletű kézikartüskét 10 a kézikar rúdján 6 és a gyümölcsvágó késen 9. Ügyeljen arra, hogy a háromszögletű kézikartüske 10 és a gyümölcsvágó kés 9 egy vonalban legyen és a háromszögletű kézikartüske 10 átérjen a gyümölcsvágó késen 9. Oldja ki az állítócsavart 7, majd állítsa be a kézikar rúdját 6. Állítsa az előtétet 15 a csavarral a burgonya vagy a gyümölcs méretéhez. Reteszelje a szabályozót 14 és tűzzön fel egy gyümölcsöt a háromszögletű kézikartüskére 10.
2. Amikor feltűzi a gyümölcsöt a háromszögletű kézikartüskére 10, hogy a gyümölcs középen legyen. Állítsa be a hámozás vastagságát a hámozókéssel 2. Ehhez állítsa be megfelelően a hámozókés csavarját 3.Oldja ki a szabályozót 14 és forgassa a fogót 8 az óramutató járásával egyező irányba a gyümölcs vágásához, hámozáshoz és magozásához.

Tisztítás és ápolás

- Az első használat előtt és minden használat után: Tisztítsa meg a terméket meleg vízzel és kímélő tisztítószerrel.
- Minden használat után: A termékeket mindig azonnal tisztítsa meg. Ha nem így tesz, az ételmaradékok elszíneződéseket és rozsdafoltokat okozhatnak. Ezért ne hagyja a terméket szennyezett állapotban, és ne hagyja hosszú ideig vízben.
- A termék csakis kézzel mosható.
- A termék tisztításához ne használjon súrolószereket, durva tisztítószereket vagy kemény keféket.
- A terméket egy arra alkalmas kefe segítségével tisztítsa.
- A termék mosogatógépben nem mosható.
- Tisztítás után: Engedje le a maradék vizet a termékből.
- Törölje a terméket alaposan szárazra.
- A terméket száraz, hűvös helyen tárolja.
- Ne használja a terméket, ha az sérült.

Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

FR

A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.
A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

Garancia

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrésznek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 451827_2310) a vásárlás tényének az igazolására.
Kéjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címoldaláról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.
Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, először is vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.
A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnel közölt szervizcímre.

Szerviz
HU **Szerviz Magyarország**
Tel.: 0680021536
E-mail: owim@lidl.hu

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

IAN 451827_2310
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY
Model No.: HG11492
Version: 05/2024