



POMMESSCHNEIDER/CHIP SLICER/COUPE-FRITES

(DE) (AT) (CH)

POMMESSCHNEIDER

Gebrauchsanleitung

(GB) (IE)

CHIP SLICER

Instructions for use

(FR) (BE)

COUPE-FRITES

Mode d'emploi

(NL) (BE)

PATATSNIJDER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

KRAJALNICA DO FRYTEK

Instrukcja użytkowania

(CZ)

KRÁJEČ BRAMBOROVÝCH HRANOLKŮ

Návod k použití

(SK)

KRÁJADLO NA HRANOLKY

Pokyny na používanie

(ES)

CORTADOR DE PATATAS

Instrucciones de uso

(DK)

POMMES FRITES SKÆRER

Brugsvejledning

(IT)

TAGLIA PATATE

Istruzioni per l'uso

(HU)

HASÁBBURGONYA DARABOLÓ

Használati útmutató

(SI)

REZALNIK ZA KROMPIRČEK

Navodila za uporabo

(HR)

REZAČ ZA KRUMPIR

Upute za uporabu

(RO)

DISPOZITIV PENTRU ȚĂIAT CARTOFI PAI

Instrucțiuni de folosire

(BG)

РЕЗАЧКА ЗА КАРТОФИ

Инструкции за употреба

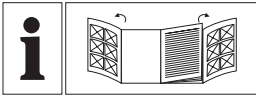
(GR) (CY)

ΠΑΤΑΤΟΚΟΦΤΗΣ

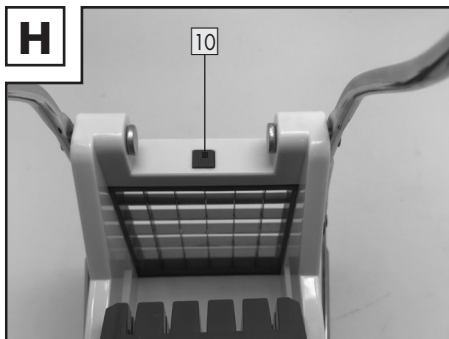
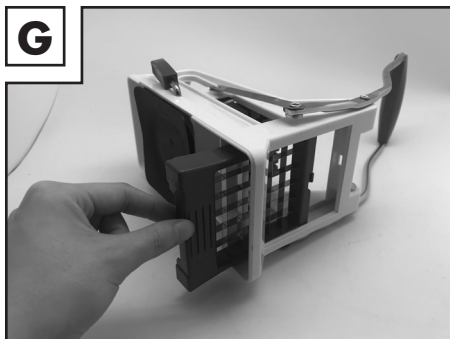
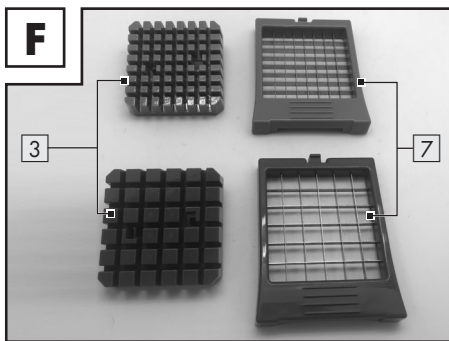
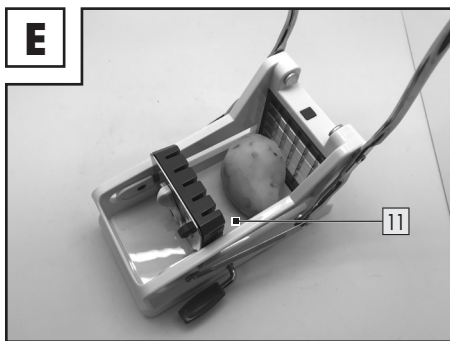
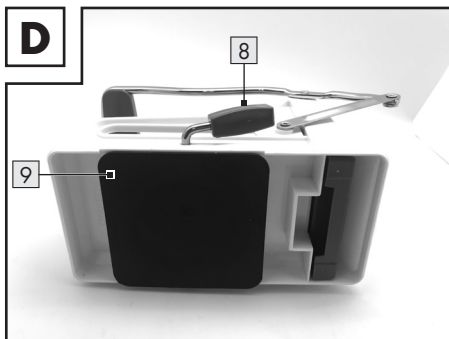
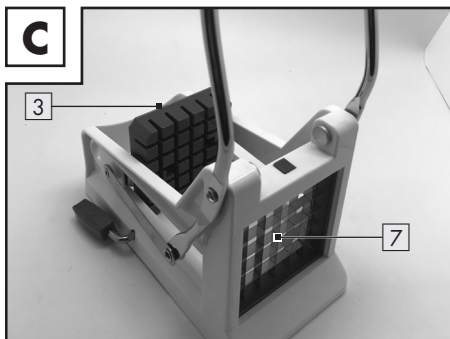
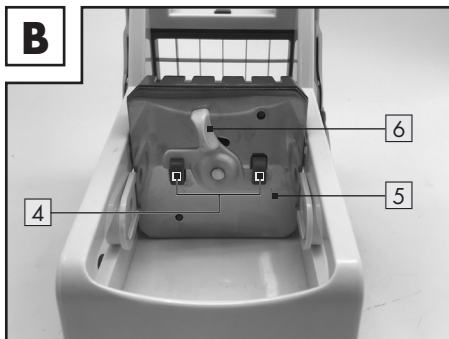
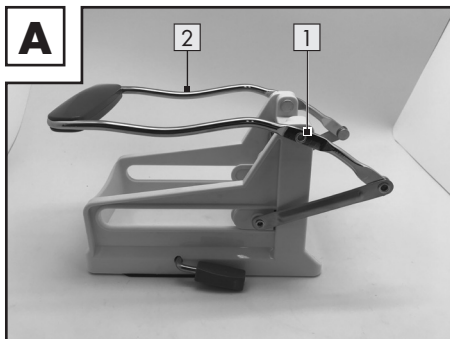
Οδηγίες χρήσης

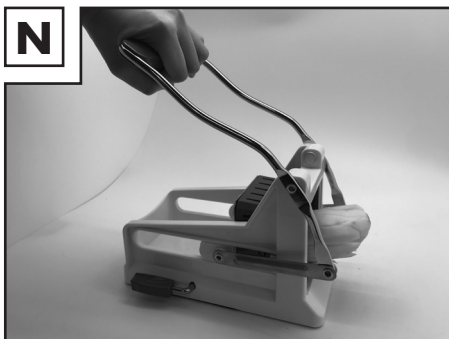
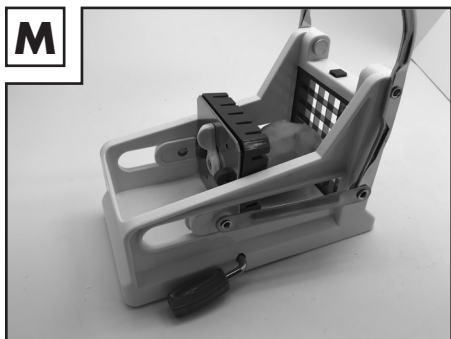
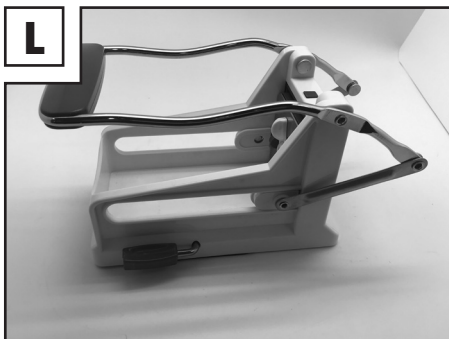
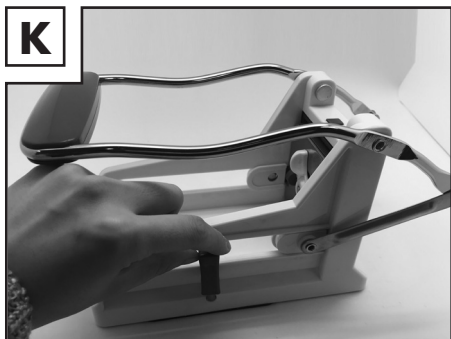
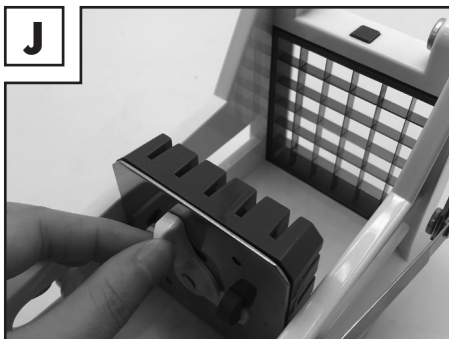
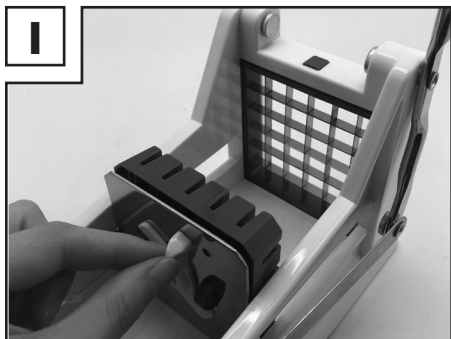
IAN 411312_2207

(DE) (FR) (NL) (BE) (PL)
(SK) (IT) (HU) (SI)



DE/AT/CH	Gebrauchsanleitung	Seite	5
GB/IE	Instructions for use	Page	9
FR/BE	Mode d'emploi	Page	13
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	18
PL	Instrukcja używania	Strona	22
CZ	Návod k použití	Strana	26
SK	Pokyny na používanie	Strana	30
ES	Instrucciones de uso	Página	34
DK	Brugsvejledning	Side	38
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	42
HU	Használati útmutató	Oldal	46
SI	Navodila za uporabo	Stran	50
HR	Upute za uporabu	Stranica	55
RO	Instrucțiuni de folosire	Pagina	59
BG	Инструкции за употреба	Страница	63
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	69





POMMESSCHNEIDER

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

- 1 × Pommeschneider
- 1 × Großes Gittermesser
- 1 × Großer Stifteraster
- 1 × Kleines Gittermesser
- 1 × Kleiner Stifteraster
- 1 × Kurzanleitung

● Teilebeschreibung

(Abb. A bis E)

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

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

● Technische Daten

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



Sicherheitshinweise

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

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

● **Vor dem ersten Gebrauch**

⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr! Die Klingen sind scharf.

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

● **Montage**

① **HINWEIS:** Das große Gittermesser **7** und der große Stifteraster **3** sind bei Auslieferung im Produkt eingesetzt. Entfernen Sie diese Teile vor der Reinigung (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

1. Wählen Sie das gewünschte Gittermesser **7** und den dazu passenden Stifteraster **3** aus.
2. Setzen Sie das Gittermesser **7** von unten in das Produkt ein (Abb. G). Die geschliffene Klingenseite des Gittermessers muss dabei nach innen zeigen.

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

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

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

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

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

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

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

7. Nun kann das Produkt verwendet werden.

● **Vor dem Schneidevorgang**

① **HINWEIS:** Waschen und schälen Sie die Kartoffeln vor dem Schneiden der Pommes-Frites.

1. Stellen Sie das Produkt auf eine glatte, ebene Oberfläche.

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

● Schneidvorgang

- ① **HINWEIS:** Tauchen Sie Gittermesser [7] und Stifteraster [3] vor Arbeitsbeginn in Wasser. Nasse Messer schneiden schneller und benötigen einen geringeren Kraftaufwand. Während des Schneidens werden die Einsätze durch die Feuchtigkeit des Schneidguts feucht gehalten.
1. Öffnen Sie vor dem Einsetzen des Schneidguts den Schneideraum [11] durch völliges Anheben des Hebels [2]. Der Hebel muss komplett um 90° geöffnet werden, um den Schneideraum zum Einsetzen des Schneidguts öffnen zu können.
 2. Geben Sie das Schneidgut in den Schneideraum [11] ein (Abb. M).
 3. Drücken Sie nun den Hebel [2] kraftvoll nach unten. Dadurch wird die Press-Plattform [5] mit dem Stifteraster [3] nach vorne und somit das Schneidgut durch das Gittermesser [7] gedrückt (Abb. N).

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

⚠ **WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

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

4. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis Sie die gewünschte Menge geschnitten haben.

① **HINWEISE:**

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

● Gittermesser wechseln

Siehe Abschnitt „Montage“.

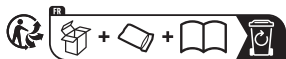
● Reinigung und Pflege

- ⚠ **ACHTUNG!** Verwenden Sie keine ätzenden und scheuernden Reinigungsmittel. Diese könnten die Produktoberflächen beschädigen.
- ☐ Reinigen Sie das Produkt unter warmem, fließendem Wasser. Trocknen Sie das Produkt gründlich ab.
 - ☐ Entfernen Sie Gittermesser [7] und Stifteraster [3] zur Reinigung aus dem Produkt.
 - ☐ Wir empfehlen, die Gittermesser von Hand mit warmem Wasser und einer milden Reinigungslauge zu reinigen. Trocknen Sie die Gittermesser gründlich ab.

● Entsorgung

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

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



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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 411312_2207) 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.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

CHIP SLICER

● 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 instructions for use 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

The chip slicer is suitable for cutting home-made small or large French fries made from potatoes only. The product is not intended for commercial or industrial use. Any other use or modification of the product is considered improper and carries the risk of accidents. The manufacturer is not liable for damage caused by improper use, non-compliance with the instructions, improper repairs or use of improper spare parts. The product is only suitable for private use.

● Scope of delivery

- 1 × Chip slicer
- 1 × Large cutting blade
- 1 × Large pin holder
- 1 × Small cutting blade
- 1 × Small pin holder
- 1 × Short manual

● Description of parts

(Fig. A to E)

-  1 Chip slicer
-  2 Lever (with plastic handle insert)
-  3 Pin holder (large and small)
-  4 Fixing bolt
-  5 Press platform (for pin holder)
-  6 Rotary fixing (for pin holder)
-  7 Cutting blade (large and small)
-  8 Handle for fixing suction cup

-  9 Suction cup
-  10 Opening for cutting blade
-  11 Cutting chamber (insert food to be cut here)

① **NOTE:** The large cutting blade  7 and the pin holder  3 are previously installed by the manufacturer.

● Technical data

- Dimensions: approx. 24.5 cm × 12.5 cm × 13.5 cm
- Weight: approx. 800 g
- Large cutting blade: 36-grid holder (approx. 12 mm × 12 mm)
- Small cutting blade: 64-grid holder (approx. 8 mm × 8 mm)



Safety instructions

-  **DANGER!** Do not allow young children to play with the packaging materials or the product unsupervised. Otherwise, there is a risk of death from suffocation or danger to health by swallowing small parts of the packaging, as well as the risk of injury of by sharp-edged or moving parts!
- Do not use a product that may have been damaged and has sharp edges or other hazardous areas that could result in injury.
- Children or people who are unable to use the product safely due to their physical, mental or motor skills may use the device only under supervision.
- Use the product only for cutting potatoes. Overloading the product by cutting too hard or compact food may result in damage.
- Store the product in a safe place. Avoid dust, dirt or contact with chemical substances.
- Strong temperature fluctuations or strong heat can cause problems or result in damage (direct sunlight, stoves, radiators, etc.).
- Do not use the product anymore if it is damaged.

● **Before first use**

⚠ WARNING! Risk of injury! The blades are sharp.

- Remove the packaging materials and dispose of them properly.
- Clean the product and its accessories (see "Cleaning and care" section).

● **Assembly**

① **NOTE:** The large cutting blade [7] and the pin holder [3] are installed prior to delivery. Remove these parts before cleaning (see "Cleaning and care" section).

1. Select the desired cutting blade [7] and the suitable holder [3].
2. Insert the cutting blade [7] from below into the product (Fig. G).

The sharpened edge of the cutting blade must point inward.

The cutting blade must be completely inserted so the product rests evenly on the working top.

At the upper part of the product there is an opening into which the cutting blade must be inserted (Fig. H).

① **NOTE:** The cutting blade [7] cannot be inserted in the wrong direction! If inserted incorrectly, the cutting blade does not fit in the opening and the product does not rest evenly on the working top!

3. Now, insert the suitable pin holder [3].

⚠ ATTENTION! Make sure that the pin holder fits the cutting blade! The use of different parts can damage the product!

4. First open the rotary fixing for the pin holder [6]. To do so, slide the corresponding lever to the right (the lever's position must correspond to Fig. I).
5. Set the suitable pin holder according to Fig. J with the fixing bolts [4] into the opening of the press platform [5].
6. Slide the lever to the left to fix the pin holder [3] with the rotary fixing [6].

⚠ ATTENTION! If difficult to fix, check if the pin holder was properly placed and inserted completely.

7. Now the product is ready for use.

● **Before cutting**

① **NOTE:** Wash and peel the potatoes before cutting French fries.

1. Place the product on a smooth, even surface.
2. Turn the handle for fixing the suction cup [8], to the vertical position (Fig. K).
3. Check the position of the product. Make sure the working position is appropriate for you.
4. Now, fix the product by turning the handle for fixing the suction cup [8] by 90° (Fig. L). In doing so, apply some pressure to the product to ensure the best possible adhesion effect.
5. After turning the handle for fixing the suction cup [8], the product is fixed to the working top by the handle.
6. Before cutting, make sure the product is securely fixed.
If this is not the case: Return the handle to the vertical position (Fig. K). Repeat the steps for fixing the product.

① **NOTE:** The handle [8] is fitted with a protective plastic cap to shield the working top from scratches.

● **Cutting**

① **NOTE:** Before starting work, immerse the large cutting blade [7] and the pin holder [3] in water. Wet blades allow to cut quicker and need less force. While cutting, the moisture of the food will keep the inserts wet.

1. Open the cutting chamber [11] before inserting the food by fully lifting the lever [2]. The lever must be completely opened by 90° in order to open the cutting chamber for the insertion of food.

2. Place the food into the cutting chamber **11** (Fig. M).
3. Now push down the lever **2** forcefully. This forces the press platform **5** and the pin holder **3** forward, forcing the food through the cutting blade **7** (Fig. N).

① **NOTE:** Depending on the size of the potato, you will need a bit more effort here. There is a plastic insert at the upper edge of the lever **2** that greatly simplifies handling.

⚠ WARNING! Risk of injury! Do not put your hands into the cutting chamber **11** and not into the way of the blade when you press down the lever **2**.

4. Repeat the process until you have achieved the desired amount of French fries.

① **NOTES:**

- ☐ Place a plate or cutting board in front of the product to collect the cut French fries.
- ☐ **Very large potatoes:** Halve the potatoes before cutting!
- ☐ **For periods of disuse and before storing the product:** Always place the lever **2** in the lower position.

● Changing the cutting blade

See "Assembly" section.

● Cleaning and care

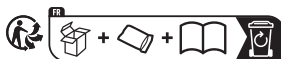
⚠ ATTENTION! Do not use any caustic or abrasive cleaners. They may damage the product surfaces.

- ☐ Clean the product under warm running water. Dry the product thoroughly.
- ☐ Remove the cutting blade **7** and pin holder **3** to clean the product.
- ☐ We recommend cleaning the cutting blade by hand with warm water and a mild cleaning solution. Dry the cutting blade thoroughly.

● 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.



The product incl. accessories 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 product 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. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase.

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

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e.g. batteries) or for damage to fragile parts, e.g. switches, rechargeable batteries 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 411312_2207) 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.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

COUPE-FRITES

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Lisez pour cela 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. Conservez ce mode d'emploi dans un endroit sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

- 1× Coupe-frites
- 1× Grande grille de coupe
- 1× Grand poussoir
- 1× Petite grille de coupe
- 1× Petit poussoir
- 1× Guide de démarrage rapide

● Description des pièces

(Fig. A jusqu'à E)

- 1 Coupe-frites
- 2 Levier (avec poignée en matière plastique)

- 3 Poussoir (grand et petit)
- 4 Boulon de fixation du poussoir
- 5 Plaque de la presse (pour poussoir)
- 6 Fixation rotative (pour poussoir)
- 7 Grille de coupe (grande et petite)
- 8 Poignée de fixation de la ventouse
- 9 Ventouse
- 10 Orifice d'insertion pour grille de coupe
- 11 Compartiment de coupe (pour l'insertion du produit à découper)

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

● Données techniques

Dimensions : env. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm

Poids : env. 800 g

Grande grille de coupe : trame de 36 (env. 12 mm × 12 mm)

Petite grille de coupe : trame de 64 (env. 8 mm × 8 mm)



Consignes de sécurité

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

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

● **Avant la première utilisation**

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

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

● **Montage**

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

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

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

3. Installez maintenant le poussoir [3] qui convient.

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

4. Tout d'abord, ouvrez la fixation rotative pour le poussoir [6]. Poussez le levier vers la droite (position du levier : voir la fig. I).
 5. Insérez le poussoir correspondant grâce aux boulons de fixation [4] dans l'orifice de la plaque de presse [5] (fig. J).
 6. Poussez le levier à gauche afin de fixer le poussoir [3] avec la fixation rotative [6].
- ⚠ ATTENTION !** Si la fixation est difficile à positionner, vérifiez que le poussoir a été inséré correctement et complètement.
7. Maintenant, le produit est prêt à l'emploi.

● **Avant le processus de coupe**

- ① **REMARQUE :** Lavez et épluchez les pommes de terre avant de couper des frites.
1. Positionnez le produit sur une surface lisse et plane.
 2. Tournez la poignée de fixation de la ventouse [8] à la position verticale (fig. K).
 3. Vérifiez le positionnement du produit. Assurez-vous que la position de travail vous convient.
 4. Fixez maintenant le produit en tournant la poignée sur la fixation de la ventouse [8] à 90° (fig. L). Appliquez une certaine pression sur le produit afin d'optimiser la fixation de la ventouse.

5. Après avoir déplacé la poignée pour la fixation de la ventouse [8], le produit est fixé sur la surface de travail grâce à la poignée.
6. Avant de commencer le processus de coupe, assurez-vous que la fixation est correctement installée et suffisante.
Si cela ne devait pas être le cas : Remplacez la poignée à la position verticale (fig. K). Recommencez la procédure de fixation.

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

● Processus de coupe

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

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

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

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

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

① REMARQUES :

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

● Changement de grille de coupe

Voir le chapitre « Montage ».

● Nettoyage et entretien

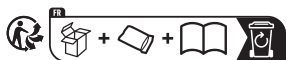
⚠ ATTENTION ! N'utilisez aucun produit nettoyant corrosif ou récurant. Il pourrait endommager les surfaces du produit.

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

● 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.



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 défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 411312_2207) 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

PATATSNIJDER

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. Maak uzelf voor het eerste gebruik vertrouwd met het product. Lees hiertoe grondig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidstips door. Gebruik het product alleen zoals beschreven is en uitsluitend voor de aangegeven toepassingen. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Overhandig alle documenten bij het doorgeven van het product aan een derde.

● Beoogd gebruik

De frietsnijder is geschikt om thuis aardappels te snijden tot kleine of grote frieten. Het product is niet bestemd voor commercieel of industrieel gebruik. Ieder ander gebruik of iedere verandering aan het product geldt als onreglementair en brengt gevaar voor ongevallen met zich mee. De fabrikant van het product is niet aansprakelijk voor schade die door verkeerd gebruik, het niet de hand houden aan de gebruiksaanwijzingen, onjuist herstel of gebruik van verkeerde reserveonderdelen veroorzaakt worden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik.

● Leveringsomvang

- 1 × Frietsnijder
- 1 × Groot snijrooster
- 1 × Groot duwblok
- 1 × Klein snijrooster
- 1 × Klein duwblok
- 1 × Beknopte handleiding

● Onderdelenbeschrijving

(Afb. A t/m E)

-  1 Frietsnijder
-  2 Hendel (met greepinzetstuk van kunststof)
-  3 Duwblokken (groot en klein)
-  4 Bevestigingsbouten voor duwblok
-  5 Drukplatform (voor duwblok)

-  6 Draaivergrendeling (voor duwblok)
-  7 Snijroosters (groot en klein)
-  8 Handgreep om zuignappen vast te zetten
-  9 Zuignap
-  10 Inschuifopening voor snijroosters
-  11 Snijruimte (om snijgoed in te plaatsen)

① **TIP:** Het grote snijrooster  en het grote duwblok  zijn in de fabriek al in het product geplaatst.

● Technische gegevens

Afmetingen:	ca. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
Gewicht:	ongeveer 800 g
Groot snijrooster:	Rooster met 36 openingen (ca. 12 mm × 12 mm)
Klein snijrooster:	Rooster met 64 openingen (ca. 8 mm × 8 mm)



Veiligheidstips

-  **GEVAAR!** Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal of het product. Er bestaat verstikkingsgevaar door het inslikken van kleine delen verpakkingsmateriaal; ook is er kans op verwondingen door bewegende onderdelen en onderdelen met scherpe kanten!
-  Gebruik het product niet als het door externe krachten beschadigd is en er scherpe kanten of andere gevaarlijke plekken, die tot verwondingen kunnen leiden, aanwezig zijn.
-  Sta kinderen of personen die door hun lichamelijke, psychische of motorische capaciteiten niet in staat zijn veilig met het product om te gaan, gebruik van het product alleen toe als ze onder toezicht staan.

- Gebruik het product alleen voor het snijden van aardappels. Overbelasting door het snijden van te harde of te compacte levensmiddelen kan leiden tot beschadiging van het product.
- Bewaar het product op een veilige plaats. Vermijd stof, vuil of contact met chemische stoffen.
- Sterke temperatuurveranderingen, bijvoorbeeld sterke verhitting, kan problemen of beschadigingen veroorzaken (direct zonlicht, ovens, kachels, etc.).
- Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.

● **Voor het eerste gebruik**

⚠ WAARSCHUWING!

Verwondingsgevaar! De messen zijn scherp.

- Verwijder het verpakkingsmateriaal en gooi het volgens de regels weg.
- Maak het product en de accessoires schoon (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

● **Installatie**

- ① **TIP:** Het grote snijrooster [7] en het grote duwblok [3] zijn bij aflevering al in het product geplaatst. Verwijder deze onderdelen voor het schoonmaken (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
1. Kies het gewenste snijrooster [7] en het daarbij passende duwblok [3].
 2. Plaats het snijrooster [7] van onder in het product (Afb. G).
De kant met scherpe messen van het snijrooster moet nu naar binnen gericht zijn. Het messenrooster moet helemaal naar binnen worden geschoven en wel zo ver dat het product er horizontaal op kan staan. Aan de bovenkant van het product bevindt zich een inschuifopening waarin het messenrooster ingezet moet worden (Afb. H).

- ① **TIP:** Het snijrooster [7] kan niet op onjuiste wijze in het product worden geplaatst! Als het snijrooster onjuist in het product wordt geplaatst, past het niet in de daarvoor bestemde opening en kan het product niet rechtop neer worden gezet!

3. Plaats nu het erbij behorende duwblok [3] in het product.

⚠ OPGELET! Het gebruikte snijrooster moet passen bij het gebruikte duwblok! Worden niet bij elkaar passende onderdelen gebruikt, dan kan dat tot schade leiden!

4. Open eerst de draaibevestiging voor het duwblok [6]. Schuif daartoe de hendel naar rechts (hendelstand: zie Afb. I).
5. Plaats dan het passende duwblok met de bevestigingsbouten [4] in de opening van het drukplatform [5] (Afb. J).
6. Schuif de hendel naar links om het duwblok [3] aan de draaivergrendeling [6] te bevestigen.

⚠ OPGELET! Mocht het vastmaken moeilijk gaan, controleer dan of het duwblok correct en volledig naar binnen is geschoven.

7. Nu kan het product worden gebruikt.

● **Voor het snijden**

- ① **TIP:** Was en schil de aardappels voordat u ze tot friet snijdt.

1. Zet het product neer op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Zet de handgreep om de zuignappen vast te zetten [8] in de verticale stand (Afb. K).
3. Controleer of het product goed is neergezet. Zorg ervoor dat de werkstand voor u geschikt is.
4. Maak het product nu vast door het 90° draaien van de handgreep voor het vastzetten met de zuignappen [8] (Afb. L). Oefen daarbij enige kracht uit op het product om het vastzetten met de zuignappen te optimaliseren.

5. Na het omklappen van de handgreep voor het vastzetten van de zuignappen [8] is het product door de handgreep aan het werkopervlak vastgezet.
 6. Ga, voordat u met snijden begint, na of het product stevig genoeg vastzit. Indien dat niet het geval is: Zet de handgreep weer in de verticale stand (Afb. K) en. Voer de vastzetprocedure nogmaals uit.
- ① **TIP:** De handgreep [8] is voorzien van een beschermkap van kunststof om het werkopervlak tegen krassen te beschermen.

● Snijden

- ① **TIP:** Maak het snijrooster [7] en het duwblok [3] nat met water voordat u begint te snijden. Natte messen snijden sneller en vereisen minder kracht. Tijdens het snijden worden de inzetstukken door het vocht van het snijgoed natgehouden.
1. Open voordat u het snijgoed in het product plaatst, de snijruimte [11] door de hendel [2] volledig naar boven te trekken. De hendel moet volledig (dwz. 90°) omhoog worden getrokken om de snijruimte te kunnen openen om er het snijgoed in te plaatsen.
 2. Plaats het snijgoed in de snijruimte [11] (Afb. M).
 3. Duw de hendel [2] met kracht naar beneden. Daardoor wordt het drukplatform [5] met het duwblok [3] naar voren geduwd en het snijgoed door het snijrooster [7] gedrukt (Afb. N).
- ① **TIP:** Afhankelijk van de grootte van de aardappel moet u meer of minder kracht uitoefenen. Aan de bovenste rand van de hendel [2] bevindt zich een inzetstuk van kunststof dat het gebruik duidelijk gemakkelijker maakt.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Verwondingsgevaar! Plaats uw handen niet in de snijruimte [11] en niet langs de snijoppervlakken als u de hendel [2] naar beneden duwt.

4. Herhaal deze procedure totdat u een voldoende grote hoeveelheid hebt gesneden.

① **TIPS:**

- ☐ Plaats een plat bord of plank voor het product om de gesneden friet op te vangen.
- ☐ **Zeergrote aardappels:** Snij de aardappels in tweeën voordat u ze in het product snijdt!
- ☐ **Als u het product niet gebruikt en als u het op gaat bergen:** Zorg ervoor dat de hendel [2] altijd in de laagste stand staat.

● Snijroosters verwisselen

Zie hoofdstuk "Installatie".

● Schoonmaken en onderhoud

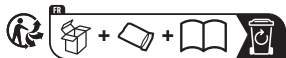
⚠ **OPGELET!** Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de buitenkant van het product beschadigen.

- ☐ Maak het product schoon met warm, stromend water. Droog het product goed af.
- ☐ Verwijder de het snijrooster [7] en het duwblok [3] om het product schoon te kunnen maken.
- ☐ Wij bevelen aan het snijrooster met de hand met warm water en een mild reinigingsmiddel schoon te maken. Droog de snijroosters goed af.

● 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.



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 wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

● 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 411312_2207) 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 serviceafdeling 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.: 0800022537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) **Service België**

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

KRAJALNICA DO FRYTEK

● Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego produktu. Tym samym zdecydowali się Państwo na zakup produktu wysokiej jakości. Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z produktem. Przeczytać dokładnie poniższą instrukcję obsługi oraz instrukcję bezpieczeństwa. Produkt powinien być używany tylko zgodnie z opisem i do określonych obszarów zastosowań. Instrukcję przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania produktu osobom trzecim należy dołączyć wszystkie dokumenty.

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

Ta krajalnica do frytek służy w domu do krojenia ziemniaków na małe lub duże frytki. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego lub przemysłowego. Każde inne użycie lub modyfikacja produktu jest uważane za niewłaściwe i wiąże się z ryzykiem wypadków. Producent nie bierze odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, nieprzestrzeganiem instrukcji, niewłaściwymi naprawami lub użyciem nieodpowiednich części zamiennych. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku prywatnego.

● Zakres dostawy

- 1 × Krajalnica do frytek
- 1 × Nóż kratowy (duży)
- 1 × Popychacz duży
- 1 × Nóż kratowy (mały)
- 1 × Popychacz mały
- 1 × Krótka instrukcja

● Opis części

(Rys. A do E)

- 1 Krajalnica do frytek
- 2 Dźwignia (z uchwytem z tworzywa)
- 3 Popychacz (duży i mały)

- 4 Sworznie ustalające popychacza
- 5 Płyta dociskająca (popychacz)
- 6 Rygiel (popychacza)
- 7 Nóż kratowy (duży i mały)
- 8 Uchwyt do mocowania przyssawki
- 9 Przyssawka
- 10 Otwór na trzpień noża kratowego
- 11 Komora (do wkładania ciętego materiału)

① **RADA:** Duży nóż kratowy 7 i duży popychacz 3 są już zamontowane fabrycznie.

● Dane techniczne

- Wymiary: ok. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
- Masa: ok. 800 g
- Nóż kratowy duży: 36-oczkowy (ok. 12 mm × 12 mm)
- Nóż kratowy mały: 64-oczkowy (ok. 8 mm × 8 mm)



Instrukcja bezpieczeństwa

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Nigdy nie pozostawiać dzieci bez nadzoru w pobliżu produktu lub materiałów pakunkowych. Niebezpieczeństwo uduszenia lub zagrożenie zdrowia w wyniku połknięcia małych części opakowania, a także ryzyko zranienia ostrymi lub ruchomymi częściami!
- Nie używać produktu, który mógł ulec uszkodzeniu i ma ostre krawędzie lub inne niebezpieczne miejsca, mogące spowodować obrażenia.
- Dzieci lub osoby, które nie są w stanie bezpiecznie korzystać z produktu z powodu swoich fizycznych, umysłowych lub motorycznych umiejętności mogą używać produktu wyłącznie pod nadzorem.

- Produktu należy używać wyłącznie do krojenia ziemniaków. Przeciężenie spowodowane cięciem zbyt twardej lub zbitiej żywności może spowodować uszkodzenie.
- Produkt przechowywać w bezpiecznym miejscu. Unikać kurzu, brudu i kontaktu z chemikaliami.
- Duże wahania temperatury lub silne działanie ciepła mogą powodować problemy lub uszkodzenia (bezpośrednie światło słoneczne, piece, grzejniki itp.).
- Zaprzestać używania produktu, jeśli jest uszkodzony.

● Przed pierwszym użyciem

⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń! Ostrza są ostre.

- Usunąć materiały opakowaniowe i zutylizować zgodnie z przeznaczeniem.
- Wyczyścić produkt i akcesoria (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

● Montaż

① **RADA:** Duży nóż kratowy [7] i duży popychacz [3] są już zamontowane fabrycznie w dostarczonym produkcie. Zdemontować te części przed czyszczeniem (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

1. Wybrać żądany nóż kratowy [7] i dopasowany popychacz [3].
2. Nóż kratowy [7] włożyć od dołu do produktu (rys. G).
Ostre krawędzie noża kratowego muszą być skierowane do wewnątrz.
Nóż kratowy musi być całkowicie wsunięty, aby produkt leżał równo na blacie roboczym.
W górnej części produktu znajduje się szczelina, w którą należy wsunąć nóż kratowy (rys. H).

① **RADA:** Noża kratowego [7] nie można włożyć tak, aby ostre krawędzie były skierowane w niewłaściwym kierunku! W przypadku nieprawidłowego włożenia nóż nie będzie pasować do otworu, a produkt nie będzie leżał równo na blacie roboczym!

3. Teraz należy włożyć odpowiedni popychacz [3].

⚠ UWAGA! Zastosowany nóż kratowy musi pasować do używanego popychacza! Użycie różnych części może doprowadzić do uszkodzenia produktu!

4. Najpierw należy otworzyć obrotowy rygiel popychacza [6]. W tym celu rygiel przesunąć w prawo (położenie dźwigni jak na rys. I).
5. Sworznie ustalające [4] odpowiedniego popychacza wsunąć w otwory płyty dociskającej [5] (rys. J).
6. Przesunąć dźwignię w lewo, aby rygłem [6] zablokować popychacz [3].

⚠ UWAGA! Jeśli trzpienie trudno zamocować, to należy sprawdzić, czy popychacz został prawidłowo i całkowicie włożony w otwór.

7. Teraz produkt jest gotowy do użytku.

● Przed krojeniem

① **RADA:** Przed pokrojeniem ziemniaki umyć i obrać.

1. Produkt ustawić na gładkiej i równej powierzchni.
2. Uchwyt mocujący przyssawki [8] przesunąć do pozycji pionowej (rys. K).
3. Sprawdzić położenie produktu. Upewnić się, że pozycja robocza jest odpowiednia dla użytkownika.
4. Teraz zamocować produkt, obracając uchwyt do mocowania przyssawki [8] o 90° (rys. L). Docisnąć lekko produkt, aby zapewnić najlepsze zamocowanie przyssawki.

5. Po przestawieniu uchwytu mocowania przysawki [8] produkt zostanie mocno przytwierdzony do powierzchni roboczej.
 6. Przed rozpoczęciem krojenia upewnić się, że mocowanie jest wystarczające. Jeśli tak nie jest: Uchwyt ustawić z powrotem w pozycji pionowej (rys. K). Powtórzyć procedurę mocowania produktu.
- ① **RADA:** Uchwyt [8] jest wyposażony w kołpak z tworzywa sztucznego, który chroni powierzchnię roboczą przed zadrapaniami.

● Krojenie

- ① **RADA:** Przed rozpoczęciem krojenia zanurzyć w wodzie nóż kratowy [7] i popychacz [3]. Mokre ostrza tną szybciej i wymagają mniejszego wysiłku. Podczas krojenia wilgoć z ziemniaków będzie utrzymywać wilgotność ostrzy.
1. Przed włożeniem materiału do krojenia całkowicie otworzyć komorę [11], podnosząc dźwignię [2]. Aby otworzyć komorę do krojenia w celu włożenia krojonego materiału, dźwignia musi być całkowicie podniesiona (przekręcona o 90°).
 2. Do komory [11] włożyć materiał do cięcia (rys. M).
 3. Teraz mocno nacisnąć dźwignię [2]. Spowoduje to popchnięcie do przodu płyty dociskającej [5] wraz z popychaczem [3], a krojony materiał zostanie przepchany przez nóż kratowy [7] (rys. N).
- ① **RADA:** W zależności od wielkości ziemniaka trzeba będzie użyć odpowiedniej siły. Przy górnej krawędzi dźwigni [2] znajduje się wkładka z tworzywa, która znacznie ułatwia obsługę.

⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń! Podczas naciskania dźwigni [2] nie wkładać rąk do komory [11] ani w drogę ruchu ostrzy.

4. Powtarzać ten proces, aż do pokrojenia żądanej ilości.

① RADY:

- ☐ Przed produktem umieszczać talerz lub deskę do krojenia, aby zbierać pokrojone frytki.
- ☐ **Bardzo duże ziemniaki:** Przed krojeniem pociąć na mniejsze kawałki!
- ☐ **Kiedy nie jest używany i przed przechowywaniem produktu:** Dźwignię [2] zawsze ustawiać w dolnym położeniu.

● Wymiana noża

Patrz rozdział „Montaż”.

● Czyszczenie i konserwacja

⚠ UWAGA! Nigdy nie używać środków żrących lub ściernych. Mogłoby to spowodować uszkodzenie powierzchni produktu.

- ☐ Produkt czyścić pod ciepłą, bieżącą wodą. Dokładnie osuszać produkt.
- ☐ Przed czyszczeniem produktu wyjąć nóż kratowy [7] i popychacz [3].
- ☐ Zalecamy ręczne czyszczenie noża kratowego ciepłą wodą i łagodnym roztworem czyszczącym. Dokładnie wysuszyć noże siatki.

● 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 akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawnionego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamiwych, np. przełączników, akumulatorów lub 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 411312_2207) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, 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, przelać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● **Serwis**

PL **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

KRÁJEČ BRAMBOROVÝCH HRANOLKŮ

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní produkt. Před prvním uvedením výrobku do provozu se s ním seznamte. Pečlivě si přečtěte následující návod k použití a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a na uvedených místech. Uchovávejte tento návod na bezpečném místě. Při předávání výrobku třetí osobě předejte i všechny podklady.

● Použití v souladu s určením

Tento kráječ hranolků je vhodný pro krájení domácích, malých nebo velkých hranolků z brambor. Tento výrobek není určen pro komerční nebo průmyslové použití. Jakékoli jiné použití nebo změna výrobku je považováno za nesprávné použití a skrývá nebezpečí nehod. Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným používáním, neschopností řídit se návodem, nesprávnými nastaveními nebo používáním nevhodných náhradních dílů. Tento výrobek je vhodný výhradně pro soukromé použití.

● Rozsah dodávky

- 1 × Kráječ hranolků
- 1 × Velký mřížový nůž
- 1 × Velké kolíkové protlačovací
- 1 × Malý mřížový nůž
- 1 × Malé kolíkové protlačovací
- 1 × Krátký návod

● Popis dílů

(Obr. A až E)

- 1 Kráječ hranolků
- 2 Páka (s plastovou vložkou rukojeti)
- 3 Kolíkové protlačovací (velké a malé)
- 4 Upevňovací šrouby kolíkového protlačovací
- 5 Plošina lisu (pro kolíkové protlačovací)
- 6 Otočné upevnění (pro kolíkové protlačovací)

- 7 Mřížový nůž (velký a malý)
- 8 Rukojeť pro upevnění přísavky
- 9 Přísavka
- 10 Otvor pro zasunutí mřížového nože
- 11 Krájecí prostor (pro vložení krájeného materiálu)

① **UPOZORNĚNÍ:** Velký mřížový nůž 7 a kolíkové protlačovací 3 jsou již z výroby vloženy.

● Technické údaje

- Rozměry: cca 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
- Hmotnost: cca 800 g
- Velký mřížový nůž: 36prvkové protlačovací (cca 12 mm × 12 mm)
- Malý mřížový nůž: 64prvkové protlačovací (cca 8 mm × 8 mm)



Bezpečnostní pokyny

- ⚠ **NEBEZPEČÍ!** Nikdy nenechte děti hrát si bez dozoru s balícími materiály nebo s výrobkem. Nebezpečí udušení nebo zdravotní riziko prostřednictvím polknutí malých částí obalů i nebezpečí poranění ostrohrannými předměty nebo pohyblivými částmi!
- Nepoužívejte výrobek, který byl popř. poškozen působením vnějších vlivů a má ostré hrany nebo jiná nebezpečná místa, která mohou vést ke zranění.
- Nedovolte dětem ani osobám, které nejsou schopny kvůli svým fyzickým, mentálním nebo motorickým schopnostem používat výrobek bez dozoru.
- Používejte výrobek pouze ke krájení brambor. Přetížení způsobené krájením příliš tvrdých a kompaktních potravin může způsobit poškození.

- Výrobek uchovávejte na bezpečném místě. Vyhybajte se prachu, nečistotám nebo kontaktu s chemikáliemi.
- Silná kolísání teploty resp. nadměrné působení tepla může způsobit problémy resp. poškození (přímé sluneční ozáření, kamna, radiátory atd.).
- Výrobek už nepoužívejte, pokud je poškozený.

● **Před prvním použitím**

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!

Čepele jsou ostré.

- Odstraňte obalový materiál a zlikvidujte ho podle předpisů.
- Očistěte výrobek a jeho příslušenství (viz oddíl „Čištění a péče“).

● **Montáž**

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Velký mřížový nůž [7] a velké kolíkové protlaččvadlo [3] jsou již z výroby vloženy do výrobku. Odstraňte tyto díly před čištěním (viz oddíl „Čištění a péče“).

1. Vyberte požadovaný mřížový nůž [7] a tomu odpovídající kolíkové protlaččvadlo [3].
2. Vložte mřížový nůž [7] zespodu do výrobku (obr. G).
Nabroušená strana ostří mřížového nože musí přitom směřovat dovnitř.
Mřížový nůž musí být zcela zasunut, aby výrobek mohl ležet ve vodorovné poloze. Na horní části výrobku se nachází zasouvací otvor, ve kterém musí být vložen mřížový nůž (obr. H).

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Mřížový nůž [7] nesmí být vložen nesprávně! Při nesprávném vložení nepasuje mřížový nůž do příslušného otvoru a výrobek nemůže rovně dosednout!

3. Nyní vložte příslušné kolíkové protlaččvadlo [3].

⚠ VÝSTRAHA! Mřížový nůž se musí hodit k použitému kolíkovému protlaččvadlu! Použití lišících se součástí může vést k poškození výrobku!

4. Otevřete nejdříve otočné upevnění pro kolíkové protlaččvadlo [6]. Posuňte k tomu páku směrem doprava (poloha páky: viz obr. I).
 5. Vložte odpovídající kolíkové protlaččvadlo s upevňovacími šrouby [4] do otvoru plošiny lisu [5] (obr. J).
 6. Posuňte páku směrem doleva, abyste upevnili kolíkové protlaččvadlo [3] s otočným upevněním [6].
- ⚠ VÝSTRAHA!** V případě, že se upevňování provádí obtížně, zkontrolujte, zda je kolíkové protlaččvadlo správně a zcela zasunuto.
7. Nyní může být výrobek použit.

● **Před krájením**

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Před krájením hranolků brambory umyjte a oloupejte.

1. Postavte výrobek na kluzký a rovný povrch.
2. Otáčejte rukojetí k upevnění přísavky [8] do svislé polohy (viz obr. K).
3. Zkontrolujte polohu výrobku. Ujistěte se, že je pracovní pozice pro vás vhodná.
4. Upevněte výrobek otočením rukojetí k upevnění přísavky [8] o 90° (obr. L). Vyvíjejte přitom určitý tlak na výrobek, aby se optimalizovalo upevnění přísavky.
5. Po sklopení rukojetí k upevnění přísavky [8] je výrobek rukojetí upevněn na pracovní plochu.
6. Ujistěte se před zahájením procesu krájení, zda je upevnění dostačující.
Pokud by tomu tak nebylo: Nastavte rukojeť opět do svislé polohy (obr. K). Proveďte proces upevňování ještě jednou.

- ① **UPOZORNĚNÍ:** Rukojeť [8] je opatřena plastovým ochranným krytem pro ochranu pracovního povrchu proti poškrábání.

● Proces krájení

① **UPOZORNĚNÍ:** Ponořte mřížový nůž [7] a kolíkové protlačovadlo [3] před zahájením práce do vody. Mokrý nože řezou rychleji a vyžadují méně úsilí. V průběhu krájení jsou vložky vlhkostí krájeného materiálu udržovány vlhké.

1. Před vložením krájeného materiálu otevřete krájecí prostor [11] úplným zdvižením páky [2]. Páka musí být zcela otevřena o 90°, aby se otevřel krájecí prostor pro vložení krájeného materiálu.
2. Vložte krájený materiál do krájecího prostoru [11] (Obr. M).
3. Nyní stiskněte páku [2] silně dolů. Tím je plošina lisu [5] s kolíkovým protlačovadlem [3] tlačena dopředu a tím je krájený materiál tlačén přes mřížový nůž [7] (obr. N).

① **UPOZORNĚNÍ:** V závislosti na velikosti brambor budete zde potřebovat trochu více úsilí. Na horním okraji páky [2] je plastová vložka, která značně zjednodušuje manipulaci.

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!

Nedávejte své ruce do krájecího prostoru [11], a ne podél plochy krájení, když tisknete páku [2] dolů.

4. Tento postup opakujte, až nakrájíte požadované množství.

① **UPOZORNĚNÍ:**

- Postavte mělký talíř nebo na desku před výrobek, abyste nakrájené hranolky zachytili.
- **Velmi velké brambory:** Před krájením brambory rozpulte!
- **Při nepoužívání a před uskladněním výrobku:** Dejte páku [2] vždy do dolní polohy.

● Výměna mřížového nože

Viz oddíl „Montáž“.

● Čištění a péče

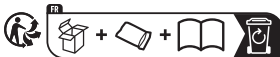
⚠ VÝSTRAHA! Nepoužívejte žádné leptající a odírací prostředky. Ty by mohly poškodit povrch.

- Výrobek čistěte pod teplou tekoucí vodou. Výrobek pečlivě osušte.
- Odstraňte mřížový nůž [7] a kolíkové protlačovadlo [3] pro čištění výrobku.
- Doporučujeme, abyste čistili mřížové nože ručně teplou vodou a slabým čisticím roztokem. Mřížový nůž důkladně osušte.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů 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 s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uchovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených 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 41 1312_2207) 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

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

KRÁJADLO NA HRANOLKY

● Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe vášho nového produktu. Rozhodli ste sa pre veľmi kvalitný výrobok. Pred prvým použitím sa oboznámte s produktom. Pozorne si prečítajte nasledujúci návod na použitie a bezpečnostné upozornenia. Produkt používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod si uschovajte na bezpečnom mieste. V prípade postúpenia produktu ďalším osobám odovzdajte aj všetky dokumenty patriace k produktu.

● Používanie v súlade s určením

Tento krájač na hranolky je vhodný na krájanie domácich, malých alebo veľkých hranoliek zo zemiakov. Produkt nie je určený na komerčné alebo priemyselné použitie. Každé iné použitie alebo zmena produktu sa považuje za použitie v rozpore s určením a je spojené s nebezpečenstvom vzniku úrazov. Výrobca neručí za škody, ktoré vzniknú následkom použitia v rozpore s určením, nedodržania návodu, neodborných úprav alebo použitia nevhodných náhradných dielov. Produkt je určený iba na osobné používanie.

● Rozsah dodávky

- 1× Krájač na hranolky
- 1× Veľká mriežka na krájanie
- 1× Veľký raster
- 1× Malá mriežka na krájanie
- 1× Malý raster
- 1× Stručný návod

● Popis súčiastok

(Obr. A až E)

- 1 Krájač na hranolky
- 2 Páka (s plastovým obalom)
- 3 Raster (veľký a malý)
- 4 Zaisťovací kolík pre raster
- 5 Základňa (pre raster)

- 6 Otočný aretačný prvok (pre raster)
- 7 Mriežka na krájanie (veľká a malá)
- 8 Rukoväť na zafixovanie prísavky
- 9 Prísavka
- 10 Otvor pre mriežku s nožmi
- 11 Priestor na krájanie (na vloženie potraviny)

① **UPOZORNENIE:** Veľká mriežka na krájanie 7 a raster 3 sú už v produkte vložené.

● Technické údaje

Rozmery: pribl. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm

Hmotnosť: pribl. 800 g

Veľká mriežka na krájanie: 36-kový raster (cca 12 mm × 12 mm)

Malá mriežka na krájanie: 64-kový raster (cca 8 mm × 8 mm)



Bezpečnostné upozornenia

- ⚠ **NEBEZPEČENSTVO!** Deti nesmú zostať s obalovým materiálom alebo produktom bez dozoru. Nebezpečenstvo udusenia alebo prehltnutia malých častí obalu, ako aj nebezpečenstvo poranenia na ostrých alebo pohyblivých častiach!
- Produkt nepoužívajte, keď bol poškodený vonkajšími vplyvmi a vykazuje ostré hrany alebo iné nebezpečné miesta, ktoré môžu spôsobiť poranenia.
- Deti alebo osoby s telesným, duševným alebo motorickým obmedzením, ktoré nie sú spôsobilé produkt používať bezpečne, smú produkt používať iba pod dohľadom.
- Produkt používajte iba na krájanie zemiakov. Preťaženie, ktoré môže vzniknúť pri krájaní tvrdých alebo kompaktných potravín, môže spôsobiť poškodenie.
- Produkt odložte na bezpečné miesto. Zabráňte pôsobeniu prachu, nečistôt alebo kontaktu s chemickými látkami.

- Príliš vysoké teplotné výkyvy, prípadne vplyv silného tepla môžu spôsobiť problémy, prípadne poškodenie (priame slnečné žiarenie, sporáky, vykurovacie telesá atď.).
- Produkt nepoužívajte, ak je poškodený.

● **Pred prvým použitím**

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia! Čepele sú ostré.

- Odstráňte obalový materiál a správne ho zlikvidujte.
- Produkt a príslušenstvo očistite (pozrite odsek „Čistenie a starostlivosť“).

● **Montáž**

- ① **UPOZORNENIE:** Veľká mriežka na krájanie [7] a veľký raster [3] sú už v produkte vložené. Tieto diely pred čistením vyberte (pozrite odsek „Čistenie a starostlivosť“).

1. Vyberte požadovanú mriežku na krájanie [7] a vhodný raster [3].
2. Mriežku na krájanie [7] vložte zdola do produktu (obr. G).
Obrúsená strana čepele nožov v mriežke musí smerovať dovnútra.
Mriežka na krájanie musí byť úplne zasunutá tak, že prilieha rovno na produkt. V hornej časti produktu sa nachádza otvor na zasunutie, do ktorého sa vkladá mriežka na krájanie (obr. H).

- ① **UPOZORNENIE:** Mriežka na krájanie [7] sa nemôže vložiť nesprávne! Pri nesprávnom vložení nezodpovedá mriežka na krájanie danému otvoru a produkt neprilieha správne!

3. Vždy vkladajte iba raster [3], ktorý tam pasuje.

⚠ OPATRNE! Použitá mriežka na krájanie musí zodpovedať použitému rasteru! Používanie rôznych dielov môže spôsobiť poškodenie produktu!

4. Najprv otvorte otočný aretačný prvok pre raster [6]. Na to posuňte páku doprava (poloha páky: pozrite obr. I).
5. Vložte vhodný raster s aretačným čapom [4] do otvoru základne [5] (obr. J).
6. Páku prestavte doľava, aby sa raster [3] zafixoval otočným aretačným prvkom [6].

⚠ OPATRNE! Keď by nebolo možné prvok ľahko zafixovať, skontrolujte, či je raster správne a úplne zasunutý.

7. Iba takto je možné produkt používať.

● **Pred krájaním**

- ① **UPOZORNENIE:** Zemiaky pred krájaním hranoliek umyte a ošúpte.

1. Produkt postavte na rovný a hladký povrch.
2. Rukoväť na zafixovanie prísavky [8] otočte do zvislej polohy (obr. K).
3. Skontrolujte polohu produktu. Uistite sa, že pracovná poloha je pre Vás vhodná.
4. Produkt zafixujte otočením rukoväte prísavky [8] o 90° (obr. L). Pritom musíte použiť mierny tlak, aby sa prísavka dostatočne zafixovala.
5. Po prestavení rukoväte na zafixovanie prísavky [8] je produkt zafixovaný rukoväťou k pracovnej ploche.
6. Pred začiatkom krájania sa uistite, že zafixovanie je dostatočné.
Ak to tak nie je: Rukoväť znova prestavte do zvislej polohy (obr. K). Produkt zafixujte znova.

- ① **UPOZORNENIE:** Rukoväť [8] má plastový ochranný obal, aby bola pracovná plocha chránená pred škrabancami.

● **Krájanie**

- ① **UPOZORNENIE:** Mriežku na krájanie [7] a raster [3] namočte pred krájaním do vody. Mokré nože krájajú rýchlejšie a vyžadujú menej sily. Počas krájania sú nože zvlhčované rezanými potravinami.

1. Priestor na krájanie [11] otvorte pred vloženíím potraviny úplným nadvihnutím páky [2]. Páka musí byť otvorená kompletne o 90°, aby sa otvoril priestor na krájanie a vloženie rezanej potraviny.
2. Rezanú potravinu vložte do priestoru na krájanie [11] (obr. M).
3. Teraz silne zatlačte páku [2] dole. Tým sa zatlačí základňa [5] s rastrom [3] dopredu, čím sa rezaná potravina pretlačí cez mriežku na krájanie [7] (obr. N).

❶ **UPOZORNENIE:** V závislosti od veľkosti zemiakov potrebujete o niečo viac sily. Na hornom okraji páky [2] sa nachádza plastový obal, ktorý značne zjednodušuje manipuláciu.

⚠ **VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia!** Rukami nesiahajte do priestoru na krájanie [11] a ani nimi nepohybujte pozdĺžnej reznej plochy v prípade, keď tlačíte páku [2] dole.

4. Tento proces opakujte až do dosiahnutia požadovaného množstva narezanej potraviny.

❶ **UPOZORNENIA:**

- ❑ Pred produkt postavte plytký tanier alebo dosku na zachytenie krájaných hranoliek.
- ❑ **Pri veľkých zemiakoch:** Zemiaky rozrežte na polovicu!
- ❑ **Pri nepoužívaní a pred uskladnením produktu:** Páku [2] vždy prestavte do spodnej polohy.

● **Výmena mriežky na krájanie**

Pozrite odsek „Montáž“.

● **Čistenie a starostlivosť**

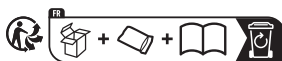
- ⚠ **OPATRNE!** Nepoužívajte leptavé alebo abrazívne čistiace prostriedky. Tie by mohli poškodiť povrch výrobku.
- ❑ Produkt čistíte pod teplou tečúcou vodou. Produkt dôkladne osušte.

- ❑ Pred čistením vždy vyberte mriežku na krájanie [7] a raster [3].
- ❑ Odporúčame, aby ste mriežku na krájanie čistili rukou s teplou vodou a miernym čistiacim roztokom. Mriežku na krájanie dôkladne osušte.

● **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**

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériach alebo častiach, ktoré sú zhotovené 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 411312_2207) 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



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

CORTADOR DE PATATAS

● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha optado por un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de ponerlo en funcionamiento por primera vez. Para ello, lea detenidamente las instrucciones de uso y las indicaciones de seguridad siguientes. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde este manual en un lugar seguro. Entregue toda la documentación si transfiere el producto a terceros.

● Uso previsto

Este cortador de patatas es apropiado para cortar patatas fritas caseras pequeñas o grandes. El producto no ha sido concebido para un uso comercial o industrial. Cualquier otro uso o modificación del producto se considera como uso no conforme a lo previsto y entraña riesgos de accidentes. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños causados debido a un uso no conforme a lo previsto, inobservancia de las instrucciones, ajustes inadecuados o uso de piezas de repuesto inadecuadas. El producto solo es apropiado para un uso privado.

● Volumen de suministro

- 1× Cortador de patatas
- 1× Hoja de corte grande
- 1× Rejilla de sujeción grande
- 1× Hoja de corte pequeña
- 1× Rejilla de sujeción pequeña
- 1× Guía rápida

● Descripción de las piezas

(Fig. A hasta E)

- 1 Cortador de patatas
- 2 Palanca (con mango insertable de plástico)
- 3 Rejilla de sujeción (grande y pequeña)
- 4 Pernos de fijación para rejilla de sujeción
- 5 Prensa (para rejilla de sujeción)
- 6 Bloqueo de giro (para rejilla de sujeción)

- 7 Hoja de corte (grande y pequeña)
- 8 Mango de fijación de ventosa
- 9 Ventosa
- 10 Apertura de hoja de corte
- 11 Zona de corte (para introducir el producto a cortar)

① **NOTA:** La hoja de corte grande 7 y la rejilla de sujeción 3 ya vienen instaladas de fábrica.

● Datos técnicos

Dimensiones: aprox. 24,5 cm ×
 12,5 cm × 13,5 cm

Peso: aprox. 800 g

Hoja de corte grande: 36 cuadrículas (aprox.
 12 mm × 12 mm)

Hoja de corte pequeña: 64 cuadrículas (aprox.
 8 mm × 8 mm)



Indicaciones de seguridad

- ⚠ **¡PELIGRO!** No deje que los niños jueguen solos con el material de embalaje o el producto. ¡Existe peligro de asfixia o riesgo para la salud por la ingestión de piezas pequeñas del embalaje, así como peligro de lesión por piezas móviles o con bordes afilados!
- No utilice un producto, que resulte dañado por influencias externas y presente bordes afilados u otros puntos peligrosos que puedan provocar lesiones.
- No permita que niños o personas con capacidades físicas, metales o motoras reducidas utilicen este producto sin supervisión.
- Utilice el producto solo para cortar patatas. Una sobrecarga por el corte de alimentos demasiados duros o compactos puede provocar daños.

- Guarde el producto en un lugar seguro. Evite el polvo, la suciedad o el contacto con sustancias químicas.
- Fuertes cambios de temperatura o cargas adicionales de calor pueden provocar problemas o daños (radiación solar directa, horno, radiador, etc.).
- No utilice el producto si está dañado.

● **Antes del primer uso**

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!
Las hojas están afiladas.

- Retire el material de embalaje y elimínelo de forma correcta.
- Limpie el producto y sus accesorios (véase el apartado "Limpieza y cuidado").

● **Montaje**

- ① **NOTA:** La hoja de corte grande [7] y la rejilla de sujeción grande [3] ya vienen instaladas en el producto en el momento de la entrega. Quite estas piezas antes de la limpieza (véase el apartado "Limpieza y cuidado").
1. Seleccione la hoja de corte deseada [7] y su rejilla de sujeción [3].
 2. Introduzca la hoja de corte [7] por abajo en el producto (Fig. G).
La parte afilada de la hoja de corte debe apuntar hacia dentro.
La hoja de corte debe ser introducida por completo, de modo que el producto quede apoyado uniformemente.
En la parte superior del producto hay una apertura, en la que debe introducirse la hoja de corte (Fig. H).
- ① **NOTA:** ¡No introducir la hoja de corte [7] de forma incorrecta! ¡Si se introduce de forma incorrecta, la hoja de corte no se ajustará a la apertura prevista y el producto no se podrá apoyar uniformemente arriba!
3. Introduzca ahora la rejilla de sujeción [3] adecuada.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡La hoja de corte utilizada debe hacer juego con la rejilla de sujeción! ¡El uso de partes diferentes puede provocar daños en el producto!

4. Abra primero el bloqueo de giro de la rejilla de sujeción [6]. Para ello, mueva la palanca hacia la derecha (posición de la palanca: véase Fig. I).
5. Introduzca la rejilla de sujeción correspondiente con los pernos de fijación [4] en la apertura de la prensa [5] (Fig. J).
6. Mueva la palanca hacia la izquierda para fijar la rejilla de sujeción [3] con el bloqueo de giro [6].

⚠ ¡ATENCIÓN! Si la fijación resulta complicada, compruebe que la rejilla de sujeción haya sido introducida completamente y de forma correcta.

7. Ahora ya puede utilizar el producto.

● **Antes del proceso de corte**

- ① **NOTA:** Lave y pele las patatas antes del corte.

1. Coloque el producto sobre una superficie lisa y nivelada.
2. Gire el mango de fijación de ventosa [8] en posición vertical (Fig. K).
3. Compruebe la posición del producto. Asegúrese de que su posición de trabajo sea la adecuada.
4. Fije el producto girando el mango de fijación de ventosa [8] unos 90° (Fig. L). Ejercer un poco de fuerza sobre el producto para optimizar la fijación de la ventosa.
5. Una vez se haya girado el mango de fijación de ventosa [8], el producto se habrá fijado a la superficie de trabajo.
6. Antes del proceso de corte, asegúrese de que esté bien fijado.
Si este no fuera el caso: Gire de nuevo el mango en posición vertical (Fig. K). Vuelva a realizar el proceso de fijación.

- ① **NOTA:** El mango [8] está equipado con una tapa de protección de plástico para proteger la superficie de trabajo de los arañazos.

● Proceso de corte

- ① **NOTA:** Antes de iniciar el trabajo, sumerja en agua la hoja de corte [7] y la rejilla de sujeción [3]. Las hojas mojadas cortan más rápido y requieren un esfuerzo menor. Durante el corte, la humedad del producto a cortar mantendrá mojadas las piezas de inserción.

1. Antes de introducir el producto a cortar, abra la zona de corte [11] levantando completamente la palanca [2]. La palanca debe abrirse completamente unos 90° para poder abrir la zona de corte e introducir el producto a cortar.
2. Introduzca el producto a cortar en la zona de corte [11] (Fig. M).
3. Presione hacia abajo la palanca [2] con fuerza. Con ello, la prensa [5] y la rejilla de sujeción [3] se moverán hacia adelante y el producto a cortar se introducirá por la hoja de corte [7] (Fig. N).

- ① **NOTA:** Según el tamaño de la patata necesitará un poco más de esfuerzo aquí. En la parte superior de la palanca [2] hay un inserto de plástico que facilita claramente el manejo.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones! No coloque sus manos en la zona de corte [11] ni a lo largo de la superficie de corte si presiona hacia abajo la palanca [2].

4. Repita este proceso hasta cortar la cantidad deseada.

① **NOTA:**

- Coloque un plato o una tabla delante del producto para recoger las patatas fritas cortadas.

- **Patatas muy grandes:** ¡Corte las patatas por la mitad antes del corte!
- **Si no se utiliza el producto o antes de su almacenamiento:** Coloque siempre la palanca [2] en la posición inferior.

● Cambiar la hoja de corte

Véase apartado "Instalación".

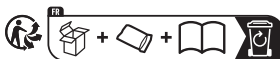
● Limpieza y cuidado

- ⚠ ¡ATENCIÓN!** No emplee productos de limpieza agresivos o corrosivos. Estos pueden dañar la superficie del producto.
- Limpie el producto debajo del agua caliente. A continuación, seque minuciosamente el producto.
 - Quite la hoja de corte [7] y la rejilla de sujeción [3] del producto para su limpieza.
 - Recomendamos limpiar a mano la hoja de corte con agua caliente y un poco de lejía suave. A continuación, seque minuciosamente la hoja.

● 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 cuidadosamente siguiendo exigentes normas de calidad y ha sido probado antes de su entrega. En caso de defecto del producto, usted tiene derechos legales frente al vendedor del mismo. Nuestra garantía (abajo indicada) no supone una restricción de dichos derechos legales.

Este producto dispone de una garantía de 3 años desde la fecha de compra. El plazo de garantía comienza a partir de la fecha de compra. Por favor, conserve adecuadamente el justificante de compra original. Este documento se requerirá como prueba de que se realizó la compra.

Si en el plazo de 3 años a partir de la fecha de compra se produce un fallo de material o fabricación en este producto, repararemos el producto o lo sustituiremos gratuitamente por un producto nuevo (según nuestra elección). La garantía quedará anulada si el producto resulta dañado o es utilizado o mantenido de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de materiales o de fabricación. Esta garantía no cubre aquellos componentes del producto sometidos a un desgaste normal y que, por ello, puedan considerarse piezas de desgaste (por ej. las pilas). Tampoco cubre daños de componentes frágiles como, por ejemplo, los interruptores, baterías y 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 411312_2207) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, 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 (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

POMMES FRITES SKÆRER

● Indledning

Hjertelig tillykke med købet af dit 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 grundigt. 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

Denne pommes frites skærer er beregnet til at skære hjemmelavede, små eller store pommes frites af kartofler. Produktet må ikke anvendes til erhvervsmæssige eller industrielle formål. Al anden anvendelse eller ændring af produktet er ikke forskriftsmæssig og medfører fare for ulykker. Fabrikanten hæfter ikke for skader, som skyldes ikke forskriftsmæssig anvendelse, hvis vejledningen ikke efterleves, eller ved forkert ændring eller anvendelse af uautoriserede reservedele. Produktet er kun beregnet til privat brug.

● Leveringsomfang

- 1 × Pommes frites skærer
- 1 × Stort knivnet
- 1 × Stor rasterplade
- 1 × Lille knivnet
- 1 × Lille rasterplade
- 1 × Kort vejledning

● Beskrivelse af delene

(Fig. A til E)

- 1 Pommes frites skærer
- 2 Håndtag (med plastgreb)
- 3 Rasterplader (stor og lille)
- 4 Låsebolte rasterplader
- 5 Trykplade (til rasterplader)
- 6 Drejelås (til rasterplader)
- 7 Knivnet (stor og lille)

- 8 Håndtag til sugekopfastgørelse
- 9 Sugekop
- 10 Indstiksåbning til knivnet
- 11 Skærerum (til ilægning af fødevarer til skæring)

① **BEMÆRK:** Det store knivnet 7 og rasterpladen 3 er monteret af fabrikanten.

● Tekniske data

- Mål: ca. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
- Vægt: ca. 800 g
- Stort knivnet: 36 huller (ca. 12 mm × 12 mm)
- Lille knivnet: 64 huller (ca. 8 mm × 8 mm)



Sikkerhedsanvisninger

- ⚠ **FARE!** Små børn må aldrig være alene med emballagen og produktet uden opsyn. Kvælningsfare eller sundhedsfare ved slugning af små emballagedele samt fare for kvæstelser af skarpe hjørner eller bevægelige dele!
- Anvend ikke et produkt, som fx er beskadiget af udefra kommende påvirkninger eller hvis der er skarpe kanter eller der forekommer andre farlige forhold, som kan medføre kvæstelser.
- Tillad kun børn eller personer, hvis fysiske, mentale eller motoriske færdigheder ikke gør dem i stand til at bruge produktet sikkert, at bruge produktet under opsyn.
- Anvend kun produktet til at skære kartofler. Overbelastning som følge af skæring af for hårde eller kompakte fødevarer kan medføre beskadigelser.
- Opbevar produktet på et sikkert sted. Undgå støv, snavs eller kontakt med kemikalier.
- Store temperaturudsving eller kraftig varmpåvirkning kan give problemer eller beskadigelser (direkte sol, ovn, radiatorer, etc.).

- Produktet må ikke tages i brug, hvis det er beskadiget.

● Før første brug

⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser!

Knivene er skarpe.

- Fjern al emballage og bortskaf den efter gældende regler.
- Rengør produktet og tilbehøret (se afsnit "Rengøring og vedligeholdelse").

● Montering

- ① **BEMÆRK:** Det store knivnet [7] og den store rasterplade [3] er monteret, når produktet leveres. Tag disse dele ud før rengøring (se afsnit "Rengøring og vedligeholdelse").
- 1. Vælg det ønskede knivnet [7] og den dertil passende rasterplade [3].
- 2. Skub knivnettet [7] ind i produktet nedefra (fig. G).
Knivnettes slebne knivside skal herved vende indad.
Knivnettet skal skubbes helt ind, så produktet kan ligge fladt.
Øverst på produktet er der en indstiksåbning, som knivnettet skal sættes ind i (fig. H).
- ① **BEMÆRK:** Knivnettet [7] kan ikke sættes forkert il! Ved forkert isætning passer knivnettet ikke i den dertil beregnede åbning og produktet kan ikke ligge fladt!
- 3. Sæt derefter den passende rasterplade [3] i.
- ⚠ **OBS!** Det anvendte knivnet skal passe til den anvendte rasterplade! Anvendelse af forskellige dele kan medføre produktskader!
- 4. Herefter åbnes rasterpladens drejelås [6].
Skub derfor håndtaget mod højre (håndtagsposition: se fig. I).
- 5. Sæt den tilsvarende rasterplade med låseboltene [4] ind i trykpladens [5] åbning (fig. J).

- 6. Skub håndtaget mod venstre, for at låse rasterpladen [3] fast med drejelåsen [6].
- ⚠ **OBS!** Hvis fastlåsningsen er vanskelig, skal du kontrollere om rasterpladen sidder korrekt og er skubbet helt ind.

- 7. Nu kan produktet tages i brug.

● Før skæring

- ① **BEMÆRK:** Vask og skræl kartoflerne før skæring af pommes frites.
 - 1. Anbring produktet på en glat, lige overflade.
 - 2. Drej håndtaget til sugkopfastgørelse [8] til lodret position (fig. K).
 - 3. Kontrollér produktets positionering. Du skal sikre dig, at arbejdspositionen passer til dig.
 - 4. Lås nu produktet [8] fast ved at dreje håndtaget til sugkopfastgørelse 90° (fig. L). Tryk på produktet for at optimere sugkopfastgørelsen.
 - 5. Efter drejning af håndtaget til sugkopfastgørelse [8] er produktet fastgjort til arbejdsfladen med håndtaget.
 - 6. Før du begynder at skære, kan du sikre dig at fastgørelsen er tilstrækkelig.
Hvis det ikke er tilfældet: Drej håndtaget tilbage til lodret position (fig. K). Gentag fastgørelsesprocessen.
 - ① **BEMÆRK:** Håndtaget [8] er forsynet med en plastbeskyttelse, således at arbejdsfladen beskyttes mod ridser.
- ## ● Skæring
- ① **BEMÆRK:** Før arbejdet påbegyndes skal gitterkniven [7] og rasterpladen [3] dyppes i vand. Våde knive skærer hurtigere og kræver mindre kræfter. Under skæringen holdes indsatsene fugtige af den fødevare der skæres.
 - 1. Før ilægning af fødevarer til skæring i skærerummet [11], åbnes håndtaget [2] helt. Håndtaget skal drejes helt op til 90° for at åbne skærerummet til ilægning af fødevarer til skæring.

2. Læg fødevarer til skæring i skærerummet **[11]** (fig. M).
3. Tryk håndtaget **[2]** nedad med god kraft. Herved trykkes trykpladen **[5]** med rasterpladen **[3]** fremad og derved trykkes fødevarer til skæring igennem knivnettet **[7]** (fig. N).

① **BEMÆRK:** Afhængig af kartofflens størrelse skal der bruges mere eller mindre kraft. På den øverste kant af håndtaget **[2]** er der en plastindsats som gør håndteringen meget enkel.

⚠ **ADVARSEL! Fare for kvæstelser!** Stik ikke hænderne ind i skærerummet **[11]** og ned langs skæreflader, når håndtaget **[2]** trykkes ned.

4. Gentag arbejdsgangen indtil den ønskede mængde er skåret.

① **BEMÆRK:**

- ☐ Stil en flad tallerken eller et skærebræt foran produktet til at opfange de skårede pommes frites.
- ☐ **Meget store kartofler:** Halvér store kartofler før skæring!
- ☐ **Når produktet ikke skal bruges og før opbevaring:** Stil altid håndtaget **[2]** i den nederste position.

● Udskiftning af knivnet

Se afsnit "Montering".

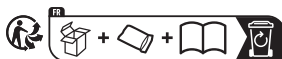
● Rengøring og vedligeholdelse

- ⚠ **OBS!** Anvend ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler. Disse kan beskadige produktets overflader.
- ☐ Produktet rengøres under varmt, rindende vand. Tør produktet grundigt af.
 - ☐ Fjern knivnettet **[7]** og rasterpladen **[3]** fra produktet for rengøring.
 - ☐ Vi anbefaler, at knivnettet vaskes i hånden med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Tør knivnettet grundigt af.

● Bortskaffelse

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

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



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 blev produceret omhyggeligt efter de strengeste kvalitetskrav og kontrolleret grundigt inden levering. Hvis der forekommer mangler ved dette produkt, så har de juridiske rettigheder over for sælgeren af dette produkt. Disse juridiske rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, der beskrives i det følgende.

De får 3 års garanti fra købsdatoen på dette produkt. Garantifristen begynder med købsdatoen. Opbevar den originale kassebon på et sikkert sted. Denne kassebon behøves som dokumentation for købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen af for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, bliver produktet repareret eller erstattet – efter vores valg – af os uden omkostninger for dem. Garantien bortfalder, hvis produktet bliver beskadiget eller ikke anvendes eller vedligeholdes korrekt.

Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti dækker ikke produktdele, som er udsat for normalt slid og derfor kan betragtes som normale sliddele (f.eks. batterier) eller ved skader på skrøbelige dele; f.eks. kontakter, akkumulatorer som er fremstillet 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 411312_2207) 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



Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

TAGLIA PATATE

● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Avete optato per un prodotto di alta qualità. Prima del primo utilizzo, acquisire familiarità con il prodotto. Leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza. Utilizzare il prodotto unicamente come descritto e per i campi di applicazione indicati. Tenere queste istruzioni in un luogo sicuro. Se il prodotto viene ceduto a terzi, trasmettere anche tutta la documentazione.

● Uso previsto

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

● Contenuto della confezione

- 1 × Tagliapatate
- 1 × Lama a griglia grande
- 1 × Griglia perno grande
- 1 × Lama a griglia piccola
- 1 × Griglia perno piccola
- 1 × Guida rapida

● Descrizione dei componenti

(Fig. da A a E)

- 1 Tagliapatate
- 2 Leva (con inserto manico in plastica)
- 3 Griglia perno (grande e piccola)
- 4 Bullone di fissaggio della griglia perno
- 5 Piattaforma di pressatura (per griglia perno)
- 6 Fissaggio rotante (per griglia perno)
- 7 Lama a griglia (grande e piccola)
- 8 Impugnatura per fissaggio a ventosa

- 9 Ventosa
- 10 Apertura di inserimento per lama a griglia
- 11 Camera di taglio (per l'inserimento del cibo da tagliare)

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

● Dati tecnici

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



Istruzioni di sicurezza

- ⚠ PERICOLO!** Non lasciare mai i neonati incustoditi con il materiale di imballaggio o con il prodotto. Pericolo di soffocamento o pericolo per la salute in caso di ingestione di piccole parti dell'imballaggio e pericolo di lesioni da parti taglienti o in movimento!
- Non utilizzare un prodotto che può essere stato danneggiato da influssi esterni e che presenta spigoli vivi o altri punti pericolosi che potrebbero causare lesioni.
- L'uso del prodotto da parte di bambini o di persone che, a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motorie, non sono in grado di utilizzare il prodotto in modo sicuro, va consentito solo sotto sorveglianza.
- Utilizzare il prodotto solo per il taglio delle patate. Un sovraccarico causato dal taglio di alimenti troppo duri o troppo compatti può causare danni.
- Tenere il prodotto in un luogo sicuro. Evitare la polvere, lo sporco o il contatto con sostanze chimiche.

- Forti sbalzi di temperatura o l'esposizione al calore possono causare problemi o danni (luce solare diretta, forni, radiatori, ecc.).
- Non utilizzare più il prodotto se è danneggiato.

● **Prima del primo utilizzo**

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

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

● **Montaggio**

① **INDICAZIONE:** La lama a griglia grande [7] e la griglia perno grande [3] sono inserite nel prodotto alla consegna. Rimuovere queste parti prima della pulizia (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").

1. Scegliere la lama a griglia desiderata [7] e la relativa griglia perno [3].
2. Inserire la lama a griglia [7] nel prodotto dal basso (Fig. G).

Il lato affilato della lama a griglia deve essere rivolto verso l'interno.

La lama a griglia deve essere spinta completamente in modo che il prodotto possa poggiare regolarmente.

Sulla parte superiore del prodotto è presente un'apertura in cui va inserita la lama a griglia (Fig. H).

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

3. Inserire ora la relativa griglia perno [3].

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

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

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

7. Ora il prodotto può essere utilizzato.

● **Prima di tagliare**

① **INDICAZIONE:** Lavare e sbucciare le patate prima di tagliare le patate.

1. Posizionare il prodotto su una superficie liscia e piana.
2. Ruotare l'impugnatura per il fissaggio a ventosa [8] in posizione verticale (Fig. K).
3. Controllare la posizione del prodotto. Accertarsi che la posizione di lavoro sia adatta.
4. A questo punto fissare il prodotto ruotando l'impugnatura per il fissaggio a ventosa [8] di 90° (Fig. L). Applicare una certa pressione sul prodotto per ottimizzare il fissaggio della ventosa.
5. Dopo aver ruotato l'impugnatura per il fissaggio a ventosa [8], il prodotto è fissato al piano di lavoro tramite l'impugnatura.
6. Prima di iniziare a tagliare, assicurarsi che il fissaggio sia sufficiente.

Se non è così: Riportare l'impugnatura in posizione verticale (Fig. K). Eseguire nuovamente la procedura di fissaggio.

① **INDICAZIONE:** L'impugnatura [8] è dotata di un cappuccio in plastica per proteggere il piano di lavoro dai graffi.

● **Taglio**

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

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

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

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di lesioni!

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

4. Ripetere l'operazione finché non si è tagliata la quantità desiderata.

① **INDICAZIONI:**

- Posizionare un piatto piano o un tagliere davanti al prodotto per raccogliere le patatine tagliate.
- **Patate molto grandi:** Tagliare a metà le patate prima di affettarle!
- **Quando non in uso e prima della conservazione del prodotto:** Portare sempre la leva [2] nella posizione inferiore.

● **Sostituzione della lama a griglia**

Vedere la sezione "Montaggio".

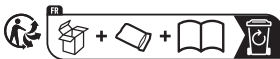
● **Pulizia e manutenzione**

- ⚠ ATTENZIONE!** Non utilizzare detergenti corrosivi e abrasivi. Questi potrebbero danneggiare le superfici del prodotto.
- Pulire il prodotto sotto acqua corrente calda. Asciugare accuratamente il prodotto.
 - Rimuovere la lama a griglia [7] e la griglia perno [3] dal prodotto per la pulizia.
 - Si consiglia di pulire le lame a griglia a mano con acqua calda e una soluzione detergente delicata. Asciugare poi accuratamente la lama a griglia.

● **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.



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

Questo prodotto è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. Il termine di garanzia ha inizio a partire dalla data di acquisto.

Conservare lo scontrino di acquisto originale in buone condizioni. Questo documento servirà a documentare l'avvenuto acquisto.

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

La prestazione 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 41 1312_2207) 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

HASÁBBURGONYA DARABOLÓ

● Bevezető

Gratulálunk új terméke megvásárlásához. Ezzel a döntésével vállalatunk értékes terméke mellett döntött. Az első üzembe helyezés előtt ismerkedjen meg a termékkel. Ehhez olvassa el az alábbi használati útmutatót és a biztonsági utasításokat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztonságos helyen. Ha a terméket egy harmadik személynek továbbadja, adja mellé annak a teljes dokumentációját is.

● Rendeltetésszerű használat

Ez a hasábburgonya szeletelő házi készítésű, kis- és nagyméretű burgonyaszeletek készítésére alkalmas. A termék üzleti vagy ipari célokra nem használható. A termék minden más használati módja vagy módosítása nem rendeltetésszerűnek minősül és balesetveszélyes. A nem rendeltetésszerű használatból, a használati útmutató figyelmen kívül hagyásából, szakszerűtlen módosításokból vagy nem rendeltetésszerű pótalkatrészek használatából fakadó károkért a gyártó nem vállal felelősséget. A termék kizárólag magáncélra használható.

● A csomagolás tartalma

- 1 × Hasábburgonya szeletelő
- 1 × Nagy szeletelőrács
- 1 × Nagy nyomólap
- 1 × Kis szeletelőrács
- 1 × Kis nyomólap
- 1 × Rövid útmutató

● A részegységek leírása

(A–E ábra)

- 1 Hasábburgonya szeletelő
- 2 Hajtókar (műanyag fogóbetéttel)
- 3 Nyomólap (nagy és kicsi)
- 4 A nyomólap rögzítőcsapja
- 5 Nyomófelület (a nyomólapokhoz)
- 6 Forgó rögzítőcsap (a nyomólapokhoz)

- 7 Szeletelőrács (nagy és kicsi)
- 8 A tapadókorong karja
- 9 Tapadókorong
- 10 A szeletelőrács behelyezési nyílása
- 11 Vágótér (a vágandó ételmyszer helye)

① **MEGJEGYZÉS:** A nagy szeletelőrács 7 és a nyomólap 3 gyárilag be van helyezve.

● Műszaki adatok

- Méreték: kb. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
- Súly: kb. 800 g
- Nagy szeletelőrács: 36 szelvény (kb. 12 mm × 12 mm)
- Kis szeletelőrács: 64 szelvény (kb. 8 mm × 8 mm)



Biztonsági utasítások

- ⚠ **VESZÉLY!** Ne hagyja a kisgyermeket a csomagolóanyagokkal vagy a termékkel felügyelet nélkül. Fulladásveszély vagy egészségügyi kockázat a csomagolás kisebb elemeinek lenyelése esetén, valamint az éles szélek és a mozgó alkatrészek okozta sérülésveszély!
- Ne használjon olyan termékeket, melyek valamilyen külső hatás következtében megsérültek, és élesek a szélei, vagy bármely része balesetveszélyessé vált, mely sérülést okozhat.
- Ne hagyja, hogy gyermekek vagy a termék biztos használatára képtelen, csökkent testi, szellemi vagy motorikus képességű személyek a terméket felügyelet nélkül használják.
- A terméket kizárólag burgonya szeletelésére használja. A túl kemény vagy tömör ételmyszer okozta túlerőltetés a termék sérülését okozhatja.

- A terméket tartsa biztonságos helyen. Kerülje a port, a szennyeződéseket vagy a termék érintkezését vegyi anyagokkal.
- A nagyobb hőmérsékleti ingadozások, például az erős hőhatások (közvetlen napfény, sütők, fűtőtestek) problémákat, károkat okozhatnak.
- Ne használja a terméket, ha az sérült.

● **Mielőtt először használná**

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély! A pengék élesek.

- Távolítsa el a csomagolóanyagokat és szabaduljon meg tőlük a megfelelő módon.
- Tisztítsa meg a terméket és a tartozékait (lásd a „Tisztítás és ápolás” című részben).

● **Összeszerelés**

① **MEGJEGYZÉS:** A nagy szeletelőrács [7] és a nyomólap [3] a kiszállításkor be van helyezve. Tisztítás előtt ezeket vegye ki (lásd a „Tisztítás és ápolás” című részben).

1. Válassza ki a kívánt szeletelőrácsot [7] és a hozzáillő nyomólapot [3].
2. Helyezze be a szeletelőrácsot [7] a termékbe alulról (G ábra). Ennek során a szeletelőrács éles oldalának befele kell néznie. Tolja be a szeletelőrácsot teljesen úgy, hogy a termék egyenesen álljon. A termék felső részén található a behelyezési nyílás, melybe a szeletelőrácsot be kell illeszteni (H ábra).

① **MEGJEGYZÉS:** Ügyeljen a szeletelőrács [7] megfelelő behelyezésére! Helytelen behelyezés esetén a szeletelőrács nem illeszkedik a kijelölt nyílásba, és a termék nem tud egyenesen megállni!

3. Ezután helyezze meg a hozzáillő nyomólapot [3].

⚠ FIGYELEM! A használt szeletelőrácsnak illenie kell az behelyezett nyomólaphoz! Az egymáshoz nem illő alkatrészek használata a termék sérüléséhez vezethet!

4. Először nyissa meg a nyomólap forgó rögzítőcsapját [6]. Ehhez tolja a kart jobbra (a kar állása az I ábrán látható).
5. Helyezze be a megfelelő nyomólapot a rögzítőcsappal [4] a nyomófelület [5] nyílásába (J ábra).
6. A nyomólapnak [3] a forgó rögzítőcsappal [6] történő rögzítéséhez tolja a kart balra.

⚠ FIGYELEM! Ha a rögzítés nehézségekbe ütközik, ellenőrizze, hogy a nyomólapot megfelelően és teljes mértékben betolta-e.

7. Ekkor a termék használatra kész.

● **Szeletelés előtt**

① **MEGJEGYZÉS:** Szeletelés előtt a burgonyát mossa és hámozza meg.

1. Helyezze a terméket egy sima, stabil felületre.
2. Fordítsa a tapadókorong karját [8] függőleges állásba (K ábra).
3. Ellenőrizze a termék állását. Gondoskodjon a megfelelő munkapozícióról.
4. Ezután rögzítse le a terméket a tapadókorong karjának [8] 90°-os elfordításával (L ábra). Gyakoroljon némi nyomást a termékre, így biztosíthatja a tapadókorong megfelelő tartását.
5. A tapadókorong karjának [8] elfordítása után a terméket a kar a munkafelülethez szorítja.
6. A szeletelés megkezdése előtt ellenőrizze, hogy a rögzítés megfelelő-e. Amennyiben az nem megfelelő: Fordítsa a tapadókorong karját ismét függőleges állásba (K ábra). Ismételje meg a rögzítést.

① **MEGJEGYZÉS:** A kar [8] műanyag védősapkája gondoskodik arról, hogy a munkafelület ne tudjon megkarcolódni.

● **Szeletelés**

- ① **MEGJEGYZÉS:** Használat előtt merítse bele a szeletelőrácst [7] és a nyomólapot [3] vízbe. Ha a pengék nedvesek, a szeleteléshez kevesebb erőfifjtés szükséges. A szeletelés során az alkatrészek nedvességét a szeletelt élelmiszer biztosítja.
1. A szeletelésre szánt élelmiszer behelyezése előtt nyissa fel a vágóteret [11] a hajtókar [2] teljes felemelésével. A hajtókart nyissa fel teljes mértékben 90°-ban, hogy a szeletelésre szánt élelmiszert be tudja helyezni a vágótérbe.
 2. Helyezze be az élelmiszert a vágótérbe [11] (M ábra).
 3. Nyomja le erősen a hajtókart [2] lefelé. Ekkor a nyomófelület [5] és a nyomólap [3] előretolódik, az élelmiszer pedig átpréselődik a szeletelőrácson [7] (N ábra).
- ① **MEGJEGYZÉS:** A burgonya méretétől függően nagyobb erőfifjtésre is szükség lehet. A hajtókar [2] felső szélén egy műanyag betét található, mely jelentősen megkönnyíti a kezelést.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!** A hajtókar [2] lenyomásakor ne tegye a kezét a vágótérbe [11] és a vágófelületre.
4. Ismételje meg a folyamatot, amíg a kívánt mennyiséget fel nem szeletelte.
- ① **MEGJEGYZÉSEK:**
- Tegyen a termék elé egy tányért vagy egy deszkát, így a hasáburgonya-szeletek erre tudnak érkezni.
 - **Különösen nagy méretű burgonya esetén:** Szeletelés előtt vágja ketté a burgonyát!
 - **Ha a terméket nem használja, vagy tárolja:** Fordítsa a hajtókart [2] alsó állásba.

● **A szeletelőrács cseréje**

Lásd az „Összeszerelés” című részben.

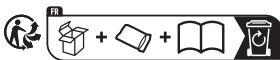
● **Tisztítás és ápolás**

- ⚠ **FIGYELEM!** Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószeret. Ezek kárt tehetnek a termék felületében.
- A terméket tisztítsa meleg folyóvíz alatt. Törölje a terméket alaposan szárazra.
 - A termék tisztításához vegye ki a szeletelőrácst [7] és a nyomólapot [3].
 - A szeletelőrácst ajánlatos kézzel, meleg vízben, lágy mosogatószerrel megtisztítani. Törölje a szeletelőrácst alaposan szárazra.

● **Mentesítés**

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



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 szigorú minőségi előírások betartásával gondosan gyártottuk, és szállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük. Ha a terméken hiányosságot tapasztal, akkor a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg Önt. Ezeket a törvényes jogokat a következőkben ismertetett garancia vállalásunk nem korlátozza.

A termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garanciális idő a vásárlás dátumával kezdődik. Kérjük, jól őrizze meg a pénztári blokkot. Ez a bizonylat szükséges a vásárlás tényének az igazolásához.

Ha a termék vásárlásától számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hiba merül fel, akkor a vásárlásunk szerint a terméket ingyen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, nem szakszerűen kezelték vagy tartották karban.

A garancia az anyag- vagy gyártáshibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki azokra a termékrészekre, melyek normál kopásnak vannak kitéve és ezért fogyóeszköznek tekinthetők (pl. elemek), vagy a törékeny részekre sérülésére, pl. kapcsolók, akkuk, vagy üvegből készült részek.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézetősége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 411312_2207) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris 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



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

REZALNIK ZA KROMPIRČEK

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za zelo kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. V ta namen pazljivo preberite naslednja navodila za uporabo in varnostna navodila. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano, in samo za navedena področja uporabe. Ta navodila hranite na varnem. Če izdelek predate novemu lastniku, mu izročite tudi vse dokumente.

● Namenska uporaba

Ta rezalnik za ocvrt krompirček je primeren za rezanje domačega, majhnega ali velikega ocvrtega krompirčka iz krompirja. Ta izdelek ni primeren za komercialne ali industrijske namene. Vsaka druga uporaba ali sprememba izdelka se šteje za neprimerno in vključuje tveganje za nesreče. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi nepravilne uporabe, neupoštevanja navodil, nepravilnih popravkov ali uporabe nepravilnih nadomestnih delov. Izdelek je predviden samo za individualno uporabo.

● Obseg dobave

- 1 × Rezalnik za ocvrt krompirček
- 1 × Velika mreža za rezanje
- 1 × Velika zatična mreža
- 1 × Mala mreža za rezanje
- 1 × Mala zatična mreža
- 1 × Kratka navodila

● Opis delov

(Sl. A do E)

- 1 Rezalnik za ocvrt krompirček
- 2 Ročica (s plastičnim vstavkom na ročici)
- 3 Zatična mreža (velika in majhna)
- 4 Pritrdilni nastavek zatične mreže
- 5 Plošča za pritiskanje (za zatično mrežo)
- 6 Vrtljiva pritrditev (za zatično mrežo)
- 7 Mreža za rezanje (velika in majhna)
- 8 Ročaj za pritrditev prisesnega nastavka

- 9 Prisesni nastavek
- 10 Odprtina za vstavljanje mreže za rezanje
- 11 Prostor za rezanje (za vstavljanje rezanega živila)

① **OPOMBA:** Velika mreža za rezanje **7** in zatična mreža **3** sta vstavljeni v tovarni.

● Tehnični podatki

- Mere: pribl. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
- Masa: pribl. 800 g
- Velika mreža za rezanje: 36-delna rešetka (pribl. 12 mm × 12 mm)
- Mala mreža za rezanje: 64-delna rešetka (pribl. 8 mm × 8 mm)



Varnostni napotki

- ⚠ **NEVARNOST!** Nikoli ne pustite majhnih otrok brez nadzora z embalažo ali izdelkom. Nevarnost zadušitve ali nevarnost za zdravje zaradi zaužitja manjših delov embalaže in nevarnosti poškodb na ostrih robovih ali premikajočih se delih!
- Ne uporabljajte izdelka, ki bi ga lahko poškodovali zunanji vplivi in ima ostre robove ali druga nevarna območja, ki bi lahko povzročila poškodbe.
- Omogočite otrokom ali ljudem, ki izdelka zaradi fizičnih, duševnih ali motoričnih sposobnosti ne morejo varno uporabljati, uporabo le pod nadzorom.
- Izdelek uporabljajte samo za rezanje krompirja. Preobremenitev, ki jo povzroči rezanje preveč trdih ali kompaktnih živil, lahko povzroči poškodbe.
- Izdelek hranite na varnem. Izogibajte se prahu, umazaniji ali stiku s kemičnimi snovmi.
- Močna nihanja temperature ali močna toplota lahko povzročijo težave ali poškodbe (neposredna sončna svetloba, peči, radiatorji itd.).

- Naprave ne uporabljajte, če je poškodovana.

● **Pred prvo uporabo**

⚠ OPOZORILO! Nevarnost poškodb!

Rezila so ostra.

- Odstranite embalažne materiale in jih pravilno odstranite.
- Izdelek in pribor očistite (glejte del »Čiščenje in nega«).

● **Montaža**

- ① **OPOMBA:** Velika mreža za rezanje [7] in velika zatična mreža [3] sta vstavljeni ob dobavi izdelka. Pred čiščenjem odstranite te dele (glejte poglavje »Čiščenje in nega«).

1. Izberite želeno mrežo za rezanje [7] in ujemajočo zatično mrežo [3].
2. Vstavite mrežo za rezanje [7] s spodnje strani v izdelek (sl. G).
Stran z rezili na mreži za rezanje mora biti usmerjena navznoter.
Mrežo za rezanje morate potisniti do konca, da lahko izdelek plosko položite.
Na zgornjem delu izdelka je odprtina za vstavljanje, v katero je treba vstaviti mrežo za rezanje (sl. H).

- ① **OPOMBA:** Mreže za rezanje [7] ni mogoče vstaviti nepravilno! V primeru napačnega vstavljanja, se mreža za rezanje ne bo prilegala v predvideno odprtino in izdelka ni možno plosko postaviti!

3. Zdaj vstavite ustrezno zatično mrežo [3].

- ⚠ POZOR!** Uporabljen mreža za rezanje se mora ujemati z uporabljen zatično mrežo! Uporaba različnih delov lahko povzroči poškodbe izdelka!

4. Najprej odprite vrtljivo pritrditev zatične mreže [6]. To storite tako, da ročico potisnete v desno (položaj ročice: glejte sl. I).

5. V odprtino plošče za pritiskanje [5] vstavite ustrezno zatično mrežo s pritrdilnimi nastavki [4] (sl. J).

6. Potisnite ročico v levo, da pritrdite zatično mrežo [3] z vrtljivo pritrditvijo [6].

- ⚠ POZOR!** Če je pritrditev težavna, preverite, ali je zatična mreža pravilno in v celoti vstavljena.

7. Sedaj lahko izdelek uporabite.

● **Pred rezanjem**

- ① **OPOMBA:** Pred rezanjem krompirčka, krompir operite in olupite.

1. Izdelek postavite na gladko in ravno površino.
2. Obrnite ročaj za pritrditev prisesnega nastavka [8] v navpični položaj (sl. K).
3. Preverite položaj izdelka. Prepričajte se, da je položaj uporabe primeren.
4. Zdaj pritrdite izdelek tako, da ročaj za pritrditev prisesnega nastavka [8] obrnete za 90° (sl. L). Pri tem izdelek nekoliko pritisnite, da optimizirate pritrditev prisesnega nastavka.
5. Po premiku ročaja za pritrditev prisesnega nastavka [8] izdelek z ročajem pritrdite na delovno površino.
6. Preden začnete z rezanjem, se prepričajte, da je izdelek ustrezno pritrjen.
Če ni: Premaknite ročaj znova v navpični položaj (sl. K). Ponovite postopek pritrditve.

- ① **OPOMBA:** Ročaj [8] je opremljen s plastično zaščitnim pokrovom za zaščito delovne površine pred praskami.

● **Postopek rezanja**

- ① **OPOMBA:** Preden začnete z delom, potopite mrežo za rezanje [7] in zatično mrežo [3] v vodo. Mokri noži režejo hitreje in uporaba zahteva manj napora. Vložki med rezanjem ostanejo vlažni z vlago rezanega živila.

1. Pred vstavljanjem živila za rezanje odprite prostor za rezanje [11], tako da ročico [2] dvignete do konca. Ročico je treba popolnoma odpreti za 90°, da se odpre prostor za rezanje za vstavljanje hrane.
 2. Vstavite živilo za rezanje v prostor za rezanje [11] (sl. M).
 3. Zdaj ročico [2] močno pritisnite navzdol. S tem se plošča za pritiskanje [5] z zatično mrežo [3] potisne naprej in s tem živilo potisne skozi mrežo za rezanje [7] (sl. N).
- ① **OPOMBA:** Glede na velikost krompirja boste potrebovali več moči. Na zgornjem robu ročice je plastični vložek [2], ki bistveno poenostavi rokovanje.

⚠ **OPOZORILO! Nevarnost poškodb!**

- Ne segajte z rokami v prostor za rezanje [11] ali ob rezalno površino, ko ročico [2] potiskate navzdol.
4. Postopek ponavljajte, dokler ne narežete zelene količine.
- ① **OPOMBA:**
- ☐ Pred izdelek postavite plitki krožnik ali desko, da ulovite razrezan krompirček.
 - ☐ **Zelo velik krompir:** Pred rezanjem krompir prepolovite!
 - ☐ **Kadar ga ne uporabljate in pred shranjevanjem izdelka:** Ročico [2] vedno postavite v spodnji položaj.

● **Zamenjava mreže za rezanje**

Glejte razdelek »Montaža«.

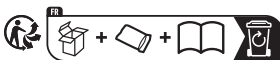
● **Čiščenje in nega**

- ⚠ **POZOR!** Ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Ti bi lahko poškodovali površine izdelka.
- ☐ Izdelek očistite pod toplo tekočo vodo. Izdelek dobro posušite.
 - ☐ Za čiščenje odstranite mrežo za rezanje [7] in zatično mrežo [3] iz izdelka.
 - ☐ Priporočamo, da mrežo za rezanje ročno očistite s toplo vodo in blago raztopino detergenta. Mrežo za rezanje temeljito osušite.

● **Odstranjevanje**

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Izdelek z dodatki in embalažni materiali so primerni za recikliranje. Zanje veljajo določila proizvajalčeve razširjene odgovornosti. Za boljše ravnanje z odpadki jih odlagajte ločeno, upoštevajoč prikazane informacije o razvrščanju.

Logotip Triman velja samo za Francijo.

Pooblašчени serviser:

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
NEMČIJA

Servisna telefonska številka: 00386 (0) 80 70 60

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom OWIM GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74167 Neckarsulm, Nemčija jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
8. Jamčimo servis in rezervne dele še 3 leta po preteku garancijskega roka.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

● **Postopek pri uveljavljanju garancije**

Za zagotovitev hitre obdelave vašega primera vas prosimo, da sledite naslednjim napotkom:

Prosimo, da za vsa vprašanja pripravite račun in številko izdelka (IAN 411312_2207) kot dokazilo o nakupu.

Številko izdelka najdete na identifikacijski ploščici, gravuri, naslovni strani v navodilih (spodaj levo) ali na nalepki na hrbtni ali spodnji strani.

Če pride do napačnega delovanja ali drugih pomanjkljivosti, se obrnite najprej na v nadaljevanju navedeni servisni oddelek po telefonu ali prek e-pošte.

Izdelek, označen kot okvarjen, lahko nato brez poštnine pošljete na navedeni naslov servisa, zraven pa priložite potrdilo o nakupu (blagajniški račun) in navedite, za kakšno pomanjkljivost gre in kdaj je nastala.

● **Servis**



Servis Slovenija

Tel.: 00386 (0) 80 70 60

E-Mail: owim@lidl.si

REZAČ ZA KRUMPIR

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Ovom kupnjom odlučili ste se za visokokvalitetan proizvod. Prije prve uporabe se upoznajte s proizvodom. Pažljivo proučite sljedeće upute za uporabu i sigurnosne upute. Proizvodom se koristite samo kao što je opisano i samo za navedena područja primjene. Ove upute pohranite na sigurnom mjestu. Ukoliko proizvod dajete nekoj drugoj osobi, predajte toj osobi također i sve upute.

● Uporaba u skladu s odredbama

Ovaj rezač za pomfrit prikladan je za rezanje domaćih malih ili velikih komada krumpira za pomfrit. Proizvod nije namijenjen za komercijalnu niti industrijsku uporabu. Svaka druga uporaba ili izmjena proizvoda smatra se nenamjenskom i uzrokuje opasnost od nesreće. Proizvođač ne preuzima odgovornost za štetu uzrokovanu nenamjenskom uporabom, nepridržavanjem uputa, nestručnim ispravicima ili uporabom nenamjenskih rezervnih dijelova. Proizvod je predviđen isključivo za privatnu uporabu.

● Sadržaj isporuke

- 1 × Rezač za pomfrit
- 1 × Veliki rešetkasti nož
- 1 × Velika mreža
- 1 × Mali rešetkasti nož
- 1 × Mala mreža
- 1 × Kratke upute

● Opis dijelova

(Sl. A do E)

- 1 Rezač za pomfrit
- 2 Poluga (s plastičnim umetkom za ručku)
- 3 Mreža (velika i mala)
- 4 Svornjak za učvršćenje mreže
- 5 Pritisna platforma (za mrežu)
- 6 Rotacijsko učvršćenje (za mrežu)

- 7 Rešetkasti nož (veliki i mali)
- 8 Ručka za fiksiranje vakuumske čašice
- 9 Vakuumski nosač
- 10 Otvor za guranje za rešetkasti nož
- 11 Prostor za rezanje (za umetanje hrane)

① **NAPOMENA:** Veliki rešetkasti nož 7 i mreža 3 tvornički su postavljeni.

● Tehnički podaci

- Dimenzije: oko 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
- Težina: pribl. 800 g
- Veliki rešetkasti nož: mreža od 36 dijelova (oko 12 mm × 12 mm)
- Mali rešetkasti nož: mreža od 64 dijelova (oko 8 mm × 8 mm)



Sigurnosne napomene

- ⚠ **OPASNOST!** Ne ostavljajte malu djecu s ambalažnim materijalom ili proizvodom bez nadzora. Opasnost od gušenja ili opasnost po zdravlje zbog gutanja sitnih dijelova ambalaže te opasnost od ozljede na oštrim ili pokretljivim dijelovima!
- Nemojte upotrebljavati proizvod koji je oštećen vanjskim djelovanjem i koji ima oštre bridove ili druga opasna mjesta koja bi mogla uzrokovati ozljede.
- Djeci i osobama koje zbog svojih tjelesnih, umnih ili motoričkih sposobnosti nisu u stanju sigurno upotrebljavati proizvod dopustite uporabu proizvoda samo pod nadzorom.
- Proizvod upotrebljavajte samo za rezanje krumpira. Preopterećenje uzrokovano pretvrdim ili kompaktnim namirnicama može uzrokovati oštećenja.
- Proizvod pohranite na sigurnom mjestu. Izbjegavajte prašinu, prljavštinu ili kontakt s kemikalijama.

- Snažne oscilacije temperature odnosno snažno djelovanje topline može uzrokovati probleme odnosno oštećenja (izravno sunčevo zračenje, peći, radijatori itd.).
- Ne rabite proizvod ako je oštećen.

● Prije prve uporabe

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda! Oštrice su oštre.

- Ambalažni materijal uklonite i propisno zbrinite.
- Očistite proizvod i njegov pribor (vidi odlomak „Čišćenje i njega“).

● Montaža

- ① **NAPOMENA:** Veliki rešetkasti nož [7] i velika mreža [3] umetnuti su u proizvod pri isporuci. Uklonite te dijelove prije čišćenja (vidi odlomak „Čišćenje i njega“).
1. Odaberite željeni rešetkasti nož [7] i odgovarajuću mrežu [3].
 2. Rešetkasti nož [7] odozdo umetnite u proizvod (slika G).
Pritom brušena strana oštrice rešetkastog noža mora biti okrenuta prema unutra. Rešetkasti nož valja potpuno ugurati tako da proizvod može ravno nalijegati.
Na gornjem dijelu proizvoda nalazi se otvor za guranje u koji valja umetnuti rešetkasti nož (slika H).
 - ① **NAPOMENA:** Rešetkasti nož [7] ne može se pogrešno umetnuti! Kada je pogrešno umetnut, rešetkasti nož ne odgovara u predviđeni otvor i proizvod ne može ravno nalijegati!
 3. Sada postavite odgovarajuću mrežu [3].
- ⚠ PAŽNJA!** Upotrijebljeni rešetkasti nož mora odgovarati upotrijebljenoj mreži! Uporaba različitih dijelova može uzrokovati oštećenja na proizvodu!
4. Najprije otvorite rotacijsko učvršćenje za mrežu [6]. Polugu za to gurnite udesno (položaj poluge: vidi sl. I).

5. Odgovarajuću mrežu s pričvršnim vijcima [4] stavite u otvor pritisnite platforme [5] (slika J).
 6. Polugu gurnite ulijevo kako biste mrežu [3] učvrstili rotacijskim učvršćenjem [6].
- ⚠ PAŽNJA!** Ako vam fiksiranje ide teško, provjerite jeste li ispravno i potpuno ugurali mrežu.
7. Sada možete upotrebljavati proizvod.

● Prije rezanja

- ① **NAPOMENA:** Prije rezanja pomfrita operite i ogulite krumpire.
1. Stavite proizvod na glatku i ravnu površinu.
 2. Ručku za fiksiranje vakuumske čašice [8] okrenite u okomit položaj (slika J).
 3. Provjerite položaj proizvoda. Uvjerite se da je radni položaj prikladan za vas.
 4. Proizvod sada učvrstite okretanjem ručke za fiksiranje vakuumske čašice [8] za 90° (slika L). Pritom lagano pritisnite proizvod kako biste optimizirali fiksiranje vakuumskim prijanjaljkama.
 5. Nakon prebacivanja ručke za fiksiranje vakuumske čašice [8] proizvod je ručkom fiksiran na radnu površinu.
 6. Prije početka rezanja uvjerite se je li proizvod dovoljno učvršćen.
Ako to nije slučaj: Ručku vratite u okomit položaj (slika K). Još jedanput obavite fiksiranje vakuumskim prijanjaljkama.
 - ① **NAPOMENA:** Ručka [8] ima plastični zaštitni poklopac kako bi radnu površinu zaštitila od ogrebotina.
- ## ● Rezanje
- ① **NAPOMENA:** Prije početka rada rešetkasti nož [7] i mrežu [3] uronite u vodu. Mokri noževi režu brže i potrebna im je manja sila. Tijekom rezanja vlaga hrane održava umetke vlažnima.

1. Prije postavljanja hrane otvorite prostor za rezanje [11] tako da potpuno podignete polugu [2]. Polugu valja otvoriti potpuno za 90° kako biste mogli otvoriti prostor za rezanje radi postavljanja hrane.
 2. Hranu stavite u prostor za rezanje [11] (slika M).
 3. Sada polugu [2] snažno pritisnite prema dolje. Tako ćete pritisnu platformu [5] s mrežom [3] pritisnuti prema naprijed, a time i hranu kroz rešetkasti nož [7] (slika N).
- ① **NAPOMENA:** Ovisno o veličini krumpira bit će vam potrebno više snage. Na gornjem rubu poluge [2] nalazi se plastični umetak koji znatno pojednostavljuje rukovanje.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda! Ruke nemojte gurati u prostor za rezanje [11] niti duž površine za rezanje kada polugu [2] pritišćete prema dolje.

4. Ponavljajte ovaj postupak dok ne izrežete željenu količinu.

① **NAPOMENA:**

- Pod proizvod stavite ravan tanjur ili dasku kako biste skupili narezani pomfrit.
- **Vrlo veliki krumpiri:** Prije rezanja prepolovite krumpire!
- **U slučaju neuporabe i prije skladištenja proizvoda:** Polugu [2] uvijek stavite u najniži položaj.

● Promjena rešetkastog noža

Vidi odjeljak „Montaža“.

● Čišćenje i njega

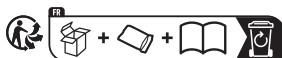
- ⚠ PAŽNJA!** Ne koristite nikakva agresivna ni abrazivna sredstva za čišćenje. Mogli bi oštetiti površine proizvoda.
- Proizvod očistite pod toplom tekućom vodom. Proizvod temeljito osušite.
 - Rešetkasti nož [7] i mrežu [3] izvadite iz proizvoda kako biste ih očistili.

- Preporučujemo vam da rešetkasti nož rukom operete toplom vodom i blagom otopinom deterdženta. Rešetkasti nož temeljito osušite.

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.

○ mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Proizvod uklj. pribor i materijali za pakiranje mogu se reciklirati i podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača.

Odložite ih odvojeno, slijedeći ilustrirani Info-tri (informacije o razvrstavanju), za bolji tretman otpada.

Triman-Logo važi samo za Francusku.

● Jamstvo

Proizvod se brižno izrađuje prema strogim smjernicama kvalitete i prije isporuke savjesno ispituje. U slučaju nedostataka na ovom proizvodu, na raspolaganju imate zakonska prava protiv prodavača tog uređaja. Vaša zakonska prava ovim našim jamstvom koje je predstavljeno u nastavku, ostaju netaknuta.

Za ovaj proizvod dobivate jamstvo u trajanju od 3 godine od datuma kupnje. Jamstveni rok počinje s datumom kupovine. Molimo dobro sačuvajte originalan račun s blagajne. To je dokumentacija kao dokaz kupovine koji će se zahtijevati.

Ako u razdoblju od 3 godine od datuma kupovine ovog proizvoda nastane kakva greška na materijalu ili tvornička greška, proizvod ćemo – prema našem izboru – besplatno popraviti ili zamijeniti. Ovo jamstvo se poništava, kada se proizvod ošteti, nestručno koristi ili ne održava.

Jamstvo vrijedi za nedostatke na materijalu ili tvorničke pogreške. Ovo jamstvo se ne proteže na dijelove proizvoda, koji podliježu normalnom trošenju i stoga se mogu smatrati kao normalni potrošni dijelovi (npr. baterije) ili za oštećenja na krhkim dijelovima, npr. prekidaču, punjivim baterijama ili takvi, koji su izrađeni od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 411312_2207) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800806355

E-Mail: owim@lidl.hr

DISPOZITIV PENTRU TĂIAT CARTOFI PAI

● Introducere

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Familiarizați-vă cu produsul înainte de prima punere în funcțiune. Vă rugăm să citiți cu atenție următoarele instrucțiuni de utilizare și instrucțiuni de siguranță. Folosiți produsul numai în modul descris și numai în domeniile de utilizare indicate. Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur. Predați toate documentele aferente în cazul în care înstrăinați produsul.

● Utilizarea conform scopului

Acest aparat de feliat cartofi este potrivit pentru tăierea feliilor pentru cartofi prăjiți mici sau mari, făcuți în casă. Acest produs nu este destinat utilizării în scopuri profesionale sau industriale. Orice altă utilizare sau modificare a produsului se consideră ca nefiind conformă cu destinația și implică pericol de accidentare. Producătorul nu răspunde pentru pagube care sunt produse prin utilizarea neconformă cu destinația, o nerespectare a instrucțiunilor, corecțiilor necorespunzătoare sau utilizării de piese de schimb necorespunzătoare. Produsul este potrivit exclusiv utilizării private.

● Volumul livrării

- 1 × Aparat de tăiat cartofi
- 1 × Grilaj-çuțit mare
- 1 × Grilă cu știfturi mari
- 1 × Grilaj-çuțit mic
- 1 × Grilă cu știfturi mici
- 1 × Instrucțiuni scurte

● Descrierea pieselor

(fig. A până la E)

- 1** Aparat de tăiat cartofi
- 2** Pârghie (cu mâner de plastic)
- 3** Grilă cu știfturi (mare și mic)

- 4** Bolțuri de fixare grilă cu știfturi
- 5** Platformă de apăsare (pentru grila cu știfturi)
- 6** Dispozitiv rotativ de fixare (pentru grila cu știfturi)
- 7** Grilaj-çuțit (mare și mic)
- 8** Mâner pentru fixarea cu ventuză
- 9** Ventuză
- 10** Deschidere de introducere pentru grilaj-çuțit
- 11** Camera de tăiere (pentru introducerea materialului tăiat)

❗ **INDICAȚIE:** Grilajul-çuțit mare **7** și grila cu știfturi **3** sunt deja introduse din fabrică.

● Date tehnice

Dimensiuni:	cca. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
Greutate:	cca. 800 g
Grilajul-çuțit mare:	Grilă cu 36 de rânduri (cca. 12 mm × 12 mm)
Grilajul-çuțit mic:	Grilă cu 64 de rânduri (cca. 8 mm × 8 mm)



Indicații de siguranță

- ⚠ **PERICOL!** Nu lăsați copiii mici nesupravegheați cu materialul de ambalare sau cu produsul. Pericol de sufocare sau pericol pentru sănătate prin înghițirea pieselor mici de ambalare și pericol de rănire la piesele cu muchii tăioase sau piesele mobile!
- Nu folosiți niciun produs care a fost deteriorat prin influențe externe și prezintă muchii tăioase sau alte locuri periculoase, care pot duce la răniri.
- Copiilor sau persoanelor care, din cauza capacităților lor fizice, psihice sau motorii, nu sunt în stare să folosească produsul în siguranță permiteți-le utilizarea acestuia numai sub supraveghere.

- Folosiți produsul numai pentru tăierea cartofilor. O suprasolicitare care este cauzată de tăierea alimentelor prea tari sau compacte poate duce la deteriorări.
- Păstrați produsul într-un loc sigur. Evitați praful, mizeria sau contactul cu substanțe chimice.
- Variațiile puternice de temperatură, resp. efectul puternic al căldurii poate produce probleme, resp. deteriorări (radiația solară directă, sobe, corpuri de încălzire, etc.).
- Nu folosiți produsul dacă aceasta este deteriorat.

● Înainte de prima utilizare

⚠ **AVERTISMENT! Pericol de rănire!**

Lamele sunt tăioase.

- Îndepărtați materialele de ambalare și eliminați-le în mod corect.
- Curățați produsul și accesoriile (vezi capitolul „Curățarea și îngrijirea”).

● Instalarea

① **INDICAȚIE:** Grilajul-cuțit mare [7] și grila cu știfturi [3] sunt introduse în produs la livrare. Îndepărtați aceste piese înainte de curățare (vezi capitolul „Curățarea și îngrijirea”).

1. Selectați grilajul-cuțit dorit [7] și grila cu știfturi [3] potrivită pentru acesta.
2. Introduceți grilajul-cuțit [7] de jos în produs (fig. G).
Partea ascuțită a grilajului cuțit trebuie să fie îndreptată spre interior.
Grilajul cuțit trebuie să fie împins complet, astfel încât produsul să poată sta orizontal.
Pe partea superioară a produsului se găsește o deschidere de introducere, în care trebuie inserat grilajul-cuțit (fig. H).

① **INDICAȚIE:** Grilajul-cuțit [7] nu poate fi introdus greșit! În cazul introducerii greșite, acesta nu se potrivește în deschiderea prevăzută și produsul nu poate sta drept!

3. Introduceți numai grila cu știfturi [3] potrivită.

⚠ **ATENȚIE!** Grilajul-cuțit folosit trebuie să se potrivească cu grila cu știfturi folosită! Folosirea pieselor diferite poate duce la deteriorarea produsului!

4. Deschideți mai întâi dispozitivul rotativ de fixare pentru grila cu știfturi [6]. Pentru aceasta împingeți pârghia spre dreapta (poziția pârgchiei: vezi fig. I).
5. Așezați grila cu știfturi corespunzătoare cu bolțul de fixare [4] în deschiderea platformei de apăsare [5] (fig. J).
6. Împingeți pârghia către stânga pentru a fixa grila cu știfturi [3] cu dispozitivul rotativ de fixare [6].

⚠ **ATENȚIE!** Dacă fixarea se face greu, verificați dacă grila cu știfturi a fost împinsă corect și complet.

7. Numai așa produsul poate fi folosit.

● Înaintea procesului de tăiere

① **INDICAȚIE:** Spălați și feliati cartofii înainte de a-i tăia.

1. Așezați produsul pe o suprafață plată și netedă.
2. Rotiți mânerul pentru fixarea ventuzei [8] în poziție verticală (fig. K).
3. Verificați poziția produsului. Asigurați-vă că poziția de lucru este potrivită pentru dvs.
4. Fixați acum produsul prin rotirea mânerului pentru fixarea ventuzei [8] cu 90° (fig. L).
Exercitați ceva apăsare asupra produsului pentru a optimiza fixarea ventuzei.
5. După schimbarea poziției minerului pentru fixarea ventuzei [8] produsul este fixat prin mâner pe suprafața de lucru.
6. Asigurați-vă înainte de începerea procesului de tăiere că fixarea este suficientă.
Dacă nu este așa: Așezați din nou mânerul în poziție verticală (fig. K). Efectuați încă o dată procesul de fixare.

- ① **INDICAȚIE:** Mânerul [8] este echipat cu un capac de protecție din material plastic pentru a proteja suprafața de lucru de zgârieturi.

● Procesul de tăiere

- ① **INDICAȚIE:** Scufundați în apă grilajul-cuțit [7] și grila cu știfturi [3] înainte de începerea lucrului. Cuțitele umede taie mai repede și necesită o forță mai mică. În timpul tăierii, adaosurile sunt ținute mai bine de către umezeala materialului tăiat.

1. Înainte de introducerea materialului de tăiere deschideți camera de tăiere [11] prin ridicarea completă a pârghiei [2]. Pârghia trebuie deschisă complet cu 90°, pentru a putea deschide camera de tăiere pentru introducerea materialului de tăiere.
2. Introduceți materialul de tăiere în camera de tăiere [11] (fig. M).
3. Apăsăți acum pârghia [2] cu putere în jos. Prin aceasta, platforma de apăsare [5] împreună cu grila cu știfturi [3] este apăsată în față și astfel materialul de tăiere este apăsător prin grilajul-cuțit [7] (fig. N).

- ① **INDICAȚIE:** În funcție de mărimea cartofilor aveți nevoie de ceva mai multă forță. La marginea de sus a pârghiei [2] se găsește un adaos de material plastic, care simplifică substanțial manevrarea.

⚠ **AVERTISMENT! Pericol de rănire!**

Nu puneți mâinile în camera de tăiere [11] și de-a lungul suprafeței de tăiere, dacă apăsați în jos pârghia [2].

4. Repetați acest proces până când ați tăiat cantitatea dorită.

① **INDICAȚII:**

- Așezați o farfurie plată sau un fund de lemn în fața produsului, pentru a prinde cartofii tăiați.
- **Cartofi foarte mari:** Înjumătățiți cartofii înainte de tăiere!

- **La nefolosirea și înainte de depozitarea produsului:** Fixați întotdeauna pârghia [2] în poziția de jos.

● Schimbarea grilajului-cuțit

Vezi paragraful „Montaj”.

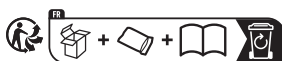
● Curățarea și îngrijirea

- ⚠ **ATENȚIE!** Nu folosiți agenți de curățare corozivi sau de frecare. Aceștia pot deteriora suprafețele produsului.
- Curățați produsul sub apă caldă care curge. Uscați bine produsul.
 - Îndepărtați grilajul-cuțit [7] și grila cu știfturi [3] din produs pentru curățare.
 - Recomandăm să curățați grilajul-cuțit manual, cu apă caldă și o soluție de curățare delicată. Uscați bine grilajul-cuțit.

● Înlăturare

Ambalajul este produs din materiale ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.

Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Produsul, incl. accesoriile, și materialele de ambalare sunt reciclabile și fac obiectul responsabilității extinse a producătorului. Eliminați-le separat, urmând informațiile ilustrate (informații de sortare), pentru o mai bună tratare a deșeurilor.

Logo Triman este valabil doar pentru Franța.

● Garanție

Produsul a fost produs cu atenție conform unor standarde stricte de calitate și verificat înainte de livrare. În cazul defectelor la nivelul acestui produs aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate de garanția noastră prezentată în continuare.

Pentru acest produs primiți o garanție de 3 ani de la data achiziției. Perioada garanției începe la data achiziției. Vă rugăm să păstrați bonul de casă original. Acesta reprezintă dovada achiziției.

Dacă în decurs de 3 ani de la data achiziției acestui produs se înregistrează un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul – la alegerea noastră – produsul. Dreptul de garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția se aplică numai pentru defecte de material și de fabricație. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului care prezintă umre normale de uzură și care sunt văzute ca piese de schimb sau deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare, acumulatori sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungeste termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 411312_2207) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut.

● Service



Service România

Tel.: 0800890239

E-Mail: owim@lidl.ro

РЕЗАЧКА ЗА КАРТОФИ

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на Вашия нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Преди първото пускане в употреба се запознайте с продукта. За целта прочетете внимателно следното ръководство за употреба и указанията за безопасност. Използвайте продукта само според описанието и за посочените области на приложение. Съхранявайте това ръководство на сигурно място. Предавайте също и всички документи при предаване на продукта на трети лица.

● Употреба по предназначение

Тази резачка за картофи е подходяща за рязане на домашно приготвени, малки или големи пръчици за пържене от картофи. Продуктът не е предназначен за професионална или промишлена употреба. Всяка друга употреба или изменение на продукта се счита за не по предназначение и крие опасности от злополука. Производителят не носи отговорност за щети, които са възникнали поради употреба не по предназначение, неспазване на ръководството, неправилни модификации или използване на неподходящи резервни части. Продуктът е подходящ единствено за лична употреба.

● Обем на доставката

- 1 × Резачка за картофи
- 1 × Голям решетъчен нож
- 1 × Голям щифтов държач
- 1 × Малък решетъчен нож
- 1 × Малък щифтов държач
- 1 × Кратко ръководство

● Описание на частите

(Фиг. А до Е)

- 1 Резачка за картофи
- 2 Лост (с пластмасова вложка на дръжката)
- 3 Щифтов държач (голям и малък)
- 4 Фиксиращ палец на щифтов държач
- 5 Притискаща платформа (за щифтов държач)
- 6 Въртящ се фиксатор (за щифтов държач)
- 7 Решетъчен нож (голям и малък)
- 8 Ръкохватка за закрепваща вендуза
- 9 Вендуза
- 10 Отвор за вкарване на решетъчен нож
- 11 Отделение за рязане (за поставяне на продукта за нарязване)

① **УКАЗАНИЕ:** Големият решетъчен нож **7** и щифтовият държач **3** са вече поставени фабрично.

● Технически данни

Размери:	ок. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
Тегло:	ок. 800 g
Голям решетъчен нож:	36-квадратна мрежа (ок. 12 mm × 12 mm)
Малък решетъчен нож:	64-квадратна мрежа (ок. 8 mm × 8 mm)



Указания за безопасност

- ⚠ ОПАСНОСТИ!** Не оставяйте малки деца без надзор с опаковъчните материали или с продукта. Опасност от задушаване или опасност за здравето поради поглъщане на малки частици от опаковката, както и опасност от нараняване от остри или подвижни части!
- Не използвайте продукт, който може да бил повреден от външни въздействия и има остри ръбове или други опасни места, които биха могли да доведат до нараняване.

- На деца или лица, които поради своите физически, интелектуални или двигателни способности не са в състояние да използват безопасно продукта, позволявайте употреба на продукта само под надзор.
- Използвайте продукта само за рязане на картофи. Претоварване, причинено от рязане на прекалено твърди или компактни хранителни продукти, може да доведе до наранявания.
- Съхранявайте продукта на сигурно място. Избягвайте прах, замърсявания или контакт с химически вещества.
- Силни температурни колебания, съответно въздействие на силна топлина може да причинят проблеми или повреди (директна слънчева светлина, фурна, отоплителни тела и т.н.).
- Не използвайте повече продукта, ако той е повреден.

● Преди първата употреба

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от нараняване! Остриетата са остри.

- Отстранете опаковъчните материали и ги изхвърлете съгласно изискванията.
- Почистете продукта и принадлежностите (вижте раздел „Почистване и грижи“).

● Монтаж

① **УКАЗАНИЕ:** Големият решетъчен нож [7] и големият щифтов държач [3] са поставени в продукта при доставката. Отстранете тези части преди почистването (вижте раздел „Почистване и грижи“).

1. Изберете желания решетъчен нож [7] и подходящия щифтов държач [3].
2. Поставете решетъчния нож [7] отдолу в продукта (фиг. G).
При това заострената страна на остриетата на решетъчния нож трябва да сочи навътре.

Решетъчният нож трябва да бъде вкаран докрай навътре, така че продуктът да може да легне равно.

От горната страна на продукта се намира отвор за вкарване, в който решетъчният нож трябва да влезе (фиг. H).

① **УКАЗАНИЕ:** Решетъчният нож [7] не може да бъде поставен грешно! При грешно поставяне решетъчният нож не влиза в предвидения за целта отвор и продуктът не може да прилегне плътно!

3. Сега поставете подходящия щифтов държач [3].

⚠ ВНИМАНИЕ! Използваният решетъчен нож трябва да отговаря на използвания щифтов държач! Използването на различни части може да доведе до щети по продукта!

4. Първо отворете въртящия се фиксатор за щифтов държач [6]. За целта избутайте лоста надясно (положение на лоста: вижте фиг. I).

5. Поставете съответния щифтов държач с фиксиращия палец [4] в отвора на притискащата платформа [5] (фиг. J).

6. Избутайте лоста наляво, за да закрепите щифтовия държач [3] с въртящия се фиксатор [6].

⚠ ВНИМАНИЕ! Ако закрепването е трудно, проверете дали щифтовият държач е бил вкаран правилно и напълно.

7. Сега продуктът може да бъде използван.

● Преди рязането

① **УКАЗАНИЕ:** Измийте и обелете картофите преди рязането на пръчици за пържене.

1. Поставете продукта върху гладка, равна повърхност.

2. Завъртете ръкохватката за закрепваща вендуза [8] във вертикално положение (фиг. К).
3. Проверете положението на продукта. Уверете се, че работното положение е подходящо за Вас.
4. Сега фиксирайте продукта чрез завъртане на ръкохватката за закрепваща вендуза [8] на 90° (фиг. Л). При това упражнете малко натиск върху продукта, за да оптимизирате закрепването на вендузата.
5. След преместването на ръкохватката за закрепваща вендуза [8] чрез ръкохватката продуктът се фиксира към работната повърхност.
6. Преди започване на рязането се уверете, че закрепването е достатъчно. Ако това не е така: Поставете ръкохватката отново във вертикалното положение (фиг. К). Извършете процедурата по закрепване още веднъж.

① **УКАЗАНИЕ:** Ръкохватката [8] е снабдена с пластмасова предпазна капачка, за да предпазва работната повърхност от драскотини.

● Рязане

- ① **УКАЗАНИЕ:** Преди започване на работата потопете решетъчния нож [7] и щифтовия държач [3] във вода. Мокри ножове режат по-бързо и изискват по-малко усилие. По време на рязането вложките се поддържат влажни от продукта за рязане.
1. Преди поставянето на продукта за рязане отворете отделението за рязане [11] чрез пълно повдигане на лоста [2]. Лостът трябва да бъде отворен изцяло на 90°, за да може да се отвори отделението за рязане за поставянето на продукта.
 2. Поставете продукта за рязане в отделението за рязане [11] (фиг. М).

3. Сега натиснете лоста [2] силно надолу. По този начин притискащата платформа [5] с щифтовия държач [3] се избутва напред, с което продуктът за рязане преминава през решетъчния нож [7] (фиг. N).

① **УКАЗАНИЕ:** В зависимост от размера на картофите, тук може да е необходимо повече усилие. На горния ръб на лоста [2] има пластмасова вложка, която значително улеснява боравенето.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от нараняване!** Не поставяйте ръцете си в отделението за рязане [11] и по продължение на режещата повърхност, когато натискате лоста [2] надолу.

4. Повтаряйте тази процедура, докато нарежете желаното количество.

① УКАЗАНИЯ:

- ☐ Поставете плоска чиния или дъска пред продукта, за да събирате нарязаните пръчици картофи.
- ☐ **Много големи картофи:** Разполовете картофите преди рязането!
- ☐ **Когато не се използва и преди съхранение на продукта:** Оставете лоста [2] винаги в долното положение.

● Смяна на решетъчния нож

Вижте раздел „Монтаж“.

● Почистване и грижи

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не използвайте разяждащи или абразивни почистващи средства. Те биха могли да повредят повърхностите на продукта.

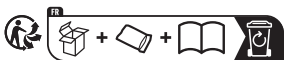
- ☐ Почиствайте продукта под топла, течаща вода. Подсушете щателно продукта.
- ☐ Отстранете решетъчния нож [7] и щифтовия държач [3] от продукта за почистването.

- Препоръчваме почистване на решетъчния нож на ръка с топла вода и мек почистващ препарат. Подсушавайте щателно решетъчния нож.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.

Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



Продуктът вкл. аксесоарите и опаковката могат да се рециклират и са предмет на разширената отговорност на производителя. Изхвърляйте ги отделно като следвайте илюстрираната информация (за сортиране) за по-добро третиране на отпадъците.

Triman-логото важи само за Франция.

● Гаранция

Уважаеми клиенти, за този уред получавате 3 години гаранция от датата на покупката. В случай на несъответствие на продукта с договора за продажба Вие имате законно право да предявите рекламация пред продавача на продукта при условията и в сроковете, определени в глава трета, раздел II и III и глава четвърта от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажба на стоки (ЗПЦСЦУПС) *.

Вашите права, произтичащи от посочените разпоредби, не се ограничават от нашата по-долу представена търговска гаранция, не са свързани с разходи за потребителите и независимо от нея продавачът на продукта отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно ЗПЦСЦУПС.

Гаранционни условия

Гаранционният срок е 3 години от датата на получаване на стоката. Пазете добре оригиналната касова бележка. Този документ е необходим като доказателство за покупката. Ако в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появи дефект на материала или производствен дефект, продуктът ще бъде безплатно ремонтиран или заменен. Гаранцията предполага в рамките на тригодишния гаранционен срок да се представят дефектният уред, касовата бележка (касовият бон), както и всички други документи, установяващи наличието на дефект и писмено да се обясни в какво се състои дефектът и кога е възникнал. Ако дефектът е покрит от нашата гаранция, Вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. В случай на замяна на дефектна стока първоначалните гаранционен срок и гаранционни условия се запазват. В случай на ремонт на дефектна стока, срокът на ремонта се прибавя към гаранционния срок. За евентуално наличните и установени повреди и дефекти още при покупката трябва да се съобщи веднага след разопаковането. Евентуалните ремонти след изтичане на гаранционния срок са срещу заплащане.

Ремонтът или замяната на продукта не пораждат нова гаранция.

Обхват на гаранцията

Уредът е произведен грижливо според строгите изисквания за качество и добросъвестно изпитан преди доставка. Гаранцията важи за дефекти на материала или производствени дефекти. Гаранцията не обхваща консумативите, както и частите на продукта, които подлежат на нормално износване, поради което могат да бъдат разглеждани като бързо износващи се части (например филтри или приставки) или повредите на чупливи части (например прекъсвачи, батерии или такива произведени от стъкло). Гаранцията отпада, ако уредът е повреден поради неправилно използване или в резултат на неосъществяване на техническа поддръжка. За правилната употреба на продукта трябва точно да се спазват всички указания в упътването за експлоатация. Предназначение и действия, които не се препоръчват от упътването за експлоатация или за които то предупреждава, трябва задължително да се избягват. Продуктът е предназначен само за частна, а не за професионална употреба. При злоупотреба и неправилно третиране, употреба на сила и при интервенции, които не са извършени от клона на нашия оторизиран сервиз, гаранцията отпада.

Процедура при гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на Вашия случай, следвайте следните указания:

- За всички запитвания подгответе касовата бележка и идентификационния номер (IAN 411312_2207) като доказателство за покупката.
- Вземете артикулния номер от фабричната табелка.
- При възникване на функционални или други дефекти първо се свържете по телефона или чрез имейл с долупосочения сервизен отдел. След това ще получите допълнителна информация за уреждането на Вашата рекламация.

- След съгласуване с нашия сервиз можете да изпратите дефектния продукт на посочения Ви адрес на сервиза безплатно за Вас, като приложите касовата бележка (касовия бон) и посочите писмено в какво се състои дефектът и кога е възникнал. За да се избегнат проблеми с приемането и допълнителни разходи, задължително използвайте само адреса, който Ви е посочен. Осигурете изпращането да не е като експресен товар или като друг специален товар. Изпратете уреда заедно с всички принадлежности, доставени при покупката, и осигурете достатъчно сигурна транспортна опаковка.

Ремонтен сервиз/извънгаранционно обслужване

Ремонт извън гаранцията можете да възложите на клона на нашия сервиз срещу заплащане. Той с удоволствие ще Ви направи предварителна калкулация. Можем да обработваме само уреди, които са достатъчно опаковани и изпратени с платени транспортни разходи.

Внимание: Изпратете Вашия уред на клона на нашия сервиз почистен и с указание за дефекта.

Уредите, предмет на извънгаранционно обслужване, изпратени с неплатени транспортни разходи – с наложен платеж, като експресен или друг специален товар – не се приемат.

Ние ще извършим безплатно изхвърлянето на изпратените от Вас дефектни уреди.

Сервизно обслужване България

Тел.: 008001184975

E-мейл: owim@idl.bg

IAN 411312_2207

Вносител

Моля, обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиза. Първо се свържете с горепосочения сервизен център.

ОВИМ ГмбХ & Ко.КГ

Шифтсбергщрасе 1
74167 Некарсулм
Германия

* Като физическо лице – потребител, независимо от настоящата търговска гаранция, Вие се ползвате от правата на законовата гаранция, предоставена от Закона за предоставяне на цифрово съдържание и цифрови услуги и за продажбата на стоки /ЗПЦСЦУПС/. По-специално Вие имате право при несъответствие на стоката да бъде извършен ремонт или замяна по Ваш избор, освен ако това е невъзможно или е свързано с непропорционално големи разходи за продавача. Вие имате право на пропорционално намаляване на цената или на разваляне на договора при наличие на условията на чл. 33, ал. 3 от ЗПЦСЦУПС. Условията и сроковете на законовата гаранция са регламентирани в глава трета, раздел II и III и в глава четвърта на ЗПЦСЦУПС

● Процедиране в случай на reclamaция

За да се гарантира бързо обработване на Вашата заявка, следвайте указанията по-долу:

Моля, при всички запитвания дръжте на разположение касовия бон и номера на артикула (IAN 411312_2207) като доказателство за покупката.

Номерът на артикула е посочен върху типовата табелка, гравюра, титулната страница на Вашето ръководство (долу вляво) или върху стикера от задната или долната страна на уреда.

При възникнали функционални дефекти или други повреди, първо се свържете по телефона или по електронната поща с посочения по-долу сервиз.

Продуктът, който е регистриран като дефектен, можете да изпратите след това без пощенски разходи на посочения Ви сервиз, като приложите документ за закупуването (касов бон) и описание, в какво се състои повредата и кога е възникнала.

● Сервиз



Сервиз България

Телефон: 008001184975

Е-мейл: owim@idl.bg

ΠΑΤΑΤΟΚΟΦΤΗΣ

● Εισαγωγή

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν υψηλών προδιαγραφών. Εξοικειωθείτε με το προϊόν πριν την πρώτη χρήση του. Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και τις υποδείξεις ασφαλείας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο με τον τρόπο που περιγράφεται και για τον τομέα εφαρμογής που αναφέρεται. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ασφαλές μέρος. Σε περίπτωση μεταβίβασης του προϊόντος σε τρίτους παραδώστε μαζί και όλα τα έγγραφα.

● Προβλεπόμενη χρήση

Αυτός ο πατατοκόφτης ενδείκνυται για να κόβετε πατάτες σε μικρό ή μεγάλο μέγεθος, για σπιτικές τηγανίτες πατάτες. Το προϊόν δεν προορίζεται για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση. Κάθε άλλη χρήση ή τροποποίηση του προϊόντος θεωρείται ακατάλληλη και ενέχει κινδύνους τραυματισμού. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση, μη τήρηση των οδηγιών, ακατάλληλες επισκευές ή χρήση ακατάλληλων ανταλλακτικών. Το προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση.

● Περιεχόμενο συσκευασίας

- 1 × Πατατοκόφτης
- 1 × Λεπίδα με μεγάλο πλέγμα
- 1 × Μεγάλη πρέσα
- 1 × Λεπίδα με μικρό πλέγμα
- 1 × Μικρή πρέσα
- 1 × Σύντομες οδηγίες

● Περιγραφή μερών

(Εικ. Α έως Ε)

-  1 Πατατοκόφτης
-  2 Μοχλός (με πλαστική λαβή)
-  3 Πρέσα (μεγάλη και μικρή)
-  4 Βίδα σύσφιξης πρέσας
-  5 Πλατφόρμα πίεσης (για πρέσα)

-  6 Περιστρεφόμενος μηχανισμός ασφάλισης (για πρέσα)
-  7 Λεπίδα με πλέγμα (μεγάλο και μικρό)
-  8 Χειρολαβή στερέωσης βεντούζας
-  9 Βεντούζα
-  10 Άνοιγμα εισαγωγής λεπίδας με πλέγμα
-  11 Περιοχή κοπής (για την τοποθέτηση των τροφίμων που θέλετε να κόψετε)

① **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Η λεπίδα με μεγάλο πλέγμα  και η μεγάλη πρέσα  είναι τοποθετημένες από το εργοστάσιο.

● Τεχνικά δεδομένα

Διαστάσεις:	περ. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
Βάρος:	περ. 800 g
Λεπίδα με μεγάλο πλέγμα:	36άρα πρέσα (περ. 12 mm × 12 mm)
Λεπίδα με μικρό πλέγμα:	64άρα πρέσα (περ. 8 mm × 8 mm)



Υποδείξεις ασφαλείας

-  **ΚΙΝΔΥΝΟΣ!** Μην αφήνεται τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας ή το προϊόν χωρίς επίβλεψη. Κίνδυνος ασφυξίας ή κίνδυνος για την υγεία από την κατάποση μικρών μερών της συσκευασίας και κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρά ή κινούμενα μέρη!
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα τα οποία έχουν υποστεί ζημιά π.χ. λόγω εξωτερικών επιδράσεων και έχουν αιχμηρές ακμές ή άλλα επικίνδυνα σημεία που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμούς.
- Η χρήση του προϊόντος σε παιδιά ή άτομα τα οποία, λόγω της φυσικής, νοητικής ή κινητικής κατάστασής τους, δεν είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν το προϊόν με ασφάλεια επιτρέπεται μόνο με επίβλεψη.

- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο για να κόβετε πατάτες. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης λόγω της κοπής πολύ σκληρών ή συμπαγών τροφίμων μπορεί να προκληθεί ζημιά.
- Φυλάξτε το προϊόν σε ασφαλές μέρος. Προστατεύστε το από σκόνη, ρύπους ή επαφή με χημικές ουσίες.
- Οι έντονες διακυμάνσεις θερμοκρασίας ή/και η υψηλή θερμότητα μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα ή/και ζημιές (άμεση ηλιακή ακτινοβολία, φούρνοι, θερμαντικά σώματα κ.ο.κ.).
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει υποστεί ζημιά.

● Πριν την πρώτη χρήση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού! Οι λεπίδες είναι αιχμηρές.

- Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Καθαρίστε το προϊόν και τα εξαρτήματα (βλ. ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα»).

● Τοποθέτηση

① **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Η λεπίδα με μεγάλο πλέγμα [7] και η μεγάλη πρέσα [3] είναι τοποθετημένες στο προϊόν κατά την παράδοση. Αφαιρέστε αυτά τα μέρη πριν τον καθαρισμό (βλ. Ενότητα «Καθαρισμός και φροντίδα»).

1. Επιλέξτε την επιθυμητή λεπίδα με πλέγμα [7] και την αντίστοιχη πρέσα [3].
2. Τοποθετήστε τη λεπίδα με πλέγμα [7] στο προϊόν από κάτω (εικ. G).
Η αιχμηρή πλευρά της λεπίδας με πλέγμα πρέπει να κοιτάζει προς τα μέσα.
Η λεπίδα με πλέγμα πρέπει να ωθείται τελείως προς τα μέσα, ώστε το προϊόν να στέκεται σε επίπεδη θέση.
Στο πάνω μέρος του προϊόντος υπάρχει ένα άνοιγμα εισαγωγής, στο οποίο πρέπει να εισάγεται η λεπίδα με πλέγμα (εικ. Η).

① **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Η λεπίδα με πλέγμα [7] δεν μπορεί να τοποθετηθεί με λάθος τρόπο! Σε περίπτωση εσφαλμένης τοποθέτησης η λεπίδα με πλέγμα δεν ταιριάζει στο αντίστοιχο άνοιγμα και το προϊόν δεν μπορεί να σταθεί σε ευθεία!

3. Τοποθετήστε τώρα την κατάλληλη πρέσα [3].

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Η χρησιμοποιούμενη λεπίδα με πλέγμα πρέπει να αντιστοιχεί με την πρέσα! Η χρήση διαφορετικών εξαρτημάτων μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την πρόκληση ζημιών στο προϊόν!

4. Ανοίξτε αρχικά τον περιστρεφόμενο μηχανισμό ασφάλισης πρέσας [6]. Για τον συγκεκριμένο σκοπό πιέστε το μοχλό προς τα δεξιά (θέση μοχλού: βλ. εικόνα I).
5. Τοποθετήστε την αντίστοιχη πρέσα με τη βίδα σύσφιξης [4] στο άνοιγμα της πλατφόρμας πίεσης [5] (εικ. J).
6. Πιέστε το μοχλό προς τα αριστερά για να ασφαλίσετε την πρέσα [3] με τον περιστρεφόμενο μηχανισμό ασφάλισης [6].

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Αν η πρέσα δεν ασφαρίζει εύκολα, ελέγξτε αν έχει τοποθετηθεί σωστά και αν έχει πιεστεί μέχρι τέρμα.

7. Τώρα μπορείτε να ξεκινήσετε τη χρήση του προϊόντος.

● Πριν την κοπή

① **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Πλύνετε και ξεφλουδίστε τις πατάτες πριν τις κόψετε για να τις τηγανίσετε.

1. Τοποθετήστε το προϊόν σε μια λεία, επίπεδη επιφάνεια.
2. Περιστρέψτε τη χειρολαβή στερέωσης βεντούζας [8] σε κάθετη θέση (εικ. K).
3. Ελέγξτε τη θέση του προϊόντος. Βεβαιωθείτε ότι η θέση εργασίας σας βολεύει.
4. Στερεώστε τώρα το προϊόν περιστρέφοντας τη χειρολαβή στερέωσης βεντούζας [8] κατά 90° (εικ. L). Ασκήστε παράλληλα ελαφρά πίεση στο προϊόν για καλύτερη πρόσφυση της βεντούζας.

5. Μετά την περιστροφή της χειρολαβής στερέωσης βεντούζας [8] το προϊόν στερεώνεται στην επιφάνεια εργασίας μέσω της χειρολαβής.
 6. Πριν την έναρξη της κοπής βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει στερεωθεί καλά.
Σε αντίθετη περίπτωση: Περιστρέψτε ξανά τη χειρολαβή σε κάθετη θέση (εικ. Κ).
Επαναλάβετε τη διαδικασία στερέωσης.
- ① **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Η χειρολαβή [8] διαθέτει πλαστική προστατευτική επένδυση για την προστασία της επιφάνειας εργασίας από γρατσουνιές.

● Διαδικασία κοπής

- ① **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Πριν την έναρξη της εργασίας βυθίστε τη λεπίδα με πλέγμα [7] και την πρέσα [3] σε νερό. Οι υγρές λεπίδες κόβουν γρηγορότερα και απαιτείται λιγότερη δύναμη. Κατά τη διάρκεια της κοπής τα τοποθετημένα εξαρτήματα παραμένουν υγρά λόγω της υγρασίας των τροφίμων που κόβετε.
1. Πριν την τοποθέτηση των τροφίμων απελευθερώστε την περιοχή κοπής [11] σηκώνοντας το μοχλό μέχρι τέρμα [2]. Ο μοχλός πρέπει να ανοίγει τελείως κατά 90° για να απελευθερώνεται η περιοχή κοπής για την τοποθέτηση των τροφίμων.
 2. Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να κόψετε στην περιοχή κοπής [11] (εικ. Μ).
 3. Πιέστε τώρα το μοχλό [2] με δύναμη προς τα κάτω. Με τον τρόπο αυτόν η πλατφόρμα πίεσης [5] με την πρέσα [3] πιέζονται προς τα εμπρός και, επομένως, τα τρόφιμα περνούν από τη λεπίδα με πλέγμα [7] (εικ. Ν).
- ① **ΥΠΟΔΕΙΞΗ:** Ανάλογα με το μέγεθος της πατάτας, ενδέχεται να απαιτείται λίγο περισσότερη δύναμη. Το πάνω άκρο του μοχλού [2] είναι επικαλυμμένο με πλαστική επένδυση, διευκολύνοντας σημαντικά το χειρισμό.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος

τραυματισμού! Μην τοποθετείτε τα χέρια σας στην περιοχή κοπής [11] και κατά μήκος της επιφάνειας κοπής όταν πιέζετε το μοχλό [2] προς τα κάτω.

4. Επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να ολοκληρώσετε την κοπή.

① ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ:

- ☐ Τοποθετήστε ένα πιάτο ή έναν δίσκο μπροστά στο προϊόν για να συγκεντρώνονται εκεί οι κομμένες πατάτες.
- ☐ **Πολύ μεγάλες πατάτες:** Κόψτε τις πατάτες στη μέση πριν τις περάσετε από τον πατατοκόφτη!
- ☐ **Σε περίπτωση μη χρήσης και πριν την αποθήκευση του προϊόντος:** Ρυθμίζετε πάντα το μοχλό [2] στην κάτω θέση.

● Αλλαγή λεπίδας με πλέγμα

Βλ. ενότητα «Συναρμολόγηση».

● Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΕΠΙΦΥΛΑΚΗ! Μην χρησιμοποιείτε

διαβρωτικά και λειαντικά καθαριστικά. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια του προϊόντος.

- ☐ Καθαρίστε το προϊόν με ζεστό, τρεχούμενο νερό. Αφήστε το προϊόν να στεγνώσει καλά.
- ☐ Αφαιρέστε τη λεπίδα με πλέγμα [7] και την πρέσα [3] από το προϊόν για να τις καθαρίσετε.
- ☐ Συνιστάται να πλένετε τη λεπίδα με πλέγμα στο χέρι, με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Αφήστε τη λεπίδα με πλέγμα να στεγνώσει καλά.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.

Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Το προϊόν, συμπεριλ. των αξεσουάρ και των υλικών συσκευασίας, είναι ανακυκλώσιμο και υπόκειται στη διευρυμένη ευθύνη του κατασκευαστή.

Απορρίπτετε τα ξεχωριστά τμήματα τις απεικονιζόμενες πληροφορίες ταξινόμησης για καλύτερη επεξεργασία των αποβλήτων.

Το λογότυπο Triman ισχύει μόνο για τη Γαλλία.

● Εγγύηση

Το προϊόν κατασκευάστηκε προσεκτικά κάτω από αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε επιμελώς πριν από την αποστολή. Σε περίπτωση βλαβών στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα προς τον πωλητή του προϊόντος. Τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται από την εγγύηση που παρατίθεται παρακάτω.

Για το παρόν προϊόν σας παρέχεται δικαίωμα εγγύησης 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς. Παρακαλείσθε να φυλάξετε με προσοχή την ταμειακή απόδειξη. Το συγκεκριμένο έγγραφο θα απαιτηθεί ως αποδεικτικό αγοράς.

Σε περίπτωση που εντός του διαστήματος των 3 ετών από την ημερομηνία αγοράς αυτού του προϊόντος προκύψει κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής, το προϊόν επισκευάζεται ή αντικαθίσταται από εμάς – κατόπιν επιλογής μας – δωρεάν. Αυτή η εγγύηση παύει να ισχύει αν το προϊόν πάθει βλάβη, χρησιμοποιηθεί ή συντηρηθεί εκτός των προδιαγραφών.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Αυτή η εγγύηση δεν επεκτείνεται σε μέρη προϊόντος, τα οποία εκτέθηκαν σε φυσιολογική φθορά και για αυτό το λόγο μπορούν να θεωρηθούν ως φθαρτά μέρη (π.χ. μπαταρίες) ή για βλάβες σε εύθραυστα μέρη, π.χ. διακόπτες, επαναφορτιζόμενες μπαταρίες ή παρόμοια, τα οποία είναι κατασκευασμένα από γυαλί.

Με την αντικατάσταση της συσκευής, σύμφωνα με το ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ξεκινάει εκ νέου ο χρόνος εγγύησης.

● Διεκπεραίωση της εγγύησης

Για να εξασφαλίσουμε τη γρήγορη επεξεργασία του αιτήματός σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τις παρακάτω υποδείξεις:

Σε περίπτωση ερωτήματος παρακαλείσθε να έχετε διαθέσιμο το παραστατικό αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN 411312_2207) ως αποδεικτικό της αγοράς σας.

Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό προϊόντος στην πινακίδα τύπου, σε μια εγχάραξη, στην σελίδα τίτλων των οδηγιών σας, (κάτω αριστερά) ή ως αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω σελίδα.

Αν προκύψουν λειτουργικά σφάλματα ή άλλα ελαττώματα, επικοινωνήστε αρχικά τηλεφωνικά ή μέσω email με το παρακάτω αναφερόμενο τμήμα service.

Ένα προϊόν που αναγνωρίζεται ως ελαττωματικό, μπορείτε μετά να το αποστείλετε χωρίς ταχυδρομικά τέλη στην ενημερωμένη σε εσάς διεύθυνση service επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και την ένδειξη, που υφίσταται το ελάττωμα και τότε προέκυψε.

● Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 491800674

Email: owim@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4211

Email: owim@lidl.com.cy

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG04873B
Version: 03/2023

IAN 411312_2207

