



## POMMESSCHNEIDER / CHIP SLICER / COUPE-FRITES

(DE) (AT) (CH)

### POMMESSCHNEIDER

Kurzanleitung

(GB) (IE)

### CHIP SLICER

Quick start guide

(FR) (BE)

### COUPE-FRITES

Guide de démarrage rapide

(NL) (BE)

### PATATSNIJDER

Startgids

(PL)

### KRAJALNICA DO FRYTEK

Skrócona instrukcja obsługi

(CZ)

### KRÁJEČ BRAMBOROVÝCH HRANOLKŮ

Krátký návod

(SK)

### KRÁJADLO NA HRANOLKY

Krátký návod

(ES)

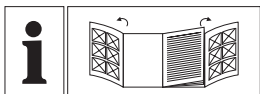
### CORTADOR DE PATATAS

Guía rápida

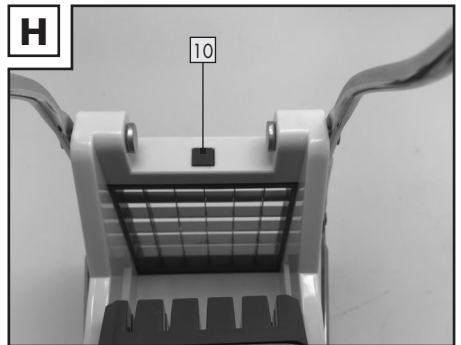
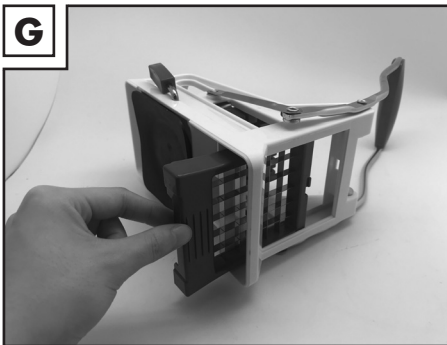
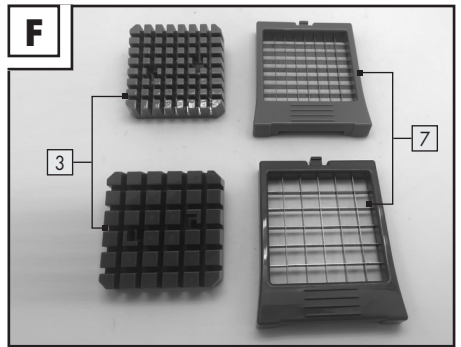
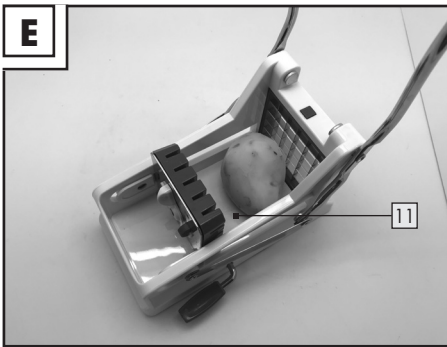
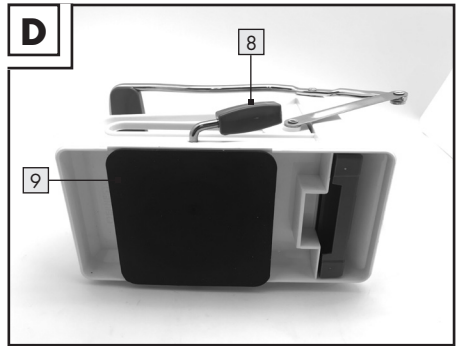
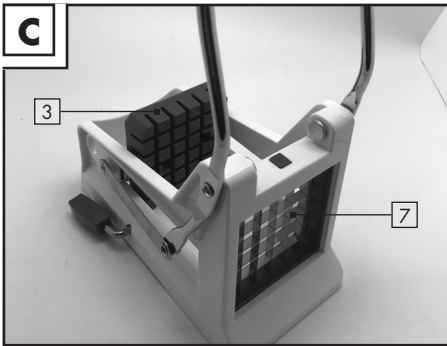
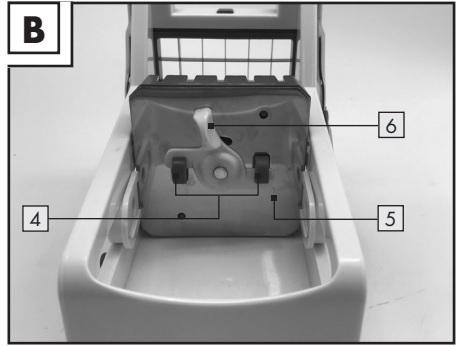
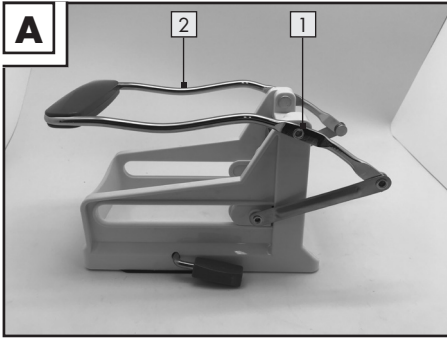
(DK)

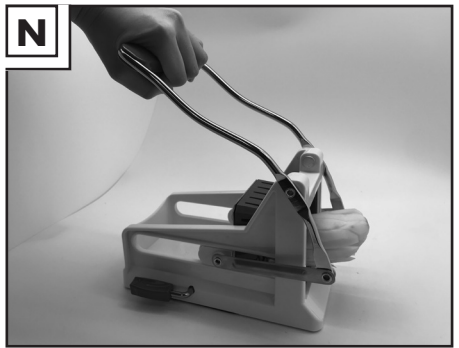
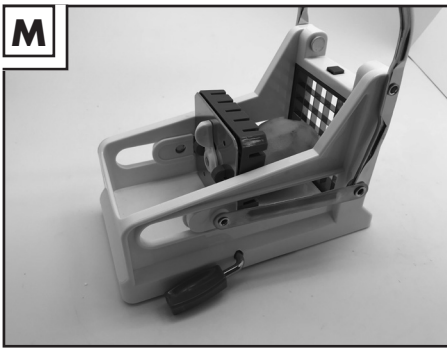
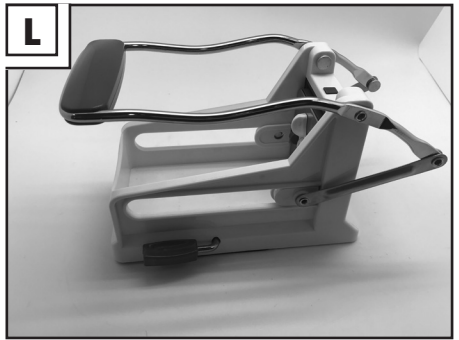
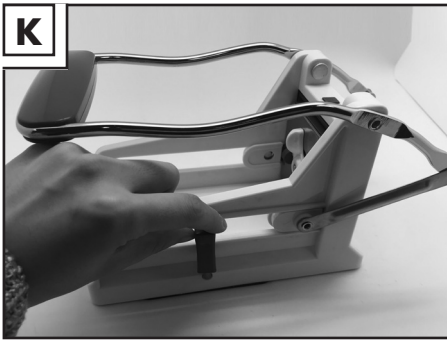
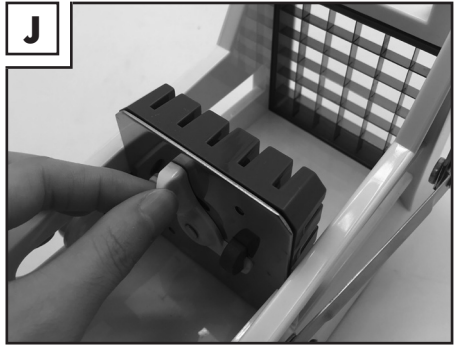
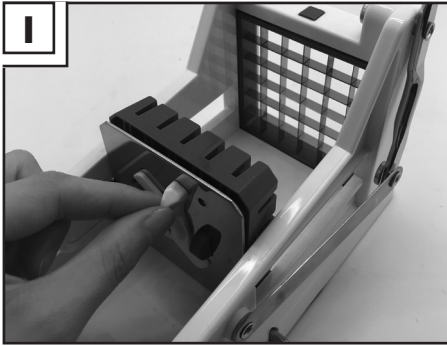
### POMMES FRITES-SKÆRER

Hurtigstartguide



DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	5
GB/IE	Quick start guide	Page	9
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	13
NL/BE	Startgids	Pagina	17
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	21
CZ	Krátký návod	Strana	25
SK	Krátky návod	Strana	29
ES	Guía rápida	Página	33
DK	Hurtigstartguide	Side	37





# POMMESSCHNEIDER

## ● Einleitung

Diese Kurzanleitung ist fester Bestandteil der Bedienungsanleitung, mit welcher Sie Ihr Produkt sofort in Betrieb nehmen können. Sie können die vollständige Bedienungsanleitung unter <http://www.lidl-service.com> herunterladen. Lesen Sie vor der Benutzung des Produkts die Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die darin enthaltenen Sicherheitshinweise. Bewahren Sie diese Kurzanleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## ● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## ● Lieferumfang

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

## ● Teilebeschreibung

(Abb. A bis E)

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

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

## ● Technische Daten

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



## Sicherheitshinweise



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

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

## ● **Vor dem ersten Gebrauch**

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

**⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!** Die Klängen sind scharf.

## ● **Montage**

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

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

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

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

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

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

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

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

- Nun kann das Produkt verwendet werden.

## ● **Vor dem Schneidvorgang**

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

## ● **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.

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

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

### **⚠️ WARNUNG! Verletzungsgefahr!**



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


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

## ● **Gittermesser wechseln**

Siehe Abschnitt „Montage“.

## ● **Reinigung und Pflege**

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

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



## CHIP SLICER

### ● Introduction

This quick start guide forms an integral part of the instruction manual, which enables you to start up your product immediately. You may download the full instruction manual from this website: <http://www.lidl-service.com>.

Before using the product, read the instruction manual and pay particular attention to the safety notes contained in it. Keep this quick start guide in a safe place. When passing this product on to third parties, be sure to include all documentation.

### ● 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 x Chip slicer
- 1 x Large cutting blade
- 1 x Large pin holder
- 1 x Small cutting blade
- 1 x Small pin holder
- 1 x Instruction 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 x 12.5 x 13.5 cm
Weight:	approx. 800 g
Large cutting blade:	36-grid holder (approx. 12 x 12 mm)
Small cutting blade:	64-grid holder (approx. 8 x 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**

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

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

## ● **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).

- Select the desired cutting blade **7** and the suitable holder **3**.
- 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!

- 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!

- 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).
- Set the suitable pin holder according to Fig. J with the fixing bolts **4** into the opening of the press platform **5**.
- 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.

- Now the product is ready for use.

## ● Before cutting

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

- Place the product on a smooth, even surface.
- Turn the handle for fixing the suction cup [8], to the vertical position (Fig. K).
- Check the position of the product. Make sure the working position is appropriate for you.
- 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.
- After turning the handle for fixing the suction cup [8], the product is fixed to the working top by the handle.
- 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.

- 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.
- Place the food into the cutting chamber [11] (Fig. M).
- 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].

- 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**

- Clean the product under warm running water. Dry the product thoroughly.
- Remove the cutting blade  and pin holder  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.

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

## COUPE-FRITES

### ● Introduction

Ce guide rapide fait partie d'un mode d'emploi vous permettant d'utiliser immédiatement votre produit. Vous pouvez télécharger le mode d'emploi complet à l'adresse <http://www.lidl-service.com>.

Avant d'utiliser votre produit, lisez le mode d'emploi et soyez particulièrement attentif aux consignes de sécurité qu'il contient. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr. Lorsque vous prêtez ce produit à un tiers, veuillez lui transmettre tous les documents associés.

### ● Utilisation conforme aux prescriptions

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

### ● Contenu de l'emballage

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

### ● Description des pièces

(ill. A jusqu'à E)

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

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

### ● Caractéristiques techniques

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



### Consignes de sécurité

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

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

## ● **Avant la première utilisation**

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

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

## ● **Montage**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ● Avant le processus de coupe

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

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

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

## ● Processus de coupe

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

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

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

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

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



① **REMARQUES :**


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

## ● Changement de grille de coupe

Voir le chapitre « Montage ».

## ● **Nettoyage et entretien**

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

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



## PATATSNIJDER

### ● Inleiding

Deze korte handleiding is een vast bestanddeel van de gebruiksaanwijzing waarmee u uw product meteen in gebruik kunt nemen. U kunt de volledige gebruiksaanwijzing downloaden op <http://www.lidl-service.com>.

Lees voor het gebruik van het product de gebruiksaanwijzing en let met name op de daarin vermelde veiligheidsinstructies. Bewaar deze korte handleiding op een veilige plek. Overhandig ook alle documenten als u het product aan derden doorgeeft.

### ● Beoogd gebruik

De patatsnijder 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

- 1x Patatsnijder
- 1x Groot snijrooster
- 1x Groot duwblok
- 1x Klein snijrooster
- 1x Klein duwblok
- 1x Gebruiksaanwijzing

### ● Onderdelenbeschrijving

(Afb. A tot E)

- 1 Patatsnijder
- 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 **7** en het grote duwblok **3** zijn in de fabriek al in het product geplaatst.

### ● Technische gegevens

- |                    |  |
|--------------------|--|
| Afmetingen:        | ca. 24,5 x 12,5 x 13,5 cm                    |
| Gewicht:           | ca. 800 g                                    |
| Groot snijrooster: | Rooster met 36 openingen<br>(ca. 12 x 12 mm) |
| Klein snijrooster: | Rooster met 64 openingen<br>(ca. 8 x 8 mm)   |



### Veiligheidsinstructies

- ⚠ 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 als het beschadigd is.

## ● Voor het eerste gebruik

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

**⚠ WAARSCHUWING! Verwondingsgevaar!** De messen zijn scherp.

## ● 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 „Schoonmaken en onderhoud“).
- Kies het gewenste snijrooster **7** en het daarbij passende duwblok **3**.
- 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!

- 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!

- Open eerst de draaibevestiging voor het duwblok **6**. Schuif daartoe de hendel naar rechts (hendelstand: zie Afb. I).
- Plaats dan het passende duwblok met de bevestigingsbouten **4** in de opening van het drukplatform **5** (Afb. J).
- 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.

- Nu kan het product worden gebruikt.

## ● Voor het snijden

- ① **TIP:** Was en schil de aardappels voordat u ze tot friet snijdt.
- Zet het product neer op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Zet de handgreep om de zuignappen vast te zetten [8] in de verticale stand (Afb. K).
- Controleer of het product goed is neergezet. Zorg ervoor dat de werkstand voor u geschikt is.
- 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.
- Na het omlappen van de handgreep voor het vastzetten van de zuignappen [8] is het product door de handgreep aan het werkoppervlak vastgezet.
- Ga, voordat u met snijden begint, na of het product stevig genoeg vastzit. Indien dat niet het geval is: Zet de handgreep [8] 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 werkoppervlak 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.

- 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.
- Plaats het snijgoed in de snijruimte [11] (Afb. M).
- 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.


- 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.
  - **Zeer grote 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

- Maak het product schoon met warm, stromend water. Droog het product goed af.
- Verwijder de het snijrooster  en het duwblok  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.

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

## KRAJALNICA DO FRYTEK

### ● Wstęp

Ta skrócona instrukcja jest integralną częścią instrukcji obsługi, za pomocą której można natychmiast uruchomić produkt. Pełną instrukcję obsługi można pobrać ze strony [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Przed użyciem produktu należy przeczytać instrukcję obsługi i przestrzegać w szczególności zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Skróconą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Przy przekazaniu produktu osobom trzecim należy dołączyć do niego całą dokumentację.

### ● Przeznaczenie

Ta krajalnica do frytek nadaje się wyłącznie do krojenia w domu małych lub dużych frytek z ziemniaków. 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

- 1x Krajalnica do frytek
- 1x Nóż kratowy (duży)
- 1x Popychacz duży
- 1x Nóż kratowy (mały)
- 1x Popychacz mały
- 1x Instrukcja obsługi

### ● 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 przysawki
- 9 Przysawka
- 10 Otwór na trzpień noża kratowego
- 11 Komora (do wkładania ciętego materiału)

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

### ● Dane techniczne

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



### Wskazówki dotyczące 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 zbitej 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.).
- Nie używać produktu, jeśli jest uszkodzony.

## ● **Przed pierwszym użyciem**

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

**⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!** Ostrza są ostre.

## ● **Montaż**

- ① **UWAGA:** 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”).
- Wybrać żądany nóż kratowy [7] i dopasowany popychacz [3].
- 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 otwór, w który należy wsunąć nóż kratowy (rys. H).

- ① **UWAGA:** 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!
- Teraz należy włożyć odpowiedni popychacz [3].

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

- Najpierw należy otworzyć obrotowy rygiel popychacza [6]. W tym celu rygiel przesunąć w prawo (położenie dźwigni jak na rys. I).
- Sworznie ustalające [4] odpowiedniego popychacza wsunąć w otwory płyty dociskającej [5] (rys. J).
- 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.

- Teraz produkt jest gotowy do użytku.

## ● **Przed krojeniem**

- ① **UWAGA:** Przed pokrojeniem ziemniaki umyć i obrać.
- Produkt ustawić na gładkiej i równej powierzchni.
- Uchwyt mocujący przysawki [8] przesunąć do pozycji pionowej (rys. K).
- Sprawdzić położenie produktu. Upewnić się, że pozycja robocza jest odpowiednia dla użytkownika.
- Teraz zamocować produkt, obracając uchwyt do mocowania przysawki [8] o 90° (rys. L). Docisnąć lekko produkt, aby zapewnić najlepsze zamocowanie przysawki.
- Po przestawieniu uchwytu mocowania przysawki [8] produkt zostanie mocno przytwierdzony do powierzchni roboczej.
- Przed rozpoczęciem krojenia upewnić się, że mocowanie jest wystarczające. Jeśli tak nie jest: Uchwyt [8] ustawić z powrotem w pozycji pionowej (rys. K). Powtórzyć procedurę mocowania produktu.
- ① **UWAGA:** Uchwyt [8] jest wyposażony w kołpak z tworzywa sztucznego, który chroni powierzchnię roboczą przed zadrapaniami.

## ● **Krojenie**

- ① **UWAGA:** 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.

- 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°).
- Do komory [11] włożyć materiał do cięcia (rys. M).
- 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 **UWAGA:** 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.

- Powtarzać ten proces, aż do pokrojenia żądanej ilości.
- ① **UWAGI:**
  - 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**

- 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.

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



# KRÁJEČ BRAMBOROVÝCH HRANOLKŮ

## ● Úvod

Tento krátký návod je pevnou součástí návodu k obsluze, se kterým můžete Váš výrobek ihned uvést do provozu. Úplný návod k obsluze si můžete stáhnout na webové stránce: <http://www.lidl-service.com>.

Před použitím výrobku si přečtěte návod k obsluze a dbejte v jeho obsahu obzvlášť na bezpečnostní pokyny. Uložte si tento krátký návod na bezpečném místě. Při předávání výrobku třetí osobě předejte i všechny příslušné podklady.

## ● Použití v souladu s určením

Tato řezačka hranolků je vhodná 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

- 1x Kráječ bramborových hranolků
- 1x Velký mřížový nůž
- 1x Velké protlačovadlo
- 1x Malý mřížový nůž
- 1x Malé protlačovadlo
- 1x Návod k obsluze

## ● Popis dílů

(Obr. A až E)

- 1 Kráječ bramborových hranolků
- 2 Páka (s plastovou vložkou rukojeti)
- 3 Protlačovadlo (velké a malé)
- 4 Upevňovací šrouby protlačovadla
- 5 Plošina lisu (pro protlačovadlo)
- 6 Otočné upevnění (pro protlačovadlo)
- 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 protlačovadlo **3** jsou již z výroby vloženy.

## ● Technická data

Rozměry:	cca 24,5 x 12,5 x 13,5 cm
Hmotnost:	cca 800 g
Velký mřížový nůž:	36 prvkový rastr (cca 12 x 12 mm)
Malý mřížový nůž:	64 prvkový rastr (cca 8 x 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 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. Vyhybejte 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 nepoužívejte, pokud je poškozený.

## ● **Před prvním použitím**

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

**⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!**  
Čepele jsou ostré.

## ● **Montáž**

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

- Nyní vložte příslušné protlačovadlo [3].

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

- Otevřete nejdříve otočné upevnění pro protlačovadlo [6]. Posuňte k tomu páku směrem doprava (poloha páky: viz obr. I).
- Vložte odpovídající protlačovadlo s upevňovacími šrouby [4] do otvoru plošiny lisu [5] (obr. J).
- Posuňte páku směrem doleva, abyste upevnili protlačovadlo [3] s otočným upevněním [6].

**⚠ VÝSTRAHA!** V případě, že se upevňování provádí obtížně, zkontrolujte, zda je protlačovadlo správně a zcela zasunuto.

- Nyní může být výrobek použit.

## ● Před krájením

① **UPOZORNĚNÍ:** Před krájením hranolky brambory umyjte a oloupejte.

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

- 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.
- Vložte krájený materiál do krájecího prostoru [11] (obr. M).
- Nyní stiskněte páku [2] silně dolů. Tím je plošina lisu [5] s protlačovadlem [3] tlačena dopředu a tím je krájený materiál tlačěn 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.

- Tento postup opakujte, až nakrájíte požadované množství.



## ① POKYNY:


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

## ● Výměna mřížového nože

Viz oddíl „Montáž“.

## ● Čistění a péče

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

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

## KRÁJADLO NA HRANOLKY

### ● Úvod

Tento krátky návod je neoddeliteľnou súčasťou návodu na obsluhu, pomocou ktorého môžete Váš produkt okamžite uviesť do prevádzky.

Kompletný návod na obsluhu si môžete stiahnuť na <http://www.lidl-service.com>.

Pred použitím výrobku si prečítajte návod na obsluhu a venujte pozornosť najmä bezpečnostným pokynom v ňom. Uchovajte tento krátky návod na bezpečnom mieste. Pri predaní výrobku tretím osobám im vydajte i všetky podklady.

### ● Použitie v súlade s určením

Tento krájač hranoliek 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

- 1x Krájač na hranolky
- 1x Veľká mriežka na krájanie
- 1x Veľký raster
- 1x Malá mriežka na krájanie
- 1x Malý raster
- 1x Návod na používanie

### ● Popis dielov

(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 potravy)

① **UPOZORNENIE:** Veľká mriežka na krájanie **7** a raster **3** sú už vložené z výrobného závodu.

### ● Technické údaje

Rozmery:	cca 24,5 x 12,5 x 13,5 cm
Hmotnosť:	cca 800 g
Veľká mriežka na krájanie:	36-kový raster (cca 12 x 12 mm)
Malá mriežka na krájanie:	64-kový raster (cca 8 x 8 mm)



### Bezpečnostné upozornenia

- ⚠ NEBEZPEČENSTVO!** Deti nesmú zostať s obalovým materiálom alebo produktom bez dozoru. Nebezpečenstvo udusenía 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. Prefaženie, 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

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

**⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia!** Čepele sú ostré.

## ● Montáž

- ① **UPOZORNENIE:** Veľká mriežka na krájanie [7] a veľký raster [3] sú už vložené z výrobného závodu. Tieto diely pred čistením vyberte (pozrite odsek „Čistenie a údržba“).
- Vyberte požadovanú mriežku na krájanie [7] a vhodný raster [3].
- 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:** Mriežku na krájanie [7] nie je možné vložiť nesprávne! Pri nesprávnom vkladaní nezodpovedá mriežka na krájanie danému otvoru a produkt nemôže rovno priliehať!

- Vždy vložte iba vhodný raster [3].

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

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

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

- Iba takto je možné produkt používať.

## ● **Pred krájaním**

- ① **UPOZORNENIE:** Zemiaky pred krájaním hranoliek umyte a ošúpte.
- Produkt postavte na rovný a hladký povrch.
- Rukoväť na zafixovanie prísavky [8] otočte do zvislej polohy (obr. K).
- Skontrolujte polohu produktu. Uistite sa, že pracovná poloha je pre Vás vhodná.
- Produkt zafixujte otočením rukoväte prísavky [8] o 90° (obr. L). Prítom musíte použiť mierny tlak, aby sa prísavka dostatočne zafixovala.
- Po prestavení rukoväte na zafixovanie prísavky [8] je produkt zafixovaný rukoväťou k pracovnej ploche.
- Pred začiatkom krájania sa uistite, že zafixovanie je dostatočné.  
Ak to tak nie je: Rukoväť [8] 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. Mokrý nôž krájajú rýchlejšie a vyžadujú menej sily. Počas krájania sú nôže zvlhčované rezanými potravinami.

- Miesto na rezanie potravy [11] otvorte pred vloženíu potravy úplným nadvihnutím páky [2]. Páka musí byť otvorená kompletne o 90°, aby sa otvoril priestor na krájanie na vloženie rezanej potravy.
- Rezanú potravinu vložte do daného priestoru [11] (obr. M).
- 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).

- ① **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 nepohybuje pozdĺžnej reznej plochy v prípade, keď tlačíte páku [2] dole.

- Tento proces opakujte až do dosiahnutia požadovaného množstva narezanej potravy.

### ① **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 údržba

- 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.

**⚠ OPATRNE!** Nepoužívajte leptavé alebo abrazívne čistiace prostriedky. Tie by mohli poškodiť povrch výrobku.



# CORTADOR DE PATATAS

## ● Introducción

Esta guía rápida es una parte integral del manual de instrucciones con la que puede poner su producto en funcionamiento inmediatamente. Puede descargar el manual de instrucciones completo en <http://www.lidl-service.com>. Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el producto y tenga especialmente en cuenta las indicaciones de seguridad que contiene. Conserve esta guía rápida en un lugar seguro. Asegúrese de proporcionar todos los documentos relacionados con el producto en caso de entregarlo a terceros.

## ● Uso conforme a lo previsto

Este cortador es apropiado para cortar patatas fritas caseras pequeñas o grandes de patatas. 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

- 1x Cortador de patatas
- 1x Hoja de corte grande
- 1x Rejilla de sujeción grande
- 1x Hoja de corte pequeña
- 1x Rejilla de sujeción pequeña
- 1x Manual de instrucciones

## ● Descripción de 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 x 12,5 x 13,5 cm
Peso:	aprox. 800 g
Hoja de corte grande:	36 cuadrículas (aprox. 12 x 12 mm)
Hoja de corte pequeña:	64 cuadrículas (aprox. 8 x 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**

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

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

## ● **Instalación**

- ① **NOTA:** La hoja de corte grande [7] y la rejilla de sujeción [3] ya vienen instaladas en el momento de la entrega. Quite estas piezas antes de la limpieza (véase el apartado "Limpieza y cuidado").
- Seleccione la hoja de corte deseada [7] y su rejilla de sujeción [3].
- 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!

- Introduzca ahora la rejilla de sujeción adecuada [3].

**⚠ ¡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!

- 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).
- Introduzca la rejilla de sujeción correspondiente con los pernos de fijación [4] en la apertura de la prensa [5] (Fig. J).
- 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.

- Ahora ya puede utilizar el producto.

## ● Antes del proceso de corte

- ① **NOTA:** Lave y pele las patatas antes del corte.
- Coloque el producto sobre una superficie lisa y nivelada.
- Gire el mango de fijación de ventosa [8] en posición vertical (Fig. K).
- Compruebe la posición del producto. Asegúrese de que su posición de trabajo sea la adecuada.
- 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.
- Una vez se haya girado el mango de fijación de ventosa [8], el producto se habrá fijado a la superficie de trabajo.
- Antes del proceso de corte, asegúrese de que esté bien fijado.  
Si este no fuera el caso: Gire de nuevo el mango [8] en posición vertical (Fig. K). Vuelva a realizar el proceso de fijación.

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

- 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 carga e introducir el producto a cortar.
- Introduzca el producto de corte en la zona de corte [11] (Fig. M).
- 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].

- 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

- 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.

 **¡ATENCIÓN!** No emplee productos de limpieza agresivos o corrosivos. Estos pueden dañar la superficie del producto.

## POMMES FRITES-SKÆRER

### ● Indledning

Denne korte vejledning er en integreret del af betjeningsvejledningen, som du kan bruge til øjeblikkelig anvendelse af produktet. Du kan downloade hele betjeningsvejledningen på <http://www.lidl-service.com>

Læs betjeningsvejledningen inden brugen og vær især opmærksom på de indeholdte sikkerhedshenvisninger. Opbevar denne korte vejledning på et sikkert sted. Udlever alle bilag, hvis du giver produktet videre til tredjepart.

### ● Forskriftsmæssig anvendelse

Denne pommes frites-skærer er beregnet til at skære hjemmelavede, små eller store pommes frites af kartofler. Produktet må ikke anvendes til erhvervs-mæssige 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

- 1x Pommes frites-skærer
- 1x Stort knivnet
- 1x Stor rasterplade
- 1x Lille knivnet
- 1x Lille rasterplade
- 1x Betjeningsvejledning

### ● 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 Sugkop
- 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 x 12,5 x 13,5 cm  
Vægt: ca. 800 g  
Stort knivnet: 36 huller (ca. 12 x 12 mm)  
Lille knivnet: 64 huller (ca. 8 x 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 varmepåvirkning kan give problemer eller beskadigelser (direkte sol, ovn, radiatorer, etc.).
- Produktet må ikke tages i brug, hvis det er beskadiget.

## ● Før første ibrugtagning

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

## ⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser!

Knivene er skarpe.

## ● 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").
- Vælg det ønskede knivnet **7** og den dertil passende rasterplade **3**.
- Skub knivnet **7** ind i produktet nedfra (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! Ved forkert isætning passer knivnettet ikke i den dertil beregnede åbning og produktet kan ikke ligge fladt!

- Sæt derefter den passende rasterplade **3** i.

⚠ **OBS!** Det anvendte knivnet skal passe til den anvendte rasterplade! Anvendelse af forskellige dele kan medføre produktskader!

- Herefter åbnes rasterpladens drejelås **6**. Skub derfor håndtaget mod højre (håndtagsposition: se fig. I).
- Sæt den tilsvarende rasterplade med låseboltene **4** ind i trykpladens **5** åbning (fig. J).
- 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.

- Nu kan produktet tages i brug.

## ● Før skæring

- ① **BEMÆRK:** Vask og skræl kartoflerne før skæring af pommes frites.
  - Anbring produktet på en glat, lige overflade.
  - Drej håndtaget til sugekopfastgørelse [8] til lodret position (fig. K).
  - Kontrollér produktets positionering. Du skal sikre dig, at arbejdspositionen passer til dig.
  - Lås nu produktet [8] fast ved at dreje håndtaget til sugekopfastgørelse 90° (fig. L). Tryk på produktet for at optimere sugekopfastgørelsen.
  - Efter drejning af håndtaget til sugekopfastgørelse [8] er produktet fastgjort til arbejdsfladen med håndtaget.
  - Før du begynder at skære, skal du sikre dig at fastgørelsen er tilstrækkelig.  
Hvis det ikke er tilfældet: Drej håndtaget [8] 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] dypes i vand. Våde knive skærer hurtigere og kræver mindre kræfter. Under skæringen holdes indsatsene fugtige af den fødevarer der skæres.

- 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.
- Læg fødevarer til skæring i skærerummet [11] (fig. M).
- Tryk armen [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 håndtagets øverste kant [2] er der en plastindsats som gør håndteringen meget enkel.

## ⚠ ADVARSEL! Fare for



**kvæstelser!** Stik ikke hænderne ind i skærerummet [11] og ned langs skærefladen, når håndtaget [2] trykkes ned.


- Gentag arbejdsgangen indtil den ønskede mængde er skåret.
- ① **BEMÆRK:**
  - Stil en flad tallerken eller et skærebæret 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

- Produktet rengøres under varmt, rindende vand. Tør herefter produktet grundigt af.
- Fjern knivnettet  og rasterpladen  fra produktet for rengøring.
- Vi anbefaler, at knivnettet vaskes i hånden med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Tør knivnettet grundigt af.

 **OBS!** Anvend ikke ætsende eller skurende rengøringsmidler. Disse kan beskadige produktets overflader.



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG04873B

Version: 04/2021

IAN 352823\_2010

