



SPIRALSCHÄLER

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

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

⚠ Sicherheitshinweise

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

⚠ WARNUNG! Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

⚠ WARNUNG! Halten Sie das Produkt von Kindern fern. Die Klingen können schwere Verletzungen verursachen.

⚠ WARNUNG! Legen Sie die ungeschützte Klinge zur sicheren Aufbewahrung in den Behälter. Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für den späteren Gebrauch auf.

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

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

■ Lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für den späteren Gebrauch auf.

■ Das Produkt ist nicht dazu bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder sie haben von der verantwortlichen Person Anweisungen zur sicheren Verwendung des Produkts erhalten und sind sich der daraus resultierenden Gefahren bewusst.

■ Alle beweglichen Teile des Produkts stellen eine Scher-, Schnitt- und Klemmgefahr dar. Bleiben Sie stets wachsam und beobachten Sie immer, was Sie tun. Gehen Sie mit Vorsicht vor. Schon ein einziger Moment der Unaufmerksamkeit bei der Montage kann zu Verletzungen führen.

■ Überprüfen Sie, ob alle Teile ordnungsgemäß zusammengebaut und montiert wurden. Eine unsachgemäße Montage kann zu Verletzungen führen und das Produkt beschädigen.

- Bewahren Sie dieses Produkt nach Gebrauch an einem sicheren und trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Oberflächen (z. B. Herd, Backofen), da es sonst beschädigt werden kann.
- **LEBENSMITTELECHT!** Dieses Produkt hat keinen negativen Einfluss auf Geschmack oder Geruch.
- **VERLETZUNGSGEFAHR!** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den scharfen Klingen.
- Verwenden Sie das Produkt auf einer sauberen, ebenen und stabilen Arbeitsfläche.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn Schäden sichtbar sind, insbesondere an den Klingen. Verletzungsgefahr!
- Das Produkt darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Benutzen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit Schutzhandschuhe. Die Handschuhe sollten den PSA-Vorschriften entsprechen.

● Vor dem ersten Gebrauch

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

● Zusammenbau (Abb. A1 - A5)

⚠ VORSICHT! Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, müssen die Schraubenköpfe immer nach außen zeigen, da sonst Verletzungsgefahr besteht.

Hinweis: Ziehen Sie alle Schrauben nach der Montage fest an, um unerwünschte Materialbeanspruchungen zu vermeiden.

● Verwendung (Abb. B1 - B2)

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

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

1. Befestigen Sie den dreieckigen Kurbeldorn (10) an der Kurbelstange (6). Lösen Sie die Einstellschraube (7) und stellen Sie dann die Kurbelstange (6) so ein, dass Sie eine Kurbeldorn (10) aufstecken können.
2. Passen Sie den Vorsatz (15) mit der Schraube an die Kartoffel- oder Fruchtgröße an. Verriegeln Sie den Regler (14) und stecken Sie eine Kartoffel oder ein Obst auf den dreieckigen Kurbeldorn (10) auf. Stellen Sie die Schalendicke über das Schälmesser (2) ein, indem Sie die Schälmesserschraube (3) einstellen. Entriegeln Sie den Regler (14) und drehen Sie den Griff (8) im Uhrzeigersinn zum Schälen.

Hinweis: Obst und Kartoffeln haben eine einzigartige Form. Bitte schälen Sie die kleinen Stellen, die nicht vom Produkt geschält werden können, bei Bedarf manuell ab.

- **Hinweis:** Bitte spießen Sie die breitere Seite der Frucht oder Kartoffel auf den Zinken auf.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn der Griff locker ist. Ziehen Sie die Verschraubung des Griffs bei Bedarf nach.

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

1. Bereiten Sie eine Kartoffel vor und spießen Sie die Kartoffel mit dem Bambusspieß (17) auf.
2. Befestigen Sie den runden Kurbeldorn (4) an der Kurbelstange (6) und dem Kartoffelschneidmesser (1). Lösen Sie die Einstellschraube (7) und stellen Sie dann die Kurbelstange (6) ein. Passen Sie den Vorsatz (15) mit der Schraube an die Kartoffel- oder Fruchtgröße an. Verriegeln Sie den Regler (14), damit Sie die Kartoffel auf den runden Kurbeldorn (4) aufstecken können.
3. Stellen Sie sicher, dass der Bambusspieß (17) durch das Kartoffelschneidmesser (1) in das Loch des runden Kurbeldorns (4) gelangt.

4. Stellen Sie das Schälmesser (2) mit der Schälmesserschraube (3) ein, um die Schalendicke einzustellen. Passen Sie den Vorsatz (15) mit der Schraube an die Kartoffel- oder Fruchtgröße an. Entriegeln Sie den Regler (14) und drehen Sie dann den Griff (8) im Uhrzeigersinn zum Schälen und Schneiden.
5. Lassen Sie die Einstellschraube (7) los, wenn die Kartoffel vollständig in Scheiben geschnitten ist. Ziehen Sie die Kurbelstange (6) heraus, indem Sie am Griff (8) ziehen. Ziehen Sie den Bambusspieß (17) aus dem Loch des runden Kurbeldorns (4) und das Kartoffelschneidmesser (1).
6. Trennen Sie die Kartoffelscheibe von Hand vom Bambusspieß (17).

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

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

● Reinigung und Pflege

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

● Entsorgung

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

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

● Garantie

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

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

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 451827_2310) als Nachweis für den Kauf bereit. Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts. Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail. Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

Service

- DE Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
- AT Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at
- CH Service Schweiz**
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

ÉPLUCHEUR À SPIRALE

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Description des pièces

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

● Données techniques

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

⚠ Consignes de sécurité

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

⚠ AVERTISSEMENT ! À tenir hors de la portée des enfants.

⚠ AVERTISSEMENT ! Conservez le produit hors de la portée des enfants. Les lames peuvent causer des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT ! Pour ranger la lame non protégée en toute sécurité, placez-la dans le récipient.

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

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

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

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

■ Le produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne des instructions concernant l'utilisation sûre du produit et qu'elles soient conscientes des risques encourus.

■ Toutes les pièces mobiles du produit présentent un risque d'entaille, de coupure et de coincement.

■ Restez toujours vigilant et faites toujours attention à ce que vous faites. Procédez avec prudence. Même un petit moment d'inattention lors du montage peut entraîner des blessures.

■ Vérifiez que toutes les pièces ont été assemblées et montées correctement. Un montage non conforme peut provoquer des blessures et endommager le produit.

■ Après l'utilisation du produit, conservez-le dans un endroit sec et sûr, hors de la portée des enfants.

■ Ne placez pas le produit sur des surfaces chaudes (par ex. table de cuisson, four) car cela pourrait l'endommager.

■ **QUALITÉ ALIMENTAIRE !** Ce produit n'a pas d'influence sur les qualités gustatives ou olfactives.

■ **RISQUE DE BLESSURES !** Soyez prudent lors de la manipulation des lames aiguisées.

■ Utilisez le produit sur un plan de travail propre, plat et stable.

■ N'utilisez pas le produit si des dommages, en particulier sur les lames, sont visibles. Risque de blessures !

■ Le produit ne doit pas être utilisé par des enfants.

■ Pour votre propre sécurité, portez des gants protecteurs. Les gants doivent être conformes à la réglementation sur les EPI.

● Avant la première utilisation

■ Nettoyez le produit. Des résidus de la fabrication peuvent être présents sur le produit.

■ Nettoyez la surface sur laquelle vous souhaitez monter le produit.

■ La surface doit être propre, sèche, lisse et exempte de graisse. Dans le cas contraire, la base de la ventouse ne peut pas faire correctement le vide sur la surface.

● Assemblage (ill. A1 - A5)

⚠ PRUDENCE ! Pour garantir votre sécurité, les têtes des vis doivent toujours être orientées vers l'extérieur, dans le cas contraire, il existe un risque de blessures.

Remarque : Serrez bien toutes les vis après le montage afin d'éviter toute contrainte indésirable sur la surface.

● Utilisation (ill. B1 - B2)

■ Fixez le produit sur une surface plane, lisse et stable en tenant le socle (11) d'une main et en déplaçant le levier de la ventouse (5) de l'autre côté. Le produit doit être bien fixé sur la surface.

■ Avant toute découpe, assurez-vous que le produit est fixé en toute sécurité. Si ce n'est pas le cas, il faut : remettre le levier dans sa position initiale. Répéter les étapes pour fixer le produit correctement.

Istruzioni pour épêcher les pommes de terre ou les fruits (ill. C1 - C7)

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

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

- Préparez une pomme de terre, ensuite embrochez la pomme de terre sur une brochette en bambou ^[17].
- Fixez l'embout à picots rond ^[4] sur la tige de la manivelle ^[6] et la lame à couper les pommes de terre ^[11]. Desserrez la vis de réglage ^[7], ensuite réglez la tige de la manivelle ^[6]. Ajustez la tête ^[15] avec la vis à la grosseur de la pomme de terre ou du fruit. Verrouillez le bouton de réglage ^[14] afin de pouvoir piquer la pomme de terre sur l'embout à picots rond ^[4].
- Assurez-vous que la brochette en bambou ^[17] passe au travers de la lame à couper les pommes de terre ^[11] dans le trou de l'embout à picots rond ^[4].
- Pour régler l'épaisseur de l'éplêchure, ajustez la lame à épêcher ^[2] à l'aide de la vis de la lame à épêcher ^[3]. Ajustez la tête ^[15] avec la vis à la grosseur de la pomme de terre ou du fruit. Verrouillez le bouton de réglage ^[14] et tournez la poignée de la manivelle ^[8] dans le sens des aiguilles d'une montre pour épêcher et couper.
- Lorsque la pomme de terre est entièrement coupée en tranches, relâchez la vis de réglage ^[7]. Tirez sur la tige de la manivelle ^[6] en utilisant la poignée de la manivelle ^[8] pour l'enlever. Retirez la brochette en bambou ^[17] du trou de l'embout à picot rond ^[4] et la lame à couper les pommes de terre ^[11]. **Remarque :** Agissez prudemment lorsque vous retirez la brochette en bambou ^[17] de la lame. Risque de blessures dû aux lames tranchantes.
- Retirez manuellement la tranche de pomme de terre de la brochette en bambou ^[17].

Istruzioni pour épêcher, couper et dénoyauter des fruits (ill. E1 - E7)

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

● Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation : Nettoyez le produit avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux.

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

● Mise au rebut

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

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

● Garantie

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

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

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

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

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

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

Faire valoir sa garantie

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

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 451827_2310) à titre de preuve d'achat pour toute demande. Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous. Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

Service après-vente

Service après-vente France
Tél. : 0800904879
E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Suisse
Tél. : 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

SBUCCIATORE A SPIRALE

● Introduzione

Congratulations per l’acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete opato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d’uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● Utilizzo secondo la destinazione d’uso

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

● Descrizione dei componenti

- Taglia patate
- Pelapatate
- Vite del pelapatate
- Perno (tondo)
- Impugnatura a ventosa
- Asta di rotazione
- Vite di regolazione
- Impugnatura
- Coltello per frutta
- Perno (triangolare)
- Base (con ventosa)
- Vite (x2)
- Rondella (x2)
- Regolatore (per accessorio)
- Accessorio
- Porta lama
- Bastoncino di bambù

● Dati tecnici

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

Istruzioni di sicurezza

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

AVVERTENZA! Tenere lontano dalla portata dei bambini.

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

Leggere attentamente il manuale e conservarlo per consultazioni future.

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

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

- Leggere attentamente il manuale e conservarlo per consultazioni future.
- Questo prodotto non è destinato a essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, a meno che non siano supervisionate da una persona responsabile dello loro sicurezza o ricevano istruzioni da tale persona sull’uso del prodotto in modo sicuro e sui rischi a ciò correlati.
- Tutte le parti mobili del prodotto presentano un rischio di taglio e di pizzicamento.
- Prestare attenzione alle proprie azioni ed essere sempre vigili. Procedere con cautela. Anche un solo momento di disattenzione durante il montaggio può provocare lesioni.
- Controllare che tutte le parti siano state assemblate e montate correttamente. Un montaggio improprio può causare lesioni e danneggiare il prodotto.
- Dopo l’uso, tenere il prodotto in un luogo sicuro e asciutto, fuori dalla portata dei bambini.
- Non posizionare il prodotto su superfici calde (ad es. stufa, forno) in quanto ciò potrebbe danneggiarlo.
- PER ALIMENTI!** Il prodotto non ha effetti avversi su gusto e olfatto.

- PERICOLO DI LESIONI!** Prestare attenzione nel maneggiare le lame affilate.
- Utilizzare il prodotto su una superficie di lavoro pulita, piana e stabile.
- Non utilizzare il prodotto se presenta danni visibili, in particolare sulle lame. Pericolo di lesioni!
- Il prodotto non devono essere utilizzato dai bambini.
- Utilizzare guanti protettivi per la propria sicurezza. I guanti devono essere conformi alle normative sui DPI.

● Prima del primo utilizzo

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

● Montaggio (figg. A1 - A5)

CAUTELA! Per garantire la sicurezza dell'utilizzatore e prevenire il rischio di lesioni, le teste delle viti devono essere sempre rivolte verso l'esterno.

Indicazione: Solo a montaggio concluso serrare tutte le viti per evitare inutili tensioni del materiale.

● Utilizzo (figg. B1 - B2)

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

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

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

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

- Preparare una patata e infilarla con un bastoncino di bambù ^[17].
- Fissare il perno tondo ^[4] all’asta di rotazione ^[6] e al taglia patate ^[11]. Allentare la vite di regolazione ^[7] e quindi regolare l’asta di rotazione ^[6]. Adattare l’accessorio ^[15] alle dimensioni della patata o del frutto utilizzando la vite. Bloccare il regolatore ^[14] in modo da poter mettere la patata sul perno tondo ^[4].
- Assicurarsi che il bastoncino di bambù ^[17] passi attraverso il taglia patate ^[11] nel foro del perno tondo ^[4].
- Impostare il pelapatate ^[2] con la vite del pelapatate ^[3] per regolare lo spessore della buccia. Adattare l’accessorio ^[15] alle dimensioni della patata o del frutto utilizzando la vite. Sbloccare il regolatore ^[14] e ruotare l’impugnatura ^[8] in senso orario per sbucciare e tagliare.
- Allentare la vite di regolazione ^[7] una volta che la patata è completamente affettata. Estrarre l’asta di rotazione ^[6] tirando per l’impugnatura ^[8]. Estrarre il bastoncino di bambù ^[17] dal foro del perno tondo ^[4] e il taglia patate ^[11]. **Indicazione:** Fare attenzione quando si rimuove il bastoncino di bambù ^[17] dalla lama. Pericolo di lesioni a causa delle lame affilate.
- Separare manualmente la fetta di patata dal bastoncino di bambù ^[17].

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

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

● Pulizia e manutenzione

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

● Smaltimento

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

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

● Garanzia

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

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

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

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

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

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

Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell’articolo (IAN 451827_2310) come prova d’acquisto.

Il numero d’articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un’incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall’adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore. In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail. Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all’indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

Assistenza

Assistenza Italia
Tél. : 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

Assistenza Svizzera
Tél. : 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



IAN 451827_2310
OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11492
Version: 05/2024