



POMMESSCHNEIDER/POTATO CHIPPER/ COUPE-FRITES

(DE) (AT) (CH)

POMMESSCHNEIDER

Gebrauchsanleitung

(GB) (IE)

POTATO CHIPPER

Instructions for use

(FR) (BE)

COUPE-FRITES

Mode d'emploi

(NL) (BE)

PATATSNIJDER

Gebruiksaanwijzing

(PL)

KRAJALNICA DO FRYTEK

Instrukcja użytkowania

(CZ)

KRÁJEČ BRAMBOROVÝCH HRANOLKŮ

Návod k použití

(SK)

KRÁJADLO NA HRANOLKY

Pokyny na používanie

(ES)

CORTADOR DE PATATAS

Instrucciones de uso

(DK)

POMMES FRITES SKÆRER

Brugsvejledning

(IT)

TAGLIAPATATE

Istruzioni per l'uso

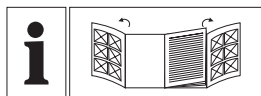
(HU)

HASÁBBURGONYA DARABOLÓ

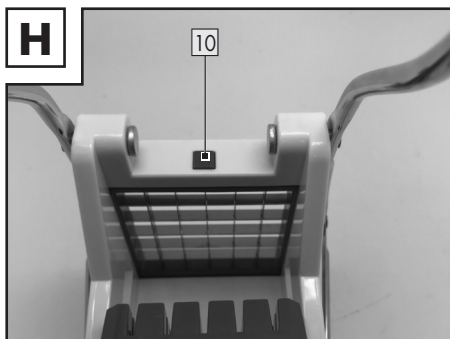
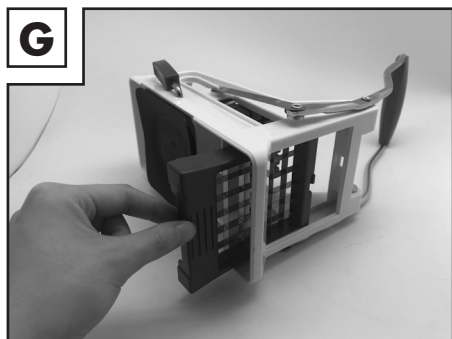
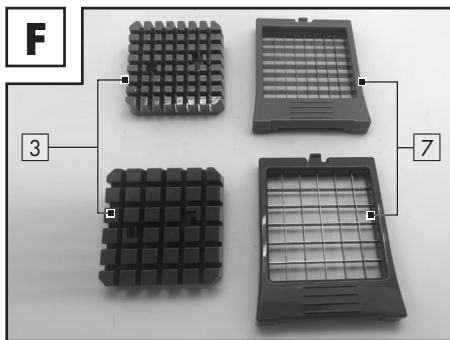
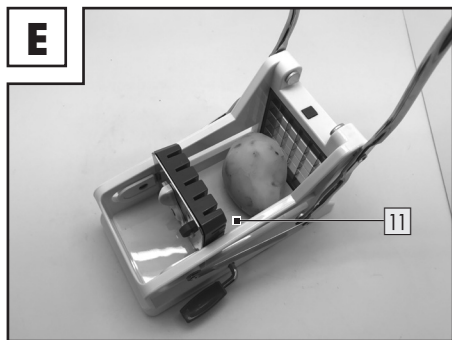
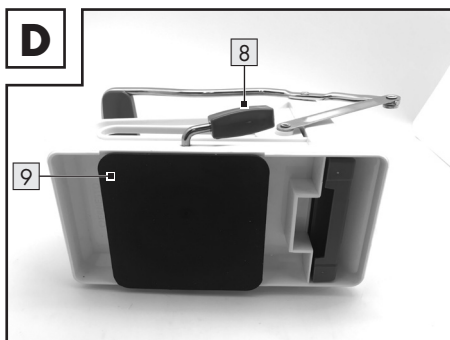
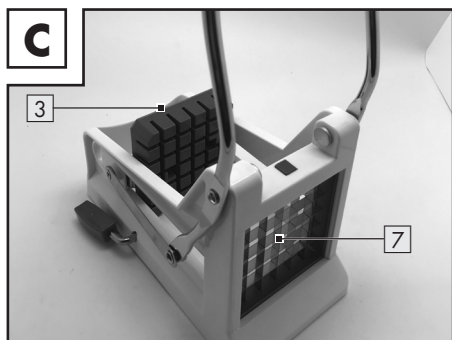
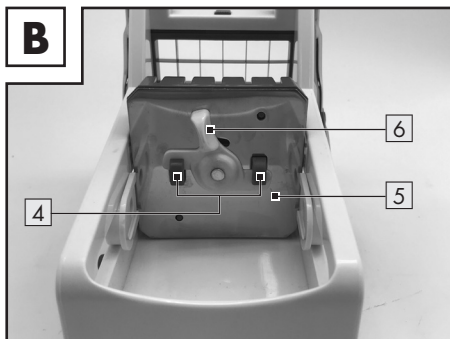
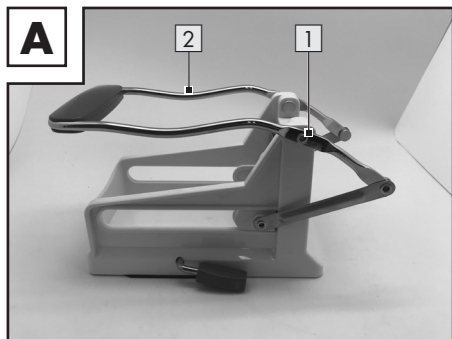
Használati útmutató

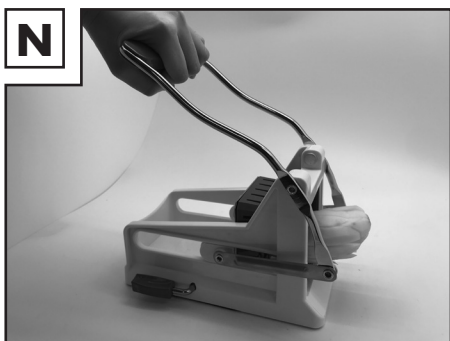
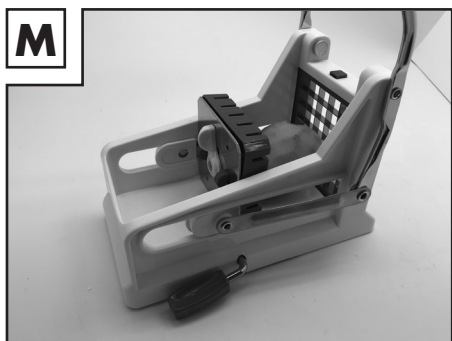
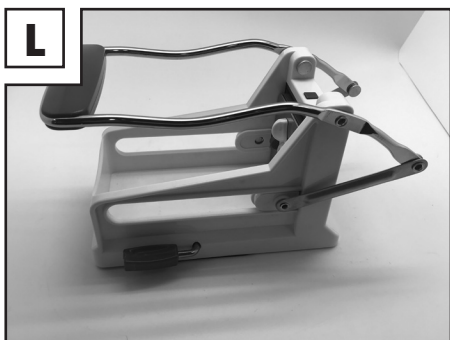
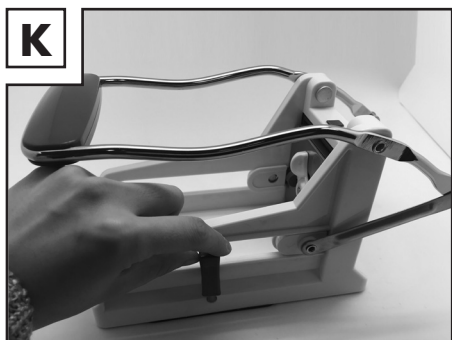
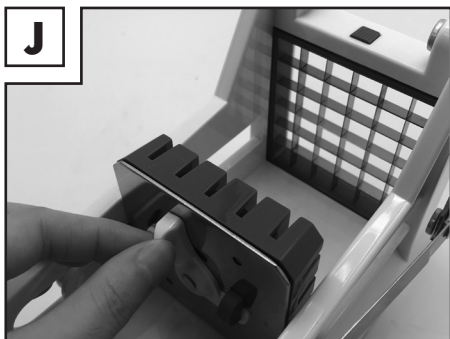
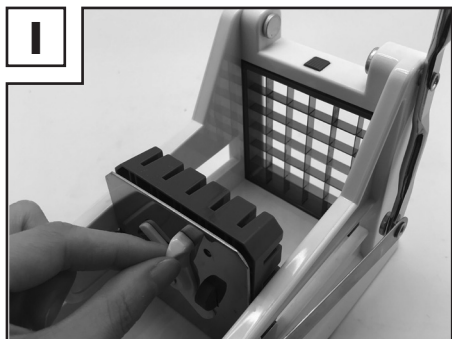
IAN 472577_2407

(DE) (FR) (NL) (BE)
(PL) (CZ) (SK)



DE/AT/CH	Gebrauchsanleitung	Seite	6
GB/IE	Instructions for use	Page	10
FR/BE	Mode d'emploi	Page	14
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	19
PL	Instrukcja używania	Strona	23
CZ	Návod k použití	Strana	27
SK	Pokyny na používanie	Strana	31
ES	Instrucciones de uso	Página	35
DK	Brugsvejledning	Side	39
IT	Istruzioni per l'uso	Pagina	43
HU	Használati útmutató	Oldal	47





POMMESSCHNEIDER

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

● Lieferumfang

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

● Teilebeschreibung

(Abb. A bis E)

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

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

● Technische Daten

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



Sicherheitshinweise

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

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

● Vor dem ersten Gebrauch

⚠ WARNUNG! Verletzungsgefahr! Die Klingen sind scharf.

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

● Montage

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

1. Wählen Sie das gewünschte Gittermesser **[7]** und den dazu passenden Stifteraster **[3]** aus.
2. Setzen Sie das Gittermesser **[7]** von unten in das Produkt ein (Abb. G).
Die geschliffene Klingenseite des Gittermessers muss dabei nach innen zeigen.
Das Gittermesser muss komplett eingeschoben werden, sodass das Produkt eben aufliegen kann.
Am oberen Teil des Produktes befindet sich eine Einschuböffnung, in welcher das Gittermesser eingefügt werden muss (Abb. H).

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

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

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

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

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

7. Nun kann das Produkt verwendet werden.

● Vor dem Schneidevorgang

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

1. Stellen Sie das Produkt auf eine glatte, ebene Oberfläche.
2. Drehen Sie den Handgriff zur Saugnapf-Fixierung **[8]** in die senkrechte Position (Abb. K).
3. Prüfen Sie die Position des Produkts. Versichern Sie sich, dass die Arbeitsposition für Sie geeignet ist.
4. Fixieren Sie das Produkt nun durch Drehen des Handgriffs zur Saugnapf-Fixierung **[8]** um 90° (Abb. L). Üben Sie dabei etwas Druck auf das Produkt aus, um die Saugnapf-Fixierung zu optimieren.
5. Nach dem Umlegen des Handgriffs zur Saugnapf-Fixierung **[8]** ist das Produkt durch den Handgriff an der Arbeitsfläche fixiert.

6. Versichern Sie sich vor Beginn des Schneidvorgangs, ob die Fixierung ausreichend ist.
Falls dies nicht der Fall sein sollte: Stellen Sie den Handgriff wieder in die senkrechte Position (Abb. K). Führen Sie den Fixierungsvorgang noch einmal durch.

① **HINWEIS:** Der Handgriff [8] ist mit einer Kunststoff-Schutzkappe ausgestattet, um die Arbeitsfläche vor Kratzern zu schützen.

● Schneidevorgang

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

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

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

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

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

① HINWEISE:

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

● Gittermesser wechseln

Siehe Abschnitt „Montage“

● Reinigung und Pflege

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

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

● Entsorgung

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

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



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● Garantie

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

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

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

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

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

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

● Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 472577_2407) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

POTATO CHIPPER

● Introduction

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

● Intended use

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

● Scope of delivery

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

● Description of parts

(Fig. A to E)

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

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

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

● Technical data

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

Safety instructions

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

● Before first use

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

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

● Assembly

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

1. Select the desired cutting blade [7] and the suitable holder [3].
2. Insert the cutting blade [7] from below into the product (Fig. G).
The sharpened edge of the cutting blade must point inward.

The cutting blade must be completely inserted so the product rests evenly on the working top. At the upper part of the product there is an opening into which the cutting blade must be inserted (Fig. H).

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

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

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

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

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

7. Now the product is ready for use.

● Before cutting

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

1. Place the product on a smooth, even surface.
2. Turn the handle for fixing the suction cup [8], to the vertical position (Fig. K).
3. Check the position of the product. Make sure the working position is appropriate for you.
4. Now, fix the product by turning the handle for fixing the suction cup [8] by 90° (Fig. L). In doing so, apply some pressure to the product to ensure the best possible adhesion effect.
5. After turning the handle for fixing the suction cup [8], the product is fixed to the working top by the handle.
6. Before cutting, make sure the product is securely fixed.

If this is not the case: Return the handle to the vertical position (Fig. K). Repeat the steps for fixing the product.

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

● Cutting

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

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

3. Now push down the lever [2] forcefully. This forces the press platform [5] and the pin holder [3] forward, forcing the food through the cutting blade [7] (Fig. N)

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

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

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

❗ **NOTES:**

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

● Changing the cutting blade

See "Assembly" section

● Cleaning and care

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

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

● Disposal

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

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



The product and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

● Warranty

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

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

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

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

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

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

● **Warranty claim procedure**

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

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 472577_2407) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● **Service**

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

COUPE-FRITES

● Introduction

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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage

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

● Description des pièces

(Fig. A jusqu'à E)

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

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

● Données techniques

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



Consignes de sécurité

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

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

● **Avant la première utilisation**

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

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

● **Montage**

① REMARQUE : La grande grille de coupe [7] et le grand poussoir [3] sont déjà installés dans le produit à la livraison. Retirez ces pièces avant le nettoyage (voir le chapitre « Nettoyage et entretien »).

1. Sélectionnez la grille de coupe [7] souhaitée et le poussoir [3] correspondant.
2. Insérez la grille de coupe [7] dans le produit par en dessous (fig. G).
Le côté des lames affûté de la grille de coupe doit être orienté vers l'intérieur.
La grille de coupe doit être complètement enfoncée afin que le produit puisse rester à plat.
Sur la partie supérieure du produit, il y a un orifice d'insertion dans lequel la grille de coupe doit être insérée (fig. H).

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

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

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

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

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

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

● **Avant le processus de coupe**

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

1. Positionnez le produit sur une surface lisse et plane.
2. Tournez la poignée de fixation de la ventouse [8] à la position verticale (fig. K).
3. Vérifiez le positionnement du produit. Assurez-vous que la position de travail vous convient.
4. Fixez maintenant le produit en tournant la poignée de fixation de la ventouse [8] à 90° (fig. L). Appliquez une certaine pression sur le produit afin d'optimiser la fixation de la ventouse.
5. Après avoir déplacé la poignée de fixation de la ventouse [8], le produit est fixé sur la surface de travail grâce à la poignée.
6. Avant de commencer le processus de coupe, assurez-vous que la fixation est correctement installée et suffisante.

Si cela ne devait pas être le cas : Remplacez la poignée à la position verticale (fig. K). Recommencez la procédure de fixation.

- ❶ **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

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

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

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

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

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

❶ **REMARQUES :**

- Placez une assiette plate ou une planche à découper devant le produit afin de récupérer les frites coupées.

- **Pommes de terre très grosses :** Coupez les pommes de terre en deux avant de les couper !
- **En cas de non utilisation et avant le rangement du produit :** Placez toujours le levier [2] en position basse.

● Changement de grille de coupe

Voir le chapitre « Montage »

● Nettoyage et entretien

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

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

● Mise au rebut

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

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



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

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

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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

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

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

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparons ou le remplaçons – 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 472577_2407) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

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

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

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

● Service après-vente

(FR)

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE)

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

PATATSNIJDER

● Inleiding

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

● Beoogd gebruik

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

● Leveringsomvang

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

● Onderdelenbeschrijving

(Afb. A tot E)

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

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

① **TIP:** Het grote snijrooster 7 en het grote duwblok 3 zijn in de fabriek al in het product geplaatst.

● Technische gegevens

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



Veiligheidstips

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

- Bewaar het product op een veilige plaats. Vermijd stof, vuil of contact met chemische stoffen.
- Sterke temperatuurveranderingen, bijvoorbeeld sterke verhitting, kan problemen of beschadigingen veroorzaken (direct zonlicht, ovens, kachels, etc.).
- Gebruik het product niet meer als het beschadigd is.

● Voor het eerste gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Verwondingsgevaar! De messen zijn scherp.

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

● Montage

① **TIP:** Het grote snijrooster [7] en het grote duwblok [3] zijn bij aflevering al in het product geplaatst. Verwijder deze onderdelen voor het schoonmaken (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

1. Kies het gewenste snijrooster [7] en het daarbij passende duwblok [3].
2. Plaats het snijrooster [7] van onder in het product (Afb. G).
De kant met scherpe messen van het snijrooster moet nu naar binnen gericht zijn.
Het snijrooster 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 snijrooster ingezet moet worden (Afb. H).

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

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

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

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

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

7. Nu kan het product worden gebruikt.

● Voor het snijden

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

1. Zet het product neer op een stabiele, vlakke ondergrond.
2. Zet de handgreep om de zuignappen vast te zetten [8] in de verticale stand (Afb. K).
3. Controleer of het product goed is neergezet. Zorg ervoor dat de werkstand voor u geschikt is.
4. Maak het product nu vast door het 90° draaien van de handgreep voor het vastzetten met de zuignappen [8] (Afb. L). Oefen daarbij enige kracht uit op het product om het vastzetten met de zuignappen te optimaliseren.
5. Na het omklappen van de handgreep om de zuignappen vast te zetten [8] is het product door de handgreep aan het werkkoppervlak vastgezet.
6. Ga, voordat u met snijden begint, na of het product stevig genoeg vastzit.
Indien dat niet het geval is: Zet de handgreep weer in de verticale stand (Afb. K) en. Voer de vastzetprocedure nogmaals uit.

① **TIP:** De handgreep [8] is voorzien van een beschermkap van kunststof om het werkkoppervlak tegen krassen te beschermen.

● **Snijden**

① **TIP:** Maak het snijrooster [7] en het duwblok [3] nat met water voordat u begint te snijden. Natte messen snijden sneller en vereisen minder kracht. Tijdens het snijden worden de inzetstukken door het vocht van het snijgoed natgehouden.

1. Open voordat u het snijgoed in het product plaatst, de snijruimte [11] door de hendel [2] volledig naar boven te trekken. De hendel moet volledig (dwz. 90°) omhoog worden getrokken om de snijruimte te kunnen openen om er het snijgoed in te plaatsen.
2. Plaats het snijgoed in de snijruimte [11] (Afb. M).
3. Duw de hendel [2] met kracht naar beneden. Daardoor wordt het drukplatform [5] met het duwblok [3] naar voren geduwd en het snijgoed door het snijrooster [7] gedrukt (Afb. N).

① **TIP:** Afhankelijk van de grootte van de aardappel moet u meer of minder kracht uitoefenen. Aan de bovenste rand van de hendel [2] bevindt zich een inzetstuk van kunststof dat het gebruik duidelijk gemakkelijker maakt.

⚠ **WAARSCHUWING!**

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

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

① **TIPS:**

- Plaats een plat bord of plank voor het product om de gesneden friet op te vangen.
- **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 "Montage"

● **Reiniging en onderhoud**

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

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

● **Afvoer**

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

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



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

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

● Afwikkeling in geval van garantie

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

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 472577_2407) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande serviceafdeling op te nemen.

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

● Service

(NL) Service Nederland
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

KRAJALNICA DO FRYTEK

● Wstęp

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

● Używać zgodnie z przeznaczeniem

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

● Zakres dostawy

- 1× Krawalnica do frytek
- 1× Nóż kratowy duży
- 1× Popychacz duży
- 1× Nóż kratowy mały
- 1× Popychacz mały
- 1× Krótka instrukcja

● Opis części

(Rys. A do E)

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

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

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

● Dane techniczne

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



Instrukcje bezpieczeństwa

- ⚠ **NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Nie pozostawiać dzieci 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 zbitęj żywności może spowodować uszkodzenie.
- Produkt przechowywać w bezpiecznym miejscu. Unikać kurzu, brudu i kontaktu z chemikaliami.

- Duże wahania temperatury lub silne działanie ciepła mogą powodować problemy lub uszkodzenia (bezpośrednie światło słoneczne, piece, grzejniki itp.).
- Zaprzestać używania produktu, jeśli jest uszkodzony.

● **Przed pierwszym użyciem**

⚠ OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń! Ostrza są ostre.

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

● **Montaż**

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

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

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

3. Teraz należy włożyć odpowiedni popychacz [3].

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

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

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

7. Teraz produkt jest gotowy do użytku.

● **Przed krojeniem**

① RADA: Przed pokrojeniem ziemniaki umyć i obrać.

1. Produkt ustawić na gładkiej i równej powierzchni.
2. Uchwyt mocujący przyssawki [8] przesunąć do pozycji pionowej (rys. K).
3. Sprawdzić położenie produktu. Upewnić się, że pozycja robocza jest odpowiednia dla użytkownika.
4. Teraz zamocować produkt, obracając uchwyt do mocowania przyssawki [8] o 90° (rys. L). Docisnąć lekko produkt, aby zapewnić najlepsze zamocowanie przyssawki.
5. Po przestawieniu uchwytu mocowania przyssawki [8] produkt zostanie mocno przytwierdzony do powierzchni roboczej.
6. Przed rozpoczęciem krojenia upewnić się, że mocowanie jest wystarczające.
Jeśli tak nie jest: Uchwyt ustawić z powrotem w pozycji pionowej (rys. K). Powtórzyć procedurę mocowania produktu.

① RADA: Uchwyt [8] jest wyposażony w kołpak z tworzywa sztucznego, który chroni powierzchnię roboczą przed zadrapaniami.

● Krojenie

❶ **RADA:** Przed rozpoczęciem krojenia zanurzyć w wodzie nóż kratowy [7] i popychacz [3]. Mokre ostrza tną szybciej i wymagają mniejszego wysiłku. Podczas krojenia wkładka jest utrzymywana w stanie wilgotnym dzięki wilgoci zawartej w krojonym materiale.

1. Przed włożeniem krojonego materiału całkowicie otworzyć komorę [11], podnosząc dźwignię [2]. Aby otworzyć komorę w celu włożenia krojonego materiału, dźwignia musi być całkowicie podniesiona (przekręcona o 90°).
2. Do komory [11] włożyć krojony materiał (rys. M).
3. Teraz mocno nacisnąć dźwignię [2]. Spowoduje to popchnięcie do przodu płyty dociskającej [5] wraz z popychaczem [3], a krojony materiał zostanie przepchany przez nóż kratowy [7] (rys. N).

❶ **RADA:** W zależności od wielkości ziemniaka trzeba będzie użyć odpowiedniej siły. Przy górnej krawędzi dźwigni [2] znajduje się wkładka z tworzywa, która znacznie ułatwia obsługę.

⚠ **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!** Podczas naciskania dźwigni [2] nie wkładać rąk do komory [11] ani wzdłuż powierzchni cięcia.

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

❶ RADY:

- ❑ Przed produktem położyć 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 kratowego

Patrz rozdział „Montaż”

● Czyszczenie i konserwacja

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

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

● Utylizacja

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

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



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

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● Gwarancja

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

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

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

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

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

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

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

● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 472577_2407) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

● Serwis



Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

KRÁJEČ BRAMBOROVÝCH HRANOLKŮ

● Úvod

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

● Použití v souladu s určením

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

● Rozsah dodávky

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

● Popis dílů

(Obr. A až E)

- 1 Kráječ 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)

❗ **UPOZORNĚNÍ:** Velký mřížový nůž 7 a protlačovadlo 3 jsou již z výroby vloženy.

● Technické údaje

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



Bezpečnostní pokyny

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

● **Před prvním použitím**

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí poranění!

Čepele jsou ostré.

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

● **Montáž**

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

1. Vyberte požadovaný mřížový nůž [7] a tomu odpovídající protlačovadlo [3].
2. Vložte mřížový nůž [7] zespodu do výrobku (obr. G).

Nabroušená strana ostří mřížového nože musí přitom směřovat dovnitř.

Mřížový nůž musí být zcela zasunut, aby výrobek mohl ležet rovně.

Na horní části výrobku se nachází zasouvací otvor, ve kterém musí být vložen mřížový nůž (obr. H).

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

3. Nyní vložte příslušné kolíkové protlačovadlo [3].

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

4. Otevřete nejdříve otočné upevnění pro protlačovadlo [6]. Posuňte k tomu páku směrem doprava (poloha páky: viz obr. I).

5. Vložte odpovídající protlačovadlo s upevňovacími šrouby [4] do otvoru plošiny lisu [5] (obr. J).
 6. 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.
7. Nyní může být výrobek použit.

● **Před krájením**

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

1. Postavte výrobek na kluzký a rovný povrch.
2. Otáčejte rukojetí k upevnění přísavky [8] do svislé polohy (viz obr. K).
3. Zkontrolujte polohu výrobku. Ujistěte se, že je pracovní pozice pro vás vhodná.
4. Upevněte výrobek otočením rukojeti k upevnění přísavky [8] o 90° (obr. L). Vyvíjejte přitom určitý tlak na výrobek, aby se optimalizovalo upevnění přísavky.
5. Po sklopení rukojeti k upevnění přísavky [8] je výrobek rukojetí upevněn na pracovní plochu.
6. Ujistěte se před zahájením procesu krájení, zda je upevnění dostačující. Pokud by tomu tak nebylo: Nastavte rukojeť opět do svislé polohy (obr. K). Proved'te 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 nož řezou rychleji a vyžadují méně úsilí. V průběhu krájení jsou vložky vlhkosti krájeného materiálu udržovány vlhké.

1. Před vložením krájeného materiálu otevřete krájecí prostor [11] úplným zdvižením páky [2]. Páka musí být zcela otevřena o 90°, aby se otevřel krájecí prostor pro vložení krájeného materiálu.

2. Vložte krájený materiál do krájecího prostoru [11] (Obr. M).
3. Nyní stiskněte páku [2] silně dolů. Tím je plošina lisu [5] s protlačovadlem [3] tlačena dopředu a tím je krájený materiál tlačén přes mřížový nůž [7] (obr. N).

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

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

4. Tento postup opakujte, až nakrájíte požadované množství.

UPOZORNĚNÍ:

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

Výměna mřížového nože

Viz oddíl „Montáž“

Čištění a péče

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

- ☐ Výrobek čistíte pod teplou tekoucí vodou. Výrobek pečlivě osušte.
- ☐ Odstraňte mřížový nůž [7] a protlačovadlo [3] pro čištění výrobku.
- ☐ Doporučujeme, abyste čistit mřížové nože ručně teplou vodou a slabým čistícím roztokem. Mřížový nůž důkladně osušte.

Zlikvidování

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

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



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

Logo Triman platí jen pro Francii.

Záruka

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

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

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

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

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

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které podléhají běžnému opotřebení, a tím platí jako opotřebitelné díly (např. baterie, hadice, inkoustové barevné patrony), ani se nevztahuje na poškození rozbitných dílů, např. spínačů nebo dílů ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 472577_2407) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

● Servis

CZ Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

KRÁJADLO NA HRANOLKY

● Úvod

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

● Používanie v súlade s určením

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

● Rozsah dodávky

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

● Popis súčiastok

(obr. A až E)

- 1 Krájač na hranolky
- 2 Páka (s plastovým obalom)
- 3 Raster (veľký a malý)
- 4 Zaisťovací čap rastra
- 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 na zasunutie mriežky na krájanie
- 11 Priestor na krájanie (na vloženie potraviny)

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

● Technické údaje

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



Bezpečnostné upozornenia

- ⚠ NEBEZPEČENSTVO!** Deti nesmú zostať s obalovým materiálom ani s produktom bez dozoru. Nebezpečenstvo udusenia alebo prehltnutia malých častí obalu, ako aj nebezpečenstvo poranenia na ostrých alebo pohyblivých častiach!
- Produkt nepoužívajte, keď bol poškodený vonkajšími vplyvmi a vykazuje ostré hrany alebo iné nebezpečné miesta, ktoré môžu spôsobiť poranenia.
- Deti alebo osoby s telesným, duševným alebo motorickým obmedzením, ktoré nie sú spôsobilé produkt používať bezpečne, smú produkt používať iba pod dohľadom.
- Produkt používajte iba na krájanie zemiakov. 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**

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečenstvo poranenia! Čepele sú ostré.

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

● **Montáž**

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

1. Vyberte požadovanú mriežku na krájanie [7] a vhodný raster [3].
2. Mriežku na krájanie [7] vložte zdola do produktu (obr. G).
Obrúsená strana čepele mriežky na krájanie 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 vložení nezodpovedá mriežka na krájanie danému otvoru a produkt neprilieha správne!

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

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

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

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

7. Iba takto je možné produkt používať.

● **Pred krájaním**

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

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

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

● **Krájanie**

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

1. Pred vložením potravy otvorte priestor na krájanie [11] tak, že úplne nadvihnete páku [2]. Páka musí byť otvorená kompletne o 90°, aby sa otvoril priestor na krájanie na vloženie rezanej potravy.
2. Potraviny vložte do priestoru na krájanie [11] (obr. M).
3. Teraz silne zatlačte páku [2] dole. Tým sa zatlačí základňa [5] s rastrom [3] dopredu, čím sa potravinu pretlačí cez mriežku na krájanie [7] (obr. N).

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

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

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

❗ 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

Pozri odsek „Montáž“

● Čistenie a starostlivosť

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

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

● Likvidácia

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

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



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

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● Záruka

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

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

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

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

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

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

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 472577_2407) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

● Servis

SK

Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

CORTADOR DE PATATAS

● Introducción

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

● Uso conforme a lo previsto

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

● Volumen de suministro

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

● Descripción de las piezas

(Fig. A a 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 Abertura de hoja de corte
- 11 Zona de corte (para introducir el producto a cortar)

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

● Datos técnicos

Dimensiones:	aprox. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
Peso:	aprox. 800 g
Hoja de corte grande:	36 cuadrículas (aprox. 12 mm × 12 mm)
Hoja de corte pequeña:	64 cuadrículas (aprox. 8 mm × 8 mm)

⚠ Indicaciones de seguridad

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

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

● **Antes del primer uso**

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

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

● **Montaje**

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

1. Seleccione la hoja de corte [7] deseada y su rejilla de sujeción [3].
2. Introduzca la hoja de corte [7] por abajo en el producto (Fig. G).
La parte afilada de la hoja de corte debe apuntar hacia dentro.
La hoja de corte debe ser introducida por completo, de modo que el producto quede apoyado uniformemente.
En la parte superior del producto hay una abertura, 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 abertura prevista y el producto no se podrá apoyar uniformemente arriba!

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

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

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

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

7. Ahora ya puede utilizar el producto.

● **Antes del proceso de corte**

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

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

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

● Proceso de corte

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

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

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

⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!**

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

4. Repita este proceso hasta cortar la cantidad deseada.

① **NOTA:**

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

● Cambiar la hoja de corte

Véase apartado “Montaje”

● Limpieza y cuidado

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

- Limpie el producto debajo del agua caliente. A continuación, seque minuciosamente el producto.
- Quite la hoja de corte [7] y la rejilla de sujeción [3] del producto para su limpieza.
- Recomendamos limpiar a mano la hoja de corte con agua caliente y un poco de lejía suave. A continuación, seque minuciosamente la hoja de corte.

● Eliminación

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

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



El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● Garantía

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

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

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

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

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

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

● **Tramitación de la garantía**

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

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 472577_2407) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (ticket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

● **Asistencia**

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

POMMES FRITES SKÆRER

● Indledning

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

● Forskriftsmæssig anvendelse

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

● Leveringsomfang

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

● Beskrivelse af delene

(Fig. A til E)

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

- 7 Knivnet (stor og lille)
- 8 Håndtag til sugekopfastgørelse
- 9 Sugkop
- 10 Indstiksåbning til knivnet
- 11 Skærerum (til ilægning af fødevarer til skæring)

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

● Tekniske data

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



Sikkerhedsanvisninger

- ⚠ **FARE!** 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 brug

⚠ ADVARSEL! Fare for kvæstelser!

Knivene er skarpe.

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

● Montering

① **BEMÆRK:** Det store knivnet [7] og den store rasterplade [3] er monteret, når produktet leveres. Tag disse dele ud før rengøring (se afsnit "Rengøring og vedligeholdelse").

1. Vælg det ønskede knivnet [7] og den dertil passende rasterplade [3].
2. Skub knivnettet [7] ind i produktet nedefra (fig. G).
Knivnettes slebne knivside skal herved vende indad.
Knivnettet skal skubbes helt ind, så produktet kan ligge fladt.
Øverst på produktet er der en indstiksåbning, som knivnettet skal sættes ind i (fig. H).

① **BEMÆRK:** Knivnettet [7] kan ikke sættes forkert il! Ved forkert isætning passer knivnettet ikke i den dertil beregnede åbning og produktet kan ikke ligge fladt!

3. Sæt derefter den passende rasterplade [3] i.

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

4. Herefter åbnes rasterpladens drejelås [6]. Skub derfor håndtaget mod højre (håndtagsposition: se fig. I).
5. Sæt den tilsvarende rasterplade med låseboltene [4] ind i trykpladens [5] åbning (fig. J).
6. Skub håndtaget mod venstre, for at låse rasterpladen [3] fast med drejelåsen [6].

⚠ **OBS!** Hvis fastlåsningen er vanskelig, skal du kontrollere om rasterpladen sidder korrekt og er skubbet helt ind.

7. Nu kan produktet tages i brug.

● Før skæring

① **BEMÆRK:** Vask og skræl kartoflerne før skæring af pommes frites.

1. Anbring produktet på en glat, lige overflade.
2. Drej håndtaget til sugekopfastgørelse [8] til lodret position (fig. K).
3. Kontrollér produktets positionering. Du skal sikre dig, at arbejdspositionen passer til dig.
4. Lås nu produktet fast ved at dreje håndtaget til sugekopfastgørelse [8] 90° (fig. L). Tryk på produktet for at optimere sugekopfastgørelsen.
5. Efter drejning af håndtaget til sugekopfastgørelse [8] er produktet fastgjort til arbejdsfladen med håndtaget.
6. Før du begynder at skære, skal du sikre dig at fastgørelsen er tilstrækkelig.
Hvis det ikke er tilfældet: Drej håndtaget tilbage til lodret position (fig. K). Gentag fastgørelsesprocessen.

① **BEMÆRK:** Håndtaget [8] er forsynet med en plastbeskyttelse, således at arbejdsfladen beskyttes mod ridser.

● Skæring

① **BEMÆRK:** Før arbejdet påbegyndes skal knivnettet [7] og rasterpladen [3] dyppes i vand. Våde knive skærer hurtigere og kræver mindre kræfter. Under skæringen holdes indsatsene fugtige af den fødevarer der skæres.

1. Før ilægning af fødevarer til skæring i skærerummet [11], åbnes håndtaget [2] helt. Håndtaget skal drejes helt op til 90° for at åbne skærerummet til ilægning af fødevarer til skæring.
2. Læg fødevarer til skæring i skærerummet [11] (fig. M).
3. Tryk håndtaget [2] nedad med god kraft. Herved trykkes trykpladen [5] med rasterpladen [3] fremad, og derved trykkes fødevarer til skæring igennem knivnettet [7] (fig. N).

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

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

4. Gentag arbejdsgangen indtil den ønskede mængde er skåret.

❗ **BEMÆRK:**

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

● Udskiftning af knivnet

Se afsnit "Montering"

● Rengøring og vedligeholdelse

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

- ☐ Produktet rengøres under varmt, rindende vand. Tør produktet grundigt af.
- ☐ Fjern knivnettet [7] og rasterpladen [3] fra produktet for rengøring.
- ☐ Vi anbefaler, at knivnettet vaskes i hånden med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Tør knivnettet grundigt af.

● Bortskaffelse

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

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



Produktet og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● Garanti

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

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

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

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

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

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

● Afvikling af garantisager

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 472577_2407) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● Service



Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

TAGLIAPATATE

● Introduzione

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

● Uso previsto

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

● Contenuto della confezione

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

● Descrizione dei componenti

(Fig. da A a E)

- 1 Tagliapatate
- 2 Leva (con inserto manico in plastica)
- 3 Griglia perno (grande e piccola)
- 4 Bullone di fissaggio della griglia perno
- 5 Piattaforma di pressatura (per griglia perno)

- 6 Fissaggio rotante (per griglia perno)
- 7 Lama a griglia (grande e piccola)
- 8 Impugnatura per fissaggio a ventosa
- 9 Ventosa
- 10 Apertura di inserimento per lama a griglia
- 11 Camera di taglio (per l'inserimento del cibo da tagliare)

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

● Dati tecnici

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



Istruzioni di sicurezza

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

- Tenere il prodotto in un luogo sicuro. Evitare la polvere, lo sporco o il contatto con sostanze chimiche.
- Forti sbalzi di temperatura o l'esposizione al calore possono causare problemi o danni (luce solare diretta, forni, radiatori, ecc.).
- Non utilizzare più il prodotto se è danneggiato.

● **Prima del primo utilizzo**

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

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

● **Montaggio**

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

1. Scegliere la lama a griglia **7** desiderata e la relativa griglia perno **3**.
2. Inserire la lama a griglia **7** nel prodotto dal basso (Fig. G).
Il lato affilato della lama a griglia deve essere rivolto verso l'interno.
La lama a griglia deve essere spinta completamente in modo che il prodotto possa poggiare regolarmente.
Sulla parte superiore del prodotto è presente un'apertura di inserimento in cui va inserita la lama a griglia (Fig. H).

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

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

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

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

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

7. Ora il prodotto può essere utilizzato.

● **Prima di tagliare**

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

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

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

● Taglio

- ❶ **INDICAZIONE:** Prima di iniziare il lavoro, immergere la lama a griglia [7] e la griglia perno [3] in acqua. Le lame umide tagliano più velocemente e richiedono meno forza. Durante il taglio, gli inserti sono mantenuti umidi dall'umidità dei cibi da tagliare.
1. Prima di inserire il cibo da tagliare, aprire la camera di taglio [11] sollevando completamente la leva [2]. Per aprire la camera di taglio per l'inserimento del cibo da tagliare, la leva deve essere completamente aperta di 90°.
 2. Inserire il cibo da tagliare nella camera di taglio [11] (Fig. M).
 3. Ora spingere con forza la leva [2] verso il basso. Così si spinge in avanti la piattaforma di pressatura [5] con la griglia perno [3] e quindi il cibo da tagliare attraverso la lama a griglia [7] (Fig. N).
- ❶ **INDICAZIONE:** A seconda delle dimensioni della patata, qui è necessaria un po' più forza. Sul bordo superiore della leva [2] è presente un inserto in plastica che ne semplifica notevolmente l'utilizzo.
- ⚠ **AVVERTENZA! Pericolo di lesioni!** Non mettere le mani nella camera di taglio [11] o lungo la superficie di taglio quando si preme la leva [2] verso il basso.
4. Ripetere l'operazione finché non si è tagliata la quantità desiderata.
- ❶ **INDICAZIONI:**
- Posizionare un piatto piano o un tagliere davanti al prodotto per raccogliere le patatine tagliate.
 - **Patate molto grandi:** Tagliare a metà le patate prima di affettarle!
 - **Quando non in uso e prima della conservazione del prodotto:** Portare sempre la leva [2] nella posizione inferiore.

● Sostituzione della lama a griglia

Vedere la sezione "Montaggio"

● Pulizia e manutenzione

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

● Smaltimento

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

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



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● Garanzia

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

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

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

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione 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.

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

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

● Gestione dei casi in garanzia

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

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 472577_2407) 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

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

HASÁBBURGONYA DARABOLÓ

● Bevezető

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

● Rendeltetésszerű használat

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

● A csomagolás tartalma

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

● A részegységek leírása

(A–E ábra)

- 1 Hasábburgonya szeletelő
- 2 Hajtókar (műanyag fogóbetéttel)
- 3 Nyomólap (nagy és kicsi)
- 4 A nyomólap rögzítőcsapja

- 5 Nyomófelület (a nyomólapokhoz)
- 6 Forgó rögzítőcsap (a nyomólapokhoz)
- 7 Szeletelőrács (nagy és kicsi)
- 8 A tapadókorong karja
- 9 Tapadókorong
- 10 A szeletelőrács behelyezési nyílása
- 11 Vágótér (a vágandó élelmiszer helye)

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

● Műszaki adatok

Méreték:	kb. 24,5 cm × 12,5 cm × 13,5 cm
Tömeg:	kb. 800 g
Nagy szeletelőrács:	36-os rács (kb. 12 mm × 12 mm)
Kis szeletelőrács:	64-es rács (kb. 8 mm × 8 mm)



Biztonsági utasítások

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

- A nagyobb hőmérsékleti ingadozások, például az erős hőhatások (közvetlen napfény, sütők, fűtőtestek) problémákat, károkat okozhatnak.
- Ne használja a terméket, ha az sérült.

● Mielőtt először használná

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély! A pengék élesek.

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

● Összeszerelés

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

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

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

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

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

4. Először nyissa meg a nyomólap forgó rögzítőcsapját **[6]**. Ehhez tolja a hajtókart jobbra (a kar állása az I ábrán látható).

5. Helyezze be a megfelelő nyomólapot a rögzítőcsappal **[4]** a nyomófelület **[5]** nyílásába (J ábra).
 6. A nyomólapnak **[3]** a forgó rögzítőcsappal **[6]** történő rögzítéséhez tolja a hajtókart balra.
- ⚠ FIGYELEM!** Ha a rögzítés nehézségekbe ütközik, ellenőrizze, hogy a nyomólapot megfelelően és teljes mértékben betolta-e.
7. Ekkor a termék használatra kész.

● Szeletelés előtt

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

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

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

● Szeletelés

① MEGJEGYZÉS: Használat előtt merítse bele a szeletelőrácsot **[7]** és a nyomólapot **[3]** vízbe. Ha a pengék nedvesek, a szeleteléshez kevesebb erőfeszítés szükséges. A szeletelés során az alkatrészek nedvességét a szeletelt élelmiszer biztosítja.

1. A szeletelésre szánt élelmiszer behelyezése előtt nyissa fel a vágóteret **11** a hajtókar **2** teljes felemelésével. A hajtókart nyissa fel teljes mértékben 90°-ban, hogy a szeletelésre szánt élelmiszert be tudja helyezni a vágótérbe.
2. Helyezze be az élelmiszert a vágótérbe **11** (M ábra).
3. Nyomja le erősen a hajtókart **2** lefelé. Ekkor a nyomófelület **5** és a nyomólap **3** előretolódik, az élelmiszer pedig átréسلődik a szeletelőrácsra **7** (N ábra).

❗ MEGJEGYZÉS: A burgonya méretétől függően nagyobb erőfeszítésre is szükség lehet. A hajtókar **2** felső szélén egy műanyag betét található, mely jelentősen megkönnyíti a kezelést.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély! A hajtókar **2** lenyomásakor ne tegye a kezét a vágótérbe **11** és a vágófelületre.

4. Ismételje meg a folyamatot, amíg a kívánt mennyiséget fel nem szeletelte.

❗ MEGJEGYZÉSEK:

- Tegyen a termék elé egy tányért vagy egy deszkát, így a hasábburgonya-szeletek erre tudnak érkezni.
- **Különösen nagy méretű burgonya esetén:** Szeletelés előtt vágja ketté a burgonyát!
- **Ha a terméket nem használja, vagy tárolja:** Fordítsa a hajtókart **2** alsó állásba.

● A szeletelőrács cseréje

Lásd az „Összeszerelés” című részt

● Tisztítás és ápolás

⚠ FIGYELEM! Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószerket. Ezek kárt tehetnek a termék felületében.

- A terméket tisztítsa meleg folyóvíz alatt. Törölje a terméket alaposan szárazra.
- A termék tisztításához vegye ki a szeletelőrácsot **7** és a nyomólapot **3**.

- A szeletelőrácsot ajánlatos kézzel, meleg vízben, lágy mosogatószerrel megtisztítani. Törölje a szeletelőrácsot alaposan szárazra.

● Mentésítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● Garancia

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

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

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

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

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

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

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügyének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 472577_2407) a vásárlás tényének az igazolására.

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

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnek közölt szervizcímre.

● Szerviz



Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG04873B

Version: 02/2025

IAN 472577_2407

