LIVARNO home

PDF ONLINE
www.lidl-service.com

# POTATO CHIPPER

GB IE NI

## POTATO CHIPPER
Instructions for use

DK

## POMMES FRITES SKÆRER
Brugsvejledning

FR BE

## COUPE-FRITES
Mode d'emploi

NL BE

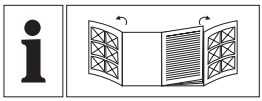
## PATATSNIJDER
Gebruiksaanwijzing

DE AT CH

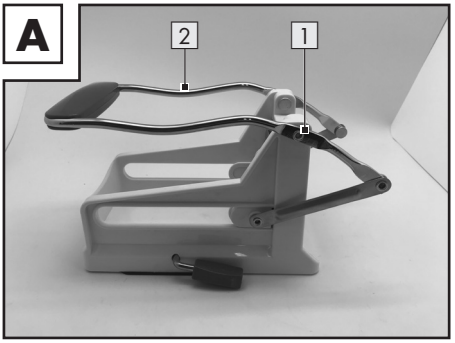
## POMMESSCHNEIDER
Gebrauchsanleitung

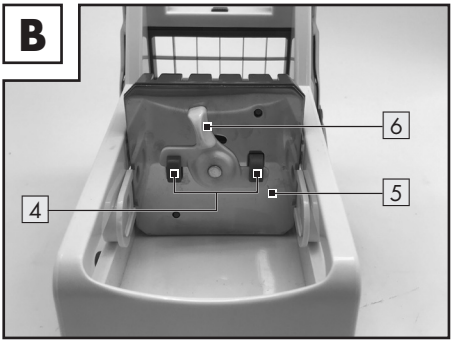
IAN 472577_2407

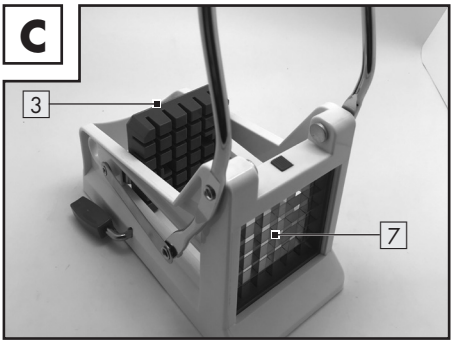
BE

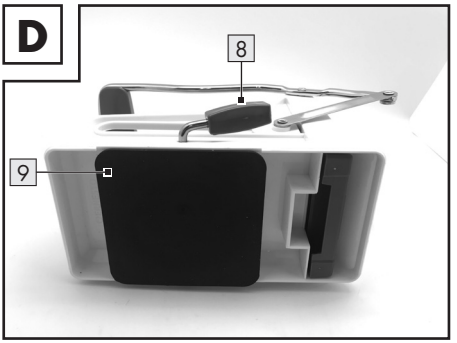


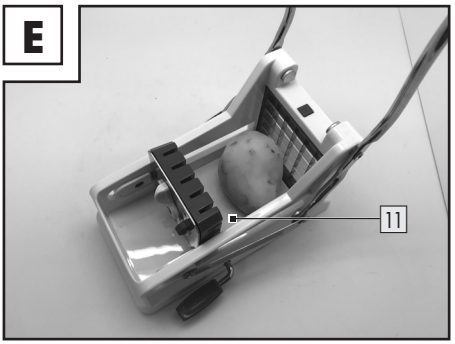

| | | | |
|---|---|---|---|
| GB/IE/NI | Instructions for use | Page | 6 |
| DK | Brugsvejledning | Side | 10 |
| FR/BE | Mode d'emploi | Page | 14 |
| NL/BE | Gebruiksaanwijzing | Pagina | 18 |
| DE/AT/CH | Gebrauchsanleitung | Seite | 22 |

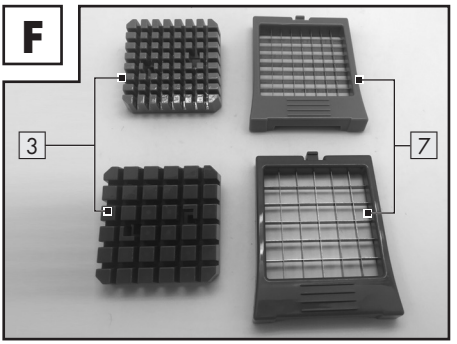

A
2
1

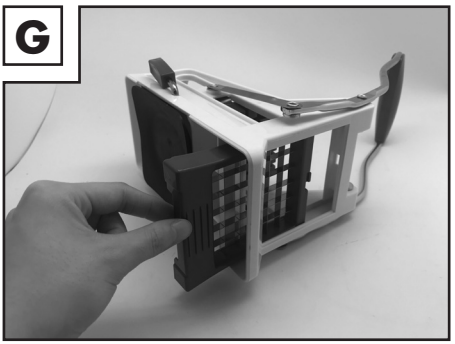

B
6
4
5

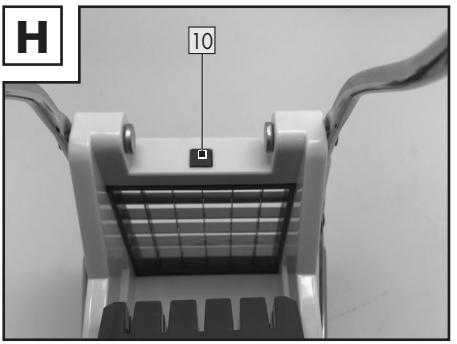

C
3
7


D
8
9

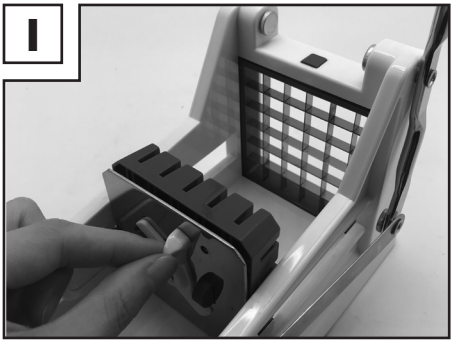

E
11


F
3
7

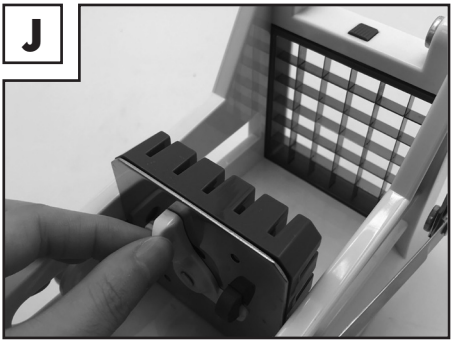

G


H
10

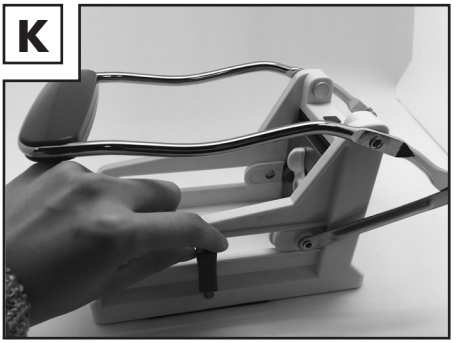
I



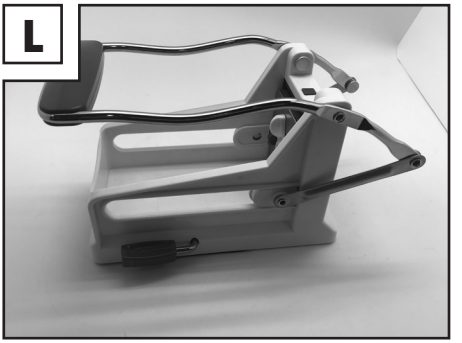
J



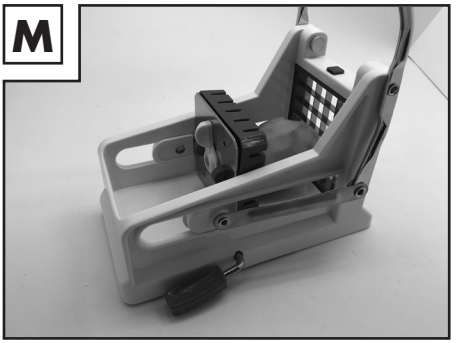
K



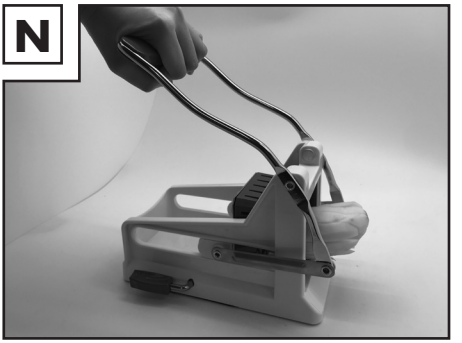
L



M



N



# 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)

ⓘ **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

ⓘ **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).

ⓘ **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

ⓘ **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.

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

## Cutting

ⓘ **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 fulling 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.

## ● 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

NI **Service Northern Ireland**
Tel.: 0800 0927852
E-Mail: owim@lidl.ie

# 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 vejlledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

## Forskriftsmæssig anvendelse

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

## Leveringsomfang

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

## Beskrivelse af delene

(Fig. A til E)

1 Pommes frites-skærer
2 Håndtag (med plastgreb)
3 Rasterplader (stor og lille)
4 Låsebolte rasterplader
5 Trykplade (til rasterplader)
6 Drejelås (til rasterplader)
7 Knivnet (stor og lille)
8 Håndtag til sugekopfastgørelse
9 Sugekop
10 Indstiksåbning til knivnet
11 Skærerum (til ilægning af fødevarer til skæring)

ⓘ **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

ⓘ **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).

ⓘ **BEMÆRK:** Knivnettet [7] kan ikke sættes forkert i! 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

ⓘ **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.

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

## Skæring

ⓘ **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 fødevare der skæres.

1. Før ilægning af fødevare til skæring i skærerummet [11], åbnes håndtaget [2] helt. Håndtaget skal drejes helt op til 90° for at åbne skærerummet til ilægning af fødevare til skæring.
2. Læg fødevaren 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 fødevaren til skæring igennem knivnettet [7] (fig. N).

ⓘ **BEMÆRK:** Afhængig af kartoflens 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.

## 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

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

# 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

ⓘ **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).

ⓘ **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

ⓘ **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 : Replacez la poignée à la position verticale (fig. K). Recommencez la procédure de fixation.

ⓘ **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

ⓘ **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).

ⓘ **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.

ⓘ **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.

## ● Garantie

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

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

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

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

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

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

## ● Faire valoir sa garantie

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

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

ⓘ **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 to 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

ⓘ **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).

ⓘ **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

ⓘ **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 werkoppervlak 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.

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

## Snijden

**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).

**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.

**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.

## 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 service-afdeling op te nemen.

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

## Service

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

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

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

## Lieferumfang

1× Pommesschneider
1× Großes Gittermesser
1× Großer Stifteraster
1× Kleines Gittermesser
1× Kleiner Stifteraster
1× Kurzanleitung

## Teilebeschreibung

(Abb. A bis E)

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

ⓘ **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

ⓘ **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).

ⓘ **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

ⓘ **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.

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

## ● Schneidevorgang

ⓘ **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).

ⓘ **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.

ⓘ **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, fließenden 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.

## ● 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

**OWIM GmbH & Co. KG**
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG04873B
Version: 02/2025

IAN 472577_2407