



COUPE-FRITES

(FR) (BE)

COUPE-FRITES

Mode d'emploi

(NL) (BE)

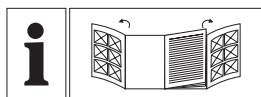
PATATSNIJDER

Gebruiksaanwijzing

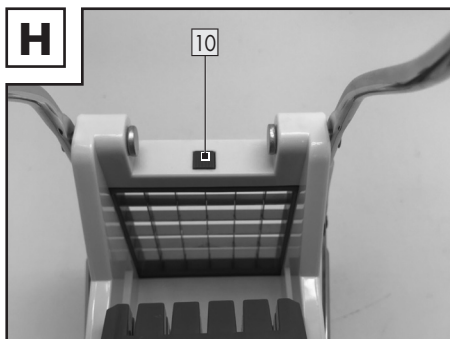
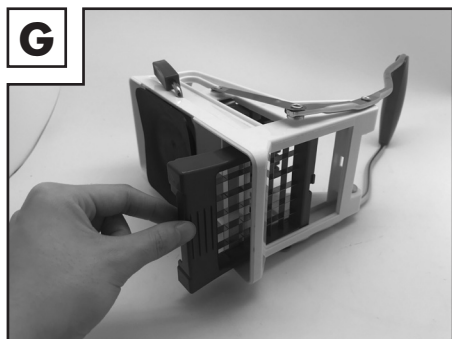
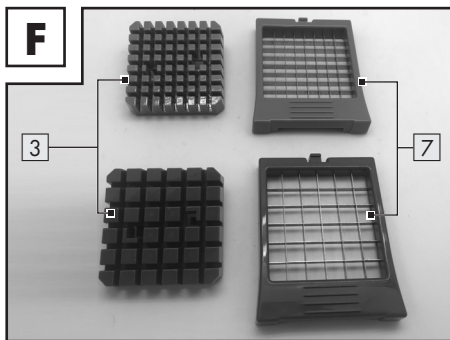
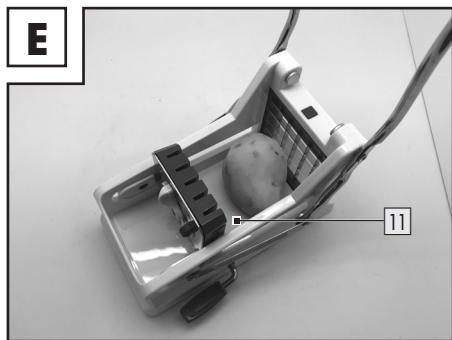
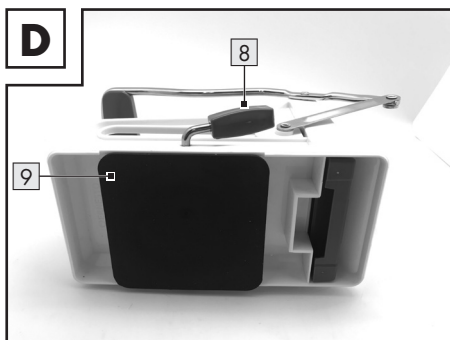
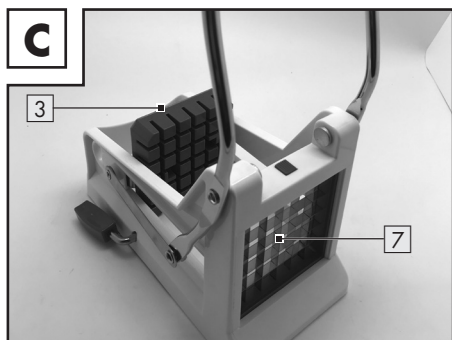
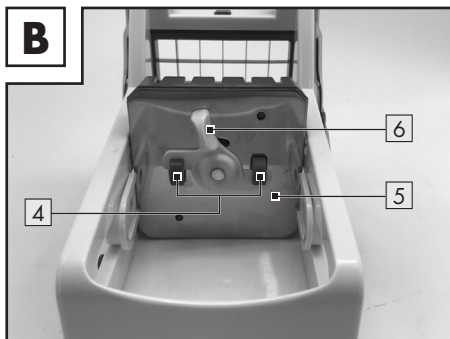
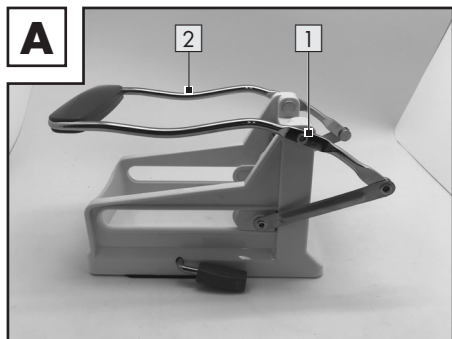
(DE) (AT) (CH)

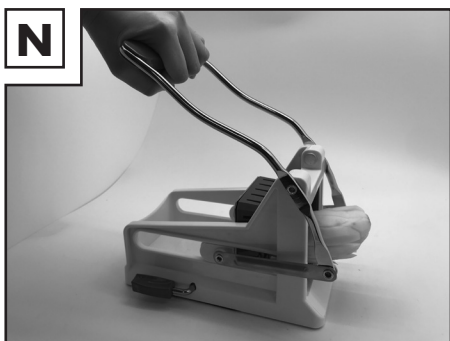
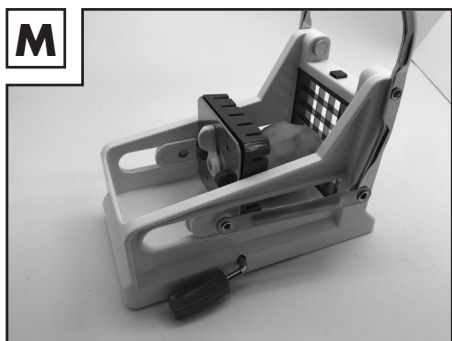
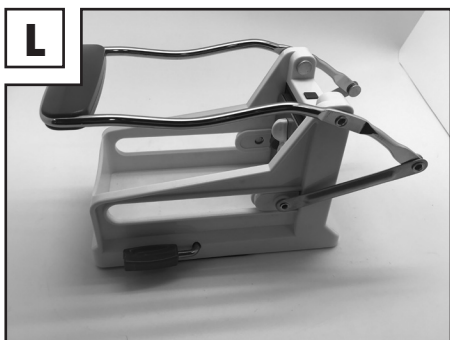
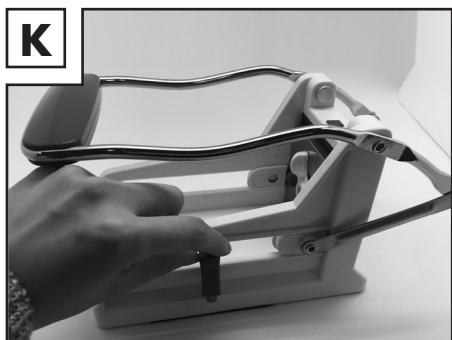
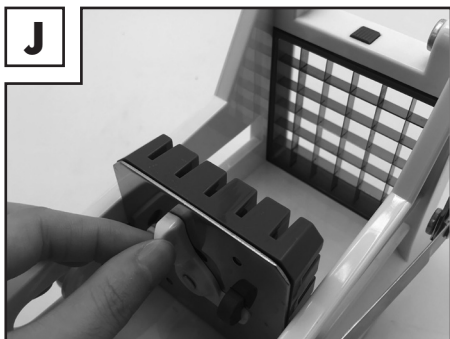
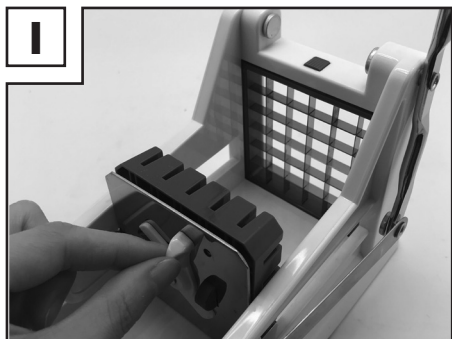
POMMESSCHNEIDER

Gebrauchsanleitung



FR/BE	Mode d'emploi	Page	6
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	11
DE/AT/CH	Gebrauchsanleitung	Seite	15





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 : 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.



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.

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

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 Schneidraum (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.

❗ **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, 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

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG04873B

Version: 02/2025

IAN 472577_2407

20