

Potato Chipper

User manual

- F** Manuel d'Utilisation
- D** Benutzerhandbuch
- E** Guía del usuario

© Copyright 2018

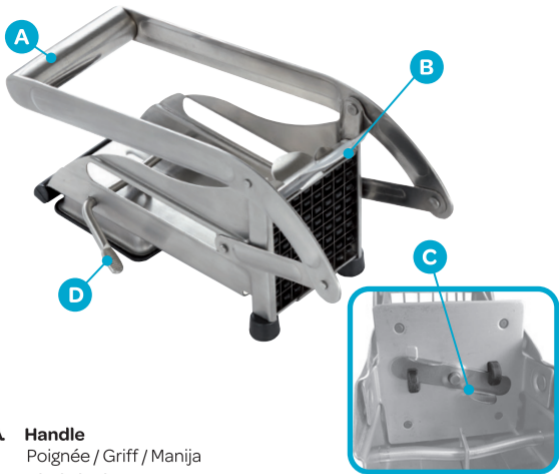
Taylor's Eye Witness Limited, Sheffield, UK.

Tel: +44 (0)114 272 4221

Email: sales@taylors-eye-witness.co.uk

Website: www.taylors-eye-witness.co.uk

Product Code: TOXL1101



A. Handle

Poignée / Griff / Manija

B. Blade lock

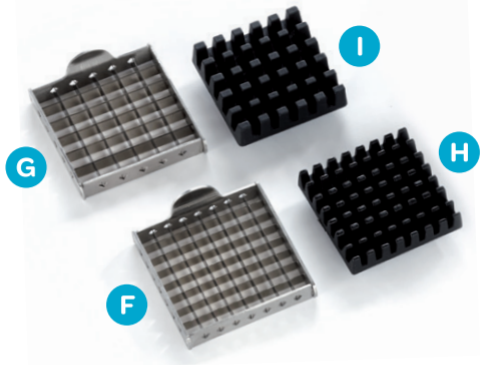
Verrouillage de la lame / Klingensperre / Cierre de la cuchilla

C. Pusher plate lock

Verrouillage de la plaque / Schiebplattensperre / Cierre de la placa

D. Suction lever

Lever de ventouse / Saughebel / Palanca de succión

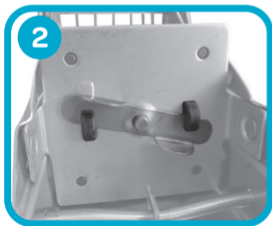
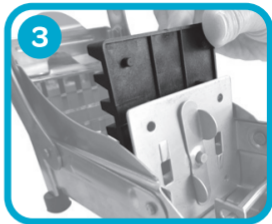


F. 9 mm French Fry Blade
Lame à frites
Klinge für Pommes Frites
Cuchilla para patatas fritas

G. 12 mm Chunky Chip Blade
Lame à frites croquantes
Klinge für grobe Chips
Cuchilla para trozos grandes

H. French Fry Pusher Plate
Plaque de poussoir 9mm
Schiebeplatten 9mm
Placa corrediza 9mm

I. Chunky Chip Pusher Plate
Plaque de poussoir 12mm
Schiebeplatten 12mm
Placa corrediza 12mm



To change blades: Lift handle to the vertical position and disengage the blade lock (B). Slide the blade into the carriage, ensuring the sharp edges face inwards. Replace the blade lock.

To change pusher plate: Disengage the pusher plate lock by rotating the lever (C) in a clockwise direction to a vertical position. Clip the pusher plate in position. Rotate the pusher plate lock in an anti clockwise direction, ensuring that the lock is fully engaged with the plastic clips of the pusher plate.

To fix to countertop: Check that the suction lever (D) is pointing towards the blade. Place the potato chopper on a flat, smooth & dry surface and press down firmly. Rotate the suction lever back to engage the suction base.

Operating Instructions: Lift up the handle and place the raw potato in between the pusher plate & the blade. Pre-cut the potato to the appropriate size to fit through the blade grid if necessary. Push down on the handle to force the potato through the blades.

Top tip: It sometimes helps to spray a little cooking oil on the blades to lubricate before use. Harder varieties such as sweet potatoes should be boiled for 10 minutes prior to chipping.

For your safety

- The blades are extremely sharp. Store well out of the reach of children.
- Handle with care and keep fingers away from the blades during use and cleaning.
- Never try to force food through the blades with your fingers as injury may result.
- Ensure that the potato chopper is stable during use and that the suction base has been fully engaged on a smooth, dry surface.
- Do not use this product on frozen foods.

Care instructions: For best results wash by hand using a soft dish brush and hot soapy water. Dry thoroughly immediately after washing. The blades and pusher plates are dishwasher safe, but do not leave to stand in a dishwasher either before the start or at the end of the cycle - remove and hand dry when the cycle has completed.

F

Pour changer les lames : Lever la poignée en position verticale et désengager le verrouillage de la lame (B). Faire glisser la lame dans le chariot, en veillant à ce que les tranchants soient orientés vers l'intérieur. Remplacer le verrouillage de la lame.

Pour changer la plaque de poussoir: Désengagez le verrouillage de la plaque de poussoir en tournant le levier (c) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à une position verticale. Clipsez la plaque de poussoir en sa position. Tournez le verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en vous assurant que le verrouillage est complètement engagé avec les attaches plastiques de la plaque de poussoir.

Fixation au comptoir: Vérifiez que le levier de la ventouse (D) est orienté vers la lame. Placez le coupe-frites sur une surface plane, lisse et sèche et tournez la ventouse du levier vers le bas pour engager la base de la ventouse.

Mode d'emploi: Soulevez la poignée et placez la pomme de terre crue entre la plaque de poussoir et la lame. Pré-coupez la pomme de terre à la taille appropriée si nécessaire. Appuyez sur la poignée pour forcer le passage de la pomme de terre à travers les lames.

Conseil: Il est parfois utile de faire vaporiser un peu d'huile de cuisson sur les lames afin de pouvoir les lubrifier avant utilisation. Les variétés de pommes de terre plus dures telles que les patates douces doivent être bouillies pendant 10 minutes avant l'opération de découpe.

Pour votre sécurité:

- Les lames incluses dans cet assortiment sont extrêmement tranchantes. Veuillez faire particulièrement attention lorsque vous déballez le produit.
- Ne jamais essayer de forcer les aliments à travers les lames avec vos doigts, car vous risquez de vous blesser.
- Ne pas utiliser ce produit pour découper des aliments congelés.

Nettoyage: Pour un résultat optimal, nous recommandons le lavage à la main en utilisant une brosse à vaisselle douce. Séchez-les à la main immédiatement. Les lames et les plaques de poussoir peuvent être lavées au lave-vaisselle, mais ne les laisser pas au lave-vaisselle avant le début ou à la fin du cycle : les retirer et les sécher à la main à la fin du cycle.



Klingenwechsel: Den Griff in vertikale Stellung bewegen und die Klingensperre (B) lösen. Die Klinge so in den Schlitten gleiten lassen, dass die scharfen Kanten nach innen zeigen. Die Klingensperre wieder feststellen.

Schiebeplattenwechsel: Die Schiebeplattensperre lösen, indem der Hebel (c) im Uhrzeigersinn in eine vertikale Stellung gedreht wird. Die Schiebeplatte feststellen. Die Sperre so gegen den Uhrzeigersinn drehen, dass die Sperre mit den Kunststoffclips der Schiebeplatte vollständig eingerastet ist.

Befestigung an einer Arbeitsfläche: Sicherstellen, dass der Saughebel (D) in Richtung der Klinge zeigt. Den Kartoffelschäler auf einer flachen, glatten und trockenen Oberfläche platzieren und den Saughebel so zurückdrehen, dass dieser mit der Saugbasis einrastet.

Vorbereitung des Apparats: Den Hebel nach oben stellen und die rohe Kartoffel zwischen Schiebeplatte und Klinge platzieren. Die Kartoffel ggf. vorab auf die passende Größe zuschneiden. Den Griff nach unten drücken, um die Kartoffel durch die Klingen zu pressen.

Tipp: Vor der Verwendung bietet es sich ggf. an, als Schmiermittel etwas Speiseöl auf die Klingen zu geben. Härtere Sorten wie z. B. Süßkartoffeln müssen vor der Zubereitung als Chips 10 Minuten gekocht werden.

Sicherheitshinweise:

- Die Klingen dieses Geräts sind äußerst scharf. Mit Vorsicht verwenden und außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Lebensmittel niemals mit Kraftaufwand mit den Fingern durch die Klingen pressen, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Das Produkt nicht mit tiefgekühlten Lebensmitteln verwenden.

Reinigung: Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie Ihre Hände mit einer weichen Geschirrbürste waschen. Die Klingen und Schiebeplatten sind spülmaschinenfest, diese jedoch vor Beginn und nach Ende eines Spülvorgangs nicht in der Geschirrspülmaschine stehen lassen – aus der Spülmaschine nehmen und von Hand abwischen, wenn der Spülvorgang abgeschlossen ist.

E

Cómo cambiar las cuchillas: Levante la palanca hasta la posición vertical y suelte el cierre de la cuchilla (B). Deslice la cuchilla en el portacuchillas asegurándose de que los bordes afilados queden hacia dentro. Coloque de nuevo el cierre de la cuchilla.

Cómo cambiar la placa corrediza: Suelte el cierre de la placa corrediza girando la palanca (c) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición vertical. Encaje la placa corrediza en su lugar. Gire el cierre en el sentido contrario al de las agujas del reloj y asegúrese de que queda perfectamente encajado con las pinzas de la placa corrediza.

Cómo fijarlo a la encimera: Compruebe que la palanca de la ventosa (D) apunta hacia la cuchilla. Coloque el troceador de patatas sobre una superficie plana, lisa y seca, y gire la palanca de la ventosa hasta que la base de ventosa quede acoplada.

Instrucciones de uso: Levante la palanca y coloque la patata cruda entre la placa corrediza y la cuchilla. Si fuera necesario, corte antes la patata para conseguir un tamaño apropiado. Empuje hacia abajo la palanca para que la patata atraviese las cuchillas.

Consejos: Antes de usar, se pueden rociar las cuchillas con un poco de aceite de cocina para lubricarlas. Las variedades de patata más duras, como los boniatos, deben hervirse durante 10 minutos antes de trocear.

Para su seguridad:

- Las cuchillas de este producto están muy afiladas. Utilizar con cuidado y mantener fuera del alcance de los niños.
- Nunca empuje comida a través de las cuchillas con sus dedos, ya que podrían producirse lesiones.
- No utilice este producto con comida congelada.

Limpieza: Para conseguir mejores resultados, lavar a mano con un cepillo blando para fregar. Las cuchillas y la placa corrediza pueden lavarse en el lavavajillas, pero evite dejarlas en el interior de forma prolongada, tanto antes como después del lavado. Una vez finalizado el lavado, retírelas y séquelas a mano.