

AXIMO

FRITESSNIJDER



HANDLEIDING

Alvorens het apparaat in gebruik te nemen lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig.

You should read this user manual carefully before using the appliance.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.



Starten

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat je het apparaat gebruikt, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen.

Lees vooral eerst de veiligheidsinstructies aandachtig door.

Veiligheidsinstructies

- Deze fritessnijder is uitsluitend bedoeld voor het snijden van aardappelen om frites te maken.
- Deze fritessnijder is ontwikkeld voor particulier en commercieel gebruik in de voedingsindustrie en winkels zoals cateringbedrijven, restaurants, bars, etc.
- Gebruik de fritessnijder alleen zoals beschreven in deze handleiding.
- Deze fritessnijder moet worden gebruikt en geïnstalleerd door gespecialiseerd en getraind personeel in keukens van cateringbedrijven, restaurants, bars, etc.
- Gebruik de fritessnijder NIET voor het snijden van zeer hard voedsel zoals zoete aardappelen etc. Als u zoete aardappelen wilt snijden, kook de zoete aardappelen dan tot ze half gaar zijn of stop ze 1 minuut in de magnetron.
- Controleer op beschadigde onderdelen. Controleer, voordat je de fritessnijder gebruikt, of alle onderdelen in de verpakking zitten en of de bewegende onderdelen juist werken voor het uitvoeren van de verschillende functies.
- Controleer of de bewegende onderdelen goed zijn uitgelijnd en vastgezet en controleer of er geen andere zaken zijn die invloed kunnen hebben op de werking van het apparaat.
- In geval van onvolledige levering of schade, neem dan contact met ons op. Zie ook garantie.
- Plaats de fritessnijder niet op een verwarmingsvoorwerp zoals kooktoestel op benzine, elektriciteit, houtskool, etc.
- Hou de fritessnijder uit de buurt van warme oppervlakken en open vuur. Gebruik het apparaat altijd op een vlakke, stabiele, schone, hittebestendige en droge ondergrond.
- Lees alle instructies over het monteren van de fritessnijder voordat je het apparaat gaat gebruiken of gaat reinigen.
- Zorg ervoor dat je frites maakt dat de c-clips stevig zijn bevestigd aan de lange en korte stiften en dat de snijplaat goed vastzit aan het uiteinde van de fritessnijder.
- Hou je vingers en losse kleding uit de buurt van de bewegende onderdelen! Er kan letsel ontstaan!
- Hou kinderen uit de buurt. Laat de fritessnijder nooit onbeheerd achter.
- Reinig de fritessnijder voor en na elk gebruik. Zie ook reiniging.

In de verpakking

Dit wordt geleverd

Pak alle onderdelen uit en controleer deze.

- Fritessnijder basisframe
- Vier snijplaten met duwblok
 - 1x in basisframe gemonteerd
- Handgreep
- Lange en korte stift met C-clip
- Vier stuks zuignapvoeten met vleugelmoer
- Handleiding

Ontbreekt er iets of is er iets beschadigd?

Neem contact met ons op: info@aximo.nl



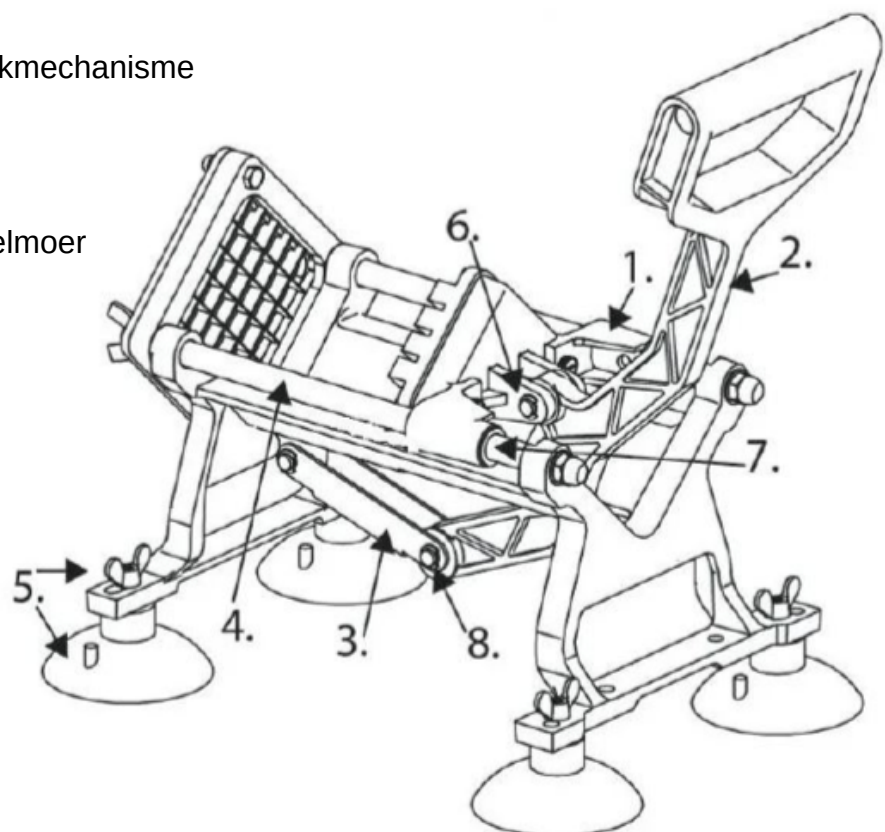
Dit heb je nodig, wordt niet meegeleverd

Benodigde gereedschappen:

- Standaard schroevendraaier (Niet inbegrepen)
- Punttang of C-clip tang (Niet inbegrepen)

Onderdelen gemonteerd

1. Basisframe en duwblokmechanisme
2. Handgreep
3. Koppelstuk
4. Geleidestang
5. Zuignapvoet en vleugelmoer
6. Lange stift en C-clip
7. Glijlager
8. Korte stift en C-clip



Montage

1. Verwijder de C-clip van de lange stift aan de achterzijde van het duwblok. Verwijder de C-clip van de korte stift in het loshangende deel van het koppelstuk.
2. Lijn het montagepunt in het midden van de handgreep uit met de gaten in de beugels aan de achterzijde van het duwblok. Verbind deze met behulp van de lange stift en vergrendel de stift met de C-clip (met een punttang de C-clip op de stift plaatsen en duwen tot het vastklikt).
3. Lijn het montagepunt aan het einde van de handgreep uit met de gaten in het verbindingstuk, welke voorgemonteerd is aan de onderzijde van het frame. Gebruik de korte stift en C-clip om deze te verbinden (met een punttang de C-clip op de stift plaatsen en duwen tot het vastklikt).
4. Monteer de zuignappen in de twee sleuven aan de voorzijde. Gebruik aan de achterzijde hiervoor de tweede gaten van buiten. Opmerking: Trek aan de uitstulpingen op de zuignappen om hen los te maken na gebruik. Opmerking: Overige gaten in de basis kunnen gebruikt worden voor permanente wand- of tafelmontage.
5. De fritessnijder is nu klaar voor gebruik.

Gebruik

Nu is de fritessnijder gemonteerd en klaar voor gebruik.

1. Was en droog de aardappelen, in schil of geschild. Andere groenten kunnen ook gesneden worden, zeer harde groenten, zoals zoete aardappel, zijn niet geschikt tenzij je ze vooraf kookt.
2. De fritessnijder is ontworpen om groenten tot 11 cm diameter en 15 cm lengte te snijden.
3. Snij aan het uiteinde van grote aardappelen een kleine platte rand.
4. Plaats de aardappel (platte rand onder) op het frame tussen de snijplaat en duwblok.
5. Bij zeer grote groenten, of wanneer het onder een hoek door de snijplaat wordt geduwd, kan het resultaat tegenvallen. Het wordt aangeraden om zeer grote groenten eerst in kleinere stukken te snijden.
6. Hou handen en vingers uit de buurt van de snijplaat tijdens gebruik.
7. Plaats een opvangbak voor de gesneden aardappelen of groente.
8. Trek met beide handen in één vloeiende beweging aan de handgreep om de aardappelen of groente te snijden.
9. Reinig de fritessnijder na gebruik, volgens de aanwijzingen in deze handleiding.

Wisselen van snijplaat en duwblok

1. Snijplaat: Verwijder de twee vleugelmoeren, verwijder de oude snijplaat en plaats de nieuwe snijplaat. Het ontwerp met twee gaten garandeert elke keer de juiste plaatsing. Opmerking: verwijder de dopmoeren niet.
2. Duwblok (zwart): Vind de twee schroeven aan de achterzijde van de duwer en draai deze los met een schroevendraaier.
3. Verwijder het oude duwblok en plaats het nieuwe duwblok. Zorg ervoor dat de groeven in het duwblok overeenkomen met de messen in de snijplaat.
4. Plaats de schroeven terug en draai deze handvast aan.

Reiniging

1. Wees zeer voorzichtig tijdens gebruik en onderhoud, hou handen uit de buurt van de scherpe messen.
2. Demonteer de fritessnijder volledig en reinig handmatig alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel. Opmerking: zie ook "Verwisselen van snijplaat en duwblok".
3. Verwijder de handschroeven om het duwblok los te maken.
4. Verwijder de vleugelmoeren om de snijplaat los te maken.
5. Verwijder de handschroeven en snijplaat houder.
6. Reinigen met warm zeepsop voor en na elk gebruik. Afspoelen met schoon zoet water.
7. Alle delen eerst afdrogen voor montage.
8. Gebruik geen alkalische ("zure") reinigingsmiddelen, deze kunnen het materiaal aantasten.
9. Het wordt aangeraden om alle bewegende metalen delen van het mechanisme in te spuiten met een voedselveilig (BPA-vrij) siliconen smeermiddel alvorens het apparaat voor langere tijd op te bergen.

Niet geschikt voor de vaatwasser!

Service en Garantie

Wij geven 1 jaar garantie op onze producten. De garantie dien je binnen een periode van 1 jaar na de aankoopdatum te melden samen met het aankoopbewijs.

Indien je service of informatie nodig hebt stuur dan een e-mail naar: info@aximo.nl

De garantie geldt niet:

- bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie door derden.
- voor aan slijtage onderhevige onderdelen
- voor gebreken die klant niet bij ontvangst van de fritessnijder heeft gemeld
- bij defecten door eigen schuld van de klant
- bij schade door derden

Disclaimer

Veranderingen onder voorbehoud. Specificaties kunnen zonder opgaaf van redenen veranderen.

Vragen en contact

Heb je vragen of kom je er niet uit met montage of gebruik?
We zijn er om je te helpen.

Neem dan contact met ons op!
info@aximo.nl

Team AXIMO



AXIMO

FRENCH FRIES CUTTER



MANUAL

You should read this user manual carefully before using the appliance.



Get started

Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use.

Read the safety regulations in particular very carefully.

Safety Instructions

- This French fries cutter is only intended for cutting potatoes to make French fries in commercial use such as in the food industry and shops. (e.g. catering, restaurant, bar, etc.).
- Use the cutter only as described in this manual. DO NOT use this cutter for cutting other food.
- This cutter should be operated and installed by specialized trained personnel in the kitchen of the food industry such as catering, restaurant, bar, etc.
- Check for damaged parts. Before using the French fries cutter, check that all parts are included in the package, and that any moving parts are operating properly for performing the intended functions. Check for alignment of moving parts, binding of moving parts, and any other conditions that may affect the operation.
- In case of incomplete delivery or damages, contact the supplier and do not use the appliance. See also warranty.
- Do not place the cutter on a heating object (gasoline, electric, charcoal cooker, etc.)
- Keep the cutter away from any hot surfaces and open flames.
- Always operate the cutter on a level, stable, clean, heat-resistant and dry surface.
- Read all instructions on how to assemble this French fries cutter, before attempting to use or clean.
- Be sure the c-clips are securely fastened to the long and short pins and cutting plate is secure on the end of the French fries cutter before making fries.
- Keep fingers and loose clothing away from moving parts! Injury may result!
- Keep children away. Never leave the French fries cutter.
- Clean the cutter before and after each use. See also cleaning instructions.

In the package

Unbox all parts and check the content:

- Cutter base
- Handle
- Long pin and short pin with C-clips
- Four cutting plates
 - one pre-assembled in cutter base
- Four suction cup feet with wing nut
- Manual

Is something missing or damaged?
Please contact us: info@aximo.nl

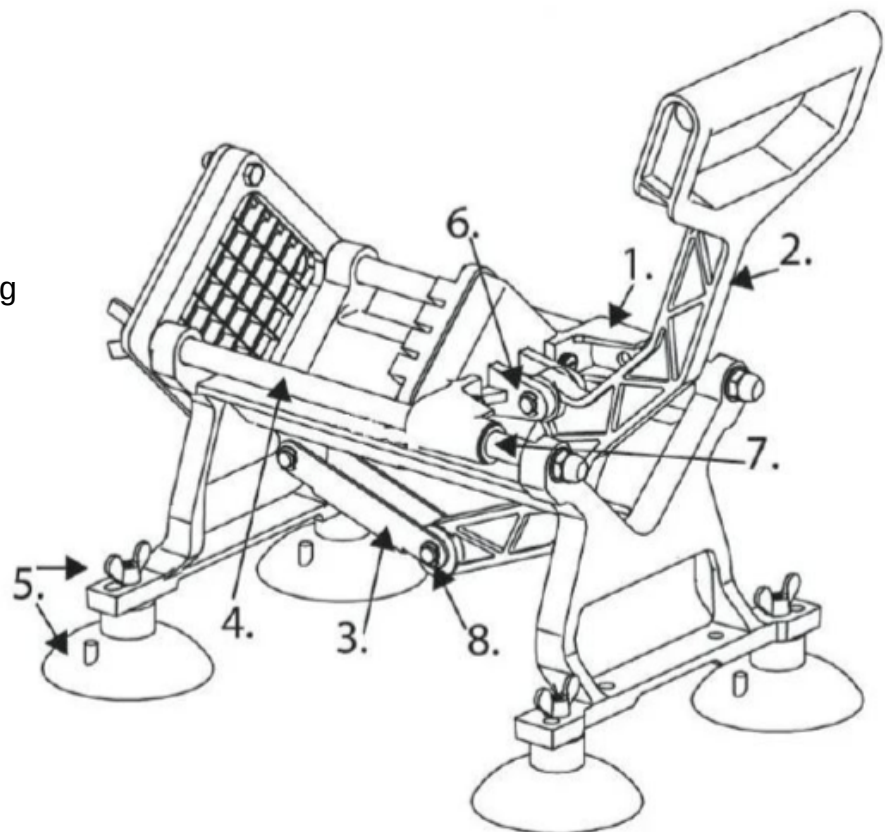


Tools needed:

- Standard screwdriver (Not included)
- Needle-nose pliers (Not included)

Parts mounted

1. Frame
2. Handle
3. Connecting plate
4. Slide bar
5. Rubber foot
6. Long pin and C-clip
7. Slide bar cover bushing
8. Short pin and C-clip



Assemble

1. Remove C-clip from long pin located on the back of the pusher block. Remove C-clip from short pin located on loose end of the connecting plate.
2. Align the center-mounting hole of handle with the mounting bracket holes located on the back of the pusher block. Insert long pin and secure with C-clip. (Use needle nose pliers to place C-clip on pin then press until it snaps to hold pin in place)
3. Align bottom hole of handle with holes in metal connecting plate, which is pre-attached to the bottom of base. Insert short pin and secure with C-clip (Use needle nose pliers to place C-clip on pin then press until it snaps to hold pin in place)
4. Attach the front two feet through each slot at the front of the base. Attach the back two feet through the 2nd hole in from the edge at the back of the base. Note: Pull the notch on the top of each foot to release suction pressure after use. Note: Extra holes in the base can be used for wall or counter mounting without the feet.
5. Unit is ready to use.

How to use

Now that your French fries cutter is fully assembled and ready to use.

1. Wash & dry potatoes. You can peel or leave the skin on. You can also use any hard vegetables that you are planning to use to make into fries. Boil hard vegetables (like sweet potatoes) or put them one minute in a microwave.
2. The unit is designed to handle vegetables up to 11 cm in diameter and 15 cm long.
3. It is recommended to cut a small flat edge on the end of larger potatoes.
4. Place prepared potato (cut side down) on the blade and holder assembly.
5. Occasionally if the potato is oversized, or if it is positioned at a slight angle to the blade, the potato may not be cut entirely. It is recommended to slice oversize produce into smaller pieces for easier cutting.
6. Be sure to remove hands and fingers from the cutting plate area.
7. Be sure you have a tub or plate underneath to catch the cut fries.
8. Use both hands, with one quick steady motion, pull down on the Handle to cut the potato.
9. Clean the machine after all cutting is completed, refers to cleaning instructions listed in this manual.

Change of cutting plate and push block

1. Cutting plate: Remove two wing nuts, slide off 3/8" cutting plate and replace with either 1/4" or 1/2" size cutting plate. Two-hole design allows for correct placement of cutting plate every time. Do not remove the acorn nuts.
2. Push block (black): Locate the two screws on the back of the mounting plate. Remove thumbscrews with screwdriver.
3. Remove pusher block and replace with optional 1/4" or 1/2" size pusher block. NOTE: Make sure the pusher block size matches up and fits with the cutting plate blade grid.
4. Replace screws and tighten.

Cleaning

1. Be very careful when handling and operating the fry cutter to keep hands away from the blades.
2. Completely disassemble the fries cutter and hand wash all parts that come in contact with food.
3. Remove screws to release push block.
4. Remove wing nuts to release the blade and holder assembly or blade holder and blade.
5. Remove screws and blade holder plate.
6. Clean with warm, soapy water before and after each use. Rinse with clean water. Dry all parts completely before re-assembly.
7. Minimize the use of alkaline cleaners as they may cause pitting and dulling of the finish.
8. Hand-wash all parts that come in contact with food in warm, soapy water before and after each use.
9. Dry all parts thoroughly before re-assembly.
10. It is recommended to spray all moving metal parts of the mechanism with a food-safe (BPA-free) silicone lubricant before storing the device for an extended period of time.

Not dishwasher safe!

Service and warranty

We give one year warranty on our products. The warranty you must report within a period of one year from the date of purchase together with the proof of purchase.

If you need service or information, please send an e-mail to: info@aximo.nl

The warranty does not apply:

- in case of damage caused by incorrect use or repair by third parties
- for parts subject to wear
- for defects of which the customer has not reported them upon receipt of the French fries cutter
- in the event of defects due to the customer's own fault
- in case of damage by third parties

Disclaimer

Subject to changes. Specifications are subject to change without notice.

Questions and contact

Do you have questions or are you unable to find a solution with assembly or use?
We're here to help.

Then contact us!

info@aximo.nl

Team AXIMO



AXIMO

POMMES-SCHNEIDER



GEBRAUCHSANWEISUNG

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen.



Start

Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden.

Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät dient ausschließlich zum Schneiden von Kartoffeln für kommerzielle Zwecke in den Gastronomiestellen (z.B. Restaurants, Bars usw.).
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß der vorliegenden Anweisung. Verwenden Sie das Gerät NICHT zum Schneiden von anderen Lebensmitteln.
- Das Gerät sollte ausschließlich durch ein qualifiziertes Küchenpersonal montiert und bedient werden, z.B. in Catering-Firmen, Restaurants, Bars, usw.
- Prüfen Sie das Gerät auf beschädigte Teile. Prüfen Sie vor dem Gebrauch des Pommes- Schneiders, ob alle Teile mit dem Gerät angeliefert wurden sowie alle beweglichen Teile des Geräts richtig funktionieren. Prüfen Sie, ob alle beweglichen Teile des Geräts richtig angepasst und befestigt sind, sowie andere Faktoren, die das Funktionieren des Geräts beeinflussen können.
- Setzen Sie sich mit dem Lieferanten in Verbindung und verwenden Sie nicht das Gerät, wenn Sie die unvollständige Lieferung oder die Beschädigungen festgestellt haben. Siehe Garantie.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen wärmemittlernden Gegenstand (Gasherd, Elektroherd, Grill, usw.).
- Lagern Sie es weit entfernt von heißen Flächen und offenem Feuer. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, saubere und trockene Fläche auf, die auch gegen die Einwirkung hoher Temperaturen beständig ist.
- Bevor Sie den Pommes-Schneider nutzen oder reinigen, machen Sie sich mit der Montageanweisung vertraut.
- Bevor Sie die Kartoffeln schneiden, prüfen Sie, ob die Sprengringe an den langen und kurzen Bolzen richtig befestigt sind sowie der Schneidaufsatz richtig gesichert ist.
- Achtung! Achten Sie auf lose Kleidung und berühren Sie keine beweglichen Teile des Geräts sowie binden Sie die Haare zusammen. Es besteht die Verletzungsgefahr!
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Belassen Sie nie den Pommes-Schneider ohne Aufsicht.
- Reinigen Sie das Gerät vor und nach jedem Gebrauch. Siehe Reinigungshinweise.

Im Paket

Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung:

- Gestell des Pommes-Frites-Schneiders
- Vier Messereinsatz (1x in Gestell vormontiert)
- Hebel
- Langer und kurzer Bolzen mit Seegerringen
- Vier Große Gummisaugnapf
- •Gebrauchshinweisung

Fehlt etwas oder ist etwas beschädigt?
Bitte kontaktieren Sie uns: info@aximo.nl

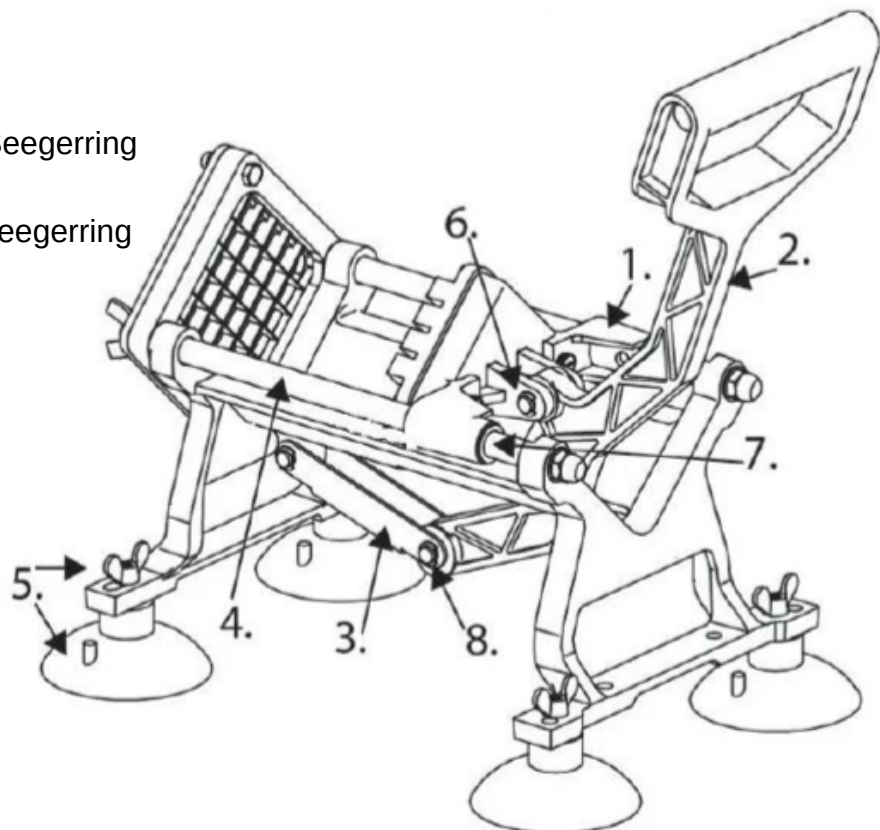
Für den Zusammenbau erforderliche Werkzeuge:

- Schraubenzieher (Nicht mitgeliefert)
- Spitzzange (Nicht mitgeliefert)



Teile montiert

1. Schieber-Baugruppe
2. Hebel
3. Verbindungsplatte
4. Führung
5. Gummifuß
6. Langer Bolzen und Seegerring
7. Büchse der Führung
8. Kurzer Bolzen und Seegerring



Zusammenbau

1. Entfernen Sie den Seegerring vom langen Bolzen, der sich im hinteren Teil des Schiebers befindet. Entfernen Sie den Seegerring vom kurzen Bolzen, der sich am freien Ende der Verbindungsplatte befindet.
2. Stellen Sie den Hebel so ein, dass sich die mittlere Montage Öffnung des Hebels auf dem Niveau der Montage Öffnungen im hinteren Teil des Schiebers befindet. Legen Sie den langen Bolzen ein und sichern ihn mit Hilfe eines Seegerringes ab (zum Montieren des Seegerringes auf dem Bolzen verwenden Sie eine Spitzzange, anschließend zudrücken, bis er einrastet und den Bolzen fixiert).
3. Stellen Sie den Hebel so ein, dass sich die untere Montage Öffnung auf dem Niveau der Verbindungsplatte befindet, welche am Gestell des Pommes-Frites-Schneiders befestigt ist. Legen Sie den kurzen Bolzen ein und sichern ihn mit Hilfe eines Seegerringes ab (zum Montieren des Seegerringes auf dem Bolzen verwenden Sie eine Spitzzange, anschließend zudrücken bis er einrastet und den Bolzen fixiert).
4. Montieren Sie die zwei vorderen Saugnäpfe im vorderen Teil des Gerätes, indem Sie sie in den dafür bestimmten Aussparungen im Gestell platzieren. Montieren Sie die zwei hinteren Saugnäpfe im hinteren Teil des Gerätes, indem Sie sie in den dafür bestimmten Aussparungen im Gestell platzieren. Achtung: ziehen Sie an der Kerbe oben auf jedem Fus, um das Gerat vom Untergrund loszumachen (die Saugnäpfe saugen sich fest). Achtung: Zusätzliche Bohrungen im Gestell des Pommes-Frites-Schneiders können zur Wandmontage oder zur Montage auf dem Tischblatt ohne Saugnäpfe verwendet werden.
5. Das Gerat ist jetzt betriebsbereit.

Bedienung des Gerätes

Nun, da Ihr Pommes-Schneider vollständig zusammengebaut und einsatzbereit ist.

1. Schälen und trocknen Sie die Kartoffeln. Gemüse kann auch geschält werden, aber es ist nicht erforderlich. Anderes Gemüse kann auch geschnitten werden, sehr hartes Gemüse, wie z. B. Süßkartoffeln, sind nicht geeignet, es sei denn, Sie kochen es vorher.
2. Das Gerät fasst Gemüsestücke mit einem Durchmesser bis 11 cm und einer Länge bis 15 cm.
3. Es wird empfohlen den Endteil von großen Kartoffeln abzuschneiden.
4. Legen Sie eine Kartoffel (mit dem abgeschnittenen Ende nach unten) zwischen dem Messereinsatz und dem Schieber ein.
5. Falls ein Gemüsestück zu groß ist oder unter einem Winkel zum Messereinsatz platziert wurde, kann ein vollständiges Schneiden erschwert werden. Um das Schneiden zu erleichtern wird empfohlen, ein großes Gemüsestück zuerst in kleinere Stücke zu schneiden.
6. Beachten Sie unbedingt, dass Sie weder mit der Hand noch mit den Fingern in den Bereich des Messereinsatzes greifen.
7. Stellen Sie unter das Gerät ein Gefäß oder einen Behälter für das geschnittene Gemüse unter.
8. Zum Schneiden drücken Sie den Hebel mit beiden Händen mit einer schnellen Bewegung nach unten.
9. Nach dem Gebrauch waschen Sie den Schneider unter Beachtung der Reinigungshinweise in vorliegender Anleitung.

Austausch des Messereinsatzes und des Schiebers

1. Messereinsatz: Lösen und entfernen Sie die beiden Flügelmuttern, ziehen Sie den Messereinsatz 3/8" heraus und montieren Sie den Messereinsatz der Größe 1/4" oder 1/2". Dank der Konstruktion des Gerätes (zwei Bohrungen), wird der Messereinsatz immer richtig montiert. Achtung: entfernen Sie keine Hutmuttern.
2. Schieber (Schwarz): Finden Sie die zwei Rändelschrauben auf dem Rücken der Montageplatte.
3. Entfernen Sie mit Hilfe eines geeigneten Schraubenziehers. Nehmen Sie den Schieber ab und montieren Sie einen der beiden zusätzlichen Schieber der Größe 1/4" oder 1/2". ACHTUNG! Vergewissern Sie sich, dass die Größe des Schiebers der Größe des Messereinsatzes entspricht.
4. Stecken Sie die Schrauben wieder ein und ziehen Sie sie an.

Reinigungshinweise

1. Während der Bedienung und Reinigung des Schneiders ist wegen der scharfen Schneiden größte Vorsicht geboten.
2. Zerlegen Sie vollständig den Pommes-Frites- Schneider und reinigen Sie manuell alle Teile, die Kontakt mit Lebensmitteln haben. Achtung: Beachten Sie das Kapitel: „Austausch des Messereinsatzes“.
3. Entfernen Sie die Schrauben, um den Schieber herauszunehmen.
4. Entfernen Sie die Flügelmuttern, um den verbundenen Hebel und den Schieber oder den Messereinsatzhalter und den Messereinsatz herauszunehmen.
5. Nehmen Sie die Rändelschrauben und die Messereinsatzplatte heraus.
6. Waschen Sie alle Teile mit warmem Wasser mit Seife vor und nach dem Gebrauch des Schneiders. Anschließend spülen Sie sie mit sauberem Wasser. Vor Wiedermontage des Gerätes trocknen Sie sorgfältig alle Teile.
7. Vermeiden Sie alkalische Reinigungsmittel: sie können zum matt werden oder zu Anfressungen in Metallteilen des Gerätes führen.
8. Alle Teile des Schneiders, die Kontakt mit Lebensmitteln haben, müssen manuell vor und nach dem Gebrauch mit warmem Wasser mit Seife gewaschen und anschließend mit sauberem Wasser gespült werden. Vor Wiedermontage des Gerätes, sind alle Teile sorgfältig zu trocknen.
9. Soll das Gerät gelagert werden, dann sollten alle Metallteile mit einem für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Silikonschmiermittel geschmiert oder besprüht werden.

Nicht im Geschirrspüler waschen!

Service und Garantie

Wir geben 1 Jahr Garantie auf unsere Produkte. Der Garantie müssen Sie dies innerhalb von 1 Jahr ab Kaufdatum zusammen mit dem Kaufbeleg melden.

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen, senden Sie bitte eine E-Mail an:
info@aximo.nl

Die Garantie gilt nicht:

- bei Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch oder Reparatur durch Dritte.
- für Verschleißteile
- für Mängel, die der Kunde bei Erhalt des Pommes-Schneiders nicht gemeldet hat
- bei Mängeln, die auf eigenes Verschulden des Kunden zurückzuführen sind
- bei Beschädigung durch Dritte

Haftungsausschluss:

Änderungen vorbehalten. Die Spezifikationen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Fragen und Kontakt

Haben Sie Fragen oder finden Sie bei der Montage oder Nutzung keine Lösung?
Wir sind hier um zu helfen.

Dann kontaktieren Sie uns!

info@aximo.nl

Team AXIMO

