

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



HOVER Handel GmbH
Laskoprustraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

Status of information - Informationsnes stand · Version des informations
Stand van de informatie · Stand der Informationen:

01/2018 ID: SSE 80 A1_18_V1.2

SPIRALIZER SSE 80 A1

(GB)

SPIRALIZER

Operating instructions

(FR) **(BE)**

COUPE-LÉGUMES EN SPIRALES

Mode d'emploi

(DE) **(AT)** **(CH)**

SPIRALSCHNEIDER

Bedienungsanleitung

(DK)

SPIRALSKÆRER

Bedjeningsvejledning

(NL) **(BE)**

SPIRAALSNIJDER

Gebruiksaanwijzing

IAN 298464

IAN 298464

(GB)

(DK)

(BE)

(NL)

(FR)

(NL)

(BE)

(DE)

(AT)

(CH)

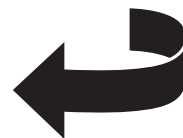
(DK)

(FR)

(NL)

(BE)

(DE)



English 2

Dansk 14

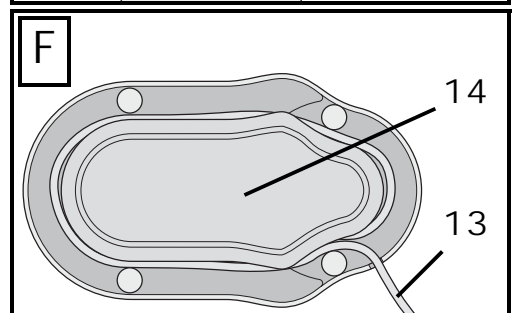
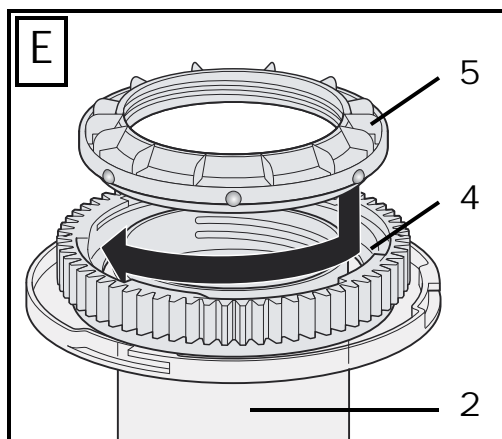
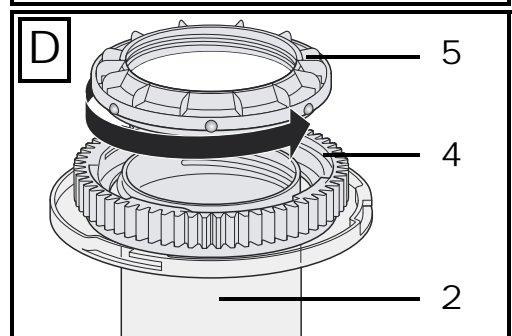
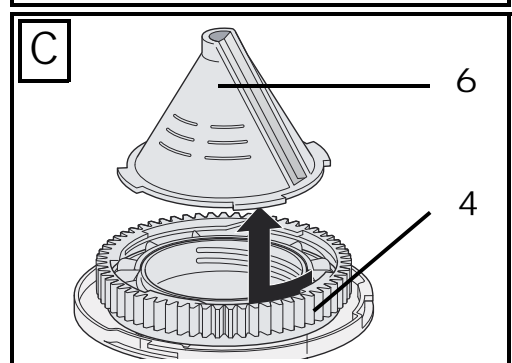
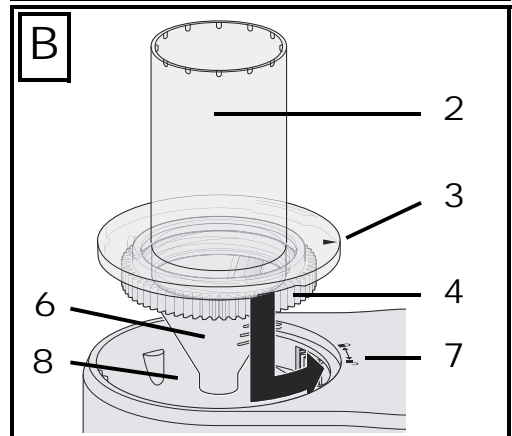
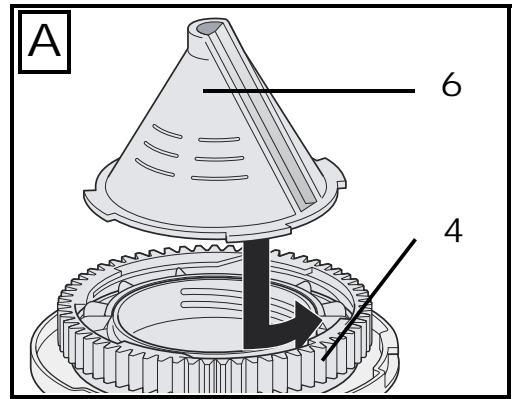
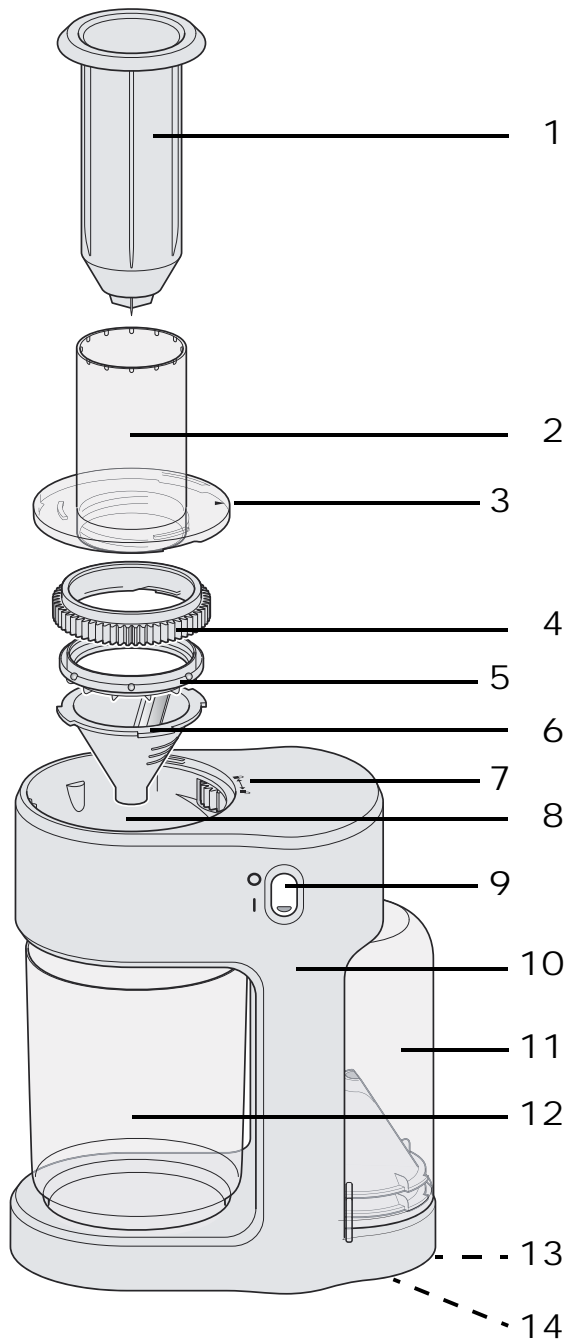
Français 26

Nederlands 40

Deutsch 52



Overview / Oversigt / Aperçu de l'appareil / Overzicht / Übersicht



Contents

1. Overview	2
2. Intended purpose	3
3. Safety instructions	3
4. Items supplied	6
5. How to use	6
6. Operation	7
6.1 Preparing food	7
6.2 Select blade cone	8
6.3 Assembly and Operation	8
7. Cleaning	9
8. Storage	10
9. Disposal	10
10. Troubleshooting	11
11. Technical specifications	11
12. Warranty of the HOYER Handel GmbH	12

1. Overview

1	Plunger
2	Filler chute
3	▶ Arrow symbol (for lock of filler chute)
4	Cone holder
5	Ball-bearing ring
6	A/B/C 3 blade cones (marking A/B/C on the edge): A: Tagliatelle B: Linguine C: Spaghetti
7	🔒 Lock symbol closed: filler chute locked 🔓 Lock symbol open: filler chute not locked
8	Holder for filler chute with assembled blade cone
9	I/🔴 On/off button LED is lit when the device is switched on
10	Base
11	Blade store (for blade cones) with sliding door
12	Bowl
13	Power cable with mains plug
14	Cable spool

not shown:

15	Recipe book
----	-------------

Thank you for your trust!

Congratulations on your new Spiral Cutter.

For a safe handling of the device and in order to get to know the entire scope of features:

- Thoroughly read these user instructions prior to initial use.
- Above all, observe the safety instructions!
- The device should only be used as described in these user instructions.
- Keep these user instructions for reference.
- If you pass the device on to someone else, please include this copy of the user instructions. The user instructions are a part of the product.

We hope you enjoy your new Spiral Cutter!

Symbol on your device



The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.



The symbol identifies parts that can be cleaned in the dishwasher.

2. Intended purpose

The Spiral Cutter is intended for the decorative cutting of fruit and vegetables.

The device is designed for private, domestic use. The device must only be used indoors. This device must not be used for commercial purposes.

Foreseeable misuse

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Thick or firm peels (e.g. of kohlrabi, pumpkin) must be removed before spiral cutting.
-

3. Safety instructions

Warnings

If necessary, the following warnings will be used in these user instructions:



DANGER! High risk: failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

WARNING! Moderate risk: failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.

CAUTION: low risk: failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

NOTE: circumstances and specifics that must be observed when handling the device.

Instructions for safe operation

- ⊙ This device must not be used by children.
- ⊙ Children must not play with the device.
- ⊙ The device and the power cable must be kept away from children.
- ⊙ This device can be used by people with restricted physical, sensory or intellectual abilities or people without adequate experience and/or understanding if they are supervised or instructed on how to use this device safely and if they are aware of the resulting hazards.
- ⊙ If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- ⊙ This device is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
 - ... when it is not supervised,
 - ... before you assemble or disassemble the device, or replace accessories (e.g. blade cones), and
 - ... before you clean the device.
- ⊙ Clean the plunger, the filler chute, the blade cones, the cone holder, the ball-bearing ring and the bowl with warm water and a little detergent.
- ⊙ The blades of the blade cones are sharp. Please be very careful when handling them.



DANGER for children

- ⊙ Children must not play with packing material. Do not allow children to play with plastic bags. There is a risk of suffocation.
- ⊙ Please ensure that children are not able to pull the device down from the work surface with the power cable.
- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER to and from pets and livestock

- ⊙ Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices at all times.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

- ⊙ The device must never be operated in the vicinity of a bathtub, a shower, a filled hand basin or similar.
- ⊙ The base, the power cable and the mains plug must not be immersed in water or any other liquids.
- ⊙ Protect the base, the power cable and the mains plug from moisture and dripping or splashing water.
- ⊙ If liquid enters the base, pull out the mains plug immediately. Have the device checked before reusing.
- ⊙ Never touch the device with wet hands.
- ⊙ If the device falls into water, disconnect the mains plug immediately. Only then is it safe to retrieve the device.



DANGER! Risk of electric shock

- ⊙ Only plug the mains plug into the wall socket after the device has been completely assembled.
- ⊙ Only connect the mains plug to a properly installed and easily accessible wall

socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.

- ⊙ Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device.
- ⊙ The device is not fully disconnected from the power supply, even after it is switched off. In order to fully disconnect it, pull out the mains plug.
- ⊙ When using the device, ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- ⊙ When removing the mains plug from the wall socket, always pull the plug and never the cable.
- ⊙ Disconnect the mains plug from the wall socket...
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the Spiral Cutter,
 - ... during thunderstorms.
- ⊙ Do not use the device if there is visible damage to the device or the power cable.
- ⊙ To avoid any risk, do not make modifications to the device.



DANGER! Risk of injury from cutting

- ⊙ The blades of the blade cones are sharp. Please be very careful when handling them. When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades easily.

WARNING! Risk of material damage

- ⊙ Do not use hot ingredients.
- ⊙ In order to prevent damage to the device, interrupt the cutting process immediately if the blade cone is either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the mains plug and check if there is an obstruction in the filler chute. Also check whether the device is assembled correctly.
- ⊙ Do not operate the device with empty filler chute, as this causes the motor to overheat and may result in it being damaged.
- ⊙ Only operate the device when the filler chute is engaged with the cone holder.
- ⊙ The device is designed for a maximum operating time of 100 seconds without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
- ⊙ Only use the original accessories.
- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.
- ⊙ The device is fitted with non-slip plastic feet. As furniture is coated with a wide array of varnishes and synthetics, and is also treated with different care products, it cannot be fully ruled out that some of these materials contain ingredients that could attack and soften the non-slip plastic feet. If necessary, place a non-slip mat under the device.

4. Items supplied

- 1 base 10
- 1 plunger 1
- 1 filler chute 2
- 3 blade cones 6:
 - A: Tagliatelle
 - B: Linguine
 - C: Spaghetti
- 1 cone holder 4
- 1 ball-bearing ring 5 (already mounted)
- 1 bowl 12
- 1 recipe book 15
- 1 copy of the user instructions

Unpacking

1. Remove all parts from the packaging.
2. Check that all parts are present and intact.

5. How to use

- Remove all packing material.
- Check to ensure that all parts are present and undamaged.
- Clean the device prior to its first use! (see "Cleaning" on page 9)
- Unwind the desired length of cable from the cable spool 14 on the underside of the device.
- Place the device on a dry, level, non-slip surface.

6. Operation



DANGER! Risk of electric shock!

- ⦿ Only plug the mains plug 13 into the wall socket when the Spiral Cutter is completely assembled.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⦿ The blades of the blade cones 6 are sharp. Please be very careful when handling them.

WARNING! Risk of material damage!

- ⦿ The device is designed for a maximum operating time of 100 seconds without interruption. After this, the device must remain switched off until it has cooled down to room temperature.
 - ⦿ In order to prevent damage to the device, interrupt the cutting process immediately if the blade cone 6 is either turning with difficulty or not turning at all. Pull out the mains plug 13 and check if there is an obstruction in the filler chute 2. Also check whether the device is assembled correctly.
-

6.1 Preparing food

WARNING! Risk of material damage!

- ⦿ Thick or firm peels (e.g. of kohlrabi, pumpkin) must be removed before spiral cutting.
-
- Wash vegetables and fruit thoroughly and rub them dry. Remove stems and buds, leaves, and the core if you wish.
 - Vegetables and fruit are optimal in long pieces with a diameter of 3 - 6 cm. Food with a smaller diameter may not be held firmly enough by the plunger 1.
 - Select pieces of vegetables or fruit that are as firm as possible.
 - Cut the vegetables and fruit into pieces suitable for the filler chute 2 by carefully cutting off the edges.
 - Straighten the end to be attached to the plunger 1 by cutting off the end. This allows the food to be firmly attached to the plunger 1.
 - Small seeds (e.g. apple pips) can be removed from the bowl 12 by hand after spiral cutting.

6.2 Select blade cone

Which blade cone A/B/C 6 is most suitable depends on the properties of the food, and in particular its firmness. The following table contains some examples for orientation. The firmness may vary depending on variety and ripeness, however.

Vegetables/fruit	Blade cone A Tagliatelle (approx. 9 mm)	Blade cone B Linguine (approx. 5 mm)	Blade cone C Spaghetti (approx. 3 mm)
Apple	✓	✓	not suitable
Pear	✓	✓	not suitable
Potato	✓	✓	✓
Kohlrabi	✓	✓	✓
Carrot	✓	✓	✓
Cucumber	✓	✓	not suitable
Sweet potato	✓	✓	✓
Radish	✓	✓	✓
Beetroot	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓

6.3 Assembly and Operation

- Place the bowl 12 into the base 10.
- Remove the desired blade cone A/B/C 6 from the blade store 11 and place it onto the cone holder 4.
- Figure A: grip the cone holder 4 firmly and rotate the blade cone 6 anti-clockwise until it stops.
- Figure B: place the filler chute 2 with the assembled blade cone 6 into the holder 8 of the base 10. The arrow symbol ► 3 must point to the open lock symbol ◻ 7.
Turn the filler chute 2 anticlockwise until the arrow symbol ► 3 is pointing at the closed lock symbol ◻ 7. The filler chute 2 audibly and palpably clicks into place.
- Spear your vegetable or fruit firmly on the plunger 1 and then place the plunger 1 complete with the food into the filler chute 2 as vertically as possible. In this way you will obtain nice long "noodles".
- Connect the mains plug 13 with the wall socket.
- Switch on the device using the on/off button I/● 9 (I). The LED in the button is lit.
- Start the spiral cutting of the food by carefully pressing down the plunger 1. For continuous spirals, apply consistent pressure; to obtain shorter "noodles", occasionally interrupt the pressure.
- Switch off the device using the on/off button I/● 9 (●). The LED in the button goes out.

10. Disconnect the mains plug 13 from the wall socket.
11. Remove the filled bowl 12 and empty it.
12. Clean the device as soon as possible after use.

7. Cleaning

Clean the device prior to its first use!



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Pull the mains plug 13 out of the wall socket before you clean the Spiral Cutter.
- ⊙ The base 10 and the power cable with the mains plug 13 must not be immersed in water or other liquids.



DANGER! Risk of injury from cutting!

- ⊙ The blades of the blade cones 6 are sharp. When washing manually, the water should be sufficiently clear that you can see the blades easily.

WARNING! Risk of material damage!

- ⊙ Do not use any astringent or abrasive cleaning agents.

NOTE: certain food or spices (e.g. carrots, curry) may discolour plastic. This is not a defect with the device and harmless to health.

After every use

- Clean the device and all individual parts used after each use and remove all food residues.
- Turn the filler chute 2 clockwise until the arrow symbol ► 3 points to the open lock symbol ■ 7. Pull the filler chute 2 off upwards.
- Prior to cleaning, all parts must be separated (e.g. separate the blade cone 6 from the cone holder 4).
- Remove fruit and vegetable remnants from the blades of the blade cones 6 us-

ing a washing-up brush, a small bottle brush or similar.

Base unit

- Wipe off the base 10 and the power cable 13 using a lightly moistened cloth. Dry with a dry cloth.
- In the case of stubborn food residues, add a little mild detergent to the damp cloth. Ensure that the damp cloth is not dripping wet!

Disassembling the ball-bearing ring

- Figure D: grip the filler chute 2 firmly and rotate the ball-bearing ring 5 anti-clockwise until the cone holder 4 and ball-bearing ring 5 can be removed from the filler chute 2.

Cleaning the ball-bearing ring

The ball-bearing ring 5 can be cleaned with clear, warm water and some detergent.

NOTE: for the balls to continue sliding freely, the ball-bearing ring 5 must be cleaned in clear dishwater. This prevents dirt from reaching the bearings.

Manual cleaning

1. Figure C: grip the cone holder 4 firmly and rotate the blade cone 6 clockwise until it separates from the cone holder 4.
2. The accessories (plunger 1, filler chute 2, cone holder 4, blade cones 6 and bowl 12) can be cleaned with warm water and a little detergent. Clean the blade cones 6 carefully using a washing-up brush, a small bottle brush or similar.
3. Afterwards, rinse all parts with clean water.
4. Allow all parts to dry completely before you assemble them, put them away, or use the device again.

Assembling the ball-bearing ring

1. Figure E: place the ball-bearing ring 5 into the cone holder 4. The balls point downwards to the cone holder 4.
2. Turn the ball-bearing ring 5 together with the cone holder 4 clockwise until it stops, so that it is screwed on the filler chute 2.

Dishwasher

The following parts can be cleaned in the dishwasher:

- plunger 1,
- filler chute 2,
- cone holder 4 (without ball-bearing ring 5),
- blade cones 6 and
- bowl 12

8. Storage



DANGER for children!

- ⊙ Keep the device out of the reach of children.



DANGER!

- ⊙ In order to avoid accidents, the mains plug 13 must never be connected to a wall socket while in storage.
-

- Figure F: wind the power cable 13 around the cable spool 14 at the underside of the device.
- Select a location where neither high temperatures nor moisture can affect the device.

9. Disposal

This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheeled bin crossed through indicates that the product re-



quires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products identified with this symbol may not be discarded with normal household waste, but must be taken to a collection point for recycling electric and electronic appliances. Recycling helps to reduce the consumption of raw materials and protect the environment.

Packaging

When disposing of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

10. Troubleshooting

If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.



DANGER! Risk of electric shock!

- ⊙ Do not attempt to repair the device yourself under any circumstances.

Fault	Possible causes / Action
No function	<ul style="list-style-type: none"> • Has the device been connected to the power supply? • Check the connection. • Is the filler chute 2 with the blade cone 6 correctly engaged with the device?
Blade cone 6 not turning or turning with difficulty	<ul style="list-style-type: none"> • Switch off immediately, pull out mains plug 13 and check: obstruction in the filler chute 2?

11. Technical specifications

Model:	SSE 80 A1
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Power rating:	80 W
Max. continuous operation (KB):	100 seconds

Technical Symbols

	Certified Safety. Devices must comply with the generally acknowledged rules of technology and the German Product Safety Act (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	With the CE marking, HOYER Handel GmbH declares the conformity with EU guidelines.
	This symbol reminds you to dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.
	Recyclable materials: cardboard (except corrugated cardboard)

Subject to technical modifications.

12. Warranty of the HOYER Handel GmbH

Dear Customer,
your device is provided with a 3 year warranty starting with the purchase date. In the event of product defects, you are entitled to statutory rights against the vendor. These statutory rights are not restricted by our warranty presented in the following.

Warranty conditions

The warranty period starts with the purchase date. Please keep the original purchase receipt in a safe place. This document is required to verify the purchase.

If within three years from the purchase date of this product a material or factory defect occurs, the product will be repaired or replaced by us – at our discretion – free of charge to you. This warranty implies that within the period of three years the defective device and the purchase receipt are presented, including a brief written description of the defect and the time it occurred.

If the defect is covered by our warranty, the repaired or a new product will be returned to you. No new warranty period starts with a repair or replacement of the product.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not extended when the warranty has been claimed. This also applies to replaced and repaired parts. Any damages and defects already existing at the time of purchase must be reported immediately upon unpacking. Repairs arising after the expiration of the warranty period are subject to a charge.

Warranty coverage

The device was produced carefully according to strict quality guidelines and tested diligently prior to delivery.

The warranty applies to material or factory defects.

Excluded from the warranty are wear parts subject to normal wear and damages to fragile parts, e.g. switches, batteries, lamps or other parts manufactured from glass.

This warranty expires if the product is damaged, not used as intended or not serviced. For the proper operation of the product, all instructions listed in the operating instructions must be observed carefully. Any form of use and handling that is advised against in the operating instructions or warned against must always be avoided.

The product is only intended for private and not for commercial use. In the case of incorrect and improper treatment, use of force and interventions not performed by our authorised Service Centre, the warranty shall cease.

Handling in case of a warranty claim

In order to ensure prompt processing of your matter, please observe the following notes:

- Please keep the article number IAN: 298464 and the purchase receipt as a purchase verification for all inquiries.
- The article number can be found on the rating plate, an engraving, the title page of your instructions (in the bottom left), or as a label on the rear or underside of the device.
- If faulty operation or other defects occur, first contact the Service Centre listed in the following by telephone or email.
- Then, you are able to send a product reported as defective free of charge to the service address specified to you, including the purchase receipt and the information on the defect and when it occurred.



Please visit www.lidl-service.com to download this and many other manuals, product videos and software.



Service Centre



Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: hoyer@lidl.ie



Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt



Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: hoyer@lidl.com.cy

IAN: 298464



Supplier

Please note that the following address is no service address. First contact the aforementioned Service Centre.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3



DE-22761 Hamburg

GERMANY

Indhold

1. Oversigt	14
2. Brug i overensstemmelse med formålet	15
3. Sikkerhedsanvisninger	15
4. Leveringsomfang	18
5. Ibrugtagning	18
6. Betjening	19
6.1 Forberedelse af fødevarer	19
6.2 Valg af knivindsats	20
6.3 Montering og betjening	20
7. Rengøring.....	21
8. Opbevaring	22
9. Bortskaffelse	22
10. Problemløsning.....	23
11. Tekniske data	23
12. HOYER Handel GmbHs garanti	24

1. Oversigt

- 1 Stopper
- 2 Påfyldningsstuds
- 3 ► Pilmarkering (til låsning af påfyldningsstuds)
- 4 Knivindsatsholder
- 5 Kuglelejering
- 6 A/B/C 3 knivindsatse (markering A/B/C på kant):
 - A: Tagliatelle
 - B: Linguine
 - C: Spaghetti
- 7  Lukket låsesymbol: påfyldningsstuds låst
-  Åbnet låsesymbol: påfyldningsstuds ikke låst
- 8 Optagelse til påfyldningsstuds med monteret knivindsats
- 9 I/○ Tænd/sluk-knap
- LED lyser, når apparatet er tændt
- 10 Motordel
- 11 Opbevaringsrum (til knivindsatse) med skydedør
- 12 Skål
- 13 Tilslutningsledning med netstik
- 14 Kabelopvikling

Ikke afbildet:

- 15 Opskriftsbog

Mange tak for din tillid!

Vi ønsker dig tillykke med din nye spiralskærer.

For at opnå en sikker omgang med apparatet og for at lære ydelsesomfanget at kende:

- Læs denne betjeningsvejledning grundigt igennem, før apparatet tages i brug første gang.
- Følg frem for alt sikkerhedsanvisningerne!
- Apparatet må kun betjenes som beskrevet i denne betjeningsvejledning.
- Opbevar denne betjeningsvejledning.
- Hvis apparatet gives videre til anden bruger, bedes denne betjeningsvejledning vedlægges. Betjeningsvejledningen er del af produktet.

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye spiralskærer!

Symbol på apparatet



Dette symbol angiver, at således mærkede materialer ikke ændrer fødevarers smag eller lugt.



Symbolet kendetegner dele, som kan rengøres i opvaskemaskinen.

2. Brug i overensstemmelse med formålet

Denne spiralskærer er beregnet til dekorativ skæring af frugt og grøntsager.

Apparatet er konstrueret til den private husholdning. Apparatet må kun benyttes inden dørs.

Dette apparat må ikke anvendes til erhvervs-mæssige formål.

Forudseeligt misbrug

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Tykke eller faste skaller (f.eks. fra kålra-bi, græskar) skal fjernes inden de spiraliseres.

3. Sikkerhedsanvisninger

Advarselshenvisninger

Hvor det er påkrævet, anvendes følgende advarselshenvisninger i denne betjeningsvejledning:



FARE! Høj risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage skader på liv og lemmer.

ADVARSEL! Moderat risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

FORSIGTIG! Lav risiko: manglende overholdelse af advarslen kan forårsage mindre kvæstelser eller alvorlige materielle skader.

ANVISNING! forhold og særlige detaljer, som skal overholdes ved brug af apparatet.

Anvisninger om sikker brug

- ⊙ Dette apparat må ikke anvendes af børn.
- ⊙ Børn må ikke lege med apparatet.
- ⊙ Hold børn væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- ⊙ Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og/eller manglende viden, hvis disse er under opsyn eller er blevet undervist i sikker brug af apparatet og har forstået de deraf resulterende farer.
- ⊙ Hvis nettilslutningsledningen på dette apparat bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller hans kundeservice eller af en lignende kvalificeret person for at undgå risici.
- ⊙ Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt sammen med en ekstern timer eller en separat fjernbetjening.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
 - ... ved manglende opsyn,
 - ... inden du samler eller skiller apparatet ad eller udskifter tilbehørsdele (f.eks. knivindsatse) og
 - ... før du rengør apparatet.
- ⊙ Rengør stopper, påfyldningsstuds, knivindsatse, knivindsatsholder, kuglelejering og skål med varmt vand og lidt opvaskemiddel.
- ⊙ Knivindsatsernes blade er skarpe. Udvis forsigtighed ved omgang med disse.



FARE for børn

- ⊙ Emballage er ikke legetøj. Børn må ikke lege med plastikposerne. Der er fare for at blive kvalt.
- ⊙ Sørg for, at børn ikke kan trække apparatet ned fra arbejdsfladen i tilslutningsledningen.
- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE for og på grund af kæle- og husdyr

- ⊙ Elektriske apparater kan udgøre en fare for kæle- og husdyr. Desuden kan dyr også forårsage skader på apparatet. Hold derfor principielt dyr væk fra elektriske apparater.



FARE for elektrisk stød pga. fugtighed

- ⊙ Apparatet må aldrig bruges i nærheden af et badekar, en bruser, en fyldt vaskekumme o. l.
- ⊙ Motordel, tilslutningsledning og netstik må ikke dyppes i vand eller andre væsker.
- ⊙ Beskyt motordel, tilslutningsledning og netstik mod fugtighed, dryp- og stænkvand.
- ⊙ Hvis væske skulle være trængt ind i motordelen, skal netstikket omgående trækkes ud. Få apparatet kontrolleret, før det tages i brug igen.
- ⊙ Brug ikke apparatet med våde hænder.
- ⊙ Skulle apparatet være faldet i vandet, skal netstikket straks trækkes ud. Tag først derefter apparatet op.



FARE for elektrisk stød

- ⊙ Stik først netstikket i en stikkontakt, når apparatet er komplet samlet.
- ⊙ Sæt kun netstikket i en korrekt installeret, let tilgængelig stikkontakt, hvis spænding svarer til den på typeskiltet. Stik-

kontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutningen.

- ⊙ Vær opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kan blive beskadiget af skarpe kanter eller varme steder. Vikl ikke tilslutningsledningen omkring apparatet.
- ⊙ Apparatet er stadig ikke helt afbrudt fra nettet, efter at det er blevet slukket. For at gøre dette, skal du trække netstikket ud.
- ⊙ Vær ved brugen af apparatet opmærksom på, at tilslutningsledningen ikke kommer i klemme.
- ⊙ Træk altid i stikket, aldrig i ledningen, når du trækker netstikket ud af stikkontakten.
- ⊙ Træk netstikket ud af stikkontakten, ...
... hvis der opstår en fejl,
... når du ikke bruger spiralskæreren og
... ved tordenejr.
- ⊙ Undlad at bruge apparatet, hvis der er synlige skader på apparatet eller tilslutningsledningen.
- ⊙ For at undgå risici, må du ikke foretage nogen ændringer på apparatet.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge

- ⊙ Knivindsatsernes blade er skarpe. Udvis forsigtighed ved omgang med disse. Ved opvask i hånden bør vandet være så klart, at du kan se knivbladene tydeligt.

ADVARSEL mod materielle skader

- ⊙ Brug ingen varme ingredienser.
- ⊙ For at undgå en skade på apparatet, skal du omgående afbryde processen, hvis knivindsatsen ikke eller kun drejer sig meget trægt. Træk netstikket ud og kontrollér, om der befinder sig et fremmedlegeme i påfyldningsstudsens. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.

- ⊙ Lad ikke apparatet køre med et tomt påfyldningsstuds, da motoren herved kan blive overophedet og beskadiget.
- ⊙ Brug kun apparatet, når påfyldningsstuds med knivindsatsholder er gået i indgreb.
- ⊙ Apparatet er konstrueret til en køretid på max. 100 sekunder uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.
- ⊙ Anvend kun det originale tilbehør.
- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.
- ⊙ Apparatet er forsynet med skridsikre plastikfødder. Da møbler bliver overfladebehandlet med mange forskellige lakker og kunststoffer og behandlet med forskellige plejemidler, kan det ikke helt udelukkes, at mange af disse stoffer indeholder ingredienser, der kan angribe og opbløde plastikfødderne. Læg i givet fald et skridsikkert underlag under apparatet.

4. Leveringsomfang

- 1 Motordel 10
- 1 Stopper 1
- 1 Påfyldningsstuds 2
- 3 Knivindsatse 6:
 - A: Tagliatelle
 - B: Linguine
 - C: Spaghetti
- 1 Knivindsatsholder 4
- 1 Kuglelejering 5 (allerede monteret)
- 1 Skål 12
- 1 Opskriftsbog 15
- 1 Betjeningsvejledning

Udpakning

1. Tag alle dele ud af emballagen.
2. Kontrollér, om alle delene forefindes og derefter, om delene er ubeskadiget.

5. Ibrugtagning

- Fjern emballagen fuldstændigt.
- Kontrollér, om alle dele er til stede og ubeskadigede.
- Rengør apparatet inden første brug! (se "Rengøring" på side 21)
- Vikl den ønskede kabellængde af kabelopviklingen 14 på undersiden af apparatet.
- Stil apparatet på et tørt, jævnt og skridsikkert underlag.

6. Betjening



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Sæt først netstikket 13 i en stikkontakt, når spiralskæreren er komplet samlet.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge!

- ⊙ Knivindsatsernes blade 6 er skarpe. Udvis forsigtighed ved omgang med disse.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Apparatet er konstrueret til en køretid på max. 100 sekunder uden afbrydelse. Derefter skal apparatet forblive slukket, indtil det er kølet af til rumtemperatur.
 - ⊙ For at undgå en skade på apparatet, skal du omgående afbryde processen, hvis knivindsatsen 6 ikke eller kun drejer sig meget trægt. Træk netstikket 13 ud og kontrollér, om der befinder sig et fremmedlegeme i påfyldningsstudsens 2. Kontrollér også, om apparatet er sat korrekt sammen.
-

6.1 Forberedelse af fødevarer

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Tykke eller faste skaller (f.eks. fra kålraabi, græskar) skal fjernes inden de spiraliseres.
-

- Vask frugt og grøntsager grundigt af og gnid dem tørre. Fjern stilke- og blomsterknopper, blade og efter ønske kernehusse.
- Optimalt er frugt og grøntsager med en lang form og en diameter på ca. 3 - 6 cm. Fødevarer med en mindre diameter kan eventuelt ikke holdes ordentligt fast af stopperen 1.
- Brug muligst fast frugt og grøntsager.
- Skær frugt og grøntsager til, så de passer til påfyldningsstudsens 2, ved at skære kanterne forsigtigt af.
- Afret den ende, som skal fastgøres på stopperen 1, ved at skære enden af. Således kan fødevarer fastgøres sikkert på stopperen 1.
- Små kerner (f.eks. æblekerner) kan fjernes fra skålen 12 med hånden efter spiraleringen.

6.2 Valg af knivindsats

Hvilken knivindsats A/B/C 6, der er bedst egnet, afhænger af fødevarernes beskaffenhed, især af deres fasthed. I den følgende tabel finder du nogle eksempler til orientering. Fastheden kan dog variere afhængigt af type og modningsgrad.

Grøntsager/frugt	Knivindsats A Tagliatelle (ca. 9 mm)	Knivindsats B Linguine (ca. 5 mm)	Knivindsats C Spaghetti (ca. 3 mm)
Æble	✓	✓	ikke egnet
Pære	✓	✓	ikke egnet
Kartofler	✓	✓	✓
Kålrabi	✓	✓	✓
Gulerod	✓	✓	✓
Salatagurk	✓	✓	ikke egnet
Søde kartofler	✓	✓	✓
Ræddike	✓	✓	✓
Rødbeder	✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓

6.3 Montering og betjening

1. Stil skålen 12 ind i motordelen 10.
2. Tag den ønskede knivindsats A/B/C 6 fra opbevaringsrummet 11 og sæt den i knivindsatsholderen 4.
3. Fig. A: hold knivindsatsholderen 4 fast og drej knivindsatsen 6 til anslag mod uret.
4. Fig. B: sæt påfyldningsstudsens 2 med den monterede knivindsats 6 i optagelsen 8 på motordelen 10. Pilmarkeringen ► 3 skal pege på det åbnede låsesymbol ■⁷. Drej påfyldningsstudsens 2 mod uret, indtil pilmarkeringen ► 3 peger på det lukkede låsesymbol ■⁷. Påfyldningsstudsens 2 går mærk- og hørbart i indgreb.
5. Spid din frugt eller dine grøntsager fast på stopperen 1 og placer så stopperen 1 med fødevareren muligst lodret i påfyldningsstudsens 2. Sådan får du flotte, lange „nudler“.
6. Stik netstikket 13 i stikkontakten.
7. Tænd apparatet med Tænd/sluk-knappen I/● 9 (I). LED'en i kontakten lyser.
8. Spiraliser fødevareren ved at trykke stopperen 1 forsigtigt ned. For at få endeløsspiraler skal du udøve et konstant tryk; for at få kortere „nudler“, afbryder du trykket indimellem.
9. Sluk apparatet med Tænd/sluk-knappen I/● 9 (O). LED'en i kontakten slukker.
10. Træk netstikket 13 ud af stikkontakten.
11. Tag den fyldte skål 12 ud og tøm den.
12. Rengør apparatet så hurtigt som muligt efter brug.

7. Rengøring

Rengør apparatet inden første brug!



FARE for elektrisk stød!

- ⊙ Træk netstikket 13 ud af stikkontakten, inden du rengør spiralskæreren.
- ⊙ Motordelen 10 og tilslutningsledningen med netstik 13 må ikke dyppes i vand eller andre væsker.



FARE for at skære sig med kvæstelser til følge!

- ⊙ Knivindsatsernes blade 6 er skarpe. Ved opvask i hånden bør vandet være så klart, at du kan se knivbladene tydeligt.

ADVARSEL mod materielle skader!

- ⊙ Anvend ikke skrappe eller skurende rengøringsmidler.

ANVISNING: bestemte fødevarer eller krydderier (f.eks. gulerødder, karry) kan misfarve plastik. Dette er ikke en fejl ved apparatet og uskadeligt for sundheden.

Efter hver brug

- Rengør apparatet og alle anvendte enkeltdele efter enhver brug og fjern derefter alle madrester.
- Drej påfyldningsstudsens 2 med uret, indtil pilmarkeringen ► 3 peger på det åbnede låsesymbol ◻ 7. Træk påfyldningsstudsens 2 af opad.
- Inden rengøringen skal alle dele adskilles (f.eks. knivindsats 6 fra knivindsatsholder 4).
- Fjern frugt- og grøntsagsrester fra knivindsatsholderens blade 6 ved hjælp af en opvaskebørste eller en lille flaskerenser e.l.

Basisenhed

- Tør motordel 10 og tilslutningsledning 13 af med en let vædet klud. Tør efter med en tør klud.

- Ved hårdnakkede fødemiddelrester kommer du lidt opvaskemiddel på den let vædede klud. Sørg for, at den let vædede klud ikke er dryppende våd!

Demontering af kuglelejerings

- Fig. D: hold påfyldningsstudsens 2 fast og drej kuglelejerings 5 mod uret, indtil knivindsatsholder 4 og kuglelejerings 5 kan trækkes af påfyldningsstudsens 2.

Rengøring af kuglelejerings

Kuglelejerings 5 kan rengøres med rent varmt vand og lidt opvaskemiddel.

ANVISNING: for at kuglerne fortsat kan glide frit, skal kuglelejerings 5 rengøres med rent opvaskevand. Således undgår man, at der trænger snavs ind i lejet.

Manuel rengøring

1. Fig. C: hold knivindsatsholderen 4 fast og drej knivindsatsen 6 med uret, indtil denne løsner sig fra knivindsatsholderen 4.
2. Tilbehørsdelene (stopper 1, påfyldningsstuds 2, knivindsatsholder 4, knivindsats 6 og skål 12) kan rengøres med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Rengør knivindsats 6 forsigtigt ved hjælp af en opvaskebørste eller en lille flaskerenser e.l.
3. Skyl derefter delene af med rent vand.
4. Lad alle dele tørre helt, inden du samler dem, rydder dem til side, eller du bruger apparatet igen.

Montering af kuglelejerings

1. Fig. E: læg kuglelejerings 5 i knivindsatsholderen 4. Kuglerne vender nedad mod knivindsatsholderen 4.
2. Drej kuglelejerings 5 med knivindsatsholder 4 med uret til anslag på påfyldningsstudsens 2.

Opvaskemaskine

Følgende dele kan også rengøres i opvaskemaskinen:

- stopper 1,
- påfyldningsstuds 2,
- knivindsatsholder 4 (uden kuglelejrering 5),
- knivindsatse 6 og
- skål 12

8. Opbevaring



FARE for børn!

- ⊙ Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.



FARE!

- ⊙ For at undgå ulykker må netstikket 13 under opbevaringen ikke være forbundet med en stikkontakt.

-
- Fig. F: vikl tilslutningsledningen 13 op på kabelopviklingen 14 på undersiden af apparatet.
 - Vælg et sted, hvor hverken kraftig varme eller fugtighed kan påvirke apparatet.

9. Bortskaffelse

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU. Symbolet med den overstregede skraldespand på hjul betyder, at produktet inden for den Europæiske Union skal tilføres en separat affaldsindsamling. Det gælder produktet og alt tilbehør, som er markeret med symbolet. Mærkede produkter må ikke bortskaffes med det normale husholdningsaffald, men skal afleveres til et modtagelsessted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Genbrug er med til at reducere forbruget af råstoffer og aflaste miljøet.



Emballage

Når du vil bortskaffe emballagen, skal du være opmærksom på de tilsvarende miljøbestemmelser i landet.

10. Problemløsning

Hvis dit apparat ikke fungerer som ønsket, skal du først gå den følgende tjekliste igennem. Måske er der kun tale om et mindre problem, som du selv kan løse.



FARE for elektrisk stød!

- ⦿ Forsøg under ingen omstændigheder selv at reparere apparatet.

Fejl	Mulige årsager / foranstaltninger
Virker ikke	<ul style="list-style-type: none">• Er strømforsyningen sikret?• Kontrollér tilslutningen.• Er påfyldningsstudsen 2 med knivindsats 6 gået rigtigt i indgreb på apparatet?
Knivindsats 6 drejer sig ikke eller kun meget trægt.	<ul style="list-style-type: none">• Sluk omgående, træk netstikket 13 ud og kontrollér: Hindring i påfyldningsstuds 2?

11. Tekniske data

Model:	SSE 80 A1
Netspænding:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Beskyttelsesklasse:	II <input type="checkbox"/>
Effekt:	80 W
Max. kontinuerlig køretid (KB):	100 sekunder

Tekniske symboler

	Afprøvet sikkerhed. Apparater skal opfylde de almindelige anerkendte tekniske regler og være i overensstemmelse med produkt-sikkerhedsloven (ProdSG) [Tyskland].
	Med CE-mærkning erklærer HOYER Handel GmbH EU-konformiteten.
	Dette symbol minder om, at bortskaffe emballagen miljøvenligt.
	Genbrugelige materialer: pap (undtaget bølgepap)

Ret til tekniske ændringer forbeholdes.

12. HOYER Handel GmbHs garanti

Kære kunde.

Du har 3 års garanti fra købsdatoen på dette apparat. I tilfælde af mangler på dette produkt gælder de lovpligtige rettigheder for dig i forhold til sælgeren af produktet. Disse lovpligtige rettigheder bliver ikke begrænset af vores i efterfølgende nævnte stillede garanti.

Garantibetingelser

Garantifristen starter på købsdatoen. Den originale kvittering bedes opbevaret godt. Dette bilag er nødvendigt for dokumentering af købet.

Hvis der inden for 3 år fra købsdatoen skulle opstå en materiale- eller fabrikationsfejl på dette produkt, vil produktet – ud fra vores vurdering – blive repareret eller udskiftet af os uden udgifter for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte apparat og købsbilaget (kvitteringen) foreligger inden for den 3-årige tidsfrist, og at det skriftligt bliver kortfattet beskrevet, hvori fejlen består, og hvornår denne er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, modtager du det reparerede produkt retur eller et helt nyt produkt. I forbindelse med reparation eller udskiftning af produktet starter der ikke en ny garantiperiode.

Garantiperiode og lovpligtige krav ved fejl

Garantiperioden bliver ikke forlænget som følge af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader og mangler, der allerede forefindes ved købet, skal omgående meddeles efter udpakningen. Reparationer, der indtræffer efter garantiperiodens udløb, er for kundens regning.

Garantidækning

Apparatet er blevet omhyggeligt fremstillet efter strenge kvalitetsretningslinjer og kontrolleret samvittighedsfuldt inden leveringen. Garantien gælder for materiale- eller fabrikationsfejl.

Denne garanti omfatter ikke sliddele, der er udsat for normalt slid og for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier, lyskilder eller dele, der er fremstillet af glas.

Denne garanti dækker ikke, hvis det beskadigede produkt ikke er blevet anvendt til formålet eller ikke er blevet passet. For at anvende produktet korrekt, skal alle de anførte anvisninger i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes i betjeningsvejledningen, eller som der advares imod, skal ubetinget undgås. Produktet er udelukkende bestemt til privat brug og ikke til erhvervsmæssigt brug. Ved misligholdelse og u hensigtsmæssig behandling, brug af vold og ved indgreb, som ikke er blevet udført af vores autoriserede servicecenter, ophører garantien.

Afvikling af en garantisag

For at sikre en hurtig behandling af dit anliggende, bedes du gå frem efter følgende anvisninger:

- Hav i forbindelse med alle forespørgsler artikelnummeret IAN: 298464 og kvitteringen som dokumentering for købet parat.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, som en gravering, på forsiden af din vejledning (forneden til venstre) eller som etiket apparatets bag- eller underside.
- Hvis der skulle forekomme funktionsfejl eller specielle mangler, skal du først kontakte efterfølgende nævnte servicecenter telefonisk eller pr. e-mail.
- Et defekt produkt, der er dækket af garantien, kan du derefter portofrit fremsende til den oplyste service-adresse,

med vedhæftning af købsbilaget (kvitteringen) og angivelse af, hvori fejlen består, samt hvornår denne er opstået.



På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange flere håndbøger, produktvideoer og software.



Service-center

Ⓚ Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: hoyer@lidl.dk

IAN: 298464



Leverandør

Bemærk venligst, at den følgende adresse ikke er en service-adresse. Kontakt først det ovennævnte service-center.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3



DE-22761 Hamburg

TYSKLAND

Sommaire

1. Aperçu de l'appareil	26
2. Utilisation conforme	27
3. Consignes de sécurité	27
4. Éléments livrés	30
5. Mise en service	30
6. Utilisation	31
6.1 Préparation des aliments	31
6.2 Choix de la lame	32
6.3 Montage et utilisation	32
7. Nettoyage	33
8. Rangement	34
9. Mise au rebut	34
10. Dépannage	35
11. Caractéristiques techniques	35
12. Garantie de HOYER Handel GmbH	36

1. Aperçu de l'appareil

- 1 Poussoir
- 2 Bac de remplissage
- 3 ► Repère fléché (pour le verrouillage du bac de remplissage)
- 4 Support de lame
- 5 Bague de roulements à billes
- 6 A/B/C 3 lames (repère A/B/C sur le bord) :
 - A : Tagliatelle
 - B : Linguine
 - C : Spaghetti
- 7  Icône en forme de cadenas fermé : bac de remplissage verrouillé
-  Icône en forme de cadenas ouvert : bac de remplissage non verrouillé
- 8 Logement pour bac de remplissage avec lame
- 9 I/○ Interrupteur Marche/Arrêt
DEL (allumée lorsque l'appareil est en marche)
- 10 Corps principal de l'appareil
- 11 Compartiment de rangement (pour lames) avec porte coulissante
- 12 Bac collecteur
- 13 Câble de raccordement avec fiche secteur
- 14 Enrouleur pour le câble

non illustré :

- 15 Livre de cuisine

Merci beaucoup pour votre confiance !

Nous vous félicitons de l'achat de votre nouveau coupe-légume en spirale.

Pour manipuler l'appareil en toute sécurité et vous familiariser avec l'ensemble des ses fonctionnalités :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation.
- Respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Si vous transmettez l'appareil à un tiers, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le mode d'emploi fait partie intégrante du produit.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouveau coupe-légume en spirale !

Symbole sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.



Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

2. Utilisation conforme

Le coupe-légume en spirale est conçu pour la coupe décorative de fruits et légumes.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Les peaux épaisses ou dures (p. ex. de chou-rave, courge) doivent être épluchées avant la coupe en spirale.

3. Consignes de sécurité

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés si nécessaire dans le présent mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT ! Risque moyen : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures ou des dommages matériels graves.

ATTENTION : risque faible : le non-respect de l'avertissement peut provoquer des blessures légères ou entraîner des dommages matériels.

REMARQUE : remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - ... avant d'assembler ou de démonter l'appareil ou de changer des accessoires (p. ex. lames) et
 - ... avant de nettoyer l'appareil.
- ⊙ Nettoyez le poussoir, le bac de remplissage, les lames, le support de lame, la bague de roulements à billes et le bac collecteur à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle.
- ⊙ Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec précaution.



DANGER pour les enfants

- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
- ⊙ Veillez à ce que les enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil du plan de travail en tirant sur le câble de raccordement.
- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER pour et provoqué par les animaux domestiques et d'élevage

- ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.



DANGER ! Risque d'électrocution en raison de l'humidité

- ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
- ⊙ Le corps principal de l'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ⊙ Protégez le corps principal de l'appareil, le câble de raccordement et la fiche secteur de l'humidité, des gouttes et des projections d'eau.
- ⊙ Si du liquide pénètre dans le corps principal de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.



DANGER ! Risque d'électrocution

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement assemblé.
- ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
- ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
- ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur marche/arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
- ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
- ⊙ Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche secteur, jamais sur le câble.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
... lorsqu'une panne survient,
... quand vous n'utilisez pas le coupe-légume en spirale et
... en cas d'orage.
- ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le câble de raccordement présente des dégâts apparents.
- ⊙ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'appareil.



DANGER ! Risque de blessures par coupure

- ⊙ Les lames sont coupantes. Manipulez-les avec précaution. Si vous le nettoyez à la main, l'eau doit être suffisamment claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels

- ⊙ N'appliquez pas d'ingrédients très chauds.
- ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement la coupe lorsque la lame ne tourne pas ou tourne difficilement. Débranchez la fiche secteur et vérifiez s'il y a un corps étranger dans le bac de remplissage. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
- ⊙ Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un bac de remplissage vide ; le moteur fonctionnerait à chaud et pourrait être endommagé.
- ⊙ Ne faites fonctionner l'appareil que lorsque le bac de remplissage et le support de lame sont fixés.
- ⊙ L'appareil est prévu pour une durée de fonctionnement de 100 secondes max. sans interruption. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Étant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui

attaquent et ramollissent les pieds en plastique antidérapants. Au besoin, placez un support antidérapant sous l'appareil.

4. Éléments livrés

- 1 Corps principal de l'appareil 10
- 1 Poussoir 1
- 1 Bac de remplissage 2
- 3 Lames 6:
 - A : Tagliatelle
 - B : Linguine
 - C : Spaghetti
- 1 Support de lame 4
- 1 Bague de roulements à billes 5 (déjà montée)
- 1 Bac collecteur 12
- 1 Livre de cuisine 15
- 1 Mode d'emploi

Déballage de l'appareil

- Sortez toutes les pièces de l'emballage.
- Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et en bon état.

5. Mise en service

- Ôtez tout le matériau d'emballage.
- Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation ! (voir « Nettoyage » à la page 33)
- Déroulez le câble de l'enrouleur pour le câble 14 sur la longueur souhaitée sur la partie inférieure de l'appareil.
- Posez l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.

6. Utilisation



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Ne branchez la fiche secteur 13 sur une prise de courant que si le coupe-légume en spirale est complètement monté.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Les lames 6 sont coupantes. Manipulez-les avec précaution.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ L'appareil est prévu pour une durée de fonctionnement de 100 secondes max. sans interruption. L'appareil doit être ensuite arrêté jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
 - ⊙ Pour éviter d'endommager l'appareil, arrêtez immédiatement la coupe lorsque la lame 6 ne tourne pas ou tourne difficilement. Débranchez la fiche secteur 13 et vérifiez s'il y a un corps étranger dans le bac de remplissage 2. Vérifiez également si l'appareil est assemblé correctement.
-

6.1 Préparation des aliments

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels!

- ⊙ Les peaux épaisses ou dures (p. ex. de chou-rave, courge) doivent être épluchées avant la coupe en spirale.
-

- Lavez minutieusement les fruits et légumes et séchez-les en les essuyant avec un torchon. Retirez les tiges et les insertions de fleurs, les feuilles et le cœur, si vous le souhaitez.
- La solution optimale consiste à couper les fruits et légumes en long, avec un diamètre d'env. 3 à 6 cm. Il est éventuellement possible que le poussoir 1 ne puisse pas retenir suffisamment les aliments de diamètre inférieur.
- Choisissez, autant que possible, des parties de fruits et légumes fermes.
- Coupez les fruits et légumes de sorte que leur taille convienne au bac de remplissage 2 en retirant prudemment les bords.
- Rectifiez l'extrémité qui doit être fixée sur le poussoir 1 en coupant l'extrémité. Les aliments peuvent ainsi être bien fixés sur le poussoir 1.
- Les petits pépins (p. ex. les pépins de pomme) peuvent être retirés manuellement du bac collecteur 12 après la coupe en spirale.

6.2 Choix de la lame

Le choix de la lame A/B/C 6 le mieux adapté dépend de la nature des aliments, en particulier de leur fermeté. Vous trouverez quelques exemples pour vous faciliter le choix dans le tableau ci-dessous. Cependant, la fermeté peut varier selon la sorte et le degré de maturité.

Légumes/fruits	Lame A Tagliatelle (env. 9 mm)	Lame B Linguine (env. 5 mm)	Lame C Spaghetti (env. 3 mm)
Pomme	✓	✓	inadapté
Poire	✓	✓	inadapté
Pomme de terre	✓	✓	✓
Chou-rave	✓	✓	✓
Carotte	✓	✓	✓
Concombre	✓	✓	inadapté
Patate douce	✓	✓	✓
Radis noir	✓	✓	✓
Betterave	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓

6.3 Montage et utilisation

1. Placez le bac collecteur 12 dans le corps principal de l'appareil 10.
2. Dans le compartiment de rangement 11, prenez la lame A/B/C 6 souhaitée et placez-le sur le support de lame 4.
3. Figure A : tenez bien le support de lame 4 et tournez la lame 6 jusqu'à la butée en sens antihoraire.
4. Figure B : placez le bac de remplissage 2 avec la lame 6 montée dans le logement 8 sur le corps principal de l'appareil 10. Le repère fléché ► 3 est tournée vers l'icône en forme de cadenas ouvert ■⁷. Faites tourner le bac de remplissage 2 dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le repère fléché ► 3 soit tourné vers l'icône en forme de cadenas fermé ■⁷. Vous sentez et entendez le bac de remplissage 2 s'encliqueter.
5. Piquez et enfoncez le poussoir 1 dans votre légume ou fruit et placez le poussoir 1 avec l'aliment aussi verticalement que possible dans le bac de remplissage 2. Vous obtenez ainsi de belles « nouilles » longues.
6. Branchez la fiche secteur 13 sur la prise de courant.
7. Allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt I/● 9 (I). La DEL dans l'interrupteur est allumée.
8. Coupez l'aliment en spirale en enfonçant prudemment le poussoir 1. Pour des spirales sans fin, exercez une poussée constante ; pour obtenir des « nouilles » plus courtes, interrompez la poussée de temps en temps.

9. Éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt I/O 9 (O). La DEL sur l'interrupteur s'éteint.
10. Débranchez la fiche secteur 13 de la prise de courant.
11. Retirez et videz le bac collecteur 12 plein.
12. Nettoyez l'appareil aussi rapidement que possible après usage.

7. Nettoyage

Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Retirez la fiche secteur 13 de la prise de courant avant de nettoyer le coupe-légume en spirale.
- ⊙ Le corps principal de l'appareil 10 et le câble de raccordement avec la fiche secteur 13 ne doivent pas être plongés dans l'eau ou d'autres liquides.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Les lames 6 sont coupantes. Si vous le nettoyez à la main, l'eau doit être suffisamment claire de manière à ce que les lames restent parfaitement visibles.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels!

- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.

REMARQUE : certains aliments ou certaines épices (comme la carotte, le curry) peuvent décolorer le plastique. Ce n'est pas un défaut de l'appareil et cela ne présente aucun risque pour la santé.

Après chaque utilisation

- Nettoyez l'appareil et toutes les pièces utilisées après chaque utilisation et retirez ainsi tous les restes d'aliments.

- Faites tourner le bac de remplissage 2 dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère fléché ► 3 soit tourné vers l'icône en forme de cadenas ouvert ■⁹ 7. Retirez le bac de remplissage 2 en le tirant vers le haut.
- Avant le nettoyage, toutes les pièces doivent être séparées (par ex. : retirer la lame 6 du support de lame 4).
- Retirez les résidus de fruits et légumes des lames 6 à l'aide d'une brosse à vaisselle, d'une petite brosse plate ou d'une brosse similaire.

Unité de base

- Essayez le corps principal de l'appareil 10 et le câble de raccordement 13 avec un chiffon légèrement humide. Essuyez ensuite avec un chiffon sec.
- En cas de résidus d'aliment persistants, versez un peu de produit vaisselle doux sur le chiffon humide. Veillez à ce que le chiffon humide ne soit pas trempé !

Démonter la bague de roulements à billes

- Figure D : tenez bien le bac de remplissage 2 et tournez la bague de roulements à billes 5 en sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez retirer le support de lame 4 et la bague de roulements à billes 5 du bac de remplissage 2.

Nettoyer la bague de roulements à billes

La bague de roulements à billes 5 peut être nettoyée à l'eau chaude propre avec un peu de produit vaisselle.

REMARQUE : afin que les billes puissent continuer à glisser librement, il faut nettoyer la bague de roulements à billes 5 à l'eau de vaisselle propre. Cela permet d'éviter que des impuretés pénètrent dans les paliers.

Nettoyage à la main

1. Figure C : tenez bien le support de lame 4 et tournez la lame 6 en sens horaire jusqu'à ce qu'il se détache du support de lame 4.
2. Les accessoires (poussoir 1, bac de remplissage 2, support de lame 4, lames 6 et bac collecteur 12) peuvent être nettoyés à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle. Nettoyez prudemment les lames 6 à l'aide d'une brosse à vaisselle, d'une petite brosse plate ou d'une brosse similaire.
3. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire.
4. Laissez toutes les pièces entièrement sécher avant de les remonter, de les ranger ou d'utiliser l'appareil à nouveau.

Monter la bague de roulements à billes

1. Figure E : placez la bague de roulements à billes 5 dans le support de lame 4. Les billes sont tournées vers le bas, vers le support de lame 4.
2. Tournez la bague de roulements à billes 5 avec le support de lame 4 dans le sens horaire jusqu'à la butée sur le bac de remplissage 2.

Lave-vaisselle

Les pièces suivantes peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle :

- poussoir 1,
- bac de remplissage 2,
- support de lame 4 (sans bague de roulements à billes 5),
- lames 6 et
- bac collecteur 12

8. Rangement



DANGER pour les enfants !

- ⊙ Conservez l'appareil hors de portée des enfants.



DANGER !

- ⊙ Pour éviter tout accident, la fiche secteur 13 ne doit pas être branchée sur une prise de courant lorsque l'appareil est rangé.

- Figure F : enrroulez le câble de raccordement 13 autour de l'enrouleur pour le câble 14 au dessous de l'appareil.
- Choisissez un endroit à l'abri d'une forte chaleur ou de l'humidité.

9. Mise au rebut

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement. Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

10. Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, procédez dans un premier temps aux tests de cette liste de contrôle. Il s'agit peut-être seulement d'un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même.



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Cause possible / solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'alimentation électrique est-elle établie correctement ? • Vérifiez le branchement. • Le bac de remplissage 2 avec lame 6 est-il encliqueté sur l'appareil ?
La lame 6 ne tourne pas ou tourne difficilement.	<ul style="list-style-type: none"> • Couper immédiatement, débrancher la fiche secteur 13 et vérifier : Un obstacle encombre-t-il le bac de remplissage 2 ?

11. Caractéristiques techniques

Modèle :	SSE 80 A1
Tension secteur :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection :	II <input type="checkbox"/>
Puissance :	80 W
Durée de fonctionnement max. (KB) :	100 secondes

Symboles techniques

	Geprüfte Sicherheit (sécurité contrôlée). Les appareils doivent satisfaire aux Règles techniques reconnues en vigueur et être conformes à la Loi sur la sécurité des produits (Produktsicherheitsgesetz/ ProdSG).
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Matériaux recyclables : carton (hormis le carton ondulé)

Sous réserves de modifications techniques.

12. Garantie de HOYER Handel GmbH

Chère cliente, cher client,
Vous obtenez pour cet appareil une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. En cas de défauts de ce produit, vous disposez de droits légaux contre le vendeur de ce produit. Ces droits ne sont pas limités par notre garantie présentée par la suite.
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 L217-16 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.

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 possède 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.

Conditions de garantie

Le délai de garantie commence à la date d'achat. Conservez le ticket de caisse d'origine. Ce document sert de justificatif d'achat. Si au cours des trois années suivant la date d'achat, des défauts de matériel ou de fabrication apparaissent sur ce produit, celui-ci vous est, à notre discrétion, réparé ou remplacé gratuitement. Les conditions pour faire valoir la garantie sont que l'appareil et la preuve d'achat (ticket de caisse) soient présentés dans un délai de trois ans et que le défaut ainsi que le moment où il est survenu soient brièvement décrits par écrit.

Si le défaut est couvert par notre garantie, nous vous renvoyons le produit réparé ou neuf. La réparation ou l'échange du produit ne constitue pas un nouveau commencement de période de la garantie.

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

Durée de garantie et requêtes légales pour vices de construction

La durée de garantie n'est pas prolongée par son application. Ceci est également valable sur les pièces réparées et remplacées. Les dommages et les vices déjà présents au moment de l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Après l'expiration de la garantie, les réparations à effectuer sont payantes.

Etendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des prescriptions de qualité rigoureuses et a été vérifié minutieusement avant livraison.

La garantie s'applique aux défauts de matériel ou de fabrication.

Sont exclus de la garantie les pièces d'usure qui sont soumises à une usure normale et les dommages subis par des pièces fragiles, par ex.

les interrupteurs, batteries, sources d'éclairage ou d'autres pièces en verre.

Cette garantie est perdue si l'appareil n'a pas été utilisé ou entretenu de manière conforme. Pour une utilisation conforme du produit, respecter précisément toutes les consignes présentées dans le mode d'emploi. Les fins d'utilisation et les actions contre-indiquées ou déconseillées dans le mode d'emploi doivent impérativement être évitées.

Le produit est exclusivement conçu pour un usage privé non commercial. La manipulation non autorisée et non conforme, l'utilisation de force et les interventions non effectuées par notre centre de service autorisé entraînent la perte de garantie.

Déroulement en cas de garantie

Pour assurer un traitement rapide de votre demande, respectez les éléments suivants :

- Pour toute demande, tenez à disposition le numéro d'article IAN : 298464 et le ticket de caisse comme preuve d'achat.
- Vous trouverez les numéros d'article sur la plaque signalétique, une gravure, la page de titre de votre notice (en bas, à gauche) ou sur l'autocollant apposé à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil.
- En cas d'erreur de fonctionnement ou autres pannes, contactez d'abord par téléphone ou par e-Mail le centre de service cité ci-dessous.
- Envoyez ensuite gratuitement à l'adresse de service qu'on vous a donnée le produit considéré comme défectueux en y joignant la preuve d'achat (ticket de caisse) et l'indication du défaut ainsi que du moment où il est survenu.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce mode d'emploi ainsi que ceux d'autres produits, des vidéos sur les produits et des logiciels.



Centre de service

(FR) Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: hoyer@lidl.fr

(BE) Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN : 298464



Fournisseur

Attention ! L'adresse suivante n'est pas une adresse de service. Contactez d'abord le centre de service cité plus haut.

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3

DE-22761 Hamburg

ALLEMAGNE

Inhoud

1. Overzicht	40
2. Correct gebruik	41
3. Veiligheidsinstructies	41
4. Leveringsomvang	44
5. Ingebruikname	44
6. Bedienen	45
6.1 Levensmiddelen voorbereiden.....	45
6.2 Snijkegel kiezen.....	46
6.3 Montage en gebruik.....	46
7. Schoonmaken	47
8. Opbergen	48
9. Weggooien	48
10. Problemen oplossen	49
11. Technische gegevens	49
12. Garantie van HOYER Handel GmbH	50

1. *Overzicht*

1	Duwstop
2	Vulopening
3	▶ Pijlmarkering (voor vergrendeling van de vulopening)
4	Snijkegelhouder
5	Kogellagerring
6	A/B/C 3 snijkegels (markering A/B/C op de rand): A: Tagliatelle B: Linguine C: Spaghetti
7	🔒 Dicht slotsymbool: Vulopening vergrendeld 🔓 Geopend slotsymbool: Vulopening niet vergrendeld
8	Houder voor vulopening met gemonteerde snijkegel
9	I/⦿ Schakelaar aan/uit LED brandt wanneer het apparaat ingeschakeld is
10	Basis
11	Opbergvak (voor snijkegels) met schuifklep
12	Opvangkom
13	Aansluitsnoer met stekker
14	Kabelopwikkeling

Zonder afbeelding:

15	Receptenboek
----	--------------

Hartelijk dank voor uw vertrouwen!

Hartelijk gefeliciteerd met uw nieuwe spiraalsnijder.

Om het apparaat veilig te gebruiken en om alle functies van het apparaat te leren kennen:

- Dient u deze gebruikershandleiding vóór de eerste ingebruikname grondig door te lezen.
- Neemt u steeds de veiligheidsinstructies in acht!
- Het apparaat mag alleen worden bediend zoals in deze gebruikershandleiding wordt beschreven.
- Bewaar deze handleiding goed.
- Wanneer u het apparaat ooit aan iemand doorgeeft, dient u deze gebruikershandleiding bij te voegen. De handleiding maakt deel uit van het product.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe spiraalsnijder!

Symbool op het apparaat



Dit symbool geeft aan, dat materialen die ermee zijn gemarkeerd, noch de smaak noch de geur van levensmiddelen veranderen.



Het symbool markeert onderdelen die in de vaatwasmachine kunnen worden gereinigd.

2. Correct gebruik

De spiraalsnijder is bedoeld voor het decoratief snijden van fruit en groenten.

Het apparaat is ontworpen voor particuliere huishoudens. Het apparaat mag uitsluitend in binnenruimten worden gebruikt.

Dit apparaat mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.

Voorzienbaar misbruik

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Dikke of harde schillen (bijv. koolrabi, pompoen) moeten worden verwijderd voordat er slierten gemaakt worden.
-

3. Veiligheidsinstructies

Waarschuwingen

Indien nodig vindt u de volgende waarschuwingen in deze gebruikershandleiding:



GEVAAR! Hoog risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan tot letsel en de dood leiden.

WAARSCHUWING! Matig risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan verwondingen of ernstige materiële schade veroorzaken.

LET OP: gering risico: het niet in acht nemen van de waarschuwing kan lichte verwondingen of materiële schade veroorzaken.

AANWIJZING: toedrachten en bijzonderheden waarop tijdens het gebruik van het apparaat moet worden gelet.

Instructies voor een veilig gebruik

- ⊙ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ⊙ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ⊙ Het apparaat en het aansluitsnoer moeten uit de buurt van kinderen worden gehouden.
- ⊙ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan of met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat instructies hebben gekregen en de daaruit voortvloeiende risico's hebben begrepen.
- ⊙ Wanneer het netaansluitsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet dit door de fabrikant of diens klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen, om gevaar te voorkomen.
- ⊙ Dit apparaat is niet bedoeld om te gebruiken met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk op afstand bestuurbaar systeem.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
 - ... wanneer er geen toezicht is,
 - ... voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar neemt of accessoires (bijv. snijkegels) vervangt en
 - ... voordat u het apparaat reinigt.
- ⊙ Reinig de duwstop, de vulopening, de snijkegel, de snijkegelhouder, de kogellagerring en de opvangkom met warm water en wat afwasmiddel.
- ⊙ De messen van de snijkegels zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.



GEVAAR voor kinderen

- ⊙ Verpakkingsmateriaal is geen kinderspeelgoed. Kinderen mogen niet met de plastic zakken spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- ⊙ Let erop, dat kinderen het apparaat niet aan het aansluitsnoer van het werkvlak kunnen trekken.
- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR voor en door huis- en gebruiksdieren

- ⊙ Er kunnen gevaren voor huis- en gebruiksdieren van elektrische apparaten uitgaan. Verder kunnen dieren ook schade aan het apparaat veroorzaken. Houd dieren daarom altijd uit de buurt van elektrische apparaten.



GEVAAR van een elektrische schok door vocht

- ⊙ Het apparaat mag nooit worden gebruikt in de buurt van een badkuip, een douche, een gevulde wasbak o.i.d.
- ⊙ De basis, het aansluitsnoer en de stekker mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
- ⊙ Bescherm de basis, het aansluitsnoer en de stekker tegen vocht, druipt- of spatwater.
- ⊙ Wanneer er vloeistof in de basis terechtkomt, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Vóór een volgende ingebruikname het apparaat laten controleren.
- ⊙ Bedien het apparaat niet met vochtige handen.
- ⊙ Wanneer het apparaat in het water is gevallen, moet de stekker direct uit het stopcontact worden getrokken. Pas daarna mag het apparaat uit het water worden gehaald.



GEVAAR door een elektrische schok

- ⊙ Steek de stekker pas in een stopcontact, wanneer het apparaat volledig gemonteerd is.
- ⊙ Sluit de stekker alleen aan op een op de juiste wijze geïnstalleerd, gemakkelijk toegankelijk stopcontact, waarvan de spanning overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje. Het stopcontact moet ook na het aansluiten gemakkelijk toegankelijk blijven.
- ⊙ Let erop dat het aansluitsnoer niet door scherpe randen of hete plaatsen kan worden beschadigd. Wikkel het aansluitsnoer niet rond het apparaat.
- ⊙ De stroomtoevoer naar het apparaat is ook na het uitschakelen niet volledig onderbroken. Hiervoor moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- ⊙ Let er bij gebruik van het apparaat op, dat het aansluitsnoer niet vastgeklemd wordt of bekneld raakt.
- ⊙ Trek de stekker altijd aan de stekker uit het stopcontact en nooit aan het snoer.
- ⊙ Trek de stekker uit het stopcontact, ...
... wanneer er zich een storing voordoet,
... wanneer u de spiraalsnijder niet gebruikt en
... bij onweer.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet als het apparaat zelf of het aansluitsnoer zichtbaar beschadigd is.
- ⊙ Breng geen veranderingen aan het apparaat aan, dit om gevaar te voorkomen.



GEVAAR van verwondingen door snijden

- ⊙ De messen van de snijkegels zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om. Bij het spoelen met de hand moet het water zo helder zijn, dat u de messen goed kunt zien.

WAARSCHUWING voor materiële schade

- ⊙ Gebruik geen warme ingrediënten.
- ⊙ Om schade aan het apparaat te voorkomen, dient u het snijden direct te onderbreken wanneer de snijkegel niet of maar moeilijk ronddraait. Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in de vulopening bevindt. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
- ⊙ Gebruik het apparaat niet met een lege vulopening, omdat de motor hierdoor oververhit en beschadigd kan raken.
- ⊙ Gebruik het apparaat alleen wanneer de vulopening met een snijkegelhouder is vastgeklikt.
- ⊙ Het apparaat is ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 100 seconden zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- ⊙ Gebruik uitsluitend de originele accessoires.
- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- ⊙ Het apparaat is voorzien van kunststof antislipvoeten. Omdat meubels zijn gecoat met een grote verscheidenheid van lakken en kunststoffen en worden behandeld met verschillende onderhoudsmiddelen, kan niet volledig worden uitgesloten dat sommige van deze stoffen bestanddelen bevatten die de kunststof voeten aantasten en week maken. Leg indien nodig een antislipmatje onder het apparaat.

4. Leveringsomvang

- 1 Basis 10
- 1 Duwstop 1
- 1 Vulopening 2
- 3 Snijkegels 6:
 - A: Tagliatelle
 - B: Linguine
 - C: Spaghetti
- 1 Snijkegelhouder 4
- 1 Kogellagering 5 (reeds gemonteerd)
- 1 Opvangkom 12
- 1 Receptenboek 15
- 1 Gebruikershandleiding

Uitpakken

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of alle onderdelen volledig zijn en of ze onbeschadigd zijn.

5. Ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle onderdelen aanwezig en onbeschadigd zijn.
- Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken! (zie "Schoonmaken" op pagina 47)
- Wikkel de gewenste snoerlengte van de kabelopwikkeling 14 aan de onderzijde van het apparaat af.
- Plaats het apparaat op een droge, vlakke, slipvrije ondergrond.

6. Bedienen



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⦿ Steek de stekker 13 pas in een stopcontact wanneer de spiraalsnijder volledig gemonteerd is.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⦿ De messen van de snijkegels 6 zijn scherp. Ga er voorzichtig mee om.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⦿ Het apparaat is ontworpen voor een gebruiksduur van maximaal 100 seconden zonder onderbreking. Daarna moet het apparaat uitgeschakeld blijven, totdat het is afgekoeld tot kamertemperatuur.
 - ⦿ Om schade aan het apparaat te voorkomen, dient u het snijden direct te onderbreken wanneer de snijkegel 6 niet of maar moeilijk ronddraait. Trek de stekker 13 uit het stopcontact en controleer of zich een obstakel in de vulopening 2 bevindt. Controleer ook of het apparaat correct in elkaar is gezet.
-

6.1 Levensmiddelen voorbereiden

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⦿ Dikke of harde schillen (bijv. koolrabi, pompoen) moeten worden verwijderd voordat er slierten gemaakt worden.
-
- Was de groenten en het fruit grondig en wrijf ze droog. Verwijder de stelen en bloemknoppen, bladeren en, indien gewenst, de kern.
 - Optimaal zijn groenten en fruit in langwerpige vorm met een diameter van ongeveer 3-6 cm. Levensmiddelen met een kleinere diameter zijn mogelijk niet stevig genoeg om door de duwstop 1 te kunnen worden gehouden.
 - Kies, waar mogelijk, stevige stukken groenten en fruit uit.
 - Snijd de groenten en fruit dusdanig dat ze door de vulopening 2 kunnen door de randen er voorzichtig af te snijden.
 - Maak het uiteinde dat aan de duwstop 1 moet worden bevestigd recht door het uiteinde af te snijden. Zo kunnen de levensmiddelen stevig aan de duwstop 1 bevestigd worden.
 - Kleine pitten (bijv. appelpitten) kunnen na het maken van de slierten uit de opvangkom 12 worden verwijderd.

6.2 Snijkegel kiezen

Welke snijkegel A/B/C 6 het meest geschikt is, hangt af van het soort levensmiddel, met name van de stevigheid ervan. De volgende tabel bevat een aantal voorbeelden ter oriëntatie. De stevigheid kan echter per soort en rijpheid variëren.

Groenten/ Fruit	Snijkegel A Tagliatelle (ca. 9 mm)	Snijkegel B Linguine (ca. 5 mm)	Snijkegel C Spaghetti (ca. 3 mm)
Appel	✓	✓	niet geschikt
Peer	✓	✓	niet geschikt
Aardappel	✓	✓	✓
Koolrabi	✓	✓	✓
Wortel	✓	✓	✓
Komkommer	✓	✓	niet geschikt
Zoete aardappel	✓	✓	✓
Radijs	✓	✓	✓
Rode biet	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓

6.3 Montage en gebruik

1. Plaats de opvangkom 12 in de basis 10.
2. Haal de gewenste snijkegel A/B/C 6 uit het opbergvak 11 en zet die op de snijkegelhouder 4.
3. Afbeelding A: houd de snijkegelhouder 4 vast en draai de snijkegel 6 tot aan de aanslag tegen de wijzers van de klok in.
4. Afbeelding B: plaats de vulopening 2 met de gemonteerde snijkegel 6 in de houder 8 op de basis 10. De pijlmarkering ► 3 moet naar het geopende slotsymbool ■ 7 wijzen. Draai de vulopening 2 tegen de wijzers van de klok in, totdat de pijlmarkering ► 3 naar het gesloten slotsymbool ■ 7 wijst. De vulopening 2 klikt voelbaar en hoorbaar vast.
5. Spies uw groenten of fruit stevig vast op de duwstop 1 en plaats de duwstop 1 met het levensmiddel dan zo verticaal mogelijk in de vulopening 2. Zo krijgt u mooie, lange „pastaslierten“.
6. Steek de stekker 13 in het stopcontact.
7. Schakel het apparaat in met de schakelaar aan/uit I/● 9 (I). De LED in de schakelaar brandt.
8. Snijd het levensmiddel in sliertjes door de duwstop 1 voorzichtig naar beneden te drukken. Voor eindeloze slierten oefent u constante druk uit; voor kortere "pastaslierten" onderbreekt u de druk tussendoor.
9. Schakel het apparaat uit met de schakelaar aan/uit I/● 9 (O). De LED in de schakelaar dooft.
10. Trek de stekker 13 uit het stopcontact.
11. Verwijder de gevulde opvangkom 12 en leeg deze.
12. Maak het apparaat indien mogelijk direct na gebruik schoon.

7. Schoonmaken

Maak het apparaat schoon alvorens het voor de eerste keer te gebruiken!



GEVAAR door een elektrische schok!

- ⊙ Trek de stekker 13 uit het stopcontact alvorens de spiraalsnijder te reinigen.
- ⊙ De basis 10 en het aansluitsnoer met stekker 13 mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.



GEVAAR van verwondingen door snijden!

- ⊙ De messen van de snijkegels 6 zijn scherp. Bij het spoelen met de hand moet het water zo helder zijn, dat u de messen goed kunt zien.

WAARSCHUWING voor materiële schade!

- ⊙ Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.

AANWIJZING: Bepaalde levensmiddelen of kruiden (bijv. wortelen, curry) kunnen de kunststof verkleuren. Dit is geen fout van het apparaat en voor de gezondheid vormt het geen risico.

Na elk gebruik

- Maak het apparaat en alle gebruikte onderdelen na elk gebruik schoon en verwijder daarbij alle achtergebleven etensresten.
- Draai de vulopening 2 met de wijzers van de klok mee, totdat de pijlmarkering ► 3 naar het geopende slotsymbool ◼ 7 wijst. Trek de vulopening 2 naar boven af.
- Vóór de reiniging moeten alle onderdelen worden losgekoppeld (bijv. snijkegel 6 van de snijkegelhouder 4 verwijderen).
- Verwijder groente- en fruitresten van de messen van de snijkegels 6 met een afwasborstel of met een kleine flessenborstel of iets dergelijks.

Basiseenheid

- Veeg de basis 10 en het aansluitsnoer 13 af met een licht vochtige doek. Wrijf het met een droge doek na.
- Doe bij hardnekkige etensresten een beetje mild schoonmaakmiddel op de vochtige doek. Zorg ervoor dat de vochtige doek niet drijfnaat is!

Kogellagerring demonteren

- Afbeelding D: houd de vulopening 2 vast en draai de kogellagerring 5 tegen de wijzers van de klok in, totdat de snijkegelhouder 4 en de kogellagerring 5 van de vulopening 2 getrokken kunnen worden.

Kogellagerring reinigen

De kogellagerring 5 kan met schoon, warm water en wat afwasmiddel worden schoongemaakt.

AANWIJZING: om ervoor te zorgen dat de kogels ook vrij blijven glijden, moet de kogellagerring 5 in schoon afwaswater worden schoongemaakt. Zo wordt voorkomen dat er vuil in de lagers terecht komt.

Reiniging met de hand

1. Afbeelding C: houd de snijkegelhouder 4 vast en draai de snijkegel 6 met de wijzers van de klok mee, totdat het loskomt van de snijkegelhouder 4.
2. De accessoires (duwstop 1, vulopening 2, snijkegelhouder 4, snijkegels 6 en opvangkom 12) kunnen met warm water en wat afwasmiddel worden schoongemaakt.
Reinig de snijkegels 6 voorzichtig met een afwasborstel of met een flessenborstel of iets dergelijks.
3. Spoel alle onderdelen vervolgens af met schoon water.
4. Laat alle onderdelen helemaal drogen, voordat u ze in elkaar zet, opbergt of het apparaat opnieuw gebruikt.

Kogellagerring monteren

1. Afbeelding E: leg de kogellagering 5 in de snijkegelhouder 4. De kogels wijzen naar beneden naar de snijkegelhouder 4.
2. Draai de kogellagerring 5 met de snijkegelhouder 4 met de wijzers van de klok tot de aanslag op de vulopening 2 mee.

Vaatwasser

De volgende onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd:

- duwstop 1,
- vulopening 2,
- snijkegelhouder 4 (zonder kogellagering 5),
- snijkegels 6 en
- opvangkom 12

8. Opbergen



GEVAAR voor kinderen!

- ⊙ Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.



GEVAAR!

- ⊙ Om ongelukken te voorkomen, mag de stekker 13 tijdens het opbergen niet met een stopcontact verbonden zijn.
-

- Afbeelding F: wikkel het aansluit-snoer 13 rond de kabelopwikkeling 14 aan de onderkant van het apparaat.
- Kies een plaats waar noch grote hitte noch vocht invloed hebben op het apparaat.

9. Weggooien

Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Het symbool van de doorgestreepte afvalton op wieltjes betekent dat het product in de Europese Unie gescheiden moet worden weggegooid. Dat geldt voor het product en alle met dit symbool aangeduide accessoires. Aldus aangeduide producten mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten bij een innamepunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Recycling help het verbruik van grondstoffen te reduceren en het milieu te ontlasten.



Verpakking

Als u de verpakking wilt weggooien, houdt u dan aan de betreffende milieuvorschriften in uw land.

10. Problemen oplossen

Wanneer uw apparaat een keer niet functioneert zoals gewenst, doorloopt u eerst deze checklist. Misschien is het een klein probleem dat u zelf kunt oplossen.




GEVAAR door een elektrische schok!

- ⦿ Probeer in geen geval het apparaat zelf te repareren.

Storing	Mogelijke oorzaken / maatregelen
Geen functie	<ul style="list-style-type: none"> • Is de stroomvoorziening gewaarborgd? • Controleer de aansluiting. • Is de vulopening 2 met de snijkegel 6 vastgeklikt op het apparaat?
Snijkegel 6 draait niet of maar erg moeilijk rond	<ul style="list-style-type: none"> • Direct uitschakelen, stekker 13 uit het stopcontact trekken en controleren: Obstakel in de vulopening 2?

11. Technische gegevens

Model:	SSE 80 A1
Netspanning:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Beschermingsklasse:	II 
Vermogen:	80 W
Max. continu gebruik (KB):	100 seconden

Technische symbolen

	Geteste veiligheid. Apparaten moeten aan de algemeen erkende regels van de techniek voldoen en zijn conform de Wet betreffende productveiligheid (ProdSG).
	Met het CE-keurmerk verklaart HOYER Handel GmbH de EU-conformiteit.
	Dit symbool herinnert u eraan om de verpakking op een milieuvriendelijke manier weg te gooien.
	Herbruikbare materialen: karton (behalve golfkarton)

Technische wijzigingen voorbehouden.

12. Garantie van HOYER Handel GmbH

Geachte klant,

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Wanneer dit product onvolkomenheden vertoont, heeft u wettelijke rechten ten opzichte van de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden niet beperkt door onze hiernavolgend beschreven garantie.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de koopdatum. Bewaar de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs dat u het apparaat heeft gekocht.

Wanneer zich binnen drie jaar na de koopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout voordoet, wordt het product door ons – naar onze keus – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie stelt als voorwaarde, dat het defecte apparaat en het koopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar wordt overlegd en dat er kort schriftelijk wordt beschreven, waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, ontvangt u het gerepareerde product terug of u krijgt een nieuw exemplaar. Met reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke garantieaanspraken wegens gebreken

De garantieperiode wordt door de vrijwaring niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schades en onvolkomenheden die eventueel al bij de koop aanwezig waren, moeten direct na het uitpakken worden gemeld. Aan reparaties die zich voordoen na het verstrijken van de garantieperiode zijn kosten verbonden.

Omvang van de garantie

Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en nauwgezet gecontroleerd vóór levering.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten.

Van de garantie uitgesloten zijn slijtonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, lichtbronnen of andere onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt, wanneer het product werd beschadigd of ondeskundig werd gebruikt of onderhouden. Voor een juist gebruik van het product moeten alle instructies die in de handleiding staan vermeld, nauwkeurig worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden. Het product is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik en niet voor commercieel gebruik. Bij een oneigenlijke of ondeskundige behandeling, bij gebruikmaking van geweld en bij ingrepen die niet werden uitgevoerd door ons erkende servicecenter, vervalt de garantie.

Afhandeling in geval van garantie

Om een snelle behandeling van uw verzoek te waarborgen, dient u de volgende aanwijzingen te volgen:

- Houd voor alle aanvragen het artikelnummer IAN: 298464 en de kassabon als bewijs voor de koop bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, ingegraveerd, op de titelpagina van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het apparaat.

- Wanneer zich functiestoringen of andere onvolkomenheden voordoen, neemt u eerst telefonisch of per e-mail contact op met het hierna genoemde servicecenter.
- Een product dat geregistreerd staat als defect, kunt u dan met bijvoeging van de aankoopnota (kassabon) en de vermelding waaruit de onvolkomenheid bestaat en wanneer deze zich heeft voorgedaan, franco naar het serviceadres sturen dat u is meegedeeld.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en nog veel meer handleidingen, productvideo's en software downloaden.



Servicecenters

(NL) Service Nederland
 Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
 E-Mail: hoyer@lidl.nl

(BE) Service België
 Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
 E-Mail: hoyer@lidl.be

IAN: 298464



Leverancier



Let erop, dat het onderstaande adres geen serviceadres is. Neem eerst contact op met het bovengenoemde servicecenter.

HOYER Handel GmbH
 Tasköprüstraße 3
 DE-22761 Hamburg
 DUITSLAND

Inhalt

1. Übersicht	52
2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch	53
3. Sicherheitshinweise	53
4. Lieferumfang	56
5. Inbetriebnahme	56
6. Bedienen	57
6.1 Lebensmittel vorbereiten	57
6.2 Schneideinsatz auswählen	58
6.3 Montage und Bedienen	58
7. Reinigen	59
8. Aufbewahren	60
9. Entsorgen	60
10. Problemlösung	61
11. Technische Daten	61
12. Garantie der HOYER Handel GmbH	62

1. Übersicht

- 1 Stopfer
- 2 Einfüllstutzen
- 3 ► Pfeilmarkierung (für Verriegelung des Einfüllstutzens)
- 4 Schneideinsatz-Halter
- 5 Kugellagerring
- 6 A/B/C 3 Schneideinsätze (Markierung A/B/C auf dem Rand):
A: Tagliatelle
B: Linguine
C: Spaghetti
- 7  geschlossenes Schlosssymbol: Einfüllstutzen verriegelt
 geöffnetes Schlosssymbol: Einfüllstutzen nicht verriegelt
- 8 Aufnahme für Einfüllstutzen mit montiertem Schneide-Einsatz
- 9 I/O Ein-/Aus-Schalter
LED leuchtet, wenn das Gerät eingeschaltet ist
- 10 Hauptgerät
- 11 Aufbewahrungsfach (für Schneideinsätze) mit Schiebetür
- 12 Auffangbehälter
- 13 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 14 Kabelaufwicklung

ohne Abbildung:

- 15 Rezeptbuch

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Spiralschneider.

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät und um den ganzen Leistungsumfang kennenzulernen:

- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch.
- Befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!
- Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.
- Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Spiralschneider!

Symbol am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien, Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.



Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

2. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Spiralschneider ist zum dekorativen Schneiden von Obst und Gemüse vorgesehen.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Kohlrabi, Kürbis) müssen vor dem Spiralisieren entfernt werden.

3. Sicherheitshinweise

Warnhinweise

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.

VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... bei nicht vorhandener Aufsicht,
 - ... bevor Sie das Gerät zusammenbauen, auseinandernehmen oder Zubehörteile (z. B. Schneideeinsätze) wechseln und
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen.
- ⊙ Reinigen Sie den Stopfer, den Einfüllstutzen, die Schneideeinsätze, den Schneideeinsatz-Halter, den Kugellagerring und den Auffangbehälter mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- ⊙ Die Klingen der Schneideeinsätze sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.



GEFAHR für Kinder

- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht an der Anschlussleitung von der Arbeitsfläche ziehen können.
- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Das Hauptgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Hauptgerät, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Hauptgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.



GEFAHR durch Stromschlag

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett zusammengebaut ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie den Spiralschneider nicht benutzen und
 - ... bei Gewitter.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden

- ⊙ Die Klingen der Schneideeinsätze sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um. Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie die Klingen gut sehen können.

WARNUNG vor Sachschäden

- ⊙ Verwenden Sie keine heißen Zutaten.
- ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Schneidvorgang sofort, wenn sich der Schneideinsatz nicht oder nur schwer dreht. Ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Einfüllstutzen befindet. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht mit leerem Einfüllstutzen, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nur, wenn der Einfüllstutzen mit Schneideinsatz-Halter eingerastet ist.
- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 100 Sekunden ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.

4. Lieferumfang

- 1 Hauptgerät 10
- 1 Stopfer 1
- 1 Einfüllstutzen 2
- 3 Schneideinsätze 6:
 - A: Tagliatelle
 - B: Linguine
 - C: Spaghetti
- 1 Schneideinsatz-Halter 4
- 1 Kugellagerring 5 (bereits montiert)
- 1 Auffangbehälter 12
- 1 Rezeptbuch 15
- 1 Bedienungsanleitung

Auspacken

1. Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie die Teile auf Vollständigkeit und darauf, ob alle Teile unversehrt sind.

5. Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung! (siehe "Reinigen" auf Seite 59)
- Wickeln Sie die gewünschte Kabellänge von der Kabelaufwicklung 14 auf der Unterseite des Gerätes ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, rutschfeste Unterlage.

6. Bedienen



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker 13 erst dann in eine Steckdose, wenn der Spiralschneider komplett montiert ist.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Die Klingen der Schneideeinsätze 6 sind scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Das Gerät ist für eine Betriebsdauer von maximal 100 Sekunden ohne Unterbrechung ausgelegt. Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
 - ⊙ Um einen Geräteschaden zu vermeiden, unterbrechen Sie den Schneidvorgang sofort, wenn sich der Schneideeinsatz 6 nicht oder nur schwer dreht. Ziehen Sie den Netzstecker 13 und überprüfen Sie, ob sich ein Hindernis im Einfüllstutzen 2 befindet. Überprüfen Sie auch, ob das Gerät richtig zusammengesetzt ist.
-

6.1 Lebensmittel vorbereiten

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Dicke oder feste Schalen (z. B. von Kohlrabi, Kürbis) müssen vor dem Spiralisieren entfernt werden.
-

- Waschen Sie Gemüse und Obst gründlich ab und reiben Sie es trocken. Entfernen Sie Stiel- und Blütenansätze, Blätter und nach Belieben das Kerngehäuse.
- Optimal ist Gemüse und Obst in länglicher Form mit einem Durchmesser von ca. 3 - 6 cm. Lebensmittel mit kleinerem Durchmesser können eventuell nicht fest genug vom Stopfer 1 gehalten werden.
- Wählen Sie möglichst feste Gemüse- oder Obstteile aus.
- Schneiden Sie Gemüse und Obst passend für den Einfüllstutzen 2 zurecht, indem Sie vorsichtig die Ränder abschneiden.
- Begradigen Sie das Ende, das am Stopfer 1 befestigt werden soll, indem Sie das Ende abschneiden. So lassen sich die Lebensmittel fest am Stopfer 1 befestigen.
- Kleine Kerne (z. B. Apfelkerne) können nach dem Spiralisieren von Hand aus dem Auffangbehälter 12 entfernt werden.

6.2 Schneideeinsatz auswählen

Welcher Schneideeinsatz A/B/C 6 am besten geeignet ist, hängt von der Beschaffenheit der Lebensmittel, insbesondere von der Festigkeit, ab. In der folgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele zur Orientierung. Die Festigkeit kann allerdings je nach Sorte und Reifegrad variieren.

Gemüse/Obst	Schneideeinsatz A Tagliatelle (ca. 9 mm)	Schneideeinsatz B Linguine (ca. 5 mm)	Schneideeinsatz C Spaghetti (ca. 3 mm)
Apfel	✓	✓	nicht geeignet
Birne	✓	✓	nicht geeignet
Kartoffel	✓	✓	✓
Kohlrabi	✓	✓	✓
Möhre	✓	✓	✓
Salatgurke	✓	✓	nicht geeignet
Süßkartoffel	✓	✓	✓
Rettich	✓	✓	✓
Rote Bete	✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓

6.3 Montage und Bedienen

1. Stellen Sie den Auffangbehälter 12 in das Hauptgerät 10.
2. Entnehmen Sie dem Aufbewahrungsfach 11 den gewünschten Schneideeinsatz A/B/C 6 und setzen diesen auf den Schneideeinsatz-Halter 4.
3. Bild A: Halten Sie den Schneideeinsatz-Halter 4 fest und drehen Sie den Schneideeinsatz 6 bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn.
4. Bild B: Setzen Sie den Einfüllstutzen 2 mit dem montierten Schneideeinsatz 6 in die Aufnahme 8 am Hauptgerät 10. Die Pfeilmarkierung ► 3 muss auf das geöffnete Schlosssymbol ■ 7 zeigen. Drehen Sie den Einfüllstutzen 2 gegen den Uhrzeigersinn, bis die Pfeilmarkierung ► 3 auf das geschlossene Schlosssymbol ■ 7 zeigt. Der Einfüllstutzen 2 rastet spürbar und hörbar ein.
5. Spießen Sie Ihr Gemüse oder Obst fest auf den Stopfer 1 und platzieren Sie den Stopfer 1 mit dem Lebensmittel dann möglichst senkrecht im Einfüllstutzen 2. So erhalten Sie schöne, lange „Nudeln“.
6. Stecken Sie den Netzstecker 13 in die Steckdose.
7. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter I/O 9 ein (I). Die LED im Schalter leuchtet.
8. Spiralisieren Sie das Lebensmittel, indem Sie den Stopfer 1 vorsichtig herunterdrücken. Für Endlosspiralen üben Sie konstanten Druck aus; um kürzere „Nudeln“ zu erhalten, unterbrechen Sie den Druck zwischendurch.

9. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter I/O 9 aus (●). Die LED im Schalter erlischt.
10. Ziehen Sie den Netzstecker 13 aus der Steckdose.
11. Entnehmen Sie den gefüllten Auffangbehälter 12 und entleeren diesen.
12. Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach Gebrauch.

7. Reinigen

Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker 13 aus der Steckdose, bevor Sie den Spiralschneider reinigen.
- ⊙ Das Hauptgerät 10 und die Anschlussleitung mit Netzstecker 13 dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Die Klingen der Schneideeinsätze 6 sind scharf. Beim Spülen von Hand sollte das Wasser so klar sein, dass Sie die Klingen gut sehen können.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

HINWEIS: Bestimmte Lebensmittel oder Gewürze (z. B. Karotten, Curry) können den Kunststoff verfärben. Dies ist kein Gerätefehler und gesundheitlich unbedenklich.

Nach jedem Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Einzelteile nach jedem Gebrauch und entfernen Sie dabei alle Speisereste.

- Drehen Sie den Einfüllstutzen 2 im Uhrzeigersinn, bis die Pfeilmarkierung ► 3 auf das geöffnete Schlosssymbol ■ 7 zeigt. Ziehen Sie den Einfüllstutzen 2 nach oben ab.
- Vor der Reinigung müssen alle Teile getrennt werden (z. B. Schneideeinsatz 6 vom Schneideeinsatz-Halter 4 trennen).
- Entfernen Sie Obst- und Gemüsereste von den Klingen der Schneideeinsätze 6 mit Hilfe einer Spülbürste oder einer kleinen Flaschenbürste o. Ä.

Basiseinheit

- Wischen Sie das Hauptgerät 10 und die Anschlussleitung 13 mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
- Bei hartnäckigen Lebensmittlrückständen geben Sie etwas mildes Spülmittel auf das angefeuchtete Tuch. Achten Sie dabei darauf, dass das angefeuchtete Tuch nicht tropfend nass ist!

Kugellagerring demontieren

- Bild D: Halten Sie den Einfüllstutzen 2 fest und drehen Sie den Kugellagerring 5 gegen den Uhrzeigersinn, bis sich Schneideeinsatz-Halter 4 und Kugellagerring 5 vom Einfüllstutzen 2 abziehen lassen.

Kugellagerring reinigen

Der Kugellagerring 5 kann mit sauberem, warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

HINWEIS: Damit die Kugeln auch weiterhin frei gleiten, muss der Kugellagerring 5 in sauberem Spülwasser gereinigt werden. So wird verhindert, dass Schmutz in die Lager gelangt.

Reinigung per Hand

1. Bild C: Halten Sie den Schneideein-
satz-Halter 4 fest und drehen Sie den
Schneideein-
satz 6 mit dem Uhrzeiger-
sinn, bis dieser sich vom Schneideein-
satz-Halter 4 löst.
2. Die Zubehörteile (Stopfer 1, Einfüllstut-
zen 2, Schneideein-
satz-Halter 4,
Schneideein-
sätze 6 und Auffangbehäl-
ter 12) können mit warmem Wasser
und etwas Spülmittel gereinigt werden.
Reinigen Sie die Schneideein-
sätze 6
vorsichtig mit Hilfe einer Spülbürste
oder einer kleinen Flaschenbürste o. Ä.
3. Spülen Sie alle Teile anschließend mit
klarem Wasser ab.
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trock-
nen, bevor Sie sie zusammenbauen,
wegräumen oder Sie das Gerät erneut
benutzen.

Kugellagerring montieren

1. Bild E: Legen Sie den Kugellagerring 5
in den Schneideein-
satz-Halter 4. Die
Kugeln zeigen nach unten zum
Schneideein-
satz-Halter 4.
2. Drehen Sie den Kugellagerring 5 mit
Schneideein-
satz-Halter 4 im Uhrzeiger-
sinn bis zum Anschlag auf den Einfüll-
stutzen 2.

Geschirrspülmaschine

Folgende Teile können auch in der
Geschirrspülmaschine gereinigt werden:

- Stopfer 1,
- Einfüllstutzen 2,
- Schneideein-
satz-Halter 4 (ohne Kugella-
gerring 5),
- Schneideein-
sätze 6 und
- Auffangbehälter 12

8. Aufbewahren



GEFAHR für Kinder!

- ⊙ Bewahren Sie das Gerät außerhalb der
Reichweite von Kindern auf.



GEFAHR!

- ⊙ Um Unfälle zu vermeiden, darf der Netz-
stecker 13 während der Lagerung nicht
mit einer Steckdose verbunden sein.

- Bild F: Wickeln Sie die Anschlusslei-
tung 13 um die Kabelaufwicklung 14
auf der Unterseite des Gerätes.
- Wählen Sie einen Platz, wo weder star-
ke Hitze noch Feuchtigkeit auf das Ge-
rät einwirken können.

9. Entsorgen

Dieses Produkt unterliegt der
europäischen Richtlinie
2012/19/EU. Das Symbol
der durchgestrichenen Ab-
falltonne auf Rädern bedeu-
tet, dass das Produkt in der
Europäischen Union einer getrennten Müll-
sammlung zugeführt werden muss. Dies gilt
für das Produkt und alle mit diesem Symbol
gekennzeichneten Zubehörteile. Gekenn-
zeichnete Produkte dürfen nicht über den
normalen Hausmüll entsorgt werden, son-
dern müssen an einer Annahmestelle für das
Recycling von elektrischen und elektroni-
schen Geräten abgegeben werden. Recy-
cling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu
reduzieren und die Umwelt zu entlasten. In-
formationen zur Entsorgung und der Lage
des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie
z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den
Gelben Seiten.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möch-
ten, achten Sie auf die entsprechenden Um-
weltvorschriften in Ihrem Land.

10. Problemlösung

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, gehen Sie bitte erst diese Checkliste durch. Vielleicht ist es nur ein kleines Problem, das Sie selbst beheben können.



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren.

Fehler	Mögliche Ursachen / Maßnahmen
Keine Funktion	<ul style="list-style-type: none"> • Ist die Stromversorgung sichergestellt? • Überprüfen Sie den Anschluss. • Ist der Einfüllstutzen 2 mit Schneideinsatz 6 auf dem Gerät eingearastet?
Schneideinsatz 6 dreht sich nicht oder nur sehr schwer	<ul style="list-style-type: none"> • Sofort ausschalten, Netzstecker 13 ziehen und überprüfen: Hindernis im Einfüllstutzen 2?

11. Technische Daten

Modell:	SSE 80 A1
Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	II <input type="checkbox"/>
Leistung:	80 W
Max. Dauerbetrieb (KB):	100 Sekunden

Technische Symbole

	Geprüfte Sicherheit. Geräte müssen den allgemein anerkannten Regeln der Technik genügen und gehen mit dem Produktsicherheitsgesetz (ProdSG) konform.
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Wiederverwertbare Materialien: Pappe (außer Wellpappe)

Technische Änderungen vorbehalten.

12. Garantie der HOYER Handel GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist. Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Leuchtmittel oder andere Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserem autorisierten Service-Center vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen die Artikelnummer IAN: 298464 und den Kassenbon als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer finden Sie auf dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Gerätes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst das nachfolgend benannte Service-Center telefonisch oder per E-Mail.

- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbonn) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.



Service-Center

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
(kostenfrei)
E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222
(0,15 EUR/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min.,
Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 298464



Lieferant

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst das genannte Service-Center.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
DEUTSCHLAND

