

GRAEF.

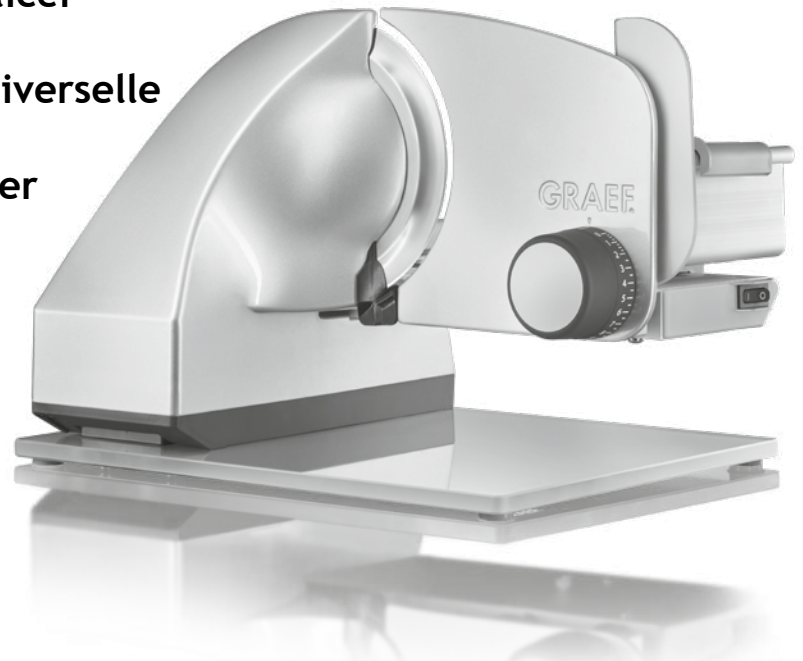
DE Bedienungsanleitung Allesschneider

EN Operating Instructions Food Slicer

FR Mode d'emploi Trancheuse universelle

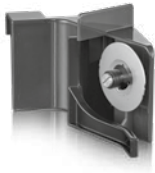
NL Gebruiksaanwijzing Allessnijder

IT Istruzioni Tagliatutto



MASTER M 80

Zubehör - erhältlich im GRAEF Online Shop
www.graef.de



Messerschärfer

Artikel-Nr. D 1002



Gezahntes Vollstahlmesser
Ø 17 cm

Artikel-Nr. 1731008



Vaseline 5g

Artikel-Nr. 141852



Pflegeset

Artikel-Nr. 149000



Messer Öffner

Artikel-Nr. 145958



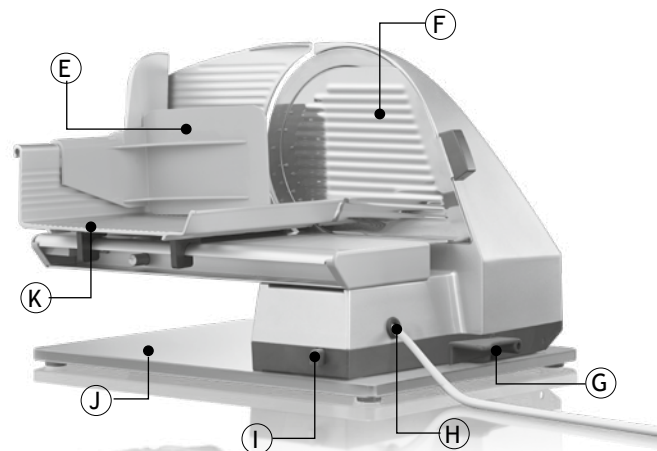
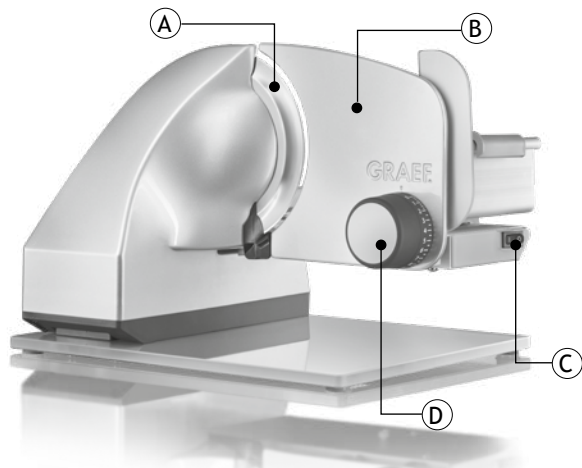
Tube Vaseline 10 ml

Artikel-Nr. 141855

Bitte beachten Sie, die Abbildungen können vom Original abweichen.

Gesamtübersicht MASTER M80


Abbildungen können vom Original abweichen



- Ⓐ Vollstahlmesser
- Ⓑ Anschlagplatte
- Ⓒ An- / Ausschalter
- Ⓓ Schnittstärkeneinstellung
- Ⓔ Resthalter
- Ⓕ Messerabdeckplatte
- Ⓖ Schwenkhebel
- Ⓗ Kabelfach
- Ⓘ Verriegelungsknopf
- Ⓙ Glasbodenplatte
- Ⓚ Aluminiumschlitten

- Ⓐ Fully hardened solid steel blade
- Ⓑ Stop plate
- Ⓒ On- / Off switch
- Ⓓ Adjustment knob
- Ⓔ Food holder
- Ⓕ Blade cover plate
- Ⓖ Tilting lever
- Ⓗ Cable compartment
- Ⓘ Lock button
- Ⓙ Glass base plate
- Ⓚ Aluminium carriage

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Auspacken	7
Anforderungen an den Aufstellort	7
Gefahrenquellen	7
Schneidgut	8
Schneiden	8
Resthalter	8
30° kippen	9
Reinigung	9
Werterhalt Messer	9
Messerabnahme	10
Schlitten	10
Kundendienst	11
Problembehandlung	12
 Entsorgung	48
10 Jahre Motorgarantie	48

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung der Maschine darf diese nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur vom Graef-Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät u. seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Geräte können 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 daraus resultierende Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder dem Reinigen stets vom Netz

zu trennen.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise: in Mitarbeiterküchen für Läden und Büros; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektonetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Ge-

rätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder einer autorisierten Fachkraft installieren.

- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Niemals das Gerät während des Betriebes transportieren.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- Im Ruhezustand Einstellknopf im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so dass die Anschlagplatte die Messerschneide überdeckt.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Fassen Sie nicht mit den Fingern an die Schneide des Messers. Diese ist sehr scharf und kann schwere Verletzungen verursachen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung oder bei Nichtbenutzung ausgeschaltet ist und nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Kontrollieren Sie ob der Anschlag geschlossen ist (Messerschneide abgedeckt).
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Gerät nicht im Wasser abspülen oder ins Wasser tauchen.
- Das Gerät darf weder ohne Schlitten noch Resthalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen den Gebrauch des Resthalters nicht zu.

Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt

vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und rutschfesten Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das scharfe Messer des Gerätes gelangen können.

Gefahrenquellen

Das sehr scharfe Messer kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind besonders Ihre Finger. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Anschlagplatte und Messer, so-

lange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist d.h. unter „0“ gestellt ist.

Schneidgut

- Sie können mit dem Gerät Brot, Schinken, Wurst, Käse, Obst, Gemüse etc. schneiden.
- Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa gefrorene Lebensmittel, Knochen, Holz, Bleche oder Ähnliches.

Schneiden

- Legen Sie ein Tablett, einen Teller oder ähnliches unter das Gerät.
- Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke **(D)**.
- Schalten Sie das Gerät **(C)** ein.
- Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte drücken und den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen.

Hinweis: Weiches Schneidgut (z.B. Käse oder Schinken) lässt sich am besten gekühlt schneiden. Weiches Schneidgut lässt sich besser schneiden, wenn Sie es langsamer vorschieben. Beim Schneiden von Gurken oder Möhren ist es

von Vorteil, wenn sie vorher auf eine gleiche Länge geschnitten werden und dann mit dem Restehalter zugeführt werden.

Restehalter

Das Gerät darf nicht ohne Restehalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen dessen Gebrauch nicht zu. Sobald die Größe oder Form des Schneidgutes den Gebrauch des Restehalters zulässt, muss dieser benutzt werden.

- Legen Sie die Reste oder das kleinere Schneidgut auf den Schlitten.
- Setzen Sie den Restehalter **(E)** auf die Schlittenrückwand und legen Sie den Restehalter **(E)** an das Schneidgut an.
- Verfahren Sie wie vorher beim „Schneiden“ beschrieben.

Der Restehalter **(E)** ermöglicht es Ihnen, kleineres Schneidgut wie z.B. Pilze oder Tomaten aufzuschneiden.

30° kippen

Die Kippfunktion eignet sich besonders gut zum Schneiden von Brot, Hartwürsten und Gemüse. Mit der Kippfunktion wird die natürliche Schwerkraft des Schneidgutes zur Zuführung genutzt.

Um das Gerät zu kippen gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie den Verriegelungsknopf ①. Gerät wird entrastet.
- Ziehen Sie mit dem Schwenkhebel ② das Gerät kraftvoll hoch, bis dieses hörbar einrastet.
- Erst beim hörbaren Einrasten ist das Gerät gesichert.
- Nun können Sie wie unter „Schneiden“ beschrieben fortfahren.
- Nach Beendigung des Schneidvorganges schwenken Sie das Gerät wieder zurück.
- Drehen Sie den Schwenkhebel ② nach unten. Durch Drücken auf den hinteren Teil des Profils rastet der Arretierungsbolzen ein.

Reinigung

Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

Werterhalt Messer

Für eine lang anhaltende Schärfe und den Werterhalt Ihres Graef Messers, empfehlen wir Ihnen das Messer regelmäßig zu reinigen, besonders nach dem Aufschneiden von gepökeltem Fleisch bzw. Schinken. Diese enthalten Salze, welche sich, wenn sie sich länger auf der Messeroberfläche befinden, sog. „Flugrost“ bilden können (auch auf „rostfreiem“ Edelstahl). Auch beim Aufschneiden von Schneidgut, welches viel Wasser enthält, z.B. Tomaten oder Gurken, kann sich durch mangelnde oder falsche (zu“nasse“) Reinigung Rost auf der Messeroberfläche bilden.

Daher empfehlen wir Ihnen das Messer direkt nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls etwas Spülmittel zu reinigen. Geben Sie das Messer **niemals** in die Spülmaschine, zum einem aus Gründen der Schärfe-

reduzierung und der Korrosionsbeständigkeit (Salz greift die Messer an) und zum anderen wegen der Sicherheit beim Handhaben des Messers und beim Be- und Entladen der Spülmaschine.

Messerabnahme

Bitte schrauben Sie von Zeit zu Zeit auch einmal das Messer ab und reinigen Sie das Gerät von Innen. Besonders dann, wenn „saftiges“ Schneidgut (Gemüse, Obst, Braten etc.) geschnitten wurden. Behandeln Sie das Messer mit aller Sorgfalt.

- Nehmen Sie den Schlitten ab.
- Drehen Sie die Messerabdeckplatte (F) an dem schwarzen Griff nach oben bis dieser senkrecht über dem Motorkörper steht. Hierbei ist in der Ausgangsposition zunächst der Einrastpunkt zu überwinden.
- Nun können Sie diese durch leichten Druck dagegen, vom Messer weg abnehmen.
- Lösen Sie das Messer indem Sie mit einer Münze oder den Graef Öffner Artikel-Nr. 145958 - erhältlich im unseren Online shop

www.graef.de, die Messerschraube im Uhrzeigersinn drehen.

- Reinigen Sie die Innenseiten des Messers und den schwarzen Ring mit einem feuchten Tuch.
- Fetten Sie die Innenseite des Messers (Messerszahnrad) und den schwarzen Ring mit Vaseline ein. Benutzen Sie weder Speiseöl noch Magarine / Butter, diese verharzen mit der Zeit.
- Einsetzen des Messers erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Schlitten

Um den Schlitten besser zu reinigen, lässt sich dieser von dem Gerät abnehmen.

- Der Schlitten läßt sich durch einfaches seitliches Wegkippen abnehmen.
- Reinigen Sie den Schlitten mit einem feuchten Tuch oder unter fließendem Wasser.

Wichtig: Schlitten **nicht** im Geschirrspüler reinigen!

- Bitte geben Sie einmal im Monat einige Tropfen harzfreies Öl auf die Schlittenführung.

Überschüssiges Öl mit einem weichen Baumwolltuch entfernen.

- Zum Einsetzen den Schlitten senkrecht an den Schlittentisch heranführen und die Schlittenführung in die Führungsschiene am Schlittentisch einhaken.
- Danach den Schlitten in die waagerechte Lage auf den Schlittentisch zurückkippen.

Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst, Telefonnummer 02932-9703677 oder service@graef.de.

Problembehandlung

Problem	Ursache	Lösung
Schlitten ist schwergängig	Schlittenführung verunreinigt	Schlittenführung reinigen
Schleifgeräusche am Messer	Mögliche Lebensmittelrückstände am Messer	Messer, lösen, reinigen und einfetten
Messer ist schwergängig	Messerzahnrad hat kein Fett mehr bzw ist verschmutzt	Das Messer lösen, reinigen und die Innenseite des Messers (Messerzahnrad) und den schwarzen Ring mit Vaseline einfetten.
Betriebsgeräusche nehmen mit zunehmender Nutzung zu	Getriebe ist nicht genügend eingefettet	Das Messer lösen, reinigen und die Innenseite des Messers (Messerzahnrad) und den schwarzen Ring mit Vaseline einfetten.
Das Messer schneidet nicht mehr gut	Das Messer ist stumpf und muss geschärft werden.	Bestellen Sie in unserem Online-shop www.graef.de den Messerschärfer D-1002 oder schicken Sie das Messer zum Schärfen ein. Wenden Sie sich bitte vorher an unseren Kundendienst 02932-9703677.

Table of content

DE

EN

FR

NL

IT

Safety instructions	14
Unpacking	16
Requirements on the installation location	16
Safety hazards	16
Cutting material	16
Cutting operation	16
Holder for remainders	17
Tilting by 30 deg.	17
Cleaning	17
Preservation of value - blade	18
Removing the blade	18
Slide	18
After-sales service	19
 Disposal	19
10 year motor guarantee	19
Troubleshooting	20

Safety instructions

This unit is in conformity with the safety instructions mentioned hereinbefore. However, incorrect handling may lead to injury and damage.

For safe handling of this unit, please observe the following safety instructions:

- Before using the unit check for any external visible damage of the housing, the connection cable and plug. Do not operate a damaged unit.
- In case of a damage of the connection cable of the machine, the unit may be replaced by the manufacturer or the after-sales service or a similarly qualified person only, in order to avoid any danger.
- Repairs may be carried out only by an expert or by Graef after-sales service. Incorrect repairs may cause considerable hazards for the user. In addition, any claim under guarantee is forfeited.
- A repair of the unit during the guarantee period may be carried out by Graef after-sales service only as otherwise there is no claim under guarantee in case of subsequent damage.
- Defective parts must be replaced by original spare parts only. It is only with these parts that the safety requirements are met.
- This unit must not be used by children. This unit and its power cable must be kept away from children.
- This unit may be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or deficiencies in experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the unit, and in addition understand the resulting dangers.
- Children must not play with this unit.
- In the absence of supervision and prior to assembly, during cleaning disconnect the unit from the mains.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate remove control.
- This unit is intended for use in households and

- similar use, such as: Staff kitchens in shops and office; in agricultural estates; by guests in hotels, motels and other living quarters; in bed and breakfast boarding houses.
- Always disconnect the connection cable by using plug; do not pull the connecting cable.
 - Before connecting the unit compare the connection data (voltage and frequency) on the typeplate and your mains. These data have to be in conformity so that no damage can occur.
 - Do not use the unit when the connection cable or the plug is damaged.
 - Before reusing, have the unit fitted with a new connection cable by the Graef after-sales service or an authorised specialist.
 - By no means open the housing of the unit. An electric shock may be caused by touching live connection and electrical mechanical structures.
 - Never touch live parts. They can cause an electric shock or may result in death.
 - Never carry the unit by its power cable.
 - Never transport the unit during operation.
 - Never operate the unit with wet hands.
 - In idle state, turn the adjustment knob clockwise to zero setting so that the stop plate covers the knife blade.
 - Packaging materials must not be used for playing. There is a danger of suffocation.
 - Do not touch the blade of the knife with your fingers. This is very sharp and may cause serious injury.
 - Make sure that the unit has been switched off before cleaning or non-use and is not connected up to the mains.
 - Check whether the stop has been closed (blade covered).
 - Do not use any aggressive or scouring detergent and no solvents.
 - Do not scrape off any persistent dirt with a hard object.
 - Do not rinse the unit in water or immerse in

water.

- The unit must not be used without the food holder for remainders unless the size and shape of the food permits use without.

Unpacking

Proceed as follows to unpack the unit:

- Remove the unit from the box.
- Remove the packaging parts.
- Remove any stickers on the unit (do not remove the typeplate).

Requirements on the installation location

For safe and faultfree operation of the unit, the following requirements of the installation location have to be met:

- The unit has to be placed on a solid, flat, horizontal and non-slipping surface mit a sufficient weight-carrying capacity.
- Choose the location in such a way that children cannot reach the sharp blade of the unit.

Safety hazards

The very sharp blade can cut off parts of the body. Your fingers are especially endangered. For this reason, do not reach into the space between the stop plate and the blade as long as the stop plate is not closed completely, i.e. set to “0”.

Cutting material

- The unit can be used to cut bread, ham, sausage, cheese, fruit, vegetables, et cetera.
- By no means cut hard objects, such as frozen food, bones, wood, sheet metal or similar.

Cutting operation

- Place a tray, a plate or something similar below the unit.
- Choose the requested slicing thickness.
- Switch the unit on.
- Press the material gently to the stop plate and the slide to the blade evenly.

Note: Soft food (such as cheese or ham) can

be sliced best when cooled. Soft food can be cut better when pushed slowly. When slicing cucumbers or carrots, it is advantageous if they are cut to equal lengths first which are then fed using the holder for remainders.

Holder for remainders

The unit must not be used without the food holder for remainders unless the size and shape of the food permits use without.

As soon as the size or shape of the food permits the use of the holder for remainders, this has to be used.

- Place the remainders or smaller food on the slide.
- Place the holder for remainders at the rear wall of the slide and move the holder for remainders up to the food to be cut.
- Proceed as described above in chapter “Cutting”.

The holder for remainders permit slicing of smaller food, such as mushrooms or tomatoes.

Tilting by 30 deg.

The tilting function is especially useful for cutting bread, hard-cured sausage and vegetables. By means of the tilting function, the natural gravity force of the product to be cut is used for feeding.

Proceed as follows to tilt the unit:

- Press the lock knob. The unit is unlocked.
- Use the swivelling lever to pull the unit up forcefully until it locks in audibly.
- When the unit has been locked in audibly, it is secured.
- Now continue as described in the chapter titled “Cutting operation”.
- After finishing the cutting process, swivel the unit back.
- Turn the swivelling lever down.

Press the rear part of the profile to lock the locking bolt.

Cleaning

Use a soft and moist cloth to clean the outer

surfaces of the unit. Use a mild detergent in case of heavy soiling.

Preservation of value - blade

For a long-lasting sharpness and for a preservation of the value of your Graef blade we recommend that the blade be cleaned in regular intervals, especially after cutting cured meat or ham. They contain salts which when on the blade surface for a longer period of time could produce so-called “rust film” (on “stainless steel” as well). When cutting products which contain a lot of water, such as tomatoes or cucumbers, a lack or wrong (too “wet”) cleaning may produce rust on the blade surface.

For this reason we recommend that you use a moist cloth and a bit of detergent, if and when necessary, to clean the blade directly after use. **Never** put the blade in a dishwasher, firstly due to decrease in sharpness and corrosion resistance (salts attack the blade), and secondly due to safety in handling the blade whilst loading and unloading the dishwasher.

Removing the blade

Unscrew the blade from time to time and clean the unit on the inside. Do this, especially “juicy” cutting material (tomatoes, fruit, roasts, et cetera) are cut. Handle the blade with great care.

- Remove the slide.
- Use the black handle grip to turn the blade cover plate in the direction of the arrow upwards until it is vertical over the motor body. During this action in the initial position, the snap point has to be overcome first of all.
- Applying slight pressure, the blade can be removed.
- Undo the blade by using a coin to turn the blade screw clockwise.
- Use a moist cloth to clean the inside of the blade and the black ring.
- Place the blade in reverse order.

Slide

In order to clean the slide better, it can be

removed from the unit.

- To remove the carriage, simply fold it to the side.
- Use a moist cloth or running water to clean all parts.

Important: Do not clean the slide in a dishwasher!

- Once a month, add some drops of resin-free oil or petroleum jelly to the slideway. Use a soft cottonwool cloth to remove excessive oil / petroleum jelly.
- To fit it to the machine, hold it vertically over the table and hook the carriage slide in the appropriate guide rail on the table.
- Then fold the carriage back onto the table and into horizontal position.

After-sales service

If you Graef unit should be damaged, please get in touch with your specialist dealer or with a Graef after-sales service.

Disposal

At the end of its service life, this product cannot be disposed of in normal domestic waste but has to be disposed of at a collection point for recycling electronic household waste. The symbol on the product and in the operating instructions point out to this fact. Reuse the materials according to their marking. By reusing, recycling or other applying other forms of use of old units, you render an important contribution to the protection of our environment. Please ask your municipal administration for the disposal point.

10 year motor guarantee

For this product we assume an additional guarantee on the motor of 120 months beginning with the date of sale. Your legal warranty claim in conformity with Section 439 ff. of The German Civil Code E shall be unaffected by this regulation. The guarantee does not cover any damage which is caused by incorrect handling or use as well as defects which only slightly influence the function or the value of the unit.


Moreover, transport damage provided we are not responsible shall be excluded from the claims under guarantee. Guarantee shall be ruled out for damage, the repair of which has not been carried out by us or one of our representations.

In case of justified complaints, we shall repair the defective product or replace it by a product without defects at our discretion.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Slide moves sluggishly.	Slide slide is dirty.	Clean and grease the slide slide.
Blade moves sluggishly.	Cogwheels of the blade are not greased or are dirty.	Undo and clean the blade; use petroleum jelly to grease the inside of the blade (cogwheel of blade) and the black ring.
Grinding noise caused by blade.	Food residues on the blade potentially	Remove, clean and grease the blade.
Operating noises increase with increasing use.	Gear is not greased sufficiently.	Undo and clean the blade; use petroleum jelly to grease the inside of the blade (cogwheel of blade) and the black ring.

Table des matières

Consignes de sécurité	22
Sortir l'appareil de l'emballage	24
Critères à respecter pour l'emplacement	24
Sources de danger	24
Aliments à trancher	25
Trancher	25
Pousse-restes	25
Incliner à 30°	26
Nettoyage	26
Protection de la lame	26
Démontage de la lame	27
Chariot	27
Assistance technique	28
 Mise au rebut	28
10 ans de garantie sur le moteur	28

DE

EN

FR

NL

IT

Consignes de sécurité

Cet appareil correspond aux règlements de sécurité prévus par la loi. Une utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Pour une manipulation de l'appareil en toute sécurité, veuillez tenir compte des consignes de sécurités suivantes :

- Avant l'utilisation, vérifiez s'il y a des dommages extérieurs visibles sur le boîtier, le câble de raccordement et le connecteur. Ne rallumez pas un appareil endommagé.
- Si la ligne de l'appareil est endommagée, celle-ci ne doit être remplacée que par le fabricant ou son service après-vente ou une personne dotée d'une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un spécialiste ou par le service après-vente Graef. Des réparations non conformes peuvent engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. De plus, le droit de garantie sera annulé.
- Pendant la durée de validité de la garantie de l'appareil, seul le service après-vente de Graef est en droit de réparer l'appareil, car autrement, le droit de garantie sera annulé lors de dommages subséquents.
- Les composants défectueux ne doivent être remplacés que par des pièces de rechange originales. Ces pièces de rechange sont les seules à pouvoir garantir le respect des normes de sécurité.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et sa ligne hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes avec une expérience et des connaissances restreintes si celles-ci sont surveillées ou que des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et qu'elles sont en mesure de comprendre les dangers en résultant.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

- L'appareil doit toujours être débranché s'il est sans surveillance et avant d'être monté, démonté ou nettoyé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil est destiné à une utilisation chez soi ou une utilisation similaire, comme par exemple : dans les cuisines pour le personnel de magasins et de bureaux, dans des bâtiments agricoles, par des clients dans les hôtels, motels et d'autres lieux d'hébergement, dans des pensions.
- Toujours retirer le câble de la prise au niveau de la fiche et ne pas tirer sur le câble de raccordement.
- Avant de raccorder l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque d'identification avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent concorder pour que l'appareil ne soit pas endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés.
- Avant de continuer à utiliser l'appareil, veuillez faire installer une nouvelle ligne par le service après-vente Graef ou par un spécialiste autorisé.
- En aucun cas, n'ouvrez le boîtier de l'appareil. En cas de contact avec des sorties sous tension ou lors de modifications de la structure électrique et mécanique, il y a un risque de choc électrique.
- Ne jamais toucher des pièces sous tension. Celles-ci peuvent causer un choc électrique et même la mort.
- Ne portez pas l'appareil par le câble de raccordement.
- Ne jamais transporter l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil les mains mouillées.
- En mode veille, tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà de la position zéro jusqu'à l'arrêt de manière à ce que la plaque d'appui recouvre

la lame du couteau.

- Ne pas laisser jouer les enfants avec le matériel d'emballage. Il y a risque d'asphyxie.
- Ne touchez pas la lame du couteau avec les doigts. Celle-ci est très pointue et peut causer des blessures graves.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché avant le nettoyage ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Vérifiez si la butée est fermée (lame recouverte).
- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ni de solvants.
- Ne pas enlever les salissures persistantes en grattant avec un objet dur.
- Ne pas rincer l'appareil sous l'eau ou le plonger dans l'eau.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans chariot ni pousse-restes, sauf si la taille et la forme de l'aliment à trancher ne permettent pas l'utilisation du pousse-restes.

Sortir l'appareil de l'emballage

Pour sortir l'appareil de son emballage, veuillez procéder comme suit :

- Retirez l'appareil du carton.
- Enlevez toutes les pièces de l'emballage.
- Enlevez d'éventuels autocollants sur l'appareil (ne pas enlever la plaque d'identification).

Critères à respecter pour l'emplacement

Pour un fonctionnement de l'appareil sûr et sans pannes, le lieu d'emplacement doit répondre aux exigences suivantes :

- L'appareil doit être installé sur un support fixe, plat, horizontal et antidérapant doté d'une force portante suffisante.
- Choisissez un lieu d'emplacement où la lame pointue de l'appareil ne soit pas accessible aux enfants.

Sources de danger

La lame très pointue peut couper des parties du corps. Vos doigts sont particulièrement exposés à ce danger. Pour cette raison, ne

mettez pas vos doigts dans l'espace entre la plaque d'appui et la lame si la plaque d'appui n'est pas entièrement fermée, c.à.d. placé sur « 0 ».

Aliments à trancher

- Vous pouvez trancher du pain, du jambon, du saucisson, du fromage, des fruits, des légumes etc. avec cet appareil.
- Ne pas couper des objets durs comme des aliments congelés, des os, du bois, des tôles ou des objets similaires.

Trancher

- Posez un plateau, une assiette ou un objet similaire sous l'appareil.
- Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée.
- Allumez l'appareil.
- Appuyer légèrement l'aliment à trancher contre la plaque d'appui et conduire le chariot contre la lame de manière homogène.

Remarque : des aliments à trancher mous (par ex. fromage ou jambon) se coupent le mieux

lorsqu'ils sont froids. Des aliments à trancher mous se coupent mieux si vous les glissez vers l'avant très doucement. Lorsque vous coupez du concombre ou des carottes, il est préférable de les couper sur la même longueur auparavant et de les insérer via le pousse-restes.

Pousse-restes

L'appareil ne doit pas être utilisé sans le pousse-restes, sauf si la taille et la forme de l'aliment à trancher ne permettent pas l'utilisation du pousse-restes.

Du moment où la taille ou la forme des aliments à trancher permettent l'utilisation du pousse-restes, celui-ci doit être utilisé.

- Placez les restes ou les aliments plus petits sur le chariot.
- Placez le pousse-restes sur le dos du chariot et posez le pousse-restes contre les aliments à trancher.
- Procédez comme décrit ci-dessus pour le « tranchage ».

Le pousse-restes vous permet de couper des aliments plus petits comme par ex. des

champignons ou des tomates.

Incliner à 30°

La fonction inclinaison est particulièrement adaptée pour trancher du pain, du saucisson et des légumes. La fonction inclinaison permet de profiter de la pesanteur naturelle des aliments à trancher pour les amener vers la lame.

Pour incliner l'appareil, veuillez procéder comme suit :

- appuyez sur le bouton de verrouillage. L'appareil est débloqué.
- Relevez l'appareil avec force via le levier pivotant jusqu'à ce que l'appareil soit enclenché avec un « clic ».
- L'appareil n'est protégé que s'il est bien enclenché (vous avez entendu le « clic »).
- Vous pouvez maintenant procéder comme décrit sous « Trancher ».
- Une fois le procédé de tranchage terminé, vous replacez l'appareil dans sa position initiale.
- Tournez le levier pivotant vers le bas.

En appuyant sur la partie arrière du profil le boulon de verrouillage est enclenché.

Nettoyage

Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. En cas de salissures importantes, vous pouvez utiliser un produit nettoyant doux.

Protection de la lame

Afin d'assurer que votre lame Graef reste tranchante aussi longtemps que possible, nous vous recommandons de la nettoyer régulièrement, surtout après avoir tranché de la viande en saumure resp. du jambon. Ces derniers contiennent des sels qui, lorsqu'ils se trouvent sur la surface de la lame pour une durée prolongée, peuvent provoquer la formation d'une couche mince de rouille (même sur de l'acier inoxydable). Lors du tranchage d'aliments contenant beaucoup d'eau comme par ex. des tomates ou du concombre, une couche de rouille peut se former sur la surface de la lame si celle-ci n'as pas été suffisamment nettoyée ou nettoyée de manière incorrecte

(trop humide).

C'est pourquoi nous vous recommandons de nettoyer la lame à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit nettoyant le cas échéant directement après l'avoir utilisée. Ne lavez **jamais** la lame au lave-vaisselle, d'une part parce que cela peut réduire l'acuité du tranchant et la résistance à la corrosion (le sel peut nuire à la lame) et d'autre part pour des raisons de sécurité lors de la manipulation de la lame et lors du placement de la lame dans le lave-vaisselle.

Démontage de la lame

Veillez dévisser la lame de temps en temps et nettoyer l'appareil de l'intérieur. Surtout si vous avez coupé des aliments « juteux » (légumes, fruits, rôtis etc.). Manipulez la lame avec précaution.

- Retirez le chariot.
- Faites pivoter le couvre-lame sur la poignée noire en direction de la flèche vers le haut jusqu'à ce que celui-ci soit placé verticalement au-dessus du corps du moteur.

Pour ce faire, il faut tout d'abord dépasser le point enclenchement dans la position initiale.

- Maintenant vous pouvez détacher le couvre-lame en appuyant légèrement dans le sens opposé à la lame.
- Détachez la lame en vissant la vis de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre avec une pièce de monnaie.
- Nettoyez l'intérieur de la lame et la bague noire avec un chiffon humide.
- Pour replacer la lame répétez les étapes en sens inverse.

Chariot

Afin de pouvoir mieux nettoyer le chariot, celui-ci peut être détaché de l'appareil.

- Il est possible d'enlever le chariot en le basculant simplement sur le côté.
- Nettoyez toutes les pièces avec un chiffon humide ou sous l'eau courante.

Attention: ne pas nettoyer le chariot dans le lave-vaisselle!

- Veuillez mettre quelques gouttes d'huile non résineuse ou de vaseline sur le guidage du chariot une fois par mois. Enlevez l'huile/ la vaseline excédentaire avec un chiffon en coton doux.
- Pour remettre le chariot en place, le ramener en position verticale vers la plaque-support et enclencher le guidage du chariot dans la glissière
- du support.
- Remettre ensuite le chariot à l'horizontale en le basculant dans sa position initiale.

Assistance technique

Si votre appareil Graef devait être endommagé, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente Graef.



Mise au rebut

En fin de vie, ce produit ne doit pas être éliminé via les ordures ménagères, mais doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'ordures ménagères électroniques. Le

symbole sur le produit et dans le mode d'emploi l'indique. Les matériaux sont recyclables selon leur marquage. Avec le recyclage, l'utilisation des matériaux ou d'autres formes d'utilisation de vieux appareils vous contribuez à la protection de notre environnement. Veuillez vous renseigner auprès de votre municipalité pour connaître le site de collecte compétent.

10 ans de garantie sur le moteur

Pour ce produit, nous accordons en plus une garantie sur le moteur de 120 mois à compter de la date de vente. Vos droits de garantie légaux selon § 439 et suivants BGB-E (code civil allemand) ne sont pas concernés par ce règlement. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une manipulation ou d'une utilisation non conformes ainsi que de vices n'entravant le fonctionnement ou la valeur de l'appareil que d'une manière réduite. De plus, les dommages résultant du transport sont exclus du droit de garantie dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables. Pour des dommages résultant d'une réparation n'ayant pas été effectuée par nos soins ou par

une de nos représentations, le droit de garantie est exclu. En cas de réclamation justifiée, nous réparons soit le produit défectueux soit nous l'échangeons contre un produit non défectueux.

DE

EN

FR

NL

IT

Inhoudsopgave

Veiligheidsaanwijzingen	31
Uitpakken	33
Eisen aan de opstelplaats	33
Gevarenbronnen	33
Snijgoed	33
Snijden	34
Resthouder	34
30° kantelen	34
Reiniging	35
Waardebehoud mes	35
Mes afnemen	35
Slede	36
Klantendienst	36
 Verwijdering	36
10 jaar motor garantie	37

Veiligheidsaanwijzingen

Dit apparaat voldoet aan de verplichte veiligheidsbepalingen. Maar ondeskundig gebruik kan tot persoonlijke letsels en materiële schade leiden.

Let voor het veilig handhaven van het apparaat op de volgende veiligheidsaanwijzingen:

- Controleer het apparaat vóór de toepassing op externe zichtbare schade aan behuizing, snoer en stekker. Neem geen beschadigd apparaat in bedrijf.
- Bij een beschadiging van de snoer van de machine mag deze slechts worden vervangen door de producent of diens klantendienst of een dergelijk gekwalificeerd persoon om gevaren te voorkomen.
- Reparaties mogen slechts worden uitgevoerd door een vakman of de Graef-klantendienst. Door ondeskundige reparatie kunnen aanmerkelijke gevaren ontstaan voor de gebruiker. Bovendien vervalt de garantieclaim.
- Een reparatie van het apparaat mag gedurende de garantietijd slechts worden uitgevoerd

door de Graef-klantendienst, anders bestaat er voor navolgende schade geen garantieclaim meer.

- Defecte componenten mogen slechts worden vervangen met originele reserveonderdelen. Slechts voor deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Apparaat en aansluitleidingen van kinderen weghouden.
- Apparaten kunnen door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, als ze onder toezicht zijn of omtrent het veilig gebruik van het apparaat werden geïnstrueerd en de hieruit resulterende gevaren hebben verstaan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat moet steeds van het net worden gescheiden als er geen toezicht is, vóór montage, vóór demontage of reiniging.
- Het apparaat is er niet voor bestemd met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijke

afstandsbediening te worden gebruikt.

- Dit apparaat is ervoor bestemd in de huishoud en dergelijke toepassingen te worden gebruikt, zoals bijvoorbeeld: in medewerker keukens voor winkels en kantoren; op agrarische erven; door gasten in hotels, motels en andere woonfaciliteiten; in ontbijtpensions.
- De netsnoer altijd aan de stekker uit de contactdoos trekken, niet aan de snoer.
- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typebordje met de gegevens van uw elektrisch net. Deze gegevens moeten overeenstemmen zodat er geen schade aan het apparaat optreedt.
- Gebruik het apparaat niet als de snoer of de stekker beschadigd zijn.
- Laat vóór het verder gebruik van het apparaat een nieuwe netsnoer door de Graef-klantendienst of een geautoriseerde vakkracht installeren.
- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Worden er spanningleidende aanslui-

tingen aangeraakt en de elektrische en mechanische structuur veranderd, bestaat er gevaar van stroomslag.

- Raak nooit aan onderdelen welke onder spanning zijn. Deze kunnen een elektrische slag veroorzaken of zelfs tot de dood leiden.
- Draag het apparaat nooit aan de snoer.
- Transporteer het apparaat nooit tijdens bedrijf.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Draai de instelknop bij rusttoestand met de wijzers van de klok boven de nulstand uit tot de aanslag, zo dat de aanslagplaat de snede van het mes afdekt.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat het gevaar van verstikken.
- Pak nooit met de vingers op de snede van het mes. Dit is zeer scherp en kan zware letsels veroorzaken.
- Verzeker u dat het apparaat vóór de reiniging of bij niet-gebruik is uitgeschakeld en niet

aan het stroomnet is aangesloten.

- Controleer of de aanslag gesloten is (messede afgedekt).
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Hardnekkige vervuiling niet met een hard voorwerp afkrabben.
- Apparaat niet met water afspoeien of in water duiken.
- Het apparaat mag noch zonder slede noch zonder resthouder worden gebruikt, tenzij de grootte en vorm van het snijgoed het gebruik van de resthouder niet toelaten.

Uitpakken

Het uitpakken van het apparaat gebeurt zoals volgt:

- Neem het apparaat uit de kartonnen doos.
- Verwijder alle verpakkingsdelen.
- Verwijder eventuele etiketten op het apparaat (verwijder niet het typeplaatje).

Eisen aan de opstelplaats

Voor een veilig en foutvrij bedrijf van het apparaat moet de opstelplaats voldoen aan de volgende vereisten:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale en slip-vaste ondergrond met voldoende draagkracht worden opgesteld.
- Kies de opstelplaats zo dat kinderen niet aan het scherpe mes van het apparaat kunnen komen.

Gevarenbronnen

Het zeer scherpe mes kan lichaamsdelen afsnijden. Bijzonders uw vingers zijn kwetsbaar. Grijp daarom niet in de ruimte tussen aanslagplaat en mes, zo lang de aanslagplaat niet volledig is gesloten, dat betekent onder "0" is ingesteld.

Snijgoed

- Met het apparaat kunt u brood, ham, worst, kaas, fruit, groente etc. snijden.
- Snij in geen geval harde voorwerpen zo-

als bevroren levensmiddelen, botten, hout, blikken of dergelijk.

Snijden

- Leg een plateau, bord of dergelijk onder het apparaat.
- Kies de gewenste snijdikte.
- Schakel het apparaat in.
- Druk het snijgoed zacht tegen de aanslagplaat en leidt de slede gelijkmatig tegen het mes.

Indicatie: Zacht snijgoed (bijv. kaas of ham) is het best te snijden als het gekoeld is. Zacht snijgoed is beter te snijden als u het langzaam vooruit schuift. Bij het snijden van komkommers of wortels is het van voordeel als deze van te voren op dezelfde lengte worden gesneden en dan met de resthouder worden toegevoerd.

Resthouder

Het apparaat mag niet zonder resthouder worden gebruikt, tenzij de grootte en vorm van het snijgoed het gebruik van de resthouder niet toelaten.

Zodra grootte of vorm van het snijgoed het gebruik van de resthouder toelaat moet deze worden gebruikt.

- Leg resten of kleiner snijgoed op de slede.
- Zet de resthouder op de slederug en tegen het snijgoed.
- Ga door zoals van te voren bij "Snijden" beschreven.

De resthouder maakt het mogelijk kleiner snijgoed zoals bijv. paddestoelen of tomaten te snijden.

30° kantelen

De kantelfunctie is bijzonder goed geschikt voor het snijden van brood, droge worst en groenten. Met de kantelfunctie wordt de natuurlijke zwaartekracht van het snijgoed voor de toevoer gebruikt.

Om het apparaat te kantelen gaat u zoals volgt door:

- Druk de vergrendelingsknop. Het apparaat wordt ontgrendeld.
- Trek het apparaat aan de zwenkhefboom

krachtig omhoog tot er een klik te horen is.

- Pas bij het te horen klik is het apparaat beveiligd.
- Nu kunt u doorgaan zoals beschreven onder "Snijden".
- Na beëindigen van het snijproces zwenkt u het apparaat weer terug.
- Draai de zwenkhefboom naar beneden.

Door drukken op het achterste deel van het profiel klikt de arrêteerbout op zijn plaats.

Reiniging

Reinig de buitenzijden van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Bij sterke vervuiling kan een zacht reinigingsmiddel worden gebruikt.

Waardebehoud mes

Voor een langdurige scherpste en waardebehoud van uw Graef mes adviseren wij het mes regelmatig te reinigen, bijzonder na het snijden van gepekeld vlees resp. ham. Deze bevatten zouten welke, als ze zich langer op het me-

soppervlak bevinden, zogenaamde "vliegroest" kunnen vormen (ook op "roestvrij" edelstaal). Ook bij het snijden van snijgoed welk veel water bevat, bijv. tomaten of komkommers, kan zich door ontbrekende of foute (te "natte") reiniging roest op het mesoppervlak vormen.

Vandaar adviseren wij het mes direct na gebruik met een vochtige doek en zonodig iets afwasmiddel te reinigen. Geef het mes **nooit** in de vaatwasser, enerzijds voor redenen van scherpsteverlies en corrosiebestendigheid (zout grijpt de messen aan) en anderzijds vanwege de veiligheid bij het gebruik van het mes en bij het beladen en ontladen van de vaatwasser.

Mes afnemen

Schroef van tijd tot tijd ook eens het mes los en reinig het apparaat van binnen. Zeker dan als "sappig" snijgoed (tomaten, fruit, braadstukken etc.) werd gesneden. Behandel het mes zorgvuldig.

- Verwijder de slede.
- Draai de mesafdekplaat aan de zwarte greep in pijlrichting naar boven tot deze verticaal

boven het motorlichaam staat. Hierbij moet eerst het arrêteerpunt in de uitgangspositie worden overschreden.

- Nu kunt u deze met een zachte druk ertegen van het mes weg afnemen.
- Maak het mes los doordat u met een munt de messchroef met de wijzers van de klok draait.
- Reinig de binnenzijde van het mes en de zwarte ring met een vochtige doek.
- Het inzetten van het mes gebeurt in de omgekeerde volgorde.

Slede

Om de slede beter te reinigen, is deze van het apparaat afneembaar.

- Door de wagen opzij te klappen, kan deze eenvoudig uitgenomen worden.
- Reinig alle onderdelen met een vochtige doek of onder stromend water.

Belangrijk: Sledes niet in de vaatwasser reinigen!

- Geef één keer per maand enige dropjes hars-

vrije olie of vaseline op de slede geleiding. Verwijder overtollige olie/vaseline met een zacht doek van katoen.

- Om de wagen weer terug te plaatsen, wordt deze loodrecht op de wagentafel gezet en ingehaakt op de rails van de wagengeleiders op de wagentafel.
- Daarna kan de wagen weer in horizontale positie op de wagentafel worden teruggeklapt.

Klantendienst

Gelieve met uw dealer of de Graef-klantendienst contact op te nemen, als uw Graef-apparaat beschadigd is.



Verwijdering

Dit product mag aan het eind van zijn levensduur niet over het normaal huishoudelijk afval worden verwijderd, maar moet op een verzamelpunt voor recycling van elektronisch, huishoudelijk afval worden verwijderd. Het symbool op het product en in de handleiding verwijst hierop. De werkstoffen zijn conform hun mar-

keringen recyclebaar. Met het hergebruik, de stoffelijke verwerking of andere vormen van verwerking van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage ter bescherming van ons milieu. Vraag a.u.b. bij uw gemeentebestuur naar de bevoegde afvalverwerkingsplaats.

vervangen.

10 jaar motor garantie

Voor dit product overnemen wij aanvullend vanaf verkoopdatum 120 maanden motor garantie. Uw wettelijke garantieclaims volgens § 439 ff. BGB-E blijven onaangetast van deze regeling. Niet inbegrepen in de garantie is schade, welke door ondeskundige behandeling of gebruik is ontstaan, evenals gebreken welke de functie of de waarde van het apparaat maar minimaal beïnvloeden. Verder is transport-schade, voor zover wij dit niet moeten verantwoorden, van garantieclaims uitgesloten. Voor schade welke door een reparatie die niet door ons of door een van onze agenturen werd uitgevoerd is ontstaan is de garantieclaim uitgesloten. Bij een rechtmatige reclamatie zullen wij het gebrekkelijk product naar onze keuze repareren of met een product zonder gebreken

DE


EN

FR

NL

IT

Indice

Norme di sicurezza	39
Apertura dell'imballo	41
Indicazioni per l'installazione	41
Fonti di pericolo	41
Prodotti da affettare	41
Affettare	42
Braccio pressamerce	42
Inclinazione di 30°	42
Pulizia	43
Manutenzione della lama	43
Estrazione della lama	43
Carello	44
Servizio clienti	44
 Smaltimento	44
10 anni di garanzia motore	45

Norme di sicurezza

Questo apparecchio rispetta le norme di sicurezza prescritte. L'utilizzo inappropriato può causare danni a persone e cose.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchio, attenersi alle seguenti norme di sicurezza:

- Accertarsi prima dell'utilizzo che l'apparecchio non riporti danni visibili esteriori all'alloggiamento, al cavo di alimentazione e alla spina. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- In caso di danni all'alimentazione della macchina, questa può essere sostituita soltanto dal produttore, dal servizio clienti, o da una persona qualificata, al fine di evitare pericoli.
- Le riparazioni possono essere effettuate da un esperto o dal servizio clienti Graef. Riparazioni inadeguate possono essere causa di gravi pericoli per l'utente. Inoltre decade ogni diritto di garanzia.
- Le riparazioni durante il periodo di garanzia possono essere condotte esclusivamente

dal servizio clienti Graef; in caso contrario, in caso di guasto, non si ha più diritto alla garanzia.

- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente con gli originali. Il rispetto delle norme di sicurezza è garantito soltanto per questi componenti.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Soggetti con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con poca esperienza e/o consapevolezza possono utilizzare l'apparecchio soltanto se sorvegliati o se istruiti riguardo ad un utilizzo sicuro e quindi in grado di comprendere i pericoli che ne possono derivare.
- Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio.
- In assenza di controllo o in caso di montaggio, smontaggio o pulizia l'apparecchio va scollegato dalla fonte di energia elettrica.
- L'apparecchio non è predisposto per l'utilizzo di un timer esterno o di un comando a distanza

esterno.

- Questo apparecchio è predisposto per l'utilizzo domestico e per applicazioni analoghe, come ad esempio: in cucine di negozi e uffici; in tenute agricole; da clienti di Hotel, Motel e altri alloggi; in pensioni con colazione.
- Staccare l'alimentazione tirando sempre la spina e mai dal cavo.
- Prima di allacciare l'apparecchio alla fonte di energia elettrica, confrontare i dati di alimentazione (tensione e frequenza) riportati sulla targhetta con quelli della rete elettrica utilizzata. Questi dati devono corrispondere, al fine di evitare guasti all'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio quando il cavo o la spina sono danneggiati.
- Prima di continuare a utilizzare l'apparecchio, provvedere a installare una nuova alimentazione tramite il servizio clienti Graef o uno specialista autorizzato.
- Non aprire in alcun caso l'alloggiamento dell'apparecchio. Il contatto con i collegamenti ad alta tensione o la manomissione della

struttura elettrica o meccanica può causare folgorazione.

- Non toccare mai i componenti ad alta tensione. Questi possono causare una folgorazione elettrica e persino la morte.
- Non tenere mai l'apparecchio per il cavo.
- Non trasportare mai l'apparecchio quando è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate.
- Quando l'apparecchio è in standby, ruotare la manopola regolazione spessore in senso orario dallo 0 fin quando non si arresta, in modo da coprire la lama con il piano spessimetro.
- I materiali di imballaggio non possono essere utilizzati per fini ludici. Si può incorrere nel pericolo di avvelenamento.
- Non toccare mai con le dita la lama. Questa è molto tagliente e può causare gravi ferite.
- Assicurarsi che prima della pulizia o nei periodi di inutilizzo, l'apparecchio resti spento e non sia collegato alla fonte di corrente elettrica.

- Controllare che il piano sia chiuso (lama coperta).
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Non utilizzare solventi.
- Non raschiare i resti con arnesi duri.
- Non lavare l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo.
- L'apparecchio non può essere utilizzato senza il carrello o il braccio pressamerce, a meno che la dimensione e la forma del cibo da affettare non ne escludano l'utilizzo.

Apertura dell'imballo

Per estrarre l'apparecchio dall'imballo, seguire le seguenti indicazioni:

- Estrarre l'apparecchio dalla scatola.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Rimuovere eventualmente il nastro apposto sull'apparecchio (non rimuovere la targhetta).

Indicazioni per l'installazione

Per un uso sicuro e corretto dell'apparecchio,

il luogo di installazione deve soddisfare le seguenti condizioni:

- L'apparecchio deve essere collocato su una superficie fissa, piana, orizzontale e antiscivolo con un'adeguata forza portante.
- Scegliere un piano dove installare l'apparecchio che non consenta ai bambini di raggiungere la lama.

Fonti di pericolo

La lama molto affilata è in grado di recidere parti del corpo. Particolarmente in pericolo sono le dita della mano. Per questa ragione non stendere mai la mano tra il piano spessimetro e la lama fin tanto che il piano spessimetro non sia totalmente chiuso, cioè in posizione "0".

Prodotti da affettare

- Con questo apparecchio è possibile affettare pane, prosciutto, salame, formaggio, frutta, verdura etc.
- Non affettare in ogni caso mai oggetti duri, come cibo congelato, ossa, legno,

latta o oggetti simili.

Affettare

- Posizionare un vassoio, piatto o qualcosa di simile sotto l'apparecchio.
- Selezionare lo spessore di taglio desiderato.
- Accendere l'apparecchio.
- Premere leggermente il prodotto da affettare sul pianospessimetro e portare uniformemente il paramano in direzione della lama.

Consigli: Tra i prodotti surgelati, quelli da affettare più agevolmente sono quelli morbidi (ad es. formaggio o prosciutto). Se si procede lentamente, il risultato del taglio del prodotto morbido sarà migliore. Nel caso dei cetrioli o delle carote è consigliabile tagliarli prima in modo simmetrico e quindi inserirli con il braccio pressamerce.

Braccio pressamerce

Questo apparecchio non può essere utilizzato senza braccio pressamerce, a meno che la dimensione e la forma del prodotto da affettare

non ne escludano l'utilizzo.

Quando il prodotto da affettare ne consente l'utilizzo, questo va usato necessariamente.

- Riporre i resti o un prodotto di dimensioni più piccole sul paramano.
- Posizionare il braccio pressamerce sul carrello e portarlo sul prodotto da affettare.
- Procedere come descritto sopra per "tagliare". Il braccio pressamerce consente di affettare prodotti di dimensioni ridotte come funghi o pomodori.

Inclinazione di 30°

La funzione di inclinazione è particolarmente adatta per affettare il pane, il salame e la verdura. Con questa funzione è la naturale forza di gravità del prodotto a condurre il taglio.

Per inclinare l'apparecchio, procedere come segue:

- Premere il pulsante di blocco. L'apparecchio viene sbloccato.
- Sollevare energicamente l'apparecchio con la

leva, finché non si blocca in modo udibile.

- L'apparecchio è veramente fissato, soltanto quando si è avvertito chiaramente il suono di blocco.
- A questo punto è possibile procedere come in "tagliare".
- Dopo l'utilizzo reclinare nuovamente l'apparecchio.
- Girare la leva verso il basso.

Premendo sulla parte posteriore del profilo si ingrana il bullone di blocco.

Pulizia

Pulire le parti esterne dell'apparecchio con un panno morbido e umido. In caso di consistente sporcizia può essere utilizzato un prodotto delicato.

Manutenzione della lama

Per mantenere la lama Graef affilata e funzionale, consigliamo di detergerla regolarmente, soprattutto dopo avere affettato carne salmistrata come il prosciutto. Questo

tipo di carne contiene sali che, se depositati a lungo sulla superficie della lama, possono portare alla formazione di ruggine (anche nel caso di acciaio temperato "antiruggine"). Anche nel caso di taglio di prodotti contenenti molta acqua, come ad esempio pomodori o cetrioli, può aversi formazione di ruggine sulla superficie della lama a seguito di scarsa o errata (troppo umida) pulizia della stessa.

Per tale ragione consigliamo di pulire la lama sempre direttamente dopo l'utilizzo con un panno umido e di tanto in tanto con un detergente. Non lavare la lama **mai** in lavastoviglie per evitare, da un lato, la riduzione dell'affilatura della lama e la persistenza di corrosione (il sale corrode la lama) e, dall'altro, per ragioni sicurezza durante il suo maneggiamento e lo svuotamento e riempimento della lavastoviglie.

Estrazione della lama

Di tanto in tanto estrarre la lama svitandola e pulire l'interno dell'apparecchio. Soprattutto dopo il taglio di prodotti "sugosi" (verdura, frutta, arrosto etc.). Maneggiare la lama con molta cura.

- Asportare il paramano.
- Ruotare il coprilama all'impugnatura nera in direzione della freccia verso l'alto finché non si trova in posizione perpendicolare rispetto al corpo motore. In posizione normale bisogna anzitutto superare il punto di incastro.
- A questo punto è possibile estrarla dalla lama con una lieve pressione.
- Estrarre quindi la lama girando con una moneta la vite di blocco in senso orario.
- Pulire la parte interna della lama e l'anello nero con un panno umido.
- Per inserire la lama procedere inversamente.

Carello

Al fine di pulire al meglio il binario è possibile rimuoverlo.

- E' possibile rimuovere il carrello sollevandolo lateralmente.
- Pulire tutti i componenti con un panno umido o sotto il rubinetto dell'acqua.

Importante: Non pulire il binario con detergente

per piatti!

- Ungere le guide una volta al mese con alcune gocce d'olio o di vasellina. Rimuovere l'olio o la vasellina in eccesso con un batuffolo di cotone.
- Per inserirlo di nuovo introdurre il carello verticalmente nel piano ed agganciare la guida del carello nella scanalatura sul piano del carello.

Servizio clienti

In caso di guasto dell'apparecchio Graef, rivolgersi ad un centro specializzato o al servizio clienti Graef.



Smaltimento

Questo prodotto a conclusione del suo utilizzo non può essere gettato in un normale contenitore dei rifiuti, ma deve essere consegnato in un centro raccolta differenziata per il riciclo dei rifiuti elettronici. Il simbolo presente sul prodotto e nelle istruzioni si riferisce a questo. I materiali sono riutilizzabili in base alla loro marcatura. Attraverso il riciclo, il riutilizzo dei materiali

o altre forme di riutilizzo di apparecchi fuori uso, si contribuisce notevolmente alla difesa dell'ambiente. Richieda maggiori informazioni presso la Sua amministrazione comunale riguardo alle possibilità di smaltimento.

10 anni di garanzia motore

Per questo prodotto offriamo inoltre una garanzia di 120 mesi a partire dalla data di acquisto. La garanzia non copre i guasti causati da un cattivo utilizzo o manomissione, come pure difetti che hanno un'influenza minima sulle funzioni o sul valore dell'apparecchio. Inoltre i danni che sopraggiungono a seguito di trasporto, nella misura in cui noi non ne siamo responsabili, non sono coperti da garanzia. I guasti sopraggiunti a seguito di una riparazione che non è stata effettuata né da noi né da nostri delegati, non sono coperti da garanzia. In caso di reclamo effettueremo le dovute riparazioni sul prodotto secondo i nostri criteri o provvederemo alla sua sostituzione.

Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektronischen Haushaltsabfall entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

10 Jahre Motorgarantie

Für dieses Produkt übernehmen wir zusätzlich beginnend vom Verkaufsdatum 120 Monate Motorgarantie. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

