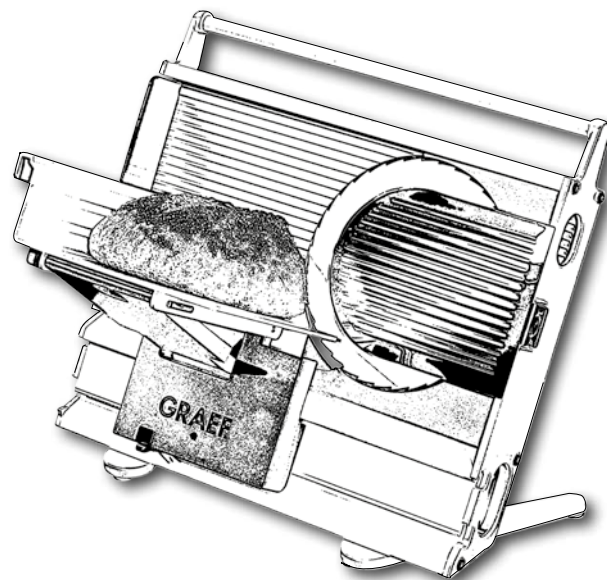


- DE** Bedienungsanleitung Allesschneider
EN Instruction Manual Universal Slicer
FR Notice d'utilisation Trancheuse
ES Manual de instrucciones Cortadora de alimentos
IT Istruzioni per l'uso Tagliatutto
NL Bedieningshandleiding Allessnijder
Рус Инструкция по эксплуатации Универсальный
слайсер

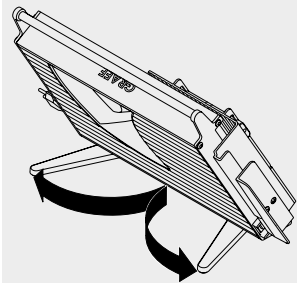
GRAEF



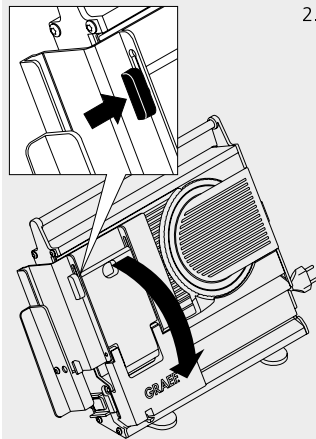
Aufstellen / Assembly

Arbeitsvorbereitung / Preparation

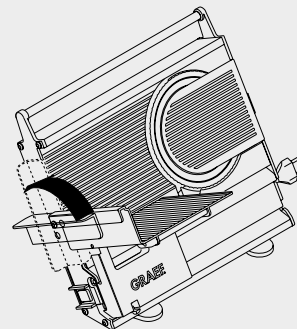
1.1



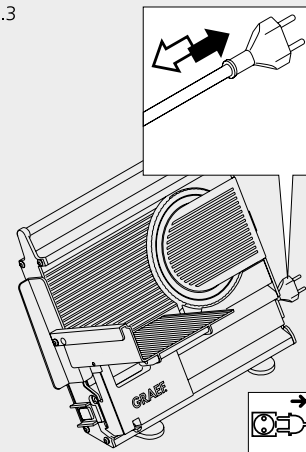
2.1



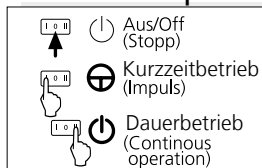
2.2



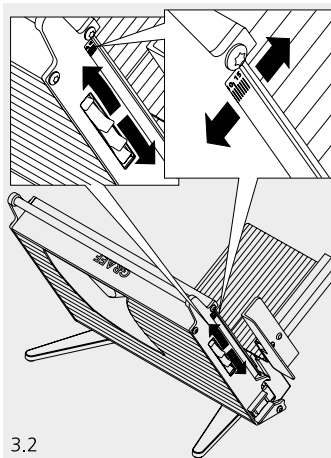
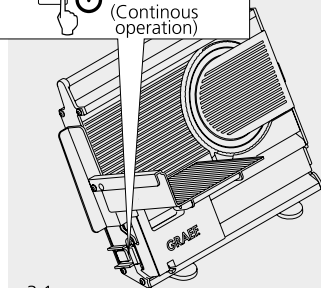
2.3



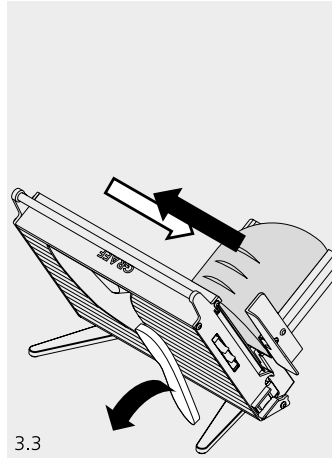
Arbeiten / Operation



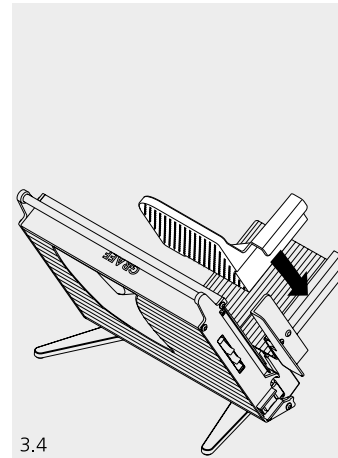
3.1



3.2

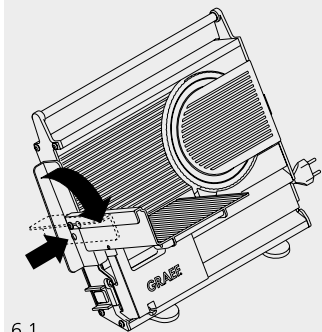


3.3

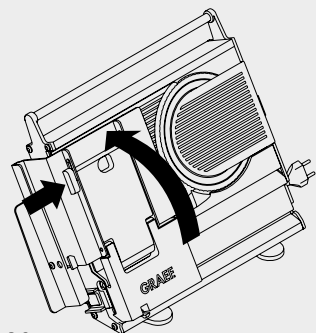


3.4

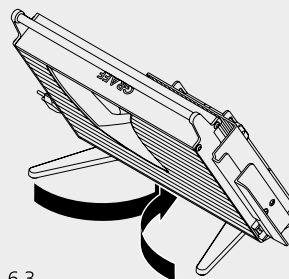
Aufbewahrung / Storage



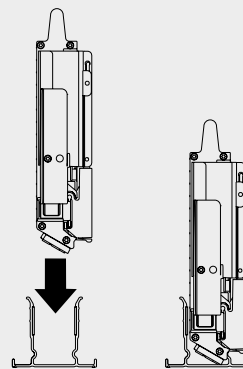
6.1



6.2

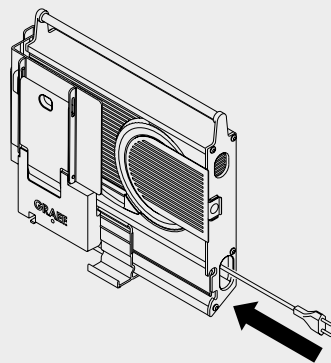


6.3

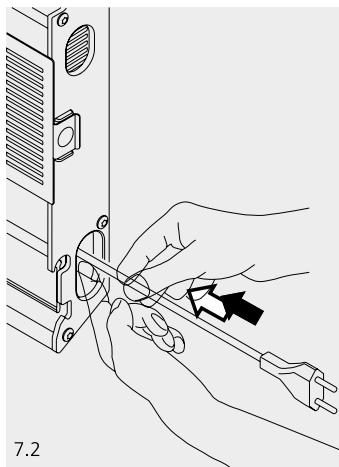


6.4

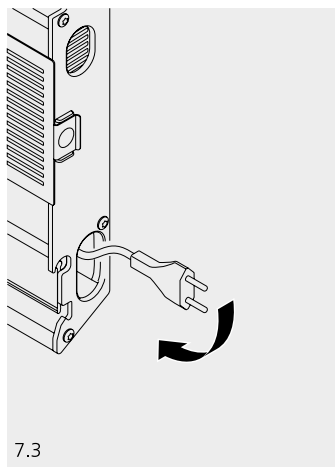
Netzkabel / Power Cord



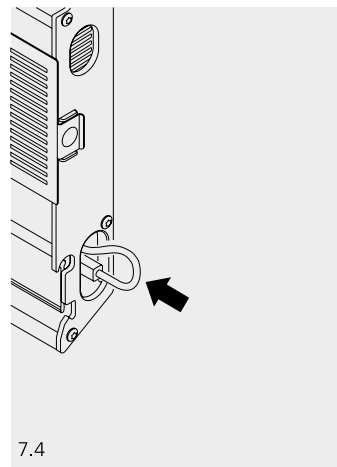
7.1



7.2

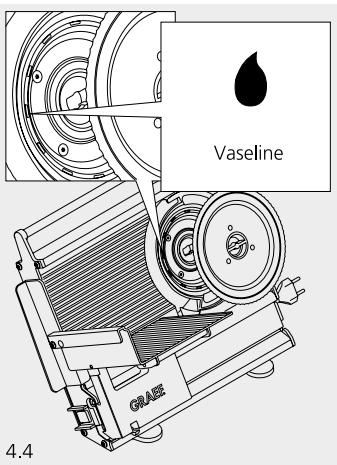
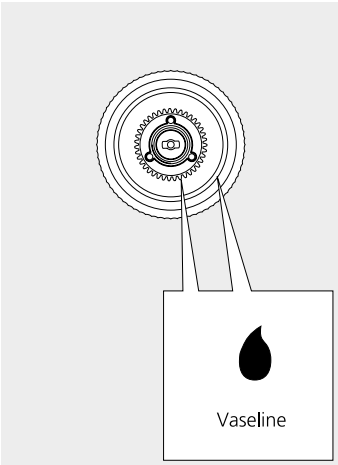
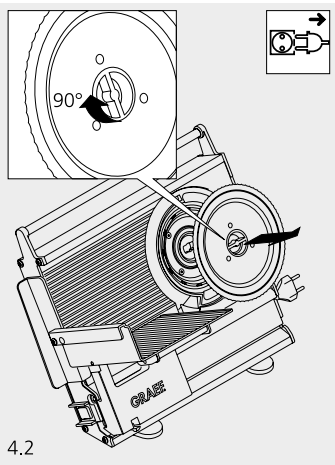
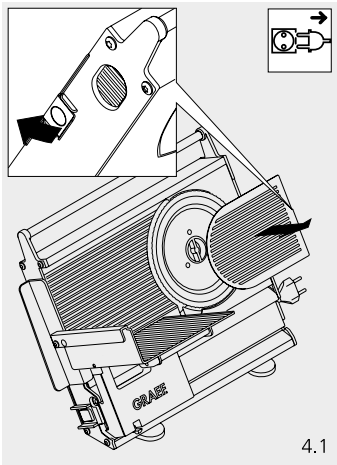


7.3

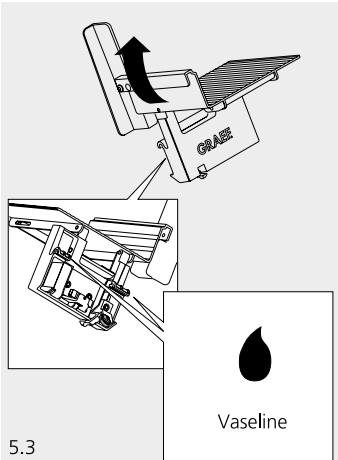
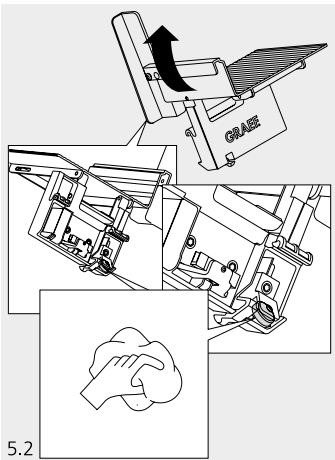
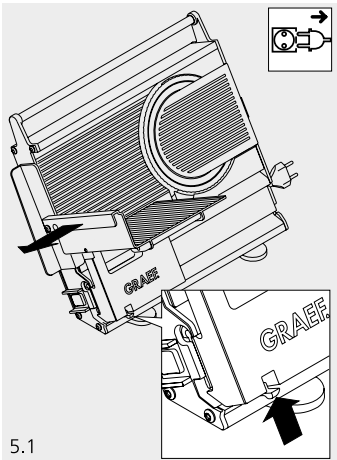


7.4

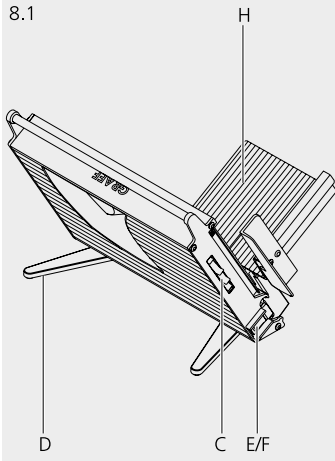
Reinigung/Messer / Cleaning/Blade



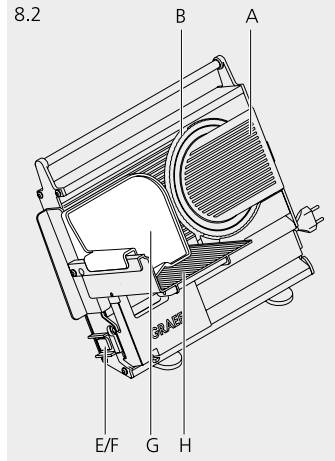
Reinigung/Schlitten / Cleaning/Carriage



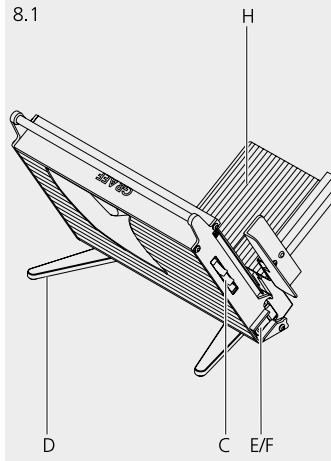
Techn. Daten / Technical details



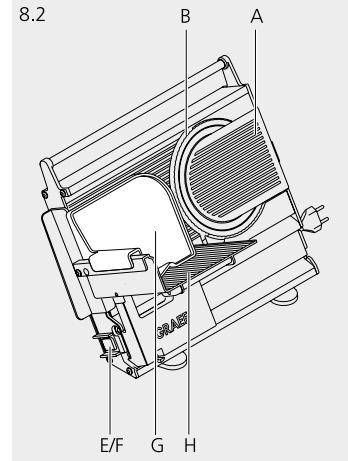
A Messerabdeckplatte
B Schneidmesser
C Handrad zur Einstellung
der Schnittstärke
D Standfüsse
E Momentschalter
F Dauerschalter
G Restehalter
H Schlitten



Technische Daten:
Arbeitsbereich: (LxBxH)
470 x 280 x 300 mm
Gewicht: ca. 4,5 kg
Schnittstärke: 0 - 15 mm
Schnitthöhe: 132 mm
Schnittlänge: 220 mm
Betriebsspannung: 230 Volt
Leistung 45 Watt, max 170
Watt



A Cover Plate
B Blade
C Balance wheel, for ad
justment of slicing thick
ness
D Feet
E Quick action switch
F Continuous operation
switch
G Food holder
H Carriage



Technical data:
Work space: (LxWxH)
470 x 280 x 300 mm
Weight: approx. 4,5 kg
Slice thickness: 0 - 15 mm
Cut height: 132 mm
Cut length: 220 mm
Operating voltage: 230 Volt
Power 45 Watt, max 170
Watt

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	7
Auspacken.....	9
Anforderungen an den Aufstellort.....	9
Gefahrenquellen	9
Arbeitsvorbereitung/Schneiden	10
Hinweise / Tipps	10
Aufbewahren	10
Restehalter.....	11
Reinigung.....	11
Reinigung/Wartung/Messer.....	11
Werterhalt Messer	12
Reinigung/Wartung/Schlitten	12
Kundendienst	13
 Entsorgung	60
3 Jahre Motorgarantie.....	60

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.
- Benutzen Sie das Gerät erst dann, wenn es sicher aufgestellt wurde und alle Komponenten (z. B. Schlitten und Restehalter) sicher in Gebrauchsstellung befinden. Schneiden Sie niemals ohne Schlitten.
- 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 werden.
- 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 Gerätes 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 Einteilrad nach oben 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 Erststichungsgefahr.
- 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 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.

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 Schneidguthalter, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist d.h. unter „0“ gestellt ist.

Arbeitsvorbereitung/Schneiden

- Schwenken Sie die Maschinenfüße bis zum Endanschlag aus (1.1)
- Drücken Sie den Schieber an der Unterseite des Schlittens und klappen den Schlitten herunter (2.1).
- Stellen Sie den Daumenschutz in die senkrechte Position (2.2).
- Ziehen Sie das Kabel aus dem Kabelfach und stecken den Stecker in die Steckdose (2.3).
- Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten.
- Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke durch drehen des Einstellrads ein (3.2).
- Drücken Sie die gewünschten Schalterposition „Dauerbetrieb“ oder „Kurzbetrieb“(3.1).
- Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte drücken und den Schlitten gleichmäßig gegen

das Messer führen (3.3).

- Nach Beendigung des Schneidvorganges, stellen Sie den Schalter wieder in die „0“ Position(3.1).

Wichtig: Motor nach Dauerbenutzung von ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Hinweise / Tipps

- 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 Resthalter zugeführt werden.

Aufbewahren

- Drücken Sie den Druckknopf seitlich des Daumenschutzes und legen diesen um (6.1).
- Drücken Sie den Schieber an der Unterseite des Schlittens und klappen diesen hoch (6.2).

- Klappen Sie die Füße ein (6.3) und stellen Sie das Gerät in die dafür vorgesehene Vorrichtung (6.4).
- Verstauen Sie das Kabel im Kabelfach (7.1 - 7.4)

Restehalter

Das Gerät darf nicht ohne Restehalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen dessen Gebrauch nicht zu.

Sobald aber 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 auf die Schlittenrückwand und legen Sie den Restehalter an das Schneidgut an (3.4).
- Verfahren Sie wie vorher beim „Schneiden“ beschrieben.
- Der Restehalter ermöglicht es Ihnen, kleineres Schneidgut wie z.B. Pilze oder Tomaten

aufzuschneiden.

Reinigung

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

Reinigung/Wartung/Messer

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

- Ziehen Sie den Schlitten ganz zu sich heran.
- Nehmen Sie die Messerabdeckplatte ab (4.1).
- Lösen Sie das Messer, indem Sie die Messerschraube im 90° Uhrzeigersinn drehen (4.2).
- Reinigen Sie die Innenseiten des Messers mit einem feuchten Tuch.
- Gleitring und Zahnrad auf der Messerinnen-

seite nach dem Reinigen mit Vaseline nachschmieren (4.3 - 4.4).

- Einsetzen des Messers und Messerabdeckplatte erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Fetten Sie den Gleitring und Zahnrad auf der Messerinnenseite regelmäßig ein.

Dieser Vorgang muss mit größter Vorsicht durchgeführt werden, da es sich um einen sehr scharfen Gegenstand handelt.

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 Schärfereduzierung 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.

Reinigung/Wartung/Schlitten (nur UNA 90)

Um den Schlitten besser zu reinigen, lässt sich dieser von der Maschine abnehmen.

- Drücken Sie den Schlittenriegel an der Vorderseite (unten) des Schlittens (5.1).
- Halten Sie diesen gedrückt und ziehen Sie den Schlitten nach hinten ab (zum Körper hin).
- Reinigen Sie den Schlitten mit einem feuchten Tuch oder unter fließendem Wasser.
- Reinigen Sie Laufrolle mit einem feuchten Tuch (5.2).
- Bitte geben Sie einmal im Monat einige Tropfen harzfreies Öl oder Vaseline auf die Schlit-

tenführung. Überschüssiges Öl / Vaseline mit einem weichen Baumwolltuch entfernen (5.3).

- Halten Sie die Schlittenverriegelung gedrückt und schieben den Schlitten auf der Schlittenführung nach vorn.

Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Defekt hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef- Kundendienst.

Table of content

Safety instructions.....	15
Unpacking	16
Requirements for the installation location ...	17
Sources of hazards.....	17
Cutting.....	17
Tips.....	18
Food holder	18
Cleaning	18
Blade removal	18
Preservation of value - blade	19
Carriage	19
Customer service department	20
 Disposal	20
3 year motor guarantee.....	20

Safety instructions

This unit complies with the statutory safety regulations. Improper use can, however, lead to personal injury and property damage.

To handle the unit safely, follow the instructions below:

- Check the unit for external, visible damage to the housing, the connector cable and the plug before using it. Do not put a damaged unit into operation.
- If the machine's connecting cable is damaged, continued use of the machine is only allowed if it has been replaced with a new one. Have it installed solely by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person to prevent hazards.
- Repairs are only allowed to be performed by a specialist or by the Graef customer service department. Improper repairs can lead to extreme hazards for the user and damage the unit. Furthermore, the warranty claim expires.
- Only Graef customer service is authorised to repair the unit during the warranty period, otherwise the warranty expires for subsequent damages.
- Defective components must be replaced solely with genuine spare parts. Fulfilment of the safety regulations is only guaranteed if these parts are used.
- 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 telecontrol system.

- This unit is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always pull the supply line from the electric socket using the connector plug, not on the connector cable.
- Never operate the unit with wet hands.
- This unit must be used with the carriage and food holder unless the size and shape of the items to be sliced do not permit use of the food holder.
- In stand-by mode, turn the control knob clockwise past the zero position up to the limit so that the stop plate covers the cutter.
- Do not use the packing material as a toy.

Danger of suffocation.

- Do not touch the blade with your fingers. It is very sharp and cause severe injuries.
- Make sure the unit is switched off and not connected to the mains supply.
- Check to make sure the limit stop is closed (cutter blade is covered).
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents and do not use any solvents.
- Do not scratch off stubborn soiling with hard objects.
- Do not wash in the unit in water or immerse it into water.

Unpacking

To unpack the unit, proceed as below:

- Take the unit out of the carton.
- Remove all pieces of the packing.
- Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

Requirements for the installation location

For safe and flawless operation of the unit, the place of location must meet these prerequisites:

The unit must be set up on a firm, flat, level and non-slip base that has sufficient load bearing capacity.

Select the place of location so that children cannot reach the sharp blade in the unit.

Sources of hazards

The rotating blade can cut off body parts. Your fingers, especially the thumbs, are endangered. For this reason, never reach into the space between the stop plate and the holder for the material to be sliced as long as the stop plate is not completely closed, i.e., is placed below "0".

Cutting

- Swivel the machine feet out as far as they go (1.1).
- Push the slider on the underside of the carriage together and turn the carriage over

(2.1).

- Put the thumb protection into a horizontal position (2.2).
- Place the cutting goods on the carriage.
- Adjust the desired cutting width by turning the hand wheel (3.2).
- Push the needed switch „Pulse“ or „Permanent“ (3.1).
- Press the cutting goods gently against the stopper plate and lead the carriage evenly against the blade (3.3).
- After finishing the cutting process, turn off the appliance (3.1).
- Push the button on the side of the thumb protection and flip it (6.1).
- Push the slider on the underside of the carriage together and flip it (6.2).

Important: Let the engine cool off after a permanent usage of approx. 5 minutes.

Tips

- Soft cutting goods (for example cheese or ham) can be cut best when cooled.
- Soft cutting goods are cut better when you move it forward slower.
- When cutting cucumbers or carrots it helps to cut them to an identical size beforehand, and then lead them to the cutter using the scrap holder.

Food holder

When the items to be sliced are shorter and 10 cm so it is no longer possible to correctly hold onto them, the food holder must be used.

- Place the food rests or the small items for slicing on the carriage.
- Set the food holder on the rear of the carriage and put the food holder onto the items to be sliced (3.5).
- Proceed as above as described in “Slicing”.

Important: The food holder lets you slice small items such as mushrooms and tomatoes.

The unit must not be used without the food holder unless the size and shape of the items to be sliced do not permit its use.

Cleaning

Clean the exterior of the unit with a soft, moist damp cloth. If heavy soiled, a mild detergent can be used.

Blade removal

Please occasionally unscrew the blade and clean the interior of the unit. Especially, when “juicy” slicing items (tomatoes, fruit, roasts, etc.) were sliced. Handle the blade with great care!

- Pull the carriage all the way towards you.
- Remove the blade cover plate (4.1).
- Loosen the blade by turning the blade screw clockwise (4.2).
- Clean the insides of the blade with a damp cloth.
- Lubricate the gliding ring and gear on the

inside of the blade with Vaseline after cleaning (4.3 - 4.4).

- Replace the blade and the blade cover plate in reverse sequence.

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.

Carriage

To clean the carriage better, it can be removed from the appliance.

- Push the carriage bar on the front side (bottom) of the carriage (5.1).
- Keep it pushed and pull off the carriage towards the back (towards body).
- Clean the carriage with a moist cloth or under running water.
- Clean the roller with a damp cloth (5.2).
- Please apply a few drips of resin-free oil or Vaseline on the carriage rail once a month. Remove excess oil / Vaseline with a soft cloth (5.3).
- Keep the carriage lock pushed and push the carriage towards the front on the carriage rail.

Customer service department

If your Graef unit has a defect, please contact your dealer or the Graef customer service department.



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.

3 year motor guarantee

For this product we assume an additional guarantee on the motor of 36 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.

Table des matières

Consignes de sécurité	22
Déballage.....	24
Lieu d'installation	24
Sources de risques	24
Tranchage avec l'interrupteur à impulsion ...	24
Tranchage avec interrupteur permanent	25
Guide aliments	25
du nettoyage	25
Nettoyage de la lame	26
Protection de la lame	26
Chariot	27
Service après-vente	27
 Mise au rebut	27
3 ans de garantie sur le moteur	28

DE

EN

FR

ES

IT

NL

Рус

Consignes de sécurité

Cette machine est conforme aux normes de sécurité obligatoires. Une utilisation non conforme peut cependant entraîner des dommages corporels et matériels.

Pour une utilisation sûre de la machine, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Avant l'utilisation, vérifiez si la machine ne présente pas de dommages apparents : sur le boîtier, le câble d'alimentation et la fiche. Ne mettez pas la machine en marche si elle est endommagée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Les réparations peuvent uniquement être effectuées par un technicien ou par le service après-vente Graef. Les réparations non conformes peuvent entraîner des risques graves pour l'utilisateur. Elles entraînent également l'annulation de la garantie.
- Durant la période de garantie, les réparations

peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Graef, dans le cas contraire, les dommages suivants ne sont plus couverts par la garantie.

- Les pièces défectueuses peuvent uniquement être remplacées par des pièces de rechange originales. Seules les pièces de rechange originales garantissent 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.

- Pour couper l'alimentation électrique de la machine, toujours tirer sur la fiche et non sur le câble.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Cet appareil doit être utilisé avec le chariot et le guide aliments, à moins que la taille et la forme des morceaux à couper ne permettent pas l'utilisation du guide aliments.
- A l'arrêt, tourner le bouton de réglage d'épaisseur dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du zéro, jusqu'à la butée, de sorte que la plaque de butée recouvre la lame.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Avant de réutiliser l'appareil, faites remplacer le câble d'alimentation par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de la machine. Risque d'électrocution en cas de contact avec les raccords électriques et de modification du montage électrique et mécanique.
- Ne touchez jamais aux pièces sous tension. Cela risque de provoquer une électrocution et même être mortel.
- Le matériel d'emballage ne peut être utilisé pour jouer. Danger d'asphyxie.
- Ne touchez pas à la lame avec vos doigts. Elle est très tranchante et peut provoquer des blessures graves.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et n'est pas branché.
- Vérifiez que la plaque de butée est fermée (la lame est recouverte).
- N'utilisez pas de produits de lavage agressifs ou abrasifs ni de solvants.
- Ne grattez pas les saletés tenaces avec des objets durs.
- Ne rincez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.

Déballage

Procédez comme suit pour déballer la machine:

- Sortez la machine du carton.
- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- Retirez les éventuels autocollants sur l'appareil (pas la plaque signalétique).

Lieu d'installation

Pour une utilisation sûre et sans dérangements de la machine, le lieu d'installation doit répondre aux conditions suivantes :

- L'appareil doit être installé sur une surface solide, plate, horizontale, antidérapante, et avec une force portante suffisante.
- Choisissez le lieu d'installation de manière à ce que les enfants ne puissent accéder à la lame tranchante de l'appareil.

Sources de risques

La lame rotative peut provoquer des blessures corporelles, par exemple vous couper les doigts, le pouce notamment. Ne mettez par

conséquent pas les doigts dans l'espace entre la plaque de butée et le poussoir d'aliments tout pendant que la plaque de butée n'est pas complètement fermée, c.-à-d. qu'elle n'a pas été mise au-dessous de « 0 ».

Tranchage avec l'interrupteur à impulsion

- Tournez les pieds de la machine jusqu'à la butée de fin de course.
- Positionnez le protège-doigts en position horizontale par actionnement du bouton à pression.
- Appuyez sur le coulisseau se trouvant sur la face inférieure du chariot et rabattez le chariot.
- Posez le produit à trancher sur le chariot.
- Ajustez l'épaisseur de coupe souhaitée en tournant la manivelle.
- Appuyez légèrement le produit à trancher contre le plateau à butée et faites glisser régulièrement le chariot contre la lame.
- Appuyez sur l'interrupteur à impulsion.

- Relâchez l'interrupteur momentanément à la fin de la procédure de tranchage.
- Rabattez à présent à nouveau le chariot.
- Appuyez sur le bouton à pression se trouvant à côté du protège-doigts et rabattez celui-ci.
- Appuyez sur le coulisseau se trouvant sur la face inférieure du chariot et rabattez le chariot vers le haut.

Tranchage avec interrupteur permanent

Utilisez l'interrupteur permanent pour le tranchage de grandes quantités.

- Démarche identique au tranchage avec « interrupteur momentanément », mais il vous faut appuyer sur « l'interrupteur permanent ».
- Laissez refroidir le moteur pour env. 5 min. après une utilisation permanente.
- Mettez l'appareil hors marche à la fin de la procédure de tranchage.

Guide aliments

Si le morceau à couper fait moins de 10 cm et ne

peut plus être maintenu correctement, utiliser le guide aliments.

- Posez les restes ou le petit morceau à couper sur le chariot.
- Placez le guide aliments sur la paroi arrière du chariot et pressez-le sur le morceau à couper.
- Procédez ensuite comme décrit plus haut sous « Coupe ».
- Important
- Le guide aliments vous permet de couper de petits aliments comme par ex. des champignons ou des tomates.
- L'appareil ne peut être utilisé sans le guide aliments à moins que la taille et la forme du morceau à couper ne permettent pas son utilisation.

du nettoyage

Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon doux et humide. En cas de forte salissure, vous pouvez utiliser un nettoyant

doux.

Nettoyage de la lame

Dévissez la lame pour nettoyer l'appareil de l'intérieur de temps en temps, en particulier si vous avez coupé des aliments « juteux » (tomates, fruits, rôti, etc.). Manipulez la lame avec précaution.

- Glissez le chariot entièrement vers vous.
- Retirez la plaque de recouvrement du couteau.
- Dévissez le couteau en tournant la vis de celui-ci dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Nettoyez les faces intérieures du couteau avec un chiffon humide.
- Appliquez de la vaseline sur l'anneau coulissant et la roue dentée sur la face intérieure du couteau après le nettoyage.
- L'insertion du couteau et de la plaque de recouvrement du couteau sont à effectuer en sens inverse.

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 sé-

curité lors de la manipulation de la lame et lors du placement de la lame dans le lave-vaisselle.

Chariot

Le chariot peut être retiré de l'appareil afin de mieux pouvoir le nettoyer.

- Appuyez sur le taquet du chariot se trouvant sur la face avant (en bas) du chariot.
- Glissez le chariot en arrière en appuyant sur le taquet (jusqu'au corps).
- Nettoyez le chariot avec un chiffon humide ou sous l'eau courante.
- Nettoyez le galet de roulement avec un chiffon humide.
- Appuyez sur l'arrêt du chariot et glissez celui-ci sur la conduite du chariot sans relâcher le bouton.
- Veuillez s'il vous plaît appliquer une fois par mois quelques gouttes d'huile exempte de résine ou de la vaseline sur la conduite du chariot. Le surplus d'huile / de vaseline est à retirer avec un chiffon souple en coton.

- Insérez à nouveau le chariot après le nettoyage.

Service après-vente

Au cas où votre appareil Graef aurait un défaut, adressez-vous à votre revendeur spécialisé ou au 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.

3 ans de garantie sur le moteur

Pour ce produit, nous accordons en plus une garantie sur le moteur de 36 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.

El índice

Instrucciones de seguridad	30
Desembalaje	31
Requisitos en el lugar de colocación	32
Fuentes de peligro	32
El corte con interruptor rápido	32
El corte con interruptor permanente	33
Nota	33
Soporte de restos	33
Extracción de la cuchilla	33
Carro	34
Servicio de atención al cliente	34
 Desecho del producto	34
Garantía	35
3 años de motor-garantía	35

DE

EN

FR

ES

IT

NL

Рус

Instrucciones de seguridad

Este dispositivo cumple las disposiciones de seguridad vigentes. Sin embargo, un uso inapropiado puede producir daños personales y materiales.

Respete las siguientes instrucciones de seguridad para manipular el dispositivo con seguridad.

- Compruebe antes de la utilización si el dispositivo presenta daños exteriores visibles en la carcasa, el cable de alimentación y el enchufe. No ponga en funcionamiento el dispositivo si está dañado.
- En caso de que el cable de alimentación de la máquina presente daños, éste sólo puede ser sustituido por el fabricante o su servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar, para evitar peligros.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por un especialista o por el servicio de atención al cliente de Graef. Por reparaciones inadecuadas pueden surgir peligros considerables para el usuario. Además, expira la garantía en ese caso.
- Una reparación del dispositivo durante el plazo de garantía sólo puede ser efectuada por el servicio de atención al cliente de Graef; de lo contrario, deja de haber derecho a la garantía en caso de daños posteriores.
- Los componentes defectuosos sólo pueden ser sustituidos por repuestos originales. Sólo en estas piezas queda garantizado que se cumplan los requisitos de seguridad.
- Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o falta de experiencia y/o falta de conocimiento, salvo que estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o reciban de ella instrucciones acerca de cómo utilizar el dispositivo.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el dispositivo.
- Desenchufe el dispositivo tirando del enchufe, no del cable de alimentación.
- No maneje el dispositivo con las manos húmedas.

- Este dispositivo debe ser utilizado con el carro y el soporte de restos, salvo que el tamaño y la forma del alimento a cortar no permita utilizar el soporte de restos.
- En estado de reposo, gire el botón de ajuste en sentido horario desde la posición cero hasta el tope, de forma que la placa de tope cubra la cuchilla.
- No utilice el dispositivo cuando el cable de alimentación o el enchufe estén dañados.
- Antes de reutilizar el dispositivo, mande sustituir el cable de alimentación por uno nuevo al fabricante o su servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar, para evitar peligros.
- No abra la caja del dispositivo bajo ninguna circunstancia. Si se tocan conexiones que llevan tensión y se cambia la estructura eléctrica y mecánica, existe peligro de electrocución.
- No toque nunca piezas bajo tensión. Esto podría producir una electrocución o incluso la muerte.
- Los materiales de embalaje no deben ser utilizados como juguete. Existe peligro de asfixia.
- No agarre el filo de la cuchilla con los dedos. Está muy afilada y puede producir graves lesiones.
- Asegúrese de que el dispositivo esté apagado y no esté conectado a la red eléctrica.
- Compruebe si el tope está cerrado (filo de la cuchilla tapado).
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni disolventes.
- No raspe la suciedad persistente con objetos duros.
- No enjuague en dispositivo con agua ni lo sumerja en agua.

Desembalaje

Para desembalar el dispositivo, proceda como sigue:

- Extraiga del embalaje el dispositivo.
- Retire todos los accesorios de embalaje.

- Retire, en su caso, adhesivos del dispositivo (no retire la placa de características de tipo).

Requisitos en el lugar de colocación

Para un funcionamiento seguro y exento de fallos del dispositivo, el lugar de colocación debe cumplir las siguientes condiciones:

- El dispositivo debe estar colocado sobre una base sólida, llana, horizontal y antideslizante, con suficiente carga máxima.
- Elija el lugar de colocación de forma que los niños no puedan acceder a la cuchilla afilada del dispositivo.

Fuentes de peligro

La cuchilla giratoria puede amputar miembros. Están en peligro sus dedos, especialmente los pulgares. Por este motivo, no introduzca los dedos en el área situada entre la placa de tope y el soporte del alimento a cortar, en tanto la placa de tope no esté totalmente cerrada, esto es, esté colocada bajo „0“.

El corte con interruptor rápido

- Gire las patas de la máquina hasta el tope.
- Coloque el protector de pulgar en posición horizontal presionando el pulsador.
- Junte presionando la corredera en la parte inferior del carro y gire el carro.
- Coloque los alimentos a cortar en el carro.
- Ajuste el grosor de corte deseado girando la perilla.
- Presione ligeramente sobre la placa de tope y mueva el carro de manera uniforme contra la cuchilla.
- Pulse el interruptor rápido.
- Después de completar el proceso de corte, suelte el interruptor rápido.
- Vuelva a girar el carro.
- Pulse el botón al lado del protector del pulgar y desplácelo.
- Presione la corredera en la parte inferior del carro y gire el carro hacia arriba.

El corte con interruptor permanente

Utilice el interruptor permanente para cortar grandes cantidades.

- Procedimiento como para el corte con „interruptor rápido“, sólo que ahora hay que pulsar en lugar del „interruptor rápido“, el „interruptor permanente“.
- Dejar enfriar el motor después del uso continuo de unos 5 minutos.
- Después de completar el proceso de corte, vuelva a apagar el artefacto.

Importante: Los alimentos blandos (p. ej. queso o fiambre) se cortan mejor fríos.

Nota

- Los alimentos blandos se cortan mejor si desplaza el alimento hacia delante más lento.
- Al cortar pepinos o zanahorias es ventajoso haberlos cortado previamente a una misma longitud y llevándolos luego con el soporte de restos.

Soporte de restos

En cuanto el alimento sea más pequeño de 10 cm y ya no se pueda apoyar correctamente, hay que utilizar el soporte de restos.

- Coloque los restos o el alimento más pequeño en el carro.
- Coloque el soporte de restos en la parte posterior del carro y apoye el soporte de restos contra el alimento a cortar.
- Proceda según se indicó en „Corte“.
- El soporte de restos le permite cortar pequeños alimentos como p. ej. setas o tomates.
- Este dispositivo no debe ser utilizado sin el soporte de restos, salvo que el tamaño y la forma del alimento a cortar no permita utilizarlo.

Extracción de la cuchilla

De vez en cuando, desatornille la cuchilla y limpie el dispositivo por dentro. Especialmente cuando se hayan cortado alimentos con jugo (tomates, fruta, asado, etc.). Manipule la

cuchilla con extremo cuidado.

- Tire el carro completamente hacia sí.
- Para ello retire la placa cobertora del cuchillo.
- Suelte el cuchillo girando el tornillo del cuchillo hacia la derecha.
- Limpie el lado interior de la hoja con un paño húmedo.
- Reengrasar el anillo deslizante y la rueda dentada en el lado interior después de la limpieza con vaselina.
- Inserción de la cubierta de la cuchilla y la cuchilla en el orden inverso.

Carro

Para limpiar mejor el carro, este se puede quitar de la máquina.

- Empuje el pasador del carro en la parte frontal (abajo) del carro.
- Mantengalo presionado y tire el carro hacia atrás (hacia el cuerpo).
- Limpiar el carro con un paño húmedo o con

agua corriente.

- Limpie la rueda deslizante con un paño húmedo.
- Mantenga presionada la cerradura del carro y empuje el carro a la guía del carro hacia delante.
- Por favor, eche una vez al mes unas gotas de aceite sin resina o vaselina en las guías del carro. Elimine el exceso de aceite o vaselina con un paño suave de algodón.
- Después de la limpieza, vuelva a colocar el carro en su lugar.

Servicio de atención al cliente

En el caso de que su aparato Graef estuviera defectuoso, diríjase al comerciante o distribuidor donde lo adquirió o al servicio de atención al cliente de Graef.



Desecho del producto

Al terminar su vida útil, este producto no puede desecharse junto con la basura doméstica. Así

lo advierte el símbolo impreso en el producto y en el manual de instrucciones. Los materiales son reutilizables según su etiquetado. Con la reutilización, el reciclaje u otro tipo de aprovechamiento de los aparatos usados, se contribuye a proteger el medio ambiente. Diríjase a las autoridades de su municipio para obtener información sobre los puntos de recogida más cercanos.

Garantía

3 años de motor-garantía

Para este producto, el fabricante ofrece una garantía de 36 meses a partir de la fecha de compra para desperfectos, materiales defectuosos o defectos de fabricación. Los derechos de garantía se rigen por los arts. 439 y ss. del Código Civil alemán. Esta norma no afecta a los proyectos de ley del Código Civil alemán. La garantía no incluye los daños causados por el uso o puesta en funcionamiento del producto inadecuados, ni los desperfectos que solo afecten de forma mínima a la función o al valor del aparato. El fabricante no se hace

responsable de los daños ocasionados por no descalcificar el aparato periódicamente o de forma insuficiente ni por la falta de cuidados. En este caso, la garantía se considera extinguida. La garantía no incluye los daños causados durante el transporte, ya que no nos responsabilizamos de este. Se excluye el derecho de garantía sobre los daños causados por una reparación ajena a nuestra empresa o nuestros representantes. En caso de reclamaciones válidas repararemos el producto defectuoso o lo cambiaremos por otro nuevo según convenga.

Indice

Avvertenze di sicurezza fondamentali	37
Disimballaggio	39
Requisiti sul luogo di collocazione	39
Fonti di pericolo	39
Tagliare con l'interruttore ad intermittenza .	39
Tagliare con l'interruttore permanente	40
Avvertenza	40
Supporto residui.....	40
Rimozione della lama	41
Manutenzione della lama	41
Slitta	42
Servizio clienti	42
 Smaltimento	42
3 anni di garanzia motore	43

Avvertenze di sicurezza fondamentali

Questo apparecchio soddisfa le attuali e rispettive norme e direttive di sicurezza. Tuttavia, un impiego non appropriato, può avere per conseguenza danni a persone e materiali.

Per garantire un impiego sicuro dell'apparecchio si raccomanda di osservare le seguenti informazioni di sicurezza:

- Prima dell'utilizzo, controllare l'apparecchio sulla presenza di eventuali danni visibili esternamente sull'alloggiamento, il cavo d'alimentazione e la spina. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione della macchina, si raccomanda di farlo sostituire esclusivamente da parte del costruttore o del servizio assistenziale ovvero da una persona qualificata, per prevenire qualsiasi pericolo.
- Le riparazioni possono essere eseguite esclusivamente da parte di un tecnico specializzato del servizio assistenziale Graef. In seguito a riparazioni effettuate in modo

non appropriato, possono persistere degli imminenti pericoli per l'utente. Inoltre, in questo caso verrà declinata ogni richiesta di garanzia.

- Le riparazioni dell'apparecchio durante il periodo di garanzia possono essere eseguite esclusivamente da parte del servizio assistenziale Graef, altrimenti per eventuali danni conseguenti saremo costretti a declinare qualsiasi richiesta di garanzia.
- I componenti difettosi possono essere sostituiti esclusivamente utilizzando pezzi di ricambio originali. Solo in questi componenti è possibile garantire un completo adempimento ai requisiti di sicurezza.
- 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.
- Staccare il cavo d'alimentazione sempre dalla presa di corrente afferrandolo dalla spina e non tirando il cavo stesso.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
- Questo apparecchio va utilizzato con la slitta e il supporto residui, a meno che non fosse possibile a causa della grandezza e forma dei prodotti da tagliare.
- Girare in stand-by la manopola di regolazione in senso orario oltre la posizione d'origine fino all'arresto, in maniera tale che la placca d'arresto copra la lama.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di difetti visibili nel cavo d'alimentazione o nella spina.
- Prima di utilizzare ulteriormente l'apparecchio incaricare il costruttore o il servizio

assistenziale o una simile persona qualificata alla sostituzione del cavo d'alimentazione, per prevenire qualsiasi pericolo.

- Non aprire in nessun caso l'alloggiamento dell'apparecchio. In caso di un contatto con i collegamenti conduttori di tensione o altre strutture elettriche e meccaniche, persiste un imminente pericolo di folgorazione.
- Non toccare mai i componenti sotto tensione. Questi possono causare scosse elettriche perfino con conseguenze mortali.
- Non utilizzare i materiali d'imballaggio per giocarci. Pericolo di soffocamento.
- Non toccare mai la lama con le dita. La lama è molto tagliente e può causare gravi lesioni.
- Accertarsi che l'apparecchio sia spento e che la spina sia stata staccata dalla presa di corrente.
- Accertarsi che l'arresto sia chiuso (lama coperta).
- Non utilizzare dei detergenti aggressivi o abrasivi né solventi.

- Non cercare di raschiare via la sporcizia ostinata con degli oggetti duri.
- Non lavare l'apparecchio nell'acqua né immergerlo in altri liquidi.

Disimballaggio

Per disimballare l'apparecchio, procedere nel modo seguente:

- Prelevare l'apparecchio dal cartone.
- Rimuovere tutti i componenti d'imballaggio.
- Eliminare eventuali adesivi dall'apparecchio (ma non la targhetta d'identificazione).

Requisiti sul luogo di collocazione

Al fine di garantire un funzionamento sicuro e privo di complicazioni dell'apparecchio è necessario che il luogo di collocazione soddisfi i requisiti seguenti:

- L'apparecchio deve essere collocato su un piano solido, livellato, orizzontale e non scivolante che presenti una sufficiente portata.

- Scegliere un luogo di collocazione non accessibile ai bambini, in particolare per evitare che possano toccare le lame taglienti dell'apparecchio.

Fonti di pericolo

La lama rotante può tagliare parti del corpo. Sono particolarmente in pericolo le dita, soprattutto il pollice. Pertanto, per questo motivo si raccomanda sempre: via le mani dalla zona tra la piastra d'arresto e il supporto dei prodotti da tagliare, finché la piastra d'arresto non è completamente chiusa, vale a dire sotto lo „0“.

Tagliare con l'interruttore ad intermittenza

- Girare gli zoccoli della macchina fino ad arresto.
- Mettere la protezione per i pollici in posizione orizzontale premendo sul pulsante.
- Premere l'elemento di scorrimento contro il lato inferiore della slitta e reclinate la slitta.
- Posare il prodotto da tagliare sulla slitta.

- Selezionare lo spessore desiderato ruotando la manopola.
- Premere leggermente il prodotto da tagliare contro la piastra d'arresto e spingere regolarmente la slitta contro la lama.
- Premere l'interruttore ad intermittenza.
- Dopo aver tagliato, è possibile rilasciare l'interruttore ad intermittenza.
- Reclinare nuovamente la slitta.
- Premere il pulsante lateralmente dalla protezione pollici ed abbassarlo.
- Comprimere l'elemento di scorrimento sul lato inferiore della slitta e sollevarlo.

Tagliare con l'interruttore permanente

Utilizzare l'interruttore permanente per tagliare grandi quantità.

- La procedura di taglio è la stessa come con "l'interruttore ad intermittenza", l'unica differenza è che bisogna premere "sull'interruttore permanente" al posto "dell'interruttore ad intermittenza".

- Fare raffreddare il motore dopo averlo utilizzato per circa 5 minuti di seguito.

- Spegnerne l'apparecchio dopo aver affettato.

Importante: I prodotti morbidi (ad esempio formaggio o prosciutto) si lasciano tagliare meglio se refrigerati.

Avvertenza

- I prodotti morbidi sono più facili da tagliare avanzando lentamente la slitta.
- Per il taglio di cetrioli o carote è meglio tagliarli prima ad una lunghezza omogenea e procedere poi con il supporto dei residui.

Supporto residui

Non appena il prodotto da tagliare è più corto di 10 cm, e non può più essere mantenuto correttamente, occorre utilizzare il supporto residui.

- Appoggiare sulla slitta i residui o i prodotti da tagliare più piccoli.
- Appoggiare il supporto residui sulla parte

posteriore della slitta e appoggiare quindi supporto residui contro il prodotto da tagliare.

- Procedere come descritto in precedenza per il „taglio“.
- Importante: Il supporto residui consente il dettaglio di prodotti più piccoli, ad esempio funghi o pomodori.
- Non utilizzare l'apparecchio senza supporto residui, a meno che non fosse possibile a causa della grandezza e della forma del prodotto da tagliare.

Rimozione della lama

Svitare di tanto in tanto la lama per pulire accuratamente l'apparecchio anche dall'interno. Particolarmente nel caso in cui fossero stati tagliati dei prodotti „succosi“ (pomodori, frutta, arrostiti ecc.). Trattare la lama con la massima accuratezza.

- Tirare completamente a sé la slitta.
- Rimuovere la piastra di copertura.
- Rimuovere la lama svitando la vite in senso

orario.

- Pulire le parti interne della lama con un panno umido.
- Dopo aver effettuato la pulizia, lubrificare l'anello di tenuta e la ruota dentata sul lato interno della macchina con la vaselina.
- Il montaggio della lama e della piastra di copertura avviene nella sequenza opposta.

Manutenzione della lama

Per mantenere la lama Graef affiliata 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 aver luogo 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.

Slitta

Per pulire meglio la slitta, è possibile rimuoverla dalla macchina.

- Premere sul blocco della slitta sul lato inferiore (in basso) della slitta.
- Tenerlo premuto e tirare indietro la slitta (verso il corpo).
- Pulire la slitta con un panno umido oppure sotto acqua corrente.
- Pulire il rullo con un panno umido.
- Tenere premuto il blocco della slitta e spingere la slitta in avanti verso la guida della slitta.

- Inserire una volta al mese alcune gocce di olio senza resina o vaselina sulla guida della slitta. Rimuovere con un panno morbido di cotone l'olio o la vaselina eccedente.
- Rimontare nuovamente la slitta dopo aver effettuato la pulizia.

Servizio clienti

Nel caso in cui il vostro apparecchio Graef dovesse guastarsi, siete pregati di rivolgervi al vostro rivenditore 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.

3 anni di garanzia motore

Per questo prodotto offriamo inoltre una garanzia di 36 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.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

Рус

Inhoudsopgave

Veiligheidsinstructies.....	45
Uitpakken	47
Eisen aan de plaatsingslocatie	47
Bronnen van gevaar.....	47
Snijden met de momentschakelaar	47
Snijden met de voortdurende schakelaar	48
Belangrijk	48
Restenhouder	48
Mes verwijderen	49
Waardebehoud mes.....	49
Slede	49
Klantenservice.....	50
 Verwijdering	50
3 jaar motorgarantie	50

Veiligheidsinstructies

Let in het belang van een veilige omgang met het apparaat op de volgende veiligheidsinstructies:

- Controleer het apparaat voordat u het in gebruik neemt ten aanzien van van buitenaf zichtbare schade aan de behuizing, de aansluitkabel en de stekker. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- Bij beschadiging van de aansluitkabel van de machine mag deze uitsluitend door de fabrikant of zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- Reparaties mogen uitsluitend door een vakman of door de klantenservice van Graef worden uitgevoerd. Door niet-oordeelkundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt de garantie.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag uitsluitend door de klantenservice van Graef worden uitgevoerd,

anders heeft men bij navolgende schade geen recht op garantie meer.

- Defecte componenten mogen uitsluitend door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gegarandeerd, dat ze aan veiligheidseisen zullen voldoen.
- 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.
- De voedingskabel moet altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact worden ge-

trokken, niet aan de aansluitkabel.

- Het apparaat mag niet met natte handen worden bediend.
- Dit apparaat moet met slede en restenhouder worden gebruikt, tenzij de grootte en de vorm van het te snijden product het gebruik van de restenhouder niet toelaten.
- In rusttoestand de instelknop met de klok mee tot voorbij de nulstand draaien tot aan de aanslag, zodat de aanslagplaat de messnijkant overlapt.
- Gebruik het apparaat niet, wanneer de aansluitkabel of de stekker beschadigd is.
- Laat alvorens u het apparaat opnieuw gebruikt, een nieuwe aansluitkabel uitsluitend door de fabrikant of zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon aanbrengen om gevaren te voorkomen.
- Maak in geen geval de behuizing van het apparaat open. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt of de elektrische en mechanische opbouw wordt veranderd, bestaat er gevaar voor stroom-

schokken.

- Raak nooit onder spanning staande onderdelen aan. Deze kunnen een elektrische stroomshok veroorzaken of zelfs dodelijk letsel tot gevolg hebben.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet worden gebruikt om te spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking.
- Tast niet met de vingers aan de snijkant van het mes. Dit is zeer scherp en kan ernstige verwondingen veroorzaken.
- Zorg ervoor, dat het apparaat uitgeschakeld is en niet op het stroomnet is aangesloten.
- Controleer of de aanslag gesloten is (messnede afgedekt).
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Krab hardnekkige verontreinigingen niet af met harde voorwerpen.
- Het apparaat mag niet in water worden afgespoeld of onder water worden gedompeld.

Uitpakken

Voor het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos.
- Verwijder alle verpakkingselementen.
- Verwijder eventuele stickers op het apparaat (niet het typeplaatje verwijderen).

Eisen aan de plaatsingslocatie

Voor een veilig en foutloos gebruik van het apparaat moet de plaatsingslocatie aan de volgende voorwaarden voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale en slipvaste ondergrond worden geplaatst met voldoende draagvermogen.
- Kies de plaatsingslocatie zo uit, dat kinderen niet bij het scherpe mes van het apparaat kunnen komen.

Bronnen van gevaar

Het draaiende mes kan lichaamsdelen afsnijden. Er bestaat gevaar voor uw vingers, met

name de duim. Tast om die reden niet in de ruimte tussen aanslagplaat en de houder voor het te snijden product, zolang de aanslagplaat niet geheel gesloten is, d.w.z. onder „0“ gezet is.

Snijden met de momentschakelaar

- Zwenk de voeten van de machine tot aan de eindaanslag.
- Plaats de duimbescherming in de horizontale positie door op de drukknop te drukken.
- Druk de schuif aan de onderkant van de slede samen en klap de schuif om.
- Plaats het snijgoed op de slede.
- Stel de gewenste snijdikte in door aan het handwiel te draaien.
- Snijgoed lichtjes tegen de aanslagplaat drukken en de slede gelijkmatig tegen het mes leiden.
- Druk op de momentschakelaar
- Na het afronden van het snijproces laat u de momentschakelaar weer los.
- Klap de slede weer om.

- Druk op de drukknop zijdelings van de duimbescherming en haal deze over.
- Druk de schuif aan de onderkant van de slede en klap deze omhoog.

Snijden met de voortdurende schakelaar

Gebruik de voortdurende schakelaar voor het snijden van grotere hoeveelheden.

- Werkwijze zoals bij het snijden met „Momentschakelaar“, alleen drukt u niet op de „Momentschakelaar“, maar op de „Voortdurende schakelaar“.

Laat de motor na voortdurend gebruik gedurende ca. 5 minuten afkoelen.

- Na beëindiging van het snijproces schakelt u het apparaat weer uit.

Belangrijk

- Zacht te snijden product (bijv. kaas of ham) kan het best gekoeld worden gesneden.
- Zacht te snijden product kan beter worden gesneden, wanneer u het te snijden product

langzamer voorwaarts schuift.

- Bij het snijden van augurken of worteltjes is het van voordeel, wanneer deze vooraf op dezelfde lengte worden afgesneden en dan met de restenhouder worden aangeschoven.

Restenhouder

Zodra het te snijden product korter dan 10 cm is en zodoende niet meer correct kan worden vastgehouden, moet de restenhouder worden gebruikt.

- Leg de resten of het kleinere te snijden product op de slede.
- Plaats de restenhouder op de achterwand van de slede en leg de restenhouder tegen het te snijden product aan.
- Ga te werk zoals hiervoor bij het „Snijden“ beschreven is.
- Belangrijk

De restenhouder maakt het u mogelijk om kleiner te snijden product zoals bijv. paddestoelen of tomaten klein te snijden.

Het apparaat mag niet zonder restenhouder worden gebruikt, tenzij de grootte en de vorm van het te snijden product het gebruik ervan niet toelaten.

Mes verwijderen

Schroef van tijd tot tijd het mes er ook eens af en reinig het apparaat van binnen. Met name dan, wanneer er „sappige“ snijproducten (tomaten, fruit, braadvlees enz.) werden gesneden. Behandel het mes zeer zorgvuldig.

- Trek de slede helemaal naar u toe.
- Verwijder de mesafdekplaat.
- Haal het mes eruit, door de schroef van het mes met de klok mee te draaien.
- Reinig de binnenkant van het mes met een vochtige doek.
- Glijring en tandwiel aan de binnenkant van het mes na het reinigen met vaseline insmeren.
- Plaatsen van het mes en de mesafdekplaat gebeurt in de omgekeerde volgorde.

Waardebehoud mes

Voor een langdurige scherpte 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 mesoppervlak bevinden, zogenaamde „vliegroeft“ 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 scherpteverlies 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.

Slede

Om de slede beter te kunnen reinigen, kan deze van de machine worden verwijderd.

- Druk de vergrendeling van de slede aan de voorkant (beneden) van de slede.
- Houd deze ingedrukt en trek de slede naar achteren weg (naar uw lichaam toe).
- Reinig de slede met een vochtig doekje of onder stromend water.
- Reinig de looprol met een vochtige doek.
- Houd de vergrendeling van de slede ingedrukt en schuif de slede op de sledegeleiding naar voren.
- Doe alstublieft een keer per maand een druppeltje harsvrije olie of vaseline op de sledegeleiding. Overtollig olie /vaseline met een zachte katoenen doek verwijderen.
- Na de reiniging plaatst u de slede weer terug.

Klantenservice

Mocht het gebeuren, dat uw Graef-apparaat defect is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef-klantenservice.

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 markeringen 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.

3 jaar motorgarantie

Voor dit product overnemen wij aanvullend vanaf verkoopdatum 36 maanden motorgarantie. 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 transportschade, 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 vervangen.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

Рус

Inhalt

Основные указания по безопасности	53
Распаковка	55
Требования к месту установки.....	56
Источники опасности.....	56
Нарезка в импульсном режиме	56
Нарезка в постоянном режиме.....	57
Чистка	57
Снятие ножа	57
Загрузочный лоток.....	58
Держатель	58
Сервисное обслуживание	59

Основные указания по безопасности

Данный прибор соответствует установленным правилам безопасности. Ненадлежащее использование может нанести вред людям и имуществу. Для безопасной работы с прибором соблюдайте, пожалуйста, следующие указания:

- Перед использованием проверьте прибор на наличие внешних видимых повреждений корпуса, сетевого шнура и штекера. Не включайте поврежденный прибор.
- Если поврежден сетевой шнур, то прежде, чем пользоваться прибором, обратитесь к производителю или в сервисную службу производителя, или к другому квалифицированному специалисту для замены шнура, чтобы избежать угрозы поражения электрическим током.
- Ремонтные работы должны выполняться только квалифицированными специалистами или работниками сервисной службы Graef. Ненадлежащий ремонт может представлять огромную опасность для пользователя. Кроме того, в этом случае становится

недействительной гарантия.

- Ремонт прибора в течение гарантийного периода должен выполняться только сервисной службой Graef, иначе при последующих поломках гарантия не применяется.
- Неисправные детали необходимо заменять только на оригинальные запчасти. Только при использовании оригинальных запчастей гарантируется соответствие требованиям безопасности.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими достаточно опыта и знаний; такие люди должны использовать прибор под присмотром лиц, которые несут ответственность за их безопасность, или эти лица должны дать им инструкции по использованию прибора.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- При отключении прибора от сети беритесь за штекер. Не тяните за сетевой шнур.

- Не пользуйтесь прибором, если у Вас влажные руки.
- Прибор необходимо использовать вместе с поддоном и держателем продукта, за исключением случаев, когда размеры и форма нарезаемого продукта не позволяют пользоваться держателем.
- Когда прибор не используется, поверните колесный регулятор по часовой стрелке за нулевую отметку, чтобы опорная пластина закрыла нож.
- Прибор предназначен для использования в домашних условиях, а также для использования:
 - на кухнях для сотрудников магазинов и офисов
 - в небольших предприятиях
 - проживающим в гостиницах, мотелях и других подобных учреждениях
 - в гостиницах типа «Bed&Breakfast».
- С помощью данного прибора Вы можете нарезать хлеб, ветчину, колбасу, сыр, фрукты, овощи и др.
- Ни в коем случае не используйте прибор для нарезки твердых объектов, например, замороженных продуктов, костей, дерева, металла и подобных материалов.
- Не используйте прибор, если поврежден сетевой шнур или штекер.
- Если поврежден сетевой шнур, то прежде, чем пользоваться прибором, обратитесь к производителю или в сервисную службу производителя, или к другому квалифицированному специалисту для замены шнура, чтобы избежать угрозы поражения электрическим током.
- Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора! При контакте с токопроводящими гнездами и изменения электрической и механической структуры могут привести к удару электрическим током.
- Не используйте прибор, если он еще влажный после чистки.
- Никогда не прикасайтесь к деталям, находящимся под напряжением. Это может приве-

- сти к удару электрическим током или даже к смерти.
- Перед подключением прибора сравните показатели напряжения и частоты на типовой табличке прибора с показателями Вашей электросети. Эти показатели должны совпадать, чтобы прибор не повредился. Если у Вас есть сомнения, проконсультируйтесь со специалистом-электриком.
 - Убедитесь, что сетевой шнур не поврежден а также не касается горячих поверхностей и острых углов.
 - Сетевой шнур не должен сильно натягиваться.
 - Электрическая безопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к системе заземления, установленной надлежащим образом. Работа с незаземленными розетками запрещена. Если у Вас есть сомнения, попросите специалиста-электрика проверить Вашу домашнюю проводку. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием или неисправностью системы заземления.
 - Не прикасайтесь к лезвию ножа. Оно очень острое и может причинить серьезные травмы.
 - Убедитесь, что прибор выключен и не подключен к сети питания.
 - Убедитесь, что нож закрыт опорной пластиной.
 - Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также растворители.
 - Не соскребайте прилипшие жесткие остатки твердыми предметами.
 - Не споласкивайте прибор водой и не погружайте его в воду.
- ### Распаковка
- Распаковывайте прибор следующим образом:
- Выньте прибор из картонной упаковки.
 - Удалите все упаковочные компоненты.
 - Снимите все возможные наклейки на приборе (типовую табличку не снимайте!).

Требования к месту установки

Для безопасной и исправной работы прибора место, где он установлен, должно соответствовать следующим требованиям:

- Прибор нужно устанавливать на твердой, ровной, горизонтальной и нескользящей поверхности с достаточной несущей способностью.
- Выбирайте место для установки таким образом, чтобы дети не могли достать до острого ножа прибора.

Источники опасности

Вы можете серьезно порезаться вращающимся ножом. Опасность угрожает Вашим пальцам, особенно большому пальцу. Поэтому избегайте попадания пальцев в промежуток между опорной пластиной и держателем продуктов, пока опорная пластина полностью не закрыта, т.е. не находится за нулевой позицией.

Нарезка в импульсном режиме

- Разверните ножи прибора до упора.
- Выбирайте место для установки таким образом, чтобы дети не могли достать до острого ножа прибора.
- Установите защитное устройство для большого пальца в горизонтальное положение, нажав кнопку.
- Придавите слайдер на нижней стороне загрузочного лотка и откиньте лоток.
- Положите нарезаемый продукт на загрузочный лоток.
- Установите нужную толщину нарезки с помощью колесного регулятора.
- Слегка прижмите продукт к опорной пластине и равномерно двигайте загрузочный лоток к ножу.
- Нажмите на импульсный переключатель.
- После окончания нарезки, отпустите переключатель.
- Снова откиньте загрузочный лоток.

- Нажмите кнопку сбоку от защитного устройства для большого пальца и опустите его.
- Придавите слайдер на нижней стороне загрузочного лотка и поднимите лоток.

Нарезка в постоянном режиме

Для нарезки большого количества продуктов используйте постоянный переключатель. Выбирайте место для установки таким образом, чтобы дети не могли достать до острого ножа прибора.

- Процесс работы такой же, как при нарезке в импульсном режиме, только вместо импульсного переключателя нажмите постоянный переключатель.
- Дайте мотору остыть в течение 5 минут после длительного использования.
- После окончания нарезки выключите прибор.

Важно! Мягкие продукты (сыр или ветчину) лучше нарезать в охлажденном виде и с медленной скоростью движения загрузочного лотка. При нарезании огурцов или моркови

лучше заранее нарезать их на одинаковые по длине кусочки и затем нарезать с помощью держателя остатков.

Чистка

Протрите внешнюю поверхность прибора мягкой влажной тканью. При сильном загрязнении можно воспользоваться мягким моющим средством.

Снятие ножа

Перед каждой чисткой прибора необходимо снимать нож. Обращайтесь с ножом с большой осторожностью.

- Придвиньте загрузочный лоток максимально к себе.
- Снимите щиток для ножа
- Освободите нож, открутив винт ножа по часовой стрелке.
- Протрите внутреннюю сторону ножа влажной тканью.
- Смажьте скользящее кольцо и зубчатое ко-

леса на внутренней стороне ножа вазелином.

- Вставка ножа и щитка происходит в обратном порядке.

Загрузочный лоток

Чтобы лучше почистить загрузочный лоток, его можно снять.

- Нажмите на фиксатор лотка на передней стороне (внизу) лотка.
- Удерживайте его нажатым и снимите лоток, оттянув его назад (в направлении корпуса).
- Протрите лоток влажной тканью или промойте под проточной водой.
- Протрите опорный ролик влажной тканью.
- Удерживая нажатым фиксатор лотка, вставьте лоток и выдвиньте его на направляющей вперед.
- Раз в месяц смазывайте направляющую лотка несколькими каплями масла, не содержащего смол, или вазелином. Лишнее масло или вазелин вытрите мягкой хлопковой

тканью.

- После чистки вставьте лоток на место.

Держатель

Прибор нельзя использовать без держателя остатков, за исключением случаев, когда размеры и форма нарезаемого продукта не позволяют пользоваться держателем.

Когда нарезаемый продукт становится короче 10 см, и его уже нельзя правильно держать, нужно использовать держатель остатков.

- Положите оставшийся кусочек и маленький продукт на загрузочный лоток.
- Установите держатель остатков на заднюю стенку загрузочного лотка и прикрепите держатель к продукту.
- Процесс нарезки производите так же, как описано выше.

Важно!

Держатель остатков позволяет вам нарезать маленькие продукты, такие как грибы или помидоры.

Сервисное обслуживание

В случае, если Ваш прибор компании Graef неисправен, Вы можете обратиться в магазин, где Вы приобрели прибор, или в сервисную службу компании Graef.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

Рус

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.

ТЕХНОПАРК

Импортер: ООО «ТЕХНОПАРК-Центр».

111024, г. Москва, Ул. Авиамоторная,
д.65 стр 1.

Сделано в Германии.



3 Jahre Motorgarantie

Für dieses Produkt übernehmen wir zusätzlich beginnend vom Verkaufsdatum 36 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.



Gebr. Graef GmbH & Co. KG | Donnerfeld 6 | 59757 Arnsberg

www.graef.de