

# GRAEF.

**DE** Bedienungsanleitung Alleschneider

**EN** Operating Instructions Food Slicer

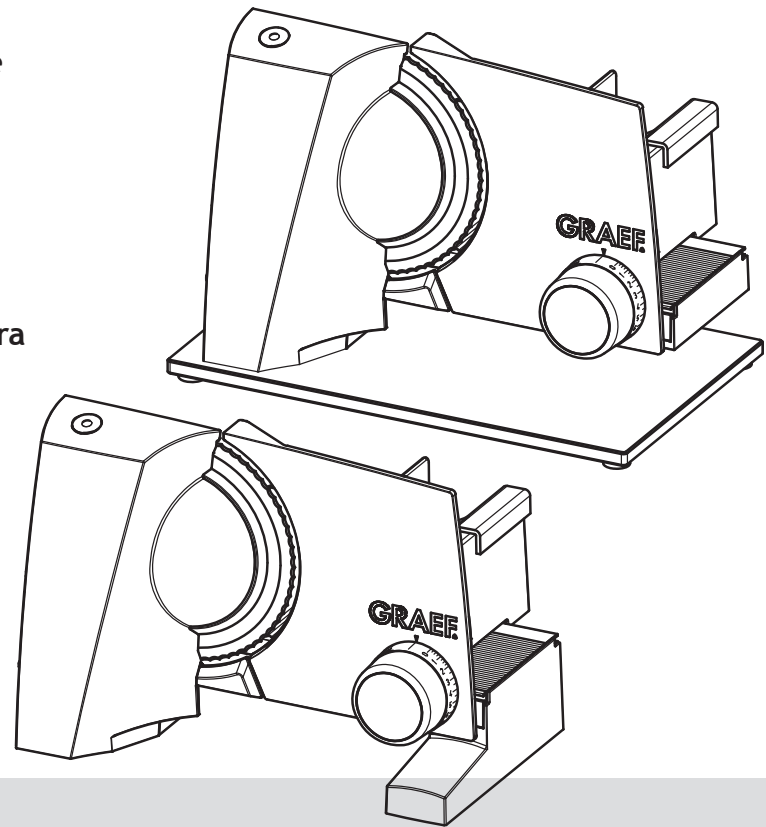
**FR** Mode d'emploi Trancheuse universelle

**NL** Gebruiksaanwijzing Allesnijder

**IT** Istruzioni Tagliatutto

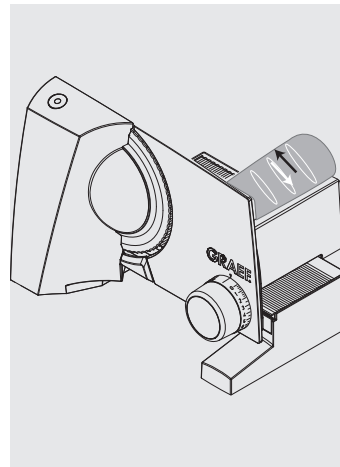
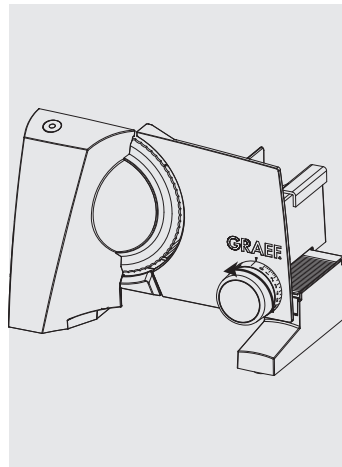
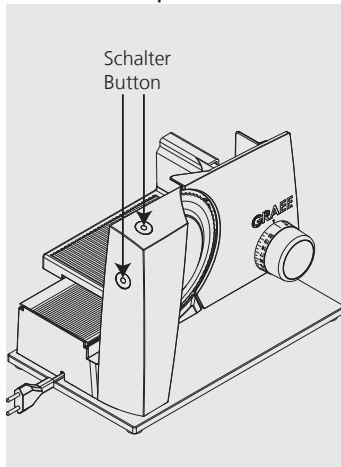
**Рус** Руководство по эксплуатации  
универсальной ломтерезки

**ES** Manual de instrucciones de la cortadora  
universal de alimentos

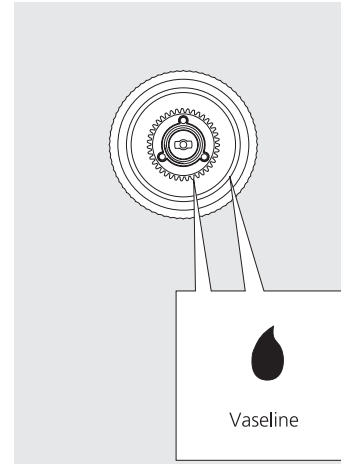
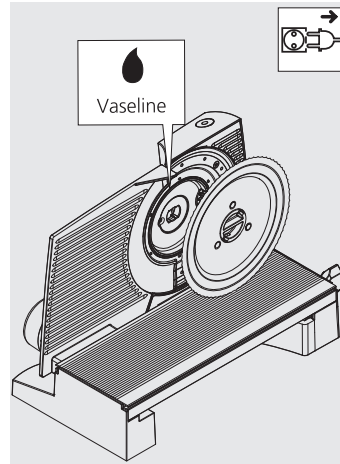
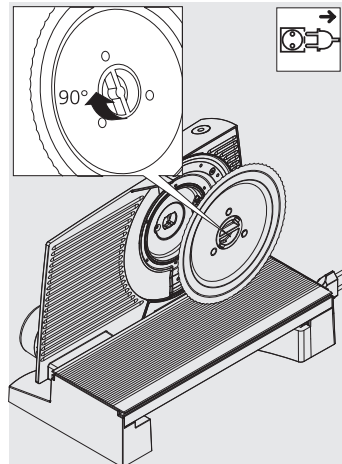
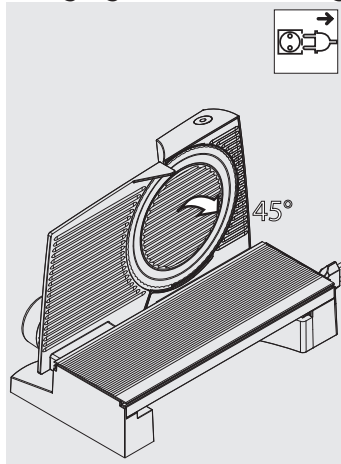


EVO

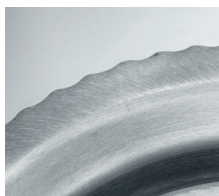
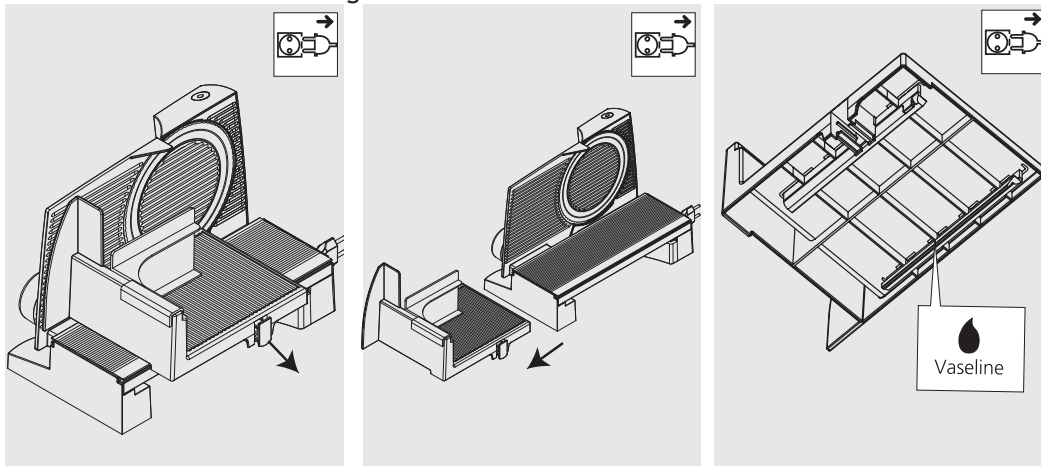
## Arbeiten / Operation



## Reinigung/Messer / Cleaning/Blade

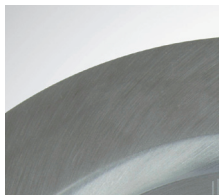


# Schlitten abnehmen / Carriage removal



Wellenschliffmesser

Geeignet für:



Glattes Messer

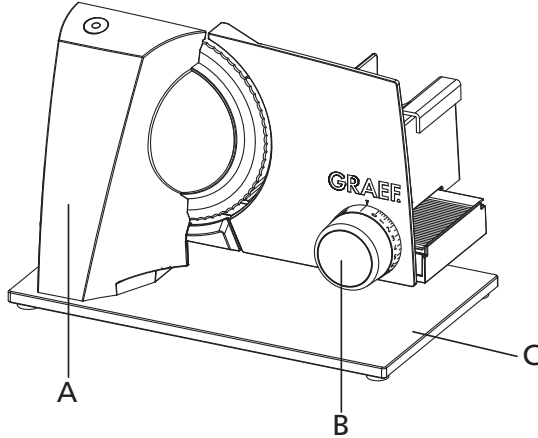
Geeignet für:



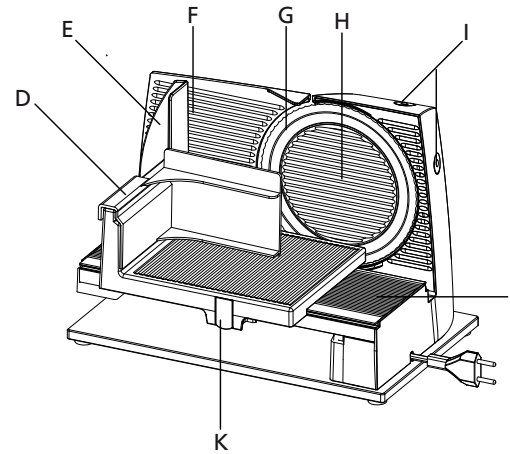
Besonders geeignet für:



Technische Daten / Technical details (Abbildungen können vom Original abweichen)




- A Gehäuse
- B Drehknopf zur Schnittstärkeneinstellung
- C Glasbodenplatte
- D Resthalter
- E Schlitten
- F Anschlagplatte
- G Messer
- H Messerabdeckplatte
- I Moment- und Dauerschalter
- J Schlittenprofil
- K Schlittenriegel



- A Housing
- B Control dial, for adjustment of slicing thickness
- C Glas base plate
- D Food holder
- E Carriage
- F Stop plate
- G Blade
- H Blade cover plate
- I Quick-action and continuous operation switch
- J Carriage profile
- K Carriage lock

## Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise .....	6	2 Jahre Motor-Garantie .....	68
Auspacken.....	8		
Anforderungen an den Aufstellort .....	8		
Gefahrenquellen .....	8		
Kindersicherung .....	9		
Kurzzeitbetrieb .....	9		
Überlastungsschutz .....	9		
Schneidgut .....	9		
Einschalten der Maschine mit Momentschalt-Funktion .....	9		
Einschalten der Maschine mit Dauerschalt-Funktion.....	10		
Restehalter.....	10		
Reinigung .....	11		
Werterhalt Messer .....	11		
Messerabnahme .....	11		
Schlitten .....	12		
Kundendienst .....	12		
 Entsorgung .....	68		

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES

## 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 an Gehäuse, Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein mangelhaftes Gerät nicht in Betrieb.
- Eine beschädigte Anschlussleitung darf nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Instanz ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen sind ausschließlich von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst auszuführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes innerhalb der Garantiezeit darf nur vom Graef-Kundendienst vorgenommen werden, andernfalls erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen ausschließlich gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Komponenten ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen hinsichtlich der Verwendung benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und Gefahrenquellen 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 Strom zu trennen.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen, beispielsweise in Mitarbeiterküchen, in Läden und Büros, in landwirtschaftlichen Betrieben, in Hotels, Motels und anderen Frühstückspensionen und Einrichtungen.
- Die Zuleitung ist immer am Anschlussstecker aus der Steckdose zuziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Angaben zu Spannung und Frequenz auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektromotors. 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 von einer autorisierten Fachkraft installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Die kann einen elektrischen Schlag auslösen oder im schlimmsten Fall zum Tod führen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Transportieren Sie das Gerät niemals während des Betriebes.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- Drehen Sie im Ruhezustand den Einstellknopf im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag, so dass die Anschlagplatte die Messerschneide überdeckt.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

DE

EN

FR

NL

IT

Pyc

ES

- 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 und bei Nichtbenutzung ausgeschaltet und nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Kontrollieren Sie ob der Anschlag geschlossen (Messerschneide abgedeckt) ist.
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Spülen Sie das Gerät nicht im Wasser ab in tauchen Sie es nicht in Wasser.
- Das Gerät darf weder ohne Schlitten noch Restehalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen den Gebrauch des Restehalters nicht zu.

## **Auspacken**

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

## **Anforderungen an den Aufstellort**

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes ist beim Aufstellen folgendes zu beachten:

- Nutzen Sie eine feste, ebene, waagerechte, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche mit einer ausreichenden Tragkraft.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in eine Wand oder einen Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.

- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls schnell abgezogen werden kann.

### **Gefahrenquellen**

Das sehr scharfe Messer (G) kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind besonders Ihre Finger. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Anschlagplatte (F) und Messer (G), solange die Anschlagplatte (F) nicht vollständig geschlossen, d.h. über die Nullstellung gedreht ist.

### **Kindersicherung**

Zur Sicherung des Messers (G) muss die Anschlagplatte (F) komplett geschlossen sein, dann können Sie den Schlitten (E) vor das Messer (G) schieben und den Schlittenriegel (K) eindrücken. Der Schlitten (E) sitzt fest.

### **Kurzzeitbetrieb**

Dieses Gerät hat einen Kurzzeitbetrieb von 5 Minuten.

### **Überlastungsschutz**

Wenn beim Schneiden das Messer (G) durch einen harten Gegenstand (z. B. Knochen) blockiert wird, schaltet sich das Gerät aus, um das Getriebe und den Motor zu schützen. Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie die Blockade dabei die Finger aus dem Gefahrenbereich des Messers (G) fernhalten. Starten Sie das Gerät neu.

### **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 oder Bleche.

### **Einschalten der Maschine mit Momentschaltfunktion**

- Legen Sie ein Tablett, einen Teller oder Ähnliches unter das Gerät.
- Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke (B).

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES

- Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte (F) drücken und den Schlitten (E) gleichmäßig gegen das Messer (G) führen.
- Halten Sie den oberen Schalter (I) gedrückt und tippen Sie den hinteren Schalter (I) an.

### **Einschalten der Maschine mit Dauerschaltfunktion**

- Legen Sie ein Tablett, einen Teller oder Ähnliches unter das Gerät.
- Wählen Sie die gewünschte Schnittstärke (B).
- Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte (F) drücken und den Schlitten (E) gleichmäßig gegen das Messer (G) führen.
- Halten Sie beide Schalter (I) gedrückt und lassen Sie als Erstes den oberen Schalter los.
- Der Dauerschalter ist aktiviert, Sie können nun das Schneidgut schneiden.
- Um die Dauerschaltung zu beenden, drücken Sie einen der beiden Schalter (I).

### **Hinweis zum Schneiden**

Weiches Schneidgut (z. B. Käse oder Schinken) lässt sich am besten gekühlt schneiden. Weiches Schneidgut lässt sich besser schneiden, wenn Sie es langsamer vorschieben. Bei Gurken oder Möhren ist es von Vorteil, sie vorher auf gleiche Länge zuschneiden und dann mit dem Restehalter (D) zuführen.

### **Restehalter**

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

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

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

## Reinigung

Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie den Netzstecker.

Säubern 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 Lebensmittel enthalten Salze, die sich, wenn sie sich länger auf der Messeroberfläche befinden, sog. Flugrost bilden können (auch auf rostfreiem Edelstahl). Nach dem Aufschneiden von Schneidgut, das viel Wasser enthält, z. B. Tomaten oder Gurken, kann sich durch mangelnde oder falsche („nasse“) Reinigung ebenfalls Rost auf der Messeroberfläche bilden.

Daher empfehlen wir, das Messer direkt nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls etwas Spülmittel zu reinigen. Geben

Sie das Messer **niemals** in die Spülmaschine, zum einen um die Schärfe und der Korrosionsbeständigkeit (Salz greift die Messer an) zu erhalten und zum anderen, damit Sie sich Bei- und Entladen der Spülmaschine nicht am Messer verletzen.

## Messerabnahme

Bevor Sie das Messer abnehmen, ziehen Sie den Netzstecker. Bitte schrauben Sie regelmäßig das Messer (G) ab und reinigen Sie das Gerät von innen, besonders dann, wenn „saftiges“ Schneidgut (Tomaten, Obst, Braten etc.) geschnitten wurde. Behandeln Sie das Messer (G) mit aller Sorgfalt.

- Ziehen Sie den Schlitten ganz zu sich heran.
- Lösen Sie die Messerabdeckplatte (H), indem Sie diese 45° nach **rechts** drehen. Hinweis: Sie können die Messerabdeckplatte (H) wahlweise mit der Hand drehen oder mit einem Geldstück (z.B. 1 Euro), das Sie in den dafür vorgesehenen Schlitz stecken. Drücken Sie nicht zu fest, da Sie das Messer (G) sonst eventuell direkt mit abnehmen.

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES

- Drehen Sie den Messerverschluss um 90° nach rechts und nehmen Sie das Messer (G) vorsichtig ab.
- Reinigen Sie die Innenseite des Messers (G) mit einem feuchten Tuch.
- Von Zeit zu Zeit sollte auch das Messerzahnrad mit Vaseline eingefettet werden.
- Reinigen Sie das Messer nicht in der Spülmaschine!
- Das Einsetzen des Messers (G) und der Messerabdeckplatte (H) erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Setzen Sie die Messerabdeckplatte (H) auf und drehen Sie sie um 45° gegen den Uhrzeigersinn (nach links), bis sie kurz einrastet und nicht mehr abfällt.

Das Messer muss mit größter Vorsicht eingesetzt werden, da es sich um einen sehr scharfen Gegenstand handelt.

## Schlitten

Für ein komfortables Reinigen des Schlittens (E) lässt sich dieser abnehmen.

- Ziehen Sie dazu den Schlittenriegel (K) auf der rechten Seite des Schlittens (E) heraus.
- Ziehen Sie den Schlitten (E) zu sich heran und nehmen Sie ihn ab.
- Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch oder unter fließendem Wasser.


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

- Geben Sie einmal im Monat einige Tropfen harzfreies Öl auf die Schlittenführung. Überschüssiges Öl lässt sich mit einem weichen Baumwolltuch entfernen.

## Kundendienst

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932-9703677 oder schreiben Sie eine Email an [service@graef](mailto:service@graef).

## Table of content

Safety instructions.....	14	2 years guarantee on motor.....	20
Unpacking.....	16		
Requirements on the installation location....	16		
Safety hazards.....	16		
Child safety lock.....	16		
Short-time operation.....	16		
Overload protection.....	16		
Cutting material.....	17		
Using switch for intermittent cutting operation.....	17		
Using switch for continuous cutting operation.....	17		
Food holder.....	17		
Cleaning.....	18		
Preservation of value - blade.....	18		
Removing the blade.....	18		
Slide.....	19		
After-sales service.....	19		
 Disposal.....	20		

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES

## 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 appliance should not be used by persons (including children) with limited physical, sensory and mental abilities or a lack of experience and/or a lack of knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instruction on how the appliance is to be used.
- The appliance may not be used by children. The appliance and its power cord must be kept out of the reach of children.
- Children should be supervised to make sure they do not play with the appliance.
- 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 remote 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 life 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

DE

EN

FR

NL

IT

Pyc

ES

water.

- The unit must not be used without the food holder (D) 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(G) 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 (F) and the blade (G) as long as the stop plate (F) is not closed completely, i.e. set to “0”.

### **Child safety lock**

In order to secure the blade (G), (the stop plate (F) has to be closed (i.e. set to “0”)), the slide (E) can be moved in front of the blade (G) and the slide bar (K) can be pressed in. The slide (E) is stuck.

### **Short-time operation**

This unit has been fitted with short-time operation system of 5 minutes.

### **Overload protection**

If the blade (G) is blocked by a hard object (such as bones) during the cutting process, the machine is switched off in order to protect the gear and the motor. Carefully remove the cause of blockage; in the process keep your fingers

away from the hazard area, and restart the unit.

### 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.

### Using switch for intermittent cutting operation

- Place a tray, a plate or something similar below the unit.
- Choose the requested slicing thickness (B).
- Press the material gently to the stop plate (F) and the slide (E) to the blade (G) evenly.
- Hold the upper switch (I) pressed and tap the rear switch (I).

**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 food holder (D).

### Using switch for continuous cutting operation

- Place a tray, a plate or something similar below the unit.
- Choose the requested slicing thickness (B).
- Press the material gently to the stop plate (F) and the slide (E) to the blade (G) evenly.
- Hold the two switches (I) pressed and release the upper switch first.
- The switch for continuous operation is activated; you can now start cutting the material.
- In order to reactivate continuous cutting operation, press one of the two switches (I).
- **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.

### Food holder

The unit must not be used without the food

DE

EN

FR

NL

IT

Pyc

ES

holder (D) 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 food holder, this has to be used.

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

The food holder (D) permit slicing of smaller food, such as mushrooms or tomatoes.

### **Cleaning**

Remove the power plug before cleaning the unit.

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**

Remove the power plug before removing the blade.

Unscrew the blade (G) in regular intervals and clean the unit on the inside. Do this, especially

“juicy” cutting material (tomatoes, fruit, roasts, et cetera) are cut. Handle the blade (G) with great care.

- Pull the slide towards yourself.
- Undo the blade cover plate (H) by turning it 45 deg. to the **right**. Note: You can turn the blade cover plate (H) by 45 deg. by hand or alternatively you put a coin (such as 1 Euro coin) into the slot provided and turn the blade cover plate (H) by 45 deg. then. Do not press to much because it may happen you cannot remove the blade (G) directly.
- Turn the blade lock 90 deg. to the right and carefully remove the blade (G).
- Use a moist cloth to clean the inside of the blade (G).
- From time to time the cogwheel of the blade should be greased.
- Place the blade (G) and the blade cover plate (H) in reverse order. Place the blade cover plate (H), turn it clockwise by 45 deg. until it snaps in briefly and does not drop off.

- Place the blade with the greatest of care as it is a very sharp object.

### Slide

In order to clean the slide (E) better, remove it from the unit.

- Pull the slide bar (K) out of the slide (E) on the right-hand side.
- Pull the slide (E) towards yourself and remove.
- 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.

### 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.

DE

EN

FR

NL

IT

Pyc

ES

## **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.

### **2 years guarantee on motor**

For this product we assume an additional guarantee on the motor of 24 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
Sortir l'appareil de l'emballage .....	24
Critères à respecter pour l'emplacement .....	24
Sources de danger .....	24
Sécurité enfants.....	25
Mode courte durée .....	25
Dispositif de sécurité contre les surcharges ..	25
Aliments à trancher .....	25
Couper en mode intermittent.....	25
Couper en mode permanent .....	26
Pousse-restes .....	26
Nettoyage .....	27
Protection de la lame .....	27
Démontage de la lame .....	27
Chariot .....	28
Assistance technique .....	28
 Mise au rebut .....	29
2 ans de garantie sur le moteur .....	29

DE

EN

**FR**

NL

IT

Рус

ES

## 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 n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les fonctions physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont pas assez d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité, ou qu'elles aient reçues des consignes de celle-ci concernant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent être gardés hors de la portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de

- s'assurer qu'ils ne jouent pas 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

DE

EN

FR

NL

IT

Pyc

ES

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 (G) 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 (F) et la lame (G) si la plaque d'appui (F) n'est pas entièrement fermée, c.à.d. placé sur « 0 ».

### Sécurité enfants

Afin de sécuriser la lame (G) (la plaque d'appui (F) doit être fermée, (c.à.d. être placée sous « 0 »)), vous pouvez pousser le chariot (E) devant la lame (G) et appuyer sur le verrou du chariot (K). Le chariot (E) est fixé.

### Mode courte durée

Cet appareil est doté d'un mode courte durée de 5 minutes.

### Dispositif de sécurité contre les surcharges

Si la lame (G) est bloquée par un objet dur (par ex. un os) lors du tranchage, l'appareil s'éteint afin de protéger le mécanisme de commande et le moteur. Éliminez la raison du blocage tout en veillant à tenir les doigts en dehors de la zone à risque de la lame (G) et redémarrez l'appareil.

### 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.

### Couper en mode intermittent

- Posez un plateau, une assiette ou un objet similaire sous l'appareil.
- Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée (B).
- Appuyer légèrement l'aliment à trancher contre la plaque d'appui (F) et conduire le chariot (E) contre la lame (G) de manière homogène.
- Maintenez appuyé le bouton supérieur (I) et appuyez sur le bouton inférieur (I).

**Remarque:** des aliments à trancher mous (par ex. fromage ou jambon) se coupent le mieux lorsqu'ils sont froids. Des aliments à trancher

DE

EN

FR

NL

IT

Pyc

ES

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 (D).

### Couper en mode permanent

- Posez un plateau, une assiette ou un objet similaire sous l'appareil.
- Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée (B).
- Appuyez légèrement l'aliment à trancher contre la plaque d'appui (F) et conduisez le chariot (E) contre la lame (G) de manière homogène.
- Maintenez appuyés les deux boutons (I) et lâchez le bouton supérieur en premier.
- Le bouton mode permanent est activé, vous pouvez maintenant trancher les aliments.
- Afin de réactiver le mode permanent, appuyez sur un des deux boutons (I).
- **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 (D), 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 (E).
- Placez le pousse-restes (D) sur le dos du chariot et posez le pousse-restes (D) contre les aliments à trancher.
- Procédez comme décrit ci-dessus pour le « tranchage ».

Le pousse-restes (D) vous permet de couper des aliments plus petits comme par ex. des champignons ou des tomates.

### **Nettoyage**

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche réseau.

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**

Avant de retirer la lame, débranchez la fiche réseau.

Veillez dévisser la lame (G) régulièrement et nettoyer l'appareil à l'intérieur. Surtout si vous avez coupé des aliments « juteux » (tomates, fruits, rôtis etc..). Manipulez la lame (G) avec précaution.

- Tirez le chariot vers vous.



- Détachez le couvre-lame (H) en le faisant pivoter de 45° vers la droite. Remarque: vous pouvez faire pivoter le couvre-lame (H) à la main ou à l'aide d'une pièce de monnaie (par ex. 1 euro) que vous insérez dans la fente prévue à cet effet et vous faites pivoter le couvre-lame (H) de 45°. N'appuyez pas trop fort, car autrement vous risquez d'enlever la lame (G) en même temps.
- Faites pivoter le verrouillage de la lame de 90° vers la droite et retirez doucement la lame (G).
- Nettoyez l'intérieur de la lame (G) avec un chiffon humide.
- De temps en temps, la roue dentée de la lame doit être lubrifiée.
- Pour replacer la lame (G) et le couvre-lame (H), répétez les étapes en sens inverse. Placez le coupe-lame (H), faites-le pivoter de 45° dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que celui-ci soit encliqueté et ne tombe pas.
- Le placement de la lame doit être effectué

avec une grande précaution, car elle est très pointue.

### **Chariot**

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

- Pour ce faire, retirez le verrou du chariot (K) sur le côté droit du chariot (E).
- Tirez le chariot (E) vers vous et retirez-le.
- 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.

### **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.

## **2 ans de garantie sur le moteur**

Pour ce produit, nous accordons en plus une garantie sur le moteur de 24 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 échangeons contre un produit non défectueux.

DE

EN

FR

NL

IT

Рyc

ES

## Inhoudsopgave

Veiligheidsaanwijzingen .....	31
Uitpakken .....	33
Eisen aan de opstelplaats.....	33
Gevarenbronnen .....	33
Kinderbeveiliging.....	33
Kortstondig bedrijf .....	33
Overbelastingsbeveiliging .....	34
Snijgoed .....	34
Snijden met momentschakelaar .....	34
Snijden met continuschakelaar .....	34
Resthouder .....	35
Reiniging.....	35
Waardebehoud mes.....	35
Mes afnemen.....	36
Slede .....	36
Klantendienst.....	37
 Verwijdering .....	37
2 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. Houd het apparaat en de stroomkabel uit de buurt van kinderen.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan, om ervoor te zorgen, dat zij 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

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES

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 aansluitingen 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 (messnede afgedekt).
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.

- Hardnekkige vervuiling niet met een hard voorwerp afkrabben.
- Apparaat niet met water afspoelen 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 (G) kan lichaamsdelen afsnijden. Bijzonders uw vingers zijn kwetsbaar. Grijp daarom niet in de ruimte tussen aanslagplaat (F) en mes (G), zo lang de aanslagplaat (F) niet volledig is gesloten, dat betekent onder "0" is ingesteld.

### **Kinderbeveiliging**

Om het mes (G) te beveiligen (aanslagplaat (F) moet gesloten zijn, (dat betekent onder "0" staan) kunt u de slede (E) vóór het mes (G) schuiven en de sledevergrendeling (K) indrukken. De slede (E) zit vast.

### **Kortstondig bedrijf**

Dit apparaat heeft een kortstondig bedrijf van 5 minuten.

DE

EN

FR

NL

IT

Рyc

ES

## Overbelastingsbeveiliging

Als het mes (G) bij het snijden door een hard voorwerp (bijv. bot) wordt geblokkeerd, schakelt het apparaat uit om de motor te beschermen. Verwijder het blokkerend voorwerp, houdt hierbij de vingers uit het gevarenbereik van het mes (G) en start het apparaat opnieuw.

## Snijgoed

- Met het apparaat kunt u brood, ham, worst, kaas, fruit, groente etc. snijden.
- Snij in geen geval harde voorwerpen zoals bevroren levensmiddelen, botten, hout, blikken of dergelijk.

## Snijden met momentschakelaar

- Leg een plateau, bord of dergelijk onder het apparaat.
- Kies de gewenste snijdikte (B).
- Druk het snijgoed zacht tegen de aanslagplaat (F) en leidt de slede (E) gelijkmatig tegen het mes (G).
- Houdt de bovenste schakelaar (I) gedrukt en

klik de achterste schakelaar (I).

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 (D) worden toegevoerd.

## Snijden met continuschakelaar

- Leg een plateau, bord of dergelijk onder het apparaat.
- Kies de gewenste snijdikte (B).
- Druk het snijgoed zacht tegen de aanslagplaat (F) en leidt de slede (E) gelijkmatig tegen het mes (G).
- Hou beide schakelaars (I) gedrukt en laat eerst de bovenste schakelaar los.
- De continuschakelaar is geactiveerd, u kunt nu het snijgoed snijden.
- Om de continuschakeling te reactiveren, drukt u één der twee schakelaars (I).

- 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 (D) worden toegevoerd.

### Resthouder

Het apparaat mag niet zonder resthouder (D) 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 (E).
- Zet de resthouder (D) op de slederug en tegen het snijgoed.
- Ga door zoals van te voren bij "Snijden" beschreven.

De resthouder (D) maakt het mogelijk kleiner

snijgoed zoals bijv. paddestoelen of tomaten te snijden.

### Reiniging

Trek de netstekker voordat u het mes afneemt. 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 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 „vliegroeust“ 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

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES

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.

### **Mes afnemen**

Trek de netstekker voordat u het mes afneemt. Schroef het mes (G) regelmatig af en reinig het apparaat van binnen. Zeker dan als "sappig" snijgoed (tomaten, fruit, braadstukken etc.) werd gesneden. Behandel het mes (G) zorgvuldig.

- Trek de slede geheel naar u toe.
- Maak de afdekplaat (H) van het mes los, doordat u deze 45° naar rechts draait. Indicatie: U kunt de afdekplaat (H) van het mes naar keuze met de hand om 45° draaien of u steekt een geldstuk (bijv. 1 Euro) in de bedoelde spleet en draait de afdekplaat (H) van het mes om 45°. Druk niet te hard anders kan het gebeuren dat u het mes (G) direct erbij afneemt.
- Draai de messluiting om 90° naar rechts en

neem het mes (G) voorzichtig eraf.

- Reinig de binnenzijde van het mes (G) met een vochtige doek.
- Van tijd tot tijd dient ook het mestandwiel te worden ingesmeerd.
- Het inzetten van mes (G) en mesafdekplaat (H) gebeurt in de omgekeerde volgorde. Zet de mesafdekplaat (H) in, draai deze om 45° tegen de wijzers van de klok tot deze kort vastklikt en niet eraf valt.
- Het mes inzetten moet met de grootste voorzichtigheid worden uitgevoerd, omdat het een zeer scherp voorwerp is.

### **Slede**

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

- Trek hiervoor de sledevergrendeling (K) op de rechter zijde van de slede (E) eruit.
- Trek de slede (E) naar u toe en neem deze eraf.
- Reinig alle onderdelen met een vochtige doek

of onder stromend water.

Belangrijk: Slede niet in de vaatwasser reinigen!

Geef één keer per maand enige dropjes harsvrije olie of vaseline op de slede geleiding. Verwijder overtollige olie/vaseline met een zacht doek van katoen.

### 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 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.

### 2 jaar motorgarantie

Voor dit product overnemen wij aanvullend vanaf verkoopdatum 24 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


NL

IT

Рyc

ES

## Indice

Norme di sicurezza .....	39	2 anni di garanzia del motore .....	45
Apertura dell'imballo .....	41		
Indicazioni per l'installazione .....	41		
Fonti di pericolo .....	41		
Protezione per i bambini .....	41		
Servizio intermittente .....	42		
Indicazioni in caso di sovraccarico .....	42		
Prodotti da affettare .....	42		
Affettare in modalità taglio istantaneo .....	42		
Affettare quando l'apparecchio è acceso in modalità permanente .....	42		
Braccio pressamerce .....	43		
Pulizia .....	43		
Manutenzione della lama .....	44		
Estrazione della lama .....	44		
Binario .....	45		
Servizio clienti .....	45		
 Smaltimento .....	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.
- Questa macchina non deve essere utilizzata da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e comunque in assenza di specifica conoscenza e/o esperienza, a meno che non vi sia presente una persona responsabile per la loro sicurezza o essi ricevano le istruzioni relative all'utilizzo della macchina.
- La macchina non deve essere usata da bambini. La macchina e il cavo di alimentazione vanno tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- È necessario vigilare sui bambini per assicurarsi che non giochino con la macchina.
- In assenza di controllo o in caso di montaggio, smontaggio o pulizia l'apparecchio va scollegato dalla fonte di energia elettrica.

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES

- 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'imbballaggio.
- 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 (G) 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 (F) e la lama (G) fin tanto che il piano spessimetro (F) non sia totalmente chiuso, cioè in posizione "0".

### **Protezione per i bambini**

Per rendere sicura la lama (G) (il piano spessimetro (F) deve essere chiuso, cioè essere in posizione "0"), è possibile portare il



paramano (E) in posizione frontale rispetto alla lama (G) e premere il carrello (K). Il paramano è a questo punto fissato.

### **Servizio intermittente**

Questo apparecchio ha un servizio intermittente di 5 minuti.

### **Indicazioni in caso di sovraccarico**

In caso di blocco della lama (G) a seguito di impatto con un oggetto duro (ad esempio osso), l'apparecchio si spegne per proteggere il motore. Rimuovere l'oggetto che ha causato il blocco tenendo le dita a distanza dalla lama (G) e riavviare l'apparecchio.

### **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 in modalità taglio istantaneo**

- Posizionare un vassoio, un piatto o qualcosa di simile sotto l'apparecchio.
- Selezionare lo spessore di taglio desiderato (B).
- Premere leggermente il prodotto sul piano spessimetro (F) e portare uniformemente il paramano (E) in direzione della lama (G).
- Tenere premuto il pulsante taglio istantaneo superiore (I) e premere a intermittenza quello posto in basso (I).

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 (D).

### **Affettare quando l'apparecchio è acceso in modalità permanente**

- Posizionare un vassoio, piatto o qualcosa di

simile sotto l'apparecchio.

- Selezionare lo spessore di taglio desiderato (B).
- Premere leggermente il prodotto da affettare sul piano spessimetro (F) e portare uniformemente il paramano (E) in direzione della lama (G).
- Tenere premuti entrambi i pulsanti (I) e lasciare per primo quello superiore.
- Il pulsante di accensione in modalità permanente è attivato, a questo punto è possibile procedere con il taglio del prodotto.
- Per riattivare l'accensione permanente, premere uno dei due pulsanti (I).
- 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 (D).

## Braccio pressamerce

Questo apparecchio non può essere utilizzato senza braccio pressamerce (D), 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 (E).
  - Posizionare il braccio pressamerce sul carrello (D) e portarlo sul prodotto da affettare.
  - Procedere come descritto sopra per "tagliare".
- Il braccio pressamerce (D) consente di affettare prodotti di dimensioni ridotte come funghi o pomodori.

## Pulizia

Prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio, staccare la spina dalla fonte di corrente elettrica.

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 di sicurezza durante il suo maneggiamento e lo svuotamento e riempimento della lavastoviglie.

### **Estrazione della lama**

Prima di estrarre la lama, staccare la spina dalla fonte di corrente elettrica.

Svitare regolarmente la lama (G) e pulire l'apparecchio nella parte interna. Soprattutto quando sono stati affettati prodotti "sugosi" (pomodoro, frutta, arrosto etc.). Maneggiare la lama (G) con cura.

- Portare il paramano interamente verso di sé.
- Liberare la lama dal coprilama (H), ruotandolo a 45°. Consigli: E' possibile ruotare il coprilama (H) di 45° manualmente o inserire una moneta (ad es. da 1 Euro) nella fenditura apposita e ruotare il coprilama di 45°. Non premere con forza, per evitare di estrarre direttamente in contemporanea la lama (G).
- Ruotare l'attacco della lama (G) di 90° verso destra e estrarla con cura.
- Pulire la parte interna della lama (G) con un panno umido.
- Di tanto in tanto ungere con grasso la ruota dentata della lama.

- Inserire la lama (G) e il coprilama (H) in posizione inversa. Posizionare il coprilama (H) e ruotarlo di 45° in senso antiorario finché non raggiunge la posizione di blocco.
- Il posizionamento della lama deve essere condotto con estrema cura, trattandosi di un oggetto molto affilato.

### Binario

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

- Estrarre quindi il carrello (K) dal binario (E) spostandolo verso destra.
- Portare il binario (E) verso di sé e rimuoverlo.
- Pulire tutti i componenti con un panno umido o sotto il rubinetto dell'acqua.

Importante: Non pulire il binario con detersivi 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.

### 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.


### 2 anni di garanzia del motore

Questo prodotto è inoltre munito di una garanzia del motore di 24 mesi a partire dalla data d'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.

## Содержание

Указания по технике безопасности .....	48
Распаковка .....	50
Требования к месту установки.....	50
Источники опасности.....	50
Защита от детей.....	51
Кратковременный режим работы .....	51
Защита от перегрузки.....	51
Разрезаемые продукты .....	51
Резка с быстродействующим выключателем .....	51
Резка с выключателем постоянной работы...	52
Держатель.....	52
Чистка .....	53
Долговечность ножа.....	53
Снятие ножа .....	53
Каретка .....	54
Служба сервиса .....	55
 Утилизация .....	55
2-летняя гарантия на мотор .....	55

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES

## Указания по технике безопасности

Этот прибор соответствует предписанным положениям безопасности.

Неквалифицированное обращение может привести к серьезному материальному и личному ущербу.

Для безопасного использования соблюдайте следующие указания по безопасности:

- Перед применением проверьте прибор на наличие внешних видимых повреждений корпуса, сетевого кабеля и штекера. Не пользуйтесь неисправным прибором.
- Поврежденный сетевой шнур прибора должен быть заменен только производителем или его службой сервиса, либо аналогично квалифицированным лицом.
- Ремонт может осуществляться только специалистом или службой сервиса «Graef». Ненадлежащий ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя. Кроме того утрачивается право предъявления гарантийной претензии.
- Ремонт прибора во время гарантийного срока может осуществляться только службой сервиса «Graef», иначе при последующих поломках утрачивается право предъявления гарантийной претензии.
- Дефектные детали разрешается заменять только оригинальными запасными частями. Только они обеспечивают соответствие требованиям безопасности.
- Не разрешается эксплуатация прибора детьми. Прибор и сетевой шнур следует держать вдали от детей.
- Прибор может использоваться людьми с ограниченными психическими, сенсорными или ментальными способностями или недостатком опыта и\или знаний только под надзором или после инструктажа по безопасной эксплуатации прибора и возможным опасностям.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- При отсутствии контроля, а также перед сборкой, разборкой или чисткой прибор

должен быть постоянно отключен от сети.

- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
- Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных целях, например: на кухнях для сотрудников магазинов и офисов, небольших предприятий, для постояльцев гостиниц и мотелей и других жилых сооружений, в пансионатах.
- Сетевой шнур следует извлекать из розетки за штекер, а не за шнур.
- Перед включением прибора сравните параметры подключения (напряжение и частоту) Вашей сети с данными на заводской табличке. Они должны совпадать, в противном случае можно повредить прибор.
- Не эксплуатируйте прибор с неисправным сетевым шнуром или штекером.
- Установку нового сетевого шнура поручите службе сервиса «Graef» или

авторизованному специалисту.

- Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При контакте с токопроводящими клеммами и изменении электрической и механической конструкции существует опасность поражения электрическим током.
- Ни в коем случае нельзя касаться находящихся под напряжением деталей. Это может повлечь за собой удар электрическим током или даже смерть.
- Не переносите прибор за сетевой шнур.
- Никогда не перемещайте прибор во время эксплуатации.
- Не управляйте прибором мокрыми руками.
- В выключенном состоянии поверните регулировочную кнопку по часовой стрелке через нулевое положение до упора, чтобы упорная пластина накрыла лезвие ножа.
- Не разрешается использовать для игр упаковочный материал. Существует

опасность удушения.

- Не хватайтесь пальцами за лезвие ножа. Оно очень острое и может причинить тяжелые травмы.
- Перед чисткой или если прибор не используется, убедитесь, что он выключен и отключен от сети.
- Убедитесь в том, что стопор закрыт (лезвие ножа защищено).
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- Не соскребайте стойкие загрязнения твердыми предметами.
- Не обмывайте прибор водой и не погружайте его в воду
- Не разрешается эксплуатация прибора, как без каретки, так и без держателя, если только размер и форма разрезаемых продуктов не допускают его использование.

## **Распаковка**

Для распаковки прибора действуйте следующим образом:

- Извлеките прибор из коробки.
- Удалите все элементы упаковки.
- Удалите наклейки на приборе, если таковые имеются (не удалять заводскую табличку).

## **Требования к месту установки**

Для безопасной и безупречной работы прибора место установки должно отвечать следующим условиям:

- Прибор следует установить на твердое, ровное, горизонтальное и не скользкое основание с достаточной грузоподъемностью.
- Выберите место установки так, чтобы дети не могли добраться до острого ножа прибора.

## **Источники опасности**

Очень острый нож (G) может отрезать части

тела. Особую опасность он представляет для Ваших пальцев. Поэтому не допускайте попадания рук в пространство между упорной пластиной (F) и ножом (G), пока пластина (F) не будет полностью закрыта, т.е. установлена ниже «0».

### **Защита от детей**

Для защиты ножа (G) упорная пластина (F) должна быть закрыта, (т.е. стоять ниже «0»), Вы можете установить каретку (E) перед ножом (G) и нажать стопор каретки (K). Каретка (E) застопорена.

### **Кратковременный режим работы**

Прибор имеет кратковременный 5-минутный режим работы.

### **Защита от перегрузки**

Если при резке нож (G) заблокирован твердым предметом (например, костью), прибор выключается для защиты привода и мотора. Удалите причину блокировки, при этом держите пальцы подальше от опасной зоны ножа (G) и повторно запустите прибор.

### **Разрезаемые продукты**

- С помощью прибора можно резать хлеб, ветчину, колбасу, сыр, фрукты, овощи и пр.
- Ни в коем случае не режьте твердые предметы, например, замороженные продукты, кости, дерево, листовой металл и т.д.

### **Резка с быстродействующим выключателем**

- Подложите под прибор поднос, тарелку или что-то аналогичное.
- Выберите нужную толщину резки (B).
- Слегка прижмите разрезаемый продукт к упорной пластине (F) и ведите каретку (E) равномерно в направлении против ножа (G).
- Удерживайте верхний выключатель (I) нажатым и коснитесь пальцем нижнего выключателя (I).

Указание: Мягкие продукты (например, сыр

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES

или ветчину) лучше резать охлажденными. Мягкие продукты режутся лучше, если Вы продвигаете их медленно. При резке огурцов или моркови лучше сначала порезать их на кусочки одинаковой длины и затем подавать держателем.

### **Резка с выключателем постоянной работы**

- Подложите под прибор поднос, тарелку или что-то аналогичное.
- Выберите нужную толщину резки (B).
- Слегка прижмите разрезаемый продукт к упорной пластине (F) и ведите каретку (E) равномерно в направлении против ножа (G).
- Удерживайте оба выключателя (I) нажатыми, и первым отпустите верхний выключатель.
- Быстродействующий выключатель активирован, и Вы можете резать продукты.
- Для деактивации быстродействующего выключателя нажмите один из

выключателей (I).

Указание: Мягкие продукты (например, сыр или ветчину) лучше резать охлажденными. Мягкие продукты режутся лучше, если Вы продвигаете их медленно. При резке огурцов или моркови лучше сначала порезать их на кусочки одинаковой длины и затем подавать держателем.

### **Держатель**

Не разрешается эксплуатация прибора без держателя (D), если только размер и форма разрезаемых продуктов не допускают его использования. Если размер или форма разрезаемого продукта допускает использование держателя, им следует воспользоваться.

- Уложите остатки или небольшой разрезаемый продукт на каретку (E).
- Установите держатель (D) на заднюю стенку каретки и приложите держатель (D) к разрезаемому продукту.
- Действуйте, как описано ранее в разделе «Резка».

- Держатель (D) позволит Вам резать небольшие продукты, например, грибы или томаты.

## Чистка

Перед чисткой прибора вытащите из розетки сетевой штекер.

Очищайте наружные поверхности прибора мягкой, увлажненной тканью. При сильных загрязнениях можно использовать мягкое чистящее средство.

## Долговечность ножа

Для сохранения остроты и долговечности Вашего ножа «Graef» мы рекомендуем Вам регулярно чистить нож, особенно после резки засоленного мяса или ветчины. Они содержат соли, которые, находясь длительное время на поверхности ножа, могут образовывать налет ржавчины (даже на «нержавеющей» высококачественной стали). При резке продукта, содержащего много воды, например, томатов или огурцов, налет ржавчины может образовываться на поверхности из-за

недостаточной или неправильной (слишком «влажной») чистки.

Поэтому мы рекомендуем Вам сразу же после использования очищать нож влажной тряпкой при необходимости с небольшим количеством моющего средства. Ни в коем случае не пользуйтесь посудомоечной машиной для мойки ножа. Это снижает остроту ножа и его стойкость к коррозии (соль воздействует на нож). Кроме того, использование моечной машины для мойки ножа не соответствует требованиям безопасности при загрузке и разгрузке моечной машины)

## Снятие ножа

Перед чисткой прибора вытащите из розетки сетевой штекер. Пожалуйста, регулярно отвинчивайте нож (G) и очищайте прибор изнутри. Особенно при резке «сочных» продуктов (овощи, фрукты, жаркое). Обращайтесь с ножом (G) со всей тщательностью.

- Вытяните каретку полностью на себя.

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES

- Ослабьте защитную планку ножа (Н), повернув ее на 45° вправо. Указание: Вы можете повернуть защитную планку ножа (Н) на 45° либо рукой, либо, вставив монету (например, 1 евро) в предусмотренную прорезь и повернув защитную планку ножа (Н) на 45°. Не нажимайте сильно, иначе может случиться, что Вы снимите также и нож (G).
- Поверните замок ножа на 90° вправо и осторожно снимите нож (G).
- Влажной тряпкой очистите внутреннюю сторону ножа (G).
- Время от времени необходимо смазывать и зубчатое колесо ножа.
- Не мойте нож в моечной машине!
- Установка ножа (G) и защитной планки (Н) осуществляется в обратном порядке. Установите защитную планку ножа (Н), поверните ее на 45° против часовой стрелки, пока она не войдет в зацепление и не опустится.

Установку ножа следует проводить с большой осторожностью, поскольку речь идет об очень остром предмете.

### Каретка

- Для лучшей очистки каретки (Е) она извлекается из прибора.
- Для этого потяните стопор каретки (К) на правой стороне каретки (Е).
- Потяните каретку (Е) на себя и снимите ее.
- Очистите все детали влажной тряпкой или под проточной водой.
- Важно: Не чистите каретку средством для мытья посуды!
- Пожалуйста, раз в месяц наносите несколько капель не содержащего смолистых веществ масла или вазелина на направляющие каретки. Избыток масла/вазелина удалите мягкой хлопчатобумажной салфеткой.

## Служба сервиса

В случае неисправности вашего прибора «Graef» просим Вас обратиться к Вашему дилеру или в службу сервиса «Graef».

## Утилизация

Это изделие по окончании срока его службы запрещается утилизировать как обычный бытовой мусор. Его следует сдать в пункт сбора для вторичной переработки электронных бытовых отходов. На это указывает знак на изделии и в Руководстве по эксплуатации. Материалы пригодны для дальнейшего использования или дальнейшей переработки в соответствии со своей маркировкой. Вторичным использованием, утилизацией материалов или иными формами утилизации старых приборов Вы вносите важный вклад в дело охраны окружающей среды. Просим Вас осведомиться в Вашем коммунальном управлении о соответствующем пункте утилизации.

## 2-летняя гарантия на мотор

На это изделие мы дополнительно даем гарантию на электромотор на 24 месяцев с момента продажи. Это правило не касается Ваших законных гарантийных претензий в соответствии с § 439 и положениями следующих статей. Гражданского кодекса. Гарантия не распространяется на дефекты, вызванные ненадлежащим обращением или использованием, а также дефекты, незначительно влияющие на работу или стоимость прибора. Кроме того, гарантийные претензии не распространяются на повреждения при транспортировке, если мы не несем за них ответственность. Гарантийные претензии, возникшие вследствие произведенного не нами или не нашим представителями ремонта, не принимаются. При обоснованных рекламациях мы по своему выбору либо ремонтируем неисправное изделие, либо заменяем его исправным.

DE

EN

FR


NL

IT

Рус

ES

## Índice

Indicaciones de seguridad .....	57	2 años de garantía del motor .....	64
Desembalaje .....	59		
Requisitos del lugar de instalación .....	59		
Fuentes de peligros .....	59		
Protección para menores .....	60		
Funcionamiento de tiempo reducido .....	60		
Protección contra sobrecargas .....	60		
Material de corte .....	60		
Conectar la máquina con la función de encendido instantáneo .....	60		
Conectar la máquina con la función de encendido permanente .....	61		
Pieza de sujeción de alimentos .....	61		
Limpieza .....	62		
Preservación de la cuchilla .....	62		
Extracción de la cuchilla .....	62		
Carro .....	63		
Servicio postventa .....	63		
 Eliminación de residuos .....	64		

## Indicaciones de seguridad

Este aparato cumple las disposiciones en materia de seguridad requeridas. No obstante, si se utiliza de manera indebida puede causar daños personales y materiales.

Para utilizar de manera segura el aparato, tenga en cuenta las indicaciones de seguridad que se detallan a continuación:

- Antes de utilizarlo, compruebe si el aparato presenta daños externos visibles en la carcasa, en el cable y en el enchufe. Bajo ningún concepto, ponga en funcionamiento un aparato averiado.
- En caso de que el cable de conexión de la máquina esté dañado, éste deberá ser reemplazado únicamente por el fabricante, por su servicio postventa o por una persona cualificada para evitar riesgos.
- Los trabajos de reparación sólo serán llevados a cabo por un especialista o el servicio postventa de Graef. Los trabajos incorrectos de reparación pueden poner en grave peligro al usuario y, además, extinguen el derecho de garantía.
- Todos los trabajos de reparación del aparato durante el período de garantía sólo podrán ser llevados a cabo por el servicio postventa de Graef, ya que de lo contrario se anulará la garantía y el derecho a conseguirla en caso de daños posteriores.
- Los componentes dañados sólo podrán ser reemplazados por piezas de recambio originales, ya que únicamente con estas piezas se garantiza el cumplimiento de los requisitos en materia de seguridad.
- Este aparato no puede ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable de conexión alejado del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidad física, sensorial o mental o que no cuenten con experiencia y/o conocimientos, siempre que sean vigilados o hayan sido entrenados en el uso seguro del aparato, y entiendan los peligros que puedan emanar de él.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- El aparato deberá estar desconectado de la

DE

EN

FR

NL

IT

Рyc

ES

red eléctrica siempre que no haya nadie para llevar a cabo la supervisión, y antes de montar, desmontar o limpiar el aparato.

- El aparato no ha sido diseñado para utilizarse con un temporizador externo o un control remoto independiente.
- Este equipo ha sido diseñado para utilizarse en ámbitos domésticos y aplicaciones similares, tales como: en cocinas de personal para comercios y oficinas; en fincas; por los clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de alojamiento; en casa de huéspedes.
- Para desenchufar el aparato, nunca tire del cable de conexión sino del enchufe de la clavija.
- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) que figuran en la placa de características con los de su red eléctrica. Estos datos deberán coincidir para que no se produzcan daños en el aparato.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños.
- Antes de seguir utilizando el aparato, llévalo al servicio postventa de Graef o a un especialista autorizado para que instalen un nuevo cable de alimentación.
- Bajo ningún concepto abra la carcasa del aparato. Si se modifican las conexiones conductoras de conexión y la estructura eléctrica y mecánica, existe riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- No toque las partes que se encuentren bajo tensión, ya que pueden causar una descarga eléctrica o provocar incluso la muerte.
- No transporte el aparato asiéndolo del cable de conexión.
- No transporte nunca el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No maneje el aparato con las manos mojadas.
- En estado de reposo, gire el botón de ajuste en el sentido de las agujas del reloj más allá de la posición cero hasta que haga tope de modo que la placa de tope cubra la cuchilla.
- Los materiales de embalaje no deben utili-

zarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

- No toque con los dedos el filo de la cuchilla. Esta muy afilada y puede causar heridas graves.
- Antes de limpiarlo o cuando no vaya a utilizarse, asegúrese de que el aparato esté desactivado y desconectado de la red eléctrica.
- Compruebe si el tope está cerrado (filo de la cuchilla cubierto).
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni disolventes.
- No raspe la suciedad incrustada con objetos duros.
- No enjuague el aparato con agua ni lo sumerja en agua.
- El aparato no se debe utilizar sin el carro ni la pieza de sujeción de alimentos, a no ser que el tamaño y la forma del material de corte no permitan utilizar la pieza de sujeción.

## Desembalaje

Para desembalar el aparato, proceda de la siguiente manera:

- Saque el aparato de la caja.
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire las pegatinas del aparato (no retire la placa de características).

## Requisitos del lugar de instalación

Para utilizar de manera segura y sin problemas el aparato, el lugar de instalación debe cumplir los requisitos que a continuación se detallan:

- El aparato se debe instalar sobre una superficie firme, plana, horizontal y antideslizante con suficiente capacidad de carga.
- Seleccione un lugar de instalación en el que los niños no puedan alcanzar la afilada cuchilla del aparato.

## Fuentes de peligros

La cuchilla (G) está muy afilada y puede cortar partes del cuerpo. En riesgo, se encuentran especialmente sus dedos. Por tanto, no intro-

DE

EN

FR

NL

IT

Pyc

ES

duzca los dedos entre la placa de tope (F) y la cuchilla (G), en tanto la placa (F) no esté completamente cerrada, es decir, en la posición "0".

### **Protección para menores**

Con el fin de asegurar la cuchilla (G), se debe cerrar la placa de tope (F) (es decir, en posición "0"), deslice el carro (E) delante de la cuchilla (G) y presione el pasador del carro (K). El carro (E) quedará bloqueado.

### **Funcionamiento de tiempo reducido**

Este aparato cuenta con un funcionamiento de tiempo reducido de 5 minutos.

### **Protección contra sobrecargas**

Si, durante el proceso de corte, la cuchilla (G) se bloquee a consecuencia de un objeto duro (p. ej., huesos), desconecte el aparato para proteger los accionamientos y el motor. Elimine la causa del bloqueo manteniendo alejados los dedos de la zona de peligro de la cuchilla (G), y vuelva a conectar el aparato.

### **Material de corte**

- Con este aparato, podrá cortar pan, jamón, embutidos, quesos, frutas, verduras, etc.
- Bajo ningún concepto, corte objetos duros, tales como alimentos congelados, huesos, madera, chapas o similares.

### **Conectar la máquina con la función de encendido instantáneo**

- Coloque una tabla, un plato o similar bajo el aparato.
- Seleccione el grosor de corte deseado (B).
- Presione ligeramente el material de corte contra la placa de tope (F) y mueva el carro (E) de manera uniforme contra la cuchilla (G).
- Mantenga pulsado el interruptor superior (I) y pulse el interruptor inferior (I).

**Nota:** Los materiales de corte blandos (p. ej., queso o jamón) se cortan mejor cuando están refrigerados. Los materiales de corte blando se cortan mejor si se empujan lentamente. Al

cortar pepinos o zanahorias, es recomendable cortarlos previamente a la misma longitud y, a continuación, introducirlos con la pieza de sujeción de alimentos.

### Conectar la máquina con la función de encendido permanente

- Coloque una tabla, un plato o similar bajo el aparato.
- Seleccione el grosor de corte deseado (B).
- Presione ligeramente el material de corte contra la placa de tope (F) y mueva el carro (E) de manera uniforme contra la cuchilla (G).
- Mantenga pulsados ambos interruptores (I), y suelte en primer lugar el interruptor superior.
- La función de encendido permanente está activada. A continuación, puede proceder a cortar el material de corte.
- Para reactivar el encendido permanente, pulse uno de los dos interruptores (I).
- **Nota:** Los materiales de corte blandos (p. ej.,

queso o jamón) se cortan mejor cuando están refrigerados. Los materiales de corte blando se cortan mejor si se empujan lentamente. Al cortar pepinos o zanahorias, es recomendable cortarlos previamente a la misma longitud y, a continuación, introducirlos con la pieza de sujeción de alimentos.

### Pieza de sujeción de alimentos

El aparato no se debe utilizar sin la pieza de sujeción de alimentos (D), a no ser que el tamaño y la forma del material de corte no permitan su utilización. La pieza de sujeción se deberá utilizar, tan pronto como el tamaño o la forma del material de corte permita su uso.

- Ponga los alimentos o los materiales de corte de pequeño tamaño en el carro (E).
- Coloque la pieza de sujeción de alimentos (D) en la pared posterior del carro y apoye la pieza de sujeción de alimentos (D) en el material de corte.
- Proceda tal y como se describe en el apartado "Proceso de corte".

La pieza de sujeción de alimentos (D) le per-

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES

mitirá cortar materiales de corte de pequeño tamaño, tales como setas o tomates.

### **Limpieza**

Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica.

Limpie la superficie externa del aparato con un paño suave y húmedo. En caso de suciedad incrustada, se puede utilizar un producto de limpieza suave.

### **Preservación de la cuchilla**

Para conservar un filo que dure por largo tiempo y preservar la cuchilla de su aparato Graef, se recomienda limpiar periódicamente la cuchilla, especialmente después de cortar carne o jamón curados, ya que contienen sales que si permanecen por largo tiempo sobre la superficie de la cuchilla, pueden formar "herrumbre" (incluso sobre el acero "inoxidable"). Al cortar materiales de corte con gran cantidad de agua, tales como tomates o pepinos, se puede formar también herrumbre sobre la superficie de la cuchilla como consecuencia de no llevar a cabo la limpieza del aparato o de limpiarlo in-

correctamente (demasiado "húmedo").

Por lo tanto, se recomienda limpiar la cuchilla inmediatamente después de utilizar el aparato con un paño húmedo y, en caso necesario, con algo de detergente. No introduzca **nunca** la cuchilla en el lavavajillas. Por un lado, puede deteriorar el filo y la resistencia contra la corrosión (la sal deteriora la cuchilla), y por otro lado debido a la seguridad en el manejo de la cuchilla y al cargar y vaciar el lavavajillas.

### **Extracción de la cuchilla**

Antes de extraer la cuchilla, desconecte el aparato de la red eléctrica. Desenrosque de manera uniforme la cuchilla (G) y limpie el interior del aparato. especialmente después de cortar materiales de corte "jugosos" (tomates, frutas, asados, etc.). Maneje la cuchilla (G) con sumo cuidado.

- Tire totalmente del carro hacia usted.
- Afloje la cubierta de la cuchilla (H) girándola hacia la derecha unos 45°. Nota: Puede aflojar la cubierta de la cuchilla (H) girándola con la mano unos 45° o introduzca una moneda

(p. ej. de 1 euro) en la ranura correspondiente y gire la cubierta de la cuchilla (H) unos 45°. No apriete con demasiada fuerza ya que es posible que extraiga también la cuchilla (G).

- Gire el cierre de la cuchilla hacia la derecha unos 90° y extraiga con cuidado la cuchilla (G).
- Limpie la parte interna de la cuchilla (G) con un paño húmedo.
- De vez en cuando, también se debería engrasar la rueda dentada de la cuchilla con vaselina.
- **No** limpie la cuchilla en el lavavajillas.
- El montaje de la cuchilla (G) y de la cubierta de esta (H) se llevan a cabo en orden inverso. Monte la cubierta de la cuchilla (H), gírela unos 45° en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede encajada y no se caiga.

La inserción de la cuchilla se debe llevar a cabo con muchísimo cuidado puesto que se trata de un objeto muy afilado.

## Carro

El carro (E) se puede extraer del aparato para poder limpiarlo mejor.

- Para ello, extraiga el pasador del carro (K) que se encuentra en el lado derecho del carro (E).
- Tire del carro (E) hacia usted y sáquelo.
- Limpie todas las piezas con un paño húmedo o con agua corriente.

**Importante:** No limpie el carro en el lavavajillas!

- Una vez al mes, vierta en las guías del carro unas gotas de aceite sin resina o vaselina. Elimine con un paño suave de algodón el exceso de aceite o vaselina.

## Servicio postventa

En caso de que su aparato Graef sufriese daños, póngase en contacto con su proveedor o con el servicio postventa de Graef llamando al teléfono 02932-9703677 o enviando un correo electrónico a [service@graef.de](mailto:service@graef.de)

DE

EN

FR

NL

IT

Рус

ES



## **Eliminación de residuos**

Al final de su vida útil, este producto no puede desecharse junto con otros residuos domésticos, sino que se debe llevar a un punto de recogida para el reciclado de residuos domésticos electrónicos. El símbolo en el producto y en las instrucciones de uso lo señala. Los materiales son reciclables de acuerdo con su identificación. El reciclaje, la reutilización de los materiales o la aplicación de otras formas de empleo de los aparatos antiguos contribuyen de manera considerable a proteger el medio ambiente. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información acerca del centro de eliminación de residuos adecuado.

## **2 años de garantía del motor**

Para este producto otorgamos además una garantía de 24 meses del motor a partir de la fecha de compra. Las reclamaciones de garantía legal en virtud del § 439 ss. BGB-E no se verán afectadas por esta norma. La garantía no incluye daños causados por una manipulación o uso indebidos, así como por defectos que ten-

gan efectos mínimos sobre el funcionamiento o el valor del aparato. Además, quedan excluidos de la garantía los daños producidos durante el transporte, en la medida de que no seamos responsables de los mismos. Se excluye el derecho de garantía en aquellos daños cuyo origen esté en una reparación no efectuada por nosotros o por nuestros representantes. En caso de reclamaciones legitimadas, llevaremos a cabo la reparación del producto o la sustitución por un producto sin deficiencias.







## Entsorgung

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

## 2 Jahre Motor-Garantie

Für dieses Produkt leisten wir zusätzlich beginnend mit dem Verkaufsdatum eine 24 Monate Motor-Garantie. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. Von der Garantie nicht abgedeckt sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäßen Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir die nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder einer unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, besteht kein Garantieanspruch. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt reparieren oder gegen ein intaktes Produkt austauschen.

ТЕХНОПАРК

Импортер: ООО «ТЕХНОПАРК-Центр».

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

Сделано в Германии.



Gebr. Graef GmbH & Co. KG | Donnerfeld 6 | 59757 Arnsberg  
[www.graef.de](http://www.graef.de)