

GRAEF.

DE Bedienungsanleitung

EN Operating Instructions

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

IT Istruzioni per l'uso



SLICED
KITCHEN.



Graef- Allesschneider



Die Allesschneider gehören zum Kernbereich der Graef-Produktpalette. Mit den Schneidemaschinen begann die expansive Entwicklung des Unternehmens in den 50er Jahren. Graef wurde die bekannteste Marke in diesem Segment, als Anbieter von Geräten sowohl für den privaten Haushalt als auch für Handel und Gewerbe, und konnte als Marktführer Trends setzen – vom eleganten Design gar nicht zu reden! Beständig werden die Allesschneider technisch weiterentwickelt und optimiert. Manche mögens fein, ganz fein, hauchdünn geschnitten, ob Käse, Schinken, Gemüse, Obst oder Brot. Manchmal müssen die Scheiben auch leicht und dünn wie Pergament sein, je nach Rezept, persönlichen Vorlieben oder Gestaltungsidee. Vieles, was auf

den Teller kommt, kann mit den Sliced-Kitchen-Maschinen von Graef hauchdünn geschnitten werden. Schneiden in dieser Dimension dient der Frische, intensiviert den Geschmack und kommt Menschen entgegen, die sehr bewusst auf ihre Ernährung achten – oder die beispielsweise das Carpaccio besonders schön zubereitet und verführerisch gestaltet auf der Platte zelebrieren und präsentieren möchten. Die Sliced-Kitchen-Maschinen von Graef machen solch hauchdünnes Schneiden möglich dank ihrer speziellen Messergeometrie sowie der äußerst sorgfältigen Montage aller Komponenten. Aber nicht nur der technischen Konstruktion ist diese Präzision zu verdanken, sondern auch dem Grundsatz, ausschließlich Messer aus hochwertigen, sorgfältig ausgewählten



Materialien zu verwenden - Messer aus dem Profibereich. Für Profis entwickelt, passt sich das edle Gerät in Form und matter Farbgebung (titan, schwarz, weiß oder rot) dem modernen Haushalt an.

MiniSlice

Das Schnittgut wird auf einem Schlitten aus harteloxiertem Aluminium gegen das rotierende Messer geführt. Der neue MiniSlice-Aufsatz aus unserem Zubehörprogramm ist eine optimal Ergänzung, um kleinere Zutaten sicher und komfortabel zu schneiden. Gemüse, Obst oder Salami fallen dem Messer durch einen Einfüllschacht mittels Schwerkraft entgegen. Sogar kleine Kartoffeln oder Pilze können mit hoher Geschwindigkeit ohne Reste und ohne Verletzungs-

gefahr in hauchdünne, ovale Scheiben geschnitten werden – das sorgt nicht nur für ein intensiveres Aroma, sondern verkürzt auch die Garzeit.

Der MiniSlice-Aufsatz, verschiedene Messerschärfersets sowie integrierbare Schneidbretter in verschiedenen Farben aus hochwertigem, messerschonendem und lebensmittelechtem Kunststoff erleichtern das parallele Schneiden verschiedener Speisen.

... immer gut
abschneiden mit
Graef!

Inhalt

Produktbeschreibung	5
Vorwort	6
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	6
Warnhinweise	6
Allgemeine Sicherheitshinweise	7
Gefahr durch elektrischen Strom	8
Bestimmungsgemässe Verwendung	8
Haftungsbeschränkung	8
Technische Daten	9
Kundendienst	9
Auspacken	10
Entsorgung der Verpackung	10
Entsorgung des Gerätes	10
Anforderungen an den Aufstellort	10
Elektrischer Anschluss	11
Vor dem Erstgebrauch	11
Inbetriebnahme	12
Benutzung des Alleschneiders	12
Benutzung des Alleschneiders nur mit Restehalter	14
Reinigung aussen	15
Werterhalt der Messer	15
Reinigung und Pflege	16
Abnahme der Messerabdeckplatte	16
Messer entnehmen	17
Messer reinigen	17
Maschine innen einfetten	18
Regelmässiges einfetten	20
Anschrauben der Messerabdeckplatte	20
Schlitten ölen	21
Zubehör	21

PRODUKTBESCHREIBUNG

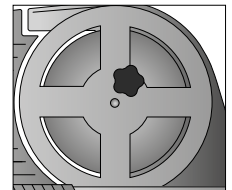
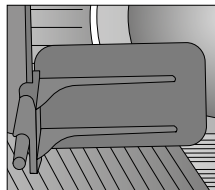
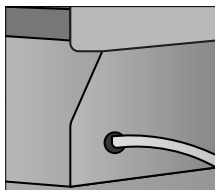
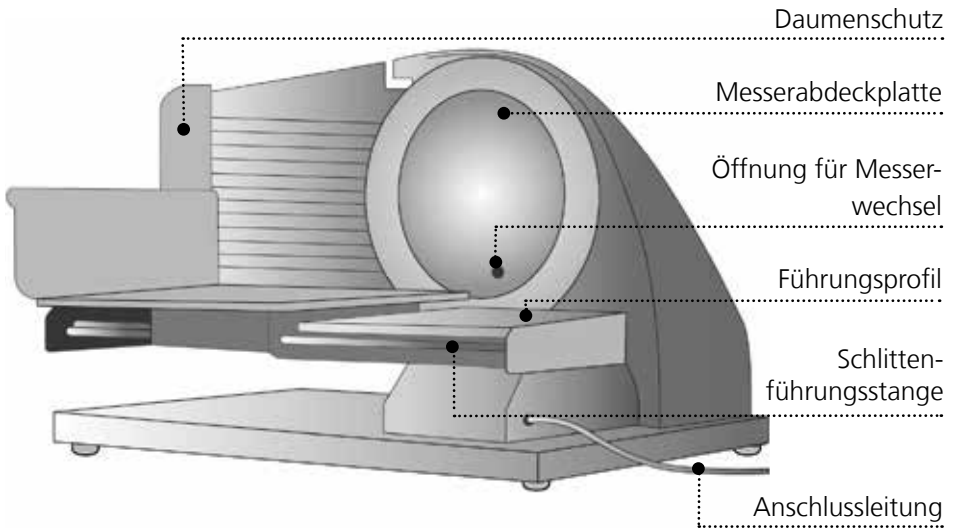
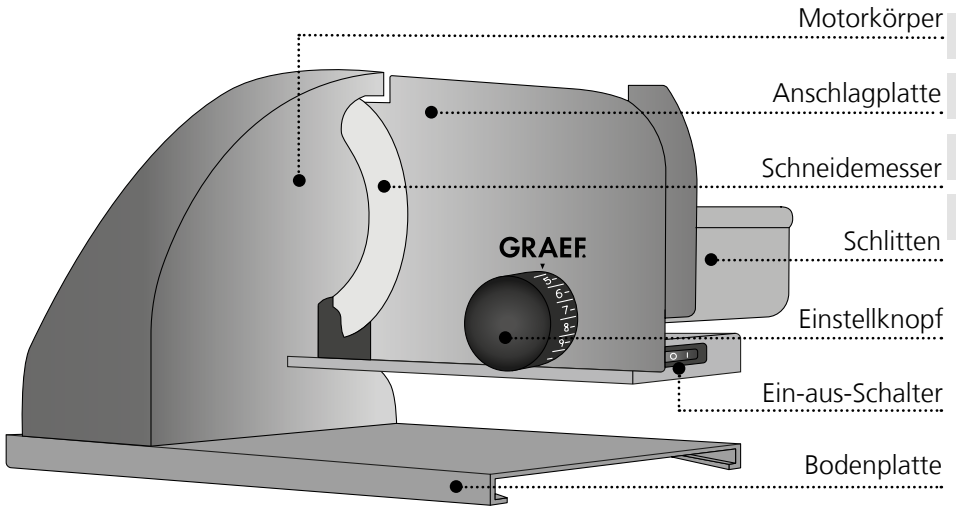
DE

EN

FR

NL

IT



VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, mit dem professionellen Alleschneider Sliced Kitchen haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Alleschneider.

INFORMATIONEN ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Alleschneiders (nachfolgend als Gerät bezeichnet). Sie muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und / oder
- Reinigung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie sie mit dem Gerät an den Nachbesitzer weiter. Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Aspekt berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den Graef-Kundendienst oder an Ihren Fachhandel.

WARNHINWEISE

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

WARNUNG

Dies warnt vor möglicherweise gefährlichen Situation. Die Nichtbeachtung des Hinweises kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tode führen.

VORSICHT

Dies weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Bei Nichtbeachtung des Hinweises können Sachschäden entstehen.

WICHTIG!

Dies weist auf Anwendungstipps und andere besonders wichtige Informationen hin!

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät entspricht den relevanten Sicherheitsbestimmungen. Beachten Sie für einen sicheren Umgang damit die folgenden Hinweise:

- Ein Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse, Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, darf sie, um Gefährdungen zu vermeiden, nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen ausschließlich gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und mögliche Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Die Zuleitung bitte immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, dies könnte dazu führen, dass das Gerät herunterfällt.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder dem Reini-

gen ist das Gerät stets vom Netz zu trennen, ebenso, wenn es nicht beaufsichtigt wird.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

⚠️ WARNUNG!

Bei Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie in diesem Fall vor der Weiterbenutzung des Gerätes durch den Graef-Kundendienst oder eine autorisierte Fachkraft eine neue Anschlussleitung installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt oder wird der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen und sogar zum Tode führen.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie den Allerschneider nur in geschlossenen Räumen. Sie können mit ihm Brot, Schinken, Wurst, Käse, Möhren, Gurken, Obst, Gemüse etc. schneiden. Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa gefrorene Lebensmittel, Knochen, Holz, Bleche o. Ä. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

VORSICHT!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, den Betrieb und die Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildun-





gen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßen Reparaturen
- Technischen Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen erstellt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

TECHNISCHE DATEN

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 900		
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS900EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 901		
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS901EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 902		
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS902EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 903		
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS903EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

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 uns eine E-Mail an service@graef.de

WICHTIG!

Heben Sie wenn möglich die Original-Verpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um es im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken und transportieren zu können.

AUSPACKEN

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

RECYCLING ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach Umweltverträglichkeit und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

WICHTIG!

Heben Sie wenn möglich die Original-Verpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um es im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken und transportieren zu können.



ENTSORGUNG DES GERÄTES

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

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

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

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und rutschfesten Unterlage mit ausreichender Tragkraft aufgestellt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht das Messer des Gerätes oder die Zuleitung berühren können.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einen Wand- oder einen Einbauschränk gedacht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.

- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, sodass der Stecker notfalls leicht gezogen werden kann.

VORSICHT!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Gefahren und Sachschäden zu vermeiden:

- Das sehr scharfe Messer kann Körperteile abtrennen. Gefährdet sind besonders Ihre Finger.
- Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Anschlagplatte und Messer, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist, d. h. auf ■ (unter „0“) gestellt ist.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

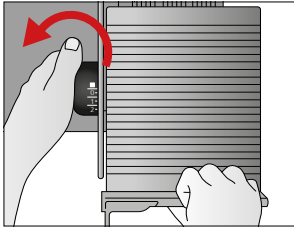
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10-A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff gespannt sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrechen Schutzleiter verursacht werden.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

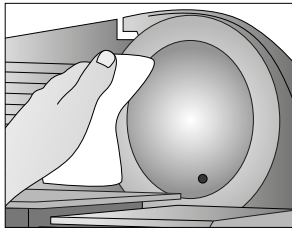
Wischen Sie vor dem Erstgebrauch das Messer der Maschine mit einem feuchten Tuch ab, um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen. Siehe Reinigung.

VORSICHT!

- Scharfes Messer!
- Gehen Sie beim Abwischen des Messers mit aller Sorgfalt vor.



- Stellen Sie die Schnittstärke auf ■ (unter „0“).



- Wischen Sie mit dem Tuch das Messer ab.

INBETRIEBNAHME

VORSICHT!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Gefahren und Sachschäden zu vermeiden:

- Fassen Sie nicht mit den Fingern in das Messer. Dieses ist sehr scharf und kann diverse Verletzungen verursachen.
- Das drehende Messer kann Körperteile abtrennen.
- Gefährdet sind Ihre Finger, besonders der Daumen.
- Kontrollieren Sie, ob die Messerabdeckplatte richtig an der Maschine befestigt ist.

BENUTZUNG DES ALLESSCHNEIDERS

WICHTIG!

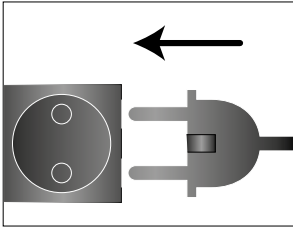
- Das Gerät darf nicht ohne Resthalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen seinen Gebrauch nicht zu.

ACHTUNG!

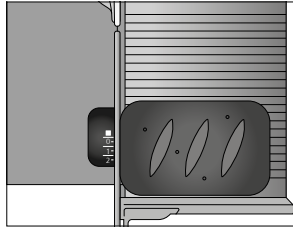
- Kontrollieren Sie vor dem Einstecken des Netzsteckers, ob der Schalter auf null / aus steht, da die Maschine ansonsten direkt anlaufen könnte.

VORSICHT!

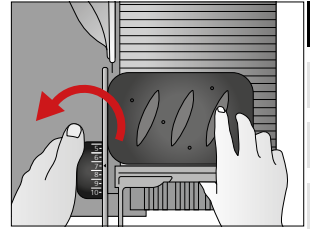
- Scharfes Messer!



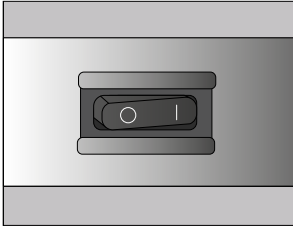
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



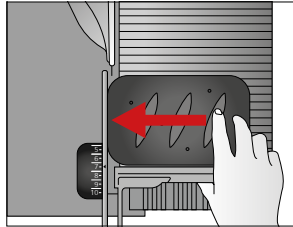
- Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten.



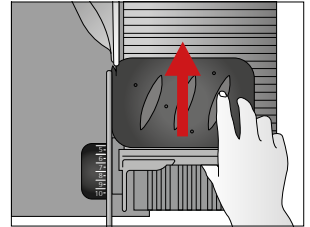
- Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.



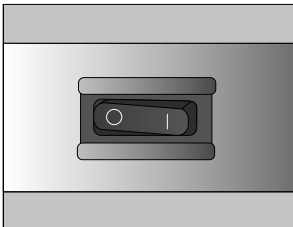
- Schalten Sie das Gerät ein



- Schneidgut leicht gegen den Anschlag drücken.



- Den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen.



- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus

TIPP

- Weiches Schneidgut (z. B. Käse oder Schinken) lässt sich am besten gekühlt schneiden.
- Weiches Schneidgut lässt sich besser schneiden, wenn Sie es langsam vorschieben
- Gurken oder Möhren sollten vor dem Schneiden auf eine einheitliche Länge gebracht werden.

DE

EN

FR

NL

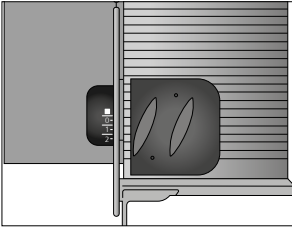
IT

BENUTZUNG DES ALLESSCHNEIDERS NUR MIT RESTEHALTER

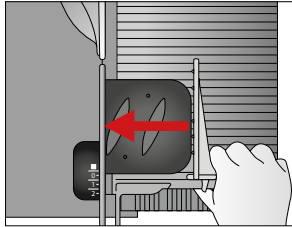
Der Restehalter ermöglicht es Ihnen, kleineres Schneidgut wie z. B. Pilze oder Tomaten aufzuschneiden. Er muss verwendet werden, sobald die Größe oder Form des Schneidguts seinen Gebrauch zulassen.

VORSICHT!

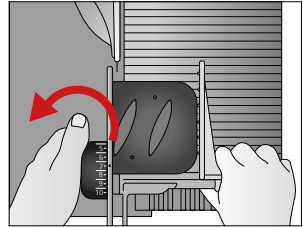
- Scharfes Messer!



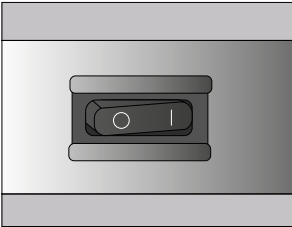
- Legen Sie das restliche Schneidgut auf den Schlitten.



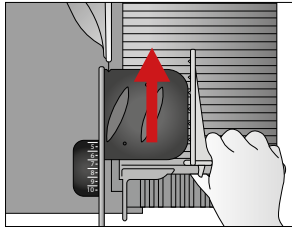
- Setzen Sie den Restehalter auf die Schlittenrückwand an das Schneidgut.



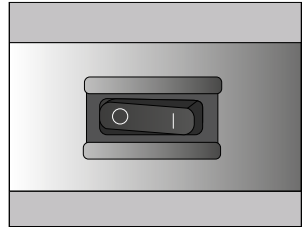
- Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.



- Schalten Sie das Gerät ein



- Den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen.



- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus

WICHTIG!

- Nach einem Dauerbetrieb von 15 Minuten den Motor 1 Stunde abkühlen lassen.

REINIGUNG AUSSEN

VORSICHT!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

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

WERTERHALT DER MESSER

Für eine lang anhaltende Schärfe und den Werterhalt Ihres Graef-Messers empfehlen wir Ihnen, es regelmäßig zu reinigen, besonders nach dem Aufschneiden von gepökeltem Fleisch bzw. Schinken. Diese Lebensmittel enthalten Salze, die, wenn sie länger auf der Messeroberfläche verbleiben, sogar zur Bildung von Flugrost führen können (auch auf „rostfreiem“ Edelstahl). Beim Aufschneiden von Schneidgut, das viel Wasser enthält, z. B. Tomaten oder Gurken, kann sich durch mangelnde oder falsche (zu „nasse“) Reinigung ebenfalls Flugrost auf der Messeroberfläche bilden. Daher empfehlen wir Ihnen, das Messer direkt nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls etwas Spülmittel zu reinigen.

WICHTIG!

- Geben Sie das Messer niemals in die Spülmaschine, dies kann die Schärfe und die Korrosionsbeständigkeit beeinträchtigen (Salz greift das Messer an). Ein weiterer Gefahrenpunkt ist die Handhabung des Messers beim Be- und Entladen der Spülmaschine.

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

REINIGUNG UND PFLEGE

WICHTIG!

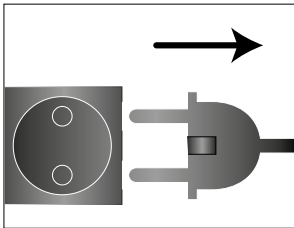
Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Kontrollieren Sie, ob der Anschlag geschlossen ist (die Messerschneide muss abgedeckt sein).
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab. Gerät nicht mit Wasser abspülen oder in Wasser tauchen.

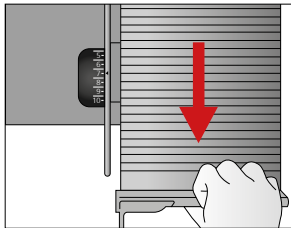
ABNAHME DER MESSERABDECKPLATTE

VORSICHT!

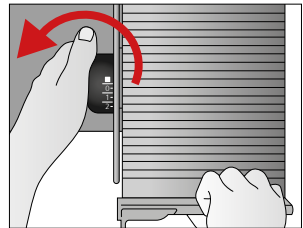
- Scharfes Messer!



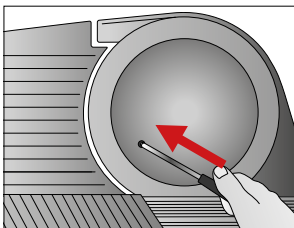
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



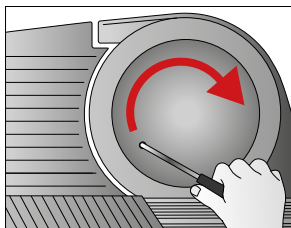
- Ziehen Sie den Schlitten ganz zu sich heran (in Richtung Ein- aus- Schalter).



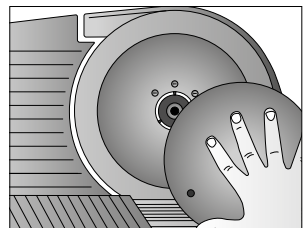
- Stellen Sie die Schnittstärke auf ■ (unter „0“).



- Stecken Sie einen Schraubenzieher oder einen metallischen Stift ohne Kanten in die Öffnung.



- Drehen Sie die Messerabdeckplatte im Uhrzeigersinn los.



- Entnehmen Sie die Messerabdeckplatte.

MESSER ENTNEHMEN

DE

EN

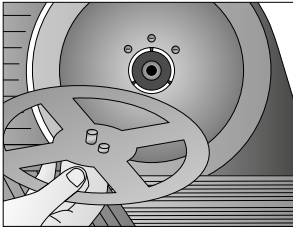
FR

NL

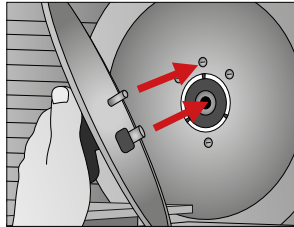
IT

VORSICHT!

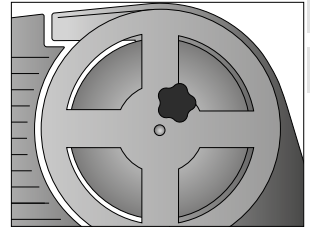
- Scharfes Messer!
- Gehen Sie bei der Reinigung des Messers mit aller Sorgfalt vor.



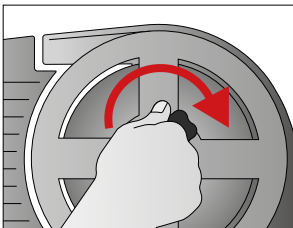
- Nehmen Sie die beige-fügte Messerabnahmevorrichtung.



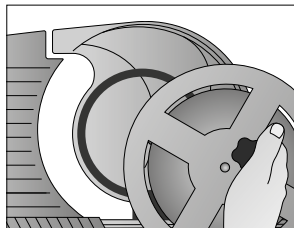
- Stecken Sie die Messerabnahmevorrichtung in die Bohrung für den Messerbolzen.



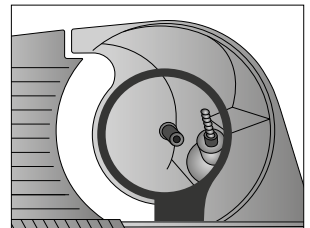
- Die Messerabnahmevorrichtung ist am Messer befestigt.



- Drehen Sie den Knopf der Messerabnahmevorrichtung fest.



- Ziehen Sie die Messerabnahmevorrichtung mit dem Messer ab.

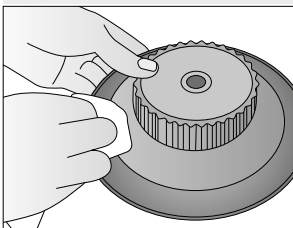


- Das Messer ist von der Maschine gelöst.

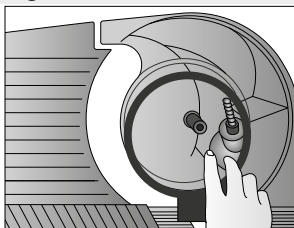
MESSER REINIGEN

VORSICHT!

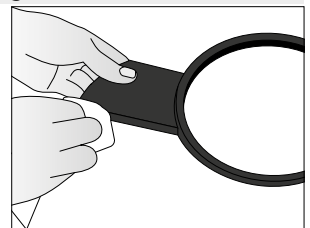
- Scharfes Messer!
- Gehen Sie bei der Reinigung des Messers mit aller Sorgfalt vor.



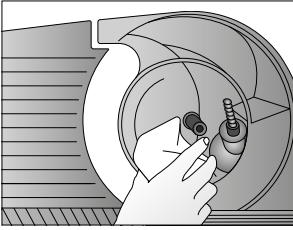
- Reinigen Sie die Innenseite des Messers mit einem feuchten Tuch.



- Nehmen Sie den schwarzen Abstreifring von der Maschine.



- Reinigen Sie den Abstreifring mit einem feuchten Tuch.



- Reinigen Sie den Innenteil der Maschine mit einem feuchten Tuch.

WICHTIG!

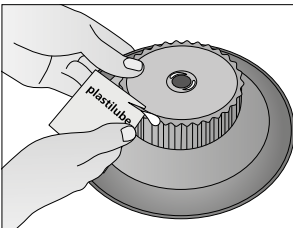
- Geben Sie das Messer niemals in die Spülmaschine, dies kann die Schärfe und die Korrosionsbeständigkeit beeinträchtigen (Salz greift das Messer an). Ein weiterer Gefahrenpunkt ist die Handhabung des Messers beim Be- und Entladen der Spülmaschine.

MASCHINE INNEN EINFETTEN

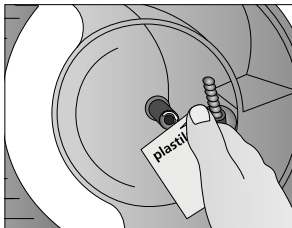
Regelmäßiges Einfetten erhöht die Lebensdauer Ihres Gerätes. Verwenden Sie dazu ausschließlich Graef-Plastiluben, dies ist auf unsere Geräte abgestimmt. Sie erhalten es in unserem Online-Shop über haushalt.graef.de/shop unter der Artikel-Nr. 195.

VORSICHT!

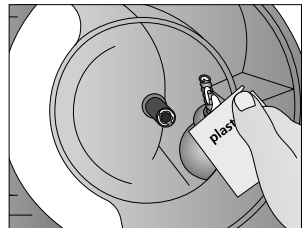
- Scharfes Messer!
- Gehen Sie beim Einfetten des Messers mit aller Sorgfalt vor.



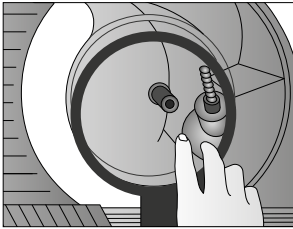
- Fetten Sie mit Plastilube (Art-Nr. 195) das Zahnrad ein.



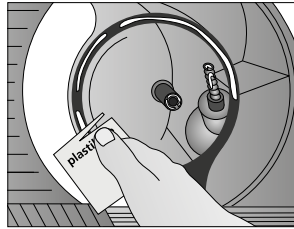
- Fetten Sie mit Plastilube (Art-Nr. 195) den Messerbolzen ein.



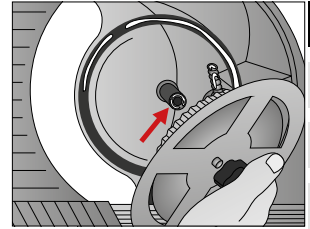
- Fetten Sie mit Plastilube (Art-Nr. 195) auch die Messerschraube ein.



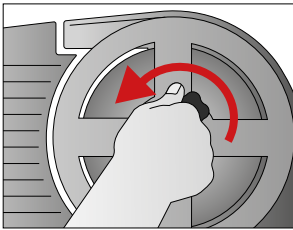
- Stecken Sie den Abstreifring wieder an das Gerät.



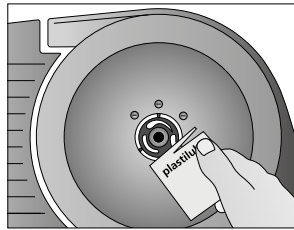
- Fetten Sie den Abstreifring mit Plastilube (Art-Nr.195) ein.



- Stecken Sie das Messer mit der Messerabnahmevorrichtung wieder auf den Messerlagerbolzen.



- Schrauben Sie die Messerabnahmevorrichtung ab, das Messer ist wieder an der Maschine befestigt.



- Wichtig! Fetten Sie den schwarzen Druckring mit Plastilube (Art-Nr. 195) ein.

WICHTIG!

Bevor Sie die Messerabdeckplatte wieder auf das Gerät schrauben, müssen Sie den schwarzen Druckring am Messer mit Plastilube (Art-Nr. 195) einfetten, um Folgendes zu vermeiden:

- Erwärmung und Verformung der Messerabdeckplatte, sie lässt sich dann nur noch schwer abschrauben.
- Bei längerem Laufen der Maschine brennt der Motor durch, sie springt nicht mehr an. Das Messer bewegt sich nicht mehr.
- Die Maschine wird warm, der Abstreifring wird weich und verformt sich. Daher muss die Maschine regelmäßig eingefettet werden.

REGELMÄSSIGES EINFETTEN

WICHTIG!

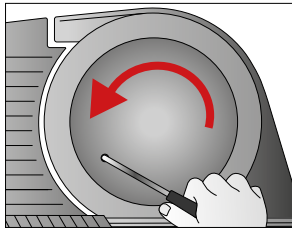
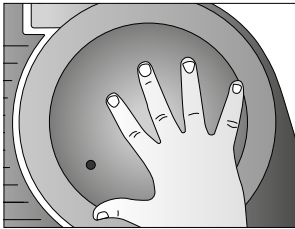
Fetten Sie die Maschine regelmäßig ein:

- Bei häufigem Gebrauch alle 2 bis 3 Tage.
- Wenn die Maschine 15 Minuten am Tag läuft, alle 14 Tage.
- Verwenden Sie ausschließlich die Graef-Plastilube (Art-Nr. 195).

ANSCHRAUBEN DER MESSERABDECKPLATTE

VORSICHT!

- Scharfes Messer!



- Setzen Sie die Messerabdeckplatte wieder ein.
- Schrauben Sie die Messerabdeckplatte mit dem Stift gegen den Uhrzeigersinn (Linksgevinde) richtig fest.

WICHTIG!

- Bevor Sie die Maschine wieder starten, stellen Sie sicher, dass die Messerabdeckplatte richtig am Messer angeschraubt ist.
- Die Maschine nur mit aufgesetzter Messerabdeckplatte wieder einschalten.
- Läuft das Messer ohne Messerabdeckplatte an, beginnt es hörbar zu ruckeln.
- Wenn der Schlitten auf Höhe des Messers steht, kratzt das Messer seitlich am Schlitten. Es läuft instabil auf seiner Achse und könnte herunterfallen.

VORSICHT!

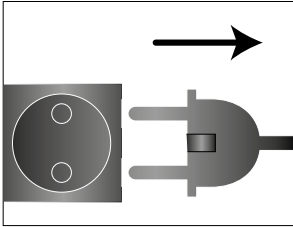
- Kontrollieren Sie vor dem Einstecken des Netzsteckers, ob der Schalter der Maschine auf null / aus steht, damit sie nicht direkt anläuft.

SCHLITTEN ÖLEN

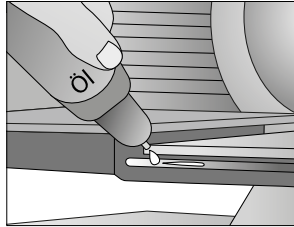
VORSICHT!

- Den Schlitten zur Reinigung hochklappen und festhalten, sonst besteht die Gefahr einer Prellung oder Quetschung.

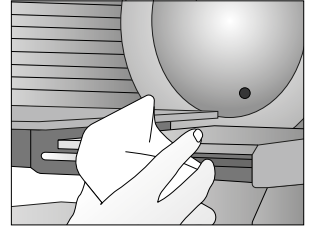
Bitte geben Sie einmal im Monat einige Tropfen harzfreies Öl auf die Schlittenführung. Überschüssiges Öl mit einem weichen Baumwolltuch entfernen.



- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.



- Geben Sie einige Tropfen harzfreies Öl auf die Schlittenführung.



- Wischen Sie mit einem Tuch überschüssiges Öl weg.

ZUBEHÖR

Weiteres Zubehör können Sie in unserem Online-Shop haushalt.graef.de/shop oder bei Ihrem Fachhändler bestellen.



Artikel-Nr. 195

- Beutel Plastilube (5,5 g, Spezialfettstoff)



Artikel-Nr. 1009

- Diamant-Messerschärfer für glatte Messer, Ø 190 mm



Artikel-Nr. 1050

- MiniSlice-Aufsatz

DE

EN

FR

NL

IT

Content

Product description	23
Preface	24
Information on these operating instructions	24
Warning messages	24
General safety instructions	25
Danger caused by electric current	26
Intended use	26
Limitation of liability	26
Technical data	27
After-sales service	27
Unpacking	27
Disposal of the packaging	28
Disposal of the unit	28
Requirements on the installation location	28
Electrical connection	29
Prior to first use	29
Initial operation	30
Use of the universal cutter	30
Use of the universal cutter only with end-piece holder	31
Cleaning outside	32
Value preservation of the blades	32
Cleaning and maintenance	33
Removal of the blade cover plate	33
Removing the blade	34
Cleaning the blade	34
Greasing the blade on the inside	35
Regular greasing	37
Screwing on the blade cover plate	37
Greasing the slide	38
Accessories	38

PRODUCT DESCRIPTION

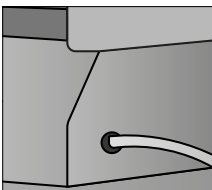
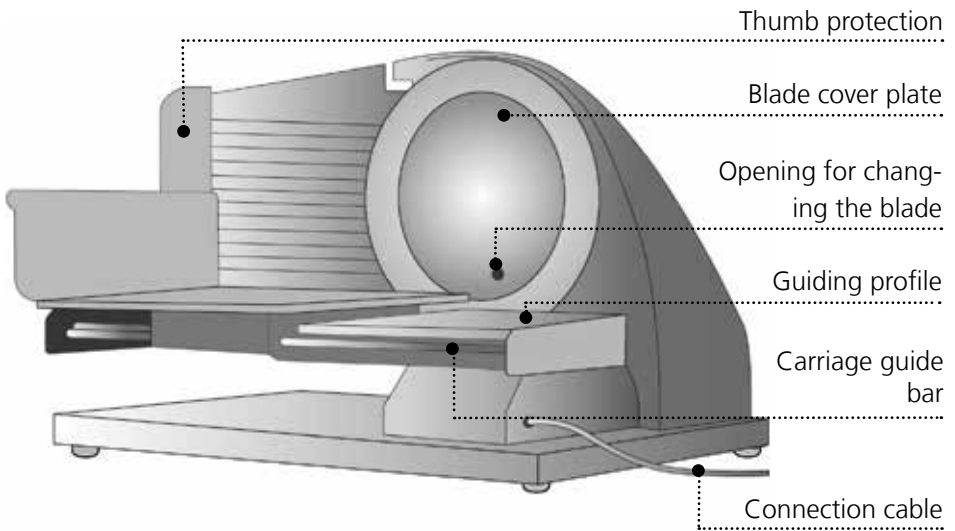
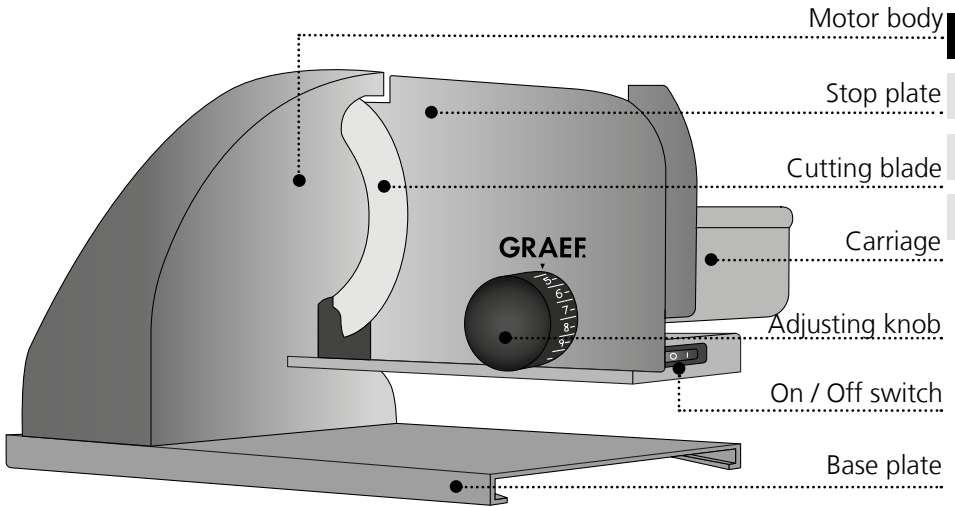
DE

EN

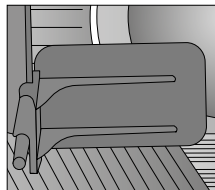
FR

NL

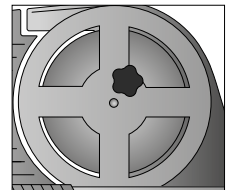
IT



Cable compartment



Holder for remainders



Knife removal unit

PREFACE

Dear Customer, You have made a good choice by buying this professional universal cutter. You have purchased a recognised quality product. Thank you very much for buying our product. We wish you a lot pleasure with your new universal cutter.

INFORMATION ON THESE OPERATING INSTRUCTIONS

These operating instructions provide important information on putting into operation, safety, intended use and the care of the universal cutter (hereinafter referred to as unit). The operating instructions shall have to be available at the unit at all times. The instructions have to be read and applied by every person who deals with

- initial operation,
- operation,
- troubleshooting and/or
- or is instructed to clean the unit.

Keep these operating instructions and pass them on to the next owner along with the unit. These operating instructions cannot take into consideration every conceivable use. For further information or in case of problems which are not dealt with or not dealt with sufficiently in these instructions, please get in touch with Graef customer service or your specialist dealers.

WARNING MESSAGES

In these operating instructions, the following warning messages and signal words are used:

WARNING

This warns against potentially hazardous situations. Failure to observe this warning may result in serious injury or even death.

CAUTION

This refers to a potentially dangerous situation. In case of non-observation of this warning message, material damage may occur.

IMPORTANT!

This refers to application tips and other especially important information!

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

This device conforms to the relevant safety regulations.

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

- However, incorrect handling may lead to injury and damage.
- Before using this device for the first time, check it for visible outer damages on the housing, connection cable and plug. Do not operate a damaged unit.
- If the connection cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or a similarly qualified person in order to prevent 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.
- Defective parts must be replaced by original spare parts only. It is only with these parts that the safety requirements are met.
- This unit must not be used by children.
- Keep the unit and its connection cable away from children.
- This unit may be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or deficiencies in experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the unit, and in addition understand the resulting dangers.
- Children must not play with this unit.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate remove control.
- Always disconnect the connection cable by using plug; do not pull the connecting cable.
- Be careful not to let the power cord hang freely, this could cause the fall of the appliance.
- Packaging materials must not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- In the absence of supervision and prior to assembly, disassembly or during cleaning, always disconnect the unit from the mains.

DANGER CAUSED BY ELECTRIC CURRENT

⚠WARNING!

Mortal danger is caused by contact with energised cables or components!

Please observe the following safety instructions in order to prevent an exposure to electric current:

- Do not use the unit if the mains cable or plug are damaged.
- In this case, you should let the Graef Customer Service install a new connection cable before using the appliance again. This may be done also by an authorised specialist.
-
- Do not open the housing under any circumstances. If live connections are touched or the electrical and mechanical construction are modified, there is the danger of electric shock.
- Never touch live parts. This can cause an electric shock and may cause even death.

INTENDED USE

This unit is not intended for commercial use. Use the universal cutter in closed-up rooms only. It can be used to cut bread, ham, sausage, cheese, carrots, cucumber, fruit, vegetables, et cetera. By no means cut hard matter, such as frozen food, bones, wood, sheet metal, or the like. Another or any exceeding use shall not be considered intended. This unit is intended for use in a household.

CAUTION!

The appliance can cause dangers, if is not used as intended.

- Use the unit exclusively as intended.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind caused by damage by unintended use shall be excluded. The risk shall be borne sole by the operator.

LIMITATION OF LIABILITY

All technical information, data and notes on the installation, the operation and the care contained in these operating instructions correspond to the last status before printing, and are rendered under consideration of our previous experience and to the best of knowledge. No claims may be derived from the particulars, illustrations and descriptions in these instructions.





The manufacturer shall not assume any liability for damage caused by:

- non-observation of the instructions
- unintended use

- incorrect repairs
- technical modifications
- use of unapproved spare parts

Translations shall be carried out to the best of knowledge. We shall not assume any liability for translation mistakes. The original German text only shall be binding.

TECHNICAL DATA

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 900		
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS900EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 901		
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS901EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 902		
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS902EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 903		
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS903EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

AFTER-SALES SERVICE

If your unit is defective, please contact your specialist dealer or the Graef customer service on +49 (2932) 9703677 or write an e-mail to service@graef.de

IMPORTANT!

If possible, keep the original packaging during the guarantee period of the unit in order to be able to pack the unit correctly in case of guarantee.

UNPACKING

When unpacking the unit, proceed as follows:

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

DISPOSAL OF THE PACKAGING

The packaging protects the unit against transport damage. The packaging materials are selected according to the environmental compatibility and disposal-related aspects and can therefore be recycled. The return of packaging into the material cycle saves raw material and reduces the waste volume. Dispose of the packaging material no longer needed at collection points for the "Green Dot" recycling system (in Germany).

IMPORTANT!

If possible, keep the original packaging during the guarantee period of the unit in order to be able to pack the unit correctly in case of guarantee.



DISPOSAL OF THE UNIT

At the end of its service life, this product cannot be disposed of in normal domestic waste. The symbol on the product and in the operating instructions point out to this fact. Reuse the materials according to their marking. With the reuse, recycling or other forms of recycling of old equipment, you make an important contribution to the protection of our environment. Please ask your municipal administration for the disposal point.


REQUIREMENTS ON THE INSTALLATION LOCATION

For safe and fault free 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 with a sufficient weight-carrying capacity.
- Make sure that the unit cannot topple over.
- Choose the location in such a way that children cannot reach the blade of the unit or the supply lines.
- Never use the appliance outdoors, and always keep it in a dry place.
- The unit is not designed for installation in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the unit in a hot, wet or moist environment.
- The socket has to be easily accessible so that the power cable can be removed easily in case of emergency.

CAUTION!

Observe the following safety instructions to prevent hazards and material damage:

- The very sharp blade can cut off body parts. Your fingers are especially at risk.
- For this reason never reach into the space between the stop plate and blade as long as the stop plate is not completely closed, i.e. set to  (below „0“).

ELECTRICAL CONNECTION

For safe and fault-free operation of the unit, the following requirements have to be met during the electrical connection:

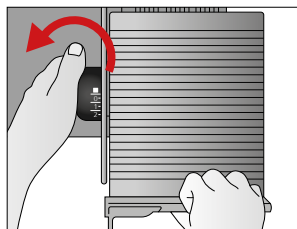
- Before connecting the unit, compare the connecting data (voltage and frequency) on the type plate with those of your energy network. These details must correspond so that no damage occurs to the unit. In case of doubt ask your trained electrician.
- The socket has to be protected at least by a 10 amps circuit breaker.
- Make sure that the power cable is not damaged and is not laid across hot surfaces or sharp edges.
- The connecting cable must not be stretched tightly.
- The electric safety of the unit is ensured only when it is connected to a socket with protective conductor installed correctly. Operation on a socket without protective conductor is forbidden. If in doubt, let the house installation checked by a trained electrician. The manufacturer shall not assume responsibility for damage which has been caused by absent or interrupted protective conductor.


PRIOR TO FIRST USE

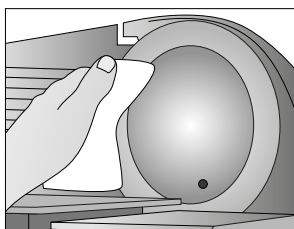
Prior to first use, use a moist cloth to wipe the blade of the machine in order to remove any production residue. See cleaning.

CAUTION!

- Sharp blade!
- Proceed with caution when wiping the blade.



- Set the slicing thickness to  (below "0").



- Wipe the blade with the cloth.

INITIAL OPERATION

CAUTION!

Observe the following safety instructions to prevent hazards and material damage:

- Do not touch the blade with your fingers. This is very sharp and can cause several injuries.
- The rotating blade can cut off body parts.
- Your fingers are at risk, especially your thumb.
- Check whether the blade cover plate is attached to the machine properly.

USE OF THE UNIVERSAL CUTTER

IMPORTANT!

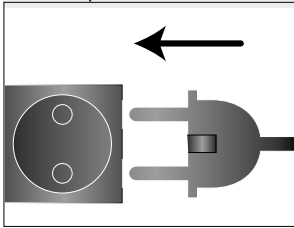
- The unit must not be used without the end-piece holder, unless the size and shape of the slicing material permits.

CAUTION!

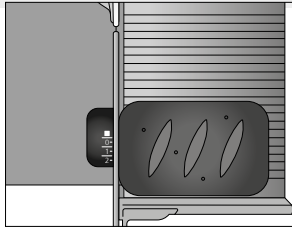
- Before inserting the plug into the socket, check whether the switch has been set to zero / off because otherwise the machine could start running directly.

CAUTION!

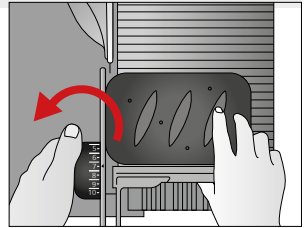
- Sharp blade!



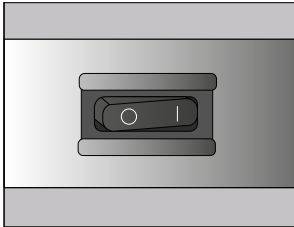
- Insert the plug into the socket.



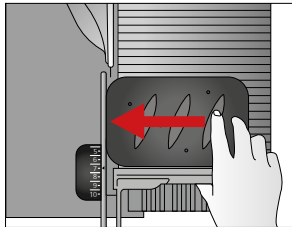
- Place the slicing material on to the slide.



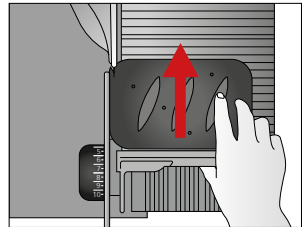
- Set the requested cutting thickness.



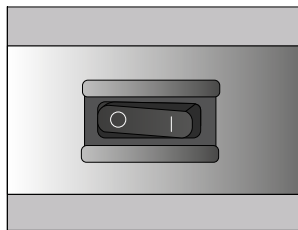
- Switch the unit on .




- Press the slicing material lightly to stop.



- Evenly move the slide towards the blade.



- Switch the unit off after use .

TIP

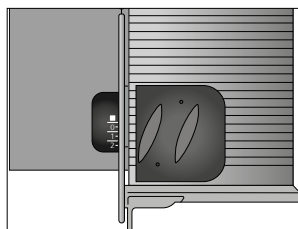
- Soft slicing material (such as cheese or ham) can be cut best when chilled.
- Soft slicing material can be cut better when moved forward slowly.
- Cucumbers or carrots should be brought to uniform size before cutting.

USE OF THE UNIVERSAL CUTTER ONLY WITH END-PIECE HOLDER

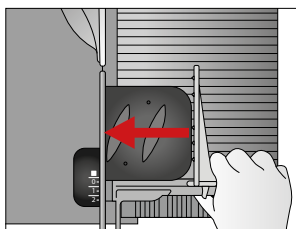
The end-piece holder allows you to cut smaller slicing material, such as mushrooms or tomatoes. It has to be used as soon as the size and shape of the slicing material permits the use.

CAUTION!

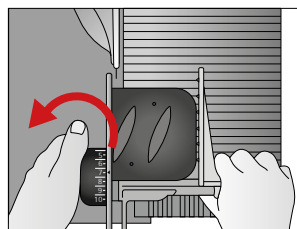
- Sharp blade!



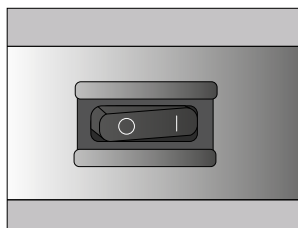
- Place the remaining slicing material on to the slide.



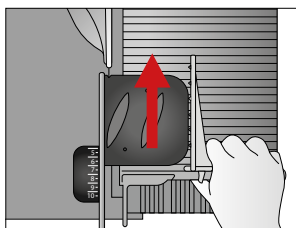
- Place the end-piece holder on the rear wall of the slide at the slicing material.



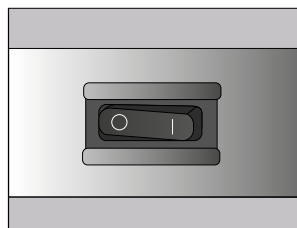
- Set the requested cutting thickness.




- Switch the unit on .



- Evenly move the slide towards the blade.



- Switch the unit off after use .

IMPORTANT!

- After a continuous operation of 15 minutes, let the motor cool down for an hour.

CLEANING OUTSIDE

CAUTION!

Watch the following safety instructions before starting to clean the unit:

- Switch the unit off before cleaning and pull the power cord from the electric socket.
- Let the unit cool down before cleaning.
- Do not use any aggressive or abrasive detergents and no solvents.
- Do not scratch off stubborn soiling with hard objects.
- Do not put the unit in the dishwasher and do not use it under running water.

Use a soft and moist cloth to clean the outer surfaces of the unit. Use a mild detergent in case of heavy soiling.

VALUE PRESERVATION OF THE BLADES

For long-lasting sharpness and value retention of your Graef blade, we recommend to clean it in regular intervals, especially after cutting up salted meat and/or ham. These foodstuffs contain salts, when they stay on the surface of the blade for a longer period of time, may even form a rust film (even on "stainless" steel). When cutting up slicing material which contains a lot of water, such as tomatoes or cucumbers, lacking or wrong (too "wet") cleaning may also lead to a rust film on the blade surface. For this reason we recommend to use a moist cloth, and if necessary some washing-up liquid, to clean the blade directly after use.

IMPORTANT!

- Never put the blade into the dishwasher which may affect the sharpness and the corrosion resistance (salt attacks the blade). Handling the blade when loading and unloading from the dishwasher is another danger point.

From time to time, unscrew the blade and clean the unit on the inside, especially, when "juicy" slicing material (vegetables, fruit, roasts, et cetera) have been cut. Treat the blade with the utmost of care.

CLEANING AND MAINTENANCE

IMPORTANT!

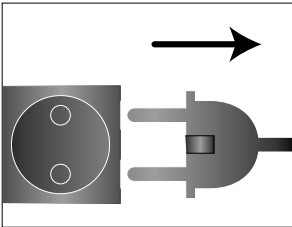
Watch the following safety instructions before starting to clean the unit:

- Make sure that the unit is switched off and is not connected to the power supply.
- Check whether the stop has been closed (the blade edge must be covered).
- Do not use any aggressive or abrasive detergents and no solvents.
- Do not scratch off stubborn soiling with hard objects. Do not rinse the unit with water or immerse in water.

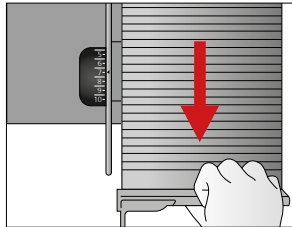
REMOVAL OF THE BLADE COVER PLATE

CAUTION!

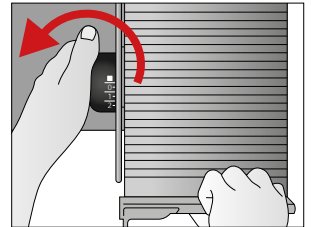
- Sharp blade!



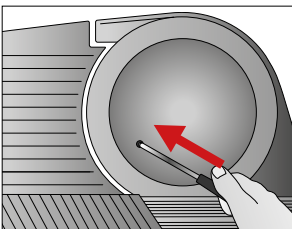
- Remove the plug from the socket.



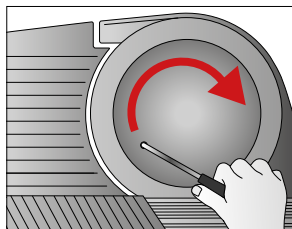
- Pull the slide right up to yourself (in direction of the On / Off switch).



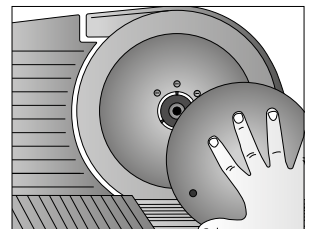
- Set the slicing thickness to ■ (below "0").



- Push a screwdriver or metal pin without edges into the opening.



- Turn the blade cover plate clockwise.

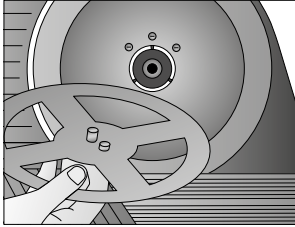


- Remove the blade cover plate.

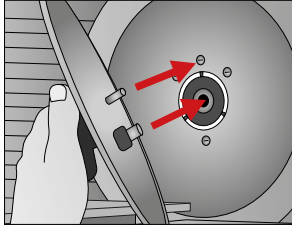
REMOVING THE BLADE

CAUTION!

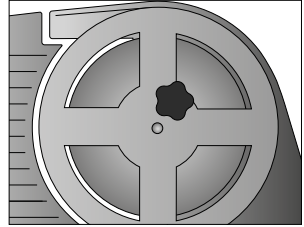
- Sharp blade!
- Proceed with caution when wiping the blade.



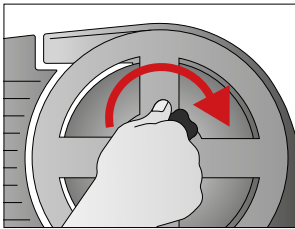
- Take the blade removal unit enclosed.



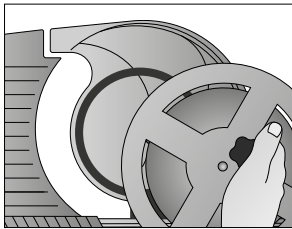
- Place the blade removal unit in the borehole for the blade bolt.



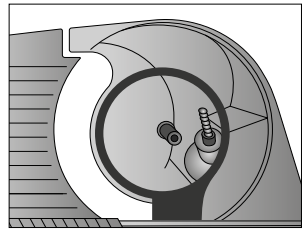
- The blade removal unit is attached to the blade.



- Tighten the knob of the blade removal device.



- Pull off the blade removal device with the blade.

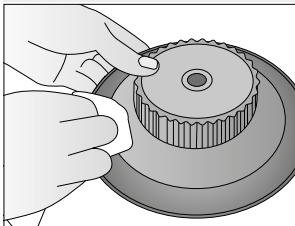


- Undo the blade from the machine.

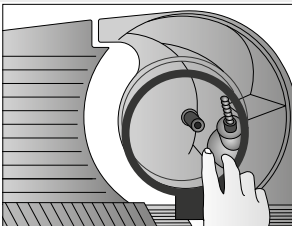
CLEANING THE BLADE

CAUTION!

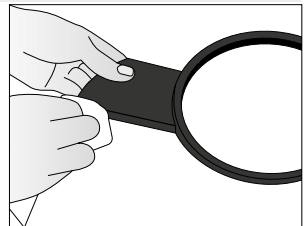
- Sharp blade!
- Proceed with caution when wiping the blade.



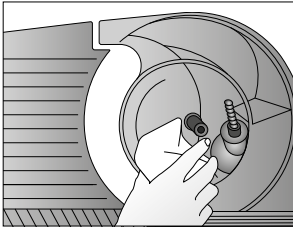
- Clean the inside of the blade using a damp cloth.



- Remove the black wiper ring from the machine.



- Clean the wiper ring using a damp cloth.



- Clean the inside of the machine using a damp cloth.

IMPORTANT!

- Never put the blade into the dishwasher which may affect the sharpness and the corrosion resistance (salt attacks the blade). Handling the blade when loading and unloading from the dishwasher is another danger point.

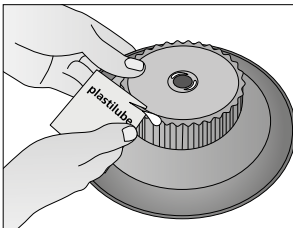
GREASING THE BLADE ON THE INSIDE

Regular greasing will increase the service life of your unit.

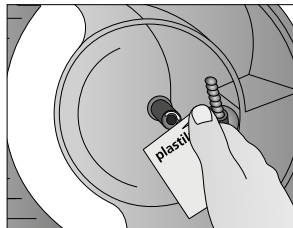
For this purpose, exclusively use Graef Plastiluben which is matched to our units. You can obtain them from our online shop on haushalt.graef.de/shop under article number 195.

CAUTION!

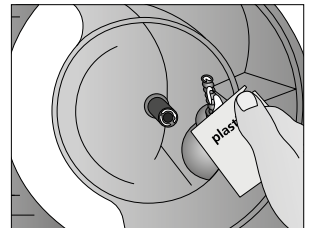
- Sharp blade!
- Proceed with utmost care when greasing the blade.



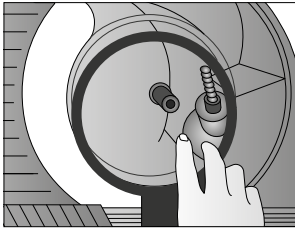
- Grease the gearwheel with Plastitube (article No. 195).



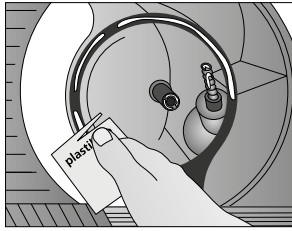
- Grease the blade bolt with Plastitube (article No. 195).



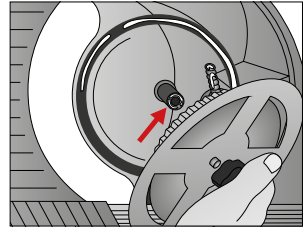
- Also grease the blade screw with Plastitube (article No. 195).



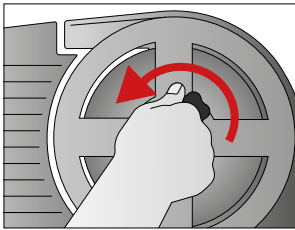
- Place the wiper ring in the unit again.



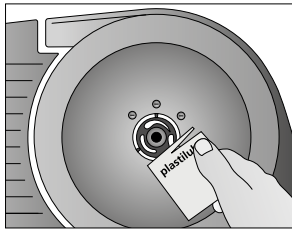
- Grease the wiper ring with Plastitube (article No. 195).



- Return the blade with the blade removal unit back on to the blade bearing bolt.



- Unscrew the blade removal unit; the knife is attached to the machine again.



- Important! Grease the black pressure ring with Plastitube (article No. 195).

IMPORTANT!

Before screwing the blade cover plate back on the unit, the black pressure ring on the blade has to be greased with Plastilube (article No. 195) in order to prevent the following:

- Heating and deformation of the blade cover plate; in this case it can be unscrewed with difficulties only.
- When the machine runs for a longer period, the motor blows and does not start any more. The blade does not move any more.
- The machine turns warm; the wiper ring gets soft and deforms. For this reason, the machine has to be greased in regular intervals.

REGULAR GREASING

IMPORTANT!

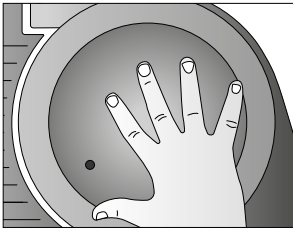
Grease the machine in regular intervals:

- In case of frequent use, every two to three days.
- When the machine runs for 15 minutes every day, every fortnight.
- Use Graef Plastilube (Art. No. 195) only.

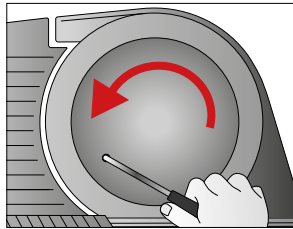
SCREWING ON THE BLADE COVER PLATE

CAUTION!

- Sharp blade!



- Re-insert the blade cover plate.



- Screw the blade cover plate really tight using the pin counter clockwise (left-hand thread).

IMPORTANT!

- Before restarting the machine, make sure that the blade cover plate is screwed on to the blade correctly.
- Switch on the machine only when the blade cover plate has been attached.
- When the blade is run without blade cover plate, it will audibly jerk.
- When the slide is set to the height of the blade, the blade will scratch along the side of the slide. It runs unstably on its axis and could drop down.

CAUTION!

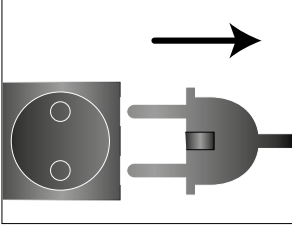
- Before inserting the plug into the socket, check whether the switch of the machine has been set to zero / off because otherwise the machine could starting running directly.

GREASING THE SLIDE

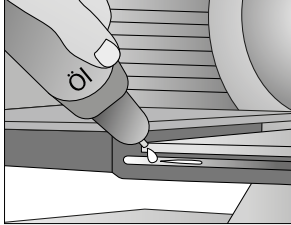
CAUTION!

- For cleaning, fold up the slide and hold, otherwise there is the risk of bruising or squashing.

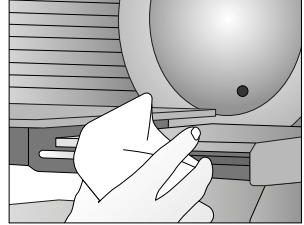
Please add some drops of resin-free oil on to the slide guidance once a month. Remove excess oil with a soft cotton cloth.



- Remove the plug from the socket.



- Please add some drops of resin-free oil on to the slide guidance.



- Use a cloth to remove excess oil.

ACCESSORIES

You can order other accessories in our online shop haushalt.graef.de/shop or from your specialist dealer.



Article No. 195

- Bag of Plastilube (5.5 g, special lubricant)



Article No. 1009

- Diamond blade sharpener for smooth blade, diam. 190 mm



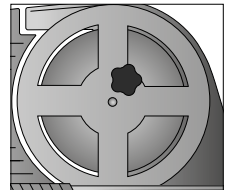
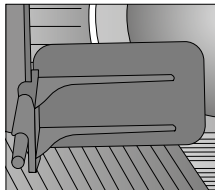
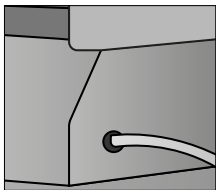
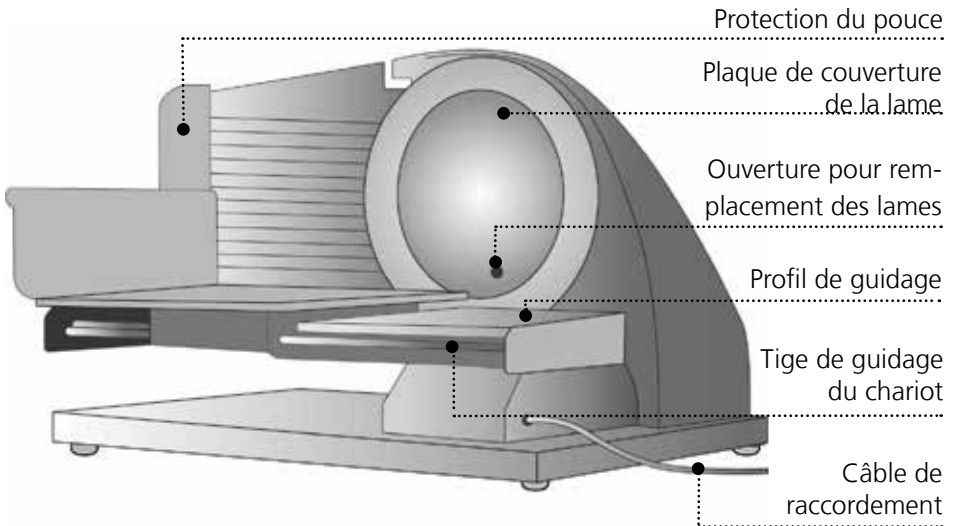
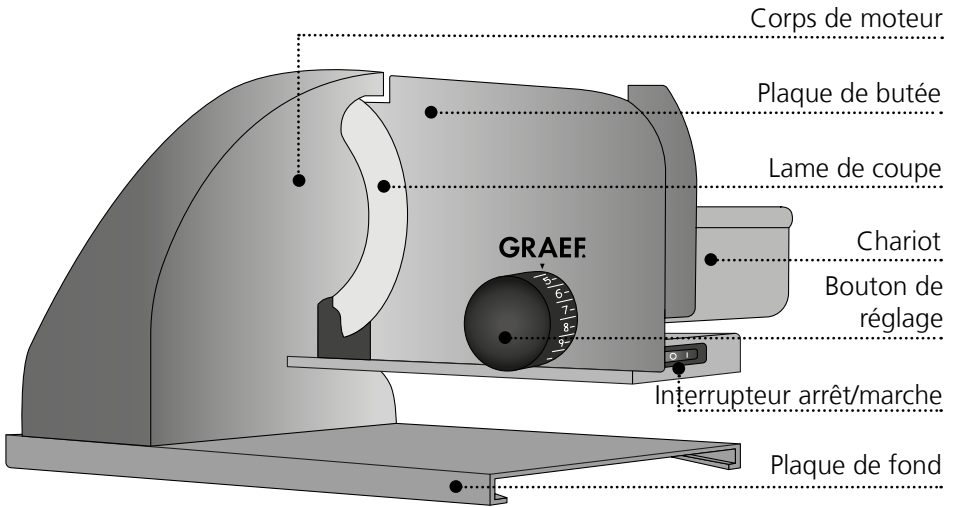
Article No. 1050

- MiniSlice top

Table des matières

Description du produit	40
Avant-propos	41
Informations relatives à ce mode d'emploi	41
Avertissements.....	41
Indications générales sur la sécurité.....	42
Danger lié au courant électrique	43
Utilisation appropriée de la machine	43
Restriction de responsabilité.....	43
Données techniques.....	44
Service clientèle	44
Déballage	45
Recyclage de l'emballage	45
Élimination de l'appareil.....	45
Exigences sur le lieu de montage.....	45
Raccordement électrique.....	46
Avant la première utilisation.....	46
Mise en service	47
Utilisation de la trancheuse universelle	47
Utilisation de la trancheuse universelle uniquement avec presse-aliments	48
Nettoyage extérieur	49
Maintien de la valeur des lames	50
Nettoyage et entretien	50
Retrait de la plaque de couverture de la lame.....	51
Retirer la lame.....	51
Nettoyer la lame	52
Lubrifier la machine à l'intérieur	53
Lubrification régulière	54
Visser la plaque de couverture de la lame.....	55
Lubrifier le chariot.....	55
Accessoires	56

DESCRIPTION DU PRODUIT



AVANT-PROPOS

Chère cliente, cher client, avec la trancheuse universelle professionnelle Sliced Kitchen, vous avez fait un bon choix. Vous avez acquis un produit de qualité éprouvé. Nous vous remercions de votre achat et vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle trancheuse universelle.

INFORMATIONS RELATIVES À CE MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi vous fournit des informations importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de la trancheuse universelle (appelée ci-dessous appareil). Il doit toujours être accessible près de l'appareil. Il doit être lu et être utilisé par chaque personne qui est chargée de

- la mise en service,
- l'utilisation,
- la résolution de panne et/ou
- du nettoyage de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le avec l'appareil au propriétaire suivant. Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en considération chaque utilisation imaginable. Pour de plus amples informations ou en cas de problème, qui ne figurent pas dans ce mode d'emploi ou qui ne sont pas traités de manière suffisamment approfondie, veuillez vous adresser au service client de Graef ou à votre revendeur spécialisé.

AVERTISSEMENTS

Dans ce mode d'emploi, les avertissements et termes suivants sont utilisés :

DANGER

Indique des situations potentiellement dangereuses. Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves ou la mort.

ATTENTION

Désigne une situation potentiellement dangereuse. En cas de non-respect de cet avertissement, des dommages matériels peuvent survenir.

IMPORTANT !

Désigne un conseil d'utilisation et d'autres informations particulièrement importantes !

INDICATIONS GÉNÉRALES SUR LA SÉCURITÉ

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité prescrites.

Pour son maniement en toute sécurité, veuillez respecter les indications suivantes :

- Une utilisation non-conforme peut entraîner des dommages pour les personnes et les objets.
- Avant utilisation, veuillez contrôler l'absence de dommages extérieurs visibles sur le boîtier, le câble et la fiche d'alimentation. Ne faites pas fonctionner un appareil endommagé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il peut être remplacé par son fabricant, le service client ou une personne de qualification équivalente pour éviter des mises en danger.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien spécialisé ou le service clientèle de Graef. Les réparations non-conformes peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur. En outre, elles annulent tous droits de garantie.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange originales. Seules ces pièces permettent de garantir que les exigences en matière de sécurité sont remplies.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience et/ou de connaissances, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou instruites et ont compris les dangers potentiels afin d'assurer l'utilisation sûre de l'appareil.
- Ne pas laisser jouer des enfants avec cet appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour le fonctionnement avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Veuillez débrancher le câble d'alimentation en tirant la fiche hors de la prise, sans tirer sur le câble.
- Veillez à ce que le câble électrique ne reste accroché nulle part, car cela pourrait entraîner la chute de l'appareil.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.
- Avant le montage, le démontage ou le nettoyage de l'appareil, il

faut toujours mettre l'appareil hors tension. cela s'applique aussi s'il n'est pas utilisé.

DE

EN

FR

NL

IT

DANGER LIÉ AU COURANT ÉLECTRIQUE

⚠ DANGER !

En cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension, il y a danger de mort !

Observez les consignes de sécurité suivantes pour éviter une mise en danger par le courant électrique :

- N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- Dans ce cas, faites installer un câble d'alimentation neuf par le service client
- Graef ou un professionnel autorisé avant de continuer à utiliser l'appareil.
- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Si des raccords conducteurs sont manipulés ou que la structure mécanique et électrique est modifiée, il y a un risque d'électrocution.
- Ne jamais manipuler de pièces sous tension. Elles peuvent provoquer un choc électrique ou même entraîner la mort.

UTILISATION APPROPRIÉE DE LA MACHINE

Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation industrielle. N'utiliser la trancheuse universelle que dans des espaces fermés. Vous pouvez couper du pain, du jambon, du saucisson, du fromage, des carottes, des concombres, des fruits, des légumes etc. avec elle. En aucun cas, vous pouvez couper des objets durs tels que des aliments congelés, des os, du bois, des tôles etc. Toute autre utilisation ou utilisation divergente est considérée comme non-conforme. Cet appareil est destiné à l'utilisation en cuisine .

ATTENTION !

Des dangers peuvent émaner de l'appareil en cas d'utilisation non-conforme.

- Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme.
- Respecter les procédures décrites dans le présent mode d'emploi.

Tout type de responsabilité due à des dommages provoqués par une utilisation non-conforme est exclu. L'utilisateur porte l'entière responsabilité de ces risques.

RESTRICTION DE RESPONSABILITÉ

Toutes les informations contenues dans le présent mode d'emploi, les dates et les recommandations d'installation, d'exploitation et d'entretien correspondent au niveau le plus avancé de la technique au moment de l'impression et sont effectuées en prenant en compte notre expérience et nos connaissances les meilleures jusqu'à présent. Aucune responsabilité ne peut être dérivée des données, des illustrations



et descriptions qui sont contenues dans ce manuel.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages en raison :

- du non-respect du mode d'emploi
- d'une utilisation non-conforme
- des réparations non-conformes
- des modifications techniques
- l'emploi de pièces de rechange non-autorisées

Les traductions sont effectuées selon les meilleures connaissances. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreur de traduction. Seul le texte d'origine en allemand est contraignant.

DONNÉES TECHNIQUES

GRAEF GmbH & Co. KG		GRAEF	
Donnerfeld			
59757 Arnsberg			
Internet: www.graef.de			
Type	Sliced Kitchen SKS 900		
Short Circle Operation (Kurzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.		Art.-No.	SKS900EU
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG		GRAEF	
Donnerfeld			
59757 Arnsberg			
Internet: www.graef.de			
Type	Sliced Kitchen SKS 901		
Short Circle Operation (Kurzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.		Art.-No.	SKS901EU
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG		GRAEF	
Donnerfeld			
59757 Arnsberg			
Internet: www.graef.de			
Type	Sliced Kitchen SKS 902		
Short Circle Operation (Kurzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.		Art.-No.	SKS902EU
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG		GRAEF	
Donnerfeld			
59757 Arnsberg			
Internet: www.graef.de			
Type	Sliced Kitchen SKS 903		
Short Circle Operation (Kurzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.		Art.-No.	SKS903EU
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

SERVICE CLIENTÈLE

Si votre appareil Graef présente un dommage, veuillez-vous adresser à votre marchand spécialisé ou au service clientèle de Graef +49 (0) 29 32- 97 03 677, ou envoyez-nous un courriel à l'adresse service@graef.de

IMPORTANT !

Si possible, conservez l'emballage original de l'appareil pendant la durée de la garantie pour pouvoir emballer et transporter l'appareil de manière conforme en cas d'utilisation de la garantie.

DÉBALLAGE

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

- Retirez l'appareil du carton.
- Enlevez les pièces d'emballage.
- Enlevez les bouts de bandes adhésives éventuels sur l'appareil (ne pas retirer le panneau de type).

RECYCLAGE DE L'EMBALLAGE

L'emballage protège l'appareil contre les dommages liés au transport. Les matériaux d'emballage sont sélectionnés selon les points de vue des techniques de recyclage et de l'absence de pollution de l'environnement et sont recyclables. La réintroduction de l'emballage dans le circuit des matériaux économise des matières premières et réduit la production de déchets. Jetez les matériaux d'emballage dont vous n'avez plus besoin dans les points de collecte pour le recyclage portant le label « Point Vert ».

IMPORTANT !

Si possible, conservez l'emballage original de l'appareil pendant la durée de la garantie pour pouvoir emballer et transporter l'appareil de manière conforme en cas d'utilisation de la garantie.



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

À la fin de sa durée de vie, le produit ne doit pas être jeté parmi les déchets ménagés habituels. Le symbole sur le produit et dans le mode d'emploi en atteste. Les matériaux peuvent être réemployés conformément à leur caractérisation. Par le réemploi, l'utilisation des matériaux ou d'autres formes d'utilisation des appareils usagés, vous participez activement à la protection de notre environnement. Veuillez-vous adresser à votre municipalité pour connaître les points de collecte appropriés.

EXIGENCES SUR LE LIEU DE MONTAGE

Pour une utilisation sûre et sans erreur de l'appareil, le lieu de montage doit répondre aux exigences suivantes :

- L'appareil doit être disposé sur un support fixe, nivelé, horizontal, non dérapant et ayant une capacité de charge suffisante.
- Veillez à ce qu'il ne puisse pas tomber.
- Choisir le lieu d'installation de manière à ce que les enfants ne puissent pas toucher la lame ni le câble de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil en plein air et conservez-le dans un endroit sec.
- L'appareil n'est pas conçu pour être encastré dans un mur ou dans un meuble.
- Ne mettez pas l'appareil dans un environnement chaud, humide ou mouillé.
- La prise doit être facilement accessible, de façon à ce que le câble électrique

puisse être facilement retiré en cas d'urgence.

ATTENTION !

Observez les consignes de sécurité suivantes pour éviter des dangers et des dommages matériels :

- La lame très tranchante peut couper des membres du corps. Il y a un danger de coupe notamment pour vos doigts.
- C'est pourquoi il ne faut jamais placer les mains dans l'espace entre la plaque butée et la lame aussi longtemps que la plaque butée n'est pas complètement fermée. c.à.d. placée sur ■ (moins de « 0 »).

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Pour une utilisation sûre et sans défaut de l'appareil, le raccordement électrique doit répondre aux exigences suivantes :

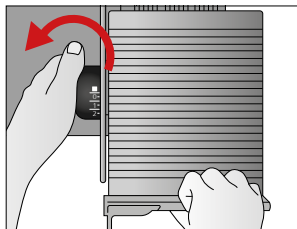
- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur le panneau de type avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre, afin qu'aucun dommage ne survienne sur l'appareil. En cas de doute, consulter un électricien.
- La prise doit être protégée au minimum par un fusible 10A.
- Assurez-vous que le câble électrique n'est pas endommagé et qu'il n'est pas posé sur des surfaces chaudes ou des arêtes coupantes.
- Le câble de branchement ne doit pas être tendu.
- La protection électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est branché à une prise avec un contact de protection conforme à la réglementation. Le fonctionnement depuis une prise sans contact de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages entraînés par un contact de protection sectionné ou manquant.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

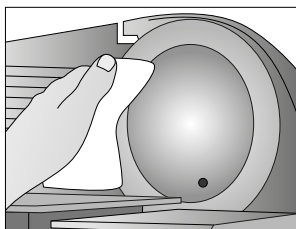
Avant la première utilisation, nettoyez la lame de la machine avec un chiffon humide afin d'enlever d'éventuels résidus de production. Voir nettoyage.

ATTENTION !

- Lame aiguisée !
- Faites très attentions lors du nettoyage de la lame.



- Réglez l'épaisseur de coupe sur ■ (à moins de « 0 »).



- Nettoyez la lame avec un chiffon.

MISE EN SERVICE

ATTENTION !

Observez les consignes de sécurité suivantes pour éviter des dangers et des dommages matériels :


- Ne touchez pas la lame avec les doigts. Celle-ci est très tranchante et peut causer diverses blessures.
- La lame en rotation peut couper des membres du corps.
- Ce danger concerne surtout vos doigts, en particulier le pouce.
- Vérifiez si la plaque de couverture de la lame est correctement fixée sur la machine.

UTILISATION DE LA TRANCHEUSE UNIVERSELLE

IMPORTANT !

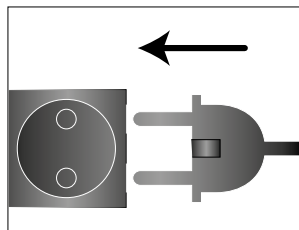
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans le presse-aliments, sauf si la taille et la forme des aliments à trancher ne le permettent pas.

ATTENTION !

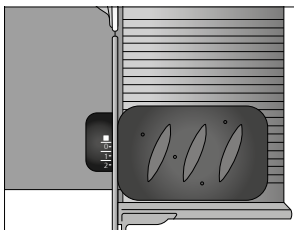
- Avant de brancher le connecteur, vérifiez si l'interrupteur se trouve en position zéro/arrêt , car autrement la machine pourrait démarrer directement.

ATTENTION !

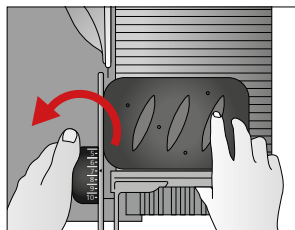
- Lame aiguisée !



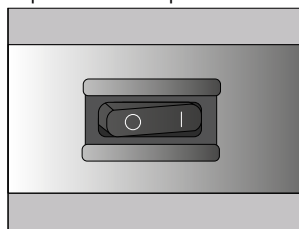
- Insérez la fiche dans la prise électrique.



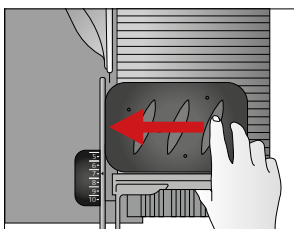
- Posez l'aliment sur le chariot.



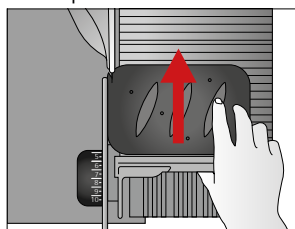
- Réglez l'épaisseur de coupe souhaitée.



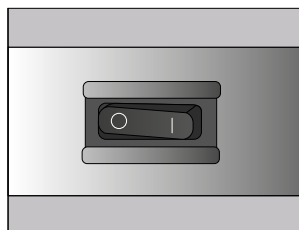
- Allumez l'appareil .



- Appuyez légèrement l'aliment contre la butée.



- Guider le chariot de manière homogène contre la lame.



- Eteignez l'appareil après son utilisation .

ASTUCE

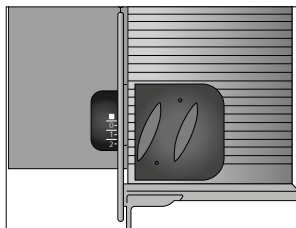
- Les aliments mous (par ex. le fromage ou le jambon) se tranchent le mieux à l'état refroidi.
- Les aliments mous se laissent plus facilement trancher en les poussant doucement vers l'avant.
- Les concombres ou carottes doivent être coupés à une longueur homogène avant le tranchage.

UTILISATION DE LA TRANCHEUSE UNIVERSELLE UNIQUEMENT AVEC PRESSE-ALIMENTS

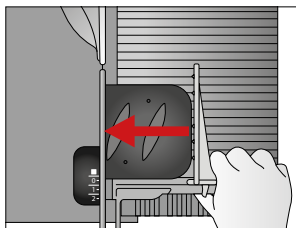
Le presse-aliments vous permet de couper des aliments plus petits, p.ex. des champignons ou des tomates. Il doit être utilisé dès que la taille ou la forme des aliments à trancher permettent son utilisation.

ATTENTION !

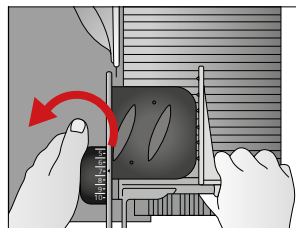
- **Lame aiguisée !**



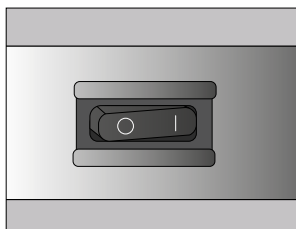
- Posez l'aliment résiduel sur le chariot.



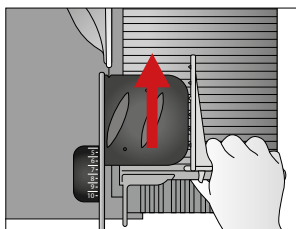
- Placez le presse-aliments au dos du chariot sur l'aliment.



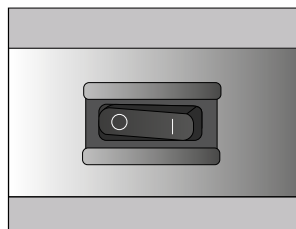
- Réglez l'épaisseur de coupe souhaitée.



- Allumez l'appareil



- Guider le chariot de manière homogène contre la lame.



- Eteignez l'appareil après son utilisation

IMPORTANT !

- Après un fonctionnement continu de 15 minutes, laisser refroidir le moteur pendant 1 heure.

NETTOYAGE EXTÉRIEUR**ATTENTION !**

Respectez les consignes de sécurité suivantes avant de commencer à nettoyer l'appareil.

- Avant le nettoyage, éteignez l'appareil et débrancher la prise du réseau.
- Avant chaque nettoyage, laisser l'appareil refroidir.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage agressif ou abrasifs et de solvants.
- Gratter les salissures incrustées avec un objet souple.
- Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle ni sous l'eau courante.

Nettoyez la surface extérieure de l'appareil avec un chiffon souple et humide. En cas d'encrassement fort, un produit nettoyant léger peut être employé.

MAINTIEN DE LA VALEUR DES LAMES

Pour un tranchant durable et pour assurer le maintien de la valeur de votre lame Graef, nous vous recommand

ons de la nettoyer régulièrement, notamment après le tranchage de viandes saumurées ou de jambon. Ces aliments contiennent des sels qui, s'ils restent sur la surface de la lame pour une durée prolongée, peuvent même causer la formation de couches de rouille (même sur de l'acier inoxydable). Lors du tranchage d'aliments contenant beaucoup d'eau, comme par exemple des tomates ou des concombres, il peut également se former une couche de rouille suite à un nettoyage manquant ou incorrect (trop humide) sur la surface de la lame. C'est pourquoi nous vous recommandons de nettoyer la lame directement après son utilisation avec un chiffon humide et le cas échéant avec un peu de liquide-vaisselle.

IMPORTANT !

- Ne mettez jamais la lame dans le lave-vaisselle, cela peut entraver le tranchant et la résistance à la corrosion (le sel détériore la lame). Un autre point de danger est le maniement de la lame lors du chargement et du déchargement du lave-vaisselle.

Veuillez dévisser la lame de temps à autre et nettoyez l'appareil de l'intérieur. Cela est surtout conseillé si vous avez coupé des aliments « juteux » (légumes, fruits, rôtis etc.). Manier la lame avec précaution.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT !

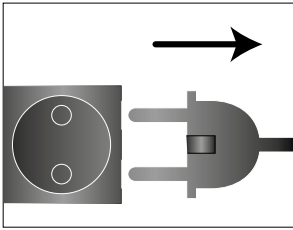
Respectez les consignes de sécurité suivantes avant de commencer à nettoyer l'appareil.

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et qu'il n'est plus raccordé au réseau électrique.
- Vérifiez si la butée est fermée (la lame doit être recouverte).
- N'utilisez pas de produit de nettoyage agressif ou abrasifs et de solvants.
- Grattez les salissures incrustées avec un objet souple. Ne pas rincer l'appareil à l'eau ou le plonger dans l'eau.

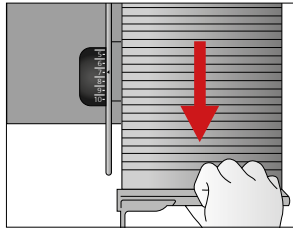
RETRAIT DE LA PLAQUE DE COUVERTURE DE LA LAME

ATTENTION !

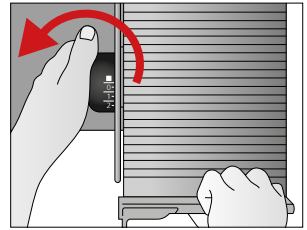
- Lame aiguisée !



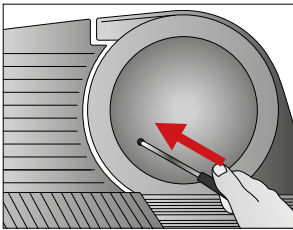
- Retirez la fiche de la prise.



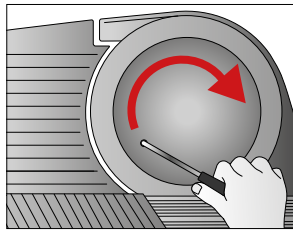
- Tirez le chariot vers vous (dans le sens de l'interrupteur arrêt/marche).



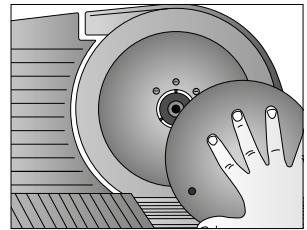
- Réglez l'épaisseur de coupe sur ■ (à moins de « 0 »).



- Insérez le tournevis ou une tige métallique sans bords dans l'ouverture.



- Défaire la plaque de recouvrement de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre.

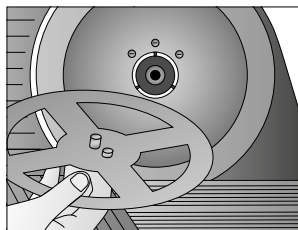


- Retirez la plaque de recouvrement de la lame.

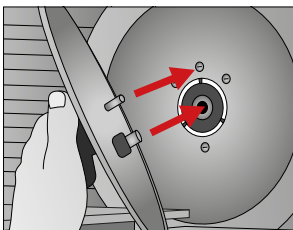
RETIRER LA LAME

ATTENTION !

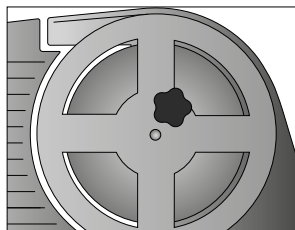
- Lame aiguisée !
- Soyez très prudents lors du nettoyage de la lame.



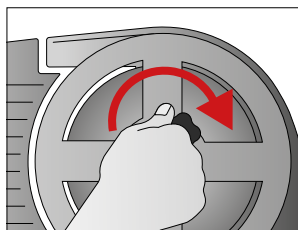
- Prenez le dispositif de retrait de la lame joint.



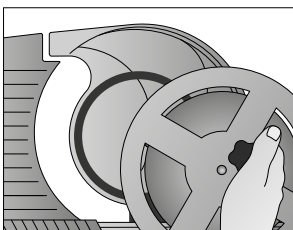
- Insérez le dispositif de retrait de la lame dans le perçage pour le bouton de la lame.



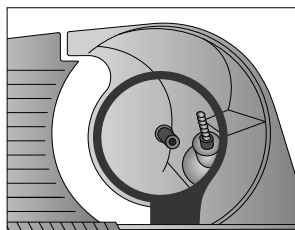
- Le dispositif de retrait des lames est fixé sur la lame.



- Serrez le bouton du dispositif de retrait des lames.



- Retirez le dispositif de retrait des lames avec la lame.

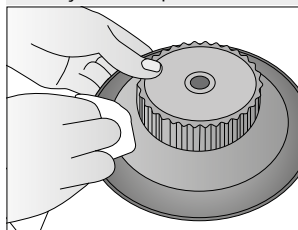


- La lame est détachée de la machine.

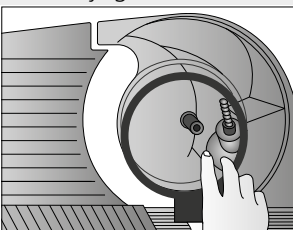
NETTOYER LA LAME

ATTENTION !

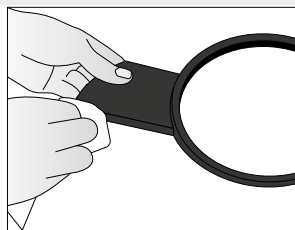
- Lame aiguisée !
- Soyez très prudents lors du nettoyage de la lame.



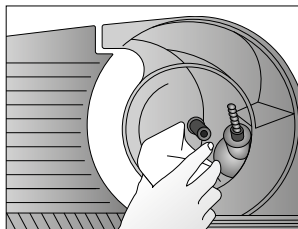
- Nettoyez l'intérieur de la lame avec un chiffon humide.



- Retirez la bague de raclage noire de la machine.



- Nettoyez la bague de raclage avec un chiffon humide.



- Nettoyez l'intérieur de la machine avec un chiffon humide.

IMPORTANT !

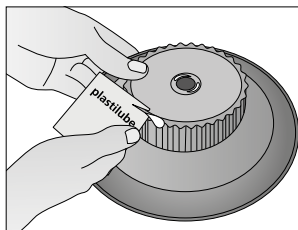
- Ne mettez jamais la lame dans le lave-vaisselle, cela peut entraver le tranchant et la résistance à la corrosion (le sel détériore la lame). Un autre point de danger est le maniement de la lame lors du chargement et du déchargement du lave-vaisselle.

LUBRIFIER LA MACHINE À L'INTÉRIEUR

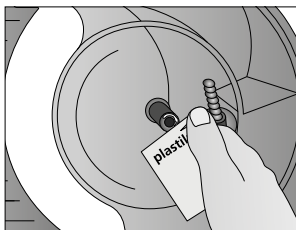
Une lubrification régulière augmente la durée de vie de votre appareil. Pour ce faire, utilisez exclusivement Graef-Plastiluben qui est spécialement adapté à nos appareils. Il est disponible via notre boutique en ligne sur haushalt.graef.de/shop sous la référence 195.

ATTENTION !

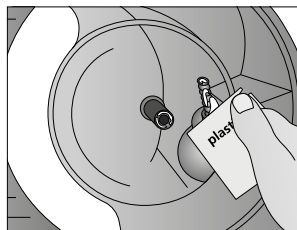
- Lame aiguisée !
- Faites très attentions lors du graissage de la lame.



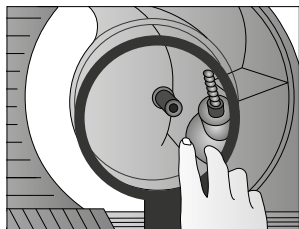
- Lubrifiez la roue dentée avec Plastilube (réf. 195).



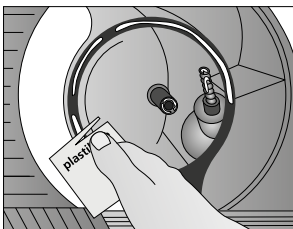
- Lubrifiez le boulon de la lame avec Plastilube (réf. 195).



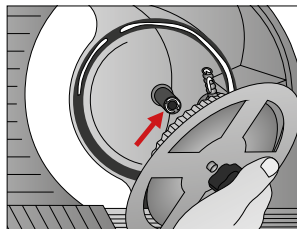
- Lubrifiez aussi la vis de la lame avec Plastilube (réf. 195).



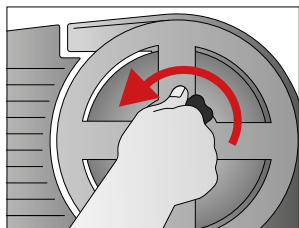
- Insérez la bague de raclage dans l'appareil.



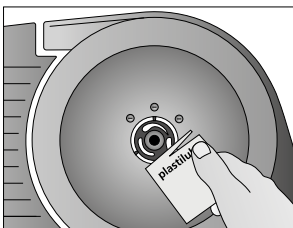
- Lubrifiez la bague de raclage avec Plastilube (réf. 195).



- Remettez la lame avec le dispositif de retrait de la lame sur le boulon du palier de lames.



- Dévissez le dispositif de retrait de la lame, la lame est de nouveau fixée sur la machine.



- Important ! Lubrifiez la bague de pression noire avec Plastilube (réf. 195).

IMPORTANT !

Avant de revisser la plaque de recouvrement de la lame sur l'appareil, vous devez lubrifier la bague de pression noire sur la lame avec Plastilube (réf. 195) pour éviter le problème suivant :

- Réchauffement et déformation de la plaque de recouvrement de la lame, qui ne se laissera que difficilement dévisser par la suite.
- Lors d'un fonctionnement prolongé, le moteur tombe en panne, la machine ne démarre plus. La lame ne bouge plus.
- La machine se réchauffe, la bague de raclage se ramollit et se déforme. C'est pourquoi la machine doit être lubrifiée régulièrement.

LUBRIFICATION RÉGULIÈRE

IMPORTANT !

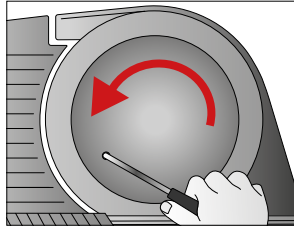
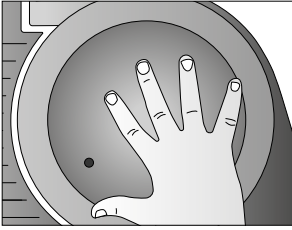
Lubrifier la machine régulièrement :

- Lors d'une utilisation fréquente, tous les 2 à 3 jours.
- Si la machine tourne 15 minutes par jour, tous les 14 jours.
- Utilisez exclusivement Graef-Plastilube (réf. 195).

VISSER LA PLAQUE DE COUVERTURE DE LA LAME

ATTENTION !

- Lame aiguisée !




- Remettez la plaque de recouvrement de la lame.
- Vissez la plaque de recouvrement de la lame avec la tige dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (filetage à gauche).

IMPORTANT !

- Avant de redémarrer la machine, assurez-vous que la plaque de recouvrement de la lame est bien vissée sur la lame.
- La machine ne doit être redémarrée qu'avec la plaque de recouvrement de la lame vissée.
- Si la lame démarre sans la plaque de recouvrement de la lame, elle commence à bouger en faisant du bruit.
- Si le chariot se trouve au niveau de la lame, celle-ci touche le chariot sur le côté. Elle a un parcours instable sur son axe et pourrait tomber.

ATTENTION !

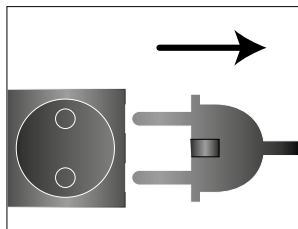
- Avant de brancher le connecteur, vérifiez si l'interrupteur de la machine se trouve en position zéro/arrêt , car autrement la machine pourrait démarrer directement.

LUBRIFIER LE CHARIOT

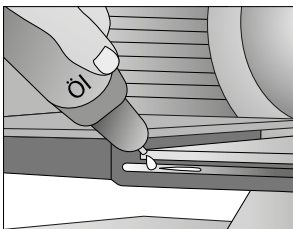
ATTENTION !

- Basculer le chariot vers le haut pour le nettoyage et le tenir, sinon il y a un risque de contusion ou de coincement.

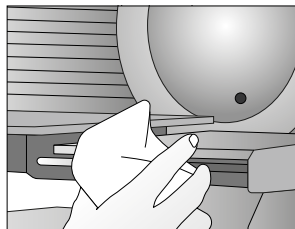
Veuillez appliquer quelques gouttes d'huile sans résine sur le guidage du chariot une fois par mois. Enlever les résidus d'huile à l'aide d'un chiffon en coton doux.



- Retirez la fiche de la prise.



- Veuillez appliquer quelques gouttes d'huile sans résine sur le guidage du chariot.



- Enlevez les résidus d'huile avec un chiffon.

ACCESSOIRES

Des accessoires supplémentaires sont disponibles sur notre boutique en ligne haushalt.graef.de/shop ou chez votre fournisseur spécialisé.



Article n° 195

- Sac Plastilube (5,5 g, lubrifiant spécial)



Article n° 1009

- Aiguiser de lame diamanté pour lames lisses, Ø 190 mm



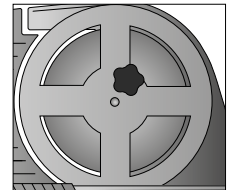
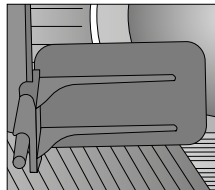
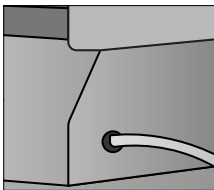
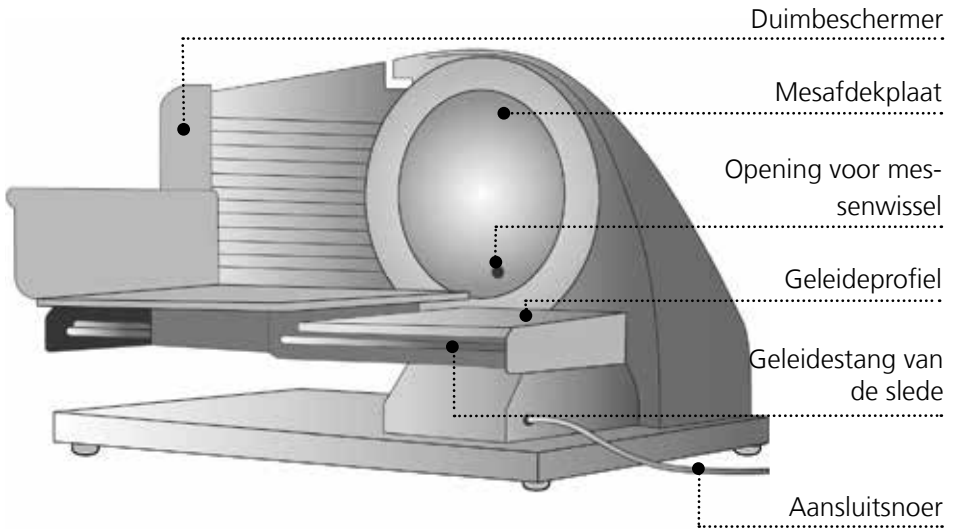
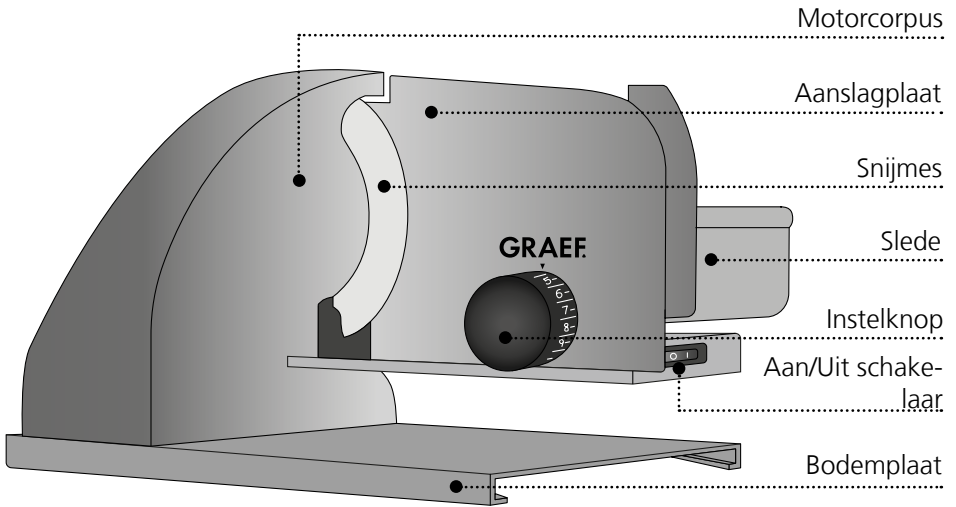
Article n° 1050

- Support MiniSlice

Inhoudsopgave

Productbeschrijving	58
Voorwoord	59
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	59
Waarschuwingen	59
Algemene veiligheidsaanwijzingen	59
Gevaar door elektrische stroom	61
Gebruik volgens de voorschriften	61
Beperking van de aansprakelijkheid	61
Technische gegevens	62
Klantendienst	62
Uitpakken	62
Verwijdering van de verpakking	63
Verwijdering van het apparaat	63
Eisen waaraan de opstelplaats moet voldoen	63
Elektrische aansluiting	64
Vóór de eerste ingebruikname	64
Ingebruikname	65
Gebruik van de snijmachine	65
Gebruik van de snijmachine alleen met resthouder	66
Reiniging buiten	67
Waardebehoud van de messen	67
Reiniging en onderhoud	68
Verwijderen van de mesafdekplaat	68
Mes eruit nemen	69
Mes reinigen	69
Machine binnen insmeren	70
Regelmatig insmeren	71
Vastschroeven van de mesafdekplaat	71
Slede met olie insmeren	72
10 jaar motorgarantie	72
Accessoires	73

PRODUCTBESCHRIJVING



VOORWOORD

Geachte klant, met de professionele snijmachine Sliced-Kitchen heeft u een goede keuze gemaakt. U hebt een erkend kwaliteitsproduct aangekocht. Wij danken voor uw aankoop en wensen u veel plezier met uw nieuwe Graef snijmachine.

INFORMATIE BIJ DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

Deze handleiding geeft u belangrijke aanwijzingen voor ingebruikname, veiligheid, doelmatige toepassing en onderhoud van de snijmachine (hierna apparaat genoemd). Ze moet altijd nabij het apparaat ter beschikking staan. Ze moet door iedere persoon worden gelezen en gebruikt, die met

- ingebruikname,
- bediening,
- fouten verhelpen en / of
- reiniging van het apparaat belast zijn.

Bewaar deze handleiding en geef ze met het apparaat aan de volgende eigenaar verder. Deze handleiding kan geen rekening houden met elk denkbaar gebruik. Voor verdere informatie of bij problemen, welke in deze handleiding niet of onvoldoende gedetailleerd worden behandeld, kunt u contact opnemen met de Graef klantendienst of uw vakhandel.

WAARSCHUWINGEN

In de onderhavige handleiding worden de volgende waarschuwingen en signaalwoorden gebruikt:

WAARSCHUWING

Dit waarschuwt voor mogelijke gevaarlijke situaties. Veronachtzaming van de aanwijzingen kan tot ernstig lichamelijk letsel of zelfs tot de dood leiden.

VOORZICHTIG

Dit duidt een mogelijk gevaarlijke situatie aan. Veronachtzaming van de aanwijzingen kan tot materiële schade leiden.

BELANGRIJK!

Dit duidt gebruikstips en andere bijzonder belangrijke informatie aan!

ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Dit apparaat voldoet aan de relevante veiligheidsvoorschriften. Neem voor de veilige omgang met het apparaat de volgende instructies in acht:

- Het niet doelmatig gebruik kan tot persoonlijk lichamelijk letsel en materiële schade leiden.

- Controleer het apparaat vóór gebruik op optisch uitwendige schade aan behuizing, aansluitsnoer en stekker. Neem geen beschadigd apparaat in bedrijf.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is mag ze alleen door de fabrikant, zijn klantendienst of een dergelijk gekwalificeerde persoon worden vervangen, om risico's 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.
- Defecte componenten mogen uitsluitend tegen originele reserveonderdelen worden vervangen. Slechts voor deze onderdelen is gewaarborgd dat ze voldoen aan de veiligheidseisen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Apparaat en aansluitsnoer moeten van kinderen worden weggehouden.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis, voorzover zij onder toezicht staan of instructies omtrent een veilige omgang met het apparaat hebben gekregen en eventuele risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is er niet voor bestemd met een externe tijd klok of een aparte afstandsbesturing te worden gebruikt.
- Het netsnoer altijd aan de stekker uit de contactdoos trekken, niet aan het snoer.
- Let erop dat het aansluitsnoer nergens blijft hangen. dit zou tot neervallen van het apparaat kunnen leiden.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat het gevaar van verstikken.
- Voor montage, demontage of reiniging moet het apparaat van het net worden gescheiden, evenzo als er geen toezicht is.

GEVAAR DOOR ELEKTRISCHE STROOM

⚠WAARSCHUWING!

Er bestaat levensgevaar als men in contact raakt met kabels of componenten die onder spanning staan!

Let op de volgende veiligheidsinstructies om een risico door elektrische stroom te voorkomen:

- Gebruik het apparaat niet als de snoer of de stekker beschadigd zijn.
- Laat in dit geval alvorens het apparaat verder te gebruiken door de Graef klantendienst of een geautoriseerde vakkracht een nieuw aansluit-snoer installeren.
- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als spanningleidende aansluitingen worden aangeraakt of de elektrische en mechanische structuur wordt gewijzigd bestaat het gevaar van een stroomslag.
- Raak nooit aan onderdelen welke onder spanning zijn. Dit kan een elektrische stoot veroorzaken en zelfs tot de door leiden.

GEBRUIK VOLGENS DE VOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is niet voor industrieel gebruik bestemd. Gebruik de snijmachine alleen in gesloten ruimtes. U kunt ermee brood, ham, worst, kaas, wortels, komkommers, fruit, groentes, etc. snijden. Snijdt in geen geval harde voorwerpen zoals bevroren levensmiddelen, botten, hout, platen o. d. Elk ander of aanvullend gebruik geldt als niet doelmatig. Dit apparaat is alleen bestemd voor het gebruik in huishoudens .

VOORZICHTIG!

Een oneigenlijk en/of ander soort gebruik van het apparaat is gevaarlijk.

- Het apparaat uitsluitend doelmatig gebruiken.
- De in deze handleiding omschreven methoden naleven.

Eventuele schadeclaims voor oneigenlijk gebruik zijn uitgesloten. Het risico heeft alleen de gebruiker.

BEPERKING VAN DE AANSPRAKELIJKHEID

Alle in deze handleiding verstrekte technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de installatie, de werking en het onderhoud voldoen aan de actuele stand bij het ter perse gaan en geschieden te goeder trouw met inachtneming van onze ervaringen en kennis uit het verleden. Van de gegevens, afbeeldingen en omschrijvingen in deze handleiding kunnen geen aanspraken worden ontleend.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade op grond van:

- het veronachtzamen van de handleiding
- oneigenlijk gebruik
- onvakkundige reparaties

DE

EN

FR





NL

IT

- technische wijzigingen
- het gebruik van niet-toegestane reserveonderdelen.

Vertalingen zijn uitgevoerd naar beste weten. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor fouten in de vertaling. De oorspronkelijke Duitse tekst blijft echter verbindend.

TECHNISCHE GEGEVENS

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 900		
Short Circle Operation (Kurzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS900EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 901		
Short Circle Operation (Kurzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS901EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 902		
Short Circle Operation (Kurzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS902EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type	Sliced Kitchen SKS 903		
Short Circle Operation (Kurzeitbetrieb)	15 Min.		
SN-No.	Art.-No.	SKS903EU	
Freq.	50 Hz	Voltage	230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B	
Made in Germany		   	

KLANTENDIENST

Wanneer uw Graef apparaat beschadigd is, wend u zich dan aan uw vakhandelaar of aan de klantenservice van Graef op 02932-9703677 of stuur ons een e-mail via service@graef.de

BELANGRIJK!

Bewaar zo mogelijk de originele verpakking tijdens de garantietijd van het apparaat, om het krachtens een garantie goed te kunnen verpakken en vervoeren.

UITPAKKEN

Uitpakken van het apparaat dient als volgt te worden uitgevoerd:

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



VERWIJDERING VAN DE VERPAKKING

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn geselecteerd op basis van milieuvriendelijke technieken en afvalverwerkingstechnieken en zijn vandaar recyclebaar. De recirculatie van verpakkingen in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en vermindert de hoeveelheid afval. Verwijder verpakkingsmaterialen die u niet meer nodig heeft op de verzamelplaatsen voor recycling.

BELANGRIJK!

Bewaar zo mogelijk de originele verpakking tijdens de garantietijd van het apparaat, om het krachtens een garantie goed te kunnen verpakken en vervoeren.



VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het normale huishoudelijk afval worden verwijderd. Het symbool op het product en in de handleiding verwijst hierop. De werkstoffen zijn conform hun markeringen recyclebaar. Door hergebruik, recycling of andere vormen van terugwinning van afgedankte apparaten levert u een belangrijke bijdrage eraan ons milieu te beschermen. Vraag a.u.b. bij uw gemeentebestuur naar de bevoegde afvalverwerkingsplaats.


EISEN WAARAAN DE OPSTELPLAATS MOET VOLDOEN

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

- Het apparaat moet worden geplaatst op een stevige, vlakke, horizontale en slipvaste ondergrond met voldoende draagvermogen.
- Let erop dat het apparaat niet kan kiepen.
- Kies de opstelplaats zodanig dat kinderen het mes van het apparaat of het snoer niet kunnen bereiken.
- Gebruik het apparaat nooit buiten en bewaar het op een droge plaats.
- Het apparaat is niet gepland voor de inbouw in een muur of een inbouwkast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of vochtige omgeving.
- De contactdoos moet makkelijk te bereiken zijn opdat de snoer desnoods snel kan worden uitgetrokken.

VOORZICHTIG!

Let op de volgende veiligheidsinstructies om risico's en materiële schade te voorkomen:

- Het zeer scherpe mes kan lichaamsdelen afknippen. Bijzonders uw vingers zijn kwetsbaar.
- Grijp om die reden nooit in de ruimte tussen aanslagplaat en mes, zolang de aanslagplaat niet volledig is gesloten, d.b. op  (onder „0“) is ingesteld.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Voor een veilige en correcte werking van het apparaat moet er bij de elektrische aansluiting het volgende in acht worden genomen:

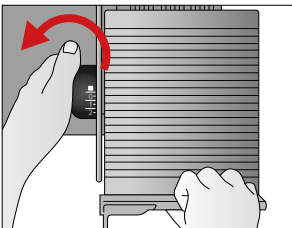
- Vergelijk vóór het aansluiten de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw elektrisch net. Deze gegevens moeten overeenstemmen zodat er geen schade aan het apparaat optreedt. Vraag in geval van twijfel een elektrische vakman.
- De contactdoos moet minstens beveiligd zijn met een 10-A veiligheidsschakelaar.
- Zorg ervoor dat het snoer niet beschadigd is en niet over hete vlakken of scherpe kanten wordt gelegd.
- Het snoer mag niet te strak zijn gespannen.
- De elektrische veiligheid is pas dan gewaarborgd als het aan een reglementair geïnstalleerde, gearde veiligheidsstroomkring wordt aangesloten. Het gebruik aan een niet gearde contactdoos is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie door een elektrische vakman controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken aarding werd veroorzaakt.


VÓÓR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

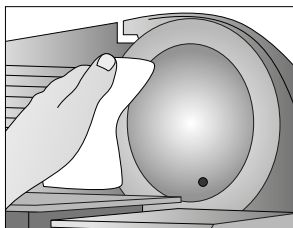
Wrijf vóór het eerste gebruik het mes van de machine af met een vochtige doek, om eventuele residuen van de productie te verwijderen. Zie reiniging.

VOORZICHTIG!

- Scherp mes!
- Ga heel zorgvuldig te werk bij het afwrijven van het mes.



- Stel de snijdikte in op  (onder „0“).



- Wis het mes met een doek af.

INGEBRUIKNAME

VOORZICHTIG!

Let op de volgende veiligheidsinstructies om risico's en materiële schade te voorkomen:


- Pak niet met de vingers op het mes. Dit is zeer scherp en kan diverse letsels veroorzaken.
- Het roterende mes kan lichaamsdelen afknippen.
- Uw vingers, met name de duimen, zijn kwetsbaar.
- Controleer dat de mesafdekplaat correct op de machine is bevestigd.

GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE

BELANGRIJK!

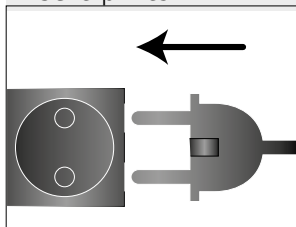
- Het apparaat mag niet zonder resthouder worden gebruikt, tenzij grootte en vorm van het snijgoed passen niet.

OPGELET!

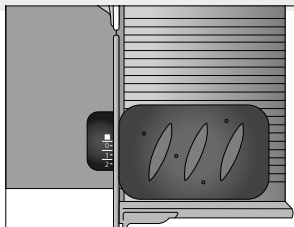
- Controleer alvorens de netstekker in te steken, dat de schakelaar op nul / uit  staat, omdat de machine anders meteen zou kunnen starten.

VOORZICHTIG!

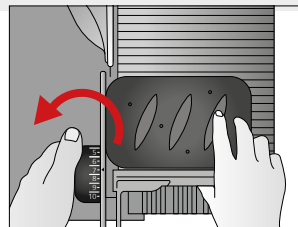
- Scherp mes!



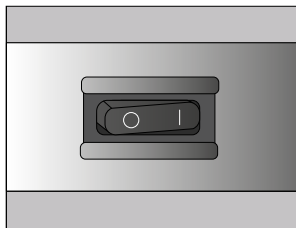
- Steek de stekker in het stopcontact.



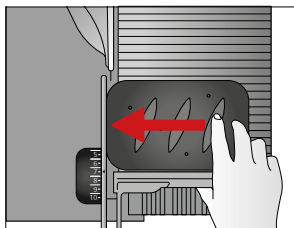
- Leg het snijgoed op de slede.



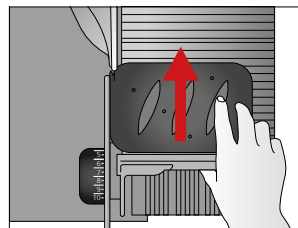
- Stel de gewenste snijdikte in.



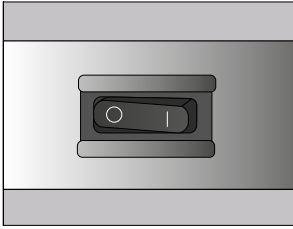
- Schakel het apparaat aan .



- Snijgoed licht tegen de aanslag drukken.



- De slede gelijkmatig tegen het mes gedrukt verplaatsen.



- Schakel het apparaat na gebruik uit

TIP

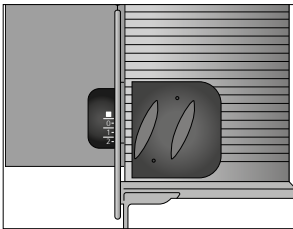
- Zacht snijgoed (bijv. kaas of ham) is het best te snijden als het gekoeld is.
- Zacht snijgoed is beter te snijden als u het langzaam vooruit schuift.
- Komkommers of wortels dienen voor het snijden op een gelijke lengte te worden gebracht.

GEBRUIK VAN DE SNIJMACHINE ALLEEN MET RESTHOUDER

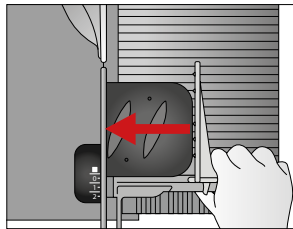
De resthouder maakt het mogelijk kleiner snijgoed, zoals bv. paddestoelen of tomaten open te snijden. Hij moet worden gebruikt zodra grootte of vorm van het snijgoed zijn gebruik toestaan.

VOORZICHTIG!

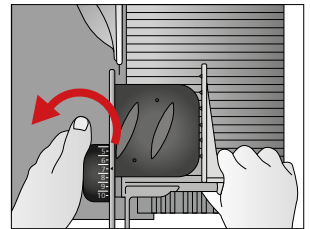
- Scherp mes!



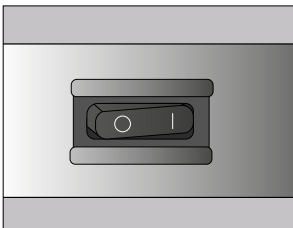
- Leg de rest van het snijgoed op de slede.



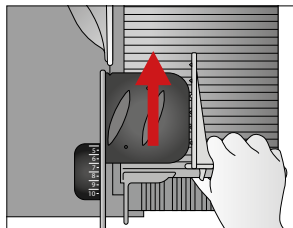
- Plaats de resthouder op de achterwand van de slede tegen het snijgoed.



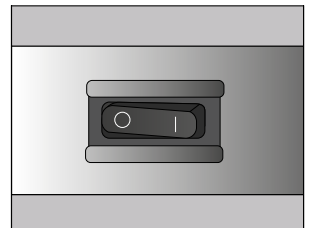
- Stel de gewenste snijdikte in.



- Schakel het apparaat aan .



- De slede gelijkmatig tegen het mes gedrukt verplaatsen.



- Schakel het apparaat na gebruik uit .

BELANGRIJK!

- Laat de motor 1 uur afkoelen na een continu gebruik van 15 minuten.

REINIGING BUITEN**VOORZICHTIG!**

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht voordat u begint het apparaat te reinigen:

- Schakel het apparaat vóór de reiniging uit en trek de stekker uit de contactdoos.
- Laat het apparaat vóór elke reiniging afkoelen.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Hardnekkige vervuiling niet met een hard voorwerp afkrabben.
- Doe het apparaat niet in de vaatwasmachine en houdt het ook niet onder stromend water.

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

WAARDEBEHOUD VAN DE MESSEN

Voor een duurzame scherpte en het waardebewoud van uw Graef mes adviseren wij het regelmatig te reinigen, met name na het snijden van gepekeld vleeswaren of ham. Deze levensmiddelen bevatten zouten, die, wanneer ze langer op het mesoppervlak blijven, zelfs roest zouden kunnen vormen (ook op „roestvrij“ edelstaal). Bij het snijden van snijgoed dat veel water bevat, bv. tomaten of komkommers, kan een ontbrekende of verkeerde (te "natte") reiniging ook roest op het mesoppervlak vormen. Vandaar adviseren wij het mes onmiddellijk na gebruik met een vochtige doek en eventueel een beetje afwasmiddel te reinigen.

BELANGRIJK!

- Doe het mes nooit in de vaatwasser, dit kan de scherpte en de corrosiebestendigheid benadelen (zout tast het mes aan). Een verder gevarenpunt is de handhaving van het mes bij het laden en lossen van de vaatwasser.

Schroef van tijd tot tijd het mes los en reinig het apparaat van binnen. Met name als "sappig" snijgoed (groente, fruit, braadstukken, etc.) werd gesneden. Behandel het mes met de nodige zorgvuldigheid.

REINIGING EN ONDERHOUD

BELANGRIJK!

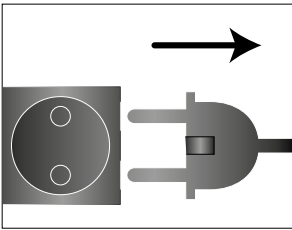
Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht voordat u begint het apparaat te reinigen:

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld en niet aan het stroomnet is aangesloten.
- Controleer of de aanslag gesloten is (het mes moet afgedekt zijn).
- 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 dompelen.

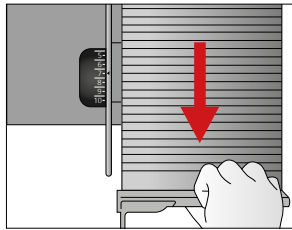
VERWIJDEREN VAN DE MESAFDEKPLAAT

VOORZICHTIG!

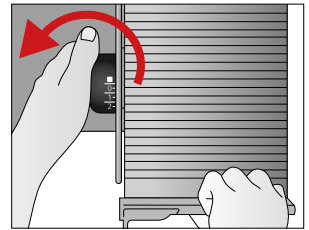
- Scherp mes!



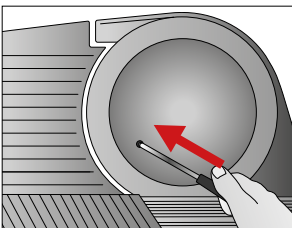
- Trek de stekker uit het stopcontact.



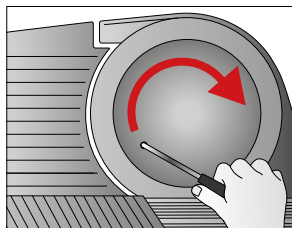
- Trek de slede helemaal naar u toe (in de richting van de aan/uitschakelaar).



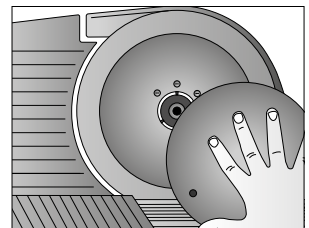
- Stel de snij dikte in op ■ (onder „0“).



- Steek een schroevendraaier of een metalen pen zonder rand in de opening.



- Draai de mesafdekplaat met de wijzers van de klok los.

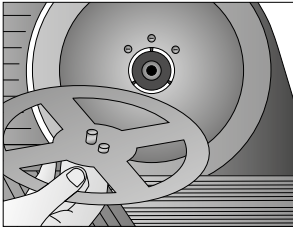


- Verwijder de mesafdekplaat.

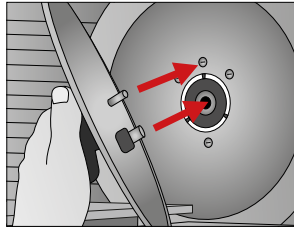
MES ERUIT NEMEN

VOORZICHTIG!

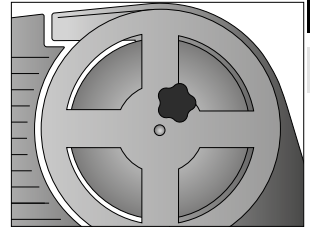
- Scherp mes!
- Ga heel zorgvuldig te werk bij het reinigen van het mes.



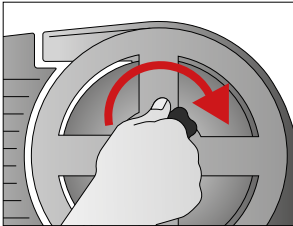
- Gebruik de bijgevoegde mesafneeminrichting.



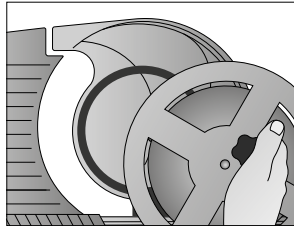
- Steek de mesafneeminrichting in de boring voor de mesbout.



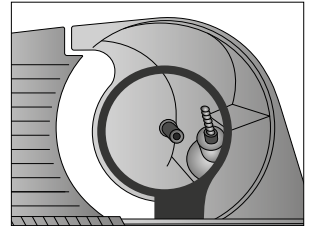
- De mesafneeminrichting is op het mes bevestigd.



- Draai de knop van de mesafneeminrichting vast.



- Trek de mesafneeminrichting met het mes af.

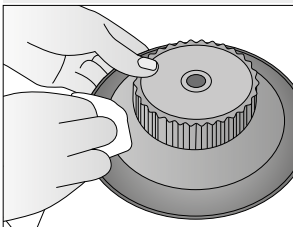


- Het mes is nu los van de machine.

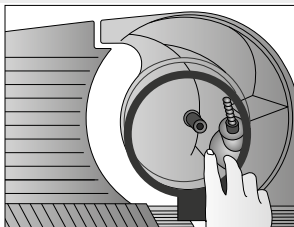
MES REINIGEN

VOORZICHTIG!

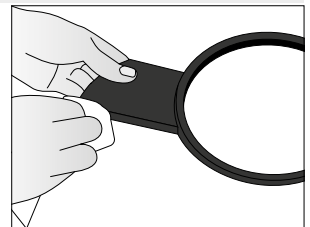
- Scherp mes!
- Ga heel zorgvuldig te werk bij het reinigen van het mes.



- Reinig de binnenzijde van het mes met een vochtige doek.



- Neem de zwarte afstrieking van de machine.



- Reinig de afstrieking met een vochtige doek.

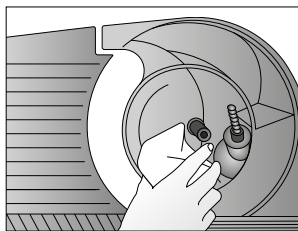
DE

EN

FR

NL

IT



- Reinig de binnenzijde van de machine met een vochtige doek.

BELANGRIJK!

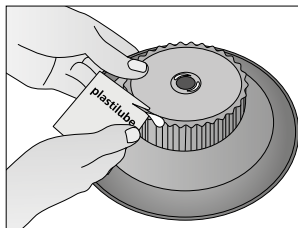
- Doe het mes nooit in de vaatwasser, dit kan de scherpte en de corrosiebestendigheid benadelen (zout tast het mes aan). Een verder gevarenpunt is de handhaving van het mes bij het laden en lossen van de vaatwasser.

MACHINE BINNEN INSMEREN

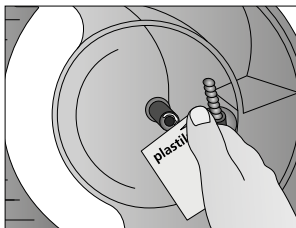
Regelmatig insmeren verhoogd de gebruiksduur van uw apparaat. Gebruik hiertoe uitsluitend Graef Plastiluben (speciale smeerstof van Graef, synthetisch vet), die is afgestemd op onze apparaten. U verkrijgt het in onze online-shop via haushalt.graef.de/shop onder artikel-nr. 195.

VOORZICHTIG!

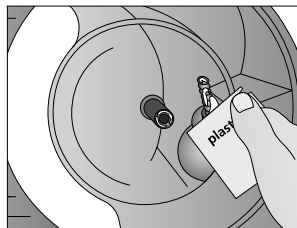
- Scherp mes!
- Ga heel zorgvuldig te werk bij het insmeren van het mes met vet.



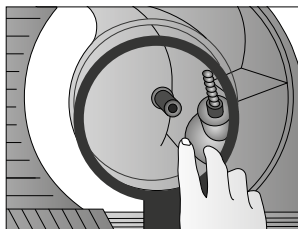
- Smeer het tandwiel met Plastilube (art-nr. 195) in.



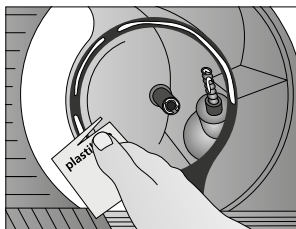
- Smeer de mesbout met Plastilube (art-nr. 195) in.



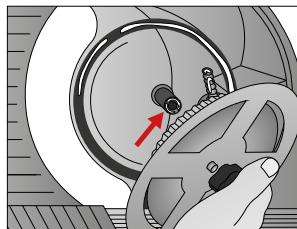
- Smeer de messchroef met Plastilube (art-nr. 195) in.



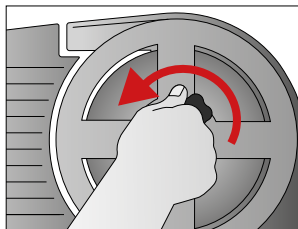
- Plaats de afstrijkring weer op het apparaat.



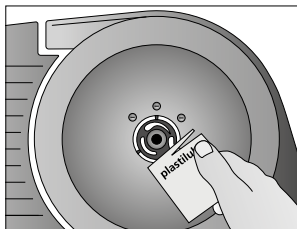
- Smeer de afstrijkring met Plastilube (art-nr. 195) in.



- Steek het mes met de mesafneeminrichting weer op de lagerbout.



- Schroef de mesafneeminrichting af, het mes is weer op de machine bevestigd.



- Belangrijk! Smeer de zwarte drukring met Plastilube (art-nr. 195) in.

BELANGRIJK!

Voordat u de mesafdekplaat weer op het apparaat vastschroeft, moet u de zwarte drukring op het mes met Plastilube vet (art.nr. 195) insmeren, om het volgende te voorkomen:

- Opwarming en deformatie van de mesafdekplaat, dan zou ze nog maar moeilijk los te schroeven zijn.
- Bij langer gebruik van de machine brandt de motor door en start niet meer op. Het mes beweegt niet meer.
- De machine wordt warm, de afstrijking wordt zacht en vervormt. Vandaar moet de machine regelmatig worden ingesmeerd.

REGELMATIG INSMEREN

BELANGRIJK!

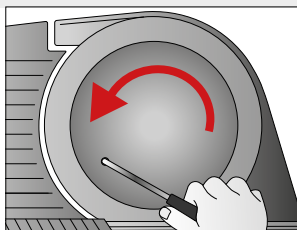
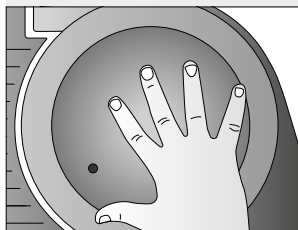
Smeer de machine regelmatig in:

- Bij frequent gebruik om de 2 tot 3 dagen.
- Wanneer de machine dagelijks maar 15 minuten wordt gebruikt, om de 14 dagen.
- Gebruik uitsluitend Graef Plastilube (art-nr. 195).

VASTSCHROEVEN VAN DE MESAFDEKPLAAT

VOORZICHTIG!

- Scherp mes!



- Monteer de mesafdekplaat weer.
- Schroef de mesafdekplaat met de pen tegen de wijzers van de klok (linkse schroefdraad) goed vast. 71

BELANGRIJK!

- Zorg ervoor, dat voordat u de machine weer start, de mesafdekplaat correct op het mes is vastgeschroefd.
- Schakel de machine alleen in met gemonteerde mesafdekplaat.
- Start het mes zonder mesafdekplaat op begint het hoorbaar te schommelen.
- Wanneer de slede ter hoogte van het mes staat, krast het mes zijdelings op de slede. Het draait instabiel op zijn as en zou kunnen neervallen.

VOORZICHTIG!

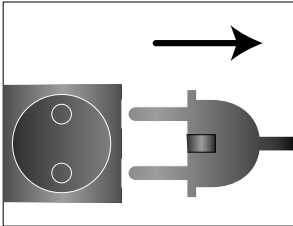
- Controleer alvorens de netstekker in te steken, dat de schakelaar op nul / uit staat, opdat ze niet meteen start.

SLEDE MET OLIE INSMEREN

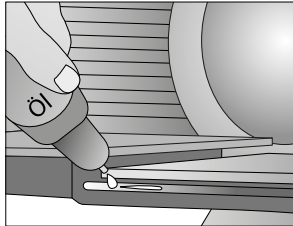
VOORZICHTIG!

- Voor de reiniging wordt de slede omhoog geklapt en vastgehouden, anders bestaat het risico van kneuzing.

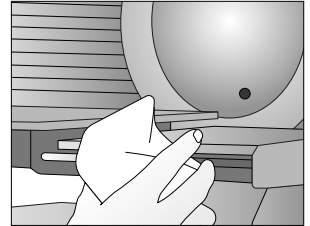
Doe a.u.b. één keer per maand enkele druppelsharsvrije olie op de sledegeleiding. Overtollige olie met een zachte doek van katoen verwijderen.



- Trek de stekker uit het stopcontact.



- Doe a.u.b. enkele druppels harsvrije olie op de sledegeleiding.



- Wis met een doek de overtollige olie weg.

10 JAAR MOTORGARANTIE

Voor dit product overnemen wij aanvullend vanaf verkoopdatum 120 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 transport schade, voor zover wij dit niet moeten verantwoorden, van garantieclaims uitgesloten. Voor schade welke door een reparatie die niet door ons of door een van onze agenturen werd uitgevoerd is ontstaan is de garantieclaim uitgesloten. Bij een rechtmatige reclamatie zullen wij het gebrekkelijk product naar onze keuze repareren of met een product zonder gebreken vervangen.

ACCESSOIRES

Verdere accessoires kunt u in onze onlineshop haushalt.graef.de/shop of bij uw vakman bestellen.



Artikel-nr. 195

- Zakje Plastilube (5,5 g, speciale smeerstof)



Artikel-nr. 1009

- Diamant messcherper voor gladde messen, Ø 190 mm



Artikel-nr. 1050

- MiniSlice opzetstuk

Indice

Descrizione del prodotto	75
Prefazione.....	76
Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso	76
Contrassegni di pericolo.....	76
Avvertenze generali per la sicurezza	77
Pericolo da corrente elettrica.....	78
Uso conforme	78
Limitazione della responsabilità	78
Dati tecnici.....	79
Assistenza clienti.....	79
Disimballare	79
Smaltimento dell'imballaggio	80
Smaltimento del dispositivo.....	80
Requisiti del punto di installazione	80
Allacciamento elettrico.....	81
Prima del primo utilizzo.....	81
Messa in servizio.....	82
Utilizzo dell'affettatrice	82
Consiglio	83
Utilizzo dell'affettatrice solo con pressamerce.....	83
Pulizia esterna.....	84
Mantenimento di valore della lama	84
Pulizia e cura.....	85
Rimozione della piastra coprilama	85
Rimuovere la lama	86
Pulire la lama	87
Lubrificare l'interno della macchina	87
Lubrificazione regolare	89
Svitare la piastra coprilama.....	89
Oliare il carrello.....	90
Accessori	91

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

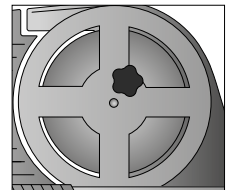
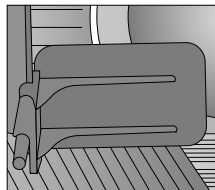
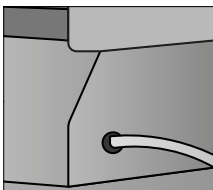
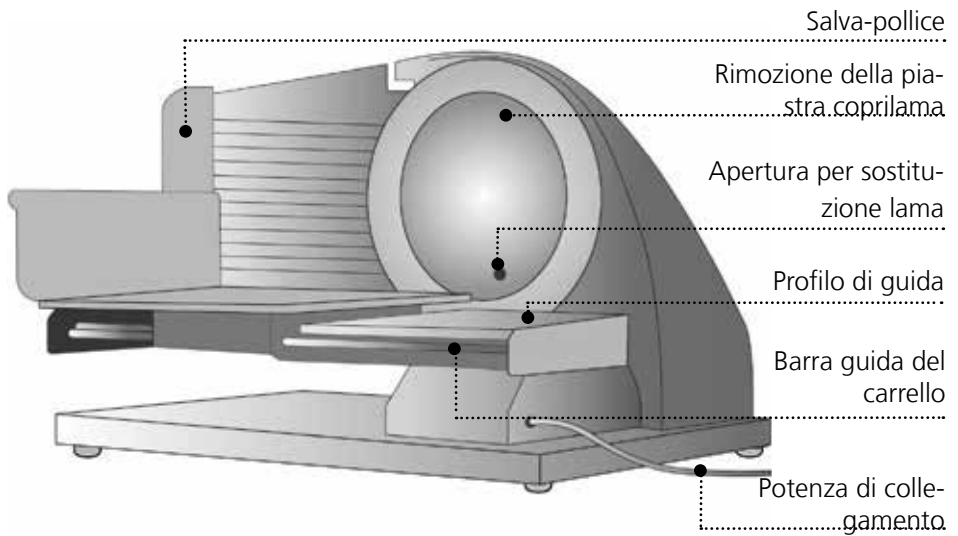
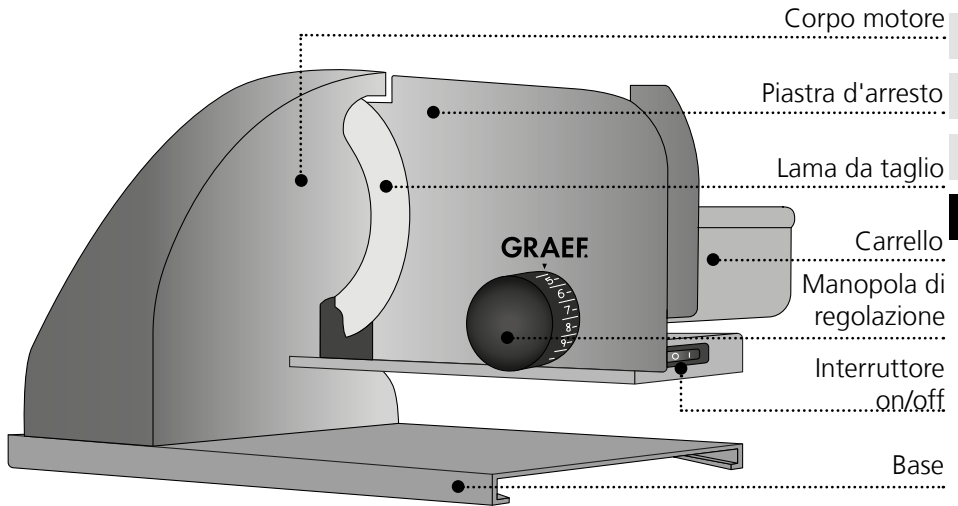
DE

EN

FR

NL

IT



PREFAZIONE

Gentile cliente, ha fatto un'ottima scelta acquistando l'affettatrice professionale Sliced Kitchen. Ha acquistato un prodotto di qualità comprovata. La ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto e le auguriamo tanto divertimento con la sua nuova affettatrice.

INFORMAZIONI RELATIVE A QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO

Queste istruzioni d'uso vi forniranno importanti informazioni sulla messa in funzione, la sicurezza, l'uso conforme e la cura dell'affettatrice (di seguito denominata dispositivo). Le istruzioni d'uso devono essere sempre disponibili presso il dispositivo. Devono essere letti e rispettati da chiunque sia incaricato con la:

- Messa in servizio,
- Gestione,
- Risoluzioni di disfunzioni e/o la
- Pulizia del dispositivo.

Conservare queste istruzioni per l'uso e consegnatele al successivo proprietario assieme al dispositivo stesso. Queste istruzioni d'uso non possono coprire tutti gli aspetti possibili ed immaginabili. Per qualsiasi ulteriore informazione o in caso di problemi che non venissero approfondite abbastanza in queste istruzioni per l'uso, vi preghiamo di rivolgervi al servizio clienti Graef oppure al vostro rivenditore.

CONTRASSEGNI DI PERICOLO

In queste istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti contrassegni di pericolo e le seguenti parole di segnalazione:

PERICOLO

Mette in guardia contro eventuali situazioni pericolose. La non osservanza di questo contrassegno potrebbe causare gravi lesioni o condurre addirittura alla morte.

ATTENZIONE

Indica una situazione potenzialmente pericolosa. La non osservanza di questo contrassegno potrebbe causare danni a oggetti.

IMPORTANTE!

Questo contrassegno indica degli speciali consigli per l'utilizzo o delle informazioni particolarmente importanti!

AVVERTENZE GENERALI PER LA SICUREZZA

Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza rilevanti. Per un uso sicuro del dispositivo, osservare le seguenti avvertenze:

- Un uso improprio potrebbe provocare lesioni e danni alle cose.
- Controllare se esternamente l'apparecchio presentasse difetti visibili sul recipiente, sul cavo o sulla presa di collegamento. Non mettere in funzione il dispositivo se lo stesso dovesse risultare danneggiato.
- Per prevenire rischi e pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato, questo può essere sostituito unicamente dal produttore, dal suo rappresentante o una persona qualificata.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da un esperto o dal servizio assistenza clienti di Graef. Le riparazioni improprie possono causare notevoli rischi per l'utente. Inoltre estinguono la garanzia.
- I componenti difettosi devono essere sostituiti solo con parti di ricambio originali. Solo utilizzando queste componenti si garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza.
- Questo dispositivo non può essere utilizzato da bambini.
- Il dispositivo e il suo cavo di collegamento devono essere tenuti fuori dalla portata di bambini.
- Il dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, con mancanza di esperienza e/o conoscenza solamente se controllati o istruiti circa l'uso sicuro delle apparecchiature e solo una volta che abbiano compreso i rischi che derivano dallo stesso.
- Ai bambini non è permesso giocare con il dispositivo.
- Non è previsto che il dispositivo venga azionato con un timer esterno o con un altro sistema di comando a distanza separato.
- Si prega di scollegare sempre il dispositivo dalla presa di corrente afferrando la spina di rete e non il cavo di collegamento.
- Fare attenzione che il cavo della corrente non resti impigliato da nessuna parte rischiando di causare la caduta del dispositivo.
- I materiali d'imballo non devono essere usati per giocare. Sussiste pericolo di soffocamento.
- Prima dell'assemblaggio, dello smontaggio o della pulizia, è sempre importante staccare il dispositivo dalla rete elettrica. Stessa regola vale anche quando l'apparecchio resta incustodito.

PERICOLO DA CORRENTE ELETTRICA

PERICOLO

Il contatto con cavi o componenti sotto tensione può essere fatale!

Seguite attentamente le seguenti avvertenze per la sicurezza per evitare il pericolo da corrente elettrica:

- Non utilizzare il dispositivo qualora il cavo di alimentazione o la presa elettrica presentassero dei difetti.
- In questo caso, prima di continuare ad utilizzare il dispositivo, fare installare un nuovo cavo di alimentazione dal servizio clienti Graef oppure da un esperto autorizzato.
- Non aprire in nessun caso il contenitore del dispositivo. Se vengono toccati degli attacchi sotto tensione oppure componenti elettriche o meccaniche, sussiste il pericolo di scossa elettrica.
- Non toccare mai le parti sotto tensione. Potrebbero causare una scossa elettrica e portare addirittura alla morte.

USO CONFORME

Questo dispositivo non è progettato per un uso commerciale. Utilizzare l'affettatrice esclusivamente in ambienti chiusi. Con essa è possibile affettare pane, prosciutto, salame, formaggio, carote, cetrioli, frutta, verdura, ecc. Non tentare mai di affettare prodotti duri come ad esempio cibi surgelati, ossi, legno, lamiere o simili. Qualunque altro o diverso utilizzo da questo, è considerato non conforme. Questo dispositivo è stato progettato per un uso domestico.

ATTENZIONE!

In caso di un utilizzo non conforme, il dispositivo potrebbe presentare alcuni pericoli.

- Usare il dispositivo solo come previsto.
- Seguire attentamente tutti i processi descritti in queste istruzioni per l'uso.

Sono escluse qualsiasi rivendicazioni per danni riconducibili ad un uso non conforme. L'utente si assume ogni rischio.

LIMITAZIONE DELLA RESPONSABILITÀ

Tutte le informazioni tecniche, i dati e le note per l'installazione, l'utilizzo e la manutenzione contenuti in queste istruzioni per l'uso, corrispondono all'aggiornamento dell'ultima edizione di stampa e vengono riportati nel rispetto della nostra migliore conoscenza ed esperienza acquisita fino ad oggi. Le informazioni, le illustrazioni e le descrizioni contenute in queste istruzioni d'uso non possono quindi dare luogo ad alcun reclamo.





Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni riconducibili a:

- L'inosservanza di queste istruzioni d'uso
- L'uso non conforme

- Le riparazioni non idonee
- Le alterazioni tecniche
- L'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni vengono effettuate al meglio delle capacità. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per gli errori di traduzione. È legalmente vincolante esclusivamente il testo originale tedesco.

DATI TECNICI

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF
Type	Sliced Kitchen SKS 900	
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.	
SN-No.	Art.-No.	SKS900EU
Freq.	50 Hz	Voltage 230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B
Made in Germany    		

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF
Type	Sliced Kitchen SKS 901	
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.	
SN-No.	Art.-No.	SKS901EU
Freq.	50 Hz	Voltage 230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B
Made in Germany    		

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF
Type	Sliced Kitchen SKS 902	
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.	
SN-No.	Art.-No.	SKS902EU
Freq.	50 Hz	Voltage 230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B
Made in Germany    		

GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF
Type	Sliced Kitchen SKS 903	
Short Circle Operation (Kurzzeitbetrieb)	15 Min.	
SN-No.	Art.-No.	SKS903EU
Freq.	50 Hz	Voltage 230 V(AC)
Power	185 W	Insulating Class B
Made in Germany    		

ASSISTENZA CLIENTI

Nel caso il vostro apparecchio Graef si fosse danneggiato, si prega di contattare il vostro rivenditore oppure il servizio di assistenza clienti Graef al numero +49 2932-9703677 oppure tramite e-mail all'indirizzo service@graef.de

IMPORTANTE!

Se possibile, conservare l'imballaggio originale per tutto il periodo di validità della garanzia in modo da poter confezionare e trasportare idoneamente il dispositivo in caso di rivendicazione della stessa.

DISIMBALLARE

Per disimballare il dispositivo procedere come segue:

- Estrarre il dispositivo dalla scatola di cartone.
- Rimuovere le componenti dell'imballaggio.
- Togliere eventuali adesivi dal dispositivo (non togliere la targhetta del modello).

SMALTIMENTO DELL'IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge il dispositivo da danni durante il trasporto. I materiali d'imballaggio sono stati selezionati in base alle loro caratteristiche ecocompatibili e tecniche di smaltimento e sono dunque riciclabili. Con il recupero dell'imballaggio all'interno del circolo di riciclaggio è possibile risparmiare materie prime e diminuire i rifiuti. Smaltite il materiale dell'imballaggio non più utile presso i punti di raccolta di riciclaggio "punto verde".

IMPORTANTE!

Se possibile, conservare l'imballaggio originale per tutto il periodo di validità della garanzia in modo da poter confezionare e trasportare idoneamente il dispositivo in caso di rivendicazione della stessa.

SMALTIMENTO DEL DISPOSITIVO

Al termine del suo ciclo vitale non è consentito smaltire questo prodotto con i normali rifiuti domestici. Il simbolo applicato al prodotto e riportato sulle istruzioni per l'uso fa riferimento a questo. I materiali sono riciclabili in base al contrassegno che riportano. Il riciclaggio, il recupero dei materiali o altre forme di riciclo di apparecchi dismessi, rappresentano un contributo importante alla tutela dell'ambiente. Informatevi presso il vostro comune per conoscere i centri di raccolta di competenza.


REQUISITI DEL PUNTO DI INSTALLAZIONE

Per un uso sicuro e privo di difetti del dispositivo il punto di installazione deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Il dispositivo dovrà essere collocato su una base solida, piana, orizzontale, anti-scivolo e con una portata sufficiente.
- Assicurarsi che il dispositivo non possa cadere.
- Scegliere un punto di installazione tale che i bambini non possano raggiungere la lama del dispositivo o toccare il cavo di alimentazione.
- Non usare mai l'apparecchio all'aperto e conservarlo in un luogo asciutto.
- Questo apparecchio non è previsto per essere incassato in una parete o in un armadio a muro.
- Non mettere il dispositivo in un ambiente caldo, bagnato o umido.
- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in modo da poter estrarre facilmente il cavo di rete in caso di emergenza.

ATTENZIONE!

Seguire attentamente le seguenti avvertenze per la sicurezza per evitare pericoli e danni a oggetti:

- La lama particolarmente affilata può tagliare intere parti del corpo. In particolare sono soggette a questo pericolo le vostre dita.
- Per prevenire questo rischio, non inserire mai le dita nell'intercapedine tra la piastra d'arresto e la lama finché la piastra d'arresto non sia completamente chiusa, e cioè impostata su  (sotto "0").

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Per un funzionamento sicuro e senza errori, durante il collegamento elettrico del dispositivo è necessario osservare quanto segue:

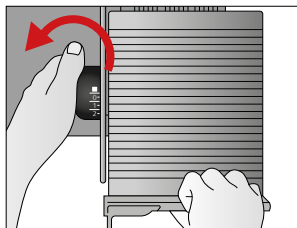
- Prima di allacciare il dispositivo, confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza) presenti sulla targhetta del modello con quelli della vostra rete elettrica. Questi dati devono coincidere affinché non si verifichino danni al dispositivo. In caso di dubbi, chiedere ad un elettricista.
- La presa di corrente deve essere protetta da almeno un fusibile da 10A.
- Prestare particolare attenzione che il cavo dell'alimentazione sia intatto e non venga condotto sopra superfici calde o bordi taglienti.
- Il cavo di collegamento non deve essere tirato.
- La sicurezza elettrica del dispositivo è garantita solamente nel momento in cui lo stesso sia collegato ad un sistema con conduttura di terra conformemente installato. L'uso di una presa di corrente senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbi, far fare una verifica sull'impianto domestico a un elettricista specializzato. Il produttore non si assume responsabilità alcuna per danni causati da un conduttore di terra mancante o aperto.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

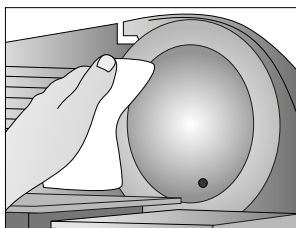
Prima del primo utilizzo, passare un panno umido sulla lama della macchina per rimuovere eventuali residui di produzione. Vedi "Pulizia".

ATTENZIONE!

- Lama affilata!
- Procedere con estrema accuratezza quando si passa il panno sulla lama.



- Impostare l'altezza della fetta a ■ (sotto "0").



- Passare con un panno sulla lama per pulirla.

MESSA IN SERVIZIO

ATTENZIONE!

Seguire attentamente le seguenti avvertenze per la sicurezza per evitare pericoli e danni a oggetti:


- Non avvicinare le dita alla lama. La stessa è molto affilata e potrebbe causare varie lesioni.
- La lama rotante può tagliare intere parti del corpo.
- Le dita e in particolare il pollice, sono a rischio.
- Verificare che la piastra coprilama sia correttamente fissata sulla macchina.

UTILIZZO DELL'AFFETTATRICE

IMPORTANTE!

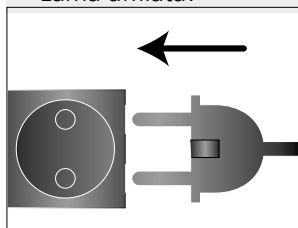
- Il dispositivo non deve essere utilizzato senza il pressamerce a meno che la forma o la grandezza ne renda impossibile l'utilizzo.

ATTENZIONE!

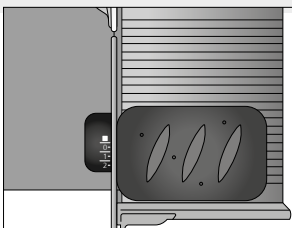
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi che l'interruttore sia impostato su zero / off  poiché altrimenti la macchina potrebbe direttamente avviarsi accidentalmente.

ATTENZIONE!

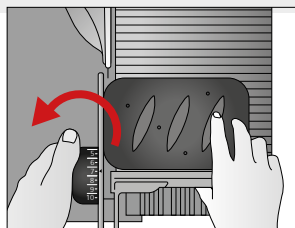
- Lama affilata!



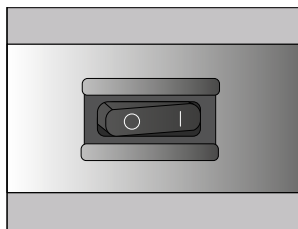
- Inserire la spina nella presa di corrente.




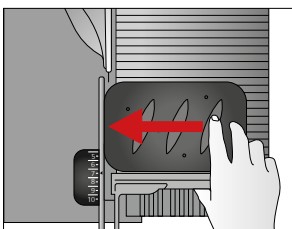
- Sistemare il prodotto da affettare sul carrello.



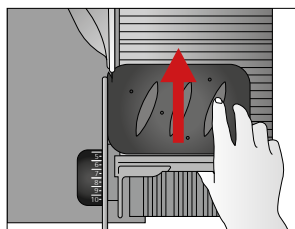
- Regolare lo spessore della fetta desiderato.



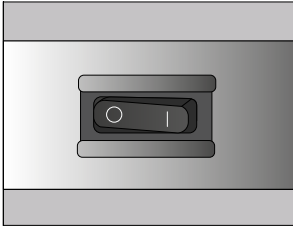
- Accendere il dispositivo .



- Spingere leggermente il prodotto contro la piastra d'arresto.



- Far scorrere il carrello verso la lama con movimento regolare.



- Spegnere il dispositivo dopo l'uso ☐.

CONSIGLIO

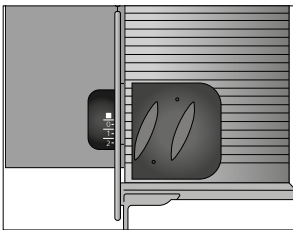
- Prodotti morbidi (per es. formaggio o prosciutto) si lasciano affettare meglio quando sono freddi.
- I prodotti morbidi sono più facili da tagliare se fatti avanzare lentamente verso la lama
- È consigliabile tagliare cetrioli e carote sulla stessa lunghezza prima di affettarli.

UTILIZZO DELL'AFFETTATRICE SOLO CON PRESSAMERCE

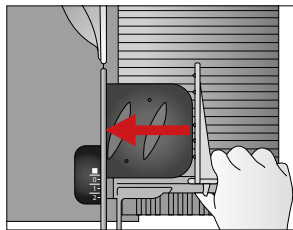
Il pressamerce permette di affettare anche prodotti più piccoli quali funghi o pomodori. Deve essere utilizzato non appena la forma e la grandezza del prodotto permetta il suo utilizzo.

ATTENZIONE!

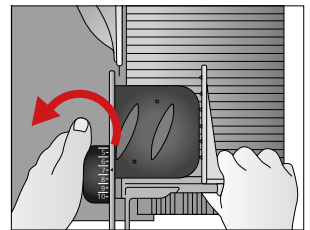
- Lama affilata!



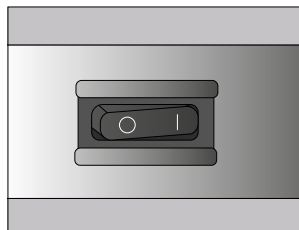
- Sistemare il restante prodotto da affettare sul carrello.



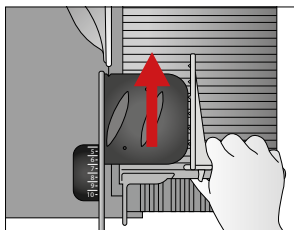
- Posizionare il pressamerce sulla parete posteriore del carrello, in corrispondenza del prodotto da affettare.



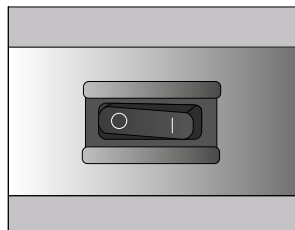
- Regolare lo spessore della fetta desiderato.



- Accendere il dispositivo



- Far scorrere il carrello verso la lama con movimento regolare.



- Spegnere il dispositivo dopo l'uso

IMPORTANTE!

- Dopo un tempo di utilizzo ininterrotto di 15 minuti, lasciare raffreddare il motore per 1 ora.

PULIZIA ESTERNA

ATTENZIONE!

Prima di iniziare a pulire il dispositivo, osservare attentamente le seguenti avvertenze per la sicurezza:

- Spegnere sempre il dispositivo prima della pulizia e staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa.
- Prima di qualsiasi pulizia, lasciare raffreddare il dispositivo.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi e solventi.
- Non grattare con oggetti duri per rimuovere lo sporco ostinato.
- Non lavare il dispositivo in lavastoviglie e non tenerlo sotto all'acqua corrente.

Pulire le superfici esterne del dispositivo con un panno umido e morbido. In caso di sporco tenace è possibile usare un detergente delicato.

MANTENIMENTO DI VALORE DELLA LAMA

Per garantire una buona e durevole affilatura e per mantenerne il valore della vostra lama Graef, consigliamo di pulirla regolarmente, soprattutto dopo aver affettato delle carni salate o prosciutti crudi.

Questi prodotti alimentari contengono sali che, se rimanessero troppo a lungo sulla superficie della lama, potrebbero causare la formazione di ruggine (anche su acciaio "inossidabile"). Affettando prodotti contenenti tanta acqua, per esempio pomodori o cetrioli, potrebbe formarsi della ruggine sulla superficie della lama se non viene pulita (o viene pulita male). Per questo motivo consigliamo di passare un panno umido con eventualmente un po' di detersivo sulla lama direttamente dopo l'uso.

IMPORTANTE!

- Non lavare mai la lama in lavastoviglie: potrebbe influenzare negativamente la sua resistenza alla corrosione e il filo (il sale corrode la lama). Un ulteriore punto critico sarebbe la gestione della lama durante il caricamento e lo scaricamento della lavastoviglie.

Di tanto in tanto si prega di svitare la lama e di pulire il dispositivo anche dall'interno. Soprattutto quando sono stati affettati prodotti "succosi" (verdure, frutti, arrosto, ecc.). Maneggiare la lama con estrema cura.

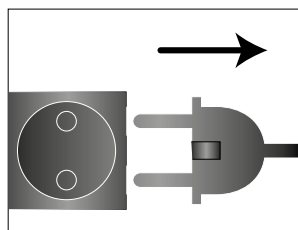
PULIZIA E CURA**IMPORTANTE!**

Prima di iniziare a pulire il dispositivo, osservare attentamente le seguenti avvertenze per la sicurezza:

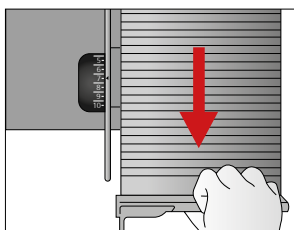
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento e non sia collegato alla rete elettrica.
- Controllare che la piastra d'arresto sia chiusa (la parte affilata della lama deve essere coperta).
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi e solventi.
- Non grattare con oggetti duri per rimuovere lo sporco ostinato. Non sciacquare e non immergere il dispositivo nell'acqua.

RIMOZIONE DELLA PIASTRA COPRILAMA**ATTENZIONE!**

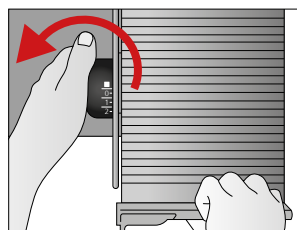
- Lama affilata!



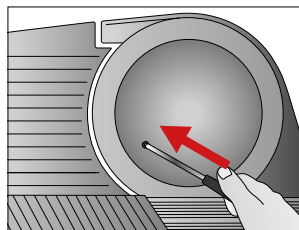
- Staccare la spina dalla presa di corrente.



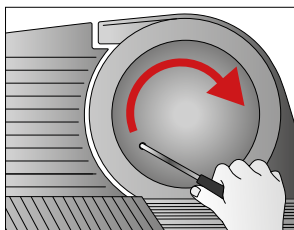
- Tirare l'intero carrello verso di voi (in direzione del pulsante on/off).



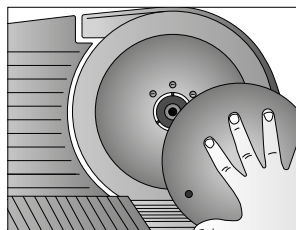
- Impostare l'altezza della fetta a ■ (sotto "0").



- Infilare un cacciavite o un perno metallico senza bordi nell'apertura.



- Allentare la piastra coprilama ruotando in direzione oraria.

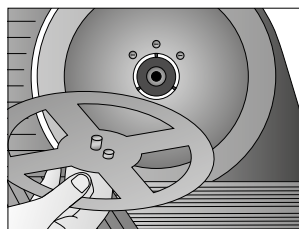


- Rimuovere la piastra coprilama.

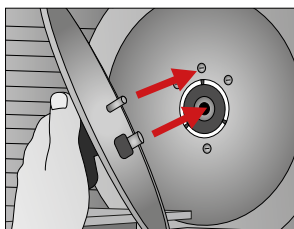
RIMUOVERE LA LAMA

ATTENZIONE!

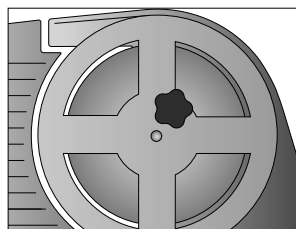
- Lama affilata!
- Procedere con estrema accuratezza durante la pulizia della lama.



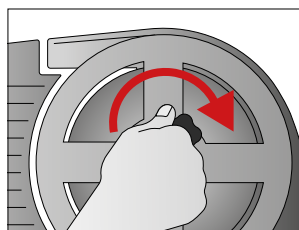
- Prendere il dispositivo di rimozione della lama in dotazione.



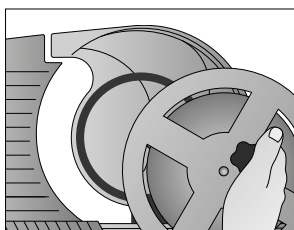
- Infilare il dispositivo di rimozione della lama nel foro previsto per il perno della stessa.



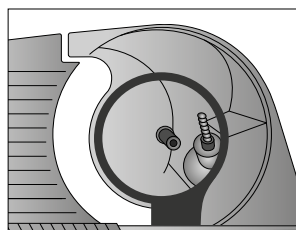
- Il dispositivo di rimozione della lama è fissato sulla lama stessa.



- Serrare la manopola per il dispositivo di rimozione della lama.



- Rimuovere il dispositivo di rimozione della lama assieme alla lama stessa.

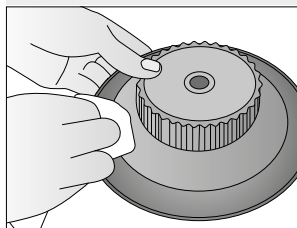


- La lama è staccata dalla macchina.

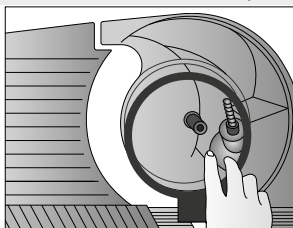
PULIRE LA LAMA

ATTENZIONE!

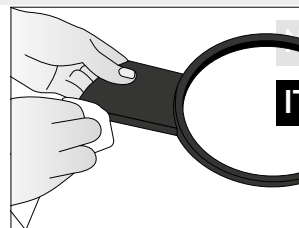
- Lama affilata!
- Procedere con estrema accuratezza durante la pulizia della lama.



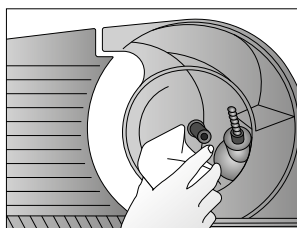
- Pulire la parte interna della lama con un panno umido.



- Rimuovere l'anello raschiaolio nero dalla macchina.



- Pulire l'anello raschiaolio con un panno umido.



- Pulire la parte interna della macchina con un panno umido.

IMPORTANTE!

- Non lavare mai la lama in lavastoviglie: potrebbe influenzare negativamente la sua resistenza alla corrosione e il filo (il sale corrode la lama). Un ulteriore punto critico sarebbe la gestione della lama durante il caricamento e lo scaricamento della lavastoviglie.

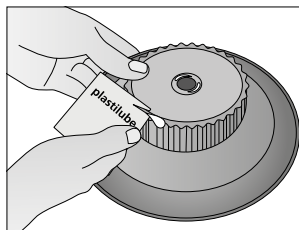
LUBRIFICARE L'INTERNO DELLA MACCHINA

La regolare lubrificazione aumenta le aspettative di vita del vostro dispositivo. Per farlo, utilizzare esclusivamente Plastilube di Graef: prodotto ottimizzato per i nostri dispositivi.

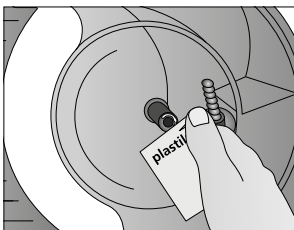
Potete trovare il lubrificante (articolo n. 195) sul nostro Online-Shop all'indirizzo web.haushalt.graef.de/shop.

ATTENZIONE!

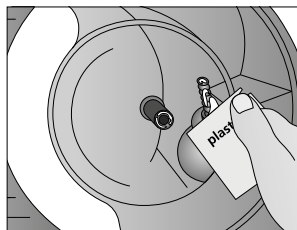
- Lama affilata!
- Procedere con estrema accuratezza durante la lubrificazione della lama.



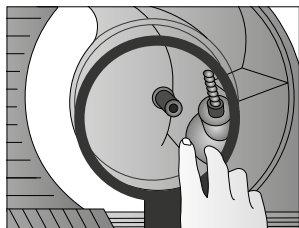
- Lubrificare l'ingranaggio con Plastilube (art. n. 195).



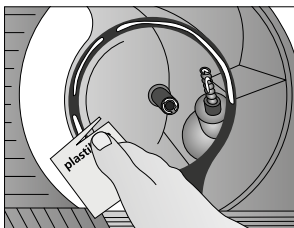
- Lubrificare il perno della lama con Plastilube (art. n. 195).



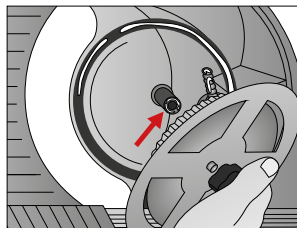
- Lubrificare le viti della lama con Plastilube (art. n. 195).



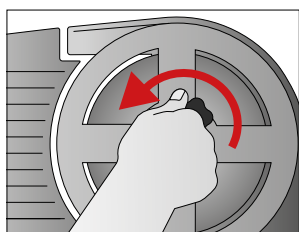
- Infilare nuovamente l'anello raschiaolio sul dispositivo.



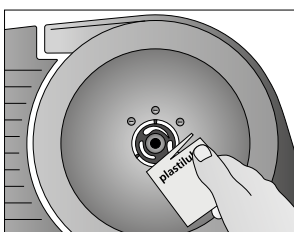
- Lubrificare anche l'anello raschiaolio con Plastilube (art. n. 195).



- Infilare quindi la lama con il dispositivo di rimozione della stessa sul perno di supporto della lama.



- Svitare il dispositivo di rimozione della lama, la lama è nuovamente fissata sulla macchina.



- Importante! Lubrificare l'anello di pressione nero con Plastilube (art. n. 195).

IMPORTANTE!

Prima di riavvitare la piastra coprilama sul dispositivo, è importante lubrificare con Plastilube (art. n. 195) l'anello di pressione nero sulla lama per evitare quanto segue:

- Riscaldamento e deformazione della piastra coprilama, la quale altrimenti si lascerebbe svitare solamente con grande difficoltà.
- Durante un funzionamento prolungato della macchina, si fonda il motore e non si accende più. La lama non si muova più.
- La macchina si scaldi, l'anello raschiaolio diventi morbido e si deformi. Per questi motivi è importante lubrificare regolarmente la macchina.

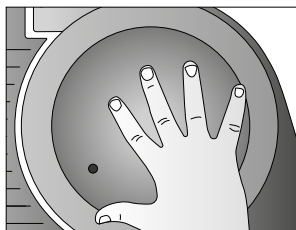
LUBRIFICAZIONE REGOLARE**IMPORTANTE!**

Lubrificare regolarmente la macchina:

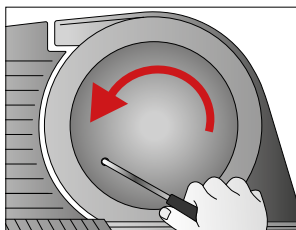
- In caso di uso frequente, ogni 2 o 3 giorni.
- Se la macchina è in funzione 15 minuti al giorno, ogni 14 giorni.
- Utilizzare esclusivamente Plastilube di Graef (art. n. 195).

SVITARE LA PIASTRA COPRILAMA**ATTENZIONE!**

- Lama affilata!



- Rimontare la piastra coprilama.




- Avvitare saldamente la piastra coprilama con il perno girando in senso antiorario (filettatura a sinistra).

IMPORTANTE!

- Prima di riavviare la macchina, assicurarsi che la piastra coprilama sia correttamente avvitata alla lama.
- Mettere in funzione la macchina solamente con la piastra coprilama montata.
- Se la lama inizia a ruotare senza la piastra coprilama, inizia a vibrare sonoramente.
- Se il carrello si trova all'altezza della lama, la stessa sfrega lateralmente contro di esso. Si muove in maniera incontrollata sul suo asse e potrebbe cadere.

ATTENZIONE!

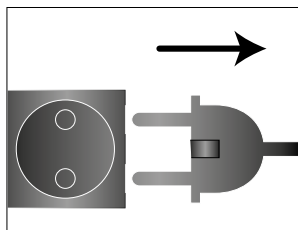
- Prima di inserire la spina nella presa di corrente, assicurarsi che l'interruttore della macchina sia impostato su zero / off  in modo da prevenire un avvio diretto involontario.

OLIARE IL CARRELLO

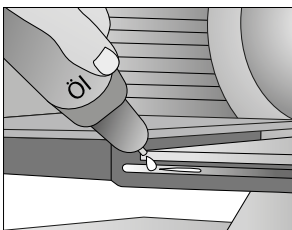
ATTENZIONE!

- Per oliare il carrello, ribaltarlo verso l'alto e tenerlo in questa posizione poiché altrimenti sussisterebbe il pericolo da schiacciamento o di contusione.

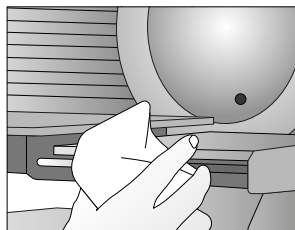
Si prega di applicare qualche goccia di olio senza resina sulla guida del carrello una volta al mese. Rimuovere l'olio in eccesso con un morbido panno di cotone.



- Staccare la spina dalla presa di corrente.



- Applicare qualche goccia di olio senza resina sulla guida del carrello.



- Asciugare l'olio in eccesso con un panno.

ACCESSORI

È possibile ordinare ulteriori accessori dal nostro online-shop haushalt.graef.de/shop oppure tramite il vostro rivenditore.



Articolo N. 195

- Sacchetto Plastilube (5,5 g, prodotto lubrificante speciale)



Articolo N. 1009

- Affilacoltelli in diamante per lame lisce, Ø 190 mm



Articolo N. 1050

- Supporto MiniSlice



Seit 1920

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

Tel. 0 29 32 / 97 03 - 0
Fax 0 29 32 / 97 03 - 90

Email: info@graef.de
www.graef.de