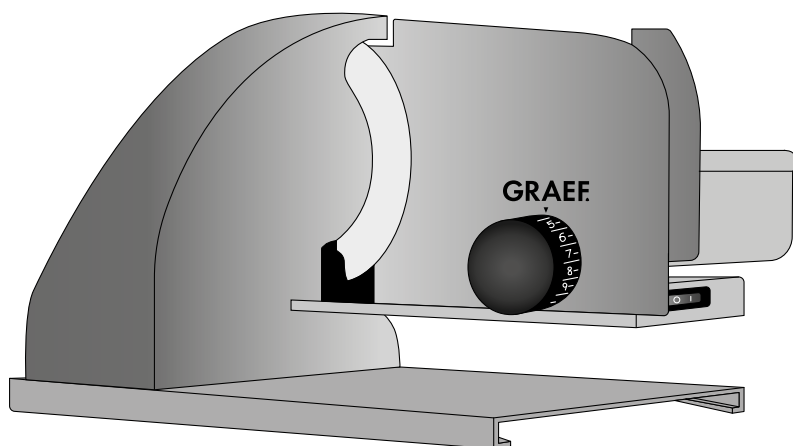


GRAEF.

Für heute. Für morgen. Für dich.



DE Bedienungsanleitung

EN Operating Instructions

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

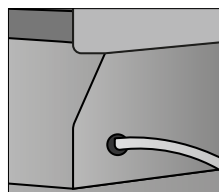
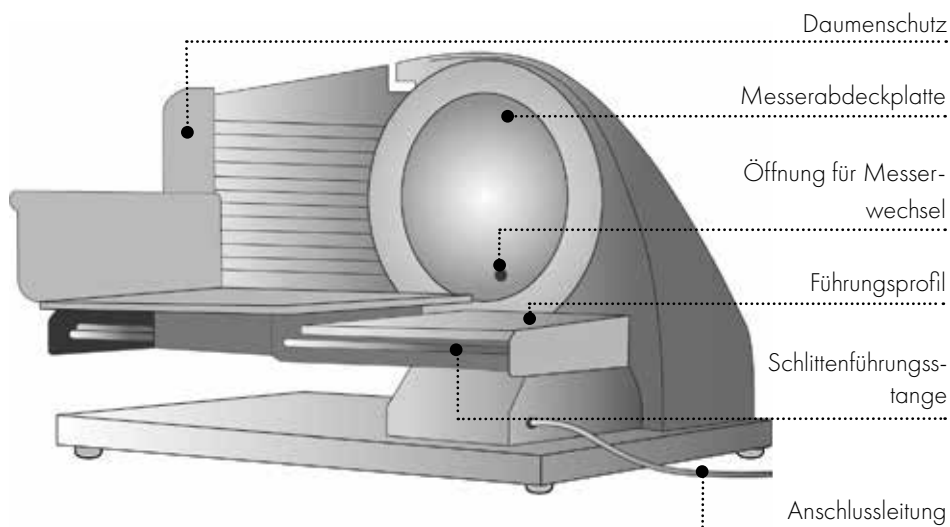
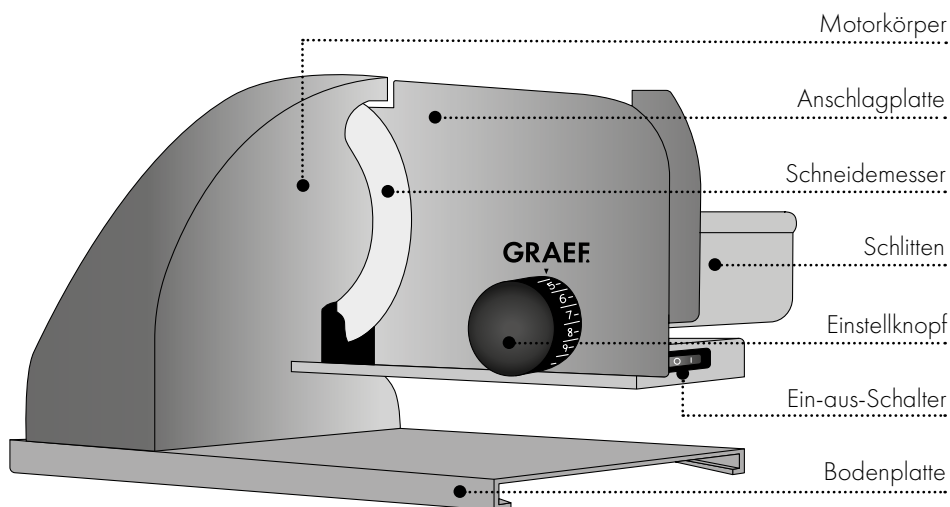
IT Istruzioni per l'uso

DK Betjeningsvejledning

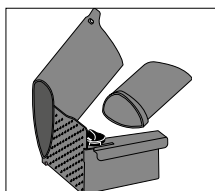
Inhalt

Produktbeschreibung	4
Vorwort	5
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	5
Warnhinweise	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	5
Gefahr durch elektrischen Strom	6
Bestimmungsgemässe Verwendung	6
Haftungsbeschränkung	7
Technische Daten	7
Kundendienst	7
Auspacken	7
 Entsorgung der Verpackung	7
 Entsorgung des Gerätes	8
Anforderungen an den Aufstellort	8
Elektrischer Anschluss	8
Vor dem Erstgebrauch	8
Inbetriebnahme	9
Benutzung des Allesschneiders	9
Reinigung aussen	9
Werterhalt der Messer	10
Reinigung und Pflege	10
Abnahme der Messerabdeckplatte	10
Messer entnehmen	10
Messer reinigen	10
Maschine innen einfetten	11
Regelmässiges einfetten	11
Anschrauben der Messerabdeckplatte	11
Schlitten ölen	12
10 Jahre Motorgarantie	12

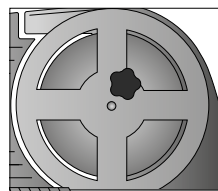
PRODUKTBESCHREIBUNG



Kabelfach



Kombi-Aufsatz
"PRO"



Messerabnahmevor-
richtung

VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, mit dem professionellen Allesschneider Sliced Kit-chen 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 Allesschneider.

INFORMATIONEN ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Bedienungsanleitung gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Allesschneiders (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 Ga-

rantieanspruch.

- 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 Reinigen 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 Alleschneider 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, Abbildungen 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 99753 Arnberg Internet: www.graef.de	GRAEF	GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 99753 Arnberg Internet: www.graef.de	GRAEF
Type: Sliced Kitchen SKS 900		Type: Sliced Kitchen SKS 901	
Short Cycle Operation (Kurzzyklusbetrieb): 15 Min.		Short Cycle Operation (Kurzzyklusbetrieb): 15 Min.	
SN-No: [] Art.-No: SKS900EU		SN-No: [] Art.-No: SKS901EU	
Freq: 50 Hz Voltage: 230 VACI		Freq: 50 Hz Voltage: 230 VACI	
Power: 185 W Insulating Class B		Power: 185 W Insulating Class B	
Made in Germany	CE	Made in Germany	CE

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).



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«.



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 Einbauschrank 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 Sicherheitshin-

weise, 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 Mess-

er 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.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten.

ten.

- Setzen Sie den Kombi-Aufsatz auf die Schlittenrückwand an das Schneidgut.
- 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.

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. 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

VORSICHT!

Scharfes Messer!

Gehen Sie bei der Reinigung des Messers mit aller Sorgfalt vor.

- Nehmen Sie die beigegefügte 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

- 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-Plastilube, dies ist auf unsere Geräte abgestimmt. Sie erhalten es in unserem Online-Shop über haushalt.graef.de/shop unter der Artikel-Nr. 195.

- Fetten Sie mit Plastilube das Zahnrad ein.
- Fetten Sie mit Plastilube den Messerbolzen ein.
- Fetten Sie mit Plastilube auch die Messerschraube ein.
- Stecken Sie den Abstreifring wieder an das Gerät.
- Fetten Sie den Abstreifring mit Plastilube 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 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

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

DE

EN

FR

NL

IT

DK

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.

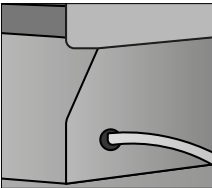
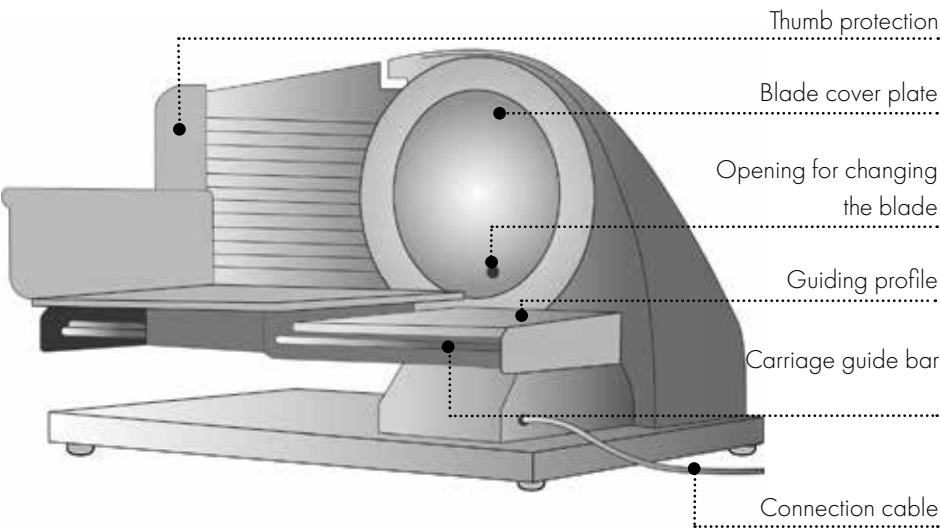
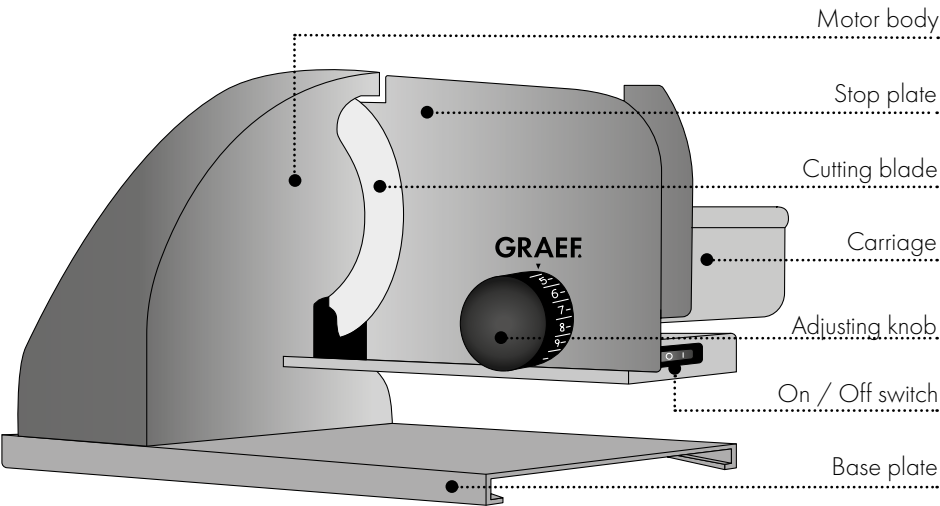
10 JAHRE MOTORGARANTIE

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

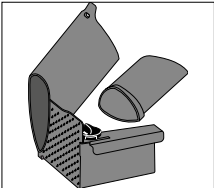
Content

Product description.....	14
Preface.....	15
Information on these operating instructions.....	15
Warning messages.....	15
General safety instructions	15
Danger caused by electric current.....	16
Intended use.....	16
Limitation of liability.....	16
Technical data.....	17
After-sales service	17
Unpacking	17
 Disposal of the unit	17
Requirements on the installation location	17
Electrical connection	18
Prior to first use	18
Initial operation.....	18
Use of the universal cutter.....	18
Cleaning outside	19
Value preservation of the blades	19
Cleaning and maintenance	19
Removal of the blade cover plate	19
Removing the blade	19
Cleaning the blade.....	19
Greasing the blade on the inside	20
gular greasing.....	20
Screwing on the blade cover plate.....	20
Greasing the slide	21
10 year motor guarantee	21

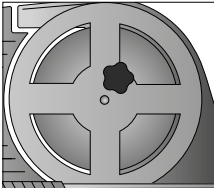
PRODUCT DESCRIPTION



Cable
compartment



Combi-Attachment
"PRO"



Blade 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 warn-

ing 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 remote 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 97072 Amberg Internet: www.graef.de GRAEF Type: Sliced Kitchen SKS 900 Short Cycle Operation (Kurzzeitbetrieb): 15 Min. Sh.No. Ser.No. EXXXXXXX Freq. 50 Hz Voltage 230 V(AC) Power 185 W Insulating Class B Made in Germany	GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 97072 Amberg Internet: www.graef.de GRAEF Type: Sliced Kitchen SKS 900 Short Cycle Operation (Kurzzeitbetrieb): 15 Min. Sh.No. Ser.No. EXXXXXXX Freq. 50 Hz Voltage 230 V(AC) Power 185 W Insulating Class B Made in Germany
GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 97072 Amberg Internet: www.graef.de GRAEF Type: Sliced Kitchen SKS 900 Short Cycle Operation (Kurzzeitbetrieb): 15 Min. Sh.No. Ser.No. EXXXXXXX Freq. 50 Hz Voltage 230 V(AC) Power 185 W Insulating Class B Made in Germany	GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 97072 Amberg Internet: www.graef.de GRAEF Type: Sliced Kitchen SKS 900 Short Cycle Operation (Kurzzeitbetrieb): 15 Min. Sh.No. Ser.No. EXXXXXXX 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

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 UNIT

At the end of its service life, this product can-

not 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.

- Insert the plug into the socket.
- Place the slicing material on to the slide.
- Place the combi attachment on the rear wall of the slide at the slicing material.
- 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.

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. 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 upmost 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

- 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 bore-hole for the blade bolt.
- The blade removal unit is attached to the blade.
- Tighten the knob of the blade removal device.
- Pull of the blade removal device with the blade.
- Undo the blade from the machine.

CLEANING 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 Plastilube which is matched to our units. You can obtain them from our online shop on haushalt.graef.de/shop under article number 195.

- Grease the gearwheel with Plastitube.
- Grease the blade bolt with Plastitube.
- Also grease the blade screw with Plastitube.
- Place the wiper ring in the unit again.
- Grease the wiper ring with Plastitube.
- 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.

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.

GULAR 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

- 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.

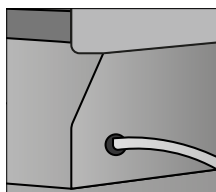
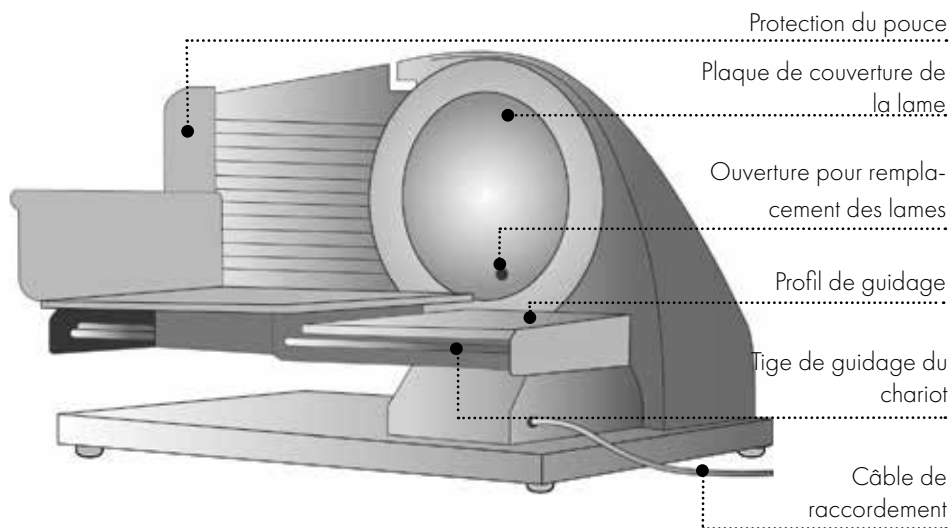
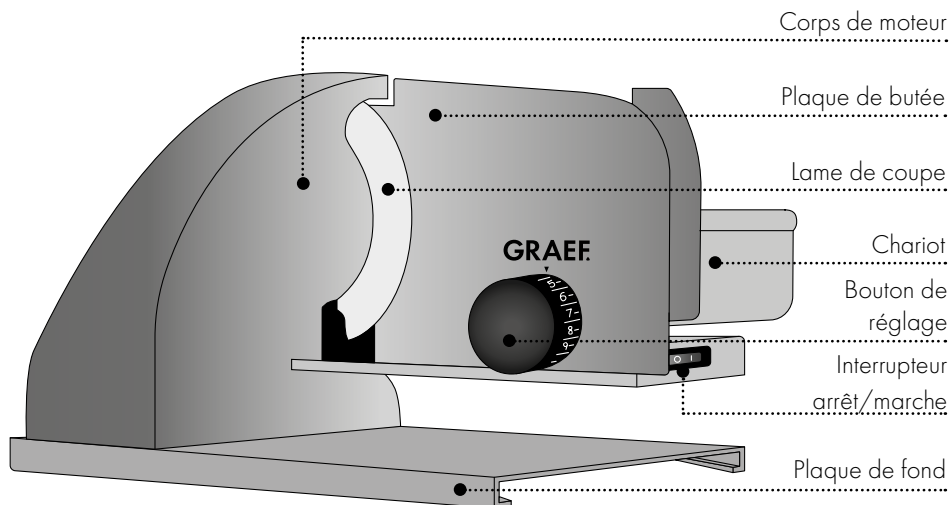
10 YEAR MOTOR GUARANTEE

For this product we assume an additional guarantee on the motor of 120 months beginning with the date of sale. Your legal warranty claim in conformity with Section 439 ff. of The German Civil Code E shall be unaffected by this regulation. The guarantee does not cover any damage which is caused by incorrect handling or use as well as defects which only slightly influence the function or the value of the unit. Moreover, transport damage provided we are not responsible shall be excluded from the claims under guarantee. Guarantee shall be ruled out for damage, the repair of which has not been carried out by us or one of our representations. In case of justified complaints, we shall repair the defective product or replace it by a product without defects at our discretion.

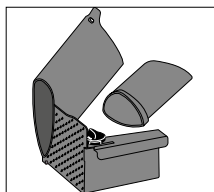
Table des matières

Description du produit.....	23
Avant-propos.....	24
Informations relatives à ce mode d'emploi.....	24
Avertissements	24
Indications générales sur la sécurité	24
Danger lié au courant électrique	25
Utilisation appropriée de la machine	25
Restriction de responsabilité.....	26
Données techniques	26
Service clientèle	26
Déballage.....	26
 Élimination de l'appareil.....	26
Exigences sur le lieu de montage	27
Raccordement électrique.....	27
Avant la première utilisation	27
Mise en service	27
Utilisation de la trancheuse universelle	28
Nettoyage extérieur	28
Maintien de la valeur des lames	28
Nettoyage et entretien.....	29
Retrait de la plaque de couverture de la lame	29
Retirer la lame	29
Nettoyer la lame	29
Lubrifier la machine à l'intérieur.....	29
Lubrification régulière	30
Visser la plaque de couverture de la lame (H)	30
Lubrifier le chariot (I)	30
10 ans de garantie sur le moteur	31

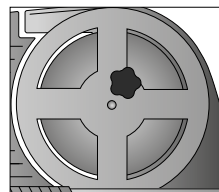
DESCRIPTION DU PRODUIT



Compartiment pour câbles



Presse-aliment



Dispositif de retrait de la lame

DE

EN

FR

NL

IT

DK

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 :



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.

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		GRAEF	
GRAEF GmbH & Co. KG Donnersfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF Donnersfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de	
Type: Stead Kitchen SCS 900		Type: Stead Kitchen SCS 900	
Short Cycle Operation (Kurzzeitbetrieb): 15 Min.		Short Cycle Operation (Kurzzeitbetrieb): 15 Min.	
Stk.No. 50	Art.No. SKS900EU	Stk.No. 50	Art.No. SKS900EU
Freq. 50 Hz	Voltage 230 VAC	Freq. 50 Hz	Voltage 230 VAC
Power 185 W	Insulating Class B	Power 185 W	Insulating Class B
Made in Germany	CE	Made in Germany	CE

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

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).



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

À la fin de sa durée de vie, le produit ne doit pas être jeté parmi les déchets ménagers 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 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.

- Insérez la fiche dans la prise électrique.
- Posez l'aliment sur le chariot.
- Placez le rehausse combinée au dos du chariot sur l'aliment.
- 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.
- Éteignez 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.

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 recommandons 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.
- Gratter 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

- 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 boulon 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

- 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 spé-

cialement adapté à nos appareils. Il est disponible via notre boutique en ligne sur haushalt.graef.de/shop sous la référence 195.

- Lubrifiez la roue dentée avec Plastilube.
- Lubrifiez le boulon de la lame avec Plastilube.
- Lubrifiez aussi la vis de la lame avec Plastilube.
- Insérez la bague de raclage dans l'appareil.
- Lubrifiez la bague de raclage avec Plastilube.
- 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.

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 (H)

- 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 (I)

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.

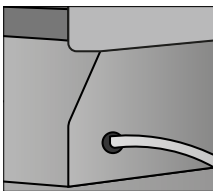
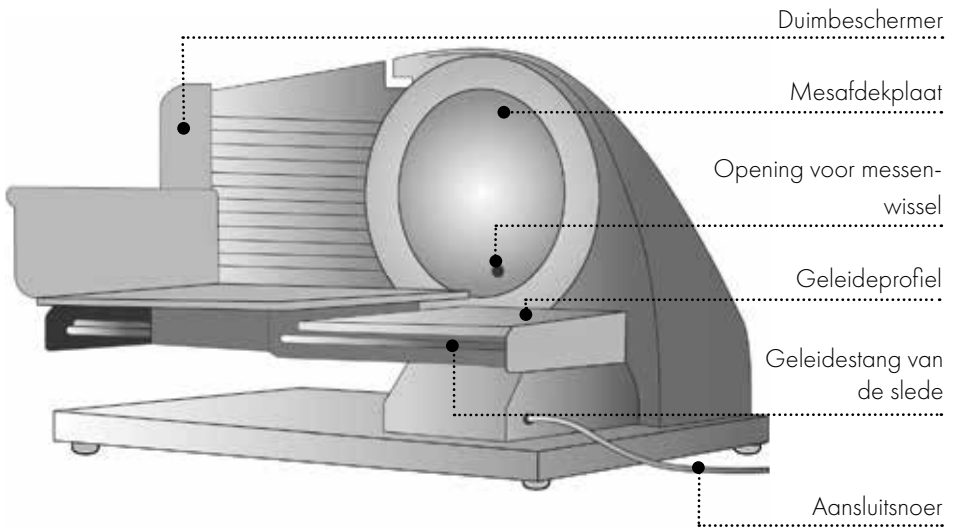
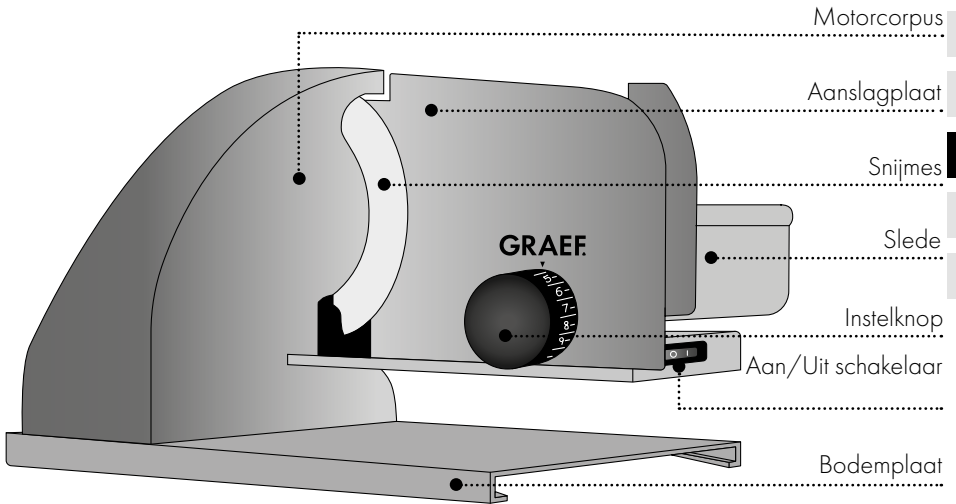
- Retirez la fiche de la prise.
- Veuillez appliquer quelques gouttes d'huile sans résine sur le guidage du chariot.
- Enlevez les résidus d'huile avec un chiffon.

10 ANS DE GARANTIE SUR LE MOTEUR

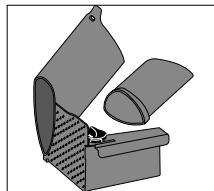
Pour ce produit, nous accordons en plus une garantie sur le moteur de 120 mois à compter de la date de vente. Vos droits de garantie légaux selon § 439 et suivants BGB-E (code civil allemand) ne sont pas concernés par ce règlement. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une manipulation ou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

Inhoudsopgave

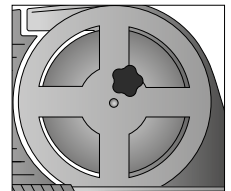
Productbeschrijving	33
Voorwoord.....	34
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	34
Waarschuwingen	34
Algemene veiligheidsaanwijzingen	34
Gevaar door elektrische stroom.....	35
Gebruik volgens de voorschriften.....	35
Beperking van de aansprakelijkheid.....	36
Technische gegevens.....	36
Klantendienst	36
Uitpakken	36
 Verwijdering van het apparaat	36
Eisen waaraan de opstelplaats moet voldoen	37
Elektrische aansluiting	37
Vóór de eerste ingebruikname	37
Ingebruikname	37
Gebruik van de snijmachine	38
Reiniging buiten	38
Waardebehoud van de messen.....	38
Reiniging en onderhoud.....	38
Verwijderen van de mesafdekplaat	39
Mes eruit nemen.....	39
Mes reinigen	39
Machine binnen insmeren.....	39
Regelmatig insmeren.....	40
Vastschroeven van de mesafdekplaat	40
Slede met olie insmeren.....	40
10 jaar motorgarantie	40



Kabelvak



Combi-opzetstuk



Mesafneeminrichting

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 vervan-

gen. 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 .

DE

EN

FR

NL

IT

DK

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
- 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 Type: Sliced Kitchen SKS 900 Short Cycle Operation (kurzzeitbetriebl): 15 Min. Sh.No.: SK900EU Freq: 50 Hz Voltage: 230 VAC/3 Power: 185 W Insulating Class: B Made in Germany	GRAEF Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de Type: Sliced Kitchen SKS 900 Short Cycle Operation (kurzzeitbetriebl): 15 Min. Sh.No.: SK900EU Freq: 50 Hz Voltage: 230 VAC/3 Power: 185 W Insulating Class: B Made in Germany
GRAEF GmbH & Co. KG Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de Type: Sliced Kitchen SKS 900 Short Cycle Operation (kurzzeitbetriebl): 15 Min. Sh.No.: SK900EU Freq: 50 Hz Voltage: 230 VAC/3 Power: 185 W Insulating Class: B Made in Germany	GRAEF Donnerfeld 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de Type: Sliced Kitchen SKS 900 Short Cycle Operation (kurzzeitbetriebl): 15 Min. Sh.No.: SK900EU Freq: 50 Hz Voltage: 230 VAC/3 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

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 HET APPA-

RAAT

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, geaarde veiligheidsstroomkring wordt aangesloten. Het gebruik aan een niet geaarde 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.

- 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.
- Plaats de combi-opzetstuk op de achterwand van de slede tegen het snijgoed.
- 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.

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. 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 MESAFDEK-PLAAT

- 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

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

- Neem de zwarte afstrijkring van de machine.
- Reinig de afstrijkring met een vochtige doek.
- 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 smeestof 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.

- Smeer het tandwiel met Plastilube in.
- Smeer de mesbout met Plastilube in.
- Smeer de messchroef met Plastilube in.
- Plaats de afstrijkring weer op het apparaat.
- Smeer de afstrijkring met Plastilube 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 in.

BELANGRIJK!

Voordat u de mesafdekplaat weer op het apparaat vastschroeft, moet u de zwarte drukring op het mes met Plastilube vet 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 afstrijkring wordt zacht en vervormt. Vandaar moet de machine regelmatig worden ingesmeerd.

REGELMATIG INSMEREN

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.

VASTSCHROEVEN VAN DE MESAFDEK-PLAAT

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

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.

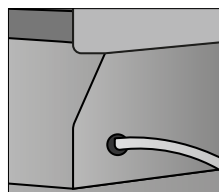
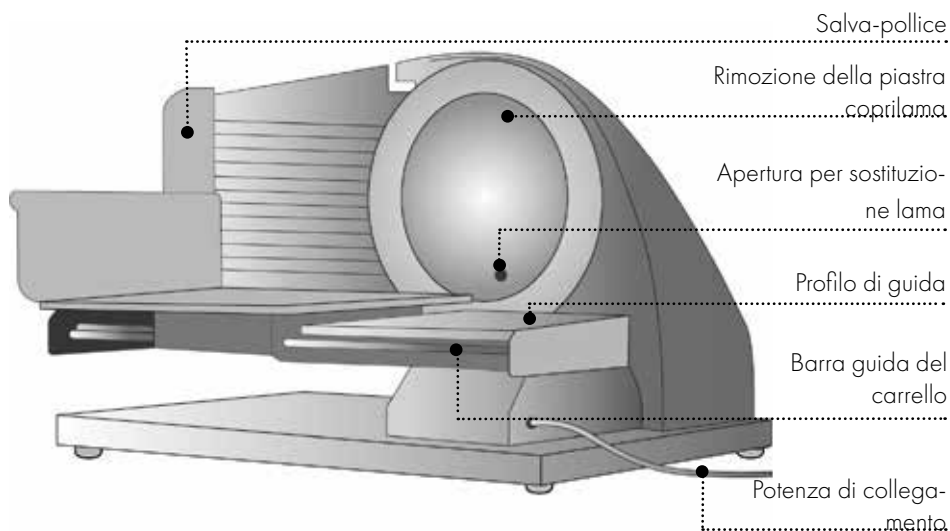
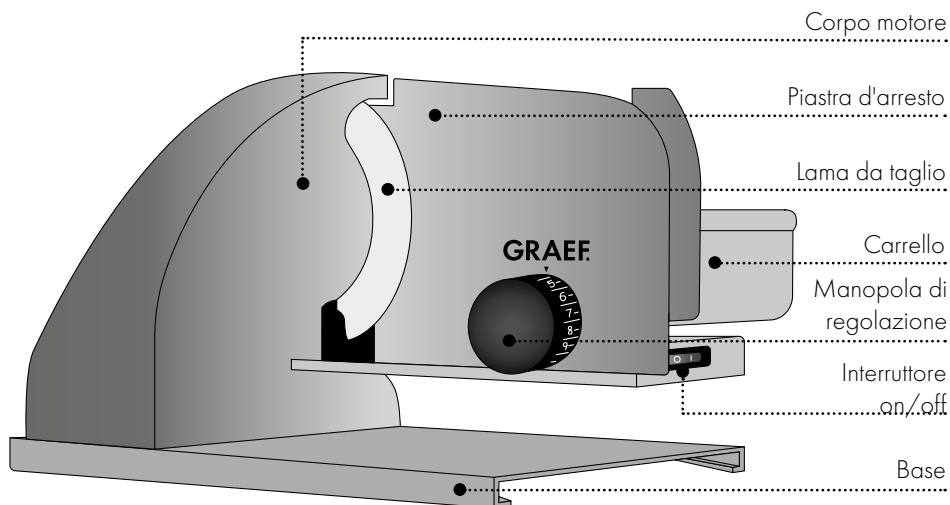
10 JAAR MOTORGARANTIE

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

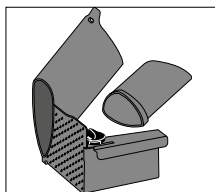
Indice

Descrizione del prodotto.....	42
Prefazione	43
Informazioni relative a queste istruzioni per l'uso	43
Contrassegni di pericolo	43
Avvertenze generali per la sicurezza	43
Pericolo da corrente elettrica	44
Uso conforme.....	44
Limitazione della responsabilità.....	45
Dati tecnici	45
Assistenza clienti	45
Disimballare.....	45
 Smaltimento del dispositivo	45
Requisiti del punto di installazione.....	46
Allacciamento elettrico	46
Prima del primo utilizzo	46
Messa in servizio.....	47
Utilizzo dell'affettatrice.....	47
Consiglio	47
Utilizzo dell'affettatrice solo con pressamerce	47
Pulizia esterna	47
Mantenimento di valore della lama	48
Pulizia e cura	48
Rimozione della piastra coprilama	48
Rimuovere la lama	48
Pulire la lama	48
Lubrificare l'interno della macchina	49
Lubrificazione regolare	49
Svitare la piastra coprilama.....	49
Oliare il carrello	50
10 anni di garanzia motore.....	50

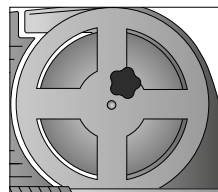
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Vano cavi



Accessorio combinato



Dispositivo di rimozione per la lama

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 peri-

colosa. 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 Donnersfeld 99737 Amberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type:	Sliced Kitchen SKS 900		
Short Cycle Operation (Kurzzyklenbetrieb):	15 Min.		
SN-No.:		Art.-No.:	SKS900EU
Freq.:	50 Hz	Voltage:	230 VAC/1
Power:	185 W	Insulating Class:	B
Made in Germany		CE	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnersfeld 99737 Amberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type:	Sliced Kitchen SKS 900		
Short Cycle Operation (Kurzzyklenbetrieb):	15 Min.		
SN-No.:		Art.-No.:	SKS900EU
Freq.:	50 Hz	Voltage:	230 VAC/1
Power:	185 W	Insulating Class:	B
Made in Germany		CE	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnersfeld 99737 Amberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type:	Sliced Kitchen SKS 900		
Short Cycle Operation (Kurzzyklenbetrieb):	15 Min.		
SN-No.:		Art.-No.:	SKS900EU
Freq.:	50 Hz	Voltage:	230 VAC/1
Power:	185 W	Insulating Class:	B
Made in Germany		CE	

GRAEF GmbH & Co. KG Donnersfeld 99737 Amberg Internet: www.graef.de		GRAEF	
Type:	Sliced Kitchen SKS 900		
Short Cycle Operation (Kurzzyklenbetrieb):	15 Min.		
SN-No.:		Art.-No.:	SKS900EU
Freq.:	50 Hz	Voltage:	230 VAC/1
Power:	185 W	Insulating Class:	B
Made in Germany		CE	

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

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 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.

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Sistemare il prodotto da affettare sul carrello
- Regolare lo spessore della fetta desiderato.
- Posizionare il accessorio combinato sulla parete posteriore del carrello, in corrispondenza del prodotto da affettare.
- Accendere il dispositivo .
- Spingere leggermente il prodotto contro la piastra d'arresto.
- Far scorrere il carrello verso la lama con movimento regolare.
- Spegnerne 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.

- Sistemare il restante prodotto da affettare sul carrello.
-
- Regolare lo spessore della fetta desiderato.
- Accendere il dispositivo .
- Far scorrere il carrello verso la lama con movimento regolare.
- Spegnerne il dispositivo dopo l'uso .

IMPORTANTE!

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

PULIZIA ESTERNA

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

- Spegnerne 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. 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

- 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

- 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.

- Lubrificare l'ingranaggio con Plastilube.
- Lubrificare il perno della lama con Plastilube.
- Lubrificare le viti della lama con Plastilube.
- Infilare nuovamente l'anello raschiaolio sul dispositivo.
- Lubrificare anche l'anello raschiaolio con Plastilube
- 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.

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 accenda 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

- 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 esubero con un panno.

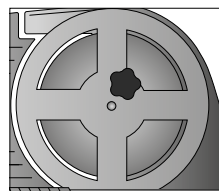
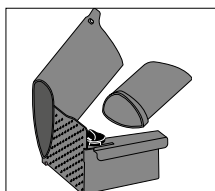
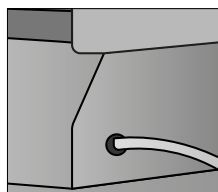
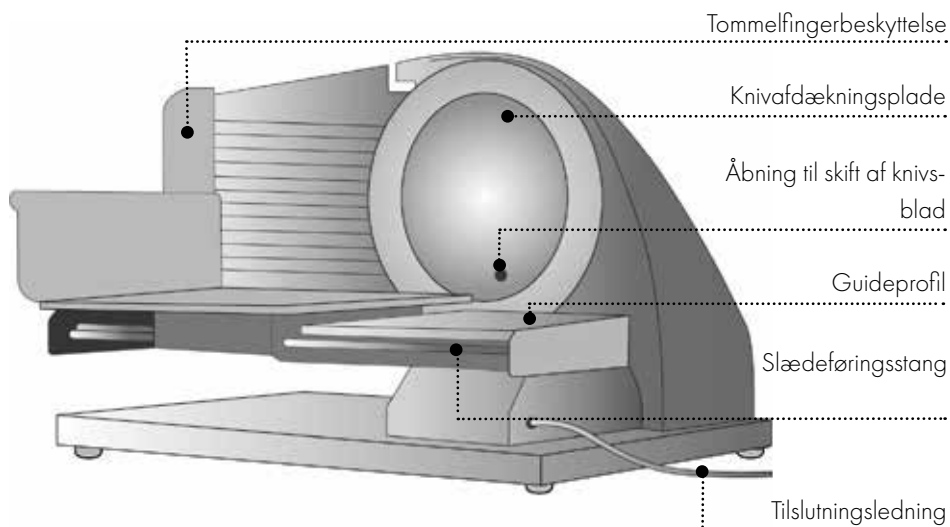
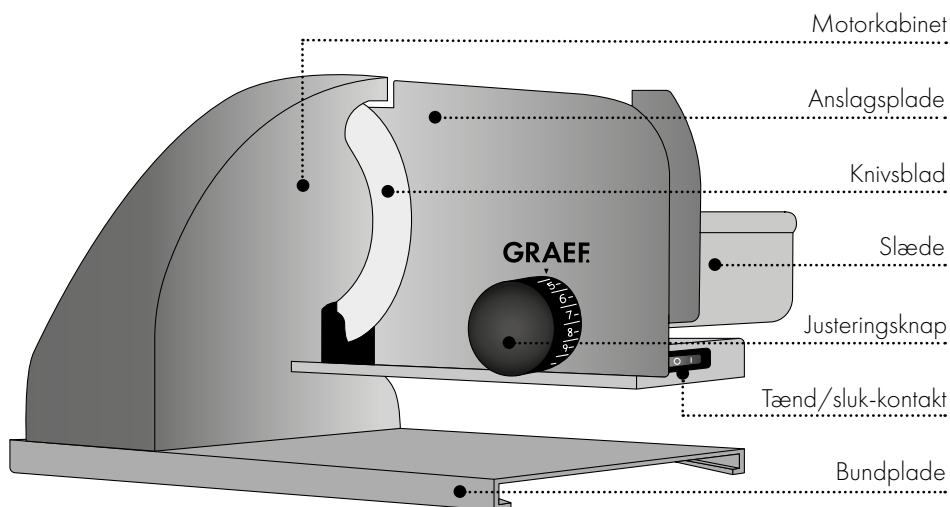
10 ANNI DI GARANZIA MOTORE

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

Inhoud

Produktbeskrivelse	52
Forord.....	53
Information til denne betjeningsvejledning	53
Advarsel.....	53
Generelle sikkerhedsanvisninger	53
Fare ved elektrisk strøm	54
Tilsluttet anvendelse.....	54
Ansvarsbegrænsning.....	55
Tekniske data.....	55
Kundeservice	55
Udpakning.....	55
 Bortskaffelse af maskinen	55
Krav til placeringssted	55
Elektrisk tilslutning.....	56
Før den første ibrugtagning	56
Idriftsættelse.....	56
Anvendelse af pålægsmaskinen.....	56
Rengøring udvendig	57
Bevarelse af kniven.....	57
Rengøring og pleje.....	57
Fjernelse af knivafdækningsplade	57
Fjern kniven	58
Rengør kniven.....	58
Smør maskinen indvendigt	58
Regelmæssig smøring.....	58
Påskruining af knivafdækningsplade	58
Smøring af slæden.....	59
10 ÅRS MOTORGARANTI	59

PRODUKTBESKRIVELSE



FORORD

Kære kunde, Med den professionelle pålægsmaskinen Sliced Kitchen, har du foretaget et godt valg. Du har købt et anerkendt kvalitetsprodukt. Vi takker for dit køb, og ønsker dig held og lykke med din nye pålægsmaskine.

INFORMATION TIL DENNE BETJENINGSVEJLEDNING

Denne betjeningsvejledning giver dig vigtige anvisninger for idriftsættelse, sikkerhed, den tilsigtede anvendelse og pleje af pålægsmaskinen (efterfølgende kaldet maskinen). Den skal hele tiden være til stede ved maskinen. Alle personer der skal anvende maskinen, i forbindelse med nedenstående, skal læse og forstå den,

- Idriftsættelse,
- Betjening,
- Fejlfinding og/eller
- Rengøring af maskinen.

Opbevar omhyggeligt denne betjeningsvejledning, og giv den videre til den efterfølgende ejer. Denne betjeningsvejledning kan dog ikke tage alle tænkelige situationer i betragtning. For yderligere informationer eller ved problemer som ikke er beskrevet i denne vejledning, eller som ikke er beskrevet tilstrækkeligt, bedes du kontakte Graef kundeservice, eller din forhandler.

ADVARSEL

I denne betjeningsvejledning anvendes de følgende advarsler og signalord:

ADVARSEL

Denne angiver en mulig farlig situation. En manglende overholdelse af henvisningen kan medføre alvorlige kvæstelser, og endda dødsfald.

FORSIGTIG

Dette indikerer en mulig farlig situation. En

manglende overholdelse af anvisningerne kan medføre materielle skader.

VIGTIGT!

Dette angiver anvendelsestips og anden vigtig information!

GENERELLE SIKKERHEDSANVISNINGER

Denne maskine overholder alle de relevante sikkerhedsbestemmelser.

Vær opmærksom på følgende, for at garantere en sikker håndtering

Anvisninger:

- Forkert anvendelse kan medføre skader på personer og materiale.
- Før maskinen tages i brug, skal du foretage en visuel kontrol af udvendige skader på kabinetet, tilslutningskabler og -stik. En beskadiget maskine må ikke tages i brug.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, må den kun erstattes af producenten, dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person, for at forhindre farer.
- Reparationer må kun udføres af fagfolk eller af Graef-kundeservice. Ikke korrekte reparationer kan forårsage betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder garantikravet.
- Defekte komponenter må udelukkende udskiftes med originale reservedele. Kun for disse

DE

EN

FR

NL

IT

DK

dele er det garanteret, at de opfylder sikkerhedskravene.

- Denne maskine må ikke anvendes af børn.
- Maskinen og dens tilslutningsledning skal holdes væk fra børn.
- Maskinen kan anvendes af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de blevet overvåget eller instrueret i en sikker anvendelse af maskinen, og har forstået de mulige farer.
- Børn må ikke lege med maskinen.
- Maskinen er ikke designet til at blive betjent med en ekstern timer, eller en separat fjernbetjening.
- Ledningen skal altid fjernes ved at tage fat i stikket og hive det ud af stikdåsen, man må aldrig hive i ledningen.
- Vær opmærksom på, at elledningen ikke bliver hængende fast, da det kan medføre at maskinen falder ned.
- Der må ikke leges med emballagematerialer. Der er risiko for kvælning.
- Før samling, adskillelse eller rengøring skal maskinen afbrydes fra strømnettet, dette gælder også når maskinen er uden opsyn.

FARE VED ELEKTRISK STRØM

⚠ ADVARSEL!

Ved kontakt med strømførende ledninger eller andre komponenter kan der opstå risiko for livsfare!

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå elektriske risici:

- Maskinen må ikke anvendes, hvis elledningen eller stikket er beskadiget.
- I dette tilfælde skal der monteres en ny tilslutningsledning før maskinen må anvendes igen, dette skal udføres af Graef kundeservice eller en autoriseret fagmand.
- Maskinens kabinet må under ingen omstændigheder åbnes. Hvis de spændingsførende dele berøres, eller den elektriske eller mekaniske konstruktion ændres, kan der opstå risiko for elektrisk stød.
- Berør aldrig dele, der står under spænding. Dette kan resultere i elektrisk stød, og endda dødsfald.

TILSIGTET ANVENDELSE

Denne maskine er ikke beregnet til kommercielt brug. Anvend udelukkende pålægsmaskinen i et lukket rum. Den kan anvendes til at skære brød, skinke, pølse, ost, gulerødder, agurker, frugt, grøntsager osv. Skær aldrig hårde enheder, såsom frosne fødevarer, knogler, træ, plader osv. Enhver anden eller yderligere anvendelse, vil ses som værende ukorrekt anvendelse. Denne maskine er designet til anvendelse i hjemmet.

FORSIGTIG!

Hvis maskinen ikke anvendes til dens tilsigtede anvendelse, kan det medføre faresituationer.

- Maskinen må udelukkende anvendes til dens tilsigtede brug.
- Følg venligst de procedurer som er beskrevet i denne betjeningsvejledning.

Enhver form for krav som måtte opstå grundet

en forkert anvendelse er udelukket. Risikoen påfalder alene ejeren.

ANSVARSBEGRÆNSNING

Alt teknisk information, data og anvisninger i forbindelse med installation, drift og vedligeholdelse som er beskrevet i denne betjeningsvejledning, er korrekte i henhold til datoen for udgivelsen, og er baseret på vores viden og erfaring. Ingen krav kan udledes ud fra oplysninger, illustrationer og beskrivelser i denne vejledning.

Producenten påtager sig intet ansvar for skader som skyldes:

- En manglende overholdelse af vejledningen
- En ukorrekt anvendelse
- Ukorrekte reparationer
- Tekniske ændringer
- Anvendelse af uoriginale reservedele

Oversættelser af denne vejledning sker i god tro. Vi påtager os intet ansvar for oversættelsesfejl. Den oprindelige tyske tekst er den gældende tekst.

TEKNISKE DATA

GRAEF		GRAEF	
GRAEF GmbH & Co. KG Düsseldorfer 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF GmbH & Co. KG Düsseldorfer 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de	
Type: Sliced Kitchen SKS 900		Type: Sliced Kitchen SKS 900	
Short Cycle Operation (Kurzzyklusbetrieb): 15 Min.		Short Cycle Operation (Kurzzyklusbetrieb): 15 Min.	
SK-No.: SKS900EU1	Art.-No. SKS900EU1	SK-No.: SKS900EU1	Art.-No. SKS900EU1
From: 50 Hz Voltage: 230 V/AC		From: 50 Hz Voltage: 230 V/AC	
Power: 185 W	Insulating Class B	Power: 185 W	Insulating Class B
Made in Germany	CE	Made in Germany	CE

GRAEF		GRAEF	
GRAEF GmbH & Co. KG Düsseldorfer 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF GmbH & Co. KG Düsseldorfer 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de	
Type: Sliced Kitchen SKS 900		Type: Sliced Kitchen SKS 900	
Short Cycle Operation (Kurzzyklusbetrieb): 15 Min.		Short Cycle Operation (Kurzzyklusbetrieb): 15 Min.	
SK-No.: SKS900EU1	Art.-No. SKS900EU1	SK-No.: SKS900EU1	Art.-No. SKS900EU1
From: 50 Hz Voltage: 230 V/AC		From: 50 Hz Voltage: 230 V/AC	
Power: 185 W	Insulating Class B	Power: 185 W	Insulating Class B
Made in Germany	CE	Made in Germany	CE

GRAEF		GRAEF	
GRAEF GmbH & Co. KG Düsseldorfer 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de		GRAEF GmbH & Co. KG Düsseldorfer 59757 Arnsberg Internet: www.graef.de	
Type: Sliced Kitchen SKS 900		Type: Sliced Kitchen SKS 900	
Short Cycle Operation (Kurzzyklusbetrieb): 15 Min.		Short Cycle Operation (Kurzzyklusbetrieb): 15 Min.	
SK-No.: SKS900EU1	Art.-No. SKS900EU1	SK-No.: SKS900EU1	Art.-No. SKS900EU1
From: 50 Hz Voltage: 230 V/AC		From: 50 Hz Voltage: 230 V/AC	
Power: 185 W	Insulating Class B	Power: 185 W	Insulating Class B
Made in Germany	CE	Made in Germany	CE

KUNDESERVICE

Hvis der opstår skader på din Graef maskine, skal du kontakte din forhandler eller Graef kundeservice på +49 2932-9703677, eller du kan sende os en e-mail på service@graef.de.

UDPAKNING

Gå frem på følgende måde for at pakke maskinen ud:

- Tag maskinen ud af kassen.
- Fjern alle emballagedele.
- Fjern eventuelle mærkater på maskinen (typeskiltet må ikke fjernes).



BORTSKAFFELSE AF MASKINEN

Dette produkt må ikke bortskaffes via det almindelige husholdningsaffald. Symbolet på produktet og i brugsanvisningen henviser til dette. Materialerne kan genbruges i henhold til mærkningen af dem. Med genbrugen af materialerne eller andre former for genbrug af brugte maskiner yder du et vigtigt bidrag til beskyttelsen af vores miljø. Spørg kommuneadministrationen efter det pågældende bortskaffelsessted.

KRAV TIL PLACERINGSSTED

For at opnå en sikker og fejlfri anvendelse af maskinen skal opstillingsstedet opfylde følgende forudsætninger:

- Maskinen skal stå på et fast, plant, vandret og skridsikkert underlag med tilstrækkelig bæreevne.
- Vær opmærksom på at maskinen ikke kan vælte.
- Opstillingsstedet skal vælges omhyggeligt, så børn ikke kan nå kniven på maskinen, eller tilslutningsledningen.
- Maskinen må ikke benyttes udendørs, og skal opbevares på et tørt sted.
- Maskinen er ikke designet til at blive indbygget i en væg, eller et indbygnings-skab.
- Maskinen må ikke stilles i et varmt, vådt eller fugtigt område.
- Stikdåsen skal være let tilgængeligt, så strømkablet nemt kan fjernes i et nødstilfælde.

FORSIGTIG!

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farer og materielle skader:

- Den meget skarpe kniv kan afskære kropsdele. Især fingrene er udsat for fare.
- Af denne årsag, må du aldrig gribe ind i området mellem anslagspladen og kniven, så længe anslagspladen ikke er fuldstændig lukket, det vil sige, når den er angivet  til (under "O").

ELEKTRISK TILSLUTNING

For en sikker og problemfri anvendelse af maskinen, skal de følgende anvisninger overholdes ved elektriske tilslutninger:

- Før tilslutning af maskinen, skal du sammenligne tilslutningsdata (spænding og frekvens) på typeskiltet, med dem fra dit strømnet. Disse data skal stemme overens, før at undgå beskadigelser på maskinen. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en elektriker.
- Stikdåsen skal minimum sikres over en 10A sikkerhedskontakt.
- Kontroller at strømkablet ikke er beskadiget, og ikke er placeret over varme flader og skarpe kanter.
- Tilslutningskablet må ikke være stramt.
- Den elektriske sikkerhed af maskinen kan kun garanteres, hvis der er tilsluttet et korrekt installeret beskyttelsesledersystem. Drift med en stikdåse uden jordtilslutning er forbudt. Hvis du er i tvivl, kan du få en autoriseret elektriker til at kontrollere dine el-installationer. Producenten påtager sig intet ansvar for skader som måtte opstå i forbindelse med manglende eller en afbrudt jordforbindelse.

FØR DEN FØRSTE IBRUGTAGEN

Før den første anvendelse, skal maskinens kniv tørres af med en fugtig klud, for at fjerne even-

tuelle produktionsrester. Se rengøring.

FORSIGTIG!

- Skarp kniv!
- Vær forsigtig når du tørrer kniven af.
- Placer skæretrykkelser på  (under "O").
- Tør kniven af med kluden.

IDRIFTSÆTTELSE

FORSIGTIG!

Overhold de følgende sikkerhedsanvisninger for at undgå farer og materielle skader:

- Kom ikke i nærheden af kniven med dine fingre. Den er meget skarp, og kan forårsage kvæstelser.
- Den roterende kniv kan afskære kropsdele.
- Der er risiko for fingrene, især tommelfingeren.
- Kontroller om knivafdækningspladen er fastgjort korrekt på maskinen.

ANVENDELSE AF PÅLÆGSMASKINEN

VIGTIGT!

- Maskinen må ikke benyttes uden resteholderen med mindre skærematerialets størrelse og form ikke tillader brugen af denne.

PAS PÅ!

- Før stikkontakten tilsluttes, skal det kontrolleres at kontakten står på nul / på , da maskinen går i gang med det samme.
- Sæt stikkontakten i stikdåsen.
- Placer skærematerialet på slæden.
- Placer kombiindsats på slæden, med bagsiden (ryggen) mod skærematerialet.
- Indstil den ønskede snitstørrelse.
- Tænd for maskinen .
- Placer skærematerialet mod anslaget.
- Slæden føres ensartet mod kniven.

- Efter anvendelse skal maskinen slukkes .

TIP: Bløde skærematerialer (som f.eks. ost og skinke) er bedst at skære når det er afkølet. Bløde skærematerialer skæres bedst når de skubbes fremad langsomt. Agurker eller gulerødder bør have en ensartet længde før de skæres.

VIGTIGT!

Efter anvendelse i 15 minutter, skal motoren afkøle i 1 time.

RENGØRING UDVENDIG

FORSIGTIG!

Vær opmærksom på de følgende sikkerhedsanvisninger, før du begynder at rengøre maskinen:

- Før rengøring skal maskinen slukkes, og strømticket fjernes fra stikdåsen.
- Lad maskinen køle af før enhver rengøring.
- Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler og heller ikke opløsningsmidler.
- Urenheder, der sidder fast, må ikke kradses af med hårde genstande.
- Maskinen må ikke komme i opvaske-maskinen, og må ikke holdes under rindende vand.

Rengør overfladen af maskinen med en blød, fugtig klud. I tilfælde af kraftige urenheder kan der anvendes et mildt rengøringsmiddel.

BEVARELSE AF KNIVEN

For et lang skarphed og holdbarhed af din Graef kniv, anbefalervi, at den rengøres regelmæssigt, i særdeleshed efter skæring af saltet kød, henholdsvis skinke. Disse fødevarer indeholder salt, der kan danne rust på overfladen, hvis det forbliver på knivens overflade i længere tid (selv på "rustfrit" stål). Ved skæring af skæremateriale der indeholder meget vand, som f.eks. tomater eller agurker, kan der ved

manglende eller forkert (for "våd") rengøring, opstå rust på overfladen af kniven. Derfor anbefaler vi at rengøre kniven lige efter brug med en fugtig klud og eventuelt lidt opvaskemiddel. Du bør med jævne mellemrum skrue kniven af, så maskinen kan rengøres grundigt indvendigt. Dette er især vigtigt når "saftige" skærematerialer er blevet skåret (grøntsager, frugter, stegte osv.). Vær forsigtig ved omgang med kniven.

RENGØRING OG PLEJE

VIGTIGT!

Vær opmærksom på de følgende sikkerhedsanvisninger, før du begynder at rengøre maskinen:

- Sørg for, at maskinen er slukket, og ikke er tilsluttet strømnettet.
- Kontroller, at anslaget er lukket (knivsbladet skal være afdækket).
- Der må ikke anvendes aggressive eller skurende rengøringsmidler og heller ikke opløsningsmidler.
- Urenheder, der sidder fast, må ikke kradses af med hårde genstande. Maskinen må ikke spules med vand, eller dypes i vand.

FJERNELSE AF KNIVAFDÆKNINGSPLADE

FORSIGTIG!

Skarp kniv!

- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Træk slæden mod dig selv (i retning af tænd/sluk-kontakten).
- Placer skæretykkelsen på  (under "O").
- Placer en skruetrækker eller en metalstift uden kanter i åbningen.
- Fjern afdækningspladen til kniven i retning med uret.
- Fjern knivsafdækningspladen.

FJERN KNIVEN

FORSIGTIG!

Skarp kniv!

Når kniven skal rengøres, skal man være meget forsigtig.

- Tag anordningen til fjernelse af knivsblad.
- Placer denne anordning i hullet til kniv-bolten.
- Knivsbladanordningen er fastgjort til kniven.
- Håndtaget på knivsbladanordningen spændes fast.
- Nu fjernes knivsbladanordningen sammen med kniven.
- Kniven er nu fjernet fra maskinen.

RENGØR KNIVEN

- Rengør indersiden af kniven med en fugtig klud.
- Fjern den sorte skraberings fra maskinen.
- Rengør skraberingsen med en fugtig klud.
- Rengør den indvendige del af maskinen med en fugtig klud.

VIGTIGT!

Kom aldrig kniven i opvaskemaskinen, dette kan påvirke skarpheden og dens korrosionsbestandighed (salt påvirker kniven). Et andet farepunkt, er håndtering af kniven når den placeres eller fjernes fra opvaskemaskinen.

SMØR MASKINEN INDVENDIGT

En regelmæssig smøring øger holdbarheden af din maskine. Anvend udelukkende Graef-Plastilube, som er designet til vores maskine. Det kan købes i vores online butik på haushalt.graef.de/shop og har varenummer 195.

- Anvend Plastilube til at smøre tandhjulet.
- Anvend Plastilube til at smøre knivbolten.
- Anvend Plastilube til at smøre knivskruen.
- Monter skraberingsen på maskinen igen.
- Anvend Plastilube til at smøre skraberin-

gen.

- Monter kniven sammen med knivs-bladanordningen i knivslejebolten igen.
- Skru knivsbladsanordningen af, hvorefter kniven igen er fastgjort til maskinen.
- Vigtigt! Anvend Plastilube til at smøre den sorte trykring.

VIGTIGT!

Før knivafdækningspladen skrues på maskinen igen, skal den sorte trykring på kniven smøres med Plastilube (varenummer 195), for at undgå følgende:

- Opvarmning og deformation af kniv-afdækningspladen, hvormed den er sværere at skru af.
- Hvis maskinen kører i lang tid vil motoren brænde sammen, og vil derfor ikke starte igen. Kniven bevæger sig ikke længere.
- Maskinen bliver varm, skraberingsen bliver blød og deformet.
- Derfor skal maskinen smøres regelmæssigt.

REGELMÆSSIG SMØRING

VIGTIGT!

Maskinen skal smøres regelmæssigt:

- Ved hyppig anvendelse, hver 2. til 3. dag.
- Når maskinen kører 15 minutter om dagen, hver 14. dag.
- Anvend udelukkende Graef-Plastilube (varenummer 195).

PÅSKRUNING AF KNIVAFDÆKNINGS-PLADE

- Monter knivafdækningspladen igen.
- Knivafdækningspladen skrues fast mod uret med stiften (venstre gevind).

VIGTIGT!

- Før maskinen startes igen, skal det sikres,

at knivafdækningspladen er skruet korrekt på kniven.

- Maskinen må kun tændes når knivafdækningspladen er monteret.
- Hvis maskinen kører uden knivafdækningspladen, vil den ryste lydhørt.

Når slæden er på samme højde som kniven, vil kniven skrabe på siden af slæden. Den kører ustabil på dens akse, og kan falde ned.

FORSIGTIG!

- Før stikkontakten tilsluttes, skal det kontrolleres at kontakten på maskinen står på nul / på , for at undgå at den går i gang med det samme.

SMØRING AF SLÆDEN

FORSIGTIG!

Til rengøring af slæden klappes denne op og holdes fast, da der ellers er risiko for kontusion eller knusning.

Giv slædeføringen nogle dråber harpiksfri olie en gang om måneden. Fjern overskydende olie med en blød bomuldsklud.

- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Placer nogle dråber harpiksfri olie på slædeføringen.
- Eventuel overskydende olie fjernes med en klud.

10 ÅRS MOTORGARANTI

For dette produkt er der en 120 måneders motorgaranti fra købsdatoen. Dine lovpligtige garantikrav i henhold til § 439 ff. BGB-E

(Tyskland) er ikke berørt af denne ordning.

Ikke omfattet af garantien er skader, der er opstået på grund af ikke korrekt behandling eller anvendelse, samt mangler, der kun påvirker maskinens funktion eller værdi ubetydeligt.

Desuden er transportskader, for så vidt de ikke er vores ansvarsområde, udelukket

fra garantikravet. For skader, som opstår på grund af en reparation, der ikke er udført af os eller af en af vores repræsentationer, er garantikrav udelukket. I tilfælde af berettigede reklamationer vil vi efter vores valg reparere den defekte maskine eller udskifte den med et mangelfrit produkt.

DE

EN

FR

NL

IT

DK



Seit 1920

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

Tel. 0 29 32 / 97 03 - 677
Fax 0 29 32 / 97 03 - 90

Email: service@graef.de
www.graef.de