

130 ECONOMIC

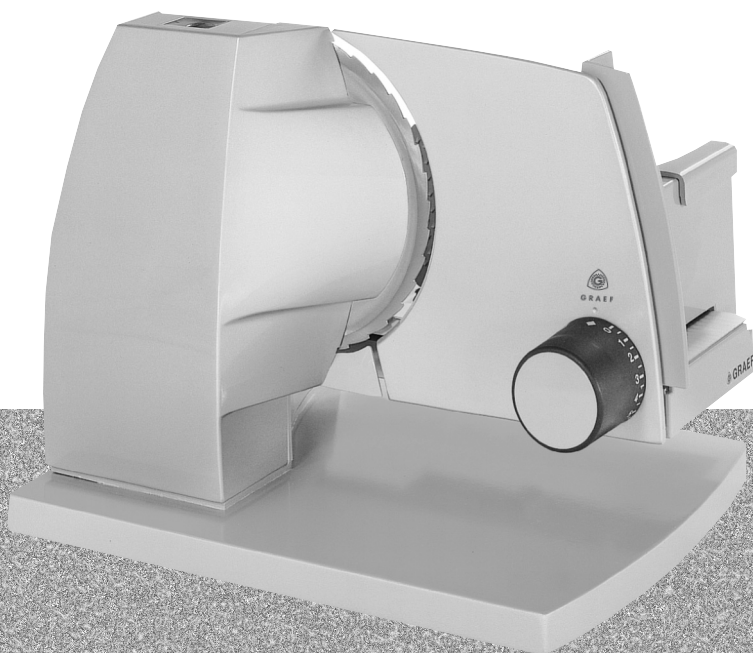
132 ECONOMIC

136 ECONOMIC

145 ECONOMIC

146 ECONOMIC

Elektro-Allschnittmaschine
Universal Slicing Machine
Trancheuse électrique
Affettatrice universale elettrica
Electrische Alles-Snijder
Elektro-universalskæremaskine



Gebrauchsanweisung
Operating Instructions
Mode d'emploi

Istruzione per l'uso
Gebruiksaanwijzing
Brugsanvisning

1.0 Wichtige Sicherheits-Hinweise

- Vor Gebrauch Gebrauchsanweisung lesen.
- Maschine nur an Wechselstrom 230 Volt anschließen.
- Nach Dauerbenutzung von 5 Min. Motor abkühlen lassen.
- Diese Maschine dient ausschließlich der Benutzung im Haushaltsbereich.
- Vor Reinigung Netzstecker ziehen.
- Maschine nicht im Wasser abspülen.
- Restehalter und Schlitten dürfen nur abgenommen werden, wenn Brot geschnitten und Restehalter benutzen.
- Im Ruhezustand Einstellknopf (6) im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so daß Anschlagplatte (2) Messerschneide überdeckt.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Daher Kinder niemals mit dem Elektro-Allerschneider arbeiten lassen.
- Maschine während der Benutzung auf harten, sauberen Untergrund (Küchenarbeitsplatte) stellen.
- Reparaturen dürfen nur vom Fachmann oder vom GRAEF-Kundendienst ausgeführt werden.
- Maschine ist nur für das Schneiden von Lebensmitteln geeignet.
- Bei Beschädigung der Anschlußleitung der Maschine darf diese nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Einbau im Unterschrank

Maschine läßt sich problemlos auf Schwenkbeschläge montieren. Bohrschablone und Einbaudübel werden auf Wunsch kostenlos zugesandt.

1.0 Important safety information

- Read instructions before use.
- Only connect to 230 Volt alternating current.
- Let motor cool after continuous use of 5 minutes.
- This machine is exclusively for domestic use.
- Disconnect from the electric mains before cleaning.
- Do not wash machine in water.
- The rest holder and carriage may only be removed when bread is being sliced, which because of its size and shape makes it impossible to use the carriage and rest holder.
- Always use the rest holder when slicing leftover pieces.
- When the machine is not in use, turn the setting button (6) clockwise past the zero position to the stop so that the stop plate (2) covers the blade edge.
- Children do not see the risks of using electric appliances. Therefore never let children work with the universal electric slicer.
- Place the slicer on a hard and clean surface (kitchen worktop) for use.
- Repairs may only be effected by qualified staff or by GRAEF customer services.
- Machine is only suitable for slicing foods.
- Damaged machine cables may only be replaced by workshops authorized by the manufacturer to avoid any danger.

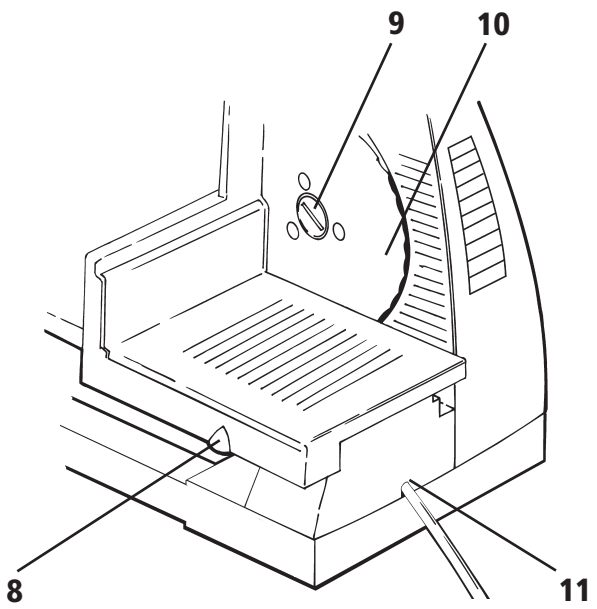
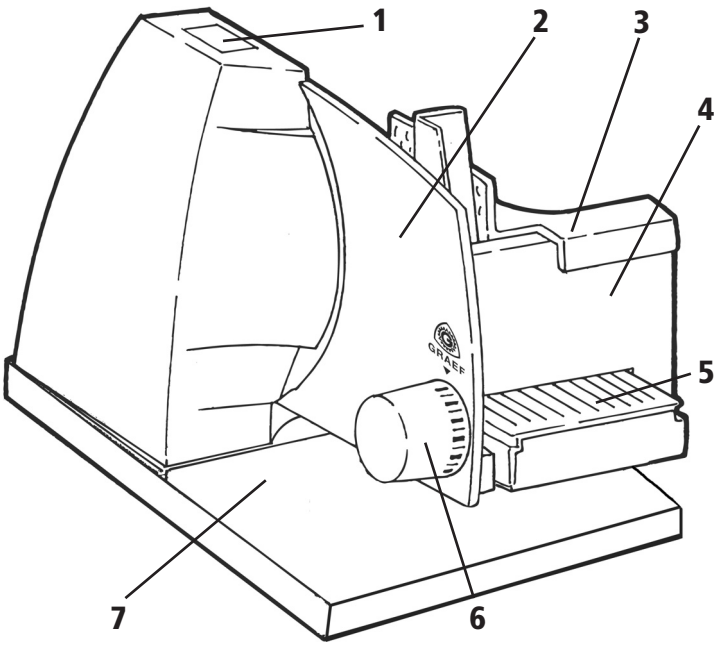
Installing in a cupboard base
The machine can be easily attached to hinge fittings. The drilling template and fitting plugs can be sent to you on request free of charge.

1.0 Consignes de sécurité importantes

- Lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Ne raccorder l'appareil qu'à du courant alternatif 230 Volt.
- Après avoir utilisé la machine en continu durant 5 minutes, laisser le moteur refroidir.
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Avant tout nettoyage, débrancher l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil dans de l'eau.
- N'enlever le poussoir protège-doigts et le chariot que lorsque la taille et la forme du pain ne permettent pas d'utiliser le poussoir et le chariot.
- Ne jamais trancher de petits morceaux sans utiliser le poussoir protège-doigts.
- En position de repos, tourner le bouton de réglage (6) dans le sens des aiguilles d'une montre et l'amener en position encliquetée au-delà du 0, de sorte que le plateau à butée de fin de course (2) recouvre le tranchant de la lame.
- Les enfants n'ont pas conscience des dangers que peut entraîner l'utilisation des appareils électriques. En conséquence, ne jamais les laisser utiliser la trancheuse.
- Pendant son utilisation, placer l'appareil sur un plan dur et propre (plan de travail de la cuisine).
- Seuls un spécialiste ou le Service après-vente GRAEF sont autorisés à effectuer les réparations.
- La machine est exclusivement prévue pour le tranchage de denrées alimentaires.
- Si le câble de raccordement de la machine est endommagé, seul un atelier de réparation agréé par le fabricant est habilité à le remplacer car il s'agit d'éviter que la sécurité des personnes soit compromise.

Encastrage dans un élément bas

L'appareil est très facile à monter sur des charnières pivotantes. Sur demande, nous vous adresserons gratuitement un gabarit de perçage et les chevilles nécessaires.



Auflistung der Einzelteile

Parts listing

Liste des pièces

Elenco delle parti

Lijst van onderdelen

Opstilling af de enkelte dele

D

- 1 Ein-/Aus-Schalter
- 2 Anschlagplatte
- 3 Restehalter
- 4 Schlitten
- 5 Führungsprofil
- 6 Einstellknopf
- 7 Bodenplatte
- 8 Schlittenarretierung
- 9 Messerlagerbolzen
- 10 Messer
- 11 Kabelfach

I

- 1 Interruttore
- 2 Piastra d'arresto
- 3 Pressamerce
- 4 Carrello
- 5 Guida
- 6 Manopola di regolazione
- 7 Base
- 8 Dispositivo d'arresto del carrello
- 9 Perno centrale della lama
- 10 Lama
- 11 Alloggiamento del cavo

GB

- 1 On/Off switch
- 2 Stop plate
- 3 Rest holder
- 4 Carriage
- 5 Guide profile
- 6 Setting button
- 7 Baseplate
- 8 Carriage stop
- 9 Blade bearing bolt
- 10 Blade
- 11 Cable compartment

NL

- 1 Aan/uit schakelaar
- 2 Aanslagplaat
- 3 Restenhouder
- 4 Slede
- 5 Sledegroeve
- 6 Instelknop
- 7 Bodemplaat
- 8 Sledestop
- 9 Mes-lagerbouten
- 10 Mes
- 11 Snoer-opbergvak

F

- 1 Commutateur
Marche/Arrêt
- 2 Plateau à butée d'arrêt
- 3 Poussoir protège-doigts
- 4 Chariot
- 5 Rail de guidage profilé
- 6 Bouton de réglage
- 7 Base
- 8 Arrêtage du chariot
- 9 Boulon de positionnement de la lame
- 10 Lame
- 11 Logement du câble

DK

- 1 Ind/ud-kontakt
- 2 Anslagsplade
- 3 Resteholder
- 4 Slæde
- 5 Føringsprofil
- 6 Indstillingsknap
- 7 Bundplade
- 8 Slædearretering
- 9 Knivlejebolt
- 10 Kniv
- 11 Ledningsrum

1.0 Importanti indicazioni sulla sicurezza

- Prima dell'uso leggere attentamente le istruzioni d'uso.
- Usare solo corrente alternata a 230 Volt.
- Dopo un uso continuo della macchina per 5 minuti, lasciar raffreddare il motore.
- Questa macchina deve essere solo impiegata per uso domestico.
- Prima di pulire la macchina staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non sciaccquare la macchina sotto l'acqua corrente.
- Togliere il pressamerce ed il carrello solo nel caso in cui si debba affettare del pane le cui dimensioni e forma non permettano di utilizzare il pressamerce ed il carrello.
- Quando la merce da affettare ha raggiunto lo spessore di pochi centimetri, utilizzare sempre il pressamerce
- In stato di riposo girare la manopola di regolazione (6) passando per lo „0“ fino alla posizione di arresto in modo che la piastra di arresto di fine corsa (2) ricopra il filo della lama.
- I bambini non riconoscono la pericolosità degli elettrodomestici. Per questa ragione si raccomanda di non far usare mai l'affettatrice ad un bambino.
- Durante l'uso, mettere la macchina su una base stabile e pulita (piano di lavoro di cucina).
- Solo uno specialista o il servizio clienti della GRAEF sono autorizzati ad eseguire le riparazioni.
- L'affettatrice deve essere esclusivamente usata per affettare generi alimentari.
- Se il cavo di collegamento della macchina è danneggiato, deve essere sostituito soltanto da un'officina incaricata dal produttore per scongiurare eventuali pericoli.

Installazione in armadietto da cucina

L'apparecchio è facile da montare su cerniere girevoli. Su richiesta si possono ricevere gratuitamente la sagoma per il trapano ed i tasselli di montaggio.

1.0 Belangrijke veiligheids-tips

- Voor het gebruik de gebruiksaanwijzing lezen.
- Snijsmachine alleen gebruiken met 230 Volt wisselstroom.
- Na gebruik van maximaal 5 minuten motor af laten koelen.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Vóór het schoonmaken stekker uit het stopcontact halen.
- De snijmachine niet in water spoelen.
- De restenhouder en slede alleen verwijderen voor het snijden van brood dat vanwege zijn grootte en vorm het gebruik van deze onderdelen niet toelaat.
- Voor het snijden van kleine stukken altijd de restenhouder gebruiken.
- Wanneer niet in gebruik de instelknop (6) in kloksgewijze richting via 0 naar het eind draaien, zodat de aanslagplaat (2) de messnede afdekt.
- Kinderen zijn zich niet altijd bewust van de gevaren die het gebruik van elektrische apparaten met zich mee kan brengen. Daarom laat kinderen nooit met de snijmachine werken.
- Tijdens het gebruik moet de snijmachine op een harde, schone ondergrond (aanrecht) geplaatst worden.
- Reparaties mogen alleen door een erkende vakman of door de GRAEF-reparatiedienst uitgevoerd worden.
- De snijmachine is alleen geschikt voor het snijden van voedsel.
- Als de aansluitleiding van de machine beschadigd is, dan mag deze leiding enkel door een reparatiedienst vervangen worden die hiervoor door Graef geautoriseerd is, om gevaren te voorkomen.

Keukeninbouw

De snijmachine kan gemakkelijk in een kast met draaiplank ingebouwd worden. Boorsjablonen en inbouwpluggen worden op verzoek gratis toegezonden.

1.0 Vigtige sikkerhedshenvisninge

- Læs brugsanvisningen, før maskinen tages i brug.
- Tilslut kun maskinen til vekselstrøm 230 volt.
- Lad motoren afkøle efter kontinuerlig drift i 5 minutter.
- Denne maskine er udelukkende beregnet til brug i husholdningen.
- Træk stikkontakten ud før rengøringen.
- Skyl ikke maskinen i vand.
- Restholderen og slæden må kun tages af, når der skæres brød, der på af dets størrelse ikke muliggør brug af slæde og resteholder.
- Brug altid restholderen, når der skæres reststykker.
- Når maskinen ikke er i brug, drejes indstillingsknappen (6) med uret ud over nulstillingen til stopanslaget, således at anslagspladen (2) dækker over knivens æg.
- Børn forstår ikke de farer, der kan opstå ved brug af elektro-universalskæreapparater. Lad derfor aldrig børn arbejde med elektro-universalskæreapparatet.
- Stil maskinen, når den er i brug, på en hård, ren undergrund (køkkenbord).
- Reparationer må kun udføres af en fagmand eller af firma GRAEF's kundeservice.
- Maskinen er kun egnet til skæring af fødevarer.
- Hvis maskinen tilslutningsledning bliver beskadiget, må den for at undgå fare kun udskiftes af etreparationsværksted, som er godkendt af producenten.

Indbygning i underskab

Maskine kan uden problemer monteres på drejebeslag. Boreskabeloner og indbygningssluge tilsendes gratis efter ønske.

**D**

2.0 Anwendungen

Mit den GRAEF-Elektro-Allschnittmaschinen der Serie ECONOMIC können Sie Brot, Schinken, Wurst, Käse, Möhren, Gurken, Obst, Gemüse etc. schneiden. Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa Knochen, Holz, Bleche o.Ä..

Die Maschine ist in der Grundausstattung mit einem gezahnten Schneidmesser (10) ausgestattet.

GB

2.0 Applications

The GRAEF ECONOMIC Universal Electric Slicing Machines can slice bread, ham, cold cuts, cheese, carrots, cucumbers, fruit, vegetables and so on. Never slice hard items such as wood, bones, metals or similar.

The basic machine version is equipped with a toothed blade (10).

F

2.0 Utilisation

Les tranchesuses électriques ECONOMIC permettent de trancher le pain, le jambon, le saucisson, le fromage, les carottes, les concombres, les fruits, les légumes, etc. Ne jamais tenter de couper des objets durs tels que le bois, des os, des tôles ou autres objets du même genre.

En version standard, les appareils sont équipés d'une lame dentée (10).

I

2.0 Impiego

Le affettatrici universali elettriche ECONOMIC permettono di affettare pane, salame, prosciutto, formaggio, carote, cetrioli, frutta, verdura, ecc. Non usare in nessun caso l'affettatrice per tagliare materiali duri come legno, osso, metallo e simili.

Nella versione standard gli apparecchi sono dotati di una lama dentata (10).

NL

2.0 Toepassingen

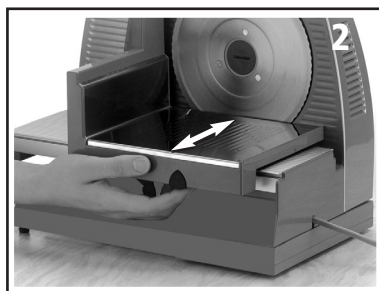
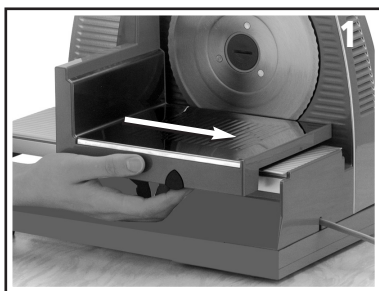
Met de GRAEF Electriche Alles-Snijders ECONOMIC kunt u onder andere brood, worst, ham, kaas, wortels, augurgen, groenten en fruit snijden. Maar de Alles-Snijders zijn alleen bedoeld voor het snijden van voedsel, dus niet voor het snijden van harde voorwerpen zoals hout, beenderen, blik, enzovoort.

De snijmachines worden standaard met een getand snijmes (10) geleverd.

DK

2.0 Anvendelse

Med GRAEF-elektro-universalskæremaskiner ECONOMIC kan De skære brød, skinke, pølse, ost, gulerødder, agurker, frugt, grønsager etc.. De må under ingen omstændigheder skære hårde genstande så som ben, træ, blik o.lign. Maskinerne er i standardversionen udstyret med takket skærekniv (10).



3.0 Sicherung

Sicherung der Messerschneide

Schnittstärke auf 0 stellen. Schlitten bis End-Anschlag schieben, so daß Daumenschutz des Schlittens die Messerschneide abdeckt. (Abb. 1) Durch Eindrücken des Knopfes (8) wird Schlitten festgesetzt. Lösen des Schlittens: Knopf (8) wieder herausziehen, bis dieser bündig zum Schlittengehäuse steht. (Abb. 2)

D

3.0 Securing the machine

Making the blade edge safe

Set slice thickness to 0. Slide the carriage to the end stop so that the carriage's thumb protector covers the blade edge (Fig. 1). The carriage is locked by pressing in the button (8). To release the carriage: pull out the button (8) until it is flush with the carriage casing (Fig. 2).

GB

3.0 Sécurité

Dispositif de sécurité de la lame

Placer le sélecteur d'épaisseur de tranchage sur 0. Pousser le chariot jusqu'à la butée de fin de course, de sorte que le protège-doigts du chariot recouvre le tranchant de la lame (ill. 1). Pour bloquer le chariot, enfoncer le bouton (8). déblocage du chariot: tirer sur le bouton (8) jusqu'à ce que ce dernier affleure le boîtier du chariot (ill. 2).

F

3.0 Sicurezza

Dispositivo di sicurezza della lama

Posizionare la manopola di regolazione dello spessore di taglio sullo zero. Spingere il carrello fino al dispositivo d'arresto di fine corsa in modo che il salvadita del carrello ricopra il filo della lama. (ill. 1) Premendo il pulsante (8) viene bloccato il carrello. Per sbloccare il carrello estrarre il pulsante (8) finché quest'ultimo si trovi alla stessa altezza del vano del carrello. (ill. 2)

I

3.0 Beveiliging

De beveiliging van de mes-snede

De snijdikte-regelaar op 0 stellen. De slede tot aan de aanslag duwen, zodat de duimbescherming van de slede de messnede afdekt (zie afb. 1). Door het indrukken van de knop (8) wordt de slede vastgezet. Het losmaken van de slede: knop (8) uittrekken, totdat deze stevig tegen het slede-omhulsel drukt (zie afb. 2).

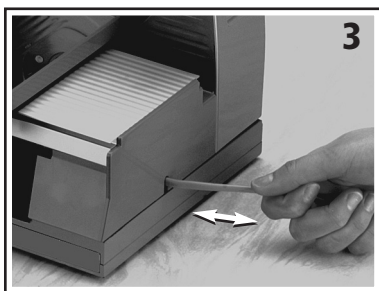
NL

3.0 Sikring

Sikring af knivsæggen

Skærestyrken stilles på 0. Slæden skubbes helt ind til stopanslaget, således at slædens tommelfingerbeskyttelse dækker over knivsæggen. (Billede 1) Ved at trykke knappen (8) ind arreteres slædens. Løsning af slæden: knap (8) trækkes så langt ud igen, at den ligger glat i niveau med slædehuset (Billede 2).

DK



4.0 Inbetriebnahme

Maschinen auf festen, sauberen Untergrund stellen. Stecker in Steckdose (230 V) stecken, nicht benötigtes Kabelstück in Kabelfach schieben. Kabel kurz fassen und stückweise einschieben. (Abb. 3) Tablett (8) unter Maschine stellen. Mit Einstellknopf (6) gewünschte Schnittstärke wählen. (Abb. 4) Schneidgut auf Schlitten legen und so umfassen, daß Ihr Daumen auf der Schlittenrückwand liegt.

Schalter (1) drücken = Momentbetrieb

Schalter (1) drücken und nach vorn schieben = Dauerbetrieb (Abb. 5)

Betätigung des Schalters (1) nur mit dem Daumen der linken Hand.

D

4.0 Starting

Stand the machine on a secure and clean base. Plug into the mains (230 V), slide any excess cable into the cable compartment. Hold the cable short and insert bit by bit (Fig. 3). Place the tray (8) under the machine. Select the required slice thickness with the setting button (6) (Fig. 4). Place the food to be sliced on the carriage and hold in such a way that your thumb rests on the rear section of the carriage.

Press switch (1) = momentary operation

Press switch (1) and slide forward = continuous operation (Fig. 5)

Only press the switch (1) with the thumb of the left hand.

GB

4.0 Mise en marche

Placer l'appareil sur un plan solide et propre. Raccorder au courant (230 V), repousser le câble superflu dans le logement prévu à cet effet en l'y faisant rentrer par petits morceaux (ill. 3). Placer le plateau (8) sous l'appareil. Sélectionner l'épaisseur de tranchage voulue (ill. 4) à l'aide du bouton de réglage (6). Poser la denrée à trancher sur le chariot et la tenir de sorte que votre pouce repose sur le dos du chariot.

Appuyer sur le commutateur (1) = Fonctionnement momentané

Appuyer sur le commutateur (1) et le pousser vers l'avant = Fonctionnement continu (ill. 5)

Actionner le commutateur (1) uniquement avec le pouce de la main gauche.

F

4.0 Messa in funzione

Mettere l'affettatrice su una base stabile e pulita. Infilare la spina nella presa di corrente (230 V). La parte di cavo non utilizzata viene infilata nel vano apposito spingendolo dentro pian piano. (ill. 3). Mettere il piatto portamerce (8) sotto l'affettatrice. Scegliere lo spessore di taglio desiderato (ill. 4) utilizzando la manopola di regolazione (6). Mettere la merce da affettare sul carrello e afferrare quest'ultimo in modo che il pollice si trovi sulla parte posteriore del carrello.

Funzionamento istantaneo = premere l'interruttore (1)

Funzionamento continuo = premere l'interruttore (1) e spingerlo in avanti. (ill. 5)

L'interruttore (1) deve essere azionato esclusivamente usando il pollice della mano sinistra.

I

4.0 Ingebruikname

De snijmachine op een harde, schone ondergrond zetten. Stekker in het stopcontact (230 V) steken en eventueel het snoer gedeeltelijk in het daarvoor bedoelde snoeropbergvakje stoppen. Het snoer stukje voor stukje naar binnen schuiven. Zet het plateau (8) onder de snijmachine (afb. 3). Met de instelknop (6) de gewenste snij-dikte instellen (afb. 4). de plakjes op de slede leggen en op zo'n manier pakken dat uw duim op de achterwand van de slede ligt.

Schakelaar (1) indrukken = eenmalig gebruik

Schakelaar (1) indrukken en naar voren schuiven = continu gebruik (afb. 5)

Schakelaar (1) alleen met de linker duim bedienen

NL

4.0 Idriftsættelse

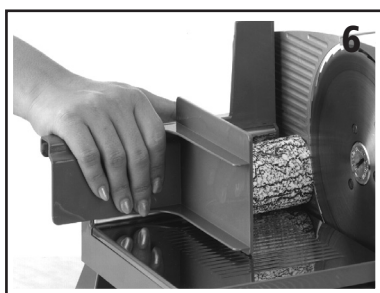
Maskine stilles på en fast, ren undergrund. Stikket sættes i stikkontakten (230 V), det stykke af ledningen, som der ikke er brug for, skubbes ind i ledningsrummet. Tag ledningen i korte træk og skub den stykkevis ind. (Billedet 3). Bakken (8) stilles under maskinen. Med indstillingsknappen (6) indstilles den ønskede skæretykkelse (Billedet 4). Det materiale, der skal skæres lægges på slæden og man tager således fat på det, at tommelfingeren ligger på bagsiden af slæden.

Tryk på kontakten (1) = øjeblikdrift

Tryk på kontakten (1) og skub den fremad = kontinuerlig drift (Billedet 5)

Kontakten (1) må kun trykkes med venstre hånds tommelfinger

DK



Schneiden

Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte (2) drücken und Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen. Weiches Schneidgut - wie Schinken, Käse - läßt sich am besten gekühlt schneiden. Schlitten langsam gegen das Messer führen. Hartes Schneidgut - wie Salami, Brot, Gurken, etc. - kann man schneller schneiden.

Wichtig ▶ Sobald das Schneidgut kleiner geworden ist, muß der Resthalter (3) benutzt werden. Dieser wird auf die Schlitterrückwand gesetzt. Schneidgut mit Resthalter (3) gegen die Anschlagplatte (2) drücken. (Bild 6) Nur wenn Form und Größe des Schneidguts Verwendung von Resthalter und Schlitten nicht zulassen, Schlitten wie unter 5.0 beschrieben abnehmen. (Abb. 7)

Slicing

Press the food to be sliced lightly against the stop plate (2) and guide the carriage evenly against the blade. Soft foods - such as ham, cheese - can be best sliced when cooled. Guide the carriage slowly against the blade. Hard foods such as salami, bread, cucumbers, and so on - can be sliced quicker.

Important ▶ use the rest holder (3) as soon as the food to be sliced has become smaller. It is placed on the carriage rear section. Press the food to be sliced with the rest holder (3) against the stop plate (2) (Fig. 6). Only when the size and shape of the food to be sliced does not allow the use of the rest holder and carriage, should the carriage be removed as described in 5.0 (Fig. 7)

Tranchage

Appuyer légèrement la denrée à trancher contre le plateau à butée de fin de course (2) et faire glisser régulièrement le chariot contre la lame. Les denrées molles telles que le jambon ou le fromage sont plus faciles à trancher lorsqu'elles sont froides. Faire avancer doucement le chariot contre la lame. Les denrées dures telles que le salami, le pain, les concombres, etc. peuvent être tranchées plus rapidement.

Important ▶ dès que la denrée à trancher a atteint une taille réduite, utiliser le poussoir protège-doigts (3). Placer la denrée contre la paroi extérieure du chariot. La presser contre le plateau à butée de fin de course (2) à l'aide du poussoir protège-doigts (ill. 6). N'enlever le chariot, en suivant les indications du paragraphe 5.0 (ill. 7), que lorsque la forme et la taille de la denrée à trancher ne permettent pas l'utilisation du poussoir protège-doigts et du chariot.

Affettatura

Appoggiare leggermente la merce da affettare contro la piastra d'arresto di fine corsa (2) e muovere, con movimento regolare, il carrello contro la lama. La merce molle, come il prosciutto ed il formaggio, si taglia meglio se fredda. Fare avanzare dolcemente il carrello contro la lama. La merce dura come il salame, il pane, i cetrioli, ecc. può essere affettata più velocemente.

Importante ▶ quando la merce ha raggiunto piccole dimensioni, utilizzare il pressamerce (3). Porre il pressamerce contro la parete esterna del carrello. Premere la merce con l'aiuto del pressamerce contro la piastra d'arresto di fine corsa (2). (ill. 6) Togliere il carrello, seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 5.0 (ill. 7), solo nel caso in cui le dimensioni e la forma della merce da affettare non permettano di impiegare il pressamerce ed il carrello.

Snijden

Het te snijden voedsel licht tegen de aanslagplaat (2) drukken en de slede gelijkmatig langs het mes schuiven. Zacht voedsel - zoals ham en kaas - kan het beste koud gesneden worden. De slede langzaam langs het mes schuiven. Hard voedsel - zoals salami, brood en augurken kunnen sneller gesneden worden.

Belangrijk ▶ Zo gauw het te snijden voedsel een klein stuk geworden is, moet de restenhouder (3) gebruikt worden. Deze wordt op de achterwand van de slede gezet. Het te snijden voedsel met de restenhouder (3) tegen de aanslagplaat (2) drukken. (afb. 6). Alleen wanneer de vorm en grootte van het te snijden voedsel dit niet toelaat, de plakken zoals onder 5.0 beschreven staat wegpakken (afb. 7).

Skæring

Det materiale, der skal skæres, trykkes let imod anslagspladen (2), og slæden føres jævnt mod kniven. Blødt materiale - så som skinke eller ost - kan bedst skæres, når det er koldt. Slæden føres langsomt imod kniven. Hårdt materiale - så som salami, brød, agurker etc. - kan man skære hurtigere.

Vigtigt ▶ Så snart det materiale, som skæres, er blevet mindre, skal resteholderen (3) benyttes. Denne sættes slædens bagvæg. Materialet trykkes med resteholderen (3) mod anslagspladen (2) (Billede 6). Kun hvis form og størrelse på det, der skal skæres, umuliggør brugen af resteholderen og slæden, tages slæden af som bestkrevet under 5.0 (Billede 7).

D

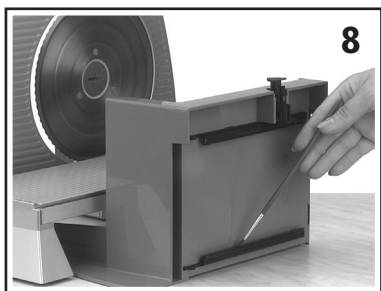
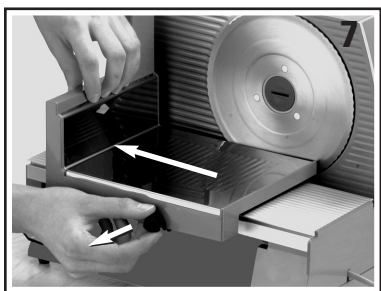
GB

F

I

NL

DK



5.0 Reinigung und Pflege

Vor Reinigen Netzstecker ziehen! Nicht im Wasser spülen!

Abnahme des Schlittens

Einstellknopf (6) über 0-Stellung bis Endanschlag drehen. Knopf (8) herausziehen. Schlitten in Pfeilrichtung abziehen. (Abb. 7) Schlittenführung reinigen und mit etwas säurefreiem Nähmaschinenöl einfetten (Abb. 8).

D

5.0 Cleaning and maintenance

Disconnect from the electric mains before cleaning! Do not wash in water!

Removing the carriage

Turn the setting button (6) past the 0 setting until it stops. Pull out the button (8). Pull the carriage in the direction of the arrows (Fig. 7) to remove it. Clean carriage guide and grease with a little acid-free sewing-machine oil (Fig. 8).

GB

5.0 Nettoyage et entretien

Débrancher avant le nettoyage! Ne pas nettoyer dans de l'eau!

Démontage du chariot

Tourner le bouton de réglage (6) jusqu'à la butée de fin de course, par-delà la position 0. Tirer sur le bouton (8). Tirer le chariot dans le sens de la flèche (ill. 7). Nettoyer le rail de guidage et le graisser avec un peu d'huile neutre pour machine à coudre (ill. 8).

F

5.0 Pulizia e manutenzione

Prima di procedere alla pulizia staccare la spina! Non pulire l'affettatrice in acqua!

Smontaggio del carrello

Girare la manopola di regolazione (6) passando per lo „0“ fino all'arresto di fine corsa. Spingere verso l'alto la leva di bloccaggio (8) che si trova a destra del carrello in basso e tenerla premuta mentre viene tolto il carrello spingendolo indietro. (ill. 5) Pulire la guida del carrello ed ingrassare con un po' di olio neutro da macchina da cucire.

I

5.0 Reiniging en onderhoud

Voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact halen! Niet in water spoelen!

Het verwijderen van de slede

In-stelknop (6) via 0 tot het eind draaien. Regelingshendel (8) rechtsonder de slede naar boven drukken en ingedrukt houden terwijl u de slede via de achterkant er uittrekt (afb. 5). De sledegroef reinigen en met een beetje zuurvrije naaimachine-olie invetten.

NL

5.0 Rengøring og vedligeholdelse

Træk stikkontakten ud, inden der begyndes med rengøringen! Skyl ikke i vand!

Afmontering af slæden

Drejes indstillingsknappen (6) ud over nulstillingen til stopanslaget. Trykkes spærrehåndtaget (8) på højre underside af slæden opad og mens De trækker slæden tilbage og af, skal De blive ved med at trykke på håndtaget. (Billed 5) Slædeføringen gøres ren og smøres ind med lidt syrefri symaskineolie.

DK



Abnahme der Messers

Von Zeit zu Zeit Maschine auch hinter dem Messer reinigen. Schlitten (4) entfernen. Lagerbolzen (9) mit Münze im Uhrzeigersinn lösen. Messer vorsichtig abnehmen. (Abb. 9)

Vorsicht scharfes Messer!!!

Innenseiten des Messers mit feuchtem Tuch reinigen.

D

Removing the blade

Also clean behind the blade from time to time. Remove carriage (4). Use a coin to unscrew the bearing bolt (9) clockwise. Carefully remove blade (Fig. 9).

Careful! Sharp blade!!!

Clean the inner side of the blade with a damp cloth. Grease the point indicated in the photo with Vaseline. Replace the blade in reverse order (Fig. 8).

GB

Démontage de la lame

Il est bon de nettoyer également de temps en temps l'appareil derrière la lame. Pour ce faire, enlever le chariot (4), dévisser le boulon de positionnement de la lame (9) avec une pièce de monnaie (une pièce d'1 franc p.ex) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirer la lame en faisant très attention (ill. 9)

Attention, lame très tranchante!!!

Nettoyer la face intérieure de la lame avec un chiffon humide.

F

Smontaggio della lama

Di tanto in tanto è bene pulire l'affettatrice anche dietro la lama. Per far ciò togliere il carrello (4) e poi svitare con l'aiuto di una moneta il perno centrale (9) girando in senso orario. Togliere la lama facendo molta attenzione. (ill. 9)

Attenzione, la lama è molto affilata!!!

Pulire la faccia interna della lama con un panno umido.

I

Het verwijderen van het mes

Het wordt aanbevolen af en toe de machine achter het mes schoon te maken. Eerst de slede (4) verwijderen. Dan de lagerbouten (9) kloksgewijs met een schroevendraaier of muntstuk losdraaien. Het mes voorzichtig verwijderen (zie afb. 9).

Voorzichtig, het mes is scherp!

De binnenkant met een vochtige doek schoonmaken.

NL

Afmontering af kniven

Fra tid til anden skal maskinen også gøres ren bag ved kniven: slæden (4) fjernes. Lejebolten (9) løsnes ved drejning med uret med en mønt (f.eks en 10-krone). Kniven tages forsigtigt af. (Billede 9)

Pas på: skarp kniv!!

Knivens inderside gøres ren med en fugtig klud.

DK

D**Technische Daten**

130 ECONOMIC
132 ECONOMIC
145 ECONOMIC
136 ECONOMIC
146 ECONOMIC

130/132:	Länge	335 mm
145:	Breite	230 mm
	Höhe	230 mm
	Gewicht	ca. 3 kg
136:	Länge	335 mm
146:	Breite	240 mm
	Höhe	260 mm
	Gewicht	3,2 / 4,1 kg

Motor

Getriebe-Motor
 140 Watt, 230 Volt

Betriebsdauer

Kurzzeitbetriebsdauer 5 min.

Material

Maschinen aus Aluminium und Kunststoff. Messer aus rostfreiem Edelstahl. Schlitten, Resthalter und Tablett aus geschmacksneutralem Kunststoff.

Messer

Das Spezialmesser hat einen Durchmesser von 170 mm.

Zubehör

Über den Handel ist ein Spezialmesser mit glatter Schneide erhältlich. Bei Bestellung Ihren Gerätetyp angeben.

Diamant-Messerschärfer**D 1000:**

passend für alle elektrischen und handbetriebenen Allschnittmaschinen bis 170 mm Messerdurchmesser.

GB**Technical Data**

130 ECONOMIC
132 ECONOMIC
145 ECONOMIC
136 ECONOMIC
146 ECONOMIC

130/132:	Length	335 mm
145:	Width	230 mm
	Height	240 mm
	Weight approx.	3 kg
136:	Length	335 mm
146:	Width	240 mm
	Height	260 mm
	Weight approx.	3.2 / 4.1 kg

Motor

gear motor
 140 Watt, 230 Volt

Oper ating time

Short-period operation
 5 minutes

Material

Machine made of aluminium and plastic. Blade made of non-corrosive special steel. Carriage, restholder and tray made of plastic material that does not influence taste.

Blade

The special blade has a diameter of 170 mm.

Accessories

A special blade with a smooth edge is available through retailers. Please indicate machine type when ordering.

Diamond Blade Sharpener**D 1000:**

Available for all electric and manually operated universal machines with blades with diameters up to 170 mm.

F**Fiche technique**

130 ECONOMIC
132 ECONOMIC
145 ECONOMIC
136 ECONOMIC
146 ECONOMIC

130/132:	Longueur	335 mm
145:	Largeur	230 mm
	Hauteur	240 mm
	Poids env.	3 kg
136:	Longueur	335 mm
146:	Largeur	240 mm
	Hauteur	260 mm
	Poids env.	3,2 / 4,1 kg

Moteur

Moteur
 140 Watt, 230 Volt

Durée de service

Service temporaire 5 minutes

Matériau

Maschine en aluminium et plastique. Lame en acier fin inoxydable. Chariot, poussoir protège-doigts et plateau en plastique neutre.

Lame

La lame spéciale a un diamètre de 170 mm.

Accessoire

Lame à arête lisse disponible par l'intermédiaire des revendeurs. Indiquer le type de l'appareil au moment de la commande.

Aiguiseur universel D 1000:

convenant pour toutes les tranches électriques et manuelles de lames d'un diamètre max. de 170 mm.

I**Dati tecnici**

130 ECONOMIC
132 ECONOMIC
145 ECONOMIC
136 ECONOMIC
146 ECONOMIC

130/132:	Lunghezza	335 mm
145:	Larghezza	230 mm
	Altezza	240 mm
	Peso	ca. 3 kg
136:	Lunghezza	335 mm
146:	Larghezza	240 mm
	Altezza	260 mm
	Peso	3,2 / 4,1 kg

Motore

Motore 140 Watt, 230 Volt

Durata d'esercizio

Esercizio continuo 5 minuti

Materiali

Macchina in alluminio e plastica. Lama in acciaio legato inossidabile. Pressamerce, piatto e portamerce in plastica insapore.

Lama

La lama speciale ha un diametro di 170 mm.

Accessori

In commercio si trova anche una lama speciale a filo liscio. Nell'ordinazione si prega di indicare il tipo di apparecchio.

Affilatrice universale D 1000:

idonea per tutte le affettatrici universali elettriche e a mano fino ad un diametro della lama di 170 mm.

NL**Technische gegevens**

130 ECONOMIC
132 ECONOMIC
145 ECONOMIC
136 ECONOMIC
146 ECONOMIC

130/132:	Lengte	335 mm
145:	Breedte	230 mm
	Hoogte	240 mm
	Gewicht	ca. 3 kg
136:	Lengte	335 mm
146:	Breedte	240 mm
	Hoogte	260 mm
	Gewicht	3,2 / 4,1 kg

Motor

aandrijvingsmotor 140 Watt, 230 Volt

Gebruiksduur

Niet langer dan 5 minuten

Materiaal

Machine gemaakt van aluminium en kunststof. Mes van roestvrij staal. Sledde, restenhouder en de plateau van smaakneutrale kunststof.

Mes

Het speciale mes heeft een diameter van 170 mm.

Accessoires

Via de detailhandel is ook een speciaal mes met gladde snede verkrijgbaar. Bij de bestelling is het belangrijk het type snijmachine te vermelden.

Universele messenslijper**D 1000:**

kan gebruikt worden voor alle met de hand aangedreven of elektrische snijmachines met een mesdiameter tot 170 mm.

DK**Tekniske data**

130 ECONOMIC
132 ECONOMIC
145 ECONOMIC
136 ECONOMIC
146 ECONOMIC

130/132:	Længde	335 mm
145:	Bredde	230 mm
	Højde	240 mm
	Vægt	ca. 3 kg
136:	Længde	335 mm
146:	Bredde	240 mm
	Højde	260 mm
	Vægt	3,2 / 4,1 kg

Motor

drev-motor 140 watt, 230 volt

Driftstid

Korttidsdrift 5 minutter

Materiale

Maskine af aluminium og kunststof. Kniv af rustfrit specialstål. Slaede, resteholder og bakke af smagsneutral kunststof.

Kniv

Spejalkniven har en diameter på 170mm.

Tilbehør

I handelen fås spejalkniven kniv også med glat æg. Ved bestilling skal apparattype angives.

Universal-knivslibeapparat**D 1000:**

passende til alle elektriske og hånd-drevne universalskæremaskiner op til 170 mm knivdiameter.

Garantie-Karte
Guarantee Card
Fiche de garantie
Lettera di garanzia
Garantiebewijs
Garantibevis

- 130 ECONOMIC**
 132 ECONOMIC
 145 ECONOMIC
 136 ECONOMIC
 146 ECONOMIC



Kunde/Ihre Anschrift Customer/Your Address Client/ Votre adresse
Cliente/Vostro indirizzo Naam en uw adres Kunde/Deres adresse



Maschinen-Nr. Machine No. Appareil No.
Apparecchio no. Modelnummer Maskin-nr.

Verkauft am Sold on Vendu le
Venduto il Verkoopdatum solgt den

Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG

Spezialfabrik für
Allschnitt- und Aufschnitt-
Schneidemaschinen

Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg
Tel. 02932/9703-0
Fax 02932/9703-90
www.graef.de

Vertrieb und Service
für Österreich

**Emil Pickhart +
Lehrer Ges.m.b.H.**
A-1220 Wien
Hosnedlgasse 12
Tel. 02 22/2 59 71 31-32
Fax 02 22/2 59 62 63

Vertrieb und Service
für die Schweiz

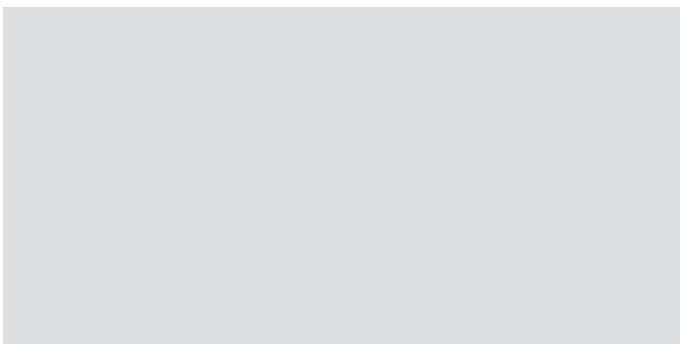
Walter Hofmann AG
Industriestraße 30
CH 4912 Aarwangen
Tel. 062-923 1313
Fax 062-922 2122

Vertrieb und Service
für Ungarn

**Weltech Handelsges.
mbH**
Pápay István u.3
1097 Budapest
phone 01-215-8924
fax 01-215-0096



Händler / Anschrift Retailer / address Revendeur / adresse
Negoziante / indirizzo Handelaar / adres Ekspedient / adresse



2

Jahre Garantie years guarantee ans de garantie anni di garanzia jaar garantie års garanti

D

Mit diesem Produkt haben Sie ein anerkanntes Qualitätserzeugnis aus deutscher Herstellung erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf. Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. 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 Verschleißteile wie z.B. Messer, Messerschärfer, Resthalter etc. sowie Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für die Schäden, die durch nicht von uns oder durch eine unserer Vertretungen durchgeführten Reparaturen entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

GB

With this product you have purchased an approved high-quality product of German make. Thank you very much for purchasing our product. Starting on the day of purchase we accept a warranty of 24 months for defects which can be traced back to manufacturing or material defects. Your legal warranty claims in compliance with section 439 ff of the German Civil Code shall remain unaffected by this settlement. The guarantee does not cover damage caused by improper use or defects which only slightly affect the function or value of the device. Furthermore, parts subject to wear such as blades, blade sharpeners, endpiece holders, as well as transport damage, are excluded from the guarantee provided we are not responsible. We accept no guarantee claims for damage caused by repairs carried out by anyone other than ourselves or our agents. In case of a justified complaint it shall be our choice to either repair the defective product or to replace it by a product free from defects.

F

En achetant ce produit, vous avez acquis un matériel de qualité, fabriqué en Allemagne. Nous vous remercions de votre achat. Ce produit est garanti contre les vices dus à un défaut de fabrication ou de matériau pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat. Vos droits de garantie selon les articles 439 et suivants du Code civil allemand (BGB) ne sont pas influencés par cette règle. Ne sont pas compris dans la garantie les dommages causés par un traitement ou une utilisation non conforme et les déficiences qui ne jouent que de manière marginale sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure comme les couteaux, les affûteurs, les pousse-restes, etc. ainsi que les détériorations en cours de transport, dans la mesure où ceci n'est pas de notre responsabilité, sont exclus du droit à la garantie. Tout droit à la garantie est exclu pour les dommages causés par des réparations n'étant pas été effectués par nos soins ou par un de nos représentants. En cas de réclamation justifiée, nous nous réservons le droit de décider si le produit défectueux sera réparé ou échangé.

I

Il prodotto da Voi acquistato è un prodotto di qualità riconosciuto di fabbricazione tedesca. Vi ringraziamo per l'acquisto. Assumiamo per questo prodotto la garanzia del produttore su difetti di fabbricazione o di materiale della durata di 24 mesi a partire dalla data di acquisto. I Vostrî diritti di garanzia legali ai sensi degli articoli 439 e segg. del supplemento del Codice Civile non verranno intaccati da questo regolamento. La garanzia non contempla danni riconducibili ad un trattamento o ad un uso impropri o difetti che compromettono il funzionamento o il valore dell'apparecchio in modo minimale. Sono esclusi dal diritto alla garanzia anche i componenti soggetti ad usura, ad es. lame, affilalame, pressasalumi ecc., e danni dovuti al trasporto, ma non attribuibili alla responsabilità del produttore. Danni originati da riparazioni non eseguite dalla nostra ditta o da ditte autorizzate dalla stessa sono esclusi dal diritto alla garanzia. Nel caso di reclami giustificati ripareremo a nostra scelta il prodotto difettoso o lo sostituiamo con un prodotto privo di difetti.

NL

Met dit product heeft u een erkend, in Duitsland vervaardigd kwaliteitsproduct aangeschaft. Wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Op dit product bestaat een fabrieksgarantie voor de duur van 24 maanden na aankoopdatum, op gebreken die op productie- of grondstoffen terug zijn te voeren. Uw wettelijke aanspraak op garantie volgens § 439 ff. BGB-E blijft onverminderd van kracht. Niet in de garantievoorwaarden inbegrepen is schade, die ontstaan is door ondeskundige behandeling of ondeskundig gebruik alsmede gebreken die slechts in beperkte mate van invloed zijn op de werking of de waarde van het toestel. Daarnaast zijn de garantievoorwaarden niet van toepassing op slijtageonderdelen zoals messen, messlijpers, resthouders alsmede transportschade, voor zover de schade niet door ons toedoen ontstaan is. Voor schade die ontstaan is door reparaties die niet door ons of onze vertegenwoordigers zijn uitgevoerd, stellen wij ons niet aansprakelijk. Bij geautoriseerde claims wordt het gebrekkige product naar ons inzicht gerepareerd of tegen een ander product omgeruild.

DK

Med dette apparat har De anskaffet Dem et anerkendt kvalitetsprodukt af tysk fabrikat. Vi takker Dem for Deres valg. På dette produkt yder vi fra og med salgsdatoen 24 måneders fabrikationsgaranti for defekter eller mangler, der skyldes fabrikations- eller materialefejl. Deres retlige garantikrav ifølge § 439 ff. BGB-E påvirkes ikke af denne ordning. Garantien omfatter ikke skader, der er opstået på grund af ukorrekt behandling eller anvendelse, eller mangler, som på den mindste måde påvirker apparatets funktion eller virkning. Desuden omfatter garantien ikke sliddele, som f.eks. knive, knivslibere, restholdere, eller transportskader, som vi ikke er ansvarlige for. Skader, som opstår på grund af reparationer, der ikke er udført af os eller af en af vores repræsentationer, er ikke omfattet af garantien. Ved berettiget reklamation påtager vi os efter eget skøn enten at reparere eller udskifte det defekte eller mangelfulde produkt.