



GRAEF

# **170 CLASSIC CONCEPT**

**FA 174 T**

# **180 CLASSIC**

# **185 CLASSIC**

**Elektro-Allschnittmaschine / mit Schaltautomatik**

**Universal Slicing Machine / with automatic switch**

**Trancheuse électrique / avec disjoncteur automatique**

**Affettatrice universale elettrica / con interruttore automatico**

**Electrische Alles-Snijder / met automatische schakelaar**

**Elektro-universalskæremaskine / med automatisk tilkobling**

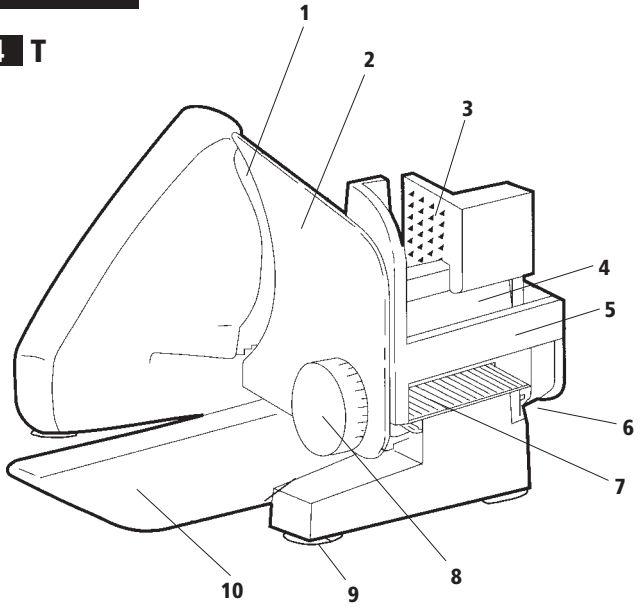


**Gebrauchsanweisung  
Operating Instructions  
Mode d'emploi**

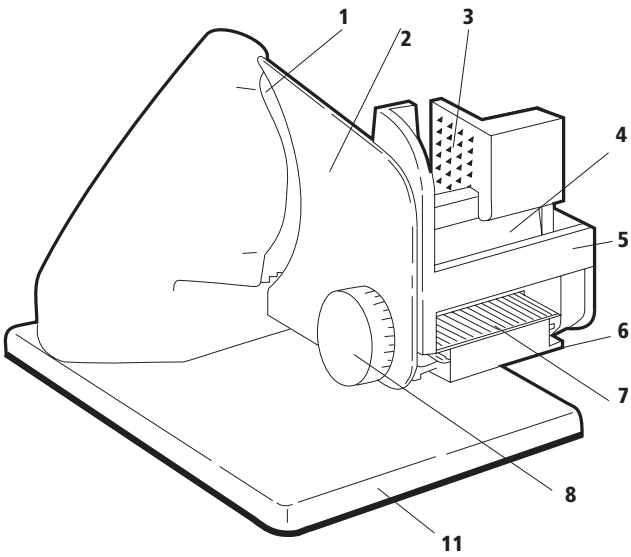
**Istruzione per l'uso  
Gebruiksaanwijzing  
Brugsanvisning**

**170 CLASSIC  
CONCEPT**

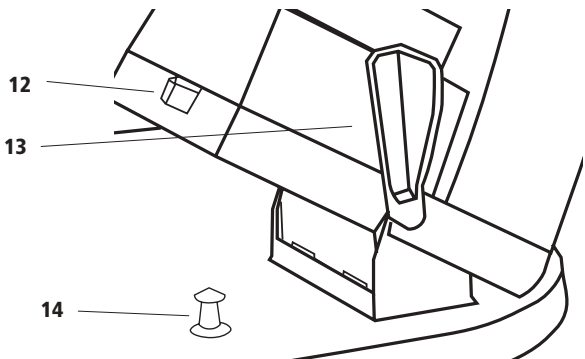
FA **174 T**



**180 CLASSIC**



**185 CLASSIC**



## Auflistung der Einzelteile

### Parts listing

### Liste des pièces

### Elenco delle parti

### Lijst van onderdelen

### Opstilling af de enkelte dele

#### D

- 1 Schneidmesser
- 2 Anschlagplatte
- 3 Restehalter
- 4 Sicherheitsschalter
- 5 Schlitten
- 6 Einschaltenschutz
- 7 Profil
- 8 Einstellknopf
- 9 Saugfüße
- 10 Tablett
- 11 Bodenplatte
- 12 Verriegelungsknopf
- 13 Schwenkhebel
- 14 Bolzen

#### GB

- 1 Blade
- 2 Stop plate
- 3 Rest holder
- 4 Safety switch
- 5 Carriage
- 6 Switch lock
- 7 Profile
- 8 Setting button
- 9 Suction feet
- 10 Tray
- 11 Base plate
- 12 Locking button
- 13 Lever
- 14 Bolt

#### F

- 1 Lame
- 2 Plateau à butée d'arrêt
- 3 Poussoir protège-doigts
- 4 Commutateur de sécurité
- 5 Chariot
- 6 Verrouillage de sécurité
- 7 Profilé
- 8 Bouton de réglage
- 9 Pieds à ventouses
- 10 Plateau
- 11 Base
- 12 Bouton
- 13 Levier
- 14 Partie arrière

#### I

- 1 Lama
- 2 Piastra d'arresto
- 3 Pressamerce
- 4 Interruttore di sicurezza
- 5 Carrello
- 6 Protezione dell'avviamento
- 7 Profilo
- 8 Manopola di regolazione
- 9 Piedini a ventosa
- 10 Piatto portamerce
- 11 Base
- 12 Bottone
- 13 Leva
- 14 Perno

#### NL

- 1 Lnijmes
- 2 Aanslagplaat
- 3 Restenhouder
- 4 Veiligheidsschakelaar
- 5 Slede
- 6 Schakelbeveiliging
- 7 Profiel
- 8 Instelknop
- 9 Zuignoppen
- 10 Plateau
- 11 Bodemplaat
- 12 Ontgrendelingsknop
- 13 Kantelhendel
- 14 Vergrendelingspin

#### DK

- 1 Skærekniv
- 2 Anslagsplade
- 3 Resteholder
- 4 Sikkerhedsafbryder
- 5 Slæde
- 6 Tilkoblingsbeskyttelse
- 7 Profil
- 8 Indstillingsknap
- 9 Sugefødder
- 10 Bakke
- 11 Bundplade
- 12 Lasehovedet
- 13 Svinghandtaget
- 14 Boltene



## 2.0 Anwendungen

Mit den Graef-Elektro-Allschnittmaschinen CLASSIC 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 Maschinen sind in der Grundausstattung mit einem gezahnten Schneidmesser (1) ausgestattet.

D

## 2.0 Applications

The Graef CLASSIC 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 (1).

GB

## 2.0 Utilisation

Les trancheuses électriques CLASSIC 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 (1).

F

## 2.0 Impiego

Le affettatrici universali elettriche CLASSIC 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 (1).

I

## 2.0 Toepassingen

Met de Graef Electriche Alles-Snijders CLASSIC 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.

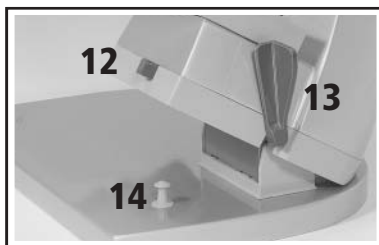
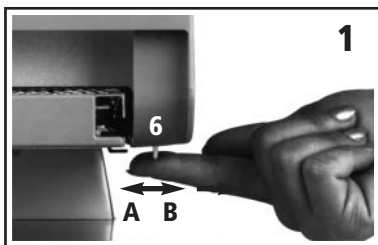
De snijmachines worden standaard met een getand snijmes (1) geleverd.

NL

## 2.0 Anvendelse

Med Graef-elektro-universalskæremaskiner CLASSIC kan De skære brød, skinke, 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 (1).

DK



### 3.0 Sicherung

Die Geräte besitzen zur Sicherung gegen unbefugte Benutzung einen Einschaltenschutz (6). Der unter dem Schlitten (5) angebrachte Einschaltenschutz (6) wird ohne Druck auf die Sicherheitsschalttaste (4) mit dem Finger in Richtung A gedrückt. Anschalten des Gerätes nur bei Entriegelung des Einschaltenschutzes (6) in Richtung B möglich. (Bild 1)

Die 185 CLASSIC ist ein Schwenkschneider und kann sowohl als Gradschneider für das Schneiden von anspruchsvollem Schneidgut wie Schinken, Weichwurst und Käse als auch als Schwerkraftschneider für das Schneiden von Brot, Hartwürsten und Gemüse eingesetzt werden. Um die Maschine zu schwenken, drücken Sie zunächst den Verriegelungsknopf (12) ein. Die Maschine wird entrastet. Dann ziehen Sie mit dem Schwenkhebel (13) die Maschine kraftvoll hoch, bis diese an den Anschlag stößt und hörbar einrastet. Erst dann ist die Maschine gesichert. Um die Maschine wieder gerade zu stellen, Schwenkhebel (13) nach unten drehen. Durch Drücken auf den hinteren Teil des Profils (7) Maschine in den Bolzen (14) einrasten.

D

### 3.0 Securing the machine

The machines have a safety catch (6) to protect them against unauthorized use. The catch (6) prevents the machines from being switched on. It is located under the carriage (5). Exerting no pressure on the safety button (4) slide the switch in the direction of the setting button (8), the machine can only be switched on when the catch has been released (Fig. 1).

The 185 CLASSIC is a pivoting multi-slicer that can be used to slice ham, sausage and cheese. It can also be used as a gravity assisted-style slicer for bread, hard sausage and vegetables. To pivot the slicer, first press the locking/unlocking button (12), which will disengage the machine. Then pull the machine upward forcefully with the swivel lever (13) until it makes contact with the limit stop and audibly locks into place. To return the machine to its original position, pull the lever (13) down. To engage the machine in the bolt (14), push the back of the frame (7).

GB

### 3.0 Sécurité

Pour empêcher toute utilisation intempestive, les modèles sont équipés d'un verrouillage de sécurité. Pousser le dispositif (6) placé sous le chariot (5) avec le doigt vers le bouton de réglage (8), sans appuyer sur le commutateur de sécurité (4), tant que ce dispositif de sécurité n'est pas déverrouillé, l'appareil ne peut être mis en marche (ill. 1).

Trancheuse basculante pour une découpe verticale (du jambon, de la saucisse douce, du fromage) ainsi qu'une découpe oblique (du pain, des légumes, de la saucisse dure). Pour basculer la machine il faut appuyer le bouton de déverrouillage (12). Tirez ensuite la machine à fond vers le haut à l'aide du levier de pivotement (13) jusqu'à ce que celui-ci atteigne la butée et s'enclenche correctement. La machine n'est bloquée qu'une fois le levier enclenché. Pour mettre la machine dans la position d'origine vous basculez le levier (13) en bas en poussant sur la partie arrière (14) du chariot.

F

### 3.0 Sicurezza

I modelli sono muniti di un dispositivo di protezione dell'avviamento (6) per evitare l'impiego non autorizzato. Il dispositivo (6) che si trova sotto il carrello (5) viene spinto con il dito verso la manopola di regolazione (8), senza premere l'interruttore di sicurezza (4). S'avviamento del motore è possibile solo dopo aver effettuato lo sbloccaggio. (ill. 1).

Il 185 CLASSIC è una affettatrice orientabile e può essere impiegata sia come affettatrice lineare per prosciutti, salami morbidi e formaggi che come affettatrice a gravità per tagliare pane, salami duri e verdure. Per orientare la macchina, premere per primo il bottone di sbloccaggio (12). La macchina viene sganciata. Quindi tirare con forza la macchina verso l'alto servendosi della leva girevole (13) finché questa non si scontra con l'arresto e si innesta in modo acusticamente percepibile. Solo allora la macchina è sicura. Per rimettere la macchina dritta, girare la leva (13) verso il basso. Premendo sulla parte posteriore del profilo (7) la macchina si aggancia nel perno (14).

I

### 3.0 Beveiliging

De apparaten hebben een schakelbeveiliging (6) om onbevoegd gebruik te voorkomen. De onder de skede (5) aangebrachte schakelbeveiliging (6) wordt, zonder op de veiligheidsschakelaar (4) te drukken, geactiveerd door hem met de vinger in de richting van de instelknop (8) te drukken. De snijmachine kan alleen in gebruik genomen worden door de schakelbeveiliging in tegengestelde richting te drukken (afb. 1).

De 185 CLASSIC is een kantelbare allesnijder en kan gebruikt worden als rechtsnijder van hesp, zachte worst en kaas als schuinslijder voor het snijden van brood, harde worst en groenten. Om de machine te kantelen duurt u eerst op de ontgrendelingsknop (12). de snijmachine komt van de bodemplaat los. Vervolgens trekt u met de zwenkhandel (13) de machine krachtig omhoog totdat deze de aanslag bereikt en hoorbaar vastklikt. Pas dan is de machine geborgd. Om de machine weer rechtop te plaatsen draait u de kantelhendel (13) naar onder. door te duwen op het achterste deel van de slede (7) klemt u de machine terug vast in de vergrendeling-spijn (14).

NL

### 3.0 Sikring

Apparaterne har en tilkoblingsbeskyttelse (6) til sikring mod uvedkommende benyttelse. Tilkoblingsbeskyttelsen (6), som er anbragt under slæden (5), trykkes uden tryk på sikkerhedsafbryderknappen (4) med fingeren i retning af indstillingknappen (8). Tilkobling af apparatet er først mulig efter at spærningen er slået fra (Billede 1).

185 CLASSIC kan anvendes både som ligestillet eller skråstillet pålægsmaskine. Som ligestillet til at skære skinke, bløde pølser og ost. Som skråstillet til at skære brød, faste pølser og grønsager. For at svinge maskinen trykker De først på låsehovedet (12). Maskinen låses op. Træk derefter maskinen kraftigt op med drejehåndtaget (13), indtil det støder mod anlaset og går hørbart i indgreb. Først derefter er maskinen sikret. For igen at ligestille maskinen, drejes svinghåndtaget (13) nedad. Ved at trykke på den bageste del af profilen (7) låses maskinen fast i bolt (14).

DK



## 4.0 Inbetriebnahme

Maschinen auf festen, sauberen Untergrund stellen. Saugfüße (9) von 172 MASTER CONCEPT fest andrücken und Tablett (10) unterstellen. Mit Einstellknopf gewünschte Schnittstärke wählen. (Bild 2) Schneidgut auf den Schlitzen legen und umfassen, so daß Ihr Daumen auf der Sicherheitsschalttaste (4) liegt. Leichtes Eindrücken der Sicherheitsschalttaste (4) schaltet den Motor ein. Beim Schneidvorgang den Daumen gegen die Sicherheitsschalttaste (4) drücken. (Bild 3) Sobald Sie den Daumen von der Sicherheitsschalttaste nehmen, schaltet der Motor ab.

**Dauerschalter (nur Modell 185)** die Maschine ist zusätzlich mit einem Dauerschalter (A) ausgestattet. Zum Schneiden von großen Mengen oder auch zum Schneiden von Tomaten, Möhren, Gurken etc. in der Schrägstellung schieben Sie den Schalter (A) nach rechts. Zum Ausschalten drücken Sie die Schalttaste (B). Der Schalter wird entriegelt.

## 4.0 Starting

Stand the machine on a secure and clean base. On the 172 MASTER CONCEPT press the suction feet (9) firmly and place tray (10) under the machine. Select the desired slice thickness with the setting button (Fig. 2). Place the food to be sliced on the carriage and hold in such a way that your thumb rests on the safety button (4). Lightly press the safety button (4) to switch the motor on. When slicing, press thumb against the safety button (4) (Fig. 3). The motor switches off as soon as the thumb is removed from the safety button.

**Switch for continuous operation (model 185 only)** the machine is also outfitted with a switch for continuous operation (A), which is used when tomatoes, carrots, cucumbers, etc. or large quantities of food are being sliced. To operate the machine in a diagonal position, slide the switch (A) to the right. To switch the machine off, press the ON/OFF switch (B), which unlocks the switch.

## 4.0 Mise en marche

Placer l'appareil sur un plan solide et propre. Bien presser les pieds à ventouses (9) des modèles 172 MASTER CONCEPT et mettre le plateau (10) en place. Sélectionner l'épaisseur de tranchage voulue (ill. 2) à l'aide du bouton de réglage. Poser la denrée à trancher sur le chariot et la tenir de sorte que votre pouce repose sur le commutateur de sécurité. (4). Pour mettre le moteur en marche, appuyer légèrement sur le commutateur de sécurité (4). Pendant les opérations de tranchage, maintenir le pouce sur le commutateur de sécurité (4) (ill. 3). Dès que vous enlevez le pouce de ce commutateur de sécurité, le moteur s'arrête.

**Interrupteur permanent (seulement pour les modèles 185)** La machine est équipée d'un interrupteur basculant (A). Pour découper des grandes quantités ou des tomates, carottes, comcombre etc. vous poussez l'interrupteur (A) dans la position droite. Pour déverrouiller vous poussez à nouveau sur l'interrupteur (B).

## 4.0 Messa in funzione

Mettere l'affettatrice su una base stabile e pulita. Premere bene i piedini a ventosi (9) dei modelli 172 MASTER CONCEPT e mettere il piatto portamerce (10) al suo posto. Scegliere lo spessore di taglio desiderato utilizzando la manopola di regolazione. (ill. 2) Mettere la merce da tagliare sul carrello e afferrarla in modo che il pollice si trovi sull'interruttore di sicurezza (4). Per mettere il motore in moto premere leggermente l'interruttore di sicurezza (4). Mentre si affetta tenere il pollice premuto sull'interruttore di sicurezza (4). (ill. 3) Togliendo il pollice dall'interruttore il motore si spegnerà istantaneamente.

La macchina è fornita inoltre di un interruttore permanente (A). Per tagliare grandi quantità o anche per tagliare pomodori, carote, cetrioli ecc. nella posizione inclinata, spostate l'interruttore (a) a destra. Per spegnere premete il tasto di commutazione (B). L'interruttore viene sbloccato. (ill 3)

## 4.0 Ingebruikname

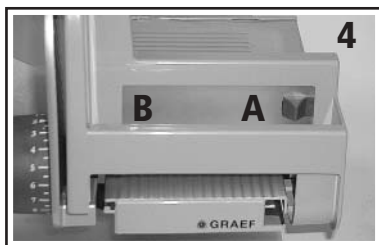
De snijmachine op een harde, schone ondergrond plaatsen. Zuignoppen (9) van de 172 MASTER CONCEPT goed aandrukken en plateau (10) er onder zetten. Met de instelknop de gewenste snijdikte kiezen (afb. 2). Het te snijden voedsel op de slede leggen en zo vasthouden dat uw duim op de veiligheidsschakelaar (4) rust. door de veiligheidsschakelaar (4) licht in te drukken schakelt u de motor aan. Tijdens het snijden uw duim tegen de veiligheidsschakelaar (4) gedrukt houden (afb. 3). Zo gauw u de veiligheidsschakelaar met uw duim loslaat, stopt de motor.

**Permanente schakelaar (enkel op model 185)** De machine is bijkomend uitgerust met een kantleschakelaar (A). voor het snijden van grote hoeveelheden of ook bij het snijden van tomaten, wortelen, komkommers etc. drukt u de schakelaar (A) in de schuine houding naar rechts. Om uit te schakelen duwt u op de schakeltoets (B). De schakelaar wordt ontgrendeld.

## 4.0 Idriftsættelse

Maskine stilles på en fast, ren undergrund. Sugefødder (9) på 172 MASTER CONCEPT trykkes godt fast og bakken (10) stilles under maskinen. Med indstillingsknappen vælges den ønskede skæretykkelse (Billedet 2). Det materiale, der skal skæres, lægges på slæden og man tager således fat på det, at tommelfingeren ligger på sikkerhedsafbryderknappen (4). Ved let tryk på sikkerhedsafbryderknappen (4) kobles motoren til. Ved skæreplassen trykkes tommelfingeren mod sikkerhedsafbryderknappen (4). (Billedet 3) Så snart man tager tommelfingeren væk fra sikkerhedsafbryderknappen, kobles motoren fra.

**Afbryder (kun model 185)** Maskinen er ekstra udrustet med en afbryder (A) så den kan køre konstant. Når der skal skæres større mængder, eller når der skæres tomater, kål eller agurker f. eks. i skrå stilling, skubber De afbryderen (A) til højre. for at afbryde trykkes på afbrydertasten (B). Afbryderen bliver nu låst op.



## 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 Schlittenrückwand gesetzt. Schneidgut mit Resthalter (3) gegen die Anschlagplatte (2) drücken. (Bild 5) Maschine darf nicht ohne Resthalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lässt deren Gebrauch nicht zu.

## 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. 5). To be on the safe side, never use the machine without the extension unless the size and shape of the pieces of food do not permit it to be used.

## 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 (3) (ill. 5). La machine ne doit pas être utilisée sans le poussoir protège-doigts à moins que la forme et la taille de la denrée à trancher ne permettent pas son utilisation.

## 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. 5) Togliere il pressamerce solo nel caso in cui le dimensioni e la forma della merce da affettare non permettano di impiegare il pressamerce.

## 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. 5). De machine mag niet zonder restenhouder worden gebruikt, behalve wanneer de vorm en grootte van het te snijden voedsel het gebruik ervan niet toelaat.

## Skæring

Det materiale, der skal skæres, trykkes let imod anlagspladen (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 anlagspladen (2) (Billede 5). Maskinen må ikke benyttes uden resteholderen, medmindre størrelsen og formen på det, som skal skæres, ikke tillader at bruge den.

D

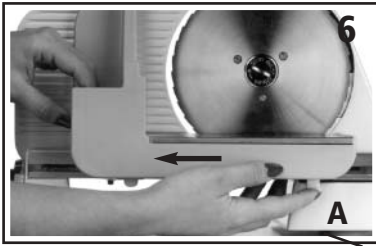
GB

F

I

NL

DK



## 5.0 Reinigung und Pflege

**Vor Reinigen Netzstecker ziehen! Nicht im Wasser spülen!**

### Abnahme des Schlittens

Einstellknopf (8) über 0-Stellung bis Endanschlag drehen. Verriegelungshebel (A) auf der rechten Unterseite des Schlittens nach oben drücken und während Sie den Schlitten nach hinten herausziehen, im gedrückten Zustand belassen. (Bild 6) Schlittenführung reinigen und mit etwas säurefreiem Nähmaschinenöl einfetten.

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 (8) past the 0 setting until it stops. Press the locking lever (A) on the bottom right side of the carriage upwards and keep pressed while pulling the carriage towards the rear (fig. 6). Clean the carriage guide and grease with a little acid-free sewing-machine oil.

GB

## 5.0 Nettoyage et entretien

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

### Démontage du chariot

tourner le bouton au-delà du 0, jusqu'en fin de course. Pousser vers le haut le levier de verrouillage (A) situé sur la face inférieure droite du chariot et le maintenir en position appuyée pendant que vous tirez le chariot vers l'arrière (ill. 6). Nettoyer le rail de guidage et le graisser avec un peu d'huile neutre pour machine à coudre.

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 passando per lo „0“ fino all'arresto di fine corsa. Spingere verso l'alto la leva di bloccaggio (A) che si trova a destra del carrello in basso e tenerla premuta mentre viene tolto il carrello spingendolo indietro. (ill. 6) 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 (8) via 0 tot het eind draaien. Regelingshendel (A) rechtsonder de slede naar boven drukken en ingedrukt houden terwijl u de slede via de achterkant er uittrekt (afb. 6). De sledegroef reinigen en met een beetje zuurvrije naaimachine-olie invetten.

NL

## 5.0 Rengøring og vedligeholdelse

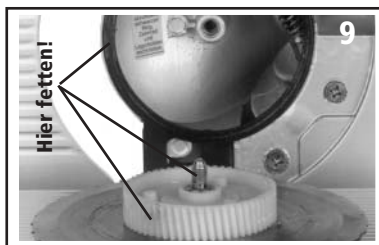
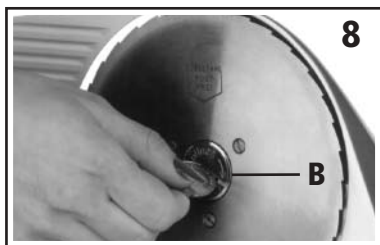
**Træk stikkontakten ud, inden der begyndes med rengøringen! Skyl ikke i vand!**

### Afmontering af slæden

Drejes indstillingsknappen (8) ud over nulstillingen til stopanslaget. Trykkes spærrehåndtaget (A) på højre underside af slæden opad og mens De trækker slæden tilbage og af, skal De blive ved med at trykke på håndtaget. (Billede 6) 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 (5) entfernen. Den Zapfen (B) mit einer Münze (z. B. 2-EURO-Stück) im Uhrzeigersinn lösen. Messer vorsichtig abnehmen. (Abb. 8)

### Vorsicht scharfes Messer!!!

Innenseiten des Messers und schwarzen Ring mit feuchtem Tuch reinigen. Auf Foto markierte Punkte mit Vaseline einfetten. Einsetzen des Messers erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. (Bild 9)

### Removing the blade

Also clean behind the blade from time to time. Remove carriage (5). Use a coin to unscrew the bearing bolt (B) clockwise. Carefully remove blade (Fig. 8).

### Careful! Sharp blade!!!

Clean the inner side of the blade and the black ring with a damp cloth. Grease the point indicated in the photo with Vaseline. Replace the blade in reverse order (Fig. 9).

### 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 (5), dévisser le boulon de positionnement de la lame (B) 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. 8)

### Attention, lame très tranchante!!!

Nettoyer la face intérieure de la lame et l'anneau noir avec un chiffon humide. Mettre de la vaseline sur les points indiqués sur la photo. Pour remettre la lame en place, procéder aux opérations indiquées dans l'ordre inverse (ill. 9).

### Smontaggio della lama

Di tanto in tanto è bene pulire l'affettatrice anche dietro la lama. Per far ciò togliere il carrello (5) e poi svitare con l'aiuto di una moneta il perno centrale (B) girando in senso orario. Togliere la lama facendo molta attenzione. (ill. 8)

### Attenzione, la lama è molto affilata!!!

Pulire la faccia interna della lama e l'anello nero con un panno umido. Ingrassare con vasellina i punti indicati nella foto. Per rimontare la lama procedere in senso inverso (ill. 9).

### Het verwijderen van het mes

Het wordt aanbevolen af en toe de machine achter het mes schoon te maken. Eerst de slede (5) verwijderen. Dan de bouten (B) kloksgewijs met een schroevendraaier of muntstuk losdraaien. Het mes voorzichtig verwijderen (zie afb. 8).

### Vorzichtig, het mes is scherp!

De binnenkant en de zwarte ring met een vochtige doek schoonmaken. De op de foto aangegeven plekken met vaseline invetten. In omgekeerde volgorde het mes weer monteren (zie afb. 9).

### Afmontering af kniven

Fra tid til anden skal maskinen også gøres ren bag ved kniven: slæden (5) fjernes. Lejebolten (B) løsnes ved drejning med uret med en mønt (f.eks en 10-krone). Kniven tages forsigtigt af. (Billede 8)

### Pas på: skarp kniv!!

Knivens inderside og den sorte ring gøres ren med en fugtig klud. De på billedet markerede punkter smøres ind i vaseline. Montering af kniven foregår i omvendt rækkefølge. (Billede 9)

D

GB

F

I

NL

DK

**D**

## Technische Daten 170 CLASSIC CONCEPT FA-174T

180 CLASSIC  
185 CLASSIC

mm	170/174	180	185
Länge	375	360	395
Breite	295	300	295
Höhe	240	250	270
Gewicht	6,5	6,4	6,7

### Motor

Kondensator-Getriebe-Motor  
160 Watt, 230 Volt

### Betriebsdauer

Kurzzeitbetriebsdauer 9,5 min.

### Material

Ganzmetallmaschinen aus Aluminium.  
Messer und Schlitten aus rostfreiem  
Edelstahl. Restehalter aus  
geschmacksneutralem Kunststoff.

### Messer

Das Spezialmesser hat einen Durch-  
messer 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 170 CLASSIC CONCEPT FA-174T

180 CLASSIC  
185 CLASSIC

mm	170/174	180	185
Length	375	360	395
Width	295	300	295
Height	240	250	270
Weight	6,5	6,4	6,7

### Motor

capacitor gear motor  
160 Watt, 230 Volt

### Operating time

Short-period operation  
9,5 minutes

### Material

All metal made of aluminium, blade  
and carriage made of non-corrosive  
special steel, rest-holder made of pla-  
stic 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 bla-  
des with diameters up to 170 mm.

**F**

## Fiche technique 170 CLASSIC CONCEPT FA-174T

180 CLASSIC  
185 CLASSIC

mm	170/174	180	185
Longueur	375	360	395
Largeur	295	300	295
Hauteur	240	250	270
Poids	6,5	6,4	6,7

### Moteur

Moteur à condensateur  
160 Watt, 230 Volt

### Durée de service

Service temporaire 9,5 minutes

### Matériau

Appareil tout-métal en aluminium.  
Lame et chariot en acier fin inoxyda-  
ble. Poussoir protège-doigts en plasti-  
que neutre.

### Lame

La lame spéciale a un diamètre de  
170 mm.

### Accessoire

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

### Aiguiseur universel D 1000:

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

**I**

## Dati tecnici 170 CLASSIC CONCEPT FA-174T

180 CLASSIC  
185 CLASSIC

mm	170/174	180	185
Lunghezza	375	360	395
Larghezza	295	300	295
Altezza	240	250	270
Peso	6,5	6,4	6,7

### Motore

Motore a condensatore  
160 Watt, 230 Volt

### Durata d'esercizio

Esercizio continuo 9,5 minuti

### Materiali

Apparecchio completamente in allu-  
minio. Lama e guida in acciaio legato  
inossidabile. Pressamerce 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 apparec-  
chio.

### Affilatrice universale D 1000:

ideona per tutte le affettatrici univer-  
sali elettriche e a mano fino ad un  
diametro della lama di 170 mm.

**NL**

## Technische gegevens 170 CLASSIC CONCEPT FA-174T

180 CLASSIC  
185 CLASSIC

mm	170/174	180	185
Lengte	375	360	395
Breedte	295	300	295
Hoogte	240	250	270
Gewicht	6,5	6,4	6,7

### Motor

Condensator-aandrijvingsmotor  
160 Watt, 230 Volt

### Gebruiksduur

Niet langer dan 9,5 minuten  
achtereen

### Materiaal

De Alles-Snijder is van aluminium  
gemaakt, het mes en de slede van  
roestvrij staal, de restenhouder van  
smaak-neutrale kunststof.

### Mes

Het speciale mes heeft een  
diameter van 170 mm.

### Accessoires

Via de détailhandel is ook een speci-  
aal mes met gladde snede verkrijg-  
baar. 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 snij-  
machines met een mesdiameter tot  
170 mm.

**DK**

## Tekniske data 170 CLASSIC CONCEPT FA-174T

180 CLASSIC  
185 CLASSIC

mm	170/174	180	185
Længde	375	360	395
Bredde	295	300	295
Højde	240	250	270
Vægt	6,5	6,4	6,7

### Motor

Kondensator-drev-motor  
160 watt, 230 volt

### Driftstid

Korttidsdrift 9,5 minutter

### Materiale

Helmetmaskine af aluminium, kniv  
og slæde af rustfrit specialstål, reste-  
holder af smagsneutralt kunststof.

### Kniv

Specialkniven har en diameter på  
170mm.

### Tilbehør

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

### D 1000-knivslibeapparat

#### D 1000:

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

## 1.0 Wichtige Sicherheits-Hinweise

- Vor Gebrauch Gebrauchsanweisung lesen.
- Maschine nur an Wechselstrom 230 Volt anschließen.
- Nach Dauerbenutzung von 9,5 Min. Motor abkühlen lassen.
- Diese Maschine dient ausschließlich der Benutzung im Haushaltsbereich.
- Vor Reinigung Netzstecker ziehen.
- Maschine nicht im Wasser abspülen.
- Zum Schneiden von Reststücken immer Resthalter benutzen.
- Im Ruhezustand Einstellknopf (8) 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-Allesschneider 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, weil Spezial-Werkzeug erforderlich ist.
- Beim Schwenken der Maschine den Schwenkhebel (13) kraftvoll bis zum Anschlag ziehen und hörbar einrasten. Erst dann ist die Maschine gesichert.

### 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 9,5 minutes.
- This machine is exclusively for domestic use.
- Disconnect from the electric mains before cleaning.
- Do not wash machine in water.
- Always use the rest holder when slicing leftover pieces.
- When the machine is not in use, turn the setting button (8) 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 because special tools are necessary.
- When swinging the machine, pull the swivel lever (13) forcefully all the way to the way to the limit stop until it audibly locks into place. The machine is then secured.

### 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 9,5 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.
- Ne jamais trancher de petits morceaux sans utiliser le poussoir protège-doigts.
- En position de repos, tourner le bouton de réglage (8) 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.
- En cas d'endommagement du câble de raccordement, seul un atelier de réparation indiqué par le fabricant est habilité à le remplacer, des outils spéciaux étant pour ce faire nécessaires.
- Lors du pivotement de la machine, tirez le levier de pivoement (13) à fond jusqu'à la butée de façon à ce qu'il soit bien enclenché. La machine n'est bloquée qu'une fois le levier enclenché.

### 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.

## 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 9,5 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 sciogliere la macchina sotto l'acqua corrente.
- 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 (8) 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 alimentazione dovesse guastarsi, deve essere sostituito solo presso un centro assistenza indicato dal fabbricante, in quanto è necessaria una particolare attrezzatura.
- Se si vuole orientare la macchina, tirare con forza la leva girevole (13) fino all'arresto e innestarla in modo acusticamente percepibile. Solo allora la macchina è sicura.

### 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 9,5 minuten motor af laten koelen.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Vóór het schoonmaken stekker uit het stopcontact halen.
- De snijmachine niet in water spoelen.
- Voor het snijden van kleine stukken altijd de restenhouder gebruiken.
- Wanneer niet in gebruik de instelknop (8) in kloksgewijze richting via 0 naar het eind draaien, zodat de aanslagplaat (2) de messen 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.
- Indien het snoer beschadigt is mag alleen een door de fabrikant goedgekeurde vakman het snoer vervangen, omdat hiervoor speciaal gereedschap nodig is.
- Bij het zwenken van de machine de zwenkhandel (13) krachtig tot de aanslag overhalen totdat deze hoorbaar vastklikt. Pas dan is de machine geborgd.

### Keukeninbouw

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

## 1.0 Vigtige sikkerhedshenvisninger

- Læs brugsanvisningen, før maskinen tages i brug.
- Tilslut kun maskinen til vekselstrøm 230 volt.
- Lad motoren afkøle efter kontinuerlig drift i 9,5 minutter.
- Denne maskine er udelukkende beregnet til brug i husholdningen.
- Træk stikkontakten ud før rengøringen.
- Skyl ikke maskinen i vand.
- Brug altid resteholderen, når der skæres reststykker.
- Når maskinen ikke er i brug, drejes indstillingsknappen (8) 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 maskinens forbindelsesledning beskadiges, må den kun fornyes af et af producenten anbefalet reparationsfirma, da der skal bruges specielt værktøj.
- Når maskinen drejes, skal drejehåndtaget (13) drejes kraftigt indtil anslag og gå hørbart i indgreb. Først derefter er maskinen sikret.

### Indbygning i underskab

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

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

- 170 CLASSIC  
CONCEPT**
- FA-174T**
- 180 CLASSIC**
- 185 CLASSIC**



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

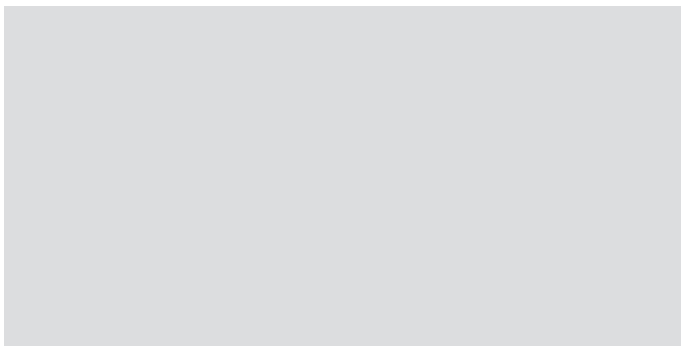
Vertrieb und Service  
für Ungarn

**Weltech Handesges.  
mbH**

Pápay István u.3  
1097 Budapest  
phone 01-215-8924  
fax 01-215-0096



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



# 5

## **Jahre Garantie years guarantee 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 60 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 entstanden sind und Mängel welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mangelfreies 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 60 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 warranty shall not cover any damage which has been caused by incorrect handling, and any defects, which have a minor effect on the function or the value of the device. 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 5 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. La garantie ne couvre pas les détériorations causées par une utilisation inadéquate, ni les défauts influençant de façon minime la fonction ou la valeur de l'appareil. 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 60 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. Nella garanzia non sono inclusi danni derivanti da cattivo uso e difetti che influenzano il funzionamento o il valore dell'apparecchio solo in misura minima. 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 60 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. De garantie is niet van toepassing op schade die door verkeerde behandeling is ontstaan en op gebreken die de functionering of waarde van het apparaat nauwelijks beïnvloeden. 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 60 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 dækker ikke skader, som skyldes faglig ukorrekt behandling, eller mangler, der kun i ringe grad har indflydelse på apparatets funktion eller værdi. Ved berettiget reklamation påtager vi os efter eget skøn enten at reparere eller udskifte det defekte eller mangelfulde produkt.