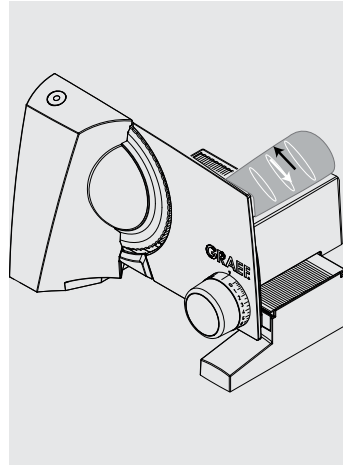
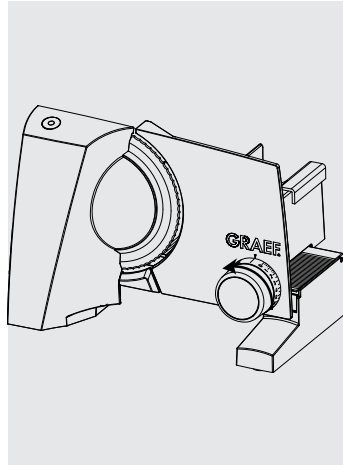
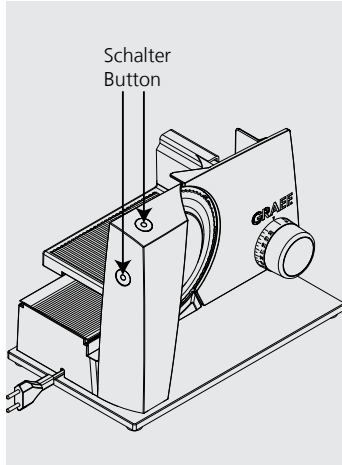
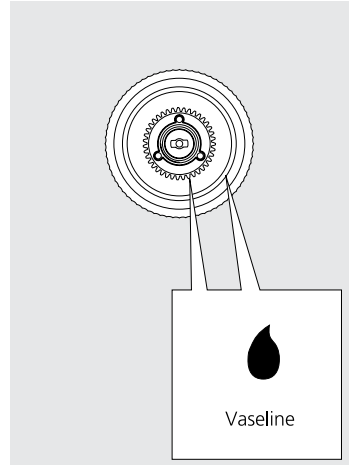
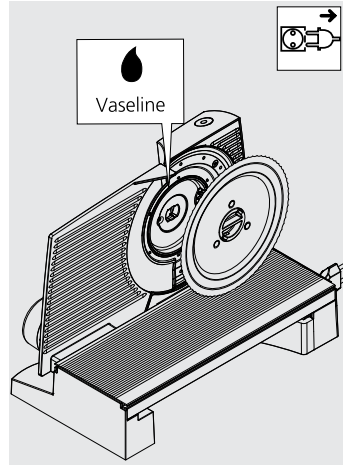
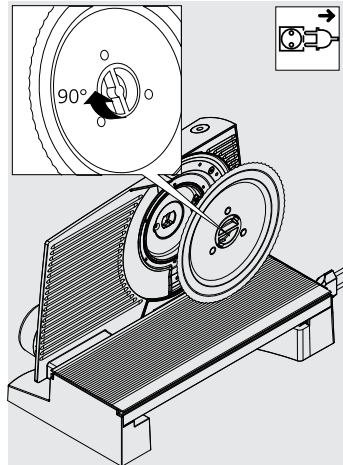
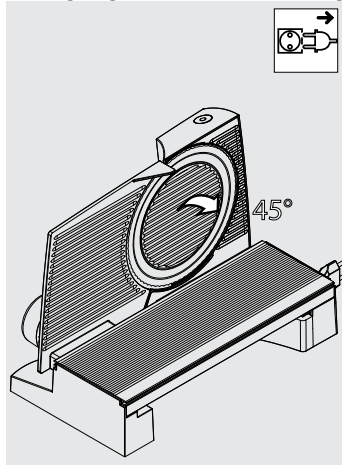


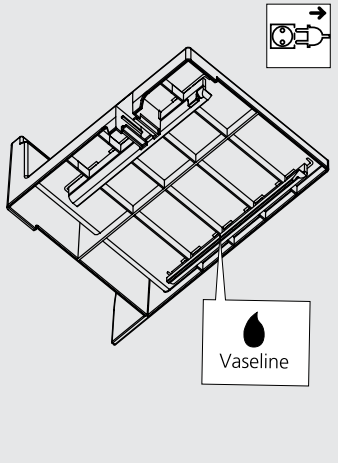
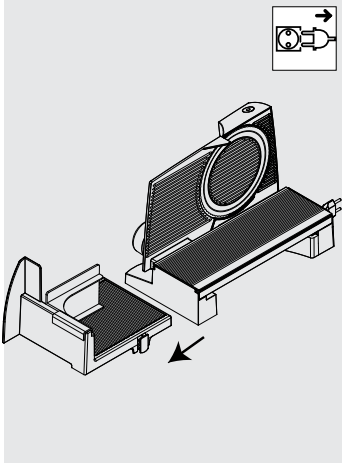
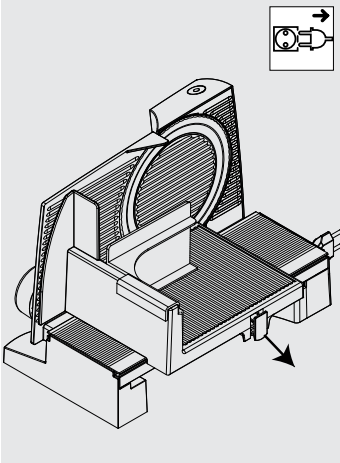
Arbeiten / Operation



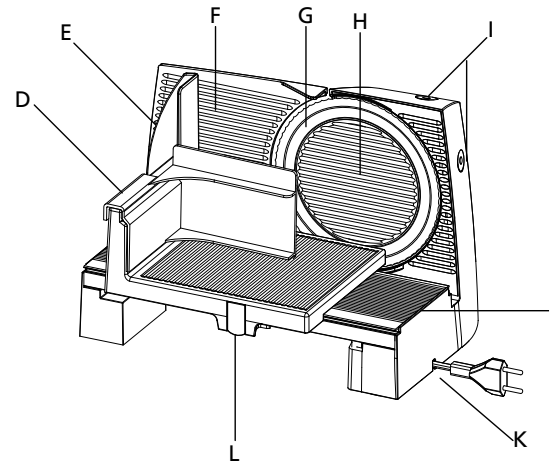
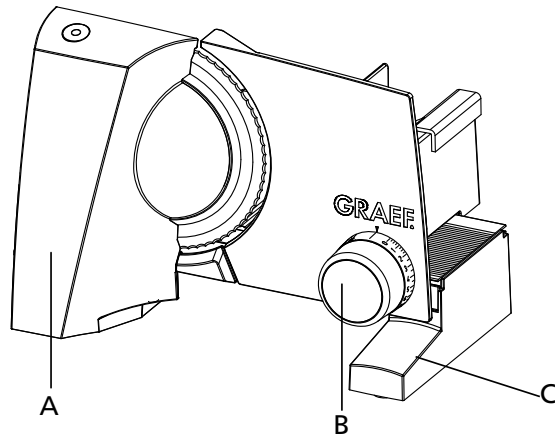
Reinigung/Messer / Cleaning/Blade



Schlitten abnehmen / Carriage removal



Technische Daten / Technical details EVO E 10 / E 11



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

Technische Daten:

Arbeitsbereich: (LxBxH)
345 x 225 x 240 mm

Schnittstärke: 0 - 20 mm

Schnitthöhe: 145 mm

Schnittlänge: 225 mm

Betriebsspannung: 230 Volt

Leistung 45 Watt,
max. 170 Watt

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

Technical data:

Work space: (LxWxH)
345 x 225 x 240 mm

Slice thickness: 0 - 20 mm

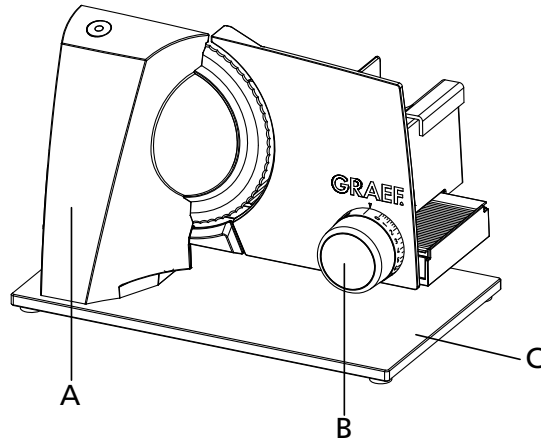
Cut height: 145 mm

Cut length: 225 mm

Operating voltage: 230 Volt

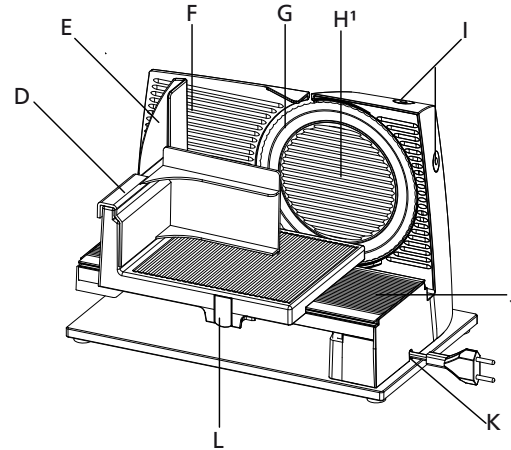
Power 45 Watt,
max. 170 Watt

Technische Daten / Technical details EVO E 20 / E 21 / EVO E 80 / E 81



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

Technische Daten:
 Arbeitsbereich: (LxBxH)
 345 x 235 x 250 mm
 Schnittstärke: 0 - 20 mm
 Schnitthöhe: 145 mm
 Schnittlänge: 225 mm
 Betriebsspannung: 230 Volt
 Leistung 45 Watt,
 max. 170 Watt



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

Technical data:
 Work space: (LxWxH)
 345 x 235 x 250 mm
 Slice thickness: 0 - 20 mm
 Cut height: 145 mm
 Cut length: 225 mm
 Operating voltage: 230 Volt
 Power 45 Watt,
 max. 170 Watt

Table des matières

Consignes de sécurité	7	Mise au rebut	15
Sortir l'appareil de l'emballage	9	Garantie sur le moteur.....	16
Critères à respecter pour l'emplacement	9		
Sources de danger	9		
Sécurité enfants.....	10		
Mode courte durée	10		
Dispositif de sécurité contre les surcharges ..	10		
Aliments à trancher	10		
Couper en mode intermittent.....	10		
Couper en mode permanent	11		
Pousse-restes	11		
Nettoyage	12		
Protection de la lame	12		
Démontage de la lame	12		
Chariot	13		
Assistance technique	14		
Problèmes	14		

Consignes de sécurité

Cet appareil correspond aux règlements de sécurité prévus par la loi. Une utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Pour une manipulation de l'appareil en toute sécurité, veuillez tenir compte des consignes de sécurités suivantes :

- Avant l'utilisation, vérifiez s'il y a des dommages extérieurs visibles sur le boîtier, le câble de raccordement et le connecteur. Ne rallumez pas un appareil endommagé.
- Si la ligne de l'appareil est endommagée, celle-ci ne doit être remplacée que par le fabricant ou son service après-vente ou une personne dotée d'une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un spécialiste ou par le service après-vente Graef. Des réparations non conformes peuvent engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. De plus, le droit de garantie sera annulé.
- Pendant la durée de validité de la garantie de l'appareil, seul le service après-vente de Graef est en droit de réparer l'appareil, car autrement, le droit de garantie sera annulé lors de dommages subséquents.
- Les composants défectueux ne doivent être remplacés que par des pièces de rechange originales. Ces pièces de rechange sont les seules à pouvoir garantir le respect des normes de sécurité.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les fonctions physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont pas assez d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité, ou qu'elles aient reçues des consignes de celle-ci concernant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble d'alimentation doivent être gardés hors de la portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de

- s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil doit toujours être débranché s'il est sans surveillance et avant d'être monté, démonté ou nettoyé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil est destiné à une utilisation chez soi ou une utilisation similaire, comme par exemple: dans les cuisines pour le personnel de magasins et de bureaux, dans des bâtiments agricoles, par des clients dans les hôtels, motels et d'autres lieux d'hébergement, dans des pensions.
- Toujours retirer le câble de la prise au niveau de la fiche et ne pas tirer sur le câble de raccordement.
- Avant de raccorder l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque d'identification avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent concorder pour que l'appareil ne soit pas endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés.
- Avant de continuer à utiliser l'appareil, veuillez faire installer une nouvelle ligne par le service après-vente Graef ou par un spécialiste autorisé.
- En aucun cas, n'ouvrez le boîtier de l'appareil. En cas de contact avec des sorties sous tension ou lors de modifications de la structure électrique et mécanique, il y a un risque de choc électrique.
- Ne jamais toucher des pièces sous tension. Celles-ci peuvent causer un choc électrique et même la mort.
- Ne portez pas l'appareil par le câble de raccordement.
- Ne jamais transporter l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil les mains mouillées.
- En mode veille, tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà de la position zéro jusqu'à l'arrêt de

manière à ce que la plaque d'appui recouvre la lame du couteau.

- Ne pas laisser jouer les enfants avec le matériel d'emballage. Il y a risque d'asphyxie.
- Ne touchez pas la lame du couteau avec les doigts. Celle-ci est très pointue et peut causer des blessures graves.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché avant le nettoyage ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Vérifiez si la butée est fermée (lame recouverte).
- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ni de solvants.
- Ne pas enlever les salissures persistantes en grattant avec un objet dur.
- Ne pas rincer l'appareil sous l'eau ou le plonger dans l'eau.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans chariot ni pousse-restes, sauf si la taille et la forme de l'aliment à trancher ne permettent pas l'utilisation du pousse-restes.

Sortir l'appareil de l'emballage

Pour sortir l'appareil de son emballage, veuillez procéder comme suit :

- Retirez l'appareil du carton.
- Enlevez toutes les pièces de l'emballage.
- Enlevez d'éventuels autocollants sur l'appareil (ne pas enlever la plaque d'identification).

Critères à respecter pour l'emplacement

Pour un fonctionnement de l'appareil sûr et sans pannes, le lieu d'emplacement doit répondre aux exigences suivantes :

- L'appareil doit être installé sur un support fixe, plat, horizontal et antidérapant doté d'une force portante suffisante.
- Choisissez un lieu d'emplacement où la lame pointue de l'appareil ne soit pas accessible aux enfants.

Sources de danger

La lame très pointue (G) peut couper des parties du corps. Vos doigts sont particulièrement

exposés à ce danger. Pour cette raison, ne mettez pas vos doigts dans l'espace entre la plaque d'appui (F) et la lame (G) si la plaque d'appui (F) n'est pas entièrement fermée, c.à.d. placé sur « 0 ».

Sécurité enfants

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

Mode courte durée

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

Dispositif de sécurité contre les surcharges

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

Aliments à trancher

- Vous pouvez trancher du pain, du jambon, du saucisson, du fromage, des fruits, des légumes etc. avec cet appareil.
- Ne pas couper des objets durs comme des aliments congelés, des os, du bois, des tôles ou des objets similaires.

Couper en mode intermittent

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

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

mous se coupent mieux si vous les glissez vers l'avant très doucement. Lorsque vous coupez du concombre ou des carottes, il est préférable de les couper sur la même longueur auparavant et de les insérer via le pousse-restes (D).

Couper en mode permanent

- Posez un plateau, une assiette ou un objet similaire sous l'appareil.
- Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée (B).
- Appuyer légèrement l'aliment à trancher contre la plaque d'appui (F) et conduire le chariot (E) contre la lame (G) de manière homogène.
- Maintenez appuyé les deux boutons (I) et lâchez le bouton supérieur en premier.
- Le bouton mode permanent est activé, vous pouvez maintenant trancher les aliments.
- Afin de réactiver le mode permanent, appuyez sur un des deux boutons (I).
- **Remarque:** des aliments à trancher mous

(par ex. fromage ou jambon) se coupent le mieux lorsqu'ils sont froids. Des aliments à trancher mous se coupent mieux si vous les glissez vers l'avant très doucement. Lorsque vous coupez du concombre ou des carottes, il est préférable de les couper sur la même longueur auparavant et de les insérer via le pousse-restes.

Pousse-restes

L'appareil ne doit pas être utilisé sans le pousse-restes (D), sauf si la taille et la forme de l'aliment à trancher ne permettent pas l'utilisation du le pousse-restes. Du moment où la taille ou la forme des aliments à trancher permettent l'utilisation du pousse-restes, celui-ci doit être utilisé.

- Placez les restes ou les aliments plus petits sur le chariot (E).
- Placez le pousse-restes (D) sur le dos du chariot et posez pousse-restes (D) contre les aliments à trancher.
- Procédez comme décrit ci-dessus pour le

« tranchage ».

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

Nettoyage

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

Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. En cas de salissures importantes, vous pouvez utiliser un produit nettoyant doux.

Protection de la lame

Afin d'assurer que votre lame Graef reste tranchante aussi longtemps que possible, nous vous recommandons de la nettoyer régulièrement, surtout après avoir tranché de la viande en saumure resp. du jambon. Ces derniers contiennent des sels qui, lorsqu'ils se trouvent sur la surface de la lame pour une durée prolongée, peuvent provoquer la formation d'une couche mince de rouille (même sur de l'acier inoxydable). Lors du tranchage d'aliments

contenant beaucoup d'eau comme par ex. des tomates ou du concombre, une couche de rouille peut se former sur la surface de la lame si celle-ci n'as pas été suffisamment nettoyée ou nettoyée de manière incorrecte (trop humide).

C'est pourquoi nous vous recommandons de nettoyer la lame à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit nettoyant le cas échéant directement après l'avoir utilisée. Ne lavez jamais la lame au lave-vaisselle, d'une part parce que cela peut réduire l'acuité du tranchant et la résistance à la corrosion (le sel peut nuire à la lame) et d'autre part pour des raisons de sécurité lors de la manipulation de la lame et lors du placement de la lame dans le lave-vaisselle.

Démontage de la lame

Avant de retirer la lame, débranchez la fiche réseau.

Veuillez dévisser la lame (G) régulièrement et nettoyer l'appareil à l'intérieur. Surtout si vous avez coupé des aliments « juteux » (tomates,

fruits, rôtis etc..). Manipulez la lame (G) avec précaution.

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

d'une montre jusqu'à ce que celui-ci soit encliqueté et ne tombe pas.

- Le placement de la lame doit être effectué avec une grande précaution, car elle est très pointue.

Chariot

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

- Pour ce faire, retirez le verrou du chariot (L) sur le côté droit du chariot (E).
- Tirez le chariot (E) vers vous et retirez-le.
- Nettoyez toutes les pièces avec un chiffon humide ou sous l'eau courante.

Attention: ne pas nettoyer le chariot dans le lave-vaisselle! Veuillez mettre quelques gouttes d'huile non résineuse ou de vaseline sur le guidage du chariot une fois par mois. Enlevez l'huile/la vaseline excédentaire avec un chiffon en coton doux.

Assistance technique

Si votre appareil Graef devait être endommagé, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente Graef.

Problèmes

Problème	Cause	Solution
Chariot avance difficilement	Chariot encrassé	Nettoyer et lubrifier le guidage du chariot
Le chariot n'avance pas	Chariot bloqué (sécurité enfants)	Débloquer la sécurité chariot
Bruits de frottement sur la lame	Eventuels résidus alimentaires sur la lame.	Retirer, nettoyer et lubrifier la lame.
L'appareil s'éteint automatiquement	<ul style="list-style-type: none">• Mode courte durée : extinction automatique après environ 5 minutes• Dispositif de sécurité contre les surcharges : la lame a été bloquée	<ul style="list-style-type: none">• Rallumer l'appareil• Eliminez la raison du blocage tout en veillant à tenir les doigts en dehors de la zone à risque de la lame et redémarrez l'appareil.

La lame avance difficilement	La roue dentée de la lame n'a plus de lubrifiant ou est encrassée.	Retirer la lame, la nettoyer et lubrifier l'intérieur de la lame (roue dentée de la lame) et la bague noire avec de la vaseline.
Les bruits lors du fonctionnement se renforcent au fur et à mesure lors de l'utilisation.	Le mécanisme de commande n'est pas suffisamment lubrifié.	Retirer la lame, la nettoyer et lubrifier l'intérieur de la lame (roue dentée de la lame) et la bague noire avec de la vaseline.
La lame ne tranche plus très bien.	La lame doit être aiguisée.	Veuillez renvoyer la lame pour la faire affûter. Veuillez contacter notre service après-vente auparavant. 02932-9703677

Mise au rebut

En fin de vie, ce produit ne doit pas être éliminé via les ordures ménagères, mais doit

être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'ordures ménagères électroniques. Le symbole sur le produit et dans le mode d'emploi l'indique. Les matériaux sont recyclables selon

leur marquage. Avec le recyclage, l'utilisation des matériaux ou d'autres formes d'utilisation de vieux appareils vous contribuez à la protection de notre environnement. Veuillez vous renseigner auprès de votre municipalité pour connaître le site de collecte compétent.

2 ans de garantie sur le moteur (EVO E 10 / EVO E 20)/3 and de garantie sur le moteur (EVO E 80)

Pour ce produit, nous accordons en plus une garantie sur le moteur de 24 resp. 36 mois à compter de la date de vente. Vos droits de garantie légaux selon § 439 et suivants BGB-E (code civil allemand) ne sont pas concernés par ce règlement. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une manipulation ou d'une utilisation non conformes ainsi que de vices n'entravant le fonctionnement ou la valeur de l'appareil que d'une manière réduite. De plus, les dommages résultant du transport sont exclus du droit de garantie dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables. Pour des dommages résultant d'une réparation n'ayant pas été effectuée par nos soins ou par une de nos représentations, le droit de garantie est exclu. En cas de réclamation justifiée, nous réparons soit le produit défectueux soit nous échangeons contre un produit non défectueux.