

5

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

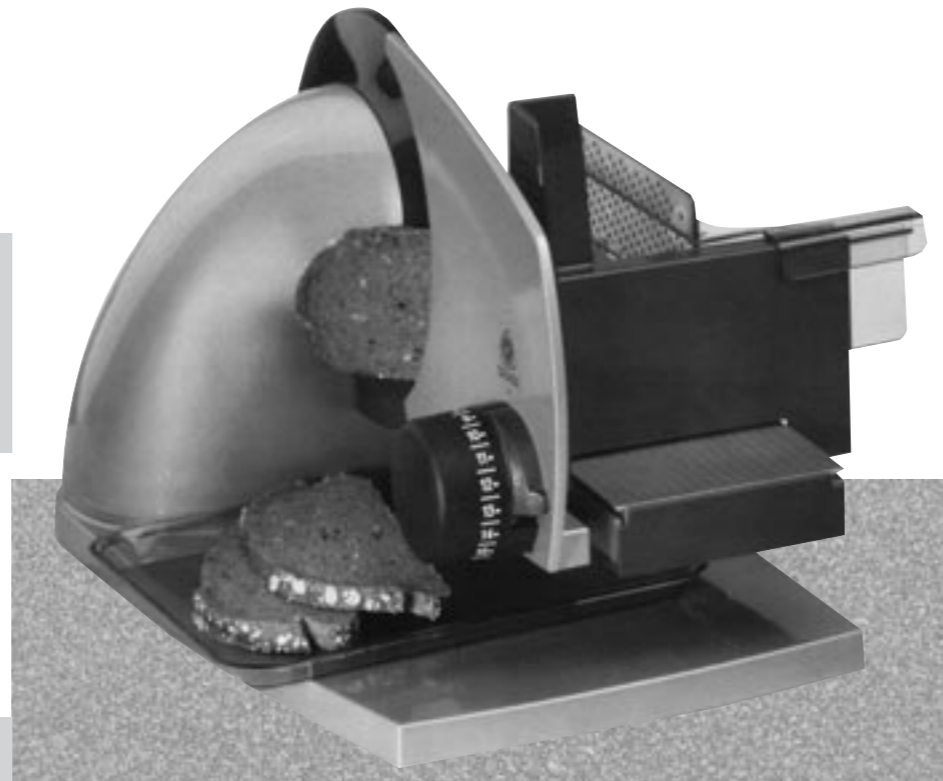
F10 FUTURA

F20 FUTURA PLUS FUTURA



**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**

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 Vostri 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.

D

**1.0 Wichtige
Sicherheits-Hinweise**

- Vor Gebrauch Gebrauchsanweisung lesen.
- Maschine nur an Wechselstrom 230 Volt anschließen.
- Nach Dauerbenutzung von 10 Min. Motor abkühlen lassen.
- Dieser Elektro-Allesschneider ist ausschließlich für die Benutzung im Haushaltsbereich bestimmt.
- Der Elektro-Allesschneider ist nur zum Schneiden von nicht gefrorenen Lebensmittel geeignet.
- Vor Reinigung Netzstecker ziehen.
- Maschine nicht im Wasser abspülen.
- Zum Schneiden von Reststücken immer Resthalter (8) benutzen.
- Der Resthalter (8) darf nur abgenommen werden, wenn Schneidgut geschnitten wird, das wegen seiner Größe und Form die Verwendung des Resthalter nicht zulässt.
- Im Ruhezustand Einstellknopf (3) im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so daß Anschlagplatte (6) Messer-schneide überdeckt.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Daher Kinder niemals mit dem Elektro-Allesschneider arbeiten lassen.
- Der Elektro-Allesschneider ist während der Benutzung auf harten, sauberen Untergrund (Küchenarbeitsplatte) stellen.
- Nach jeder Benutzung bitte den Einstellknopf (3) in Null-Stellung drehen und die Schlittenarretierung (12) verriegeln.
- Die Maschine darf ausschließlich in einwandfreiem und vollständigem Zustand für den angegebenen Zweck benutzt werden.
- Reparaturen dürfen nur vom Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden.
- Bei Beschädigung der Anschlußleitung der Maschine darf diese nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt ersetzt werden.

Einbau im Unterschrank
Maschine läßt sich problemlos auf Schwenkschläge montieren. Bohrschablone und Einbaudübel werden auf Wunsch kostenlos zugesandt.

Entsorgung
Zur umweltgerechten Entsorgung befragen Sie bitte Ihren Fachhändler oder Ihre Gemeindeverwaltung.

GB

**1.0 Important safety
information**

- Read the operating manual before use and keep it handy at all times.
- Only connect to 230 Volt alternating current.
- After 10 min. of continuous use, let the motor cool off.
- This universal electric slicer is designed exclusively for household use.
- The universal electric slicer is not suitable for slicing frozen foodstuffs.
- Pull out the mains plug before cleaning.
- Do not rinse the device with water.
- Always use the end piece holder (8) for slicing end pieces.
- The end piece holder (8) may only be removed when slicing material of a size and shape which prevents the use of the end piece holder.
- When the device is not in use, rotate the adjusting knob (3) clockwise beyond the zero position as far as it will go, so that the stop plate (6) covers the blade.
- Children do not recognise the dangers associated with handling electric devices. Therefore, never allow children to operate the allpurpose electric slicer.
- When using the universal electric slicer, place it on a hard and clean base (kitchen working surface).
- Each time you finish using the device, turn the adjusting knob (3) to the zero position and lock the carriage stopper (12).
- The machine may only be used for the specified application when in perfect condition.
- Repairs may only be performed by a qualified technician or by Graef customer service.
- If the power cable to the machine is damaged, it may only be replaced at a repair shop recommended by the manufacturer.

Installation in the lower cabinet
The machine can be easily mounted on swivel armatures. Drilling jigs and pegs can be sent free of charge on request.

Disposal
Consult your dealer or community council regarding environmentally sound disposal.

F

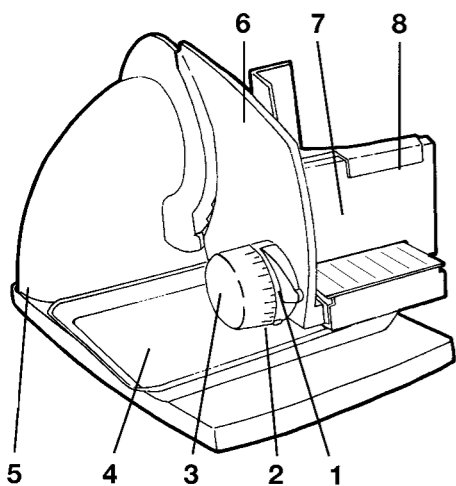
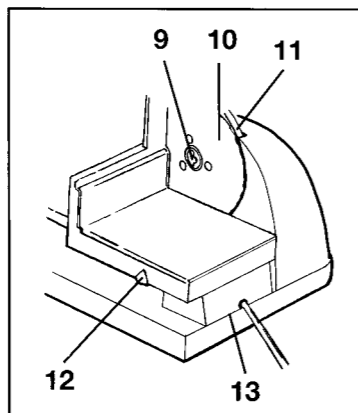
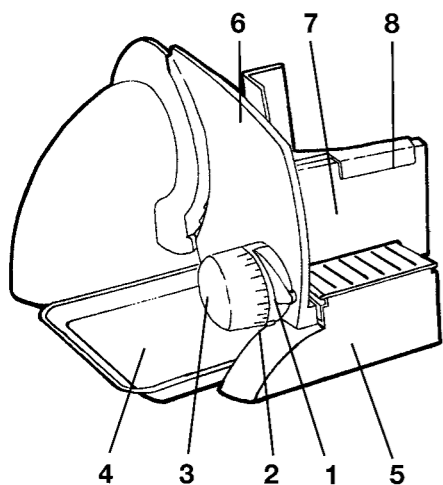
**1.0 Consignes impor-
tantes de sécurité**

- Lisez le mode d'emploi de la machine avant de l'utiliser, et mettez-le en lieu sûr.
- Raccordez la trancheuse uniquement au courant alternatif 230 V.
- Faites refroidir le moteur après un fonctionnement continu de 10 minutes.
- Cette trancheuse électrique universelle est destinée uniquement à un usage domestique.
- La machine est destinée au tranchage des aliments non congelés.
- Débranchez-la du secteur avant de la nettoyer.
- Ne rincez pas la machine dans l'eau.
- Utilisez toujours le pousse-reste (83) pour trancher les restes.
- Déposez le pousse-reste (8) uniquement lorsque le produit à trancher en empêche l'utilisation, à cause de sa forme ou de sa taille.
- Lorsque vous n'utilisez pas la machine, tourne le bouton de réglage (3) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, de sorte que la plaque-butoir (6) recouvre le tranchant de la lame.
- Les enfants n'ont pas conscience des risques que peuvent représenter les appareils électriques. Ne laissez donc jamais des enfants faire fonctionner cette trancheuse électrique universelle.
- La trancheuse électrique universelle doit être utilisée sur un support solide et propre (plan de travail de cuisine pas ex.).
- Après chaque utilisation de la machine, positionnez le bouton de réglage (3) sur 0 et verrouillez la butée du chariot (12).
- Utilisez la machine uniquement en parfait état et à l'état complet pour la fonction qu'elle doit remplir.
- Faites réparer la trancheuse uniquement par un spécialiste ou par le service après-vente de Graef.
- Si le câble de raccordement de la cachine est endommagé, seul un atelier agréé par le fabricant est habilité à le remplacer.

Montage dans un placard
Vous pouvez installer sans problème votre trancheuse sur une armature basculante. sur demande, Graef vous fait parvenir gratuitement un plan de perçage et des chevilles de montage.

Elimination
Pour l'élimination de votre trancheuse dans le respect de l'environnement, consultez votre vendeur spécialisé ou l'administration de votre commune.

F10 FUTURA



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 Sicherheitsschieber
 - 3 Einstellknopf
 - 4 Tablett
 - 5 Bodenplatte/Standfuß
 - 6 Anschlagplatte
 - 7 Schlitten
 - 8 Restehalter
 - 9 Messerverschluß
 - 10 Schneidmesser
 - 11 Messerkassette
 - 12 Schlittenarretierung
 - 13 Kabelfach

- GB**
- 1 On/off switch
 - 2 Safety slider
 - 3 Adjusting knob
 - 4 Tray
 - 5 Base plate/Support leg
 - 6 Stop plate
 - 7 Carriage
 - 8 End piece holder
 - 9 Blade lock
 - 10 Blade
 - 11 Blade cartridge
 - 12 Carriage stopper
 - 13 Cable compartment

- F**
- 1 Commutateur Marche/Arrêt
 - 2 Coulisseau de sécurité
 - 3 Bouton de réglage
 - 4 Plateau
 - 5 Support/Pied
 - 6 Plaque-butoir
 - 7 Chariot
 - 8 Pousse-reste
 - 9 Fixation de la lame
 - 10 Lame de découpe
 - 11 Carter de lame
 - 12 Butée du chariot
 - 13 Logement du câble

- I**
- 1 Interruttore di accensione/ spegnimento
 - 2 Elemento scorrevole di sicurezza
 - 3 Manopola di regolazione
 - 4 Vassoio
 - 5 Base/Piedino
 - 6 Vela
 - 7 Carrello
 - 8 Pressasalumi
 - 9 Blocco della lama
 - 10 Lama
 - 11 Guida della lama
 - 12 Blocco del carrello
 - 13 Vano del cavo

- NL**
- 1 Aan-/uitschakelaar
 - 2 Veiligheidsschuiver
 - 3 Instelknop
 - 4 Tablet
 - 5 Bodemplaat/standvoet
 - 6 Aanslagplaat
 - 7 Slede
 - 8 Resthouder
 - 9 Mesafsluiting
 - 10 Snijmes
 - 11 Mescassette
 - 12 Sledevergrendeling
 - 13 Kabelvak

- DK**
- 1 Tænd-/slukkontakt
 - 2 Sikkerhedsskydekontakt
 - 3 Indstillingsknop
 - 4 Bakke
 - 5 Bundplade/fod
 - 6 Stopplade
 - 7 Slæde
 - 8 Restholder
 - 9 Knivlåseandordning
 - 10 Skærekniv
 - 11 Knivholder
 - 12 Slædelåseandordning
 - 13 Kabelrum

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

- F10 FUTURA
 F20 FUTURA PLUS
 FUTURA DESIGN CH1

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.
Apparechio 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

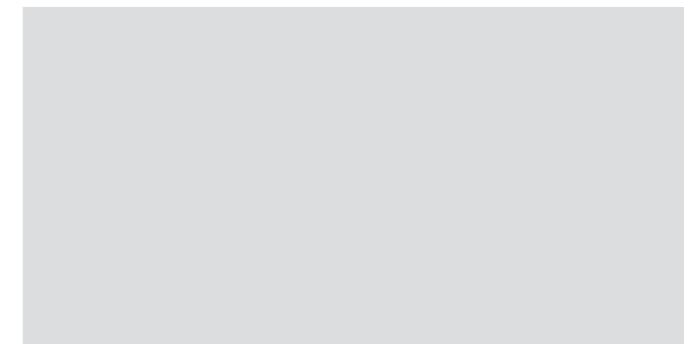
Walter Hofmann AG
Industriestraße 30
CH 4912 Aarwangen
Tel. 062-923 1313
Fax 062-922 2122

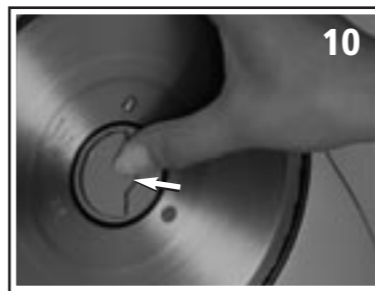
Vertrieb und Service
für Ungarn

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



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





2.0 Anwendungen

Mit den Graef-Elektro-Allschnittmaschinen der Serie FUTURA können Sie Brot, Schinken, Wurst, Käse, Möhren, Gurken, Obst, Gemüse etc. schneiden. Die Maschine wird in der Grundausrüstung mit einem gezahnten Schneidmesser (10) geliefert. Für das häufige Schneiden von Schneidgut, wie Schinken oder Käse, empfehlen wir als Zubehör ein glattes Schneidmesser. Desweiteren empfehlen wir Ihnen den Diamant-Messerschärfer D-1000, damit Ihr Messer immer eine optimale Schärfe hat. Dieses Zubehör bekommen Sie in Ihrem Fachhandel.

Abnahme der Messers

Von Zeit zu Zeit sollte auch die Maschine auch hinter dem Messer gereinigt werden. Dazu entfernen Sie den Schlitten (7) und drücken mit einem Finger auf den Messerverschluss (9). Dieser klappt leicht auf und kann nun ganz geöffnet werden (Abb. 10). Drehen Sie jetzt den Verschluss im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Danach das Messer vorsichtig abnehmen. Die hinter dem Messer befindliche Messerkassette (11) kann abgenommen werden und unter lauwarmen Wasser gereinigt werden. Die Maschine ist nach Abnahme der Messerkassette automatisch gesichert (Abb. 11).

Vorsicht scharfes Messer!!!

Reinigen Sie die Innenseite des Messers mit einem feuchten Tuch. Das Einsetzen des Messers geschieht in umgekehrter Reihenfolge. **Hinweis:** Die Messerkassette muss so eingesetzt werden, wenn sich der Verschluss in der geöffneten Stellung befindet.

2.0 Applications

With the Graef Universal Electric Slicers from the FUTURA Series, you can cut bread, ham, sausage, cheese, carrots, cucumbers, fruit, vegetables and so on. The standard equipment of the device includes a toothed blade (10). For frequent slicing of material such as ham and cheese, we recommend a smooth blade as an accessory. We further recommend the D-1000 Diamond Blade Sharpener to ensure that your blade is always optimally sharpened. You can obtain these accessories from your local dealer.

Removing the blade

The device should also occasionally be cleaned behind the blade. To do this, remove the carriage (7) and press the blade lock (9) with one finger. It is automatically released and can be opened completely. (Fig. 10) Now turn the lock clockwise as far as it will go. Then carefully remove the blade. The blade cartridge (11) behind the blade can be removed and cleaned with lukewarm water. The device is automatically locked after the blade cartridge has been removed. (Fig. 11)

Caution: sharp blade!!!

Clean the interior of the blade with a damp cloth. Install the blade in the reverse order. **Note:** The blade cartridge can only be installed when the lock is open.

2.0 Utilisation

Les trancheuses électriques universelles de la série FUTURA servent à trancher le pain, le jambon, le saucisson, le fromage, les carottes, les concombres, les fruits, les légumes, etc. La machine est livrée avec une lame de découpe (10) dentée. Nous vous recommandons d'utiliser une lame lisse pour le tranchage fréquent de produits comme le jambon ou le fromage. nous vous recommandons également l'aiguiseur à diamant D-1000, qui donnera à vous lames le meilleur tranchant. Vous trouverez cet accessoire chez votre vendeur spécialisé.

Dépose de la lame

De temps en temps, il est nécessaire de nettoyer la machine derrière la lame. Pour ce faire, déposez le chariot (7) et appuyez avec le doigt sur la fixation de la lame (9). La fixation émet un léger claquement, et vous pouvez alors l'ouvrir entièrement. (Fig. 10) Tournez ensuite la fixation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Puis enlevez la lame avec précaution. Le carter de lame (11) situé derrière celle-ci peut être déposé, et nettoyé à l'eau tiède. Une fois le carter de lame déposé, la machine se bloque automatiquement. (Fig. 11)

Attention, lame aiguisée!!!

Nettoyer la face interne de la lame avec un torchon humide. La pose de la lame se déroule dans l'ordre inverse. **Remarque:** La pose du carter de lame est possible uniquement lorsque la fixation se trouve en position ouverte.

2.0 Impiego

Con le affettatrici elettriche Graef della serie FUTURA si possono tagliare pane, prosciutto, insaccati, formaggio, carote, cetrioli, frutta, verdura e così via. La macchina viene fornita nella versione base con una lama dentata (10). Per il taglio frequente di prodotti come il prosciutto o il formaggio, consigliamo l'uso di una lama liscia come accessorio. Consigliamo inoltre l'impiego dell'affilalama a diamante D-1000, affinché la lama presenti sempre un'affilatura ottimale. Questi accessori si possono acquistare dal rivenditore specializzato.

Smontaggio della lama

Di tanto in tanto è necessario pulire la macchina anche dietro alla lama. Rimuovere quindi il carrello (7) e premere con un dito sul blocco della lama (9). Quest'ultimo si schiude con facilità e può poi essere aperto completamente. (Fig. 10) Ruotare ora il blocco in senso orario fino all'arresto. Rimuovere quindi la lama con cautela. La guida della lama (11) situata dietro alla lama può essere rimossa e pulita con acqua tiepida. La macchina è automaticamente protetta dopo la rimozione della guida della lama. (Fig. 11)

Attenzione: lama affilata!!!

Pulire la parte interna della lama con un panno umido. Il montaggio della lama avviene in sequenza inversa. **Avvertenza:** la guida della lama può essere montata soltanto quando il blocco è in posizione di apertura.

2.0 Toepassingen

Met de Graef Electriche Alles-Snijders van de serie FUTURA kunt u onder andere brood, ham, worst, kaas, wortels, augurken, groenten en fruit etc. snijden. De machine wordt standaard met een getand snijmes (10) geleverd. Voor het frequent snijden van producten zoals ham of kaas, raden we u aan om een glad snijmes te gebruiken. Daarnaast bevelen we u ook de diamant-messlijper D-1000 aan, zodat u messen altijd een optimale scherpte hebben. Dit toebehoren kunt u bij uw leverancier verkrijgen.

Het mes verwijderen

Af en toe moet de machine ook achter het mes schoongemaakt worden. Hiervoor moet u de slede (7) verwijderen en met een vinger op de mesafsluiting (9) drukken. Die klappt gemakkelijk los en kan nu helemaal geopend worden. (afb. 10) Draai nu de afsluiting in wijzerzin tot aan de aanslag. Neem daarna het mes voorzichtig weg. De mes cassette (11) die zich achter het mes bevindt kan verwijderd worden en onder lauw water schoongemaakt worden. De machine is na het verwijderen van de mes cassette automatisch geborgd. (afb. 11)

Opgelet scherp mes!!!

Maak de binnenkant van het mes met een vochtige doek schoon. het opnieuw monteren van het mes gebeurt in de omgekeerde volgorde. **Aanwijzing:** De mes cassette kan enkel geplaatst worden als de afsluiting geopend is.

2.0 Anvendelse

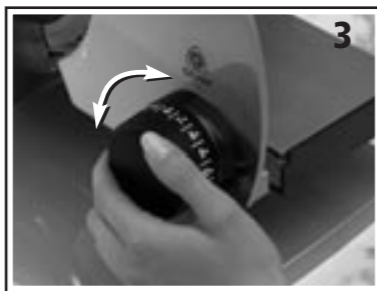
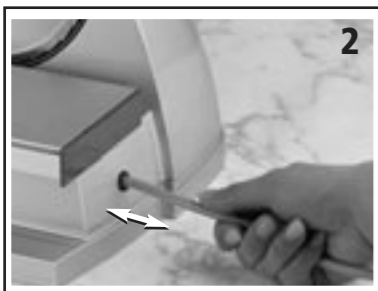
Med Graef-el-multiskæremaskiner i serien FUTURA kan De skære brød, skinke, pølse, ost, gulerødder, agurker, frugt, grønsager etc. Maskinen leveres som standard med en skærekniv (10) med tænder. Hvis De ofte skærer varer som skinke eller ost, anbefaler vi en glat skærekniv som tilbehør. Desuden anbefaler vi Dem diamant-knivliberen D-1000, for at Deres kniv altid er så skarp som muligt. Dette tilbehør kan De få i specialforretninger.

Afmontering af kniven

Fra tid til anden bør maskinen også rengøres bag ved kniven. For at gøre det skal De fjerne slæden (7) og trykke med en finger på knivlæseanordningen (9). Den åbner lidt og kan nu åbnes helt. (Fig. 10) Drej nu læseanordningen med uret indtil stop. Tag derefter kniven forsigtig af. Knivholderen (11), der befinder sig bag ved kniven, kan tages af, og rengøres under lunkest vand. Maskinen er sikret automatisk, når knivholderen er taget af. (Fig. 11)

Forsigtig: skarp kniv!!!

Rengør indersiden af kniven med en fugtig klud. Kniven sættes i i omvendt rækkefølge. **Bemærk:** Knivholderen kan kun sættes i, når læseanordningen er åben.



4.0 Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme die Maschine gründlich reinigen. (siehe 5.0 Reinigung und Pflege). Den Elektro-Allesschneider auf einen festen und sauberen Untergrund stellen. Den Stecker in Steckdose (230 V) stecken und das nicht benötigte Kabelstück in das Kabelfach (13) schieben. Kabel kurz fassen und stückweise einschieben. (Abb. 2) Das Tablett unter die Maschine stellen.

Mit dem Einstellknopf (3) die gewünschte Schnittstärke wählen. (Abb. 3) Das Schneidgut auf den Schlitten (7) legen und mit der rechten Hand so umfassen, dass Ihr Daumen auf der Schlittenrückwand liegt. (Abb. 4) Schalter (1) drücken = Momentbetrieb (Abb. 5) Schalter (1) drücken und nach unten schieben = Dauerbetrieb (Abb. 6)

Schneiden

Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte (6) drücken und Schlitten (7) 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 (Abb. 4)

Wichtig ⚠ Sobald das Schneidgut kleiner geworden ist, muß der Resthalter (8) benutzt werden. Dieser wird auf die Schlittenrückwand (7) gesetzt. Schneidgut mit Resthalter gegen die Anschlagplatte (6) drücken. (Abb. 7) Wenn das Schneidgut der Form oder Größe wegen einer Verwendung des Schlittens und des Resthalters nicht zulässt, können Sie den Schlitten wie unter 5.0 beschrieben abnehmen. (Abb. 8)

Wichtig ⚠ Bitte drehen Sie, zu Ihrer eigenen Sicherheit, nach jeder Benutzung den Einstellknopf (3) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück.

4.0 Starting

Clean the device thoroughly before initial start-up (see 5.0 Cleaning and maintenance). Place the universal electric slicer on a stable, clean base. Insert the plug in a socket (230 V) and push the slack cable section into the cable compartment (13). Hold the cable close to the device and feed it in bit-by-bit. (Fig. 2) Place the tray under the device. Select the desired slicing thickness with the adjusting knob (3). (Fig. 3) Place the slicing material on the carriage (7) and hold it with your right hand so that your thumb is positioned against the back wall of the carriage. (Fig. 4)

Press the switch (1) = Temporary operation (Fig. 5) Press switch (1) and push down all the way = continuous operation (Fig. 6)

Slicing

Slicing material is slightly pressed against the stop plate (6) and the carriage (7) is evenly guided toward the blade. Soft slicing material - such as ham and cheese - should be cut when cool. Guide the carriage slowly towards the blade. Hard slicing material - such as salami, bread, cucumbers etc. - can be cut more quickly. (Fig. 4)

Important ⚠ As soon as the size of the material to be sliced is significantly reduced, the end piece holder (8) must be used. It is fixed to the back wall of the carriage (7). The slicing material is pressed against the stop plate (6) with the end piece holder. (Fig. 7) When the carriage and end piece holder cannot be used with a particular slicing material because of its size or shape, you can remove the carriage as described in Section 5.0. (Fig. 8)

Important ⚠ For your own safety, at the end of each slicer application turn back the adjusting knob (3) clockwise as far as it will go.

4.0 Mise en marche

Avant la première mise en service de la machine, nettoyez-la à fond (voir 5.0 Nettoyage et entretien). Posez la trancheuse électrique universelle sur un support solide et propre. Mettez la fiche dans une prise (230 V), et introduisez la longueur de câble inutile dans son logement (13). Saisissez la câble et enfoncez-le petit-à-petit. (Fig. 2) Disposez le plateau sous la machine. Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée à l'aide du bouton de réglage (3). (Fig. 3) Posez le produit à trancher sur le chariot (7), saisissez-le avec la main droite de sorte que le pouce soit positionné sur la paroi arrière du chariot. (Fig. 4)

Appuyez sur le commutateur (1) = fonctionnement temporaire (fig. 5) Appuyez sur le commutateur (1) et poussez-le vers la bas = fonctionnement continu (Fig. 6)

Découpe

Appuyez légèrement le produit à trancher contre la plaque-butoir (6) puis amenez progressivement le chariot (7) contre la lame. Les produits tendres - comme le jambon ou le fromage - sont plus faciles à trancher refroidis. Amenez le chariot lentement contre la lame. Les produits durs - comme le salami, le pain, les concombres, etc. - se tranchent plus rapidement. (Fig. 4)

Important ⚠ Lorsque le produit à trancher a diminué, il faut utiliser le pousse-reste (8). Positionnez-le sur la paroi arrière du chariot (7). Le produit à trancher est ainsi pressé contre la plaque-butoir (6). (Fig. 7) Si le produit à trancher ne permet par l'utilisation du chariot et du pousse-reste à cause de sa forme ou de sa taille, vous pouvez déposer le chariot comme décrit à la section 5.0. (Fig. 8)

Important ⚠ Pour votre propre sécurité, ramenez après chaque utilisation le bouton de réglage (3), dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

4.0 Messa in funzione

Prima della messa in funzione iniziale occorre pulire accuratamente la macchina (vedi 5.0 Pulizia e cura). Collocare l'affettatrice elettrica su una base dura e pulita. Inserire la spina nella presa (230 V) e spingere la parte di cavo non necessaria nell'apposito vano (13). Afferrare il cavo e inserirlo poco a poco nel vano. (Fig. 2) Inserire il vassoio sotto alla macchina. Scegliere con la manopola di regolazione (3) lo spessore di taglio desiderato. (Fig. 3) Collocare il prodotto da tagliare sul carrello (7) e afferrarlo con la mano destra in modo che il pollice della mano poggi sulla parte posteriore del carrello. (Fig. 4)

Premendo l'interruttore (1) = esercizio momentaneo (Fig. 5) Premendo e spingendo l'interruttore (1) verso il basso = esercizio continuo (Fig. 6)

Taglio

Il prodotto da tagliare viene leggermente premuto contro la vela (6) e il carrello (7) viene guidato in modo uniforme verso la lama. Il prodotto morbido - come prosciutto o formaggio - so taglia più facilmente quando è freddo. Spingere lentamente il carrello verso la lama. Il prodotto duro - come salame, pane, cetrioli ecc. - si può tagliare più velocemente. (Fig. 4)

Importante ⚠ Non appena il prodotto diventa più piccolo si deve usare il pressasalumi (8). Esso va collocato sul lato posteriore del carrello (7). Il prodotto viene spinto contro la vela mediante il pressasalumi (6) (Fig. 7) Quando la forma o le dimensioni del prodotto non permettono di usare il carrello e il carrello e il pressasalumi, si può rimuovere il carrello come descritto nel paragrafo 5.0. (Fig. 8)

Importante ⚠ Per tutelare la propria sicurezza è opportuno ruotare dopo ogni uso la manopola di regolazione (3) in senso orario fino all'arresto.

4.0 Ingebruikname

Voor de eerste ingebruikname moet de machine grondig schoongemaakt worden (zie 5.0 Reiniging en onderhoud). de elektrische allesnijder op een vaste en schone ondergrond plaatsen. De stekker in het stopcontact (230 V) steken en het kabelstuk dat u niet nodig heeft in het kabelvak (13) steken. de kabel beetje bij beetje inschuiven. (afb. 2) Het tablett onder de machine plaatsen. Met de instelknop (3) de gewenste snijsterkte kiezen. (afb. 3) Het te snijden product op de slede (7) leggen en met de rechterhand vastnemen. Uw duim moet aan de achterkant van de slede liggen. (afb. 4) Schakelaar (1) indrukken = tijdelijk gebruik (afb. 5) Schakelaar (1) indrukken en naar onderen schuiven = continu gebruik (afb. 6)

Snijden

Het te snijden product wordt lichtjes tegen de aanslagplaat (6) gedrukt en de slede (7) wordt gelijkmatig tegen het mes gedrukt. Zachte producten zoals ham en kaas snijdt u het best gekoeld. De slede langzaam tegen het mes leiden. Harde producten zoals salami, brood, augurken etc. kunt u sneller snijden. (afb. 4)

Belangrijk ⚠ Zodra het product kleiner geworden is, moet de resthouder (8) gebruikt worden. Die wordt op de achterkant van de slede (7) geplaatst. Het product wordt met de resthouder tegen de aanslagplaat (6) gebruikt. (afb. 7) Als het product wegens de vorm of het formaat het gebruik van de slede en de resthouder niet mogelijk maakt, dan kunt u de slede verwijderen zoals in punt 5.0 beschreven. (afb. 8)

Belangrijk ⚠ Draai de instelknop (3) voor uw eigen veiligheid na elk gebruik in wijzerzin tot aan de aanslag terug.

4.0 Idriftsættelse

Gør venligst maskinen grundigt ren før den første idrifttagning (se 5.0 Rengøring og vedligeholdelse). Stil elmultiskæreren på en fast og ren flade. Sæt stikket i en stikdåse (230 V), og skub det kabelstykke, der er til overs, unik i kabelrummet (13). Tag fat i et kort stykke kabel, og skub det ind stykke for stykke. (Fig. 2) Still bakken ind under maskinen.

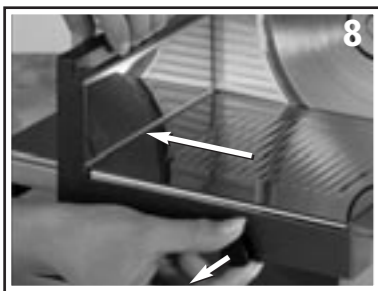
Vælg den ønskede snittykkelse med indstillingsknappen (3). (Fig. 3) Læg det stykke, der skal skæres, på slæden (7), og hold sådan om det med højre hånd, at Deres tommelfinger ligger på slædebagvæggen. (Fig. 4) Tryk på kontakten (1) = kortvarig anvendelse (Fig. 5) Tryk på kontakten (1), og skub den nedad = konstant drift (Fig. 6)

Skære

Det stykke, der skal skæres, trykkes let mod stoppladen (6), og slæden (7) føres mod kniven med en jævn bevægelse. Bløde stykker - som skinke eller ost - kan bedst skæres, hvis de er afkølede. Før slæden langsomt mod kniven. Hårde stykker - som salami, brød, agurker etc. - kan De skære hurtigere. (Fig. 4)

Vigtigt ⚠ Så snart stykket er blevet mindre, skal restholderen (8) benyttes. Den sættes på slædebagvæggen (7). Stykket trykkes mod stoppladen (6) med restholderen. (Fig. 7) Hvis slæden og restholderen ikke kan bruges på grund af stykkets form eller størrelse, kan De tage slæden af som beskrevet under 5.0. (Fig. 8)

Vigtigt ⚠ Drej venligst indstillingsknappen (3) tilbage med uret indtil stop efter hver brug - for Deres egen sikkerheds skyld.



5.0 Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen sollte die gesamte Maschine regelmäßig gereinigt werden. **Nicht im Wasser spülen!** Abnehmbare Teile können unter lauwarmen Wasser gereinigt werden. Verwenden sie keine aggressiven oder scheuernde Reinigungsmittel.

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen!

Abnahme des Schlittens

Einstellknopf (3) über 0-Stellung hinaus bis Endanschlag drehen. Schlittenarretierung (12) herausziehen. Schlitten (7) in Pfeilrichtung abziehen. (Abb. 8) Sie können nun die Schlittenführung reinigen und mit etwas säurefreiem Nähmaschinenöl einfetten. (Abb. 9)

3.0 Kindersicherung

Um die Kindersicherung zu aktivieren, muss der Einstellknopf (3) im Uhrzeigersinn, über die Nullstellung hinaus bis zum Anschlag gedreht werden. Den Sicherheits-Schieber (2) nun soweit wie möglich nach außen schieben. Einstellknopf (3) und Ein-/Aus-Schalter (1) sind jetzt gesperrt (Abb. 1)

5.0 Cleaning and maintenance

For reasons of hygiene, the entire machine should be cleaned regularly. **Do not rinse with water!** Removable parts can be cleaned with lukewarm water. Do not use reactive or abrasive detergents.

Pull out mains plug before cleaning!

Removing the carriage

Turn the adjusting knob (3) beyond the 0 position as far as it will go. Pull out the carriage stopper (12). Pull out the carriage (7) in the direction of the arrow. (Fig. 8) you can now clean the carriage guide and lubricate it with noncorrosive sewing machine oil. (Fig. 9)

3.0 Child-proof lock

To activate the child-proof lock, turn the adjusting knob (3) clockwise beyond the zero position as far as it will go. Then pull out the safety slider (2) as far as it will go. The adjusting knob (3) and the on/off switch (1) are now locked in place. (Fig. 1)

5.0 Nettoyage et entretien

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez la machine à fond à intervalles réguliers. **Ne la lavez pas dans l'eau!** Vous pouvez laver les pièces démontables à l'eau tiède. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs.

Débranchez la machine du secteur avant de la nettoyer!

Dépose du chariot

Tournez le bouton de réglage (3) au-delà de 0 jusqu'à la butée. Tirez la butée du chariot (12) vers l'extérieur. Extrayez alors le chariot (7) le sens de la flèche. (Fig. 8) Vous pouvez alors nettoyer les glissières du chariot et les graisser avec un peu d'huile à machine à coudre non acide. (Fig. 9)

3.0 Sécurité enfant

Pour activer la sécurité enfant, tournez le bouton de réglage (3) dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà du zéro, jusqu'à la butée. Tirez ensuite le coulisseau de sécurité (2) le plus possible vers l'extérieur. Le bouton de réglage (3) et le commutateur Marche/Arrêt (1) sont alors bloqués. (Fig. 1)

5.0 Pulizia e cura

Per motivi igienici l'interea macchina va pulita regolarmente. **Non sciacquarla nell'acqua!** I pezzi smontabili possono essere puliti in acqua tiepida. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Staccare la spina di alimentazione prima di eseguire la pulizia!

Smontaggio del carrello

Ruotare la manopola di regolazione (3) oltre la posizione 0 fino all'arresto fine corsa. Estrarre il blocco del carrello (12). Rimuovere il carrello (7) nella direzione indicata dalla freccia. (Fig. 8) Si può ora pulire la guida del carrello e ingrassarla con un po' di olio privo di acido per cucine da cucire. (Fig. 9)

3.0 Protezione per i bambini

Per attivare la protezione per i bambini, si deve ruotare la manopola di regolazione (3) in senso orario, oltre la posizione 0 fino all'arresto. Spingere l'elemento scorrevole di sicurezza (2) il più possibile verso l'esterno. La manopola di regolazione (3) e l'interruttore di accensione/spengimento (1) sono ora bloccati. (Fig. 1)

5.0 Reiniging en onderhoud

Om hygiënische redenen moet de volledige machine regelmatig schoongemaakt worden. **Niet in water afwassen!** Afneembare delen kunnen onder lauw water gereinigd worden. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakproducten.

Trek de stekker uit het stopcontact voor u de machine reinigt!

De slede verwijderen

De instelknop (3) tot over de 0-stand tot aan de eindaanslag draaien. De sledevergrendeling (12) uittrekken. De slede (7) in de richting van de pijl aftrekken. (afb. 8) U kunt nu de sledegeleiding schoonmaken en met een beetje zuurvrije naaimachineolie invetten. (afb. 9)

3.0 Kinderbeveiliging

Om de kinderbeveiliging te activeren moet de instelknop (3) in wijzerzin over de nulstand tot aan de aanslag gedraaid worden. De veiligheidsschuiver (2) nu zover mogelijk naar buiten schuiven. Instelknop (3) en aan (uitschakelaar (14) zijn nu geblokkeerd. (afb. 1)

5.0 Rengøring og vedligeholdelse

Af hensyn til hygiejnen bør hele maskinen rengøres regelmæssigt. **Skyl ikke maskinen af under vand!** Aftagelige dele kan rengøres under lunkent vand. Anvend ikke aggressive eller skurende rengøringsmidler.

Træk netstikket ud, før maskinen rengøres!

Afmontering af slæden

Drej indstillingsknappen (3) hen over 0-stillingen, til den ikke kan drejes længere. Træk slædelåseandordningen (12) ud. Træk slæden (7) af i pilens retning (Fig. 8) Nu kan De rengøre slædeskinnen og smøre den med lidt syrefri symaskineolie. (Fig. 9)

3.0 Børnesikring

For at aktivere børnesikringen skal indstillingsknappen (3) drejes med uret hen over nulstillingen indtil stop. Skub nu sikkerhedsskydekontakten (2) så lang udad som muligt. Indstillingsknappen (3) og tænd-/slukkontakten (1) er nu blokeret. (Fig. 1)

D

D

GB

GB

F

F

I

I

NL

NL

DK

DK

D

Technische Daten

F10 FUTURA

Maße: L x B x H – 368 x 295 x 240 mm

Gewicht ca. 5,5 kg

Motor

Kondensator-Getriebe-Motor

170 Watt, 230 Volt

Kurzzeitbetriebsdauer 10 min.

Material

Ganzmetallmaschinen aus Aluminium.

Messer aus rostfreiem Edelstahl.

Schlitten, Restehalter und Tablett aus geschmacksneutralem Kunststoff.

Schneidemesser

Das Spezialmesser hat einen

Durchmesser von 170 mm.

<p>Technische Daten</p> <p>F20 FUTURA PLUS</p> <p>FUTURA DESIGN CH1</p> <p>Maße: L x B x H – 370 x 300 x 260 mm</p> <p>Gewicht ca. 5,7 kg</p> <p>Motor</p> <p>Kondensator-Getriebe-Motor</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Kurzzeitbetriebsdauer 10 min.</p> <p>Material</p> <p>Ganzmetallmaschinen aus Aluminium.</p> <p>Messer aus rostfreiem Edelstahl.</p> <p>Schlitten aus rostfreiem Edelstahl.</p> <p>Restehalter aus geschmacksneutralem Kunststoff.</p> <p>Schneidemesser</p> <p>Das Spezialmesser hat einen</p> <p>Durchmesser von 170 mm.</p>
--

<p>Technische Daten</p> <p>F10 FUTURA</p> <p>Dimensioni:</p> <p>L x P x A – 368 x 295 x 240 mm</p> <p>Peso: ca. 5,5 kg</p> <p>Motore</p> <p>Motoriduttore a condensatore</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Esercizio di breve durata: 10 minuti</p> <p>Materiale</p> <p>Macchina realizzata in alluminio.</p> <p>Lama in acciaio inossidabile. Carrello, pressasalumi e vassoio di plastica dal gradevole design.</p> <p>Lame</p> <p>La lama speciale ha un diametro di 170 mm.</p>
--

I

<p>Dati tecnici</p> <p>F10 FUTURA</p> <p>Dimensioni:</p> <p>L x P x A – 368 x 295 x 240 mm</p> <p>Peso: ca. 5,5 kg</p> <p>Motore</p> <p>Motoriduttore a condensatore</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Esercizio di breve durata: 10 minuti</p> <p>Materiale</p> <p>Macchina realizzata in alluminio.</p> <p>Lama in acciaio inossidabile. Carrello, pressasalumi e vassoio di plastica dal gradevole design.</p> <p>Lame</p> <p>La lama speciale ha un diametro di 170 mm.</p>
--

<p>Dati tecnici</p> <p>F20 FUTURA PLUS</p> <p>FUTURA DESIGN CH1</p> <p>Dimensioni:</p> <p>L x P x A – 370 x 300 x 260 mm</p> <p>Peso: ca. 5,7 kg</p> <p>Motore</p> <p>Motoriduttore a condensatore</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Esercizio di breve durata: 10 minuti</p> <p>Materiale</p> <p>Macchina realizzata in alluminio.</p> <p>Lama in acciaio inossidabile. Carrello in acciaio inossidabile. Pressasalumi di plastica dal gradevole design.</p> <p>Lame</p> <p>La lama speciale ha un diametro di 170 mm.</p>

GB

<p>Technical Data</p> <p>F10 FUTURA</p> <p>Dimensions:</p> <p>L x W x H – 368 x 295 x 240 mm</p> <p>Weight approx. 5,5 kg</p> <p>Motor</p> <p>Capacitor gear motor</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Short-time operation 10 minutes</p> <p>Material</p> <p>All-metal machine made of aluminium.</p> <p>Blade made of stainless steel.</p> <p>Carriage, end piece holder and tray made of flavourless plastic.</p> <p>Blade</p> <p>The special blade has a diameter of 170 mm.</p>

<p>Technical Data</p> <p>F20 FUTURA PLUS</p> <p>FUTURA DESIGN CH1</p> <p>Dimensions:</p> <p>L x W x H – 370 x 300 x 260 mm</p> <p>Weight approx. 5,7 kg</p> <p>Motor</p> <p>Capacitor gear motor</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Short-time operation 10 minutes</p> <p>Material</p> <p>All-metal machine made of aluminium.</p> <p>Blade made of stainless steel.</p> <p>Carriage made of stainless steel.</p> <p>End piece holder made of flavourless plastic.</p> <p>Blade</p> <p>The special blade has a diameter of 170 mm.</p>
--

NL

<p>Technische gegevens</p> <p>F10 FUTURA</p> <p>Afmetingen:</p> <p>L x B x H – 368 x 295 x 240 mm</p> <p>Gewicht ca. 5,5 kg</p> <p>Motor</p> <p>Condensator-aandrijfmotor</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Korte-tijdbedrijf 10 minuten</p> <p>Materiaal</p> <p>Volledig metalen machine van aluminium.</p> <p>Mes van roestvrij edelstaal.</p> <p>Slede, resthouder en tablet van neutrale kunststof.</p> <p>Snijmes</p> <p>Het speciale mes heeft een diamter van 170 mm.</p>

<p>Technische gegevens</p> <p>F20 FUTURA PLUS</p> <p>FUTURA DESIGN CH1</p> <p>Afmetingen:</p> <p>L x B x H – 370 x 300 x 260 mm</p> <p>Gewicht ca. 5,7 kg</p> <p>Motor</p> <p>Condensator-aandrijfmotor</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Korte-tijdbedrijf 10 minuten</p> <p>Materiaal</p> <p>Volledig metalen machine van aluminium.</p> <p>Mes van roestvrij edelstaal.</p> <p>Slede van roestvrij edelstaal.</p> <p>Resthouder van neutrale kunststof.</p> <p>Snijmes</p> <p>Het speciale mes heeft een diameter van 170 mm.</p>
--

F

<p>Caractéristiques techniques</p> <p>F10 FUTURA</p> <p>Dimensions:</p> <p>L x l x H – 368 x 295 x 240 mm</p> <p>Poids: 5,5 kg env.</p> <p>Moteur</p> <p>Moteur à entraînement par condensateur</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Fonctionnement temporaire: 10 minutes</p> <p>Matériaux</p> <p>Machine entièrement en aluminium.</p> <p>Lame en acier inoxydable.</p> <p>Chariot, pousse-reste et plateau en plastique neutre au goût.</p> <p>Lame de découpe</p> <p>La lame spéciale a un diamètre de 170 mm.</p>
--

<p>Caractéristiques techniques</p> <p>F20 FUTURA PLUS</p> <p>FUTURA DESIGN CH1</p> <p>Dimensions:</p> <p>L x l x H – 370 x 300 x 260 mm</p> <p>Poids: 5,7 kg env.</p> <p>Moteur</p> <p>Moteur à entraînement par condensateur</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Fonctionnement temporaire: 10 minutes</p> <p>Matériaux</p> <p>Machine entièrement en aluminium.</p> <p>Lame en acier inoxydable.</p> <p>Chariot en acier inoxydable.</p> <p>Pousse-reste en plastique neutre au goût.</p> <p>Lame de découpe</p> <p>La lame spéciale a un diamètre de 170 mm.</p>

DK

<p>Tekniske data</p> <p>F10 FUTURA</p> <p>Mål: L x B x H – 368 x 295 x 240 mm</p> <p>Vægt ca. 5,5 kg</p> <p>Motor</p> <p>Kondensatordrevmotor</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Korttidsdrift 10 minutter</p> <p>Materiale</p> <p>Maskine helt af metal i aluminium.</p> <p>Kniv af rustfrit stål.</p> <p>Slæde, restholder og bakke af smagsneutralt syntetisk materiale.</p> <p>Skærekniv</p> <p>Specialkniven har en diameter på 170 mm.</p>
--

<p>Tekniske data</p> <p>F20 FUTURA PLUS</p> <p>FUTURA DESIGN CH1</p> <p>Mål: L x B x H – 370 x 300 x 260 mm</p> <p>Vægt ca. 5,7 kg</p> <p>Motor</p> <p>Kondensatordrevmotor</p> <p>170 Watt, 230 Volt</p> <p>Korttidsdrift 10 minutter</p> <p>Materiale</p> <p>Maskine helt af metal i aluminium.</p> <p>Kniv af rustfrit stål.</p> <p>Slæde af rustfrit stål.</p> <p>Restholder af smagsneutralt syntetisk materiale.</p> <p>Skærekniv</p> <p>Specialkniven har en diameter på 170 mm.</p>
--

I

1.0 Avvertenze importanti per la sicurezza

- Prima dell’impiego leggere le istruzioni d’uso e quindi conservarle.
- Allacciare l’apparecchio soltanto a 230 Volt di corrente alternata.
- Far raffreddare il motore dopo un esercizio continuo di 10 min.
- Questa affettatrice elettrica è stata concepita esclusivamente per l’uso domestico.
- L’affettatrice elettrica è adatta soltanto per tagliare prodotti alimentari non surgelati.
- Staccare la spina di alimentazione prima di eseguire la pulizia.
- Non sciquare la macchina nell’acqua.
- Per tagliare i pezzi residui si deve usare sempre il pressasalumi (8).
- Il pressasalumi (8) va rimosso soltanto quando viene tagliato un prodotto che a causa delle sue dimensioni e della sua forma non consente l’uso di tale pezzo.
- A macchina ferma, ruotare la manopola di regolazione (3) in senso orario oltre la posizione 0 fino all’arresto, in modo che la vela (6) si sovrapponga al tagliente.
- I bambini non conoscono i rischi connessi all’uso di apparecchi elettrici. Non permettere quindi mai ai bambini di lavorare con l’affettatrice elettrica.
- Durante l’uso l’affettatrice elettrica deve essere appoggiata su una base dura e pulita (piano di lavoro della cucina).
- Dopo l’uso ruotare ogni volta la manopola di regolazione (3) in posizione 0 e chiudere il blocco del carrello (12).
- La macchina deve essere usata esclusivamente per la destinazione indicata, in perfetto stato e completa di tutti i pezzi.
- Le riparazioni devono essere eseguite soltanto dal tecnico o dal Servizio di assistenza Clienti della Graef.
- Se è danneggiato il cavo di collegamento della macchina deve essere sostituito soltanto da un’officina incaricata dal produttore.

Integrazine in un mobile
La macchina può essere montata senza problemi su elementi orientabili.
La maschera di foratura e i cavicchi di montaggio vengono spediti gratuitamente su richiesta.

Smaltimento
Per uno smaltimento ecologico si possono avere informazioni dal rivenditore specializzato o dall’amministrazione comunale.

NL

1.0 Belangrijke veiligheidsvoorschriften

- voor u met de machine begint te werken moet u de gebruiksaanwijzing lezen. Bewaar de gebruiksaanwijzing.
- toestel enkel aan wisselstroom van 230 volt aansluiten.
- Na 10 min. continu gebruik de mkotor laten afkoelen.
- Deze elektrische allessnijder is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- De elektrische allessnijder is geschikt voor het snijden van niet bevroren levensmiddelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact voor u de machine reinigt.
- De machine niet in het water afspoelen.
- Om resten te snijden moet u altijd de resthouder (8) gebruiken.
- De resthouder (8) mag enkel verwijderd worden als u producten snijdt die het door hun afmetingen onmogelijk maken om de resthouder te gebruiken.
- In rusttoestand de instelknop (3) in wijzerzin over de nulstand tot aan de aanslag draaien zodat de aanslagplaat (6) de messnede bedekt.
- Kinderen zien geen gevaar in het gebruik van elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit met de elektrische allessnijder werken.
- De elektrische allessnijder moet tijdens het gebruik op een harde en schone ondergrond (keukenwerkplaat) geplaatst worden.
- Na elk gebruik de instelknop (3) op nul zetten en de sledevergrendeling (12) vergrendelen.
- De machine mag enkel gebruikt worden als ze perfect functioneert en volledig is. De machine mag niet voor andere dan de beschreven doeleinden gebruikt worden.
- Reparaties mogen enkele door een vakman of door de klantendienst van Graef uitgevoerd worden.
- Als de aansluitleiding van de machine beschadigd is, dan mag deze leiding enkel door een reparatiedienst vervangen worden die hiervoor door Graef geautoriseerd is.

Inbouw in de kast
De machine kan zonder probleem op een uitklapbare plank gemonteerd worden. U kunt de nodige boorsjablonen en pluggen kosteloos bij ons verkrijgen.

Milieu
Neem contact op met uw leverancier of uw overheid voor informatie over de milieuvriendelijke verwerking.

DK

1.0 Vigtige sikkerhedshenvisninger

- Læs brugsanvisningen før brug, og gem den.
- Tilslut kun apparatet til 230 volt vekselstrøm.
- Lad motoren køle af, hvis apparatet har været brugt konstant i 10 min.
- Denne el-multiskærer er udelukkende beregnet til brug i privat husholdning.
- El-multiskæreren er kun egnet til at skære ikke-frosne levnedsmidler.
- Træk netstikket ud, før maskinen rengøres.
- Skyl ikke maskinen af under vand.
- Anvend altid restholderen (8) til at skære reststykker.
- Restholderen (8) må kun tages af, når der skæres stykker, der har en sådan størrelse og form, at restholdeen ikke kan anvendes.
- Når maskinen ikke anvendes, skal indstillingsknappen (3) drejes med uret hen over nulstillingen indtil stop, så stoppladen (6) dækker over knivskæret.
- Børn er ikke bevidste om de farer, der kan opstå i forbindelse med brug af elektriske apparater. Lad derfor aldrig børn arbejde med elemultiskæreren.
- El-multiskæreren skal stilles på en hård og ren flade (køkkenarbejdsbordplade), når den benyttes.
- Efter hver benyttelse skal indstillingsknappen (3) drejes til nulstilling, og slædelåseanordningen (12) skal låses.
- Maskinen må udelukkende benyttes i fejlfri og hel tilstand og til det angivne formål.
- Reparationer må kun udføres af en fagmand eller af Gref-kundeservice.
- Hvis maskinens tilslutningsledning beskadiges, må den kun udskiftes af et reparationsværksted, der er anbefalet af producenten.

Montering på underskab
Maskinen kan uden problemer monteres på svingbeslag. De får tilsendt boreskablon og monteringsdyvler gratis, hvis De ønsker det.

Bortskaffelse
Spørg venligst Deres fagforhandler eller kommunale forvaltning, hvorledes De bortskaffer maskinen miljøvenligt.

