

GRAEF

Allesschneider Master M 6 / M 9 / M 91

Universal slicer Master M 6 / M 9 / M 91

Trancheuse Master M 6 / M 9 / M 91

Cortadora de alimentos Master M 6 / M 9 / M 91

Tagliatutto Master M 6 / M 9 / M 91

Allessnijder Master M 6 / M 9 / M 91



Bedienungsanleitung
Operating instructions
Notice d'utilisation
Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso
Bedieningshandleiding

CE

D	Bedienungsanleitung	3
EN	Operating Instructions	17
F	Notice d'utilisation	30
ES	Manual de Instrucciones	44
I	Istruzioni per l'uso	58
NL	Bedieningshandleiding	72

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Allesschneiders Master M 6 / M 9 / M 91 haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben.

Wir danken Ihnen für den Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit dem neuen Allesschneider.

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Allesschneiders (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der

- Inbetriebnahme,
- Bedienung und
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Diese Bedienungsanleitung kann evtl. nicht jeden denkbaren Ein-

satz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an den Graef-Kundendienst oder an Ihren Fachhandel.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

WARNUNG

Dies bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen eintreten oder die Nichtbeachtung kann sogar zum Tode führen.

VORSICHT

Dies bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können Sachschäden auftreten.

WICHTIG!

Dies bezeichnet Anwendungstipps und andere besondere wichtige Informationen!

D Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Mitarbeiterküchen für Läden und Büros;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen,

WICHTIG!

- ▶ Gebrauch nur in haushaltsähnlicher Anwendung!

Sie können mit dem Gerät Brot, Schinken, Wurst, Käse, Obst, Gemüse etc. schneiden.

Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa gefrorene Lebensmittel, Knochen, Holz, Bleche oder Ähnliches.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

VORSICHT

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, den Betrieb und die Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung

- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Defekt hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst.

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

Tel.: 02932-9703-677

Fax.: 02932-9703-90

Email: service@graef.de

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Gefahr durch elektrischen Strom

VORSICHT

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt ist.
- ▶ Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ▶ Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.

**D Grundlegende Sicherheits-
hinweise**

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung der Maschine darf diese nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur vom Graef-Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- Dieses Gerät muss mit Schlitten und Resthalter benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lässt den Gebrauch des Resthalters nicht zu.
- Im Ruhezustand Einstellknopf im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so dass die Anschlagplatte die Messerschneide überdeckt.

Inbetriebnahme

Sicherheitshinweise

VORSICHT

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Allesschneider
- Ø 170 mm glattes, durchgehärtetes Vollstahlmesser
- GENIO-Schlitten
- Resthalter
- Edelstahltablett
- Diamant-Messerschärfer
- Bedienungsanleitung
- Vaseline-Päckchen

WICHTIG!

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur und dem Lieferanten.

Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- ◆ Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).



Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Wertungssystem »Grüner Punkt«.

D**WICHTIG!**

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und rutschfesten Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das scharfe Messer des Gerätes gelangen können.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

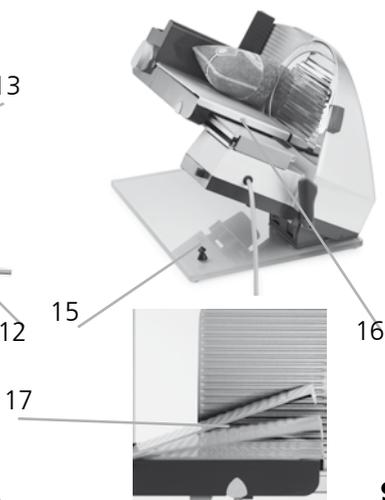
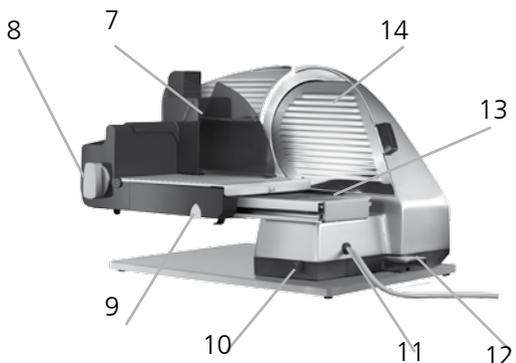
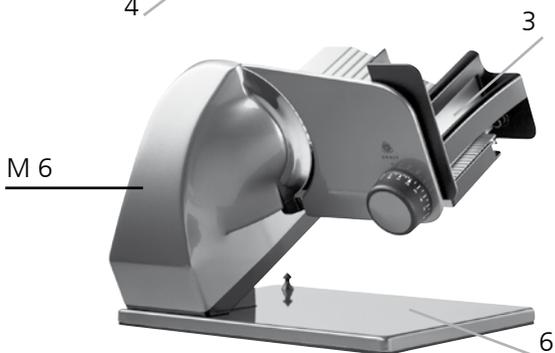
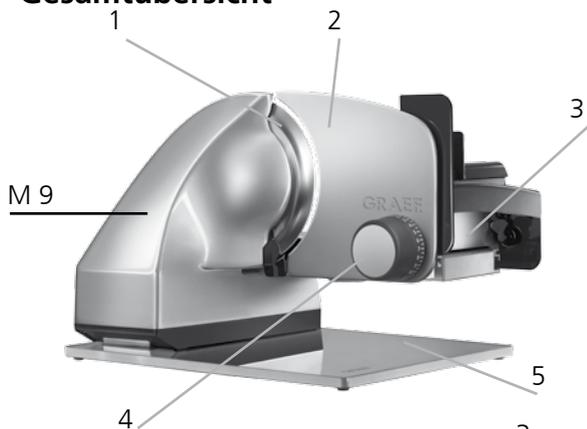
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Vergewissern Sie sich, dass die

Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.

- Das Anschlusskabel darf nicht straff gespannt sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Aufbau und Funktion

Gesamtübersicht



1. Schneidmesser
2. Anschlagplatte
3. Momentschalter
4. Einstellknopf
5. Glasbodenplatte
6. Alubodenplatte
7. Resthalter
8. Dauerfunktionsschalter
9. Kindersicherung
10. Verriegelungsknopf, Schwenkmechanismus
11. Kabelfach
12. Schwenkhebel
13. Führungsprofil
14. Messerabdeckplatte
15. Arretierungsbolzen
16. Arretierung der Schneidgutauflage
17. GENIO-Schlitten

D Technische Daten

	Master M 6	Master M 9	Master M 91	
Abmessungen (L x B x H)	390 x 325 x 270	373 x 310 x 270	373 x 310 x 270	mm
Gewicht	ca. 7,2	ca. 8,6	ca. 8,6	kg
Schnittstärke	0 - 20	0 - 20	0 - 20	mm
Schnitthöhe	140	140	140	mm
Schnittlänge	220	220	220	mm
Betriebsspannung	230	230	230	Volt
Leistung	170	170	170	Watt
Farbe	silber	silber	weiß	

Leistungsmerkmale

- Vollmetallausführung
- Flüsterleiser, durchzugsstarker Kondensatormotor mit 170 Watt
- Ø 170 mm Vollstahlmesser mit glatter Schneide
- Abnehmbare Messerabdeckplatte aus Edelstahl
- Kippschneider 30°
- Massive Glasbodenplatte **(M 9 / M 91)**
- Alubodenplatte **(M 6)**
- GENIO-Schlitten zur Schneidgutfixierung
- Resthalter
- Schlittenschaltung mit Moment- und Dauerschalter
- Schnittstärkeneinstellung 0 - 20 mm
- Diamant-Messerschärfer
- Edelstahltablett
- Kabelfach

Ersatzteile

Für dieses Gerät sind folgende Ersatzteile lieferbar:

- 170 Ø mm Ersatz-Messer
- Ersatz-Resthalter

Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie Ersatzteile zu Ihrem Gerät benötigen.

Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes.

Sicherheitshinweise**VORSICHT**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Gefahren und Sachschäden zu vermeiden:

- ▶ Fassen Sie nicht mit den Fingern an die Schneide des Messers. Dieses ist sehr scharf und kann schwere Verletzungen verursachen.

Gefahrenquellen

WARNUNG

Das drehende Messer kann Körperteile abschneiden. Gefährdet sind Ihre Finger, besonders der Daumen. Greifen Sie aus diesem Grund nicht in den Raum zwischen Anschlagplatte und Schneidguthalter, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist d.h. unter „0“ gestellt ist.



Kindersicherung

Um das Messer zu sichern (Anschlagplatte muss geschlossen sein, d.h. unter „0“ stehen), können Sie den Schlitten vor das Messer schieben und den Schlittenriegel (Kindersicherung) eindrücken. Der Schlitten sitzt fest.

Schneiden mit Moment-schalter

- ◆ Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten.
- ◆ Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
- ◆ Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte drücken und den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen.
- ◆ Drücken Sie mit dem Daumen gegen den Momentschalter, damit schalten Sie den Motor ein.
- ◆ Beim Schneidvorgang den Daumen gegen den Momentschalter drücken.

- ◆ Sobald Sie den Daumen von dem Momentschalter nehmen, schaltet der Motor ab.

D

Schneiden mit Dauerschalter

Nutzen Sie den Dauerschalter zum Schneiden von großen Mengen.

- ◆ Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten.
- ◆ Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
- ◆ Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte drücken und den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen.
- ◆ Den Dauerschalter im Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag (1/4 Umdrehung) drehen.
- ◆ Zum Ausschalten drehen Sie den Dauerschalter wieder zurück.
- ◆ Motor nach Dauerbenutzung von ca. 9,5 Minuten abkühlen lassen.

WICHTIG!

- ▶ Weiches Schneidgut (z.B. Käse oder Schinken) lässt sich am besten gekühlt schneiden.
- ▶ Weiches Schneidgut lässt sich besser schneiden, wenn Sie es langsamer vorschieben.
- ▶ Beim Schneiden von Gurken oder Möhren ist es von Vorteil, wenn sie vorher auf eine gleiche Länge geschnitten werden und dann mit dem Resthalter zugeführt werden.

D 30° kippen

Die Kippfunktion eignet sich besonders gut zum Schneiden von Brot, Hartwürsten und Gemüse. Mit der Kippfunktion wird die natürliche Schwerkraft des Schneidgutes zur Zuführung genutzt.

Um das Gerät zu kippen gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Drücken Sie den Verriegelungsknopf. Gerät wird entrastet.



- ◆ Ziehen Sie mit dem Schwenkhebel das Gerät kraftvoll hoch, bis dieses hörbar einrastet.
- ◆ Erst beim hörbaren Einrasten ist das Gerät gesichert.
- ◆ Nun können Sie wie unter „Schneiden“ beschrieben fortfahren.
- ◆ Nach Beendigung des Schneidvorganges schwenken Sie das Gerät wieder zurück.
- ◆ Drehen Sie den Schwenkhebel nach unten.
- ◆ Durch Drücken auf den hinteren Teil des Profils rastet der Arretierungsbolzen ein.

GENIO-Schlitten

Der GENIO-Schlitten hält mit seiner gefederten Schlittenauflage das Schneidgut stets in der Ausgangsposition. Er passt sich stufenlos der Größe und dem Gewicht des Schneidgutes an und bringt es so von seiner Schneidgutauflage auf harteloxiertem Aluminium in die optimale Position. Eine zusätzliche Fixierung wie bei herkömmlichen Schlitten wird dadurch unnötig und ein Verrutschen oder Wegrollen des Schneidgutes ist schlichtweg ausgeschlossen. Was auch immer geschnitten werden soll, der GENIO-Schlitten definiert dank enormer Flexibilität, hohem Bedienkomfort und dem ergonomischen Handling die Art des Schneidens vollkommen neu und das mit einem neuen Höchstmaß an Sicherheit, Einfachheit und Schnelligkeit.

Durch den einzigartigen Federmechanismus passt sich der GENIO Schlitten jederzeit den Besonderheiten des Schneidgutes an. So kann es nicht wegrollen und lässt sich stets ohne Kraftaufwand optimal zum Messer führen.

Sollten Sie einmal größeres, schweres Schneidgut (wie Brot oder Schinken) schneiden wollen, können Sie die Schneidgutauflage verriegeln.

Drücken Sie den Verriegelungsbolzen und drücken Sie dann die

Schneidgutaufgabe herunter. Anschließend lassen Sie den Bolzen wieder los.

Zum Entriegeln drücken Sie den Bolzen, die Schneidgutaufgabe federt nach oben.

Restehalter

Sobald das Schneidgut kürzer als 10 cm ist und somit nicht mehr richtig festgehalten werden kann, muss der Restehalter verwendet werden.

- ◆ Legen Sie die Reste oder das kleinere Schneidgut auf den Schlitten.
- ◆ Setzen Sie den Restehalter auf die Schlittenrückwand und legen Sie den Restehalter an das Schneidgut an.
- ◆ Verfahren Sie wie vorher beim „Schneiden“ beschrieben.

WICHTIG!

- ▶ Der Restehalter ermöglicht es Ihnen, kleineres Schneidgut wie z.B. Pilze oder Tomaten aufzuschneiden.
- ▶ Das Gerät darf nicht ohne Restehalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen dessen Gebrauch nicht zu.

Messerschärfer

Mit dem beigefügten Messerschärfer können Sie bei nachlassender

Messerschärfe die Schneide wieder schärfen.

- ◆ Drehen Sie die Schnittstärke auf 15.
- ◆ Setzen Sie den Messerschärfer auf den Schlitten.
- ◆ Schieben Sie den Schlitten so weit nach vorne bis der Messerschärfer an dem Messer liegt.
- ◆ Schalten Sie das Gerät ein.
- ◆ Nach 2 - 3 Messerumdrehungen schalten Sie das Gerät wieder aus.
- ◆ Prüfen Sie nun ob ein Grat am Messer entstanden ist.
- ◆ Fahren Sie langsam mit dem Finger von Innen zur Außenkante. Wenn Sie einen umgelegten Grad erfühlen, ist das Messer scharf.
- ◆ Benutzen Sie nun den Abziehstein.
- ◆ Setzen Sie den Messerschärfer wieder an das Messer.
- ◆ Drücken Sie den Andrückhebel für den Schleifstein.
- ◆ Schalten Sie das Gerät ein.
- ◆ Nach einer Messerumdrehung, schalten Sie das Gerät wieder aus.

Lesen Sie auch die beim Messerschärfer beigefügte Bedienungsanleitung.

D Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes.

Sicherheitshinweise

VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist und nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Kontrollieren Sie ob der Anschlag geschlossen ist (Messerschneide abgedeckt).
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Gerät nicht im Wasser abspülen oder ins Wasser tauchen.

Reinigung

Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

Messerabnahme

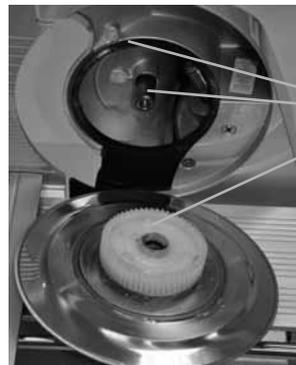
Bitte schrauben Sie von Zeit zu Zeit auch einmal das Messer ab und reinigen Sie das Gerät von Innen.

Besonders dann, wenn „saftiges“ Schneidgut (Gemüse, Obst, Braten etc.) geschnitten wurden. Behandeln Sie das Messer mit aller Sorgfalt.

WARNUNG

▶ VORSICHT scharfes Messer.

- ◆ Ziehen Sie den Schlitten ganz zu sich heran.
- ◆ Nehmen Sie die Messerabdeckplatte ab, indem Sie diese an dem schwarzen Griff nach oben drehen. Nun können Sie diese durch leichten Druck dagegen, vom Messer weg abnehmen.
- ◆ Lösen Sie das Messer indem Sie mit einer Münze die Messerschraube im Uhrzeigersinn drehen.
- ◆ Reinigen Sie die Innenseiten des Messers und den schwarzen Ring mit einem feuchten Tuch.



hier einfetten

- ◆ Einsetzen des Messers erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

WICHTIG!

- ▶ Fetten Sie die gekennzeichneten Stellen regelmäßig ein.

WICHTIG!

- ▶ Schneidgutauflage nicht im Geschirrspüler reinigen!

WARNUNG

- ▶ Dieser Vorgang muss mit größter VORSICHT durchgeführt werden, da es sich um einen sehr scharfen Gegenstand handelt.

Bitte geben Sie einmal im Monat einige Tropfen harzfreies Öl oder Vaseline auf die Schlittenführung. Überschüssiges Öl/Vaseline mit einem weichen Baumwolltuch entfernen.

Schlitten

Um den Schlitten besser zu reinigen, lässt sich dieser von der Maschine abnehmen.

- ◆ Ziehen Sie dazu den Schlittenriegel auf der rechten Seite des Schlittens heraus.
- ◆ Ziehen Sie den Schlitten nach hinten weg und nehmen diesen ab.
- ◆ Nun können Sie den GENIO-Schlitten zu besserer Reinigung auseinandernehmen.
- ◆ Nehmen Sie die Schneidgutauflage ab, indem Sie diese senkrecht stellen und nach oben hinweg abnehmen.
- ◆ Nun können Sie auch die Blattfeder abziehen.

Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch oder unter fließendem Wasser.



D **Entsorgung**

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Garantie**10 Jahre Garantie**

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