

# 2

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

D

Mit diesem Produkt haben Sie ein anerkanntes Qualitätserzeugnis aus deutscher Herstellung erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf. Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile wie z. B. Messer, Messerschärfer, Restehalter etc. sowie Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für die Schäden, die durch nicht von uns oder durch eine unserer Vertretungen durchgeführten Reparaturen entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

GB

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

F

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

I

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

NL

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

DK

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



GRAEF

# TENDENZA T5

# TENDENZA T10

**Elektro-Allschnittmaschine**

**Universal Slicing Machine**

**Trancheuse électrique**

**Affettatrice universale elettrica**

**Electrische Alles-Snijder**

**Elektro-universalskæremaskine**



**Gebrauchsanweisung**  
**Operating Instructions**  
**Mode d'emploi**

**Istruzione per l'uso**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Brugsanvisning**

## 1.0 Wichtige Sicherheits-Hinweise

- Vor Gebrauch Gebrauchsanweisung lesen.
- Maschine nur an Wechselstrom 230 Volt anschließen.
- Achtung! Netzleitung niemals unterhalb der Maschine herführen. Die Netzleitung kann durch Knicken, Quetschen o. a. beschädigt werden! Immer auf eine freie Netzleitung achten!
- Nach Dauerbenutzung von 5 Min. Motor abkühlen lassen.
- Diese Maschine dient ausschließlich der Benutzung im Haushaltsbereich.
- Vor Reinigung und/oder Abnahme des Messers, Netzstecker ziehen.
- Maschine nicht im Wasser abspülen.
- Restehalter und Schlitten dürfen nur abgenommen werden, wenn Brot geschnitten wird, das wegen seiner Größe und Form Verwendung von Schlitten und Restehalter nicht zuläßt.
- Zum Schneiden von Reststücken immer Restehalter benutzen.
- Im Ruhezustand Einstellknopf (6) im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so daß Anschlagplatte (2) Messerschneide überdeckt.
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Daher Kinder niemals mit dem Elektro-Allesschneider arbeiten lassen.
- Maschine während der Benutzung auf harten, sauberen Untergrund (Küchenarbeitsplatte) stellen.
- Reparaturen dürfen nur vom Fachmann oder vom GRAEF-Kundendienst ausgeführt werden.
- Maschine ist nur für das Schneiden von Lebensmitteln geeignet.
- Bei Beschädigung der Anschlußleitung der Maschine darf diese nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### Einbau im Unterschrank

Die Modelle Tendenza T5 und T10 lassen sich problemlos auf Schwenkschläge montieren. Bohrschablone und Einbaudübel werden auf Wunsch kostenlos zugesandt.

## 1.0 Important safety information

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

### Installing in a cupboard base

The machines Tendenza T5 and T10 can be easily attached to hinge fittings. The drilling template and fitting plugs can be sent to you on request free of charge.

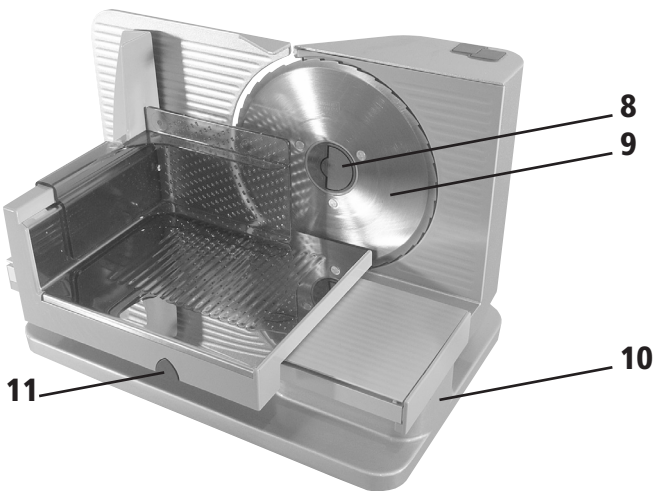
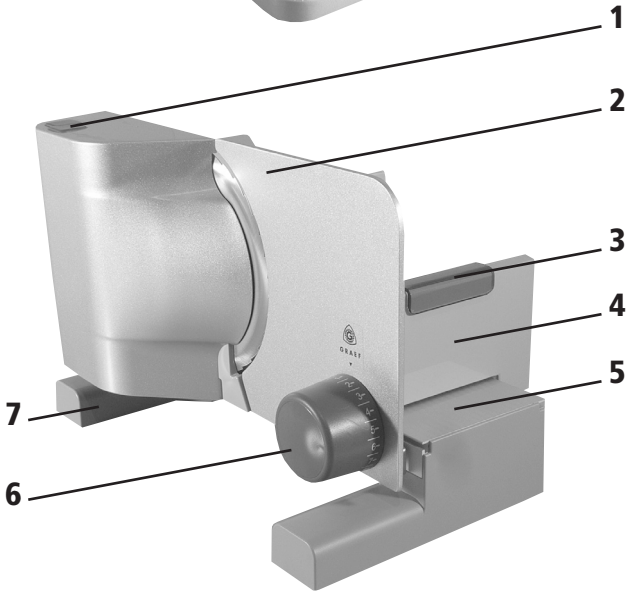
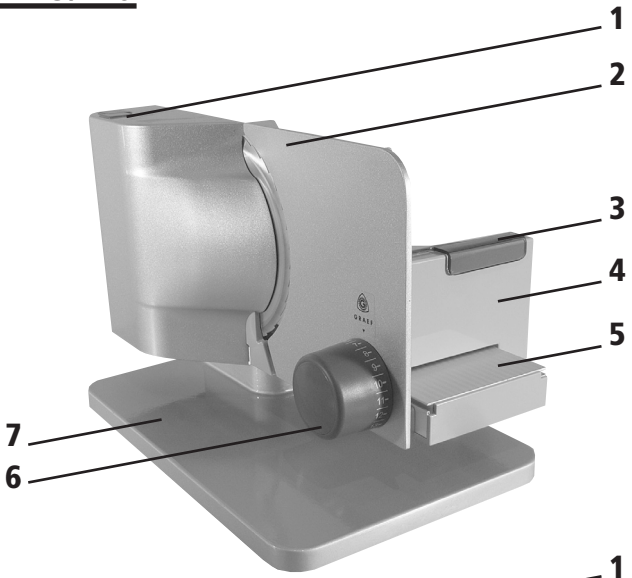
## 1.0 Consignes de sécurité importantes

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

### Encastrage dans un élément bas

Les appareils Tendenza T5 et T10 sont très facile à monter sur des charnières pivotantes. Sur demande, nous vous adresserons gratuitement un gabarit de perçage et les chevilles nécessaires.

# TENDENZA T5/T10



**Auflistung der Einzelteile**  
**Parts listing**  
**Liste des pièces**

**Elenco delle parti**  
**Lijst van onderdelen**  
**Opstilling af de enkelte dele**

**D**

- 1 Ein-/Aus-Taster
- 2 Anschlagplatte
- 3 Restehalter
- 4 Schlitten
- 5 Führungsprofil
- 6 Einstellknopf
- 7 Standfüße (T5)  
bzw. Bodenplatte (T10)
- 8 Safety Verschluss
- 9 Messer
- 10 Kabelfach
- 11 Schlittenarretierung

**I**

- 1 Interruttore
- 2 Piastra d'arresto
- 3 Pressamerce
- 4 Carrello
- 5 Guida
- 6 Manopola di regolazione
- 7 Piedini (T5) o Base (T10)
- 8 Perno centrale della lame
- 9 Lama
- 10 Alloggiamento del cavo
- 11 Dispositivo d'arresto del carrello

**GB**

- 1 On/Off push-button
- 2 Stop plate
- 3 Rest holder
- 4 Carriage
- 5 Guide profile
- 6 Setting button
- 7 Pedestal (T5) / Baseplate (T10)
- 8 Blade bearing bolt
- 9 Blade
- 10 Cable compartment
- 11 Carriage stop

**NL**

- 1 Aan/uit schakelaar
- 2 Aanslagplaat
- 3 Restenhouder
- 4 Slede
- 5 Sledegroeve
- 6 Instelknop
- 7 Standvoeten (T5) /  
Bodemplaat (T10)
- 8 Mes-lagerbouten
- 9 Mes
- 10 Snoer-opbergvak
- 11 Sledestop

**F**

- 1 Commutateur Marche/ Arrêt
- 2 Plateau à butée d'arrêt
- 3 Poussoir protège-doigts
- 4 Chariot
- 5 Rail de guidage profilé
- 6 Bouton de réglage
- 7 Pieds (T5) ou Base (T10)
- 8 Boulon de positionnement  
de la lame
- 9 Lame
- 10 Logement du câble
- 11 Arrêtage du chariot

**DK**

- 1 Ind/ud-kontakt
- 2 Anslagsplade
- 3 Resteholder
- 4 Slæde
- 5 Føringsprofil
- 6 Indstillingsknop
- 7 Fødder (T5) /  
Bundplade (T10)
- 8 Knivlejebolt
- 9 Kniv
- 10 Ledningsrum
- 11 Slædearretering

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

**TENDENZA T5**  
 **TENDENZA T10**



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



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

Verkauft am    Sold on    Vendu le  
Venduto il    Verkoopdatum    solgt den

**Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG**

Spezialfabrik für  
Allschnitt- und Aufschnitt-  
Schneidemaschinen

Donnerfeld 6  
D-59757 Arnsberg  
Tel. 0 29 32 / 97 03-0  
Fax 0 29 32 / 97 03-90  
www.graef.de

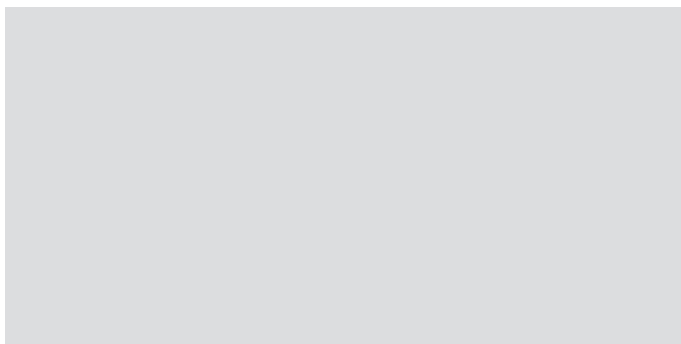
Vertrieb und Service  
für Österreich

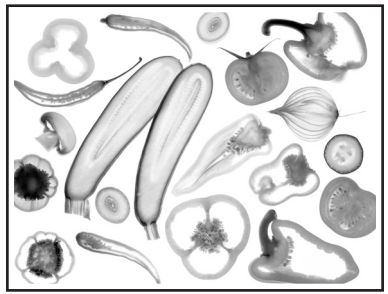
**Emil Pickhart +  
Lehrer Ges.m.b.H.**

A-1220 Wien  
Hosnedlgasse 12  
Tel. 02 22/2 59 71 31-32  
Fax 02 22/2 59 62 63



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





## 2.0 Anwendungen

Mit den GRAEF-Elektro-Allschnittmaschinen Tendenza T5 / T10 können Sie Brot, Schinken, Wurst, Käse, Möhren, Gurken, Obst, Gemüse etc. schneiden. Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa Knochen, Holz, Bleche o.Ä..

Die Maschine ist in der Grundausstattung mit einem gezahnten Schneidemesser (9) ausgestattet.

D

## 2.0 Applications

The GRAEF Tendenza T5 / T10 Universal Electric Slicing Machines can slice bread, ham, cold cuts, cheese, carrots, cucumbers, fruit, vegetables and so on. Never slice hard items such as wood, bones, metals or similar. The basic machine version is equipped with a toothed blade (9).

GB

## 2.0 Utilisation

Les tranches électriques Tendenza T5 / T10 permettent de trancher le pain, le jambon, le saucisson, le fromage, les carottes, les concombres, les fruits, les légumes, etc. Ne jamais tenter de couper des objets durs tels que le bois, des os, des tôles ou autres objets du même genre.

En version standard, les appareils sont équipés d'une lame dentée (9).

F

## 2.0 Impiego

Le affettatrici universali elettriche Tendenza T5 / T10 permettono di affettare pane, salame, prosciutto, formaggio, carote, cetrioli, frutta, verdura, ecc. Non usare in nessun caso l'affettatrice per tagliare materiali duri come legno, osso, metallo e simili.

Nella versione standard gli apparecchi sono dotati di una lama dentata (9).

I

## 2.0 Toepassingen

Met de GRAEF Electriscbe Alles-Snijders Tendenza T5 / T10 kunt u onder andere brood, worst, ham, kaas, wortels, augurgen, groenten en fruit snijden. Maar de Alles-Snijders zijn alleen bedoeld voor het snijden van voedsel, dus niet voor het snijden van harde voorwerpen zoals hout, beenderen, blik, enzovoort.

De snijmachines worden standaard met een getand snijmes (9) geleverd.

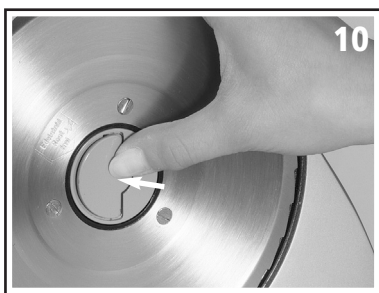
NL

## 2.0 Anvendelse

Med GRAEF-elektro-universalskæremaskiner Tendenza T5 / T10 kan De skære brød, skinke, pølse, ost, gulerødder, agurker, frugt, grønsager etc.. De må under ingen omstændigheder skære hårde genstande så som ben, træ, blik o.lign.

Maskinerne er i standardversionen udstyret med takket skærekniv (9).

DK



### Abnahme der Messers

Von Zeit zu Zeit sollte die Maschine auch hinter dem Messer gereinigt werden. Dazu entfernen Sie den Schlitten (4) und drücken mit einem Finger auf den Messerverschluss (8). 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.

### Vorsicht scharfes Messer!!!

Reinigen Sie die Innenseite des Messers mit einem feuchten Tuch. Das Einsetzen des Messers erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

### Removing the blade

The device should occasionally be cleaned behind the blade. To do this, remove the carriage (4) and press the blade lock (8) 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.

### Caution: sharp blade!!!

Clean the interior of the blade with a damp cloth. Install the blade in the reverse order.

### Dépose de la lame

De temps en temps, il est nécessaire de nettoyer la machine derrière la lame. Pour ce faire, déposez le chariot (4) et appuyez avec le doigt sur la fixation de la lame (8). La fixation émet un léger claquement, et vous pouvez alors d'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.

### 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.

### Smontaggio della lama

Di tanto in tanto è necessario pulire la macchina anche dietro alla lama. Rimuovere quindi il carrello (4) e premere con un dito sul blocco della lama (8). 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.

### Attenzione: lama affilata!!!

Pulire la parte interna della lama con un panno umido. Il montaggio della lama avviene in sequenza inversa.

### Het mes verwijderen

Af en toe moet de machine achter het mes schoongemaakt worden. Hiervoor moet u de slede (4) verwijderen en met een vinger op de mesafsluiting (8) 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.

### 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.

### Afmontering af kniven

Fra tid til anden bør makinen også rengøres bag ved kniven. For at gøre det skal De fjerne slæden (4) og trykke med en finger på knivlåseanordningen (8). Den åbner lidt og kan nu åbnes helt (Fig. 10). Drej nu låseanordningen med uret indtil stop. Tag derefter kniven forsigtig af.

### Forsigtig: skarp kniv!!

Rengør indersiden af kniven med en fugtig klud. Kniven sættes i i omvendt rækkefølge.

D

GB

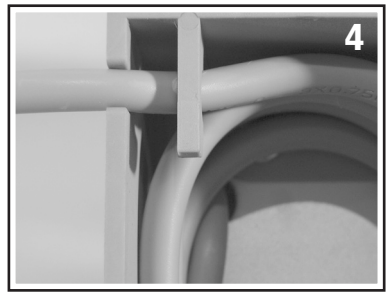
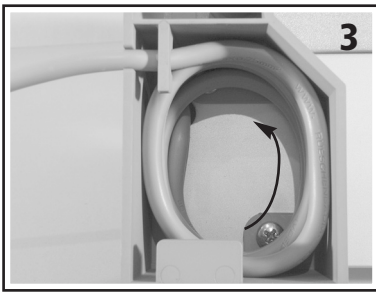
F

I

NL

DK





#### 4.0 Inbetriebnahme

Maschine auf festen, sauberen Untergrund stellen. Stecker in die Steckdose (230 V) stecken, nicht benötigtes Kabelstück im Kabelfach (10) aufrollen; dazu Maschine auf die Seite kippen, das Kabel verstauen (Abb. 3) und in die Austrittöffnung klemmen (Abb. 4)

Tablett oder anderes geeignetes Behältnis unter die Maschine stellen. Mit Einstellknopf (6) gewünschte Schnittstärke wählen (Abb. 5). Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten (4). Für Momentbetrieb den grauen Taster (A) drücken (Abb.6). Zum Ausschalten einfach den Taster loslassen. Für Dauerbetrieb den roten Taster (B) drücken bis er spürbar einrastet. Zum Ausschalten der Maschine im Dauerbetrieb kurz den grauen Taster (A) drücken. Betätigung der Taster (1) nur mit dem Daumen der linken Hand.

D

#### 4.0 Starting

Stan the machine on a secure and clean base. Plug into the mains (230 V), roll up cable segment not needed in the cable compartment (10); tip the machine onto its side, store the cable (fig. 3) and fasten in the outlet (fig. 4) Place a tray or other suitable container under the machine. Select the desired cutting thickness with the adjusting knob (6) (fig. 5). Place the slicing material on the carriage (4). Press the grey button (A) for temporary (or short-time) operation (fig. 6). Release the button to switch it off. Press the red button (B) until you feel it click for continuous operation. Press the grey button (A) briefly to switch off the machine in continuous operation. Only operate button (1) with your left thumb.

GB

#### 4.0 Mise en marche

Placer l'appareil sur un plan solide et propre. Raccorder au courant (230 V), enrouler la longueur de câble inutile dans son logement (10) ; pour ce faire, faire basculer la machine sur le côté, enrouler le câble (Fig. 3) et le coincer dans l'orifice de sortie (Fig. 4).

Placez un plateau ou un autre récipient adéquat sous la machine. Sélectionner l'épaisseur de coupe souhaitée à l'aide du bouton de réglage (6) (Fig. 5). Posez le produit à trancher sur le chariot (4). Pour passer en fonctionnement momentané (ou fonctionnement temporaire), appuyer sur le commutateur gris (A) (Fig. 6). Pour la mise à l'arrêt, il vous suffit de relâcher le commutateur. Pour passer en fonctionnement continu, appuyer sur le commutateur rouge (B) jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière perceptible. Pour mettre la machine à l'arrêt en fonctionnement continu, appuyer brièvement sur le commutateur gris (A). Actionnement du bouton (1) seulement avec le pouce de la main gauche.

F

#### 4.0 Messa in funzione

Mettere l'affettatrice su una base stabile e pulita. Infilare la spina nella presa di corrente (230V), avvolgere i cavi che non vengono utilizzati nel vano dei cavi (10); inclinare la macchina su un lato, stivare il cavo (fig. 3) e serrare nel foro di scarico (fig. 4)

Collocare sotto la macchina un vassoio o un altro contenitore adatto. Selezionare con la manopola di regolazione (6) lo spessore di taglio desiderato (Fig. 5). Collocare il prodotto da tagliare sul carrello (4). Per l'esercizio momentaneo (esercizio breve), premere il tasto grigio (A) (fig.6). Per lo spegnimento, rilasciare il tasto. Per l'esercizio continuo, premere il tasto rosso (B) fino al suo arresto. Per concludere l'esercizio continuo della macchina, premere brevemente il tasto grigio (A). Azionamento del pulsante (1) solo con il pollice della mano sinistra.

I

#### 4.0 Ingebruikname

De snijmachine op een harde, schone ondergrond zetten. Stekker in het stopcontact (230 V), niet benodigd kabelstuk in het kabelvak (19) oprollen; daarvoor de machine op de zijkant kantelen, de kabel opbergen (Afb. 3) en in de aftapopening vastklemmen (Afb. 4)

Blad of een ander geschikt reservoir onder de machine plaatsen. Met instelknop (6) de gewenste snijdikte kiezen (afb. 5). Het de snijden product op de slede (4). Voor tijdelijk gebruik (of korte-tijdbedrijf) de grijze knop (A) indrukken (Afb. 6). Voor het uitschakelen gewoon de knop loslaten. Voor continu gebruik de rode knop (B) indrukken tot deze hoorbaar vastklikt. Voor het uitschakelen van de machine in continu gebruik de grijze knop (A) kort indrukken. Schakelaar (1) alleen met de duim van de linker hand bedienen.

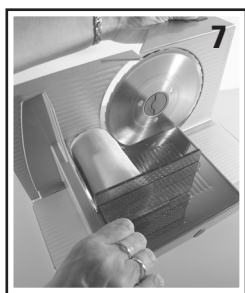
NL

#### 4.0 Idriftsættelse

Maskine stilles på en fast, ren undergrund. Stikket sættes i stikkontakten (230V), det kabelstykke, der ikke er nødvendigt, rulles op i kabelrummet (10); det gøres ved at vippe maskinen om på siden, anbringe kablet (fig. 3) og klemme det fast i udgangsåbningen (fig. 4)

Stil en bakke eller en anden egnet beholder under maskinen. Vælg den ønskede snittykkelse med indstillingsknappen (6) (fig. 5). Læg det stykke, der skal skæres, på slæden (4). For kortvarig anvendelse (eller korttidsdrift) trykkes på den grå kontakt (A) (fig.6). Der afbrydes ved at slippe kontakten. For konstant drift trykkes på den røde kontakt (B), indtil det kan mærkes, at den går i indgreb. For at afbryde maskinen i konstant drift trykkes kort på den grå kontakt (A). Der må kun trykkes på kontakten (1) med venstre hånds tommelfinger.

DK



## Schneiden

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

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

## Slicing

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

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

## Tranchage

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

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

## Affettatura

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

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

## Snijden

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

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

## Skæring

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

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

D

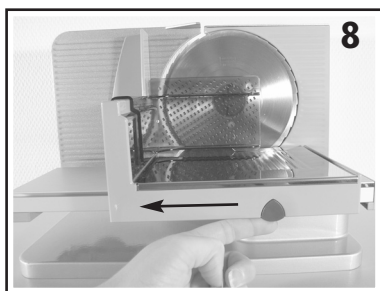
GB

F

I

NL

DK



## 5.0 Reinigung und Pflege

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

### Abnahme des Schlittens

Einstellknopf (6) über 0-Stellung bis Endanschlag drehen. Knopf (11) herausziehen. Schlitten in Pfeilrichtung abziehen (Abb. 8). Schlittenführung reinigen und mit etwas säurefreiem Nähmaschinenöl einfetten (Abb. 9).

D

## 5.0 Cleaning and maintenance

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

### Removing the carriage

Turn the setting button (6) past the 0 setting until it stops. Pull out the button (11). Pull the carriage in the direction of the arrows (Fig. 8) to remove it. Clean carriage guide and grease with a little acid-free sewing-machine oil (Fig. 9).

GB

## 5.0 Nettoyage et entretien

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

### Démontage du chariot

Tourner le bouton de réglage (6) jusqu'à la butée de fin de course, par-delà la position 0. Tirer sur le bouton (11). Tirer le chariot dans le sens de la flèche (ill. 8). Nettoyer le rail de guidage et le graisser avec un peu d'huile neutre pour machine à coudre (ill. 9).

F

## 5.0 Pulizia e manutenzione

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

### Smontaggio del carrello

Girare la manopola di regolazione (6) passando per lo „0“ fino all'arresto di fine corsa. Spingere verso l'alto la leva di bloccaggio (11) che si trova a destra del carrello in basso e tenerla premuta mentre viene tolto il carrello spingendolo indietro (ill. 8). Pulire la guida del carrello ed ingrassare con un po' di olio neutro da macchina da cucire (ill. 9).

I

## 5.0 Reiniging en onderhoud

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

### Het verwijderen van de slede

In-stelknop (6) via 0 tot het eind draaien. Regelingshendel (11) rechtsonder de slede naar boven drukken en ingedrukt houden terwijl u de slede via de achterkant er uittrekt (afb. 8). De sledegroef reinigen en met een beetje zuurvrije naaimachine-olie invetten (afb. 9).

NL

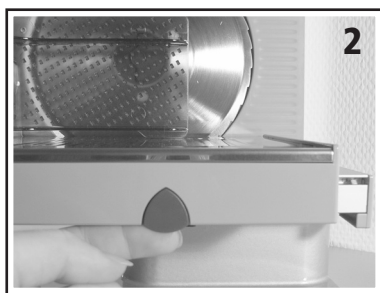
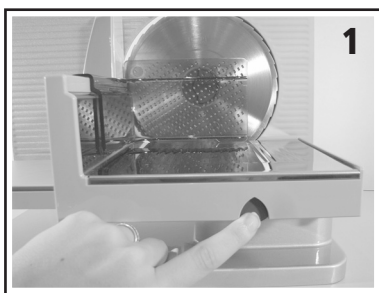
## 5.0 Rengøring og vedligeholdelse

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

### Afmontering af slæden

Drejes indstillingsknappen (6) ud over nulstillingen til stopanslaget. Trykkes spærrehåndtaget (11) på højre underside af slæden opad og mens De trækker slæden tilbage og af, skal De blive ved med at trykke på håndtaget (Billede 8). Slædeføringen gøres ren og smøres ind med lidt syrefri symaskineolie (Billede 9).

DK



### 3.0 Sicherung

#### Sicherung der Messerschneide

Schnittstärke (6) auf 0 stellen. Schlitten bis Endanschlag schieben, so daß der Daumenschutz des Schlittens die Messerschneide abdeckt (Abb. 1). Durch Eindrücken des Knopfes (11) wird der Schlitten festgesetzt. Lösen des Schlittens: Knopf (11) wieder herausziehen, bis dieser bündig zum Schlittengehäuse steht (Abb. 2).

### 3.0 Securing the machine

#### Making the blade edge safe

Set slice thickness (6) to 0. Slide the carriage to the end stop so that the carriage thumb protector covers the blade edge (Fig. 1). The carriage is locked by pressing in the button (11). To release the carriage: pull out the button (11) until it is flush with the carriage casing (Fig. 2).

### 3.0 Sécurité

#### Dispositif de sécurité de la lame

Placer le sélecteur d'épaisseur de tranchage (6) sur 0. Pousser le chariot jusqu'à la butée de fin de course, de sorte que le protège-doigts du chariot recouvre le tranchant de la lame (ill. 1). Pour bloquer le chariot, enfoncer le bouton (11). déblocage du chariot: tirer sur le bouton (11) jusqu'à ce que ce dernier affleure le boîtier du chariot (ill. 2).

### 3.0 Sicurezza

#### Dispositivo di sicurezza della lama

Posizionare la manopola di regolazione dello spessore (6) di taglio sullo zero. Spingere il carrello fino al dispositivo d'arresto di fine corsa in modo che il salvadita del carrello ricopra il filo della lama (ill. 1). Premendo il pulsante (11) viene bloccato il carrello. Per sbloccare il carrello estrarre il pulsante (11) finché quest'ultimo si trovi alla stessa altezza del vano del carrello (ill. 2).

### 3.0 Beveiliging

#### De beveiliging van de mes-snede

De snijdikte-regelaar (6) op 0 stellen. De slede tot aan de aanslag duwen, zodat de duimbescherming van de slede de messnede afdekt (zie afb. 1). Door het indrukken van de knop (11) wordt de slede vastgezet. Het losmaken van de slede: knop (11) uittrekken, totdat deze stevig tegen het slede-omhulsel drukt (zie afb. 2).

### 3.0 Sikring

#### Sikring af knivsæggen

Skærestyrken stilles (7) på 0. Slæden skubbes helt ind til stopanslaget, således at slædens tommelfingerbeskyttelse dækker over knivsæggen (Billede 1). Ved at trykke knappen (11) ind arreteres slædes. Løsning af slæden: knap (11) trækkes så langt ud igen, at den ligger glat i niveau med slædehuset (Billede 2).

D

GB

F

I

NL

DK

**D****Technische Daten****TENDENZA T5 T10**

Länge	348 mm	348 mm
Breite	235 mm	262 mm
Höhe	239 mm	254 mm
Gewicht	3,0 kg	3,5 kg

**Motor**

Energiespasmotor 65 Watt, maximale Spitzenschneidleistung 170 Watt / 230 Volt

**Betriebsdauer**

Kurzzeitbetriebsdauer 5 min.

**Material**

Ganzmetallmaschinen aus Aluminium. Messer und Schlittenaufgabe aus rostfreiem Edelstahl. Restehalter und Tablett aus geschmacksneutralem Kunststoff.

**Messer**

Das Spezialmesser hat einen Durchmesser von 170 mm.

**Zubehör**

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

**Diamant-Messerschärfer****D 1000:**

passend für alle elektrischen Allschnittmaschinen bis 170 mm Messerdurchmesser.

**GB****Technical Data****TENDENZA T5 T10**

Length	348 mm	348 mm
Width	235 mm	262 mm
Height	239 mm	254 mm
Weight approx.	3,0 kg	3,5 kg

**Motor**

Energy saving motor 65 Watt, maximum slicing performance 170 Watt / 230 Volt

**Operating time**

Short-period operation 5 minutes

**Material**

All metal made of aluminium, blade and carriage made of non-corrosive special steel, rest-holder and tray made of plastic material that does not influence taste.

**Blade**

The special blade has a diameter of 170 mm.

**Accessories**

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

**Diamond Blade Sharpener****D 1000:**

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

**F****Fiche technique****TENDENZA T5 T10**

Longueur	348 mm	348 mm
Largeur	235 mm	262 mm
Hauteur	239 mm	254 mm
Poids env.	3,0 kg	3,5 kg

**Moteur**

Moteur économique en énergie 65 Watt, maximale puissance 170 Watt / 230 Volt

**Durée de service**

Service temporaire 5 minutes

**Matériau**

Appareil tout-machine en aluminium. Lame et chariot en acier fin inoxydable. Poussoir protège-doigts et plateau en plastique neutre.

**Lame**

La lame spéciale a un diamètre de 170 mm.

**Accessoire**

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

**Aiguiseur universel D 1000:**

convenant pour toutes les trancheuses électriques de lames d'un diamètre max. de 170 mm.

**I****Dati tecnici****TENDENZA T5 T10**

Lunghezza	348 mm	348 mm
Larghezza	235 mm	262 mm
Altezza	239 mm	254 mm
Peso	3,0 kg	3,5 kg

**Motore**

Motore a risparmio energetico 65 Watt, punta di taglio d'efficienza massima 170 Watt / 230 Volt

**Durata d'esercizio**

Esercizio continuo 5 minuti

**Materiali**

Apparecchio completamente in alluminio. Lama in acciaio legato inossidabile. Pressamerce e piatto portamerce in plastica insapore.

**Lama**

La lama speciale ha un diametro di 170 mm.

**Accessori**

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

**Affilatrice universale D 1000:**

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

**NL****Technische gegevens****TENDENZA T5 T10**

Lengte	348 mm	348 mm
Breedte	235 mm	262 mm
Hoogte	239 mm	254 mm
Gewicht	3,0 kg	3,5 kg

**Motor**

Energiezuinige motor 65 Watt, maximale snijprestatie 170 Watt / 230 Volt

**Gebruiksduur**

Niet langer dan 5 minuten achtereen

**Materiaal**

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

**Mes**

Het speciale mes heeft een diameter van 170 mm.

**Accessoires**

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

**Universele messenslijper****D 1000:**

kan gebruikt worden voor alle elektrische snijmachines met een mesdiameter tot 170 mm.

**DK****Tekniske data****TENDENZA T5 T10**

Længde	348 mm	348 mm
Bredde	235 mm	262 mm
Højde	239 mm	254 mm
Vægt	3,0 kg	3,5 kg

**Motor**

Energisparemotor 65 Watt, maksimalt forbrug ved spidsbelastning 170 Watt / 230 Volt

**Driftstid**

Korttidsdrift 5 minutter

**Materialie**

Helmetalmaskine af aluminium, kniv og slæde af rustfrit specialstål, resteholder og bakke af smagsneutralt kunststof.

**Kniv**

Specialkniven har en diameter på 170 mm.

**Tilbehør**

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

**Universal-knivslibeapparat****D 1000:**

passende til alle elektriske universalskæremaskiner op til 170 mm knivdiameter.

## 1.0 Importanti indicazioni sulla sicurezza

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

### Installazione in armadietto da cucina

I modelli Tendenza T5 e T10 possono essere montati senza problemi su elementi orientabili. Facile da montare su cerniere girevoli. Su richiesta si possono ricevere gratuitamente la sagoma per il trapano ed i tasselli di montaggio.

## 1.0 Belangrijke veiligheids-tips

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

### Keukeninbouw

De modellen Tendenza T5 en T10 laten gemakkelijk in een kast met draaiplank ingebouwd worden. Boorsjablonen en inbouw-pluggen worden op verzoek gratis toegezonden.

## 1.0 Vigtige sikkerhedshenvisninge

- Læs brugsanvisningen, før maskinen tages i brug.
- Tilslut kun maskinen til vekselstrøm 230 volt.
- **Vigtigt!**  
Træk aldrig netledningen under maskinen.  
Netledningen kan blive beskadiget ved at blive knækket, klemt el.lign.!  
Vær altid opmærksom på en fri netledning!"
- Lad motoren afkøle efter kontinuerlig drift i 5 minutter.
- Denne maskine er udelukkende beregnet til brug i husholdningen.
- Før kniven rengøres og/eller fjernes, skal stikket tages ud.
- Skyl ikke maskinen i vand.
- Resteholderen og slæden må kun tages af, når der skæres brød, der på af des størrelse ikke muliggør brug af slæde og resteholder.
- Brug altid resteholderen, når der skæres reststykker.
- Når maskinen ikke er i brug, drejes indstillingsknappen (6) med uret ud over nulstillingen til stopanslaget, således at anslagspladen (2) dækker over knivens æg.
- Børn forstår ikke de farer, der kan opstå ved brug af elektro-universalskæreapparater. Lad derfor aldrig børn arbejde med elektro-universalskæreapparatet.
- Stil maskinen, når den er i brug, på en hård, ren undergrund (køkkenbord).
- Reparationer må kun udføres af en fagmand eller af firma GRAEF's kundeservice.
- Maskinen er kun egnet til skæring af fødevarer.
- Hvis maskinens tilslutningsledning bliver beskadiget, må den for at undgå fare kun udskiftes af et reparationsværksted, som er godkendt af producenten.

### Indbygning i underskab

Modellerne Tendenza T5 og T10 lader uden problemer monteres på drejebeslag. Børeskabeloner og indbygningsslugge tilsendes gratis efter ønske.