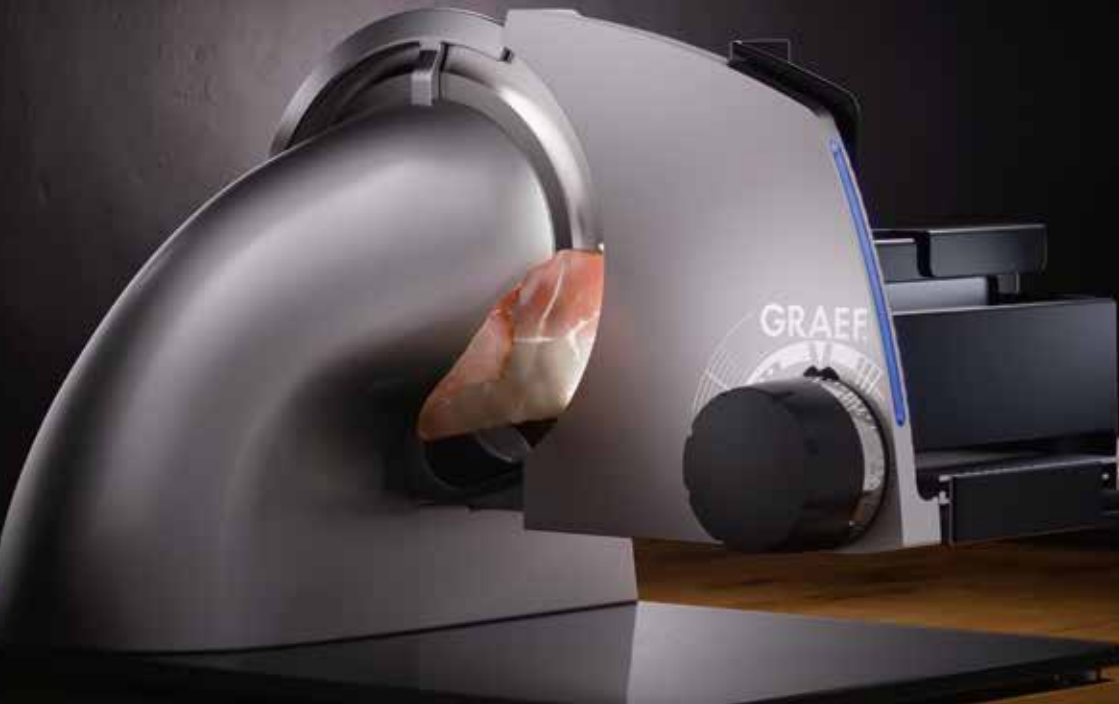


# GRAEF



**DE** Bedienungsanleitung  
**EN** Operating Instructions  
**FR** Instructions d'utilisation  
**NL** Gebruiksaanwijzing  
**IT** Manuale operativo  
**ES** Manual de instrucciones

**DK** Betjeningsvejledning  
**NO** Bruksanvisning  
**SV** Bruksanvisning  
**PL** Instrukcja obsługi  
**HU** Használati útmutató  
**UKR** Інструкція з експлуатації

SKS 700

## Besser am Stück – nachhaltig gegen Verschwendung

12 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jedes Jahr in der Tonne – das macht 75 Kilogramm pro Kopf und Haushalt. Diese Zahlen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sind erschreckend. Hauptursache sind vorzeitige Mängel wie Schimmel durch falsche Lagerung. Bedeutet: Viele Menschen wissen schlicht nicht, welche Lebensmittel sie wie lagern sollten, um ihre Haltbarkeit zu verlängern – und das wollen wir ändern.

## Mehr Klimazonen als die Erde

Wussten Sie, dass es einen Unterschied macht, wo genau Sie im Kühlschrank Ihre Lebensmittel aufbewahren? Jede Kategorie hat ihre eigene Wohlfühlzone – Obst und Gemüse sollten am besten separiert ganz nach unten (Augen auf bei der Nachbarschaftswahl!), Fisch, Fleisch und Wurst fühlen sich eine Etage höher wohl und ganz oben lagern Sie am besten aromatischen Käse. Übrigens: Nicht alles gehört in den Kühlschrank. Exotische Früchte wie Bananen oder Ananas, aber auch beliebtes Gemüse wie Tomaten mögen die frostigen Temperaturen gar nicht. Warum Sie unbedingt eine Dunkelbox aufstellen sollten, was da hineingehört und wo genau Brot am längsten frisch bleibt, erklären wir Ihnen auch in unserem Lagerungs-ABC.

## Besser am Stück

Doch nicht nur die richtige Lagerung bestimmt, wie lange sich ein Lebensmittel hält, sondern auch seine Beschaffenheit. Wie wir gemeinsam mit dem Münchner Labor Dr. Böhm herausgefunden haben, halten sich alltägliche Klassiker wie Brot, Wurst oder Käse wesentlich länger, wenn sie am Stück statt vorge schnitten gekauft und nur nach Bedarf aufgeschnitten werden. Über mehrere Wochen haben wir Gouda, Salami, Schinken und Co. mikrobiologisch genau beobachtet und das Ergebnis hat unsere Ahnung bestätigt: Die Stückware hält sich bis zu zwei Wochen länger als die geschnittenen und abgepackten Varianten – wow! GRAEF Allesschneider helfen also dabei, Lebensmittelverschwendung einzudämmen und Verpackungsmüll einzusparen und schonen obendrein noch den Geldbeutel. Denn was nicht weggeschmissen wird, muss auch nicht nachgekauft werden.

Eine klassische Slice-win-Situation!

Graef  
Haltbarkeitsstudie



## **Inhalt**

<b>Sicherheit</b> .....	<b>6</b>
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
Gefahr durch elektrischen Strom.....	7
Sicherheitshinweise für den elektrischen Anschluss.....	8
<b>Produktübersicht</b> .....	<b>9</b>
Produktbeschreibung.....	10
Zubehör.....	10
<b>Allgemeines</b> .....	<b>11</b>
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung.....	11
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	11
Haftungsbeschränkung.....	12
<b>Warnhinweise und Symbole</b> .....	<b>12</b>
<b>Gerät auspacken</b> .....	<b>13</b>
<b>Anforderungen an den Aufstellort</b> .....	<b>13</b>
<b>Vor dem Erstgebrauch</b> .....	<b>14</b>
Grundreinigung.....	14
<b>Inbetriebnahme und Verwendung</b> .....	<b>14</b>
Kindersicherung (Einschaltsicherung).....	14
Standard Restehalter benutzen.....	14
MiniSlice Aufsatz.....	15
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>16</b>
Gerät außen reinigen.....	16
Schlitten abnehmen und reinigen.....	17
Messerabnahmevorrichtung.....	17
Gerät innen einfetten.....	18
Anschrauben der Messerabdeckplatte.....	19
Werterhalt des Messers sicherstellen.....	19
<b>Messer Schärfen</b> .....	<b>19</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>20</b>
<b>Zubehör</b> .....	<b>20</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>20</b>
Entsorgung der Verpackung.....	20
Entsorgung des Gerätes.....	21
<b>Garantie</b> .....	<b>21</b>
5 Jahre Garantie.....	21

Problembehandlung .....	22
Rezepte (Für 4 Personen) .....	24
Dorade in Salzkruste mit Romanasalat.....	24
Gegrillte Rumpsteaks mit buntem Tomatensalat .....	25
Kartoffel-Carpaccio mit Schinken und Bittersalaten .....	26
Gebratener Seesaibling mit Bete Carpaccio Mandarinen, Pecannüsse und Feldsalat.....	27
Graefs Carpaccio à la Cipriani.....	28

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR

# Sicherheit

## Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den relevanten Sicherheitsbestimmungen. Beachten Sie für einen sicheren Umgang damit die folgenden Sicherheitshinweise:

- Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse, Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, darf sie, um Gefährdungen zu vermeiden, nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- 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.
- Defekte Bauteile dürfen ausschließlich gegen Originalersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und mögliche Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, mit einer externen Zeitschalt-

- uhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Die Zuleitung immer am Stecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Stromkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, dies könnte dazu führen, dass das Gerät herunterfällt.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder dem Reinigen trennen Sie das Gerät stets vom Netz, ebenso, wenn es nicht beaufsichtigt wird.
- Nach einem Dauerbetrieb von 10 Minuten müssen Sie den Motor 1 Stunde abkühlen lassen.
- Dieses Gerät muss mit Schlitten und Restehalter in Gebrauchslage benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen deren Gebrauch nicht zu.
- Reinigen Sie das Gerät, den Restehalter, den MiniSlice-Aufsatz und den Schlitten mit einem feuchten Tuch oder einen milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Messer mit einem feuchten Tuch. Vorsicht, Verletzungsgefahr.
- **BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.**

### Gefahr durch elektrischen Strom

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

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

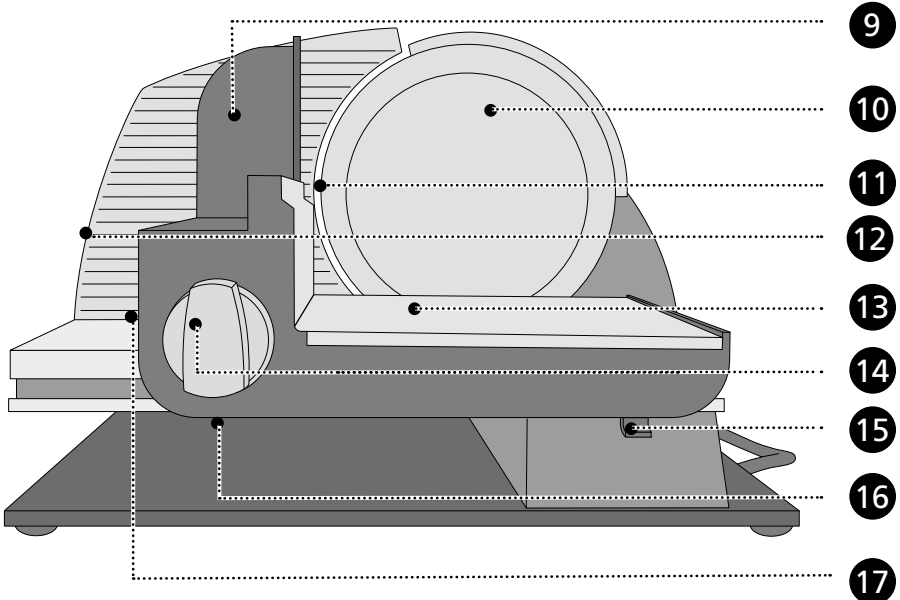
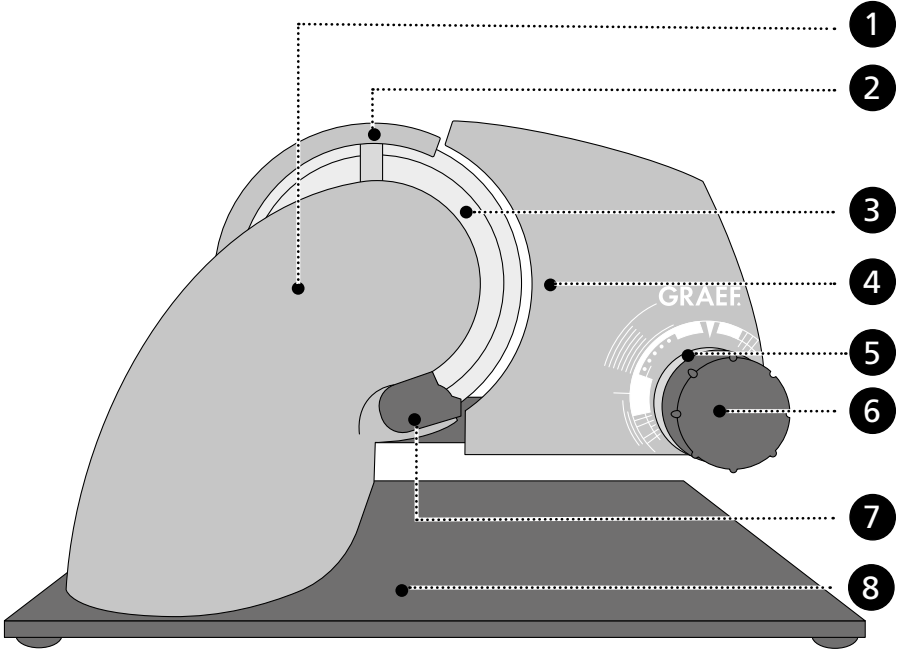
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Netzstecker beschädigt ist.
- Lassen Sie in diesem Fall vor der Weiterbenutzung des Gerätes durch den Graef-Kundendienst oder eine autorisierte Fachkraft

- eine neue Anschlussleitung installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt oder wird der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
  - Berühren Sie niemals unter Spannung stehende Teile. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen und sogar zum Tode führen.

### **Sicherheitshinweise für den elektrischen Anschluss**

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10-A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel 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 Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.





## Produktbeschreibung

- 1 Motorkörper
- 2 Messerschutzring
- 3 Messer
- 4 Anschlagplatte
- 5 Skalenbeleuchtung
- 6 Schnittstärkeneinstellung
- 7 Abstreifer
- 8 Bodenplatte
- 9 Resthalter mit Daumenschutz
- 10 Messerabdeckplatte
- 11 Messerbeleuchtung
- 12 Anschlagbeleuchtung
- 13 Schlitten mit Edelstahlauflege
- 14 Dauerschalter
- 15 Schlittenentriegelung
- 16 Kindersicherung (Einschaltssicherung)
- 17 Momentschalter

## Zubehör

Edelstahltablett

Messerschärfer

MiniSlice Aufsatz

Messerabnahmevorrichtung

## Allgemeines

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, mit dem professionellen Allesstecher haben Sie eine gute Wahl getroffen. Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Allesstecher.

## Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Allesstechers (nachfolgend als „Gerät“ bezeichnet). Sie muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie sie mit dem Gerät an den Nachbesitzer weiter. Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Aspekt berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den Graef-Kundendienst oder an Ihren Fachhandel.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie den Allesstecher nur in geschlossenen Räumen. Sie können mit ihm Brot, Schinken, Wurst, Käse, Möhren, Gurken, Obst, Gemüse etc. schneiden. Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa gefrorene Lebensmittel, Knochen, Holz, Bleche o. Ä. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung Gefahren ausgehen.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß.
- Halten Sie die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen ein.

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 von:

- Nichtbeachtung der Anleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßen Reparaturen,
- technischen Veränderungen,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

## Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise, Signalworte und Symbole verwendet:



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

## HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen wichtige Zusatzinformationen zum Betrieb.

## Gerät auspacken

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

1. Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsteile.



### Verletzungsgefahr!

Das sehr scharfe Messer kann Verletzungen verursachen.

3. Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild).

## Anforderungen an den Aufstellort

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

- Stellen Sie das Gerät auf einer festen, ebenen, waagerechten und rutschfesten Unterlage mit ausreichender Tragkraft auf.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht das Messer des Gerätes oder die Zuleitung berühren können.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einen Wand- oder einen Einbauschränk gedacht.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, sodass der Stecker notfalls leicht gezogen werden kann.
- Sollte die Anschlussleitung zu lang sein, können Sie diese einfach in das im Gehäuse integrierten Kabelfach einschieben.

## Vor dem Erstgebrauch



**VORSICHT!**

### Verletzungsgefahr!

Das sehr scharfe Messer kann Verletzungen verursachen.

- Gehen Sie beim Abwischen des Messers mit aller Sorgfalt vor.

## Grundreinigung

Das Messer des Geräts muss vor dem Erstgebrauch mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um eventuelle Produktionsrückstände zu beseitigen. Siehe Kapitel "Reinigung und Pflege".

## Inbetriebnahme und Verwendung



**WARNUNG!**

### Verletzungsgefahr!

Das sehr scharfe Messer kann Körperteile abtrennen. Gefährdet sind besonders Ihre Finger und Daumen.

- Greifen Sie nicht in den Raum zwischen Anschlagplatte und Messer, solange die Anschlagplatte nicht vollständig geschlossen ist.
- Fassen Sie nicht mit den Fingern in das Messer.

## Kindersicherung (Einschaltsicherung)

Das Gerät ist zur Sicherung gegen unbefugtes Benutzen mit einer Einschaltsicherung ausgestattet. Diese befindet sich in Form eines kleinen Schiebers unter dem Schlitten. Zum Aktivieren schieben Sie die Einschaltsicherung in das Gerät hinein bis diese spürbar einrastet. Dabei darf weder der Momentschalter, noch der Dauerschalter betätigt sein. Das Gerät lässt sich nun nicht mehr einschalten. Zum Deaktivieren ziehen Sie die Einschaltsicherung bis zur Endlage aus dem Gerät heraus.

## Standard Resthalter benutzen

**HINWEIS!**

Dieses Gerät muss mit Schlitten und Resthalter in Gebrauchslage benutzt werden, es sei denn, die Größe und Form des Schneidgutes lassen deren Gebrauch nicht zu.

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
2. Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten .
3. Setzen Sie den Resthalter auf die Schlittenrückwand an das Schneidgut.
4. Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein. Die Skala der Schnittstärkeneinstellung leuchtet dezent und zeigt somit klar den eingestellten Wert an, auch bei geringem Umgebungslicht.



Der Feineinstellbereich von 0 - 2 mm ermöglicht ein präzises Arbeiten für extra feine Schnitte.

5. Platzieren Sie das Edelstahltablett unter dem Gerät.
6. Drücken Sie das Schneidgut leicht gegen den Anschlag.
7. Drücken Sie entweder den Momentschalter oder stellen Sie den Dauerschalter ein, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn bis zum Endschlag (1/4 Umdrehung) drehen.
8. Führen Sie den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer.
9. Nach Beendigung des Schneidvorgangs lassen Sie entweder den Momentschalter los oder drehen Sie den Dauerschalter wieder in seine ursprüngliche Position.
10. Schließen Sie den Anschlag.



Die Beleuchtung im Anschlag signalisiert, dass der Anschlag geöffnet ist. Ist der Anschlag für längere Zeit geöffnet, wechselt die Farbe von Blau auf Rot und weist damit darauf hin, den Anschlag zu schließen. Die Beleuchtung erlischt, sobald der Anschlag geschlossen ist.

### TIPP

- Weiches Schneidgut (z. B. Käse oder Schinken) lässt sich am besten gekühlt schneiden.
- Weiches Schneidgut lässt sich besser schneiden, wenn Sie es langsam vorschieben.



Nach einem Dauerbetrieb von 10 Minuten müssen Sie den Motor 1 Stunde abkühlen lassen.

### MiniSlice Aufsatz

- Setzen Sie den Mini-Slice Aufsatz auf die Schlittenrückwand.
- Legen Sie das Schneidgut z.B. Gurke, Möhren, Pilze, Cocktailtomaten

etc. in den Füllschacht.

- Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein.
- Legen Sie ein Tablett oder einen Teller unter das Messer.
- Schalten Sie den Dauerschalter ein oder nutzen Sie den Momentschalter.
- Den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen.
- Nach Beendigung des Schneidvorgangs, schalten Sie das Gerät aus.
- Zur Reinigung können Sie den MiniSlice Aufsatz in die Spülmaschine geben.

## Reinigung und Pflege



### Verletzungsgefahr!

Umsachgemäße Reinigung kann zu Verletzungen führen.

- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.
- Kontrollieren Sie, ob der Anschlag geschlossen ist (die Messerschneide muss abgedeckt sein).
- Gehen Sie bei der Reinigung des Messers mit aller Sorgfalt vor.

### Gerät außen reinigen

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

### HINWEIS!

### Beschädigungsgefahr!

Umsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen des Geräts führen.

- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Geben Sie den Schlitten niemals in die Spülmaschine.
- Geben Sie das Messer niemals in die Spülmaschine, dies kann die Schärfe und die Korrosionsbeständigkeit beeinträchtigen (Salz greift das Messer an). Ein weiterer Gefahrenpunkt ist die Handhabung des Messers beim Be- und Entladen der Spülmaschine.

## Schlitten abnehmen und reinigen

Um den Schlitten besser zu reinigen, lässt er sich von dem Gerät abnehmen.

1. Drücken Sie die Schlittenentriegelung nach oben und halten Sie diese gedrückt.
2. Ziehen Sie den Schlitten ab.
3. Reinigen Sie den Schlitten mit einem feuchten Tuch oder unter fließendem Wasser. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
4. Geben Sie einmal im Monat einige Tropfen harzfreies Öl oder Vaseline auf die Schlittenführung.
5. Entfernen Sie überschüssige/s Öl/Vaseline mit einem weichen Baumwolltuch.
6. Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs setzen Sie den Schlitten wieder auf das Führungsprofil.

## Messerabnahmevorrichtung



**VORSICHT!**

**Scharfes Messer!**

**Gehen Sie bei der Reinigung des Messers mit aller Sorgfalt vor.**



Die Messerabnahmevorrichtung kombiniert die Möglichkeit des einfachen Lösen der Messerabdeckplatte und das sichere Abnehmen des Messers in einem praktischen Werkzeug.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Ziehen Sie den Schlitten ganz zu sich heran.
3. Stellen Sie die Schnittstärke auf "closed", der Anschlag muss komplett geschlossen sein.



4. Lösen Sie mit Hilfe der Messerabnahmevorrichtung die Messerabdeckplatte. Drehen Sie die Messerabdeckplatte mit der Hand im Uhrzeigersinn los.
5. Entnehmen Sie die Messerabdeckplatte.
6. Setzen Sie die Messerabnahmevorrichtung auf das Messer und drehen Sie diese bis die Sterngriffschraube deckungsgleich mit dem Gewindeloch im Messer ausgerichtet ist. Drehen Sie die Sterngriffschraube im Uhrzeigersinn in das Gewinde des Messer bis zum Anschlag.
7. Die Messerabnahmevorrichtung ist am Messer befestigt.
8. Ziehen Sie die Messerabnahmevorrichtung mit dem Messer ab.
9. Das Messer ist von der Maschine gelöst.
10. Reinigen Sie die Innenseite des Messers mit einem feuchten Tuch.
11. Nehmen Sie den schwarzen Abstreifer von dem Gerät ab.
12. Reinigen Sie den Abstreifer mit einem feuchten Tuch.
13. Entfernen Sie den Gleitring.
14. Reinigen Sie den Innenteil des Geräts mit einem feuchten Tuch.
15. Reinigen Sie den Gleitring und setzen Sie diesen wieder ein.
16. Setzen Sie den Abstreifer wieder ein.
17. Setzen Sie das Messer in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

## Gerät innen einfetten

Regelmäßiges Einfetten erhöht die Lebensdauer Ihres Gerätes. Verwenden Sie dazu ausschließlich Graef-Vaseline, diese ist auf unsere Geräte abgestimmt. Sie erhalten sie in unserem Online-Shop über [www.graef.de](http://www.graef.de) unter der Artikel-Nr. 141852.



Fetten Sie das Gerät regelmäßig ein:

- Bei häufigem Gebrauch alle 2 bis 3 Tage.
- Wenn das Gerät nur 10 Minuten am Tag läuft, alle 14 Tage.

Gehen Sie beim Einfetten des Messers mit aller Sorgfalt folgendermaßen vor:

1. Nehmen Sie das Messer ab.
2. Fetten Sie mit Vaseline das Zahnrad ein.
3. Fetten Sie mit Vaseline den Messerbolzen ein.
4. Fetten Sie mit Vaseline auch die Messerschraube ein.
5. Fetten Sie mit Vaseline den Gleitring ein.
6. Setzen Sie das Messer wieder ein.

## Anschrauben der Messerabdeckplatte

- Setzen Sie die Messerabdeckplatte mit Hilfe der Messerabnahmevorrichtung wieder ein.
- Zum Befestigen drehen Sie die Messerabdeckplatte gegen den Uhrzeigersinn.



**VORSICHT!**

Bevor Sie die Maschine wieder starten, stellen Sie sicher, dass die Messerabdeckplatte korrekt angeschraubt ist.

Die Maschine nur mit montierter Messerabdeckplatte einschalten.

Ohne Messerabdeckplatte ist das Messer nicht befestigt. Das Messer kann sich lösen und das Gerät beschädigen sowie schwere Verletzungen verursachen.

## Werterhalt des Messers sicherstellen

Für eine lang anhaltende Schärfe und den Werterhalt Ihres Graef-Messers empfehlen wir Ihnen, es regelmäßig zu reinigen, besonders nach dem Aufschneiden von gepökeltem Fleisch bzw. Schinken. Diese Lebensmittel enthalten Salze, die, wenn sie länger auf der Messeroberfläche verbleiben, sogar zur Bildung von Flugrost führen können (auch auf „rostfreiem“ Edelstahl). Beim Aufschneiden von Schneidgut, das viel Wasser enthält, z. B. Tomaten oder Gurken, kann sich durch mangelnde oder falsche (zu „nasse“) Reinigung ebenfalls Flugrost auf der Messeroberfläche bilden. Daher empfehlen wir Ihnen, das Messer direkt nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls etwas Spülmittel zu reinigen. Nehmen 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 wurde. Behandeln Sie das Messer mit aller Sorgfalt.

## Messer Schärfen

Sobald Sie merken, dass Ihr Messer stumpf wird, können Sie dieses mit dem beigefügten Messerschärfer nachschärfen. Die diamantbeschichtete Schleifscheibe erzeugt schnell die ursprüngliche Schärfe Ihres Allerschneiders und garantiert Ihnen damit beste Schneidergebnisse.

- Messerschärfer, wie den Resthalter auf den Schlitten aufsetzen.
- Anschlag auf 15 mm Schnittstärke öffnen.

- Messerschärfer gegen den Anschlag schieben.
- Fahren Sie den Schlitten mit dem Schärfer an das Messer.
- Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie diese für ca. 10 Sekunden laufen.
- Danach drücken Sie mit dem Zeigefinger gegen den Andrückhebel, so dass das Abziehelement an der Messerschneide anliegt (ca. 2 Sekunden laufen lassen).
- Schlitten zurückziehen, Maschine ausschalten.
- Das Abziehelement stellt den beim Schärfen entstandenen Grat wieder senkrecht. Das garantiert eine äußerst scharfe Messerschneide.
- Sollte das Schneidergebnis noch nicht Ihren Vorstellungen entsprechen wiederholen Sie den Vorgang.

## Kundendienst

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932-9703677 oder schreiben Sie uns eine E-Mail an [service@graef.de](mailto:service@graef.de)

## Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie in unserem Online-Shop [www.graef.de](http://www.graef.de) oder bei Ihrem Fachhändler bestellen.

## Entsorgung

### Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach Umweltverträglichkeit 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 Verwertungssystem »Grüner Punkt«.



Heben Sie wenn möglich die Original-Verpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um es im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken und transportieren zu können.

## Entsorgung des Gerätes



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 Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

## Garantie

### 5 Jahre Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir zusätzlich beginnend vom Verkaufsdatum 60 Monate Garantie. 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.

## Problembehandlung

Problem	Ursache	Lösung
Gerät lässt sich nicht einschalten	Einschaltenschutz aktiviert	Einschaltenschutz entriegeln
Schlitten ist schwergängig	Schlittenführung verunreinigt	Schlittenführung reinigen und fetten
Schleifgeräusche am Messer	Lebensmittelrückstände am Messer	Messer abnehmen. Abstreifer, Gleitring und Messer reinigen, ggf. fetten.
Messer ist schwergängig oder bleibt unter Belastung stehen	Messers Zahnrad nicht ausreichend gefettet, oder verschmutzt	Das Messer abnehmen, reinigen und die Innenseite des Messers inklusive Messers Zahnrad mit Vaseline einfetten.
Betriebsgeräusche nehmen mit zunehmender Nutzung zu	Getriebe ist nicht genügend eingefettet	Das Messer abnehmen. Messers Zahnrad und Motorschnecke reinigen und einfetten.
Messer ist lose, pendelt und schlägt gegen das Gehäuse	Gleitring nicht eingesetzt	Vergewissern Sie sich, dass der Gleitring korrekt eingesetzt ist
	Messerabdeckplatte nicht montiert	Bitte stellen Sie sicher dass die Messerabdeckplatte immer korrekt montiert ist.
Das abgeschnittene Schneidgut wird hinter das Messer gezogen	Das Schneidgut wird nicht korrekt abgetreift	Vergewissern Sie sich dass der Abstreifer korrekt eingesetzt ist und unbeschädigt ist.
Das Messer schneidet nicht mehr gut	Das Messer ist stumpf und muss geschärft werden	Das Messer mit dem im Lieferumfang enthaltenen Messerschärfer nachschärfen.

Problem	Ursache	Lösung
Die Anschlagbeleuchtung leuchtet Rot	Sicherheitshinweis - Der Anschlag steht für längere Zeit offen	Nach Benutzung der Maschine, den Anschlag vollständig schließen. Die Anschlagbeleuchtung erlischt.
Die Anschlagbeleuchtung pulsiert Rot und die Beleuchtung des Messers und der Skaler erlischt	Sicherheitshinweis - Der Anschlag steht bereits für sehr lange Zeit offen	Nach Benutzung der Maschine, den Anschlag vollständig schließen. Die Anschlagbeleuchtung erlischt.
Das Gerät rutscht beim Schneiden auf der Arbeitsplatte	Die Aufstellfläche oder die Gummifüße des Gerätes sind verschmutzt	Die Aufstellfläche und die Gummifüße der Maschine müssen sauber und fettfrei sind.
Messer blockiert beim Schneiden	Das Gerät ist überlastet	Unterbrechen Sie den Schneidvorgang und entfernen Sie vorsichtig das Schneidgut. Achten Sie darauf nur geeignetes Schnittgut zu verwenden und passen Sie ggf. die Schnittweite entsprechend an.
Die Anschlussleitung lässt sich nicht in das Kabelfach schieben	Die Anschlussleitung ist im Kabelfach blockiert	Ziehen Sie die Anschlussleitung etwas aus dem Kabelfach heraus und schieben Sie sie erneut hinein. Achten Sie darauf die Anschlussleitung dabei möglichst kurz zu fassen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR

## Rezepte (Für 4 Personen)

### Dorade in Salzkruste mit Romanasalat



#### Für den Teig:

1 Bund Rosmarin  
1 Bund Thymian  
2-3 Eiweiß  
3-4 EL Mehl  
2 kg grobes Meersalz

3-4 junge Knoblauchzehen  
4 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
4 Zweige Blattpetersilie  
Salz a. d. Mühle  
Pfeffer a. d. Mühle

2 Sardellenfilets  
3 Eigelbe  
1 TL Worcestershiresauce  
Saft von 1 Bio Zitrone  
150 ml Olivenöl  
100 ml Gemüsfond  
100 g Cocktailtomaten  
30 g gehobelten Parmesan

#### Für die Dorade:

1 Dorade Rose ca. 1-1,5 kg  
1 Zitrone  
1 rote Peperoni

#### Für den Salat:

2 Romanasalatherzen  
50 g Parmesan  
2 Knoblauchzehen

1. Für den Salzteig Thymian, Rosmarin von den Stielen zupfen. Eiweiß leicht aufschlagen, Kräuter, Mehl und Salz miteinander zu einem lockeren Teig verarbeiten.
2. Dorade entschuppen und die Flossen abschneiden. Gründlich trocken tupfen und den Bauchraum mit Salz, Pfeffer würzen. Zitronen in Scheiben schneiden, Peperoni entkernen und in Stücke schneiden. Restlich Zutaten in den Bauchraum füllen.
3. Den Grill (mit Deckel ca. 180°C) für mittlere indirekte Hitze vorbereiten.
4. 1/3 des Salzes auf eine ofenfeste Back.-/oder Grillform streuen Dorade darauflegen und im Salzteig komplett bedecken.
5. Den Fisch mit geschlossenem Deckel ca. 35 Minuten grillen. Zum Schluss den Fisch ohne Hitze 5-10 Minuten ruhen lassen.
6. Für den Salat die äußeren Blätter abzupfen, halbieren, den Strunk entfernen und in Spalten schneiden. Tomaten halbieren.
7. Für das Dressing den Parmesan hobeln. Knoblauch schälen. Knoblauch, Filets, Eigelbe, Worcestershiresauce, Zitronensaft verrühren und Öl zuerst tröpfchenweise, dann fließend mit Hilfe des Graef Stabmixers einarbeiten. Danach Fond zugeben, würzen und Parmesan verfeinern. Das Dressing über den Salat und mit den Tomaten sowie dem Parmesan betreuen.

## Gegrillte Rumpsteaks mit buntem Tomatensalat



### Für Steaks:

4 Rumpsteak a` ca 250 g  
Salz a. d. Mühle  
Pfeffer a. d. Mühle  
Pflanzenöl zum Einfetten des Grillrostes

### Für den Salat:

400 g bunte Tomaten  
2 Schalotten  
25 ml Tomatenssig  
2 EL Honig  
25 ml Gemüsefond

25 ml Olivenöl

Einige Zweige Basilikum zum Garnieren

1. Den Grill (mit Deckel ca. 200°C- 220°C) für mittlere hohe direkte Hitze vorbereiten.
2. Die Steaks mit Salz würzen, den Grillrost mit Öl fetten und von beiden Seiten 2-3 Minuten geschlossen grillen, bis sich ein Muster abzeichnet. Danach auf die indirekte Hitze wechseln und ca. 5 Minuten weiter grillen. Zum Schluss weitere 5 Minuten ohne Hitze ruhen lassen und mit Pfeffer würzen.
3. Die Tomaten je nach Beschaffenheit putzen, den Strunk entfernen und mit dem Graef Alleschneiders und des MiniSlice Aufsatzes auf Stufe 2 in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Alle anderen Zutaten miteinander vermengen und Salz, Pfeffer würzen.
4. Zum Servieren die Tomaten mit der Vinaigrette vermengen, die Steaks in Tranchen schneiden und dazu reichen. Den Tomatensalat mit Basilikum garnieren.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR



## Kartoffel-Carpaccio mit Schinken und Bittersalaten



### Für das Carpaccio:

4 mittelgroße, festkochende Kartoffeln  
4 Zweige Thymian  
4 EL Olivenöl  
1 Handvoll gemischte Bittersalate

(Z. b. Radicchio, Frisée, Rauke)

### Für die Vinaigrette:

3 EL weißer Balsamessig  
1 EL Honig  
1 TL süßere Senf

25 ml Gemüsebrühe

3 EL Olivenöl

Salz a. d. Mühle,

Pfeffer a. d. Mühle

8-12 Scheiben luftgetrockneten Schinken

1. Den Backofen für 180°C Ober-/Unterhitze vorbereiten.
2. Die Kartoffeln schälen und mit Hilfe des Graef Alleschneiders auf Stufe 1 in dünne Scheiben schneiden. Thymian von den Stielen zupfen und fein schneiden.
3. Die Kartoffelscheiben leicht ziegelförmig und kreisrund, in der Größe eines Vorspeisentellers auf ein Backpapier auflegen. Anschließend mit Öl einpinseln, Thymian bestreuen und Salz, Pfeffer würzen. Das ganze dreimal wiederholen, sodass vier gleichgroße Carpaccio entstehen.
4. Die Carpaccio im Ofen 15-17 Minuten backen.
5. In der Zwischenzeit den Salat verlesen, die Zutaten für die Vinaigrette miteinander verrühren und Salz, Pfeffer würzen. Dies gelingt besonders gut mit dem Graef Milchaufschäumer mit der „kalt rühren“ Einstellung.
6. Die fertigen Carpaccio auf die Teller stürzen, Den Salat mit der Vinaigrette vermengen und auf die Carpaccio verteilen. Mit restlicher Vinaigrette und jeweils 2-3 Scheiben Schinken servieren.

## Gebratener Seesaibling mit Bete Carpaccio Mandarinen, Pecannüsse und Feldsalat



### Für den Saibling:

1 Saibling-Filet mit Haut,  
ohne Gräten ca. 800 g  
1 EL Butterschmalz  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer

### Für die Bete:

3 Knollen bunte Bete  
(gelbe-rote und Ringelbete)  
80 g Feldsalat  
2 Mandarinen  
3-4 EL geröstete Pecannüsse

2 EL Honig  
40 ml Mandelöl

1. Das Filet waschen, trocken tupfen und in acht Tranchen schneiden. Mit Salz würzen. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Tranchen 2-3 Minuten auf der Hautseite braten. Anschließend wenden, mit Pfeffer würzen und die Butter zugeben. Den Fisch mit der Butter weitere 2-3 Minuten benetzen und kurz ohne Hitze in der Pfanne ziehen lassen.
2. Die Bete schälen und mit Hilfe des Graef Alleschneiders und des MiniSlice Aufsatzes auf Stufe 0,5 in feine Scheiben schneiden. Die Teller abwechselnd mit der Bete auslegen.
3. Den Feldsalat verlesen. Eine Mandarine auspressen, die zweite schälen, die Filets heraus-trennen und klein schneiden. Nüsse grob hacken. Aus Mandarinsaft, Honig, Öl eine Vinaigrette herstellen und mit Salz, Pfeffer würzen. Dies kann man sehr gut in einem Graef Milchaufschäumer machen indem man die „Kalt rühren“ Einstellung anwählt.
4. Das Carpaccio mit 1/3 der Vinaigrette einstreichen. Die restlichen Zutaten der Bete miteinander vermengen und darauf verteilen. Zum Schluss jeweils zwei Tranchen Fisch zugeben und rasch servieren.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR

## Graefs Carpaccio à la Cipriani



### Für das Carpaccio:

200 g Rinderfilet ohne Fett  
und Sehnen  
(Mittelstück)  
2 EL Olivenöl

### Für die Mayonnaise:

2 Eigelbe  
1 Msp. Senfpulver  
1 TL Worcestershire Sauce  
Saft von ½ Bio Zitrone  
50 ml Olivenöl  
125 ml Pflanzenöl  
25 ml Milch (3,5)

Salz a. d. Mühle  
Pfeffer a. d. Mühle

Einige Kapernbeeren  
Einige Späne Parmesan  
Kerbelblättchen zum  
Garnieren

1. Das Filet mit 1 EL Öl einreiben, mit Frischhaltefolie fest einwickeln und die Enden eindrehen. Danach für ca. 1 Std. anfrieren.
2. In der Zwischenzeit Eigelbe, Senfpulver, Worcester, Zitronensaft in den Mixbecher geben und mit Salz, Pfeffer würzen. Danach beide Öle mit Hilfe des Graef Stabmixers zuerst tröpfchenweise, danach fließend zum Ei gießen und zu einer Mayonnaise verarbeiten. Zum Schluss die Milch einarbeiten und erneut würzen.
3. Jetzt eine große Platte mit Öl einpinseln. Das Filet aus der Folie schlagen und mit Hilfe des Graef Alleschneider auf Stufe 0,5 in dünne Scheiben schneiden und die Platte mit den hauch-dünnen Scheiben auslegen.
4. Das Carpaccio mit Salz, Pfeffer würzen und die Mayonnaise mit Hilfe eines Spritzbeutels auf das Carpaccio verteilen. Zum Schluss mit Kapern, Parmesan und Kerbel garnieren.

## Content

<b>Safety</b> .....	<b>31</b>
General safety instructions.....	31
Danger caused by electric current .....	32
Safety instructions for the electrical connections.....	32
<b>Product overview</b> .....	<b>34</b>
Product description.....	35
Accessories .....	35
<b>General aspects</b> .....	<b>36</b>
Information on these operating instructions.....	36
Intended use .....	36
Limitation of liability .....	37
<b>Warning messages and symbols</b> .....	<b>37</b>
<b>Unpacking the unit</b> .....	<b>38</b>
<b>Requirements on the installation location</b> .....	<b>38</b>
<b>Prior to first use</b> .....	<b>38</b>
Basic cleaning.....	38
<b>Initial operation and use</b> .....	<b>39</b>
Child safety lock (switch-on guard) .....	39
Using the standard holder for remainders.....	39
MiniSlice attachment .....	40
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>41</b>
Cleaning the cutter on the outside .....	41
Removal and cleaning of the carriage .....	41
Blade removal unit .....	42
Greasing the unit on the inside .....	43
Screwing on the blade cover plate.....	43
Ensure value preservation of the blade .....	43
<b>Sharpen blade</b> .....	<b>44</b>
<b>After-sales service</b> .....	<b>44</b>
<b>Accessories</b> .....	<b>44</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>45</b>
Disposal of the packaging.....	45
Disposal of the unit .....	45
<b>Guarantee</b> .....	<b>45</b>
5-year guarantee .....	45

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR

Troubleshooting.....46

**Recipes (for 4 persons).....48**

- Gilthead in salt crust with romaine lettuce ..... 48
- Grilled rump steaks with mixed tomato salad ..... 49
- Potato carpaccio with ham and bitter salads ..... 50
- Fried sea trout with beetroot carpaccio, mandarins,  
pecan nuts and lamb’s lettuce .....51

## General safety instructions

This device conforms to the relevant safety regulations. For safe handling of this unit, please observe the following safety instructions:

- However, incorrect handling may lead to injury and damage.
- Before using this device for the first time, check it for visible outer damages on the housing, connection cable and plug. Do not operate a damaged unit.
- If the connection cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or a similarly qualified person in order to prevent danger.
- Repairs may be carried out only by an expert or by Graef after-sales service. Incorrect repairs may cause considerable hazards for the user. In addition, any claim under guarantee is forfeited.
- Defective parts must be replaced by original spare parts only. It is only with these parts that the safety requirements are met.
- This unit must not be used by children.
- Keep the unit and its connection cable away from children.
- This unit may be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or deficiencies in experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the unit, and in addition understand the resulting dangers.
- Children must not play with this unit.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate remote control.
- Always disconnect the connection cable by using plug; do not pull the connecting cable.
- Be careful not to let the power cord hang freely, this could cause the fall of the appliance.

- Packaging materials must not be used for playing. There is a danger of suffocation.
- In the absence of supervision and prior to assembly, disassembly or during cleaning, always disconnect the unit from the mains.
- After a continuous operation of 10 minutes, let the motor cool down for an hour.
- This unit must be used with carriage and end-piece holder in normal operating condition, unless the size and shape of the slicing material do not permit their use.
- Clean the unit, the end-piece holder, the MiniSlice attachment and the carriage using a damp cloth or a mild cleaning agent.
- Clean the Blade with a damp cloth. Caution: risk of injury!
- **KEEP THE OPERATING INSTRUCTIONS.**

### Danger caused by electric current

Mortal danger is caused by contact with energised cables or components!

Please observe the following safety instructions in order to prevent an exposure to electric current:

- Do not use the unit if the mains cable or plug are damaged.
- In this case, you should let the Graef Customer Service install a new connection cable before using the appliance again. This may be done also by an authorised specialist.
- Do not open the housing under any circumstances. If live connections are touched or the electrical and mechanical construction are modified, there is the danger of electric shock.
- Never touch live parts. This can cause an electric shock and may cause even death.

### Safety instructions for the electrical connections

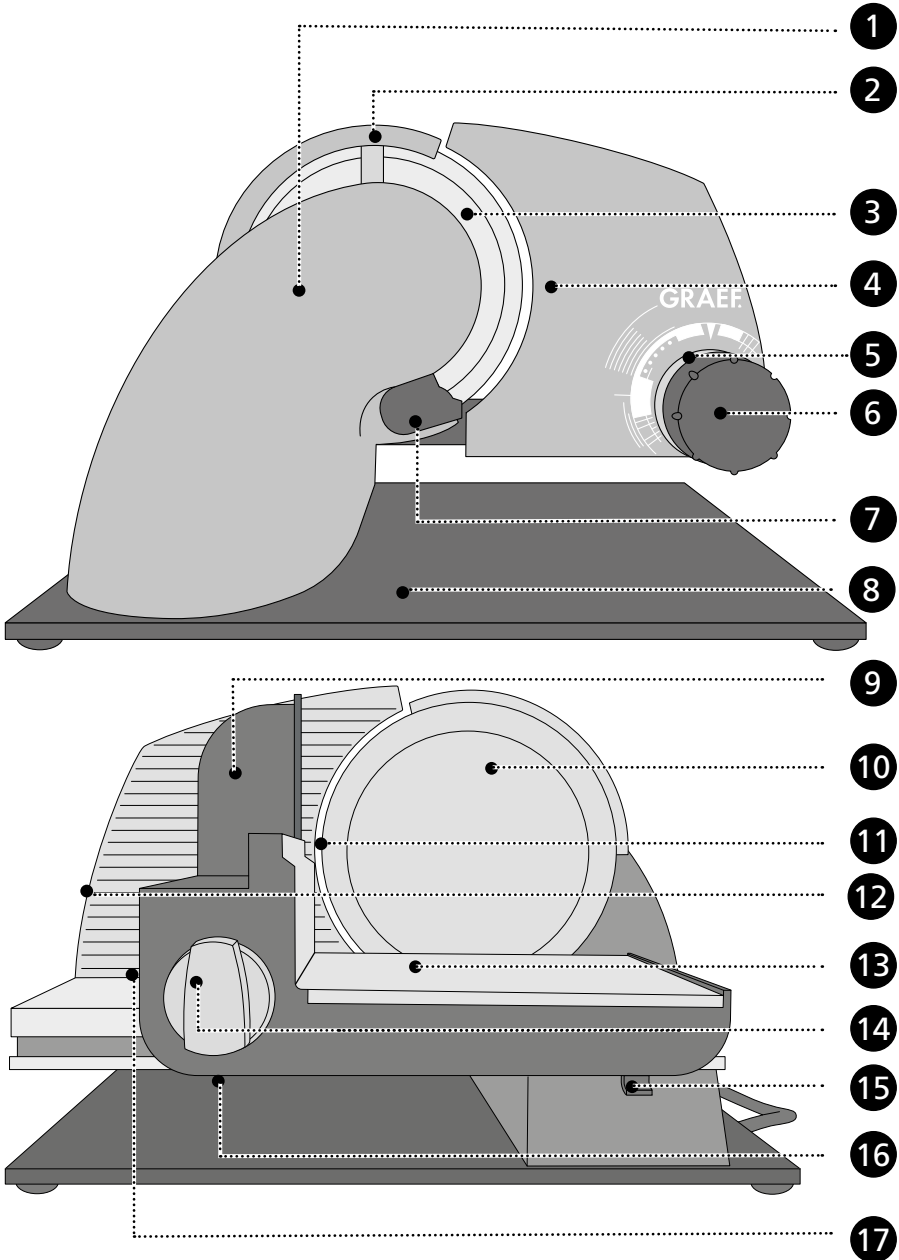
For safe and fault-free operation of the unit, the following require-

ments have to be met during the electrical connection:

- Before connecting the unit, compare the connecting data (voltage and frequency) on the type plate with those of your energy network. These details must correspond so that no damage occurs to the unit. In case of doubt ask your trained electrician.
- The socket has to be protected at least by a 10 amps circuit breaker.
- Make sure that the power cable is not damaged and is not laid across hot surfaces or sharp edges.
- The connecting cable must not be stretched tightly.
- The electric safety of the unit is ensured only when it is connected to a socket with protective conductor installed correctly. Operation on a socket without protective conductor is forbidden. If in doubt, let the house installation checked by a trained electrician. The manufacturer shall not assume responsibility for damage which has been caused by absent or interrupted protective conductor.



# Product overview



## Product description

- 1 Motor body
- 2 Blade protecting ring
- 3 Blade
- 4 Stop plate
- 5 Dial illumination
- 6 Setting of cutting thickness
- 7 Scraper
- 8 Base plate
- 9 End-piece holder with thumb protection
- 10 Blade cover plate
- 11 Blade illumination
- 12 Stop illumination
- 13 Carriage with stainless steel support
- 14 Continuous switch
- 15 Carriage unlocking
- 16 Child safety lock (switch-on guard)
- 17 Intermittent switch

## Accessories

Stainless steel tray

Blade sharpener

MiniSlice attachment

Blade removal unit

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR

## General aspects

Dear Customer,

You have made a good choice by buying the professional universal cutter. You have purchased a recognised quality product. Thank you very much for buying our product. We wish you a lot pleasure with your new universal cutter.

## Information on these operating instructions

These operating instructions provide important information on putting into operation, safety, intended use and the care of the universal cutter (hereinafter referred to as unit). The operating instructions shall have to be available at the unit at all times. The instructions have to be read and applied by every person who deals with

- initial operation,
- operation,
- fault correction and/or
- or is instructed to clean the unit.

Keep these operating instructions and pass them on to the next owner along with the unit. These operating instructions cannot take into consideration every conceivable use. For further information or in case of problems which are not dealt with or not dealt with sufficiently in these instructions, please get in touch with Graef customer service or your specialist dealers.

## Intended use

This unit is not intended for commercial use. Use the universal cutter in closed-up rooms only. It can be used to cut bread, ham, sausage, cheese, carrots, cucumber, fruit, vegetables, et cetera. By no means cut hard matter, such as frozen food, bones, wood, sheet metal, or the like. Another or any exceeding use shall not be considered intended. This unit is intended for use in a household.

The appliance can cause dangers, if is not used as intended.

- Use the unit exclusively as intended.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

Claims of any kind caused by damage by unintended use shall be excluded. The risk shall be borne sole by the operator.

## Limitation of liability

All technical information, data and notes on the installation, the operation and the care contained in these operating instructions correspond to the last status before printing, and are rendered under consideration of our previous experience and to the best of knowledge. No claims may be derived from the particulars, illustrations and descriptions in these instructions.

The manufacturer shall not assume any liability for damage caused by:

- Non-observation of the instructions,
- unintended use,
- incorrect repairs,
- technical modifications,
- use of unapproved spare parts.

Translations shall be carried out to the best of knowledge. We shall not assume any liability for translation mistakes. The original German text only shall be binding.

## Warning messages and symbols

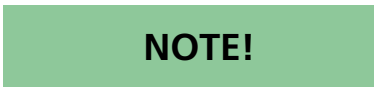
In these operating instructions, the following warning messages, signal words and symbols are used:



This signal symbol / word indicates a hazard with average risk level which, if not prevented, may result in death or a severe injury.



This signal symbol / word indicates a hazard with low risk level which, if not prevented, may result in slight to moderate injury.



This signal work warns against potential material damage.



This symbol provides additional information on operation.

## Unpacking the unit

When unpacking the unit, proceed as follows:

1. Remove the unit from the box.
2. Remove the packaging parts.



**CAUTION!**

### **Danger of injury!**

The very sharp blade can cause injuries.

3. Remove any stickers on the unit (do not remove the type plate).

## Requirements on the installation location

For safe and fault free operation of the unit, the following requirements of the installation location have to be met:

- The unit has to be placed on a solid, flat, horizontal, and non-slipping surface with a sufficient weight-carrying capacity.
- Make sure that the unit cannot topple over.
- Choose the location in such a way that children cannot reach the blade of the unit or the supply lines.
- Never use the appliance outdoors, and always keep it in a dry place.
- The unit is not designed for installation in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the unit in a hot, wet or moist environment.
- The socket has to be easily accessible so that the power cable can be removed easily in case of emergency.
- -Should the connection line be too long, you can simply carriage it into the cable compartment integrated in the housing.

## Prior to first use



**CAUTION!**

### **Danger of injury!**

The very sharp blade can cause injuries.

- Proceed with caution when wiping the blade.

## Basic cleaning

Prior to first use, the blade of the unit must be wiped off using a moist cloth in

order to remove any possible production residue. See chapter "Cleaning and maintenance".

## Initial operation and use



### WARNING!

#### Danger of injury!

The very sharp blade can cut off body parts. Your fingers and thumbs especially are at risk.

- Do not reach into the space between the stop plate and Blade as long as the stop plate has not been completely closed.
- Do not touch the blade with your fingers.

## Child safety lock (switch-on guard)

To secure the unit against unauthorized use it is equipped with a switch-on guard. This is located under the carriage in the form of a small carriage. To activate, push the switch-on guard into the unit until it engages perceptibly in place. During the process, neither the intermittent switch nor the continuous switch may have been operated. Now the unit cannot be switched on any more. To deactivate, pull the switch-on guard out of the unit until the final position.

## Using the standard holder for remainders

### NOTE!

This unit must be used with carriage and end-piece holder in normal operating condition, unless the size and shape of the slicing material do not permit their use.

1. Insert the plug into the socket.
2. Place the slicing material on to the carriage.
3. Place the holder for remainders on the rear wall of the carriage at the slicing material.
4. Set the requested cutting thickness. The scale of the cutting thickness adjustment illuminates discreetly, thus clearly showing the set value, even with low ambient light.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR



The fine adjustment range from 0 - 2 mm enables precise working for extra fine cuts.

5. Place the stainless steel tray below the unit.
6. Press the slicing material lightly against the stop.
7. Either press the intermittent switch or set the continuous switch by turning it clockwise to the end stop (1/4 turn).
8. Evenly move the carriage towards the blade.
9. After completion of the cutting process, either release the intermittent switch or turn the continuous switch back to its original position.
10. Close the stop.



The lighting in the stop signals that the stop is open. If the stop is opened for a long time, the colour changes from blue to red thus indicating to close the stop. The lighting will go out once the stop has been closed.

## TIP

- Soft slicing material (such as cheese or ham) can be cut best when chilled.
- Soft slicing material can be cut better when moved forward slowly.



After a continuous operation of 10 minutes, let the motor cool down for an hour.

## MiniSlice attachment

- Put the MiniSlice attachment on the carriage back wall.
- Put the slicing material, e.g. cucumber, carrots, mushrooms, cocktail tomatoes etc., into the filling shaft.
- Set the requested cutting thickness.
- Put a tablet or plate under the Blade.
- Switch on the continuous switch or use the intermittent switch.
- Evenly move the carriage towards the blade.
- After completion of the cutting process, switch the unit off.
- To clean, you can put the MiniSlice attachment into the dishwasher.

## Cleaning and maintenance



### WARNING!

#### Danger of injury!

Inexpert cleaning may lead to injuries.

- Switch the unit off before cleaning and pull the power cord from the electric socket.
- Let the unit cool down before cleaning.
- Check whether the stop has been closed (the blade edge must be covered).
- Proceed with caution when wiping the blade.

#### Cleaning the cutter on the outside

- Use a soft and moist cloth to clean the outer surfaces of the unit. Use a mild detergent in case of heavy soiling.

### NOTE!

#### Risk of damage!

Improper handling of the cutter can lead to damages of the unit.

- Do not use any aggressive or abrasive detergents and no solvents.
- Do not scratch off stubborn soiling with hard objects.
- Do not immerse the unit in water.
- Do not put the unit in the dishwasher and do not use it under running water.
- Never put the carriage into the dishwasher.
- Never put the blade into the dishwasher which may affect the sharpness and the corrosion resistance (salt attacks the blade). Handling the blade when loading and unloading from the dishwasher is another danger point.

#### Removal and cleaning of the carriage

In order to clean the carriage better, it can be removed from the unit.

1. Press the unlock button upwards and keep holding it.
2. Remove the carriage.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR



3. Clean the carriage using a damp cloth or under running water. Use a mild detergent in case of heavy soiling.
4. Once a month, add some drops of resin-free oil or petroleum jelly to the carriageway.
5. Use a soft cotton wool cloth to remove excessive oil / petroleum jelly.
6. After completion of the cleaning process, put the carriage back onto the guide profile.

## Blade removal unit



**CAUTION!**

**Sharp blade!**

**Proceed with caution when wiping the blade.**



The blade removal unit combines the possibility of easily loosening the blade cover plate and safe removal of the Blade in a practical tool.

1. Remove the plug from the socket.
2. Pull the carriage right up to yourself.
3. Set the cutting thickness to "closed", the stop must be completely closed.
4. Turn the blade cover plate clockwise. To do so, take the blade removal unit as a help. Put the blade removal unit onto the blade and press it against the blade cover plate while turning the blade removal unit clockwise.
5. Remove the blade cover plate.
6. Put the blade removal unit onto the blade and turn it until the star knob screw is congruently aligned with the threaded hole in the blade. Turn the star knob screw clockwise into the thread of the blade until the stop.
7. The blade removal unit is attached to the blade.
8. Pull off the blade removal device with the blade.
9. Undo the blade from the machine.
10. Clean the inside of the blade using a damp cloth.
11. Remove the black scraper from the unit.
12. Clean the scraper using a damp cloth.
13. Remove the carriage ring.

14. Clean the inside of the unit using a damp cloth.
15. Clean the carriage ring and insert it back again.
16. Insert the scrape back again.
17. Insert the blade back again in reverse order.

### Greasing the unit on the inside

Regular greasing will increase the service life of your unit. For this purpose, exclusively use Graef petroleum jelly which is matched to our units. You can obtain them in our online shop at [www.graef.de](http://www.graef.de) under item No. 141852.



Regularly grease the unit:

- In case of frequent use, every two to three days.
- When the unit runs for 10 minutes every day, every fortnight.

When greasing the blade, proceed with utmost care as follows:

1. Remove the blade.
2. Grease the gearwheel with petroleum jelly.
3. Grease the blade bolt with petroleum jelly.
4. Also grease the blade screw with petroleum jelly.
5. Grease the carriage ring using petroleum jelly.
6. Place the blade back in again.

### Screwing on the blade cover plate

- Place the blade cover plate back in again by means of the blade removal device.
- To fasten, turn the blade cover plate anti-clockwise.



**CAUTION!**

Before starting the machine again, ensure that the blade cover plate has been screwed on correctly.

Switch on the machine only when the blade cover plate has been mounted. Without the blade cover plate the blade has not been fastened. The blade can come loose and damage the device as well as cause severe injuries.

### Ensure value preservation of the blade

For long-lasting sharpness and value retention of your Graef blade, we recommend to clean it in regular intervals, especially after cutting up salted meat

and/or ham. These foodstuffs contain salts, when they stay on the surface of the blade for a longer period of time, may even form a rust film (even on “stainless” steel). When cutting up slicing material which contains a lot of water, such as tomatoes or cucumbers, lacking or wrong (too “wet”) cleaning may also lead to a rust film on the blade surface. For this reason we recommend to use a moist cloth, and if necessary some washing-up liquid, to clean the blade directly after use. Remove the blade from time to time and clean the unit inside, especially, when “juicy” slicing material (vegetables, fruit, roasts, et cetera) have been cut. Treat the blade with the upmost of care.

## Sharpen blade

As soon as you notice the blade becoming blunt, you can re-sharpen it using the enclosed Blade sharpener. The diamond-coated grinding disc quickly restores the original sharpness of your food slicer guaranteeing you the best cutting results.

- Blade sharpeners, such as putting the holder for remainders onto the carriage.
- Open the limit stop to 15 mm slicing thickness.
- Carriage the Blade sharpener against the limit stop.
- Move the carriage with the sharpener to the blade.
- Turn on the machine and let it run for about 10 seconds.
- Then press the lever with your index finger so that the scraper element lies on the blade edge (let it run for about 2 seconds).
- Pull back the carriage, turn off the machine.
- The scraper element sets the burr created during the sharpening upright again. This guarantees an extremely sharp blade edge.
- Repeat the process if the cutting result does not meet your expectations.

## After-sales service

If your unit is defective, please contact your specialist dealer or the Graef customer service on +49 (2932) 9703677 or write an e-mail to [service@graef.de](mailto:service@graef.de)

## Accessories

You can order other accessories in our online shop [www.graef.de](http://www.graef.de) or from your specialist dealer.

## Disposal

### Disposal of the packaging



The packaging protects the unit against transport damage. The packaging materials are selected according to the environmental compatibility and disposal-related aspects and can therefore be recycled. The return of packaging into the material cycle saves raw material and reduces the waste volume. Dispose of the packaging material no longer needed at collection points for the "Green Dot" recycling system (in Germany).



If possible, keep the original packaging during the guarantee period of the unit in order to be able to pack the unit correctly in case of guarantee.

### Disposal of the unit



At the end of its service life, this product cannot be disposed of in normal domestic waste. The symbol on the product and in the operating instructions point out to this fact. Reuse the materials according to their marking. With the reuse, recycling or other forms of recycling of old equipment, you make an important contribution to the protection of our environment. Please ask your municipal administration for the disposal point.

## Guarantee

### 5-year guarantee

For this product, we undertake a guarantee of 60 months, starting from the date of sale. Your legal warranty claim in conformity with Section 439 et seq. of the German Civil Code (BGB) shall remain unaffected by this regulation. The guarantee does not cover any damage which is caused by incorrect handling or use as well as defects which only slightly influence the function or the value of the unit. Moreover, transport damage provided we are not responsible shall be excluded from the claims under guarantee. Guarantee shall be ruled out for damage, the repair of which has not been carried out by us or one of our representations. In case of justified complaints, we shall repair the defective product or replace it by a product without defects at our discretion.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR

## Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Unit cannot be switched on	Switch-on guard activated	Unlock switch-on guard
Carriage is sluggish	Carriage guide is soiled	Clean and grease the sliding guide
Grinding noises on the blade	Food residues on the blade	Remove the blade. Clean the scraper, carriage ring and blade, grease, if necessary.
Blade is sluggish or stops under load	Blade gear not sufficiently greased, or soiled	Remove the blade, clean it and grease the inside of the blade, including the blade gear using petroleum jelly.
Operating noise increases with rising use	Gear is not sufficiently greased	Remove the blade. Clean and grease the blade gear and motor screw.
Blade is loose, swings and strikes against the housing	Carriage ring not inserted	Make sure that the carriage ring is correctly inserted
	Blade cover plate not mounted	Please ensure that the blade cover plate is always correctly mounted.
The cut slicing material is pulled behind the blade	The slicing material is not correctly scraped off	Make sure that the scraper is correctly inserted and undamaged.
The Blade does not cut well any more	The blade is dull and must be sharpened	Re-sharpen the blade using the blade sharpener contained in the scope of delivery.

Problem	Cause	Solution
The stop illumination lights red	Safety instruction - the stop stands open for a long time	Check to see that the stop is completely closed after using the machine. The stop illumination goes out.
The stop illumination pulsates red and the illumination of the blade and the scaler go out	Safety instruction - the stop has already stood open for a long time	Check to see that the stop is completely closed after using the machine. The stop illumination goes out.
The unit slips on the work top while cutting	The installation surface or the rubber feet of the unit are soiled	Make sure that the installation surface and the rubber feet of the machine are clean and free from grease. Select a suitable installation surface, if necessary
Blade blocks while cutting	The unit is overloaded	Interrupt the cutting process and cautiously remove the slicing material. Make sure to use only suitable goods to be cut and adjust the cut width accordingly, if necessary.
The connection line cannot be pushed into the cable compartment	The connection line is blocked in the cable compartment	Pull the connection line a bit out of the cable compartment and push it in again. While doing so, check to see that a short length as possible of the connection line is grasped.

## Recipes (for 4 persons)

### Gilthead in salt crust with romaine lettuce



#### For the dough:

1 bunch of rosemary  
1 bunch of thyme  
2-3 egg whites  
3-4 tablespoons of flour  
2 kg coarse sea salt

1 red pepper  
3-4 young cloves of garlic  
4 thyme sprigs  
2 rosemary sprigs  
4 leaf parsley sprigs  
Salt from the mill  
Pepper from the mill

2 cloves of garlic  
2 anchovies  
3 egg yolks  
1 tablespoon of Worcestershire sauce  
Juice from 1 organic lemon  
150 ml olive oil  
100 ml vegetable stock  
100 g cocktail tomatoes  
30 g grated parmesan

#### For the gilthead:

1 gilthead rose approximately 1-1.5 kg  
1 lemon

#### For the salad:

2 romaine lettuce hearts  
50 g parmesan

1. For the salt dough, pluck thyme, rosemary from the stems. Slightly beat egg white, process flour and salt with each other to become a soft dough.
2. Scale the gilthead and cut off the fins. Thoroughly pat dry and season the stomach area with salt, pepper. Cut lemons into pieces, deseed red peppers and cut into pieces. Fill remaining ingredients into the stomach area.
3. Prepare the barbecue for medium, indirect heat (with cover approximately 180°C).
4. Spread 1/3 of the salt on a ovenproof baking pan or grill form, put the gilthead on it and cover it completely in the salt dough.
5. Grill the fish for about 35 minutes with the cover closed. Finally, let the fish rest without heat for 5-10 minutes.
6. For the salad, pluck the outer leaves, divide in half, remove the stem and cut into slices. Divide tomatoes in half.
7. Plane Parmesan cheese for the dressing. Peel garlic. Stir together garlic, filets, egg yolks, Worcestershire sauce, lemon juice, and mix oil first drop by drop and then fluently by means of the Graef hand-held blender. After that, add stock, season and refine with Parmesan. Put the dressing onto the salad and sprinkle with tomatoes as well as the Parmesan.

## Grilled rump steaks with mixed tomato salad



### For steaks:

4 rump steaks about 250 g each

Salt from the mill

Pepper from the mill

Vegetable oil for greasing the

cooking grid

### For the salad:

400 g mixed tomatoes

2 shallots

25 ml tomato vinegar

2 tablespoon of honey

25 ml vegetable stock

25 ml olive oil

Some basil sprigs as garnishment

1. Prepare the barbecue for medium, high direct heat (with cover approximately 200°C-220°C).
2. Season the steaks with salt, grease the cooking grid with oil and grill both sides for 2-3 minutes in closed condition until a pattern emerges. Then change to indirect heat and keep on grilling for approx. 5 minutes. Finally, let rest for a further 5 minutes and season with pepper.
3. Clean and wash the tomatoes depending on their nature, remove the stem and slice them using the Graef universal cutter and the MiniSlice attachment at level 2. Peel shallots and cut into fine cubes. Mix up all other ingredients with each other and season with salt, pepper.
4. For serving, mix up the tomatoes with vinaigrette, cut the steaks into tranches and serve in addition. Garnish the tomato salad with basil.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR



## Potato carpaccio with ham and bitter salads



### For the carpaccio:

4 medium-sized, solid-boiled potatoes  
4 thyme sprigs  
4 tablespoons of olive oil  
1 handful of mixed bitter salads

(e.g. radicchio, frisée, rocket)

### For the vinaigrette:

3 tablespoons of white Balsamic vinegar  
1 tablespoon of honey  
1 tablespoon of sweeter

mustard

25 ml vegetable stock  
3 tablespoons of olive oil  
Salt from the mill  
Pepper from the mill  
8-12 slices of air-dried ham

1. Prepare the baking oven for 180°C top/bottom heat.
2. Peel the potatoes peeling and cut into thin slices by means of the Graef universal cutter at level 1. Pluck thyme from the stems and cut finely.
3. The size of a starter plate, apply the potato slices in a slightly brick and circular form onto a baking paper. Then brush with oil, sprinkle thyme and season with salt, pepper. Repeat the whole thing three times so that four carpaccios of the same size emerge.
4. Bake the carpaccios for 15-17 minutes in the oven.
5. In the meantime, read out the salad, mix up the ingredients for the vinaigrette and season with salt, pepper. This goes particularly well using the Graef milk frother with the setting "cold stirring".
6. Turn out the finished carpaccio onto the plates, mix up the salad with the vinaigrette and distribute onto the carpaccio. Serve with the remaining vinaigrette and 2-3 slices of ham each.

## Fried sea trout with beetroot carpaccio, mandarins, pecan nuts and lamb's lettuce



### For the arctic char:

- 1 arctic char filet with skin, without bones, approx. 800 g
- 1 tablespoon of clarified butter
- 1 tablespoon of butter

Salt, pepper

### For the beetroot:

- 3 tubers of mixed beetroot (yellow-red and ring beetroot)
- 80 g lamb's lettuce

2 mandarins

- 3-4 tablespoons of roasted pecan nuts
- 2 tablespoons of honey
- 40 ml almond oil

1. Wash the filet, pat dry and cut into eight tranches. Season with salt. Heat up the clarified butter in the pan and fry the tranches for 2-3 minutes on the skin side. Then turn, season with pepper and add the butter. Wet the fish with butter for a further 2-3 minutes let shortly simmer in the pan without heat.
2. Peel the beetroot and cut into thin slices by means of the Graef universal cutter and the MiniSlice attachment at level 0.5. Lay out the plates alternately with the beetroot.
3. Read out the lamb's lettuce. Squeeze out a mandarin, peel the second one, cut out the filets and mince. Coarsely chop the nuts. Make a vinaigrette from mandarin juice, honey, oil and season with salt, pepper. This can be done very well in a Graef milk frother by selecting the setting "cold stirring".
4. Apply 1/3 of the vinaigrette to the carpaccio. Mix up the remaining ingredients of the beetroot with each other and distribute them on it. Finally, add two tranches of fish each and serve quickly.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR

## Table des matières

<b>Sécurité</b> .....	<b>54</b>
Indications générales sur la sécurité.....	54
Danger lié au courant électrique.....	55
Consignes de sécurité relatif au raccordement électrique.....	56
<b>Aperçu du produit</b> .....	<b>57</b>
Description du produit.....	58
Accessoires.....	58
<b>Généralités</b> .....	<b>59</b>
Informations relatives à ce mode d'emploi.....	59
Utilisation appropriée de la machine.....	59
Restriction de responsabilité.....	60
<b>Avis d'avertissements et symboles</b> .....	<b>60</b>
<b>Déballer l'appareil</b> .....	<b>61</b>
<b>Exigences sur le lieu de montage</b> .....	<b>61</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>62</b>
Nettoyage de base.....	62
<b>Mise en service et utilisation</b> .....	<b>62</b>
Sécurité enfant (protection contre la mise sous tension).....	62
Utiliser un presse-aliment standard.....	62
Embout MiniSlice.....	63
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>64</b>
Nettoyer l'extérieur de l'appareil.....	64
Retirer le chariot et le nettoyer.....	65
Dispositif de retrait de la lame.....	65
Lubrifier l'appareil à l'intérieur.....	66
Visser la plaque de couverture de la lame.....	66
Assurer le maintien de la valeur de la lame.....	67
<b>Affûtage du couteau</b> .....	<b>67</b>
<b>Service clientèle</b> .....	<b>68</b>
<b>Accessoires</b> .....	<b>68</b>
<b>Élimination</b> .....	<b>68</b>
Recyclage de l'emballage.....	68
Élimination de l'appareil.....	68
<b>Garantie</b> .....	<b>69</b>
Garantie 5 ans.....	69

Résolution du problème.....	70
<b>Recettes (pour 4 personnes) .....</b>	<b>72</b>
Dorade en croûte de sel avec salade romaine.....	72
Romstecks grillés avec salade de tomates haute en couleur .....	73
Carpaccio de pommes de terre avec jambon et salade frisée .....	74
Omble frit avec carpaccio de betteraves Mandarines, Noix de pécan et mâche .....	75

DE

EN

**FR**

NL

IT

ES

DK

NO

SE

PL

HU

UKR

### Indications générales sur la sécurité

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité prescrites. Pour une manipulation sûre, respectez les consignes de sécurité suivantes :

- Une utilisation non-conforme peut entraîner des dommages pour les personnes et les objets.
- Avant utilisation, veuillez contrôler l'absence de dommages extérieurs visibles sur le boîtier, le câble et la fiche d'alimentation. Ne faites pas fonctionner un appareil endommagé.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un technicien spécialisé ou le service clientèle de Graef. Les réparations non-conformes peuvent entraîner des dangers considérables pour l'utilisateur. En outre, elles annulent tous droits de garantie.
- Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange originales. Seules ces pièces permettent de garantir que les exigences en matière de sécurité sont remplies.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de la portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience et/ou de connaissances, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou instruites et ont compris les dangers potentiels afin d'assurer l'utilisation sûre de l'appareil.
- Ne pas laisser jouer des enfants avec cet appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour le fonctionnement avec une minu-

terie externe ou une télécommande séparée.

- Débrancher le câble d'alimentation en tirant la fiche hors de la prise, sans tirer sur le câble.
- Veillez à ce que le câble électrique ne reste accroché nulle part, car cela pourrait entraîner la chute de l'appareil.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.
- Avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage, débranchez toujours l'appareil du réseau, et également s'il n'est pas sous surveillance.
- Après un fonctionnement continu de 10 minutes, laisser refroidir le moteur pendant 1 heure.
- Cet appareil doit être utilisé avec le chariot et la plaque de retenue de résidus en position d'utilisation, sauf si les dimensions et la forme du produit à couper en empêchent l'utilisation.
- Nettoyez l'appareil, la plaque de retenue de résidus, l'embout MiniSlice et le chariot avec un chiffon humide ou un produit d'entretien doux.
- Nettoyez la lame avec un chiffon humide. Attention risque de blessure.
- **VEUILLEZ CONSERVER LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI.**

### Danger lié au courant électrique

En cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension, il y a danger de mort !

Observez les consignes de sécurité suivantes pour éviter une mise en danger par le courant électrique :

- N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche réseau sont endommagés.
- Dans ce cas, faites installer un câble d'alimentation neuf par le service client Graef ou un professionnel autorisé avant de conti-

nuer à utiliser l'appareil.

- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Si des raccords conducteurs sont manipulés ou que la structure mécanique et électrique est modifiée, il y a un risque d'électrocution.
- Ne touchez jamais des pièces sous tension. Elles peuvent provoquer un choc électrique ou même entraîner la mort.

### **Consignes de sécurité relatif au raccordement électrique**

Pour une utilisation sûre et sans défaut de l'appareil, le raccordement électrique doit répondre aux exigences suivantes :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur le panneau de type avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent correspondre, afin qu'aucun dommage ne survienne sur l'appareil. En cas de doute, consulter un électricien.
- La prise doit être protégée au minimum par un fusible 10A.
- Assurez-vous que le câble électrique n'est pas endommagé et qu'il n'est pas posé sur des surfaces chaudes ou des arêtes coupantes.
- Le câble de branchement ne doit pas être tendu.
- La protection électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est branché à une prise avec un contact de protection conforme à la réglementation. Le fonctionnement depuis une prise sans contact de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages entraînés par un contact de protection sectionné ou manquant.



Seit 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG

Donnerfeld 6

59757 Arnsberg

Tel. 02932 9703-0

Fax. 02932 9703-90

[www.graef.de](http://www.graef.de)