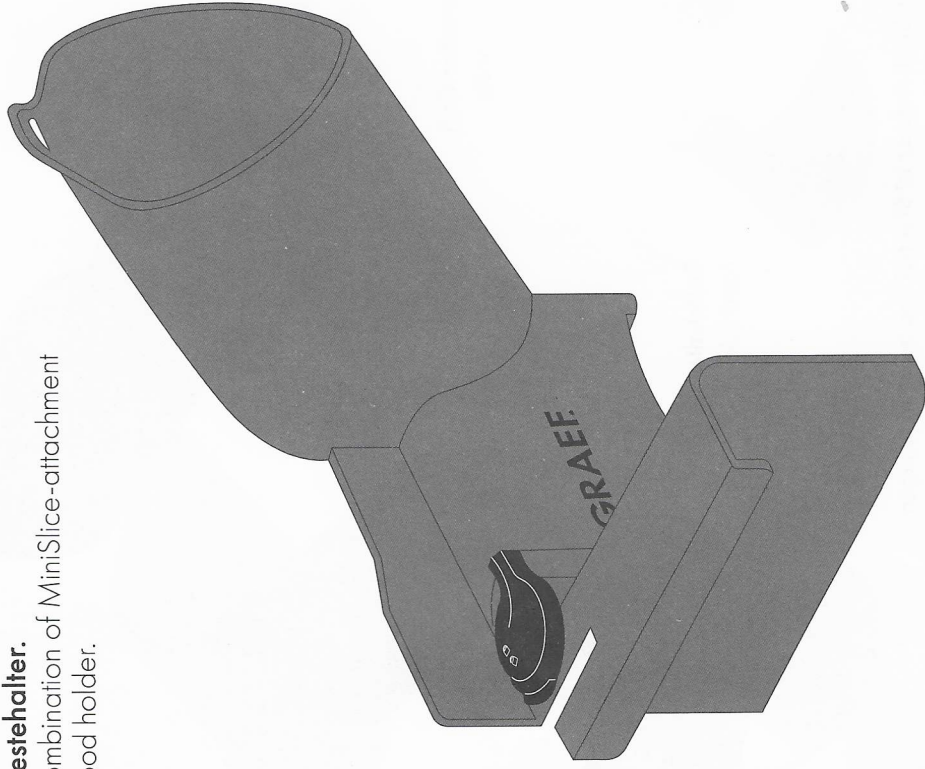


GRAEF.

Für heute. Für morgen. Für dich.

Die Kombination aus MiniSlice-Aufsatz und Resthalter.

The combination of MiniSlice-attachment and food holder.

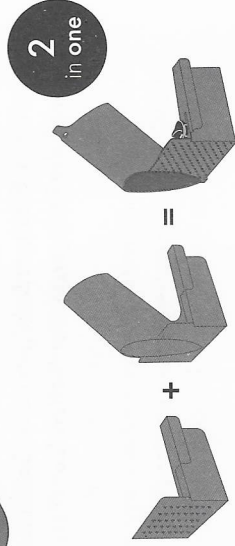


MiniSlice-Aufsatz 2 in one

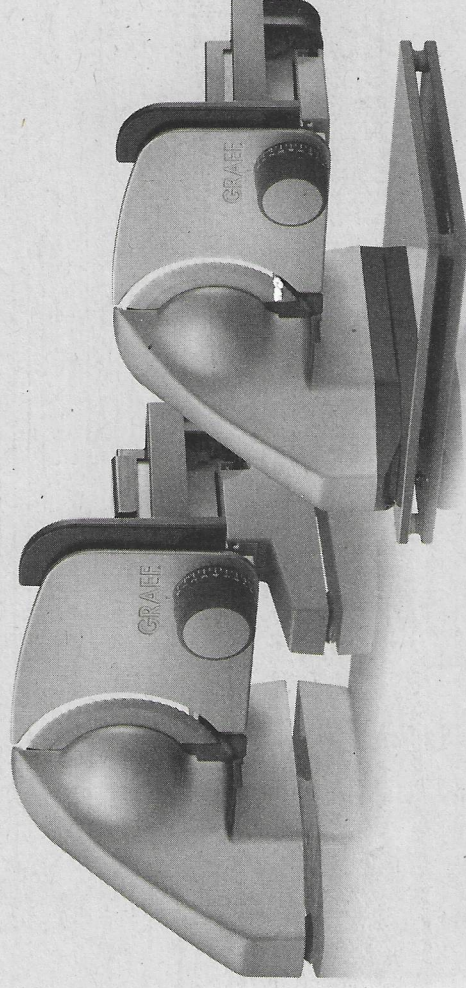
MiniSlice-attachment 2 in one

Bedienungsanleitung

Instruction manual



GRAEF.



DE Bedienungsanleitung Allerschneider

EN Operating Instructions Food Slicer

FR Mode d'emploi Trancheuse universelle

NL Gebruiksaanwijzing Allensnijder

IT Istruzioni Tagliatutto

Рус Руководство по эксплуатации универсальной ломтерезки

ES Manual de instrucciones de la cortadora universal de alimentos

DK Betjeningsvejledning pålægsmaskines

NO Bruksanvisning universalskjærer

SV Bruksanvisning skärmaskin

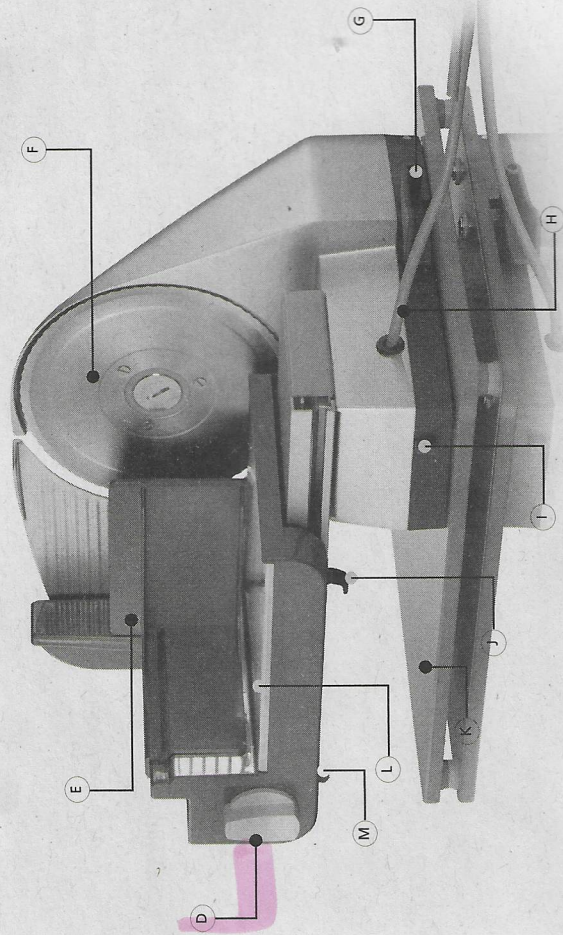
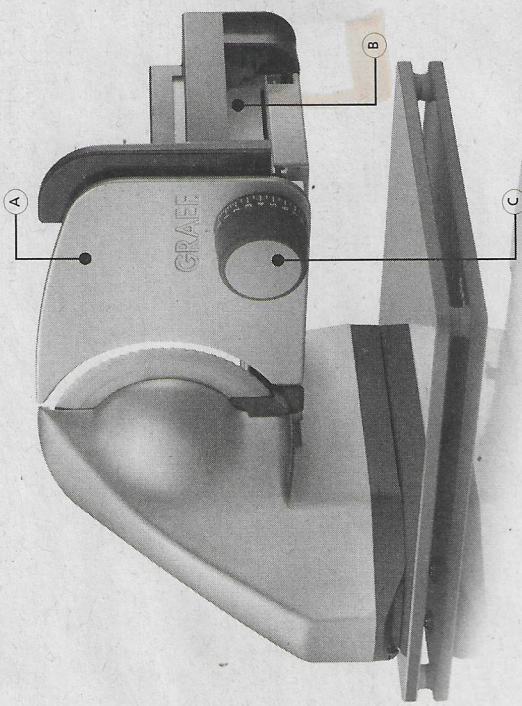
PL Instrukcja obsługi krajalnicy uniwersalnej

CE

CLASSIC

Gesamtübersicht CLASSIC C20

Abbildungen können vom Original abweichen



- A Anschlagplatte
- B Momentschalter / Schalttaste
- C Drehknopf für die Schnittstärkeinstellung
- D Dauerschalter
- E Restehalter
- F Edelstahlmesser
- G Schwenkhebel (nur Classic C 90 / C 99)
- H Kabelfach
- I Verriegelungsknopf (nur Classic C 90 / C 99)
- J Schlittensperre
- K Bodenplatte oder Standfuß
- L Kunststoffschlitten mit Edelstahlauflage
- M Einschalt Sicherung (Kindersicherung)

- A Stop plate
- B Quick-action switch
- C Adjustment knob
- D Continuous operation switch
- E Food holder
- F Stainless steel blade
- G Tilting lever (only Classic C 90 / C 99)
- H Cable compartment
- I Lock button (only Classic C 90 / C 99)
- J Carriage lock
- K Base plate or Foot
- L Plastic carriage with stainless steel support
- M Child lock

Sicherheitshinweise

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

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

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung der Maschine darf diese nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur vom Graef-Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und daraus resultierende Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau,

dem Auseinandernehmen oder dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetztes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder einer autorisierten Fachkraft installieren.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
- Niemals das Gerät während des Betriebes transportieren.
- Im Ruhezustand Einstellknopf im Uhrzeigersinn über Nullstellung hinaus bis zum Anschlag drehen, so dass die Anschlagplatte die Messerschneide überdeckt.
- Fassen Sie nicht mit den Fingern an die Schneide des Messers. Diese ist sehr scharf und kann schwere Verletzungen verursachen.
- **Das Gerät darf weder ohne Schlitten noch Resthalter benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen den Gebrauch des Resthalters nicht zu.**
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise: in Mitarbeiterküchen für Läden

DE

EN

FR

NL

IT

PL

ES

DK

NO

SV

PL

und Büros; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnrichtungen; in Frühstücksportionen.

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

Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

Anforderungen an den Aufstellort

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

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

Gefahrenquellen

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

Einschaltschutz ^(M)

Das Gerät besitzt zur Sicherung gegen unbefugte Benutzung einen Einschaltenschutz. Der unter dem Schlitten angebrachte Einschaltenschutz wird ohne Druck auf die Sicherheitsschalttaste mit dem Finger nach hinten gedrückt. Anschalten des Gerätes nur bei Entriegelung des Einschaltenschutzes möglich.

Schneidgut

- Sie können mit dem Gerät Brot, Schinken, Wurst, Käse, Obst, Gemüse, etc. schneiden.
- Schneiden Sie keinesfalls harte Gegenstände wie etwa gefrorene Lebensmittel, Knochen, Holz, Bleche oder Ähnliches.

Schneiden mit Momentschalter

- Legen Sie ein Tablett, einen Teller oder ähnliches unter das Gerät.
- Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Schnittstärkeneinstellung ©.
- Drücken Sie den Daumen gegen den Momentschalter ®.

Hinweis: Sobald Sie den Daumen von dem Momentschalter ® nehmen, schaltet der Motor ab.

- Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte drücken und den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen.

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

Schneiden mit Dauerschalter

- Legen Sie ein Tablett, einen Teller oder ähnliches unter das Gerät.
- Drehen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Schnittstärkeneinstellung ©.
- Den Dauerschalter ® im Uhrzeigersinn bis zum Endanschlag (1/4 Umdrehung) drehen.
- Zum Ausschalten drehen Sie den Dauerschalter ® wieder zurück.

Hinweis: Motor nach Dauerbenutzung von ca. 9,5 Minuten abkühlen lassen.

- Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte drücken und den Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen.

Restehalter

Das Gerät darf nicht ohne Restehalter **Ⓔ** benutzt werden, es sei denn, Größe und Form des Schneidgutes lassen dessen Gebrauch nicht zu.

Sobald die Größe oder Form des Schneidgutes den Gebrauch des Restehalters zulässt, muss dieser benutzt werden.

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

Der Restehalter **Ⓔ** ermöglicht es Ihnen, kleineres Schneidgut wie z.B. Pilze oder Tomaten aufzuschneiden.

30° kippen (nur kippbare Modelle)

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

Um das Gerät zu kippen gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie den Verriegelungsknopf **⓫**. Gerät wird entrastet.
- Ziehen Sie mit dem Schwenkhebel **⓬** das Gerät kraftvoll hoch, bis dieses hörbar einrastet.
- Erst beim hörbaren Einrasten ist das Gerät gesichert.
- Nun können Sie wie unter „Schneiden“ beschrieben fortfahren.
- Nach Beendigung des Schneidvorganges schwenken Sie das Gerät wieder zurück.
- Drehen Sie den Schwenkhebel **⓬** nach unten.

Durch Drücken auf den hinteren Teil des Profils rastet der Arretierungsbolzen ein.

Reinigung

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

Werterhalt Messer

Für eine lang anhaltende Schärfe und den Werterhalt Ihres Graef Messers, empfehlen wir Ihnen das Messer regelmäßig zu reinigen, besonders nach dem Aufschneiden von gepökeltem Fleisch bzw. Schinken. Diese enthalten Salze, welche sich, wenn sie sich länger auf der Messeroberfläche befinden, sog. „Flugrost“ bilden können (auch auf „rostfreiem“ Edelstahl). Auch beim Aufschneiden von Schneidgut, welches viel Wasser enthält, z.B. Tomaten oder Gurken, kann sich durch mangelnde oder falsche (zu „nasse“) Reinigung, Flugrost auf der Messeroberfläche bilden.

Daher empfehlen wir Ihnen das Messer direkt nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls etwas Spülmittel zu reinigen. Geben Sie das Messer **niemals** in die Spülmaschine, zum einem aus Gründen der Schärfreduzierung und der Korrosionsbeständigkeit (Salz greift das Messer an) und zum anderen wegen der Sicherheit beim Handhaben des Messers und beim Be- und Entladen der Spülmaschine.

Schlitten

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

- Drücken Sie die Schlittensperre **⓫** mit dem Finger nach oben.
- Halten Sie die Schlittensperre **⓫** gedrückt und ziehen Sie den Schlitten zu sich heran.
- Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch oder unter fließendem Wasser.

Wichtig: Den Schlitten nicht im Geschirrspüler reinigen!

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

Messerabnahme

Bitte schrauben Sie von Zeit zu Zeit auch einmal das Messer ab und reinigen Sie das Gerät von innen. Besonders dann, wenn „saftiges“ Schneidgut (Gemüse, Obst, Braten etc.) geschnitten wurden. Behandeln Sie das Messer mit aller Sorgfalt.

- Nehmen Sie den Schlitten ab.
- Lösen Sie das Messer indem Sie mit einer Münze die Messerschraube im Uhrzeigersinn drehen.
- Reinigen Sie die Innenseiten des Messers und den schwarzen Ring mit einem feuchten Tuch.
- Fetten Sie die Innenseite des Messers (Messerrad) und den schwarzen Ring mit Vaseline ein. Benutzen Sie weder Speiseöl noch Magarine/Butter, diese verharzen mit der Zeit.
- Einsetzen des Messers erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

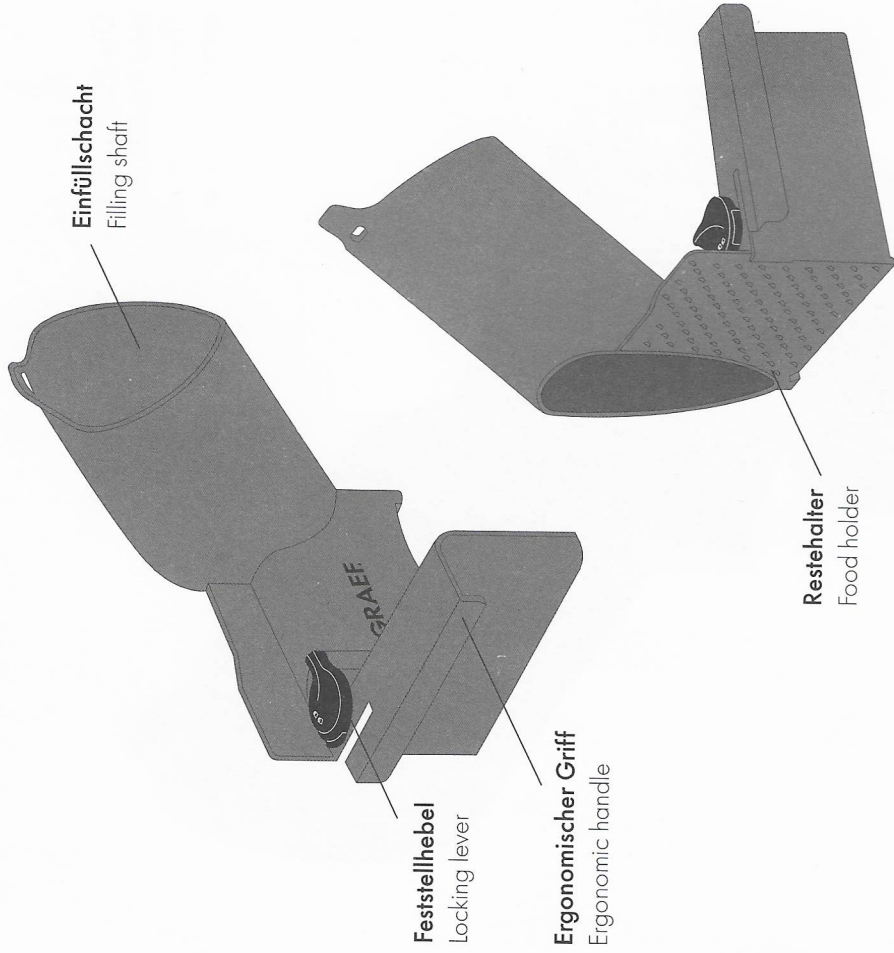
Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst 02932-9703677 oder schreiben Sie eine Email an service@graef.de

Problembehandlung

Problem	Ursache	Lösung
Gerät lässt sich nicht einschalten	Einschaltenschutz aktiviert	Einschaltenschutz entriegeln
Schlitten ist schwergängig	Schlittenführung verunreinigt	Schlittenführung reinigen
Schleifgeräusche am Messer	Lebensmittelrückstände am Messer	Messer lösen, reinigen und einfeilen
Messer ist schwergängig bzw. bleibt unter Belastung stehen	Messerrad hat kein Fett mehr bzw. ist ver-schmutzt	Das Messer lösen, reinigen und die Innenseite des Messers (Messerrad) und den schwarzen Ring mit Vaseline einfeilen.
Betriebsgeräusche nehmen mit zunehmender Nutzung zu	Getriebe ist nicht genügend eingefettet	Das Messer lösen, reinigen und die Innenseite des Messers (Messerrad) und den schwarzen Ring mit Vaseline einfeilen.
Das Messer schneidet nicht mehr gut	Das Messer ist stumpf und muss geschärft werden	Schicken Sie das Messer zum Schärfen ein. Wenden Sie sich bitte vorher an unseren Kundendienst 02932-9703677.

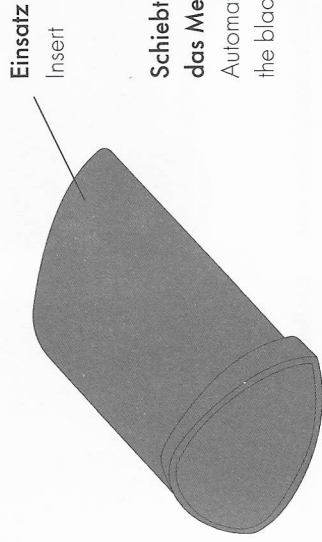
MiniSlice-Aufsatz und Restehalter in einem.
MiniSlice-attachment and food holder in one.



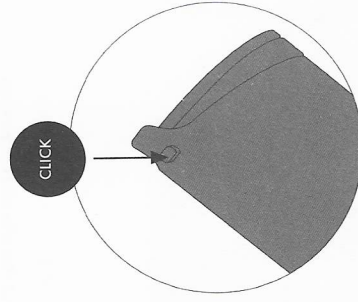
Der MiniSlice-Aufsatz ist BPA frei und leicht zu reinigen.
HINWEIS: Häufiges Reinigen in der Spülmaschine kann zu Verfärbungen führen.
Es wird die Reinigung unter fließendem Wasser per Hand empfohlen.

MiniSlice-attachment is BPA free and easy to clean.
NOTE: Frequent cleaning in the dishwasher can lead to discoloration.
Cleaning under running water by hand is recommended.

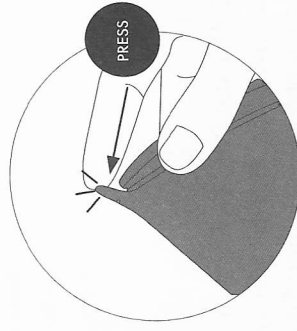
Der Einsatz ist optional als Zubehör erhältlich.
Bei ausgewählten Allesschneider-Modellen ist er Bestandteil des Lieferumfangs.
The insert is optionally available as an accessory.
It is also part of the scope of delivery for selected slicer models.



Schiebt das Schneidgut selbstständig gegen das Messer.
Automatically pushes the cutting material towards the blade.



Verrastung mit dem MiniSlice-Ausatz.
Locking with the MiniSlice-attachment.

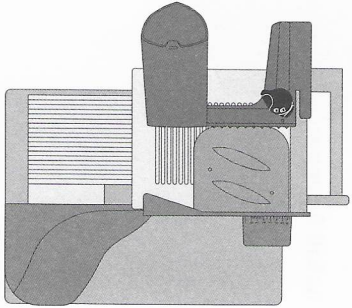


Zum Lösen des Einsatzes, die Lasche am MiniSlice-Aufsatz nach oben drücken und herausnehmen.
To loosen the insert, press the tab on the MiniSlice-attachment upwards and remove.

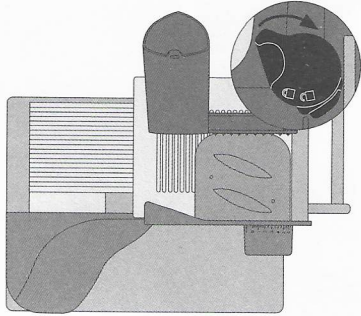
Verwendung als Restehalter

Use as food holder

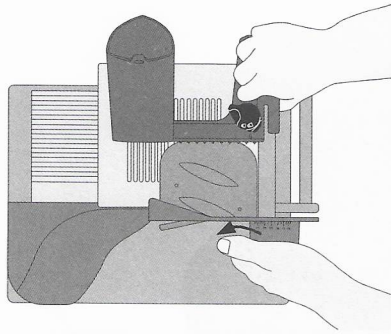
1.



2.



3.



Setzen Sie den MiniSlice-Aufsatz auf die Schlittenrückwand an das Schneidgut. Place the MiniSlice-attachment onto the carriage back wall against the cutting material.

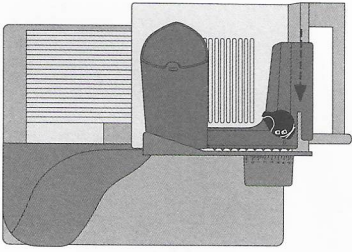
Achten Sie darauf, dass der Feststellhebel auf »geöffnet« steht, damit der MiniSlice-Aufsatz mit verschoben werden kann. Make sure that the locking lever is in the »open« position so that the MiniSlice-attachment can be moved.

Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein und schneiden Sie wie gewohnt. Select the desired cutting thickness and cut as usual.

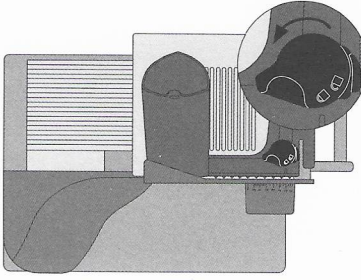
Verwendung als MiniSlice-Ausatz

Use as MiniSlice-attachment

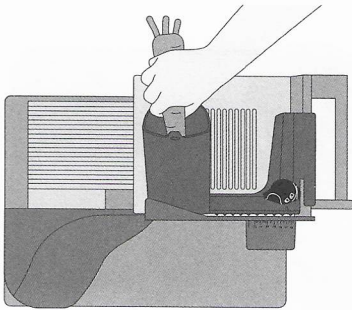
1.



2.



3.

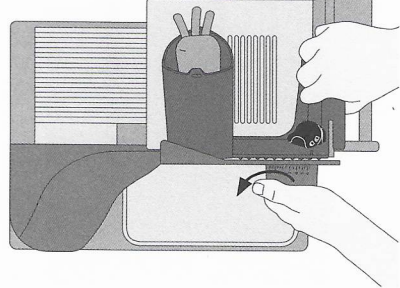


Setzen Sie den MiniSlice-Aufsatz auf die Schlittenrückwand an den Anschlag. Place the MiniSlice-attachment onto the carriage back wall of the carriage against the stop.

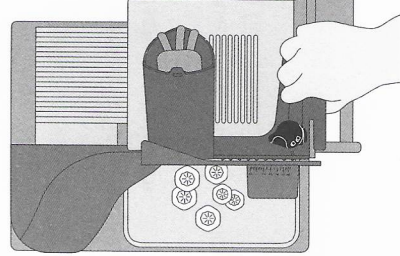
Drehen Sie den Feststellhebel fest. Turn the locking lever tight.

Legen Sie das gewünschte Schneidgut in den Füllschacht. Place the cutting material in the filling shaft.

4.



5.



ACHTUNG: Der MiniSlice-Aufsatz »2 in one« ersetzt den Restehalter und muss beim Schneiden immer verwendet werden. Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitung Ihres Gerätes.

ATTENTION: The MiniSlice-attachment »2 in one« replaces the food holder and must always be used while slicing. Please refer to the instruction manual of the slicer.

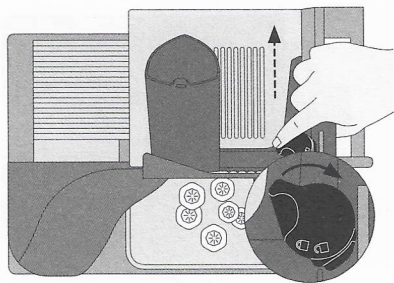
Stellen Sie die gewünschte Schnittstärke ein. Select the desired cutting thickness.

Schneiden Sie wie gewohnt. Cut as usual.

Einsatz
Insert

Zubehör - erhältlich im GRAEF Online Shop
www.graef.de

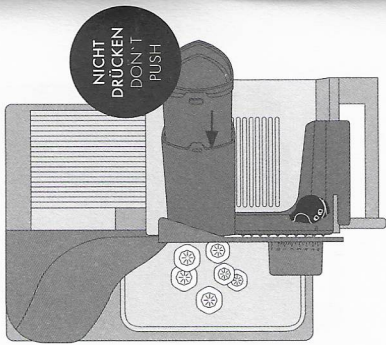
6.



TIPP: Zum leichten Lösen des Feststellhebels, den MiniSlice-Aufsatz dabei vom Anschlag wegbewegen.

Tip: To release the locking lever easily, move the MiniSlice-attachment away from the stop.

7.

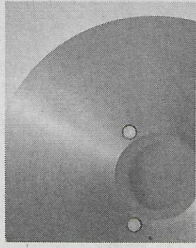


Setzen Sie den Einsatz in den Füllschart. Dieser rutscht durch die Schwerkraft selbstständig nach unten.

Place the insert in the filling shaft. The insert slides down automatically by gravity.

HINWEIS: Bei Bedarf den Einsatz für Schneidgut im Füllschart verwenden. Den Einsatz nicht in den Füllschart drücken.

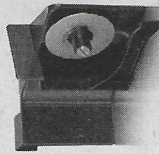
NOTE: If necessary, use the insert for cutting material in the filling shaft. Do not press the insert into the filling shaft.



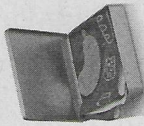
Glattes Edelstahlmesser Ø 17 cm
Artikel-Nr. 1781108



Vaseline 5g
Artikel-Nr. 141852



Messerschärfer
Artikel-Nr. D 1000



Pflegeset
Artikel-Nr. 149000



Messer Öffner
Artikel-Nr. 145958



Tube Vaseline 10 ml
Artikel-Nr. 141855

Bitte beachten Sie, die Abbildungen können vom Original abweichen.