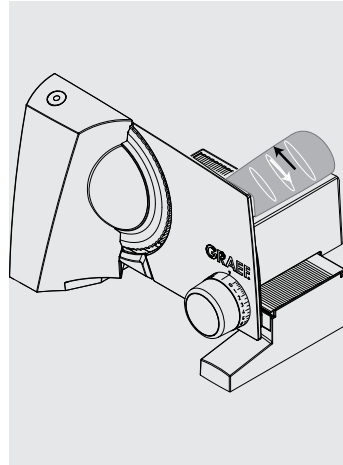
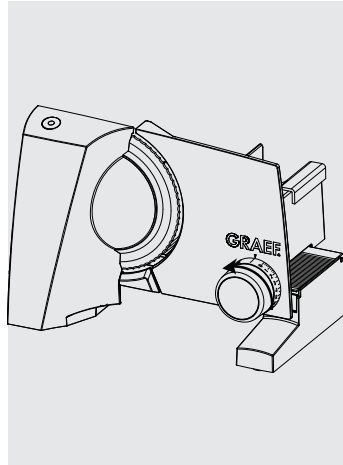
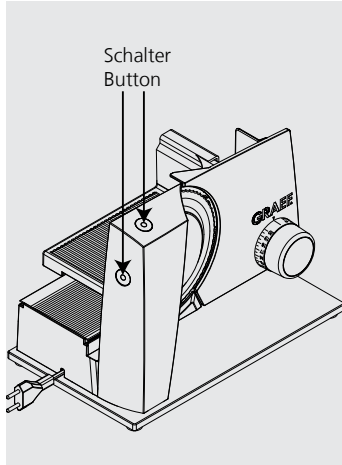
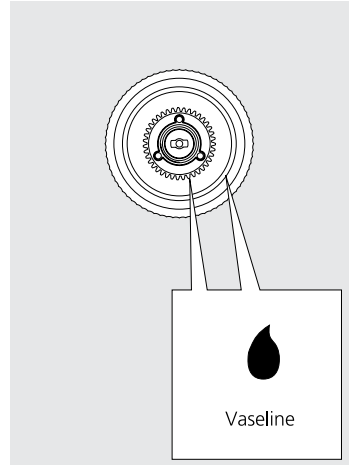
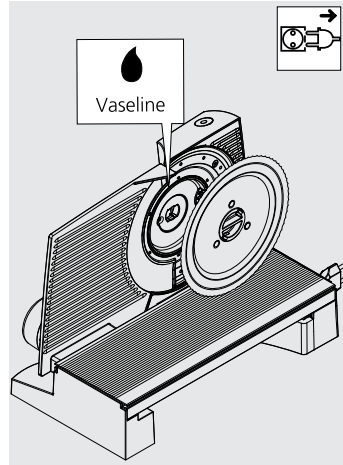
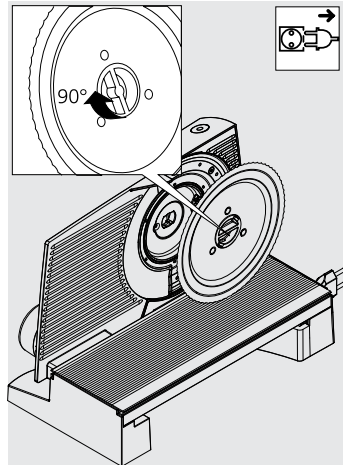
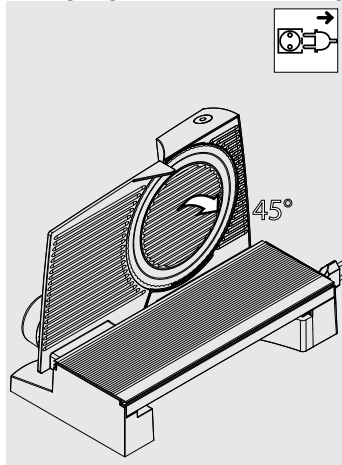


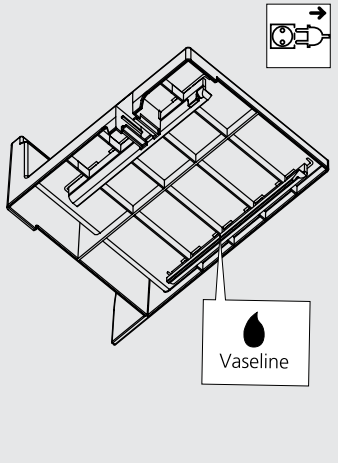
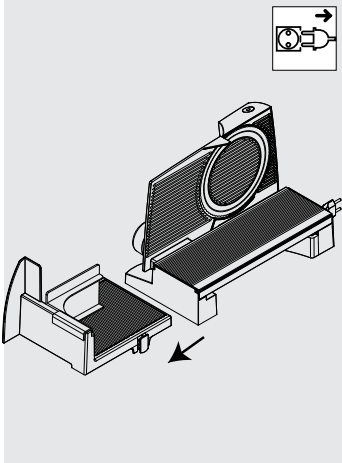
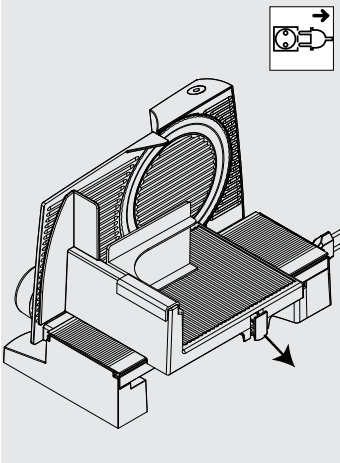
Arbeiten / Operation



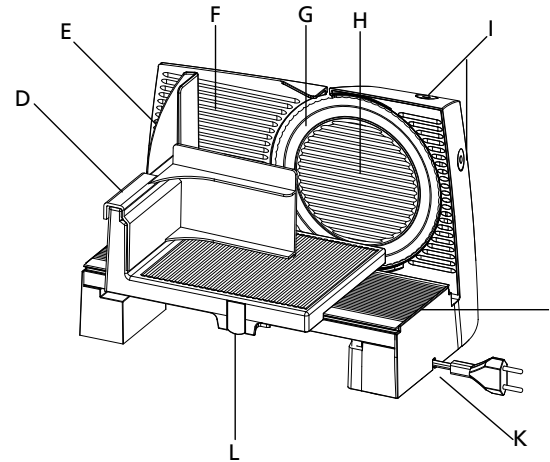
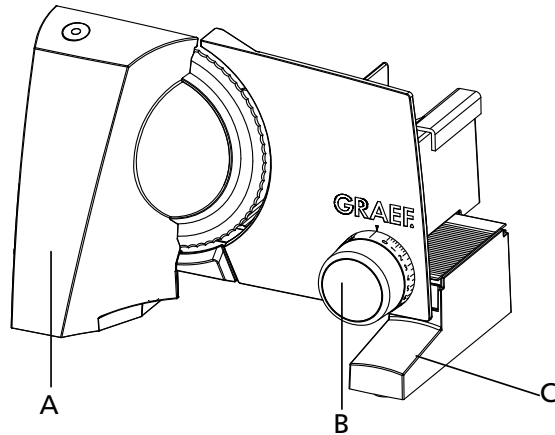
Reinigung/Messer / Cleaning/Blade



Schlitten abnehmen / Carriage removal



Technische Daten / Technical details EVO E 10 / E 11



- A Gehäuse
- B Drehknopf zur
Schnittstärkeneinstellung
- C Standfuß
- D Restehalter
- E Schlitten
- F Anschlagplatte
- G Messer
- H Messerabdeckplatte
- I Moment- und
Dauerschalter
- J Schlittenprofil
- K Kabelfach
- L Schlittenriegel

Technische Daten:

Arbeitsbereich: (LxBxH)
345 x 225 x 240 mm

Schnittstärke: 0 - 20 mm

Schnitthöhe: 145 mm

Schnittlänge: 225 mm

Betriebsspannung: 230 Volt

Leistung 45 Watt,
max. 170 Watt

- A Housing
- B Control dial, for
adjustment of slicing
thickness
- C Anti-slip foot
- D Food holder
- E Carriage
- F Stop plate
- G Blade
- H Blade cover plate
- I Quick-action and
continuous operation
switch
- J Carriage profile
- K Cable compartment
- L Carriage lock

Technical data:

Work space: (LxWxH)
345 x 225 x 240 mm

Slice thickness: 0 - 20 mm

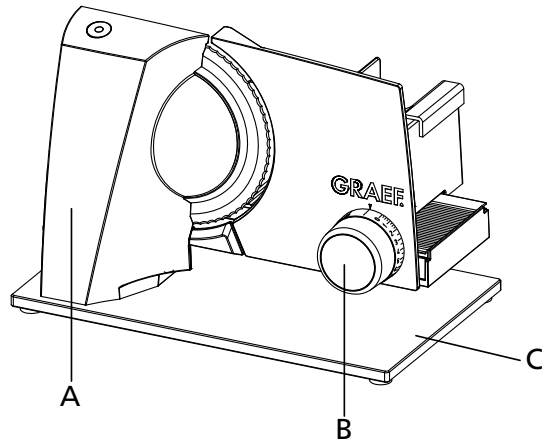
Cut height: 145 mm

Cut length: 225 mm

Operating voltage: 230 Volt

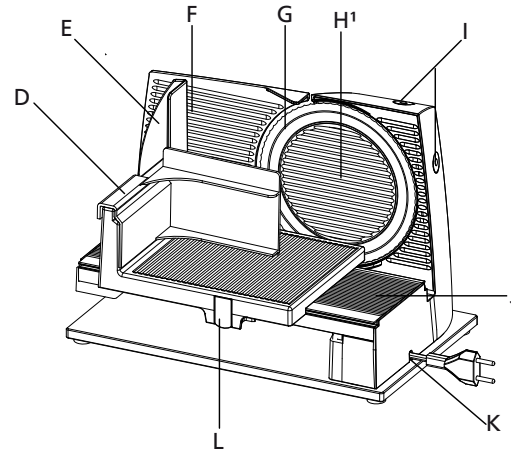
Power 45 Watt,
max. 170 Watt

Technische Daten / Technical details EVO E 20 / E 21 / EVO E 80 / E 81



- A Gehäuse
- B Drehknopf zur
Schnittstärkeneinstellung
- C Glasbodenplatte
- D Resthalter
- E Schlitten
- F Anschlagplatte
- G Messer
- H Messerabdeckplatte
- I Moment- und
Dauerschalter
- J Schlittenprofil
- K Kabelfach
- L Schlittenriegel

Technische Daten:
 Arbeitsbereich: (LxBxH)
 345 x 235 x 250 mm
 Schnittstärke: 0 - 20 mm
 Schnitthöhe: 145 mm
 Schnittlänge: 225 mm
 Betriebsspannung: 230 Volt
 Leistung 45 Watt,
 max. 170 Watt



- A Housing
- B Control dial, for
adjustment of slicing
thickness
- C Glas base plate
- D Food holder
- E Carriage
- F Stop plate
- G Blade
- H Blade cover plate
- I Quick-action and
continuous operation
switch
- J Carriage profile
- K Cable compartment
- L Carriage lock

Technical data:
 Work space: (LxWxH)
 345 x 235 x 250 mm
 Slice thickness: 0 - 20 mm
 Cut height: 145 mm
 Cut length: 225 mm
 Operating voltage: 230 Volt
 Power 45 Watt,
 max. 170 Watt

Indice

Norme di sicurezza	7	Servizio clienti	16
Apertura dell'imballo	9	Smaltimento	16
Indicazioni per l'installazione	9	Garanzia del motore.....	16
Fonti di pericolo	9		
Protezione per i bambini	9		
Servizio intermittente	10		
Indicazioni in caso di sovraccarico	10		
Prodotti da affettare	10		
Affettare in modalità taglio istantaneo	10		
Affettare quando l'apparecchio è acceso in modalità permanente	11		
Braccio pressamerce	11		
Pulizia	11		
Manutenzione della lama	12		
Estrazione della lama	12		
Binario	13		
Risoluzione dei problemi.....	14		

Norme di sicurezza

Questo apparecchio rispetta le norme di sicurezza prescritte. L'utilizzo inappropriato può causare danni a persone e cose.

Per un corretto utilizzo dell'apparecchio, attenersi alle seguenti norme di sicurezza:

- Accertarsi prima dell'utilizzo che l'apparecchio non riporti danni visibili esteriori all'alloggiamento, al cavo di alimentazione e alla spina. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- In caso di danni all'alimentazione della macchina, questa può essere sostituita soltanto dal produttore, dal servizio clienti, o da una persona qualificata, al fine di evitare pericoli.
- Le riparazioni possono essere effettuate da un esperto o dal servizio clienti Graef. Riparazioni inadeguate possono essere causa di gravi pericoli per l'utente. Inoltre decade ogni diritto di garanzia.
- Le riparazioni durante il periodo di garanzia possono essere condotte esclusivamente

dal servizio clienti Graef; in caso contrario, in caso di guasto, non si ha più diritto alla garanzia.

- I componenti difettosi devono essere sostituiti esclusivamente con gli originali. Il rispetto delle norme di sicurezza è garantito soltanto per questi componenti.
- Questa macchina non deve essere utilizzata da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e comunque in assenza di specifica conoscenza e/o esperienza, a meno che non vi sia presente una persona responsabile per la loro sicurezza o essi ricevano le istruzioni relative all'utilizzo della macchina.
- La macchina non deve essere usata da bambini. La macchina e il cavo di alimentazione vanno tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- È necessario vigilare sui bambini per assicurarsi che non giochino con la macchina.
- In assenza di controllo o in caso di montaggio, smontaggio o pulizia l'apparecchio va scollegato dalla fonte di energia elettrica.

- L'apparecchio non è predisposto per l'utilizzo di un timer esterno o di un comando a distanza esterno.
- Questo apparecchio è predisposto per l'utilizzo domestico e per applicazioni analoghe, come ad esempio: in cucine di negozi e uffici; in tenute agricole; da clienti di Hotel, Motel e altri alloggi; in pensioni con colazione.
- Staccare l'alimentazione tirando sempre la spina e mai dal cavo.
- Prima di allacciare l'apparecchio alla fonte di energia elettrica, confrontare i dati di alimentazione (tensione e frequenza) riportati sulla targhetta con quelli della rete elettrica utilizzata. Questi dati devono corrispondere, al fine di evitare guasti all'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio quando il cavo o la spina sono danneggiati.
- Prima di continuare a utilizzare l'apparecchio, provvedere a installare una nuova alimentazione tramite il servizio clienti Graef o uno specialista autorizzato.
- Non aprire in alcun caso l'alloggiamento dell'apparecchio. Il contatto con i collegamenti ad alta tensione o la manomissione della struttura elettrica o meccanica può causare folgorazione.
- Non toccare mai i componenti ad alta tensione. Questi possono causare una folgorazione elettrica e persino la morte.
- Non tenere mai l'apparecchio per il cavo.
- Non trasportare mai l'apparecchio quando è in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate.
- Quando l'apparecchio è in standby, ruotare la manopola regolazione spessore in senso orario dallo 0 fin quando non si arresta, in modo da coprire la lama con il piano spessimetro.
- I materiali di imballaggio non possono essere utilizzati per fini ludici. Si può incorrere nel pericolo di avvelenamento.
- Non toccare mai con le dita la lama. Questa è molto tagliente e può causare gravi ferite.
- Assicurarsi che prima della pulizia o nei periodi

di inutilizzo, l'apparecchio resti spento e non sia collegato alla fonte di corrente elettrica.

- Controllare che il piano sia chiuso (lama coperta).
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Non utilizzare solventi.
- Non raschiare i resti con arnesi duri.
- Non lavare l'apparecchio sotto l'acqua corrente e non immergerlo.
- L'apparecchio non può essere utilizzato senza il carrello o il braccio pressamerce, a meno che la dimensione e la forma del cibo da affettare non ne escludano l'utilizzo.

Apertura dell'imballo

Per estrarre l'apparecchio dall'imballo, seguire le seguenti indicazioni:

- Estrarre l'apparecchio dalla scatola.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Rimuovere eventualmente il nastro apposto sull'apparecchio (non rimuovere la targhetta).

Indicazioni per l'installazione

Per un uso sicuro e corretto dell'apparecchio, il luogo di installazione deve soddisfare le seguenti condizioni:

- L'apparecchio deve essere collocato su una superficie fissa, piana, orizzontale e antiscivolo con un'adeguata forza portante.
- Scegliere un piano dove installare l'apparecchio che non consenta ai bambini di raggiungere la lama.

Fonti di pericolo

La lama molto affilata (G) è in grado di recidere parti del corpo. Particolarmente in pericolo sono le dita della mano. Per questa ragione non stendere mai la mano tra il piano spessimetro (F) e la lama (G) fin tanto che il piano spessimetro (F) non sia totalmente chiuso, cioè in posizione "0".

Protezione per i bambini

Per rendere sicura la lama (G) (il piano spessimetro (F) deve essere chiuso, cioè essere

in posizione "0"), è possibile portare il paramano (E) in posizione frontale rispetto alla lama (G) e premere il carrello (L). Il paramano è a questo punto fissato.

Servizio intermittente

Questo apparecchio ha un servizio intermittente di 5 minuti.

Indicazioni in caso di sovraccarico

In caso di blocco della lama (G) a seguito di impatto con un oggetto duro (ad esempio osso), l'apparecchio si spegne per proteggere il motore. Rimuovere l'oggetto che ha causato il blocco tenendo le dita a distanza dalla lama (G) e riavviare l'apparecchio.

Prodotti da affettare

- Con questo apparecchio è possibile affettare pane, prosciutto, salame, formaggio, frutta, verdura etc.
- Non affettare in ogni caso mai oggetti duri, come cibo congelato, ossa, legno,

latta o oggetti simili.

Affettare in modalità taglio istantaneo

- Posizionare un vassoio, un piatto o qualcosa di simile sotto l'apparecchio.
- Selezionare lo spessore di taglio desiderato (B).
- Premere leggermente il prodotto sul piano spessimetro (F) e portare uniformemente il paramano (E) in direzione della lama (G).
- Tenere premuto il pulsante taglio istantaneo superiore (I) e premere a intermittenza quello posto in basso (I).

Consigli: Tra i prodotti surgelati, quelli da affettare più agevolmente sono quelli morbidi (ad es. formaggio o prosciutto) Se si procede lentamente, il risultato del taglio del prodotto morbido sarà migliore. Nel caso dei cetrioli o delle carote è consigliabile tagliarli prima in modo simmetrico e quindi inserirli con il braccio pressamerce (D).

Affettare quando l'apparecchio è acceso in modalità permanente

- Posizionare un vassoio, piatto o qualcosa di simile sotto l'apparecchio.
- Selezionare lo spessore di taglio desiderato (B).
- Premere leggermente il prodotto da affettare sul piano spessimetro (F) e portare uniformemente il paramano (E) in direzione della lama (G).
- Tenere premuti entrambi i pulsanti (I) e lasciare per primo quello superiore.
- Il pulsante di accensione in modalità permanente è attivato, a questo punto è possibile procedere con il taglio del prodotto.
- Per riattivare l'accensione permanente, premere uno dei due pulsanti (I).
- Consigli: Tra i prodotti surgelati, quelli da affettare più agevolmente sono quelli morbidi (ad es. formaggio o prosciutto). Se si procede lentamente, il risultato del taglio del prodotto morbido sarà migliore. Nel caso dei

cetrioli o delle carote è consigliabile tagliarli prima in modo simmetrico e quindi inserirli con il braccio pressamerce (D).

Braccio pressamerce

Questo apparecchio non può essere utilizzato senza braccio pressamerce (D), a meno che la dimensione e la forma del prodotto da affettare non ne escludano l'utilizzo.

Quando il prodotto da affettare ne consente l'utilizzo, questo va usato necessariamente.

- Riporre i resti o un prodotto di dimensioni più piccole sul paramano (E).
 - Posizionare il braccio pressamerce sul carrello (D) e portarlo sul prodotto da affettare.
 - Procedere come descritto sopra per "tagliare".
- Il braccio pressamerce (D) consente di affettare prodotti di dimensioni ridotte come funghi o pomodori.

Pulizia

Prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio, staccare la spina dalla fonte

di corrente elettrica.

Pulire le parti esterne dell'apparecchio con un panno morbido e umido. In caso di consistente sporcizia può essere utilizzato un prodotto delicato.

Manutenzione della lama

Per mantenere la lama Graef affiliata e funzionale, consigliamo di detergerla regolarmente, soprattutto dopo avere affettato carne salmistrata come il prosciutto. Questo tipo di carne contiene sali che, se depositati a lungo sulla superficie della lama, possono portare alla formazione di ruggine (anche nel caso di acciaio temperato „antiruggine“). Anche nel caso di taglio di prodotti contenenti molta acqua, come ad esempio pomodori o cetrioli, può aversi formazione di ruggine sulla superficie della lama a seguito di scarsa o errata (troppo umida) pulizia della stessa.

Per tale ragione consigliamo di pulire la lama sempre direttamente dopo l'utilizzo con un panno umido e di tanto in tanto con un detergente. Non lavare la lama mai in lavastoviglie per

evitare, da un lato, la riduzione dell'affilatura della lama e la persistenza di corrosione (il sale corrode la lama) e, dall'altro, per ragioni di sicurezza durante il suo maneggiamento e lo svuotamento e riempimento della lavastoviglie.

Estrazione della lama

Prima di estrarre la lama, staccare la spina dalla fonte di corrente elettrica.

Svitare regolarmente la lama (G) e pulire l'apparecchio nella parte interna. Soprattutto quando sono stati affettati prodotti "sugosi" (pomodoro, frutta, arrosto etc.). Maneggiare la lama (G) con cura.

- Portare il paramano interamente verso di sé.
- Liberare la lama dal coprilama (H), ruotandolo a 45°. Consigli: E' possibile ruotare il coprilama (H) di 45° manualmente o inserire una moneta (ad es. da 1 Euro) nella fenditura apposita e ruotare il coprilama di 45°. Non premere con forza, per evitare di estrarre direttamente in contemporanea la lama (G).
- Ruotare l'attacco della lama (G) di 90° verso

destra e estrarla con cura.

- Pulire la parte interna della lama (G) con un panno umido.
- Di tanto in tanto ungere con grasso la ruota dentata della lama.
- Inserire la lama (G) e il coprilama (H) in posizione inversa. Posizionare il coprilama (H) e ruotarlo di 45° in senso antiorario finché non raggiunge la posizione di blocco.
- Il posizionamento della lama deve essere condotto con estrema cura, trattandosi di un oggetto molto affilato.

Binario

Al fine di pulire al meglio il binario (E) è possibile rimuoverlo.

- Estrarre quindi il carrello (L) dal binario (E) spostandolo verso destra.
- Portare il binario (E) verso di sé e rimuoverlo.
- Pulire tutti i componenti con un panno umido o sotto il rubinetto dell'acqua.

Importante: Non pulire il binario con detergen-

te per piatti!

- Ungere le guide una volta al mese con alcune gocce d'olio o di vasellina. Rimuovere l'olio o la vasellina in eccesso con un batuffolo di cotone.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il binario è inceppato	Guide del binario sporche	Pulire e ungere le guide del binario
Non è possibile muovere il binario	Binario bloccato (blocco di sicurezza per i bambini)	Sbloccare il binario
La lama si inceppa	La ruota dentata della lama non è adeguatamente unta ed è sporca.	Rimuovere la lama, pulirla e ungere con vaselina la parte interna della lama (ruota dentata) e l'anello nero.
Rumore di strofinamento della lama	Possibili residui di cibo nella lama.	Rimuovere la lama, pulirla e ungerla.

<p>L'apparecchio si spegne automaticamente</p>	<ul style="list-style-type: none">• Servizio intermittente: spegnimento automatico dopo circa 5 minuti• In caso di sovraccarico: la lama si blocca	<ul style="list-style-type: none">• Accendere nuovamente l'apparecchio• Rimuovere con attenzione il prodotto che ha causato il blocco, tenendo le dita ben lontane dalla parte più pericolosa della lama e accendere nuovamente l'apparecchio.
<p>I rumori aumentano con l'aumentare dell'utilizzo della macchina.</p>	<p>Il meccanismo non è adeguatamente unto.</p>	<p>Estrarre la lama, pulirla e ungere con vasellina la parte interna (ruota dentata) e l'anello nero.</p>
<p>La lama non taglia più bene.</p>	<p>La lama è smussata e deve essere affilata.</p>	<p>Fare affilare la lama. Rivolgersi al nostro servizio clienti. 0049 / 2932-9703677</p>

Servizio clienti

In caso di guasto dell'apparecchio Graef, rivolgersi ad un centro specializzato o al servizio clienti Graef.



Smaltimento

Questo prodotto a conclusione del suo utilizzo non può essere gettato in un normale contenitore dei rifiuti, ma deve essere consegnato in un centro raccolta differenziata per il riciclo dei rifiuti elettronici. Il simbolo presente sul prodotto e nelle istruzioni si riferisce a questo. I materiali sono riutilizzabili in base alla loro marcatura. Attraverso il riciclo, il riutilizzo dei materiali o altre forme di riutilizzo di apparecchi fuori uso, si contribuisce notevolmente alla difesa dell'ambiente. Richieda maggiori informazioni presso la Sua amministrazione comunale riguardo alle possibilità di smaltimento.

2 anni di garanzia del motore (EVO E 10 / EVO E 20) / 3 anni di garanzie del motore (EVO E 80)

Questo prodotto è inoltre munito di una garanzia

del motore di 24 e 36 mesi a partire dalla data d'acquisto. La garanzia non copre i guasti causati da un cattivo utilizzo o manomissione, come pure difetti che hanno un'influenza minima sulle funzioni o sul valore dell'apparecchio. Inoltre i danni che sopraggiungono a seguito di trasporto, nella misura in cui noi non ne siamo responsabili, non sono coperti da garanzia. I guasti sopraggiunti a seguito di una riparazione che non è stata effettuata né da noi né da nostri delegati, non sono coperti da garanzia. In caso di reclamo effettueremo le dovute riparazioni sul prodotto secondo i nostri criteri o provvederemo alla sua sostituzione.