

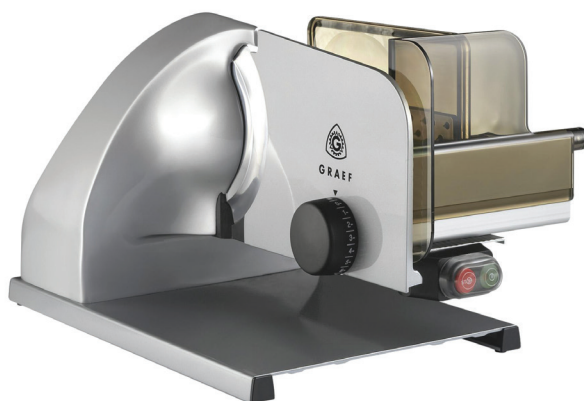
De må ikke bruge maskinen før De har gennemlæst og forstået brugsvejledningen.

Denne brugsvejledning **skal opbevares** også til fremtidig brug.

BRUGSANVISNING

INDEKS.:

Side	2	:	Opstilling
Side	3	:	Betjening af maskinen
Side	4	:	Rengøring
Side	5	:	Afmontering af slæden
Side	6	:	Afmontering af kniven
Side	7	:	Pleje af kniven m.v.
Side	8	:	Beskrivelse af slibeapparatet
Side	9	:	Slibning af kniven
Side	10	:	Problemløsninger
Side	11	:	Garanti
Side	12	:	Konformitet EU
Side	13	:	Splittegning



LÆS BRUGSVEJLEDNINGEN

De må ikke bruge maskinen før De har gennemlæst brugsvejledningen, og har forstået den. Nyt personale skal ligeledes instrueres inden de bruger maskinen.

Kun skolet personale må arbejde med maskinen. Efter-oplæring må gentages efter behov.

Kun efter anvisningerne her, og den skete oplæring må ibrugtagning, betjening og rengøring foretages.

Når De bruger maskinen, skal De arbejde koncentreret, og ikke lade Dem aflede.

VIGTIGT

Maskinen skal tilsluttes stikdåse med jordledning. 230 V. 50 HZ.

Maskinen må ikke overbelastes, stands derfor straks motoren efter endt brug.

Lad ikke maskinen køre mere end 15 min. af gangen, derefter skal motoren holde en tilsvarende pause.

OPSTILLING

Maskinen bør anbringes på et bord med en passende højde, så betjeningen kan foregå bekvemt og ubesværet. Det er vigtigt at bordet er solidt, og er godt fastgjort.

Inden maskinen tages i brug første gang, skal den grundigt rengøres.

Tilladt anvendelsesområde.:

Under hensyn til størrelse må der skæres følgende med maskinen.:

- Pølser af enhver art.
- Skinke / Spæk
- Steg
- Kød
- Skæreost
- Frugt & grøntsager hvis de er egnede. **(Syrlige frug & grøntsager er uegnede)**

Følgende varer må ikke skæres, idet der i så fald vil være akut risiko for uheld.:

- Non Food varer
- Fødevarer med ben / knogler
- Frosne fødevarer

Der må ikke eksperimenteres med opskæring af andre varer eller anvendelsesområder.

SIKKERHED

Vær ubetinget opmærksom på følgende sikkerhedshenvisninger:



Sørg for at uvedkommende og ikke skolede personer, samt frem for alt børn, ikke kan starte maskinen.

Sikkerheds indretningerne på maskinen må ikke forsøges omgået, eller ændret.

Denne maskine er fuldstændigt i overensstemmelse med de gældende sikkerhedsbestemmelser. Alligevel er der risiko for skader ved fejlagtig eller uopmærksom betjening eller pleje. Især er der fare for svære finger eller håndlæsioner. Betjeningspersonalet må omhyggeligt instrueres i brugen og plejen af maskinen efter retningslinierne i denne brugsanvisning.

LYDNIVEAU

Maskinens lydniveau ligger under 70 dB (A)

OPSKÆRING:

- Læg varen op på slæden, og indstil den ønskede skivetykkelse på skalaen.
- Start maskinen ved tryk på denne grønne kontakt i forreste højre side.
(Med den røde kontakt standses maskinen).
- Hold fast på varen med højre hånds fire fingre. Hold fingrene således at de er parallelle med kniven. Tommelfingeren skal (uden undtagelse) befinde sig så den vender bagud og holder fast bag slædens væg (Foto 1).
- De må aldrig stikke fingrene ind under restholderen i retning mod kniven.
- Tryk varen som skal skæres let mod anlægspladen, og før slæden frem mod kniven samtidigt. Når der skæres lange stykker skubbes restholderen yderst til højre, løftes op og ligger ovenpå stykket. Restholderens funktion her er kun at virke som en afskærmning af kniven. Foto 1



Foto 1



Foto 2

Opskæring af rester:

Så snart varen der skæres kan være mellem anlægspladen og restholderen, er fremgangsmåden således:

- Slæden trækkes helt hen til Dem selv.
- Tag reststykket op fra slæden. (Ved pølser der er bundet i enden, eller andre stykker der er meget tynde på det sidste stykke, skæres det yderste stykke af med en almindelig kniv.)
- Læg nu reststykket tilbage på slæden, **således at den oprindelige snitflade vender ind mod restholderen**. På denne måde kommer den bredeste del af reststykket til at vende ind imod restholderen, der herved får den bedste mulighed for at holde godt fast i stykket
- Restholderen skal nu være helt nede på slæden, bag stykket der skæres. (Foto 2)
Restholderen skubbes ind mod stykket, og slæden føres frem mod kniven samtidigt. (Foto 2)

Vær opmærksom på, at når restholderen føres frem mod kniven, vil den ikke kunne vippes op fra 0-6 cm. fra kniven, dette skal hindre uheld under opskæring af mindre stykker.

RENGØRING

Maskinen bør alene rengøres med en opvreden klud, eller en egnet børste med bløde hår. Der kan anvendes et moderne rengøringsmiddel, **klor og sodaholdige produkter må ikke bruges**. Brug aldrig slibende eller polerende midler til rengøringen, svampe som f. eks Scott Britt, må ikke bruges.

Der må ikke bruges opvaskemaskine til rengøring af maskinens aftagelige dele.

På aftagelige dele (f. eks slæden) der har været i opvaskemaskinen, bortfalder garantien.

Husk, maskinen må aldrig overbruses eller neddyppes i vand.

Bemærk, start-stop kontakten er stænkstæt men ikke vandtæt.



Af sikkerhedsgrunde skal skalaen for skivetykkelse altid stilles på 0 efter endt brug, samt under rengøring. **Maskinens slæde kan aftages for rengøring, dette kan kun gøres når skalaen er stillet over 0, helt i bund. (Se vejledning for afmontering af slæden på næste side)**

De sorte nylon-glidesko under slæden smøres jævnligt med et par dråber tynd syrefri olie. Brug aldrig spiseolier, smør eller margarine som smøremiddel.

Dækpladen som sidder i klingens midte kan aftages ved at dreje i urets retning. Der kan tilkøbes T nøgle som ekstraudstyr, T nøglen stikkes ind i det lille hul i dækpladen. **Se vejledningen for sikker afmontering af kniven på side 7.**

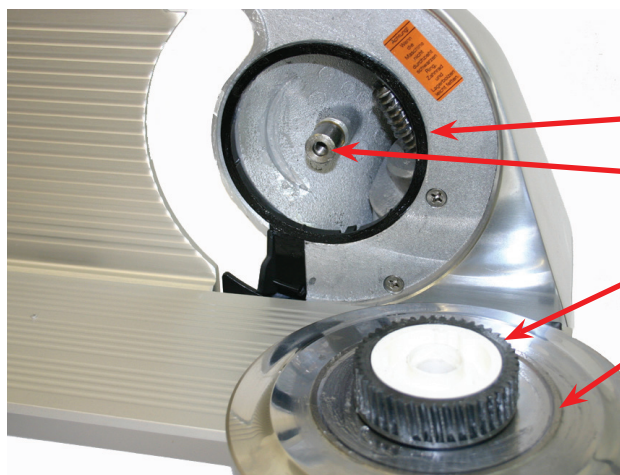
Når kniven er aftaget, pas da på ikke at aftørre det fedtlag som er bag på kniven, på tandkransen, på fedtskraberen (den sorte ring), og på akslen som går gennem tandhjulet. Dette fedtlag sikrer maskinens funktion.

Skulle De konstatere, at kniven løber trægt skal de førnævnte steder indfedtes med vaseline. (FOTO 1) De må ikke fjerne fedtlaget på motorens akselende. **Bruges børste med vand på motorens akselende, vil vandet løbe ind og beskadige motoren.**

Brug aldrig smør, margarine eller spiseolier som smøremidler.

Bemærk at kniven er hårdforchromet men ikke rustfri, den skal derfor aftørres for vanddråber efter rengøring.

Moderne knive er glashårdt hærdede for at holde skæret længst muligt, skæres i ben, brusk, eller hårde stykker som f. eks. flæskesvær, kan der springe små stykker af knivens æg. Dette er ingen fejl ved kniven, men en følge af den hårde hærkning, og har ingen betydning for skæreevnen. Ofte kan de små grater fjernes ved en let slibning.



Her skal indfedtes med vaseline

1. På den sorte ring.
2. På den rustfri aksel hvor kniven sættes på.
3. På tandkransens tænder.
4. På den forhøjede runde kant på kniven.



Foto 1.

AFMONTERING AF SLÆDEN

For at kunne afmontere slæden for rengøring skal De gøre således i denne rækkefølge.:

1. Skalaen for skivetykkelse skal være lukket helt i bund.
2. Inde under slædens profil sidder en sort firkantknap, den trykker De nu opad og ind i profilen. Se foto 1.
Hvis punkt 1. ikke er udført kan firkantknappen ikke trykkes opad !!
Der lyder et klik, og slæden kan nu aftages ved at trække den tilbage mod Dem selv.

Når slæden er afmonteret, er skalaen for skivetykkelse låst, og De må ikke forsøge at dreje skalaen med magt.

Advarsel: Forsøg aldrig at afmontere slæden hvis ikke den sorte firkantknap er trykket op, aftages slæden med magt, vil det medføre at nylon låsemekanismen på undersiden af slæden knækker. Se foto 2.

3. Genmontering af slæden sker ved igen at skubbe den ind over profilen, når slæden er på plads lyder der et klik, slæden er nu igen låst fast og skalaen for skivetykkelse kan igen bevæges.

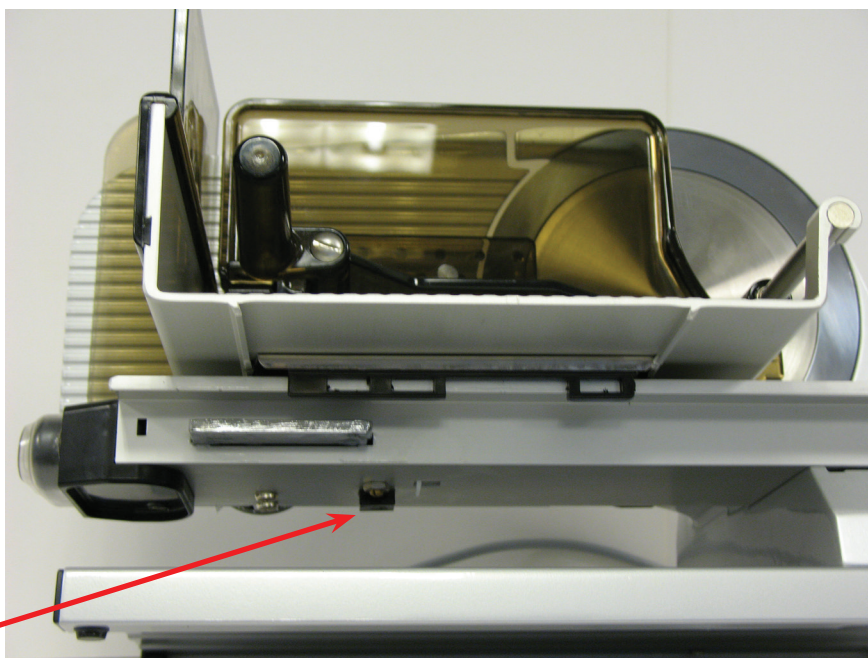
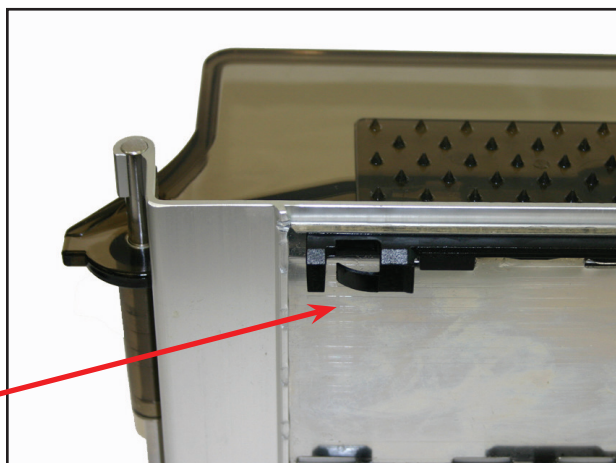


Foto 1.



Slædens lås

Foto 2.

RENGØRING



Advarsel !

En roterende kniv kan skære en finger af.
Inden rengøring stoppes maskinen, og netstikket tages ud af stikkontakten.

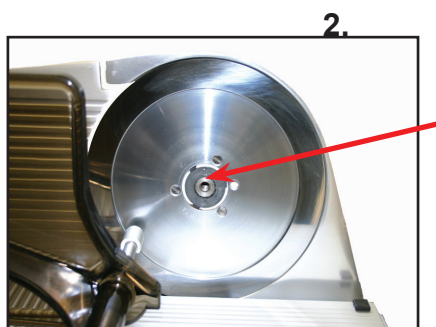
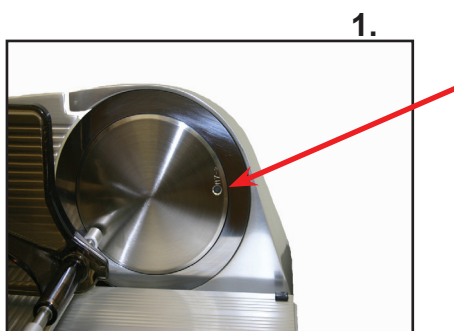
Når der rengøres omkring kniven, eller selve kniven skal der bruges beskyttelses-
handsker med pulsårebeskytter.

VIGTIGT

AFMONTERING AF KNIVEN.:

De skal gøre følgende for at afmontere kniven.:

1. Slæden afmonteres.
Dette kan kun gøres når skalaen er stillet under 0. (Helt i bund).
De skal gøre således: Tryk den sorte firkantknap som sidder inde under slædens profil opad, slæden kan nu uden videre aftages ved at trække den tilbage mod Dem selv.
Når slæden er afmonteret, er skalaen for skivetykkelse låst.
Forsøg aldrig at bevæge skalaen når slæden er afmonteret.
2. Den rustfri dækplade i centrum af kniven afmonteres. (Det medleverede stykke værktøj stikkes ind i det lille hul i pladen, og pladen afmonteres ved at dreje i urets retning). Foto 1.
3. Nu kan kniven løftes ud af maskinen. Foto 2
5. Genmontering foregår i modsat rækkefølge.
6. Som ekstra tilbehør kan købes en knivbeskytter, der skrues fast på kniven inden afmontering, dette værktøj gør afmonteringen nemmere og mere sikker. Spændes stramt fast!
Knivbeskytteren bruges ligeledes ved genmontering af kniven.



Kniven må ikke rengøres i opvaskemaskine !!

VIGTIGT VEDR. KNIVEN



AFTØRRING AF KNIV

Bemærk, at kniven er hårdforchromet men ikke rustfri, den skal derfor altid aftørres for vanddråber efter rengøring, dette gælder specielt inde under den aftagelige dækplade.



OM HÆRDEDE KNIVE

Moderne knive er glashårdt hærdede for at kunne forblive skarpe længst muligt, skæres der i ben, brusk, eller hårde stykker som f. eks flæskesværd, kan der springe små stykker af knivens æg. Dette er ingen fejl ved kniven, men en følge af den hårde hærkning, og har ingen betydning for skæreevnen. Ofte kan de små grater fjernes ved en let slibning.



SYRER FRA VISSE MADVARER

Bruger De maskinen til at skære citroner og løg, skal De være opmærksom på at syren fra disse frugter med tiden vil forårsage korrosion på kniven.

VIGTIGT VEDR. RESTHOLDEREN

AFMONTERING OG PÅSÆTNING AF PIGPLADEN.

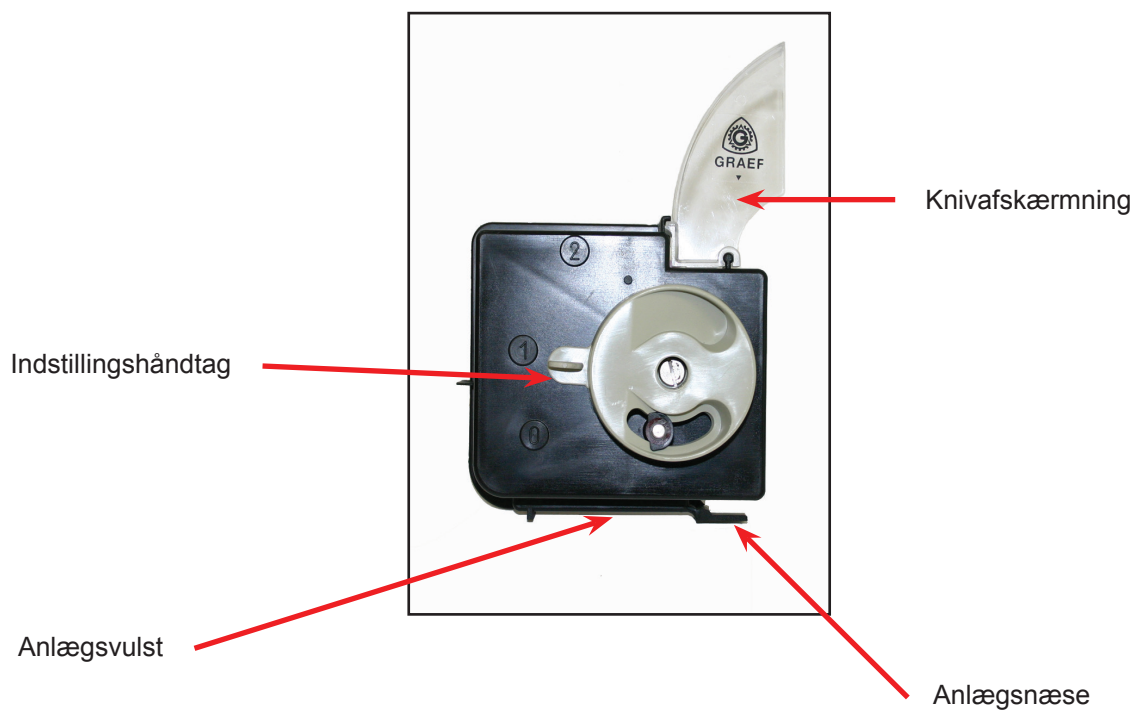
De afmonterer eller påmonterer pigpladen på restholderpladen ved at klemme de to klemmeben let sammen.
Det er vigtigt ikke at klemme benene helt sammen, kun så meget at pigpladen lige netop kan gå af eller på.



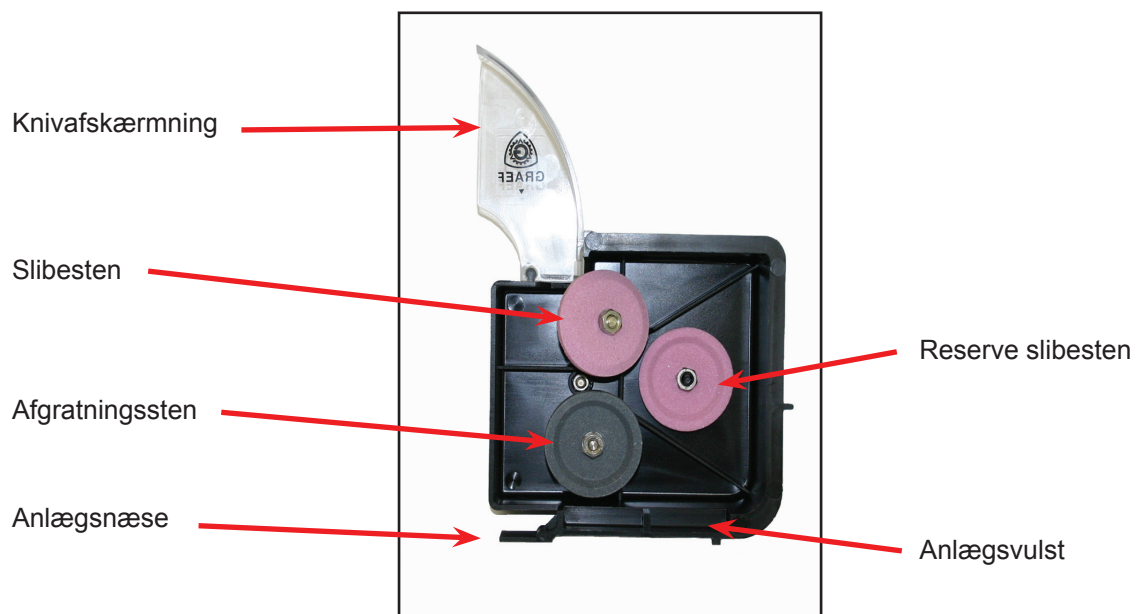
Hvis benene klemmes for hårdt sammen vil de hurtigt knække.

BESKRIVELSE AF SLIBEAPPARATET

Set fra ydersiden



Set fra indersiden



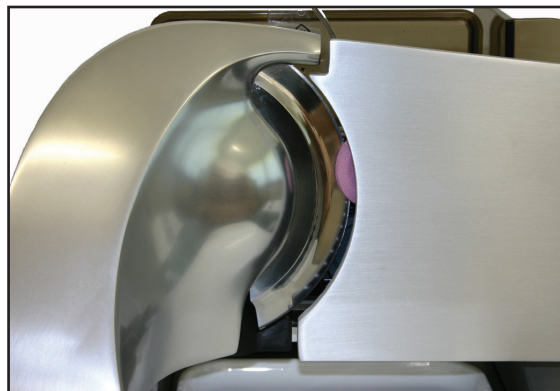
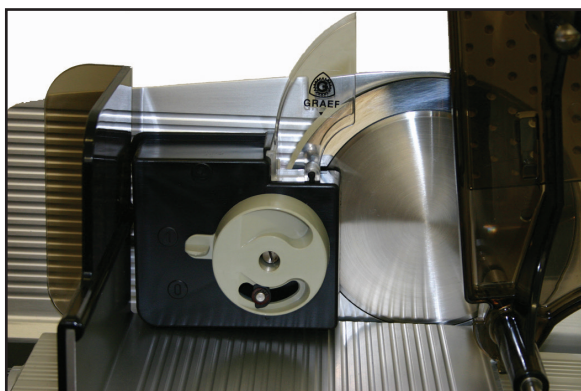
SLIBNING AF KNIVEN

1. Inden slibning begyndes skal maskinens klinge omhyggeligt rengøres. Der må ikke komme fedt på stenene i slibeapparatet.
2. Slibeapparatet indstilles på " 0 ".
3. Skæremaskinen indstilles på største skivetykkelse.
4. Slibeapparatet placeres nu på slæden, således at vulsten på undersiden af slibeapparatet anbringes i mellemrummet mellem slæden og anlægspladen.
5. Slæden med slibeapparatet føres nu fremad, indtil anlægsnæsen på slibeapparatet møder den sorte fedtskraber, nederst på motorhuset.
6. Skalaen for skivetykkelse drejes nu så meget tilbage, at slibeapparatet sidder fast mellem slæden og anlægspladen.
7. Håndtaget på slibeapparatet stilles nu på " 1 ", og skæremaskinen startes. Slibningen er nu begyndt. Efter kort tid er klingen skarp, og skal afgrates. Dette gøres ved et kort øjeblik, at stille håndtaget på slibeapparatet på " 2 ". Afgratningsstenen skal kun arbejde et kort øjeblik, idet graten meget hurtigt fjernes. Lad kun kniven rotere 1-2 omgange. Hvis afgratningen varer længere kan klingen tage skade.
8. Efter slibningen tages slibeapparatet op, og slibestøv fjernes omhyggeligt fra maskine og slibeapparat.
9. I slibeapparatet befinder sig en ekstra sten i reserve.

Det er vigtigt at slibe regelmæssigt, så klingen altid er helt skarp.

Det er et godt tegn på at kniven trænger til at slibes, når pålægsstykkerne fornedet begynder at danne et såkaldt "skæg" dvs. ikke skærer stykkerne glat af hele vejen rundt.

Pålægsvarer skæres altid med bedst resultat når de er helt kolde.



De må aldrig afprøve knivens skarphed ved at berøre ved skæret med fingrene.

Når mellemrummet mellem kniv og motorhus er nået op på 6 mm, skal kniven udskiftes.

PROBLEM ☹️	ÅRSAG 😐	LØSNING 😊
Maskinen skærer utilfredsstillende stykket bliver ikke skåret glat af hele vejen rundt.	Kniven er ikke ordentlig skarp. Slæden føres for hurtigt frem.	Kniven slibes. Prøv at føre slæden langsommere frem.
Dårligt resultat af slibning	Slibestenene er tilfædtede.	Slibestenene skal udskiftes.
Restholderen glider ikke let nok.	Føringsstangen er tør, uren eller måske klæbrig.	Restholderens glidestang afrenses med sprit, og smøres med lidt tynd syrefri olie.
Motoren trækker ikke ordentligt.	Fedtlag på tandkrans og fedtskraber er aftørret.	De nævnte steder indsmøres med vaseline. Se herom på side 5.
Motoren bliver meget varm.	Fedtlag på tandkrans og fedtskraber er aftørret. Motoren har kørt uafbrudt i mere end 15 minutter.	De nævnte steder indsmøres med vaseline. Se herom på side 5. Stand motoren og lad den holde en pause på 15 minutter.
Motoren vil ikke starte.	Manglende strøm.	Se om der er strøm i det stik maskinen er tilsluttet, og om kontakten i væggen er tændt. Prøv eventuelt at sætte maskinen til en anden kontakt. Motoren på EURO 1920 er forsynet med en thermosikring, dvs. bliver motoren overbelastet, afbryder thermosikringen strømmen til motoren. Efter ca. 25 minutters afkøling vil maskinen kunne startes igen.
Slæden kan ikke aftages.	Anlægspladen er ikke helt lukket til.	Skala for skivetykkelse skal drejes helt i bund, over 0. Herefter trykkes den sorte firkantknap under slæden i bund, og slæden kan tages af.

SERVICE I GARANTIPERIODEN

Vi yder **1 års indleveringsgaranti** på denne maskine regnet fra leveringsdagen.

Modtages en vare med synlige fejl eller mangler, skal der ske reklamation **senest inden 8 dage fra modtagelsen.**

Garantien dækker påviselige materiale eller fabrikationsfejl, som udbedres uden omkostninger for køber.

Garantien omfatter ikke.:

Almindelig slitage. Fejl eller skader, direkte opstået ved misbrug, fejlbetjening, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig opstilling eller tilslutning, ved brand, ulykke, lynnedslag, spændingsvariation eller andre elektriske forstyrrelser. **Såfremt der i garantiperioden foretages indgreb eller reparation af en anden end af garanti-giveren anvist reparator, bortfalder garantien.**

Garantien omfatter ikke skader opstået på grund af forkert tilslutning, ukorrekt brug, eller skade opstået på grund af fejl i de elektriske installationer.

På maskiner med Teflon belægninger, er disse overflader ikke omfattet af nogen holdbarhedsgaranti.

Opstår der fejl på maskinen, skal arbejdet straks afbrydes, og leverandøren underrettes.

Følgeskader som sker fordi arbejdet alligevel fortsættes, dækkes ikke af garantien.

I tilfælde af reklamation betaler køber fragtomkostningen og bærer forsendelsesrisikoen ved indsendelse af maskinen. Ufranko forsendelser modtages ikke.

Maskinen returneres fragtfrit til køber efter reparationen.

OPLYSNINGER

Når De sender udstyr til GRAEF kundeservice, eller en autoriseret GRAEF forhandler, bør De følge nedenstående emballeringsvejledning. Dernæst skal de vedlægge en seddel med nøjagtig afsenderadresse, navn på kontaktperson og telefonnr., og tydelig oplysning angående hvilken fejl der ønskes rettet, samt vedlægge kvittering for udstyret som bevis på Deres køb.

Det er påkrævet at medsende denne seddel når De indsender udstyr. Vi begynder ikke at yde service, før vi har disse oplysninger.

FORSENDELSE OG EMBALLERING

- Brug så vidt muligt den oprindelige emballage og indpakningsmateriale.
- Fjern og behold alt løst udstyr som ikke er nødvendigt for reparationen, som f. eks. slibeapparat, pålægsbakke eller brugsvejledninger.
- Medsend aldrig løse knive som ikke er forsvarligt indpakkede / afskærmede.

SERVICE EFTER GARANTIPERIODENS UDLØB

Når De ønsker service efter garantiperiodens udløb, skal De henvende Dem til en autoriseret GRAEF forhandler, eller til GRAEF kundeservice.

De skal følge ovenstående vejledning om emballering, og udfylde en seddel med samme oplysninger som beskrevet ovenfor. Desuden anbefaler vi at De sørger for, at udstyret er forsikret under transporten.

BESTILLING AF RESERVEDELE

Får De brug for reservedele, **bedes De henvende Dem til Deres autoriserede GRAEF forhandler**, som hurtigt kan hjælpe Dem.

For at lette ekspeditionen og sikre at De får den rigtige reservedel tilsendt, beder vi om at De ved bestilling oplyser om maskinens type og serienummer, samt nummeret på den reservedel De ønsker. Reservedelsnummeret fremgår af den medfølgende splittegning over maskinen.



GRAEF

EC Declaration of Conformity (CE)

Gebr. Graef
GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
Industriegebiet
Bergheim
D-59757 Arnsberg

Telefon
+49 (0) 29 32/97 03-0
Telefax
+49 (0) 29 32/97 03-90
info@graef.de
www.graef.de

AG Arnsberg
HRA 1695
Persönlich haftender
Gesellschafter
Heinrich Graef
Arnsberg
Gebr. Graef GmbH
Arnsberg
AG Arnsberg
HRB 894
Geschäftsführer
Hermann Graef und
Andreas Schmidt

Ust-Id-Nr.
DE123884034
Steuer-Nummer
303/5813/0013
WEEE-Reg.-Nr.
DE30804995
ILN
40 016727 00000 4

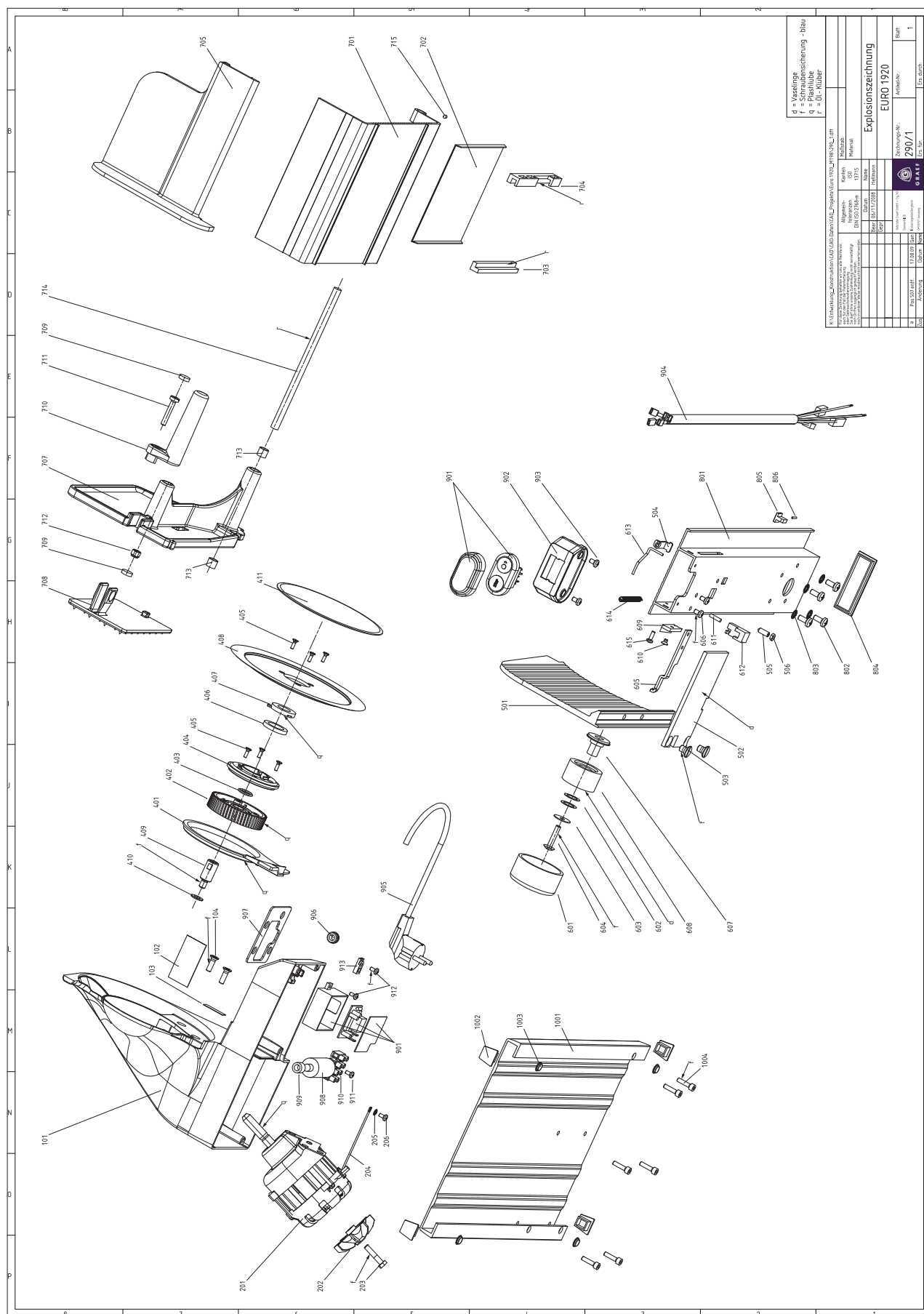
Product type:	slicer
Model:	Euro1920

The machine(s) is (are) in conformity with following standards:

2006/42/EC	Machine directive
EN 1974	Food processing machinery. Slicing machines. Safety and hygiene requirements
EN 60204	Safety of machinery - Electrical equipment of machines
EN 60335-1 + EN 60335-2-64	Specification for safety of household and similar electrical appliances - Particular requirements for commercial electric kitchen machines - Commercial electric kitchen machines
EC1935/2004	Regulation (EC) on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC
2004/108/EC	Directive on Electromagnetic Compatibility (EMC)
2006/95/EC	Directive on low voltage (LVD)
2002/95/EC	Directive on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS)
2002/96/EC	Directive on waste electrical and electronic equipment (WEEE)
EC/1907/2006	Regulation concerning the Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals (REACH), establishing a European Chemicals Agency, amending Directive 1999/45/EC and repealing Council Regulation (EEC) No 793/93 and Commission Regulation (EC) No 1488/94 as well as Council Directive 76/769/EEC and Commission Directives 91/155/EEC, 93/67/EEC, 93/105/EC and 2000/21/EC
Name of the authorized representative:	Reinhard Graef
Address of the authorized representative:	see manufacturer's address

Hermann Graef
- Managing Director -

D-59757 Arnsberg, 30th January 2012



Bemærk venligst, at det ikke er alle de viste dele som kan leveres enkeltvis.