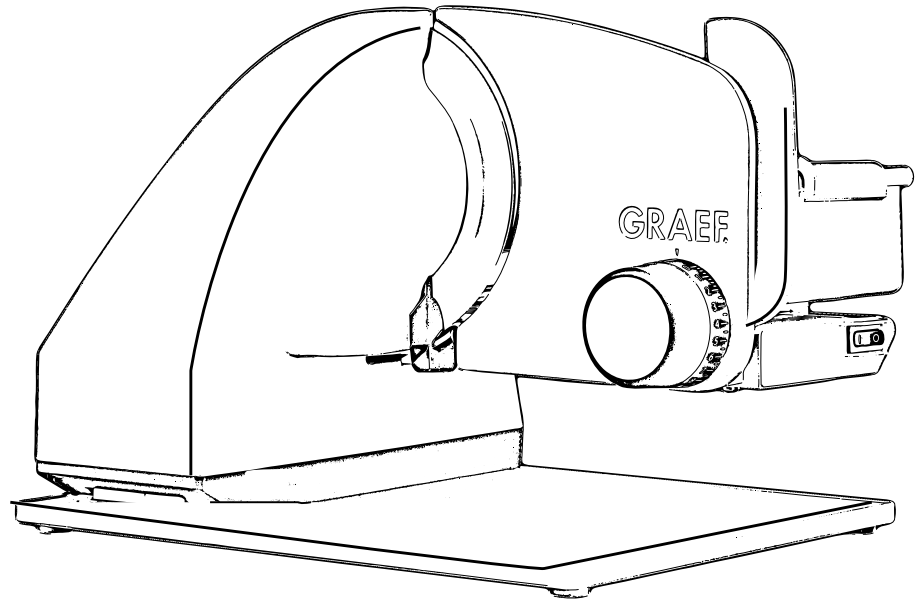


GRAEF.

FR Mode d'emploi Trancheuse universelle



MASTER M 80

Table des matières

Consignes de sécurité	3
Sortir l'appareil de l'emballage	5
Critères à respecter pour l'emplacement	5
Sources de danger	5
Aliments à trancher	6
Trancher	6
Pousse-restes	6
Incliner à 30°	7
Nettoyage	7
Protection de la lame	7
Démontage de la lame	8
Chariot	8
Assistance technique	9
Mise au rebut	9
Garantie sur le moteur	9

Consignes de sécurité

Cet appareil correspond aux règlements de sécurité prévus par la loi. Une utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Pour une manipulation de l'appareil en toute sécurité, veuillez tenir compte des consignes de sécurités suivantes :

- Avant l'utilisation, vérifiez s'il y a des dommages extérieurs visibles sur le boîtier, le câble de raccordement et le connecteur. Ne rallumez pas un appareil endommagé.
- Si la ligne de l'appareil est endommagée, celle-ci ne doit être remplacée que par le fabricant ou son service après-vente ou une personne dotée d'une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un spécialiste ou par le service après-vente Graef. Des réparations non conformes peuvent engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. De plus, le droit de garantie sera annulé.
- Pendant la durée de validité de la garantie de l'appareil, seul le service après-vente de Graef est en droit de réparer l'appareil, car autrement, le droit de garantie sera annulé lors de dommages subséquents.
- Les composants défectueux ne doivent être remplacés que par des pièces de rechange originales. Ces pièces de rechange sont les seules à pouvoir garantir le respect des normes de sécurité.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et sa ligne hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes avec une expérience et des connaissances restreintes si celles-ci sont surveillées ou que des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et qu'elles sont en mesure de comprendre les dangers en résultant.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

- L'appareil doit toujours être débranché s'il est sans surveillance et avant d'être monté, démonté ou nettoyé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil est destiné à une utilisation chez soi ou une utilisation similaire, comme par exemple : dans les cuisines pour le personnel de magasins et de bureaux, dans des bâtiments agricoles, par des clients dans les hôtels, motels et d'autres lieux d'hébergement, dans des pensions.
- Toujours retirer le câble de la prise au niveau de la fiche et ne pas tirer sur le câble de raccordement.
- Avant de raccorder l'appareil, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque d'identification avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent concorder pour que l'appareil ne soit pas endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés.
- Avant de continuer à utiliser l'appareil, veuillez faire installer une nouvelle ligne par le service après-vente Graef ou par un spécialiste autorisé.
- En aucun cas, n'ouvrez le boîtier de l'appareil. En cas de contact avec des sorties sous tension ou lors de modifications de la structure électrique et mécanique, il y a un risque de choc électrique.
- Ne jamais toucher des pièces sous tension. Celles-ci peuvent causer un choc électrique et même la mort.
- Ne portez pas l'appareil par le câble de raccordement.
- Ne jamais transporter l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil les mains mouillées.
- En mode veille, tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà de la position zéro jusqu'à l'arrêt de manière à ce que la plaque d'appui recouvre

la lame du couteau.

- Ne pas laisser jouer les enfants avec le matériel d'emballage. Il y a risque d'asphyxie.
- Ne touchez pas la lame du couteau avec les doigts. Celle-ci est très pointue et peut causer des blessures graves.
- Assurez-vous que l'appareil soit éteint et débranché avant le nettoyage ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Vérifiez si la butée est fermée (lame recouverte).
- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ni de solvants.
- Ne pas enlever les salissures persistantes en grattant avec un objet dur.
- Ne pas rincer l'appareil sous l'eau ou le plonger dans l'eau.
- L'appareil ne doit pas être utilisé sans chariot ni pousse-restes, sauf si la taille et la forme de l'aliment à trancher ne permettent pas l'utilisation du pousse-restes.

Sortir l'appareil de l'emballage

Pour sortir l'appareil de son emballage, veuillez procéder comme suit :

- Retirez l'appareil du carton.
- Enlevez toutes les pièces de l'emballage.
- Enlevez d'éventuels autocollants sur l'appareil (ne pas enlever la plaque d'identification).

Critères à respecter pour l'emplacement

Pour un fonctionnement de l'appareil sûr et sans pannes, le lieu d'emplacement doit répondre aux exigences suivantes :

- L'appareil doit être installé sur un support fixe, plat, horizontal et antidérapant doté d'une force portante suffisante.
- Choisissez un lieu d'emplacement où la lame pointue de l'appareil ne soit pas accessible aux enfants.

Sources de danger

La lame très pointue peut couper des parties du corps. Vos doigts sont particulièrement exposés à ce danger. Pour cette raison, ne

mettez pas vos doigts dans l'espace entre la plaque d'appui et la lame si la plaque d'appui n'est pas entièrement fermée, c.à.d. placé sur « 0 ».

Aliments à trancher

- Vous pouvez trancher du pain, du jambon, du saucisson, du fromage, des fruits, des légumes etc. avec cet appareil.
- Ne pas couper des objets durs comme des aliments congelés, des os, du bois, des tôles ou des objets similaires.

Trancher

- Posez un plateau, une assiette ou un objet similaire sous l'appareil.
- Sélectionnez l'épaisseur de coupe souhaitée.
- Allumez l'appareil.
- Appuyer légèrement l'aliment à trancher contre la plaque d'appui et conduire le chariot contre la lame de manière homogène.

Remarque : des aliments à trancher mous (par ex. fromage ou jambon) se coupent le mieux

lorsqu'ils sont froids. Des aliments à trancher mous se coupent mieux si vous les glissez vers l'avant très doucement. Lorsque vous coupez du concombre ou des carottes, il est préférable de les couper sur la même longueur auparavant et de les insérer via le pousse-restes.

Pousse-restes

L'appareil ne doit pas être utilisé sans le pousse-restes, sauf si la taille et la forme de l'aliment à trancher ne permettent pas l'utilisation du pousse-restes.

Du moment où la taille ou la forme des aliments à trancher permettent l'utilisation du pousse-restes, celui-ci doit être utilisé.

- Placez les restes ou les aliments plus petits sur le chariot.
- Placez le pousse-restes sur le dos du chariot et posez le pousse-restes contre les aliments à trancher.
- Procédez comme décrit ci-dessus pour le « tranchage ».

Le pousse-restes vous permet de couper des aliments plus petits comme par ex. des

champignons ou des tomates.

Incliner à 30°

La fonction inclinaison est particulièrement adaptée pour trancher du pain, du saucisson et des légumes. La fonction inclinaison permet de profiter de la pesanteur naturelle des aliments à trancher pour les amener vers la lame.

Pour incliner l'appareil, veuillez procéder comme suit :

- appuyez sur le bouton de verrouillage. L'appareil est débloqué.
- Relevez l'appareil avec force via le levier pivotant jusqu'à ce que l'appareil soit enclenché avec un « clic ».
- L'appareil n'est protégé que s'il est bien enclenché (vous avez entendu le « clic »).
- Vous pouvez maintenant procéder comme décrit sous « Trancher ».
- Une fois le procédé de tranchage terminé, vous replacez l'appareil dans sa position initiale.
- Tournez le levier pivotant vers le bas.

En appuyant sur la partie arrière du profil le boulon de verrouillage est enclenché.

Nettoyage

Nettoyez les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide. En cas de salissures importantes, vous pouvez utiliser un produit nettoyant doux.

Protection de la lame

Afin d'assurer que votre lame Graef reste tranchante aussi longtemps que possible, nous vous recommandons de la nettoyer régulièrement, surtout après avoir tranché de la viande en saumure resp. du jambon. Ces derniers contiennent des sels qui, lorsqu'ils se trouvent sur la surface de la lame pour une durée prolongée, peuvent provoquer la formation d'une couche mince de rouille (même sur de l'acier inoxydable). Lors du tranchage d'aliments contenant beaucoup d'eau comme par ex. des tomates ou du concombre, une couche de rouille peut se former sur la surface de la lame si celle-ci n'as pas été suffisamment nettoyée ou nettoyée de manière incorrecte

(trop humide).

C'est pourquoi nous vous recommandons de nettoyer la lame à l'aide d'un chiffon humide et un peu de produit nettoyant le cas échéant directement après l'avoir utilisée. Ne lavez **jamais** la lame au lave-vaisselle, d'une part parce que cela peut réduire l'acuité du tranchant et la résistance à la corrosion (le sel peut nuire à la lame) et d'autre part pour des raisons de sécurité lors de la manipulation de la lame et lors du placement de la lame dans le lave-vaisselle.

Démontage de la lame

Veillez dévisser la lame de temps en temps et nettoyer l'appareil de l'intérieur. Surtout si vous avez coupé des aliments « juteux » (légumes, fruits, rôtis etc.). Manipulez la lame avec précaution.

- Retirez le chariot.
- Faites pivoter le couvre-lame sur la poignée noire en direction de la flèche vers le haut jusqu'à ce que celui-ci soit placé verticalement au-dessus du corps du moteur.

Pour ce faire, il faut tout d'abord dépasser le point enclenchement dans la position initiale.

- Maintenant vous pouvez détacher le couvre-lame en appuyant légèrement dans le sens opposé à la lame.
- Détachez la lame en vissant la vis de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre avec une pièce de monnaie.
- Nettoyez l'intérieur de la lame et la bague noire avec un chiffon humide.
- Pour replacer la lame répétez les étapes en sens inverse.

Chariot

Afin de pouvoir mieux nettoyer le chariot, celui-ci peut être détaché de l'appareil.

- Il est possible d'enlever le chariot en le basculant simplement sur le côté.
- Nettoyez toutes les pièces avec un chiffon humide ou sous l'eau courante.

Attention: ne pas nettoyer le chariot dans le lave-vaisselle!

- Veuillez mettre quelques gouttes d'huile non résineuse ou de vaseline sur le guidage du chariot une fois par mois. Enlevez l'huile/ la vaseline excédentaire avec un chiffon en coton doux.
- Pour remettre le chariot en place, le ramener en position verticale vers la plaque-support et enclencher le guidage du chariot dans la glissière
- du support.
- Remettre ensuite le chariot à l'horizontale en le basculant dans sa position initiale.

Assistance technique

Si votre appareil Graef devait être endommagé, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente Graef.

Mise au rebut

En fin de vie, ce produit ne doit pas être éliminé via les ordures ménagères, mais doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'ordures ménagères électroniques. Le

symbole sur le produit et dans le mode d'emploi l'indique. Les matériaux sont recyclables selon leur marquage. Avec le recyclage, l'utilisation des matériaux ou d'autres formes d'utilisation de vieux appareils vous contribuez à la protection de notre environnement. Veuillez vous renseigner auprès de votre municipalité pour connaître le site de collecte compétent.

10 ans de garantie sur le moteur

Pour ce produit, nous accordons en plus une garantie sur le moteur de 120 mois à compter de la date de vente. Vos droits de garantie légaux selon § 439 et suivants BGB-E (code civil allemand) ne sont pas concernés par ce règlement. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une manipulation ou d'une utilisation non conformes ainsi que de vices n'entravant le fonctionnement ou la valeur de l'appareil que d'une manière réduite. De plus, les dommages résultant du transport sont exclus du droit de garantie dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables. Pour des dommages résultant d'une réparation n'ayant pas été effectuée par nos soins ou par

une de nos représentations, le droit de garantie est exclu. En cas de réclamation justifiée, nous réparons soit le produit défectueux soit nous l'échangeons contre un produit non défectueux.