

# GRAEF

PL **Krajalnica VIVO**



**Instrukcja obsługi**

**CE**

## Wstęp

Szanowni Państwo.

Serdecznie gratulujemy Państwu z okazji kupna krajalnicy do żywności firmy GRAEF i dziękujemy za Państwa zaufanie do naszej Firmy.

## Informacje o instrukcji obsługi

Przed uruchomieniem należy zapoznać się i przestrzegać instrukcji obsługi oraz przepisów bezpieczeństwa!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wszystkie niezbędne i warte poznania informacje, gwarantujące Państwu wysoką jakość wyrobu oraz bezawaryjną eksploatację. W rozdziale „Obsługa” zawarto ważne wskazówki dla zapewnienia długotrwałej żywotności nabytej krajalnicy.

Przed zapoznaniem się z wyrobem przy praktycznym zastosowaniu, powinni Państwo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, w celu osiągnięcia jak największych możliwych korzyści w czasie użytkowania.

Za szkody i zakłócenia w pracy urządzenia, powstałe na skutek nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi, nie ponosimy odpowiedzialności.

Jedynie znajomość podanej instrukcji pozwala na uniknięcie błędów w trakcie obsługi i gwarantuje bezawaryjną eksploatację. Ważnym jest także, aby kompetentne osoby zapoznały się z niniejszą dokumentacją techniczną.

Pełna dokumentacja powinna zawsze znajdować się w pobliżu urządzenia i być dostępna dla personelu serwisowego i obsługującego.

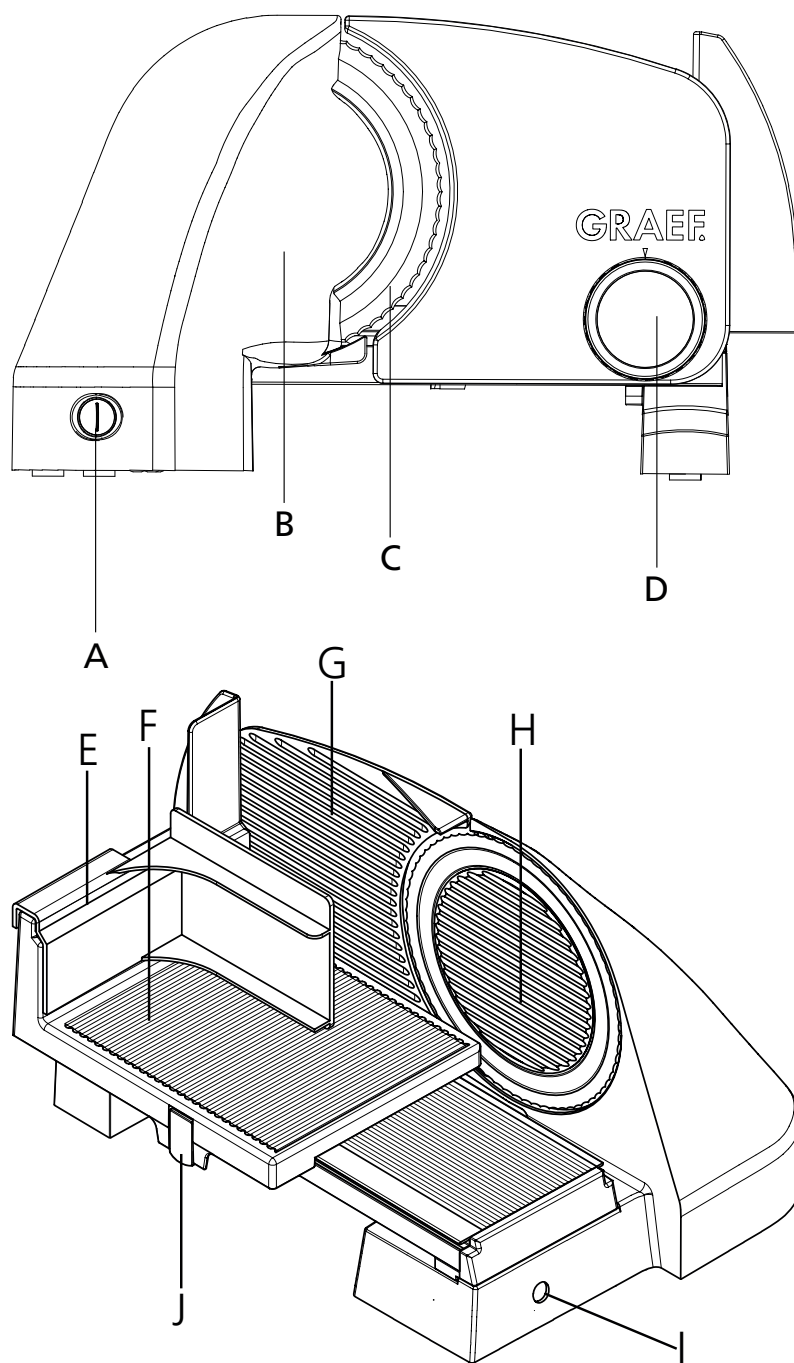
Gdyby mimo to wystąpiły kiedyś trudności prosimy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta i napraw, względnie jednego z naszych przedstawicielstw, które to chętnie udzielą Państwu pomocy.

Opisy, dane techniczne i informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi odpowiadają stanowi w chwili oddania do druku. Zastrzegamy sobie prawo wprowadzenia zmian technicznych, koniecznych dla poprawy jakości wyrobu.

Maszyna spełnia wszelkie normy Unii Europejskiej, m.in. normy związane z Bezpieczeństwem i Higieną Pracy. Urządzenie pochodzi z kraju będącego członkiem UE oraz posiada certyfikat CE.



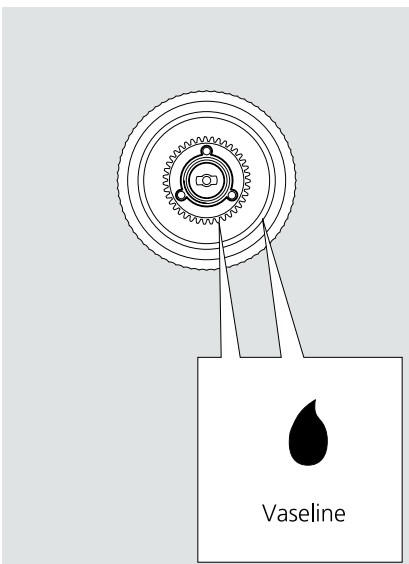
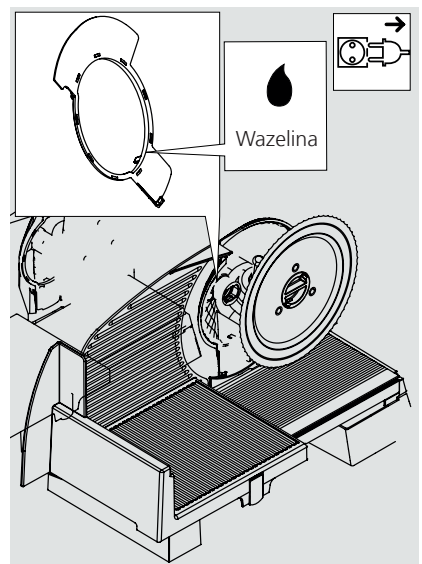
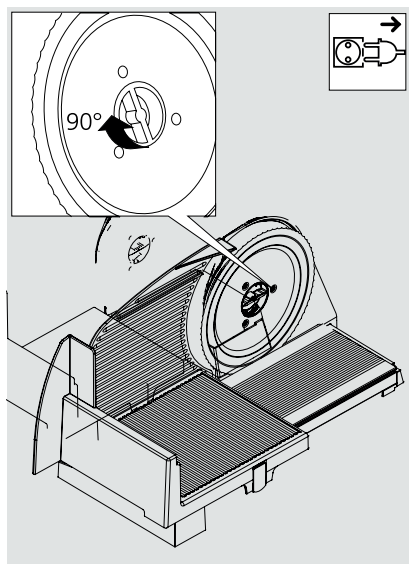
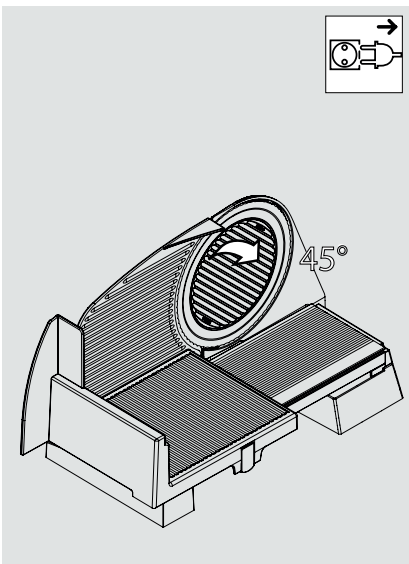
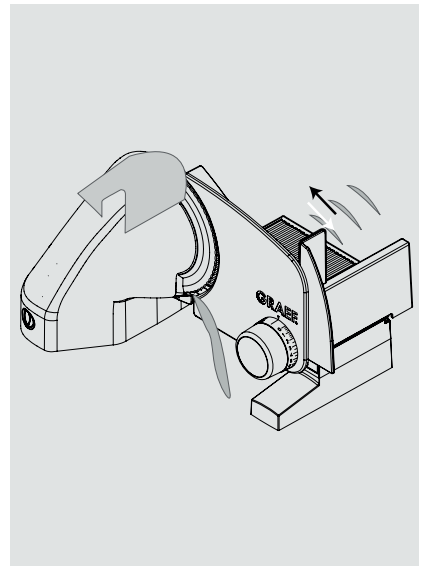
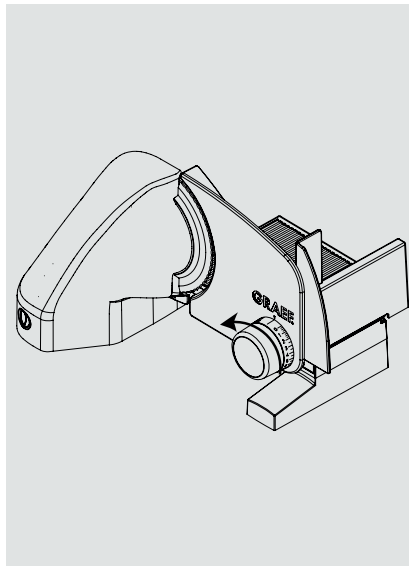
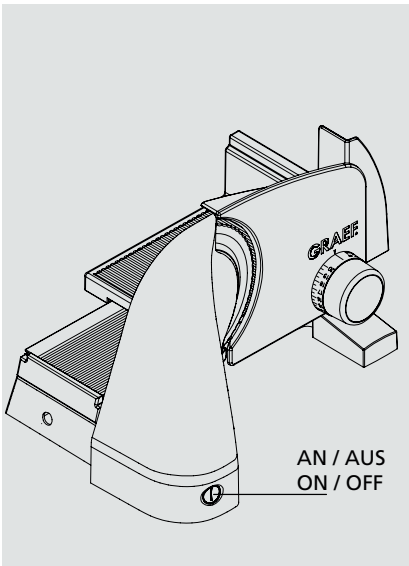
W przypadku innych zastosowań należy zasięgnąć w firmie macierzystej informacji, czy maszynę można zastosować do danego celu. Producent nie przejmuje odpowiedzialności ani gwarancji za wykorzystywanie niezgodne z jej przeznaczeniem.

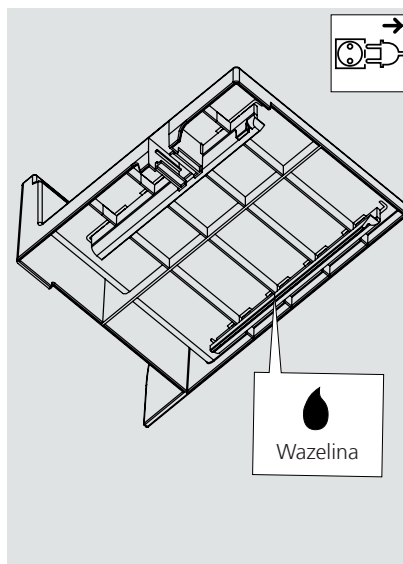
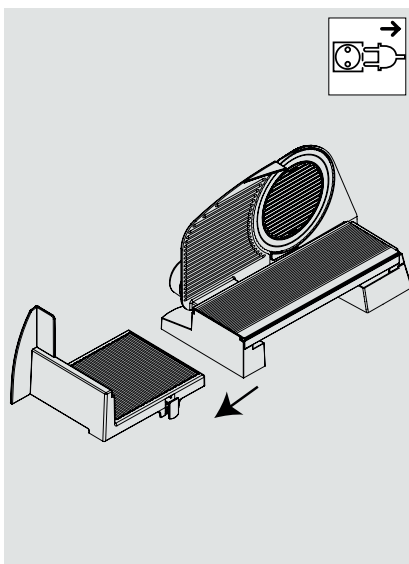
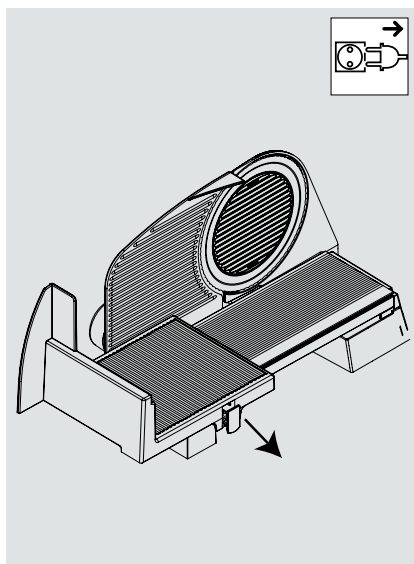


### Objaśnienia do rysunków

- A Wyłącznik
- B Obudowa
- C Nóż
- D Pokrętko ustawienia grubości plastra
- E Popychacz resztek
- F Sanie
- G Płyta oporowa
- H pokrywa noża
- I Schowek kabla
- J Rygiel sań

PL





Dane techniczne			
	VIVO 10	VIVO 20	
Wymiary (dł × szer × wys)	367 × 293 × 235	376 × 301 × 247	mm
Waga	ok...10.		kg
Grubość cięcia	0 - 20		mm
Wysokość cięcia	143		mm
Długość cięcia	235		mm
Zasilanie	230		V
Moc / Max	88 / 170		W

## Wskazówki bezpieczeństwa

Urządzenie to spełnia określone przepisy bezpieczeństwa. Jednak niewłaściwe użycie może spowodować uszkodzenie urządzenia lub prowadzić do obrażeń ciała. Dla bezpiecznego posługiwania się urządzeniem należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa:

- Sprawdź urządzenie przed użyciem, pod kątem widocznych uszkodzeń obudowy, kabla zasilającego lub wtyczki. Nie należy używać uszkodzonego urządzenia.
- Przy uszkodzeniu kabla zasilającego jedynie producent, uprawniony serwis lub osoba wykwalifikowana może usunąć usterkę i zlikwidować zagrożenie.
- Naprawy muszą być wykonywane przez autoryzowany serwis. Niefachowe naprawy mogą być potencjalnie niebezpieczne dla użytkownika. Ponadto wygasa wtedy ewentualna gwarancja.
- Naprawy sprzętu w okresie gwarancji może wykonywać serwis GRAEF lub inny autoryzowany przez producenta.
- Uszkodzone elementy mogą być wymieniane tylko na nowe i oryginalne. Tylko takie podejście gwarantuje, iż urządzenie nadal będzie spełniać wymogi bezpieczeństwa.
- Urządzenie może być wykorzystywane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby z brakiem doświadczenia tylko pod nadzorem, pod warunkiem, iż zostaną pouczone i zrozumieją wynikające zagrożenia.
- Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci. Dzieci nie powinny być dopuszczane do urządzenia i kabla zasilającego.
- Dzieci powinny być pilnowane, by mieć pewność, iż nie będą się urządzeniem bawić.
- Urządzenie nie używane, przed demontażem, myciem lub złożeniem musi być wypięte z gniazdka.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do współpracy z zewnętrznym urządzeniem czasowym oraz innym rodzajem zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do domowego lub innego podobnego użytku np. w kuchni dla personelu, biurze, sklepie, przez gości hotelu, motelu, lub pensjonatu itp.
- Wyłączać z gniazdka zawsze trzymając za wtyczkę, nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdź czy napięcie i częstotliwość zasilania, są zgodne z danymi z tabliczki znamionowej. Niezgodność powyższych prowadzi do uszkodzenia urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia jeżeli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Przed ponownym użyciem zadbaj by wymienić kabel zasilający w serwisie GRAEF lub innym autoryzowanym.



- Pod żadnym pozorem nie zdejmować obudowy (B) urządzenia. Jeżeli połączenia przewodów zostaną dotknięte lub mechanicznie uszkodzone – grozi porażeniem prądem elektrycznym.
- Nigdy nie dotykać części znajdujących się pod napięciem. Może to skutkować porażeniem prądem elektrycznym, a nawet doprowadzić do śmierci.
- Nie wolno przenosić urządzenia za kabel zasilający.
- Nigdy nie przenosić pracującego urządzenia.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- W trakcie postoju (kiedy nie kroimy) pokrętko (D) skrócić w prawo do oporu (poza pozycję „0”), tak by płyta oporowa zakryła ostrze noża.
- Materiały opakowania nie mogą być używane przez dzieci do zabawy – niebezpieczeństwo uduszenia.
- Nie dotykać palcami ostrza noża. Nóż jest bardzo ostry i może spowodować poważne obrażenia.
- Upewnij się, że urządzenie przed czyszczeniem lub kiedy jest nieużywane zostało wyłączone, a wtyczka jest wypięta z gniazdka.
- Sprawdź czy płyta oporowa jest „zamknięta” - ostrze zasłonięte.
- Nie używać do mycia żadnych agresywnych i ściernych środków oraz zawierających rozpuszczalniki.
- Nie zeszkrobywać opornych zabrudzeń twardymi przedmiotami.

- Nie splukiwać urządzenia wodą, nie zanurzać w wodzie.
- Urządzenie nie powinno być używane bez popychacza resztek, chyba że wielkość i kształt krojonego materiału na to pozwoli.

## Rozpakowanie

By wypakować urządzenie należy wykonać co następuje:

- Wyjąć krajalnicę z kartonu.
- Zdjąć wszystkie fragmenty opakowania z urządzenia.
- Odkleić taśmy przylepne (nie odklejać tabliczki znamionowej).

## Wymagania stanowiska pracy

Dla bezpiecznego i prawidłowego korzystania z krajalnicy miejsce jej pracy musi spełniać następujące warunki:

- Urządzenie wymaga twardego, płaskiego, poziomego blatu, najlepiej antypoślizgowego o wystarczającej nośności.
- Wybrać miejsce ustawienia, by dzieci nie mogły dosięgnąć ostrego noża krajalnicy.

## Zagrożenia

Bardzo ostry nóż może odciąć części ciała. Zagrożone są zwłaszcza palce. Z tego powodu nie należy wkładać palców w przestrzeń pomiędzy płytą oporową (G) i nożem (C), tak długo puki płyta oporowa nie zostanie zamknięta – pozycja za „0”

## Zabezpieczenie przed dziećmi

By zabezpieczyć dostęp do noża (C) należy płytę oporową (G) zamknąć (pozycja za „0” na pokrętle), następnie sanie (F) przesunąć przed nóż (C) i wcisnąć rygiel sań (J), który unieruchomi sanie w tej pozycji.

## Krótki czas pracy

Urządzenie nie może w trybie ciągłym pracować dłużej niż 5 minut.

## Przeznaczenie

- Krajalnica służy do krojenia chleba, szynki, kiełbasy, sera, owoców i jarzyn itd.
- W żadnym przypadku nie należy kroić zmrożonych produktów, kości, drewna, blachy itp.

## Krojenie

- Podłożyć tackę, talerz, lub coś podobnego pod krajalnicę.
- Ustawić grubość plastra pokrętle (D).
- Położyć produkt na saniach (F).
- Włączyć urządzenie (A).
- Produkt lekko docisnąć do płyty oporowej (G), następnie sanie (F), przesunąć ze stałą prędkością przez tarczę noża (C).

## Wskazówki:

Takie produkty jak ser czy szynka lepiej kroją się w stanie schłodzonym. Niektóre produkty dla lepszego efektu trzeba kroić wolniej przesuwając sanie. Przy krojeniu ogórków lub marchwi korzystniejszym jest

pokrojenie ich na jednakową długość i dopychanie popychaczem resztek.

## Popychacz resztek

- Urządzenie nie powinno być używane bez popychacza resztek. Przy większych produktach można z popychacza zrezygnować, ale tylko do momentu kiedy produkt osiągnie rozmiar, który pozwoli na założenie popychacza.
- Położyć kawałek produktu na saniach (F).
- Założyć popychacz (E) na tylną ściankę sań i przyłożyć do produktu.
- Dalej postąpić jak opisano w rozdziale „krojenie”
- Popychacz umożliwia krojenie małych produktów jak pomidory i grzyby.

## Mycie

Powierzchnie zewnętrzne należy umyć przy pomocy miękkiej i wilgotnej ściereczki. Przy silniejszym zabrudzeniu można użyć delikatnego środka myjącego.

## Demontaż noża

Proszę odkręcić od czasu do czasu nóż (C) i umyć wewnętrzną część urządzenia. Szczególnie wtedy kiedy krojono soczyste produkty (pomidory, owoce, pieczenie itd.). Obchodzić się z nożem z należytą ostrożnością.

- Pociągnąć sanie (F) całkiem do siebie.



- Zdjąć pokrywę noża (H) obracając o 45° w prawo. Można to zrobić bezpośrednio ręką lub wkładając np. monetę w rowek. Nie należy naciskać zbyt dużą siłą, gdyż może się zdarzyć, że jednocześnie zostanie zdjęty nóż (C).
- Następnie przekręcić mocowanie noża o 90° w prawo i ostrożnie zdjąć nóż (C).
- Umyć wewnętrzną stronę noża przy pomocy mokrej ściereki.
- Od czasu do czasu przy okazji zdejmowania noża, należy przesmarować zębatkę noża.
- Założenie noża i jego pokrywy należy wykonać w odwrotnej kolejności, przykręcając przeciwnie niż przy demontażu.
- Założenie noża przeprowadzić z należyłą ostrożnością, mając na uwadze, że ostrze jest bardzo ostre.

## Sanie

By dobrze umyć sanie najlepiej je zdjąć:

- Wyjąć rygiel (J) z prawej strony sań.
- Pociągnąć i przesunąć sanie w tył, aż zostaną zdjęte.

- Umyć sanie przy pomocy ściereki pod bieżącą wodą.

### WAŻNE!

#### Nie myć w zmywarce do naczyń!

- Proszę raz w miesiącu nanieść parę kropel delikatnego oleju lub wazeliny na prowadnicę sań. Nadmiar oleju lub smaru usunąć bawełnianą ściereczką.

## Obsługa klienta

Jeżeli Państwo zauważą jakieś uszkodzenia w swoim urządzeniu, proszę zwrócić się do serwisu autoryzowanego.

### Generalny dystrybutor na Polskę:

**Weindich Sp.J.**  
**41-503 Chorzów ul. Adamickiego 8**  
**Tel.: +48 32 746 91 91**  
**Email: sklep@graef.pl**

**Serwis / wsparcie techniczne:**  
**Tel.: +48 32 746 91 51**  
**Email.: serwis@weindich.pl**

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Sanie się ciężko przesu- wają	Zabrudzone prowadnice	Prowadnicę wyczyścić i na- smarować
Sanie nie dadzą się przesunąć	Sanie zaryglowane (zabezpiecze- nie przed dziećmi)	Zwolnić rygiel
Nóż obraca się z dużym oporem	Przekładnia zabrudzona, brak smaru	Zdjąć nóż, wyczyścić prze- kładnię i czarny zgarniacz na- nieść smar (wazelina) i złożyć z powrotem
Odgłosy szlifowania	Opór na nożu lub zgarniaczu	Zdjąć nóż, wyczyścić prze- kładnię i zgarniacz nasmaro- wać i złożyć z powrotem
Głośna praca tym głośniejsza im większe obciążenie	Brak lub niewystarczająca ilość smaru w przekładni	Zdjąć nóż, wyczyścić prze- kładnię, nasmarować i złożyć
Nóż nie tnie należycie	Tępe ostrze noża	Dostarczyć nóż do naostrze- nia lub zwrócić się do serwisu

## Utylizacja



Po zakończeniu użytkowania produktu nie wyrzucaj go do pojemnika na śmieci. Symbol na produkcie oraz instrukcja obsługi zwraca na to uwagę. Materiały, z których wyprodukowano to urządzenie mogą być poddane recyklingowi zgodnie z ich oznaczeniami. W drodze recyklingu, wykorzystując materiały lub inne formy recyklingu zużytych urządzeń AGD, wnosimy znaczny wkład w ochronę środowiska. Proszę zwrócić się do jednostek administracji lokalnej o wskazanie miejsc zbiórki zużytych urządzeń AGD.

## Gwarancja

### 2 lata gwarancji producenta.

Począwszy od daty zakupu udzielamy na ten produkt 24 miesięcznej gwarancji. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych przez niewłaściwe wykorzystanie i obchodzenie się z urządzeniem przez użytkownika. Roszczenia gwarancyjne są wykluczone w przypadku dokonania naprawy przez nieautoryzowany serwis bądź osoby do tego nieuprawnione.

W przypadku uzasadnionej reklamacji, naprawiamy uszkodzony produkt lub wymieniamy go na produkt bez wad.



Generalny dystrybutor na Polskę:

Weindich Sp.J.

41-503 Chorzów ul. Adamieckiego 8

Tel.: +48 32 746 91 91 Fax: +48 32 770 79 05

[www.weindich.pl](http://www.weindich.pl) Email: [sklep@graef.pl](mailto:sklep@graef.pl)

Serwis / wsparcie techniczne:

Tel.: +48 32 746 91 51

Email.: [serwis@weindich.pl](mailto:serwis@weindich.pl)