

GRAEF.

DE Bedienungsanleitung

EN Operating Instructions

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

IT Istruzioni per l'uso

DK Brugsanvisning

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Sicherheitshinweise.....	4
Produktbeschreibung	6
Vorwort	7
Warnhinweise.....	7
Gefahr durch elektrischen Strom.....	8
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
Auspacken.....	9
 Entsorgung der Verpackung.....	9
Anforderungen an den Aufstellort	9
Elektrischer Anschluss.....	10
Vor dem Erstgebrauch.....	10
Vorbereitung des Dörrguts.....	10
Bedienung	11
Verwendung von Silikonmatten oder Backpapier.....	12
Lagerung der Lebensmittel.....	12
Zubereitung von Lebensmitteln	12
Gemüse (50°C).....	13
Obst (55°C).....	14
Fleisch (65°C - 70°C).....	15
Wiederaufbereitung.....	15
Reinigung	15
Kundendienst	15
 Entsorgung des Gerätes.....	16
2 Jahre Gewährleistung	16

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät entspricht den relevanten Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen. Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Hinweise:

- Bitte kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse, Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, darf sie, um Gefährdungen zu vermeiden, nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Reparaturen dürfen nur durch einen Fachmann oder dem Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen ausschließlich gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät kann unter Aufsicht auch von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung benutzt werden, wenn sie im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die sich daraus ergebenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern durchgeführt werden, wenn sie 8 Jahre oder älter sind und dabei beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

- Die Zuleitung bitte immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, dies könnte dazu führen, dass das Gerät herunterfällt.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und nutzen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Bereichen bestimmt, wie beispielsweise:
 - In Mitarbeiterküchen für Läden und Büros
 - In landwirtschaftlichen Betrieben
 - In Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - In Frühstückspensionen

Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

VORSICHT

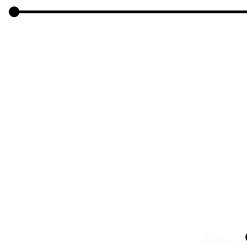
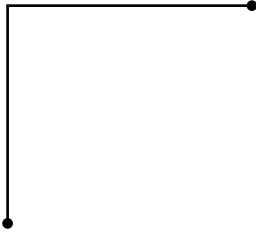
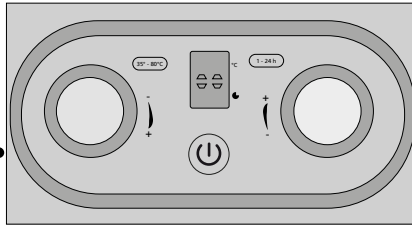
Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung Gefahren ausgehen. Daher bitte:

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Bedienfeld



4 Tablettis



Aufbewahrungsbox

Lüfter

VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit diesem Dörrautomaten haben Sie eine gute Wahl getroffen.

Sie haben ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Graef-Dörrautomaten.

Die Informationen in dieser Bedienungsanleitung sollen Ihnen helfen, die besten Ergebnisse mit diesem Gerät zu erzielen. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch.

INFORMATIONEN ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungsanleitung des Dörrautomaten (nachfolgend als Gerät bezeichnet) gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Behebungen von Störungen und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie sie zusammen mit dem Gerät an den Nachbesitzer weiter.

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Aspekt berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Anleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den Graef-Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

WARNHINWEISE

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

WARNUNG

Dies weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin. Die Nichtbeachtung des Hinweises kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tode führen.

WICHTIG!

Dies weist auf Anwendungstipps und andere besonders wichtige Informationen hin.

GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM

WARNUNG

Bei Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie in diesem Fall vor der Weiterbenutzung des Gerätes durch den Graef-Kundendienst oder eine autorisierte Fachkraft eine neue Anschlussleitung installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt oder wird der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Dies kann einen elektrischen Schlag verursachen und sogar zum Tode führen.

BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen. Um potentielle Gefahren zu vermeiden, benutzen Sie das Gerät nur zum Trocknen / Dörren von Lebensmitteln.

HAFTUNGSBESCHRÄNKUNG

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, den Betrieb und die Pflege des Gerätes entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßen Reparaturen
- Technischen Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen erstellt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

AUSPACKEN

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach Umweltverträglichkeit und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und recycelbar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

WICHTIG!

Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Gewährleistungszeit des Gerätes auf, um das Gerät im Gewährleistungsfall ordnungsgemäß verpacken und transportieren zu können.

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

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

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und rutschfesten Unterlage mit ausreichender Tragkraft aufgestellt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann und nicht direkt vor einer Wand steht (ca. 30 cm von einer Wand entfernt aufstellen).
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Oberflächen wie z. B. Herdplatten oder in der Nähe davon auf.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einem Wand- oder einem Einbauschränk geeignet.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Papier / Zeitungspapier oder einem losen Untergrund auf. Diese könnten angesaugt werden und die Lüftungsschlitze verstopfen. Achten Sie darauf dass die Lüftungsschlitze nicht zugedeckt sind.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, sodass der Stecker notfalls leicht abgezogen werden kann.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie eine Elektrofachkraft.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10-A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.
- Das Anschlusskabel darf nicht straff gespannt sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

VOR DEM ERSTGEBRAUCH

Wischen Sie das Gerät vor dem Erstgebrauch mit einem feuchten Tuch aus.

Lassen Sie das Gerät anschließend 1 Stunde auf 35°C laufen, um die Feuchtigkeit im Inneren zu entfernen. Reinigen Sie die Tablett in warmen Wasser, geben Sie diese niemals in die Spülmaschine.

VORBEREITUNG DES DÖRRGUTS

Benutzen Sie nur frische und gewaschene Lebensmittel. Verzichten Sie auf überreifes Obst oder Gemüse. Entfernen Sie vor dem Dörren die Stiele, Kerne und das Kerngehäuse. Beträufeln Sie das Obst mit Zitronensaft, um die Farbe des Dörrguts zu erhalten. Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt, wie Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Bananen, sind anfällig für eine Verdunkelung infolge der Oxidation von Zucker. Gemüse mit einer festen Struktur sollten Sie vor dem Dörren ca. 2 Minuten in heißem Wasser blanchieren. Legen Sie die Lebensmittel mit einem kleinen Abstand nebeneinander auf das Einschubfach, wählen Sie den Abstand so, dass genug Luft zirkulieren kann. Legen Sie die Lebensmittel nicht übereinander.

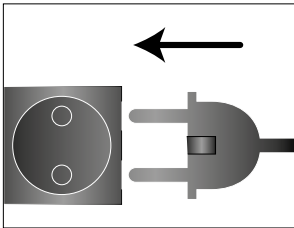
BEDIENUNG

- Bereiten Sie die zu trocknenden Lebensmittel vor.

WICHTIG!

Je dünner die Lebensmittel geschnitten wurden, desto besser lassen sich diese trocknen. Wir empfehlen Ihnen, die Lebensmittel wie Äpfel, Zitronen, Orangen etc. mit einem unserer Allerschneider zu schneiden. So erhalten Sie gleichmäßige und dünne Scheiben. Für kleinere oder dünnere Lebensmittel empfehlen wir Ihnen, zusätzlich den MiniSlice Aufsatz zu nutzen. Mit diesem können Sie Pilze, Tomaten, Erdbeeren, Gurken, Möhren etc. hauchdünn und gleichmäßig aufschneiden.

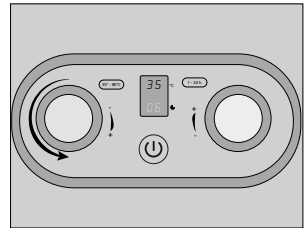
- Nehmen Sie die Tablettts aus dem Gerät und legen Sie die zu trocknenden Lebensmittel auf die Tablettts.
- Benutzen Sie die gesamte Fläche der Tablettts, achten Sie allerdings darauf, dass zwischen den einzelnen Lebensmitteln genügend Platz zur Luftzirkulation ist. Ein Überlappen der Lebensmittel beeinträchtigt den Dörrvorgang.
- Schieben Sie die Tablettts zurück in das Gerät.



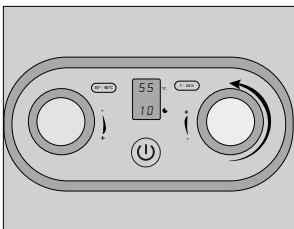
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



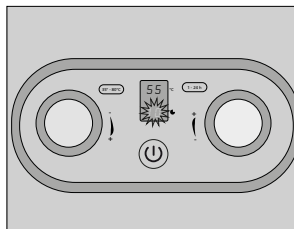
- Schalten Sie das Gerät ein.



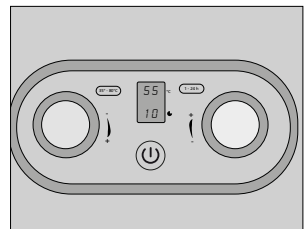
- Stellen Sie die gewünschte Gradzahl ein. (35 - 80°C)



- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein. (1 - 24 Std.)




- Solange die Anzeige blinkt, können Sie diese oder die Stunden noch verändern.



- Hört die Anzeige auf zu blinken, startet der Dörrvorgang.

- Um den Vorgang abubrechen, drücken Sie für ein paar Sekunden die Ein-/Ausschalttaste.

- Nach Beendigung des Dörrvorgangs ertönt ein Signal 5x. Danach erscheint auf dem Display .
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Dörrgut.

Hinweis: Ist die Temperatur noch über 45°C arbeitet der Lüfter weiter. Das Gerät geht in den StandbyModus, wenn die Temperatur unter 45°C sinkt.

- Ziehen Sie den Netzstecker.

VERWENDUNG VON SILIKONMATTEN ODER BACKPAPIER

Bei Lebensmitteln, die feucht sind oder leicht anhaften (z. B. Tomaten) empfehlen wir Ihnen eine Silikonmatte oder Backpapier zu nutzen. Legen Sie die Silikonmatte oder das Backpapier auf das Tablett.

WICHTIG!

Achten Sie beim Backpapier darauf, dass dieses nicht die komplette Fläche des Tablett bedeckt, die Warmluft sollte noch gut zirkulieren können.

Legen Sie die Lebensmittel auf die Silikonmatte oder das Backpapier. Nach der Hälfte der Dörrzeit kann die Silikonmatte oder das Backpapier entnommen werden.

LAGERUNG DER LEBENSMITTEL

Stellen Sie sicher, dass Ihre getrockneten Lebensmittel trocken sind, bevor Sie diese in einem Gefäß verstauen. Feuchte Lebensmittel fangen leicht an zu schimmeln. Entsorgen Sie verschimmelte Lebensmittel sofort. Verwenden Sie zum Aufbewahren, saubere, trockene und wenn möglich luftdicht zu verschließende Behälter. Füllen Sie die getrockneten Lebensmittel erst in den Behälter, wenn diese ausgekühlt sind.

ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

Die folgenden Tabellen sind Richtwerte für die Zubereitung von verschiedenen Früchten, Gemüse und Fleisch. Die Trocknungszeiten hängen von der Raumtemperatur, der relativen Luftfeuchtigkeit und dem Feuchtigkeitsgehalt des zu trocknenden Lebensmittels ab. Wenn der Feuchtigkeitsgehalt niedrig ist, liegt die Trocknungszeit am unteren Ende des Bereichs. Wenn der Feuchtigkeitsgehalt jedoch hoch ist, liegt die Trocknungszeit am oberen Ende des Bereichs.

Beachten Sie, dass die Trocknungszeiten auch von der Menge der Lebensmittel auf den Tablett beeinflusst werden. Beim Trocknen von Lebensmitteln ist es wichtig, die Trockenheit des Produkts zu überprüfen. Ist das Produkt nicht gründlich getrocknet, kann sich während der Lagerung Schimmel bilden (siehe Lebensmittellagerung). Um auf die Trockenheit zu testen, entnehmen Sie ein Stück Lebensmittel aus dem Dörrautomaten und lassen Sie dieses auf Raumtemperatur abkühlen. Biegen und zerteilen Sie das Stück, um auf innere Feuchtigkeit zu prüfen.

GEMÜSE (50°C)

Dörrgut	Zubereitung	Ergebnis	Zeit
Spargel	Waschen und in Stücke schneiden	Knusprig	4 - 6 Stunden
Bohnen	Waschen, Enden entfernen und in Stücke schneiden	Knusprig	9 - 12 Stunden
Beete	Schälen und in feine Scheiben schneiden	Biegsam	9 - 12 Stunden
Brokkoli	Schneiden, 3 - 5 Minuten weichdämpfen	Knusprig	10 - 14 Stunden
Kohl	Waschen und in 3 mm Streifen schneiden	Knusprig	8 - 11 Stunden
Karotten	Weich dämpfen und in Scheiben schneiden	Biegsam	7 - 11 Stunden
Sellerie	Stängel in 6 mm Streifen schneiden	Knusprig	3 - 10 Stunden
Gurke	Waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden	Biegsam	4 - 8 Stunden
Aubergine	Waschen, schälen und in ca. 1/2 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden	Biegsam	4 - 8 Stunden
Pilz	Waschen, entweder in Scheiben schneiden oder im Ganzen lassen	Biegsam	4 - 7 Stunden
Paprika	Waschen und Samen entfernen, in Streifen oder in ca. 6 mm dicke Ringe schneiden	Biegsam	4 - 8 Stunden
Kartoffeln	In Scheiben schneiden, 4 - 6 Minuten blanchieren	Knusprig / Biegsam	7 - 13 Stunden
Tomaten	Waschen und in Ringe schneiden	Biegsam	5 - 9 Stunden
Cherry Tomaten	In zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biegsam	5 - 9 Stunden

Zucchini	Waschen und in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden	Knusprig	7 - 11 Stunden
----------	--	----------	----------------

OBST (55°C)

Dörrgut	Zubereitung	Ergebnis	Zeit
Äpfel	Waschen und in dünne Scheiben schneiden	Biigsam	7 - 15 Stunden
Aprikosen	Waschen und in zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biigsam	21 - 24 Stunden
Bananen	Schälen und in Scheiben schneiden	Biigsam	7 - 10 Stunden
Feigen	Waschen, vierteln, angeschnittene Seite nach oben	Biigsam	22 - 24 Stunden
Kiwi	Schälen, und in Scheiben schneiden	Knackig	8 - 15 Stunden
Nektarinen	Waschen, in zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biigsam	8 - 17 Stunden
Pfirsiche	In zwei Hälften schneiden, angeschnittene Seite nach oben	Biigsam	8 - 16 Stunden
Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	Biigsam	8 - 16 Stunden
Ananas	Schälen und in Scheiben schneiden	Biigsam	11 - 18 Stunden
Rhabarber	Schälen und in Streifen schneiden	Biigsam	6 - 10 Stunden
Beeren	Erdbeeren in Scheiben schneiden, andere Beeren ganz lassen	Knackig	7 - 15 Stunden
Wassermelone	Rinde abschneiden, in Stücke schneiden	Biigsam und klebrig	8 - 10 Stunden

Tomaten	Waschen und in Ringe schneiden	Biegsam	5 - 9 Stunden
Weintrauben	Ganz lassen	Biegsam	8 - 24 Stunden

FLEISCH (65°C - 70°C)

Dörrgut	Zubereitung	Ergebnis	Zeit
Jerky	Nutzen Sie sehr mageres Fleisch und entfernen so viel Fett wie möglich. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2 - 3 cm dicke Scheiben	Biegsam	3 - 4 Stunden

WICHTIG!

Bitte beachten Sie, dass die o.g. Angaben lediglich Richtwerte sind und somit ohne Gewähr.

WIEDERAUFBEREITUNG

Beim Dörren wird den Lebensmitteln das Wasser entzogen. Wenn Sie Ihre Lebensmittel wiederaufbereiten möchten weichen Sie die Lebensmittel in ungesalzenem Wasser für 3-7 Minuten ein. Danach wie gewohnt zubereiten. Wenn Sie sie kochen, verwenden Sie das gleiche Wasser, das sie zum Einweichen genutzt haben, um die Nährstoffe zu konservieren. Wenn Sie Lebensmittel länger als 1 Stunde einweichen möchten, sollten Sie diese in den Kühlschrank stellen, um bakterielles Wachstum zu verhindern. Eine Tasse getrocknetes Gemüse wird zu etwa 2 Tassen wiederaufbereitet. Eine Tasse Trockenfrüchte wird zu etwa 1½ Tassen wiederaufbereitet. Die Wiederaufbereitungszeiten variieren in Abhängigkeit von der Dicke des Nahrungsmittels und der verwendeten Wassertemperatur. Warmes Wasser beschleunigt die Wiederaufbereitung, kann jedoch zu einem gewissen Aromaverlust führen.

REINIGUNG

WICHTIG!

Vor jeder Reinigung bitte den Netzstecker ziehen.

Reinigen Sie die Tablett in warmem Wasser mit Spülmittel, anschließend spülen Sie diese mit klarem Wasser ab. Den Dörrautomat reinigen Sie mit einem feuchten Tuch. Geben Sie weder den Dörrautomaten noch die Tablett in die Spülmaschine.

KUNDENDIENST

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932- 9703 688 oder schreiben

Sie uns eine E-Mail an service@graef.de

ENTSORGUNG DES GERÄTES

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Das Symbol auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung weist darauf hin. Die Materialien sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

2 JAHRE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Produkt übernehmen wir, beginnend mit dem Verkaufsdatum, 24 Monate Herstellergewährleistung für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. Von der Gewährleistung nicht abgedeckt sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Verwendung entstanden sind, sowie Mängel, die die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weiterhin sind Transportschäden, soweit wir diese nicht zu verantworten haben, vom Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder einer unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mangelfreies Produkt austauschen.



Seit 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
59757 Arnsberg

Tel. 02932 9703-0
Fax. 02932 9703-90

E-Mail: info@graef.de
www.graef.de