

GRAEF.

Messerschärfer Hybrid

CC 80



Bedienungsanleitung

CE

D Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Messerschärfers CC 80 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 Messerschärfer.

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Messerschärfers (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und 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,
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

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

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

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise und Signalwörter verwendet:

WARNUNG

Dies bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können schwere Verletzungen eintreten oder die Nichtbeachtung kann sogar zum Tode führen.

VORSICHT

Dies bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation. Bei Nichtbeachten des Hinweises können Sachschäden auftreten.

WICHTIG!

Dies bezeichnet Anwendungstipps und andere besondere wichtige Informationen!

Bestimmungsgemäße Verwendung

Benutzen Sie dieses Gerät nur in geschlossenen Räumen zum Schärfen von glatten und gezahnten Haushalts-, und Freizeitmessern.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Mitarbeiterküchen für Läden und Büros;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen,

WICHTIG!

- ▶ Gebrauch nur in haushaltsähnlicher Anwendung!

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

VORSICHT

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ 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 Benutzer.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, den Betrieb und die Pflege 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:

D

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst.

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

Telefon: 02932-9703 - 6041
Telefax: 02932-9703 - 90
Email: service@graef.de

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Gefahr durch elektrischen Strom

WARNUNG

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim 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 vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder einer autorisierten Fachkraft installieren.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ▶ Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Reparaturen dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt

werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Stellen Sie sicher, dass nur saubere Messerklingen eingeführt werden.
- Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.

Inbetriebnahme

Sicherheitshinweise

VORSICHT

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Gefahren zu vermeiden:

- ▶ 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.

D Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Messerschärfer
- Bedienungsanleitung

WICHTIG!

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Lieferanten.

Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- ◆ Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- ◆ Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- ◆ Entfernen Sie eventuelle Aufkleber an dem Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb re-

cyclbar.

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 Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken 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, flachen, waagerechten, rutschfesten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel 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 des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10A-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 Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Vor dem Erstgebrauch

- ◆ Lassen Sie das Messer langsam in den Schlitz zwischen Kantenführung Phase 1 und der Kunststofffeder gleiten.
- ◆ Drehen Sie das Messer dabei nicht.
- ◆ Führen Sie die Klinge im Schlitz nach unten, bis Sie spüren, dass sie die Diamantscheibe berührt.
- ◆ Ziehen Sie das Messer in Richtung Ihres Körpers und heben Sie den Griff langsam an, wenn Sie sich der Spitze der Klinge nähern.
- ◆ Entnehmen Sie das Messer.

Aufbau und Funktion

Leistungsmerkmale

- Kunststoffgehäuse
- 1. Phase: Elektrisches schärfen mit Diamantscheiben
- 2. Phase: Manuelles Mikro-Schleifen
- 20° Schleifwinkel
- Langsam drehende Schleifscheiben verhindern das Überhitzen und somit den Härteverlust bzw. Schneidhaltigkeitsverlust der Klinge
- Sicher und gefahrlos für alle Messerqualitäten
- Minimaler Materialabtrag
- Ein-/Ausschalter

D Technische Daten

Betriebsspannung	230	V
Leistungsaufnahme	45	W

Gesamtübersicht

- 1) Phase 1: Elektrisches schärfen mit Diamantscheiben
- 2) Phase 2: Manuelles Mikro-Schleifen
- 3) Ein-/Ausschalter



Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung und Betrieb des Gerätes.

Sicherheitshinweise

VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Gefahren und Sachschäden zu vermeiden:

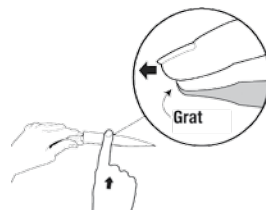
- ▶ Die Messer, die Sie mit diesem Gerät schärfen, sind schärfer als Sie glauben. Handeln Sie mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- ▶ Schleifen Sie nicht in Richtung Ihrer Finger, Hand oder ihres Körpers.
- ▶ Fahren Sie nicht mit den Fingern über die Schneide.
- ▶ Versuchen Sie nicht, Scheren, Axtklingen oder andere Klingen, die nicht leicht in die Schärferschlitzte einzuführen sind, zu schärfen.

Sie werden feststellen, dass der Messerschärfer bei allen Ihren konventionellen glatten und gezahnten Schneidwaren dauerhaft für eine äußerst scharfe und effiziente Schneide sorgt. Die primären Schneidefacetten werden jeweils in Stufe 1 bei nominellen 20° auf jeder Seite der Schneide geformt, was in einer primären Gesamtschneide von 40° resul-

tiert. Stufe 2 sorgt für eine zweite Anschrägung in einem etwas größeren Winkel und hinterlässt so eine starke, doppelt abgeschrägte Schneidenstruktur, die länger scharf bleibt. Benutzen Sie den Messerschärfer stets so, dass die Stufennummern 1 und 2 Ihnen zugewandt sind.

Schärfungsverfahren für Messer mit glatter Schneide

- ◆ Entfernen Sie jeglichen Schmutz, Öl- oder Lebensmittelreste von dem Messer, bevor Sie dieses in die Schärferschlitzte einführen.
- ◆ Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- ◆ Schalten Sie nun das Gerät ein.
- ◆ Ziehen Sie das Messer abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz der Phase 1.
- ◆ Abhängig von der Stumpfheit des Messers, ziehen das Messer ca. 5 - 10 Mal pro Seite durch die Schlitzte der Phase 1.
- ◆ Bevor Sie mit Phase 2 fortfahren, gehen Sie sicher, dass ein Grat entlang der Schneide entstanden ist.



D

HINWEIS

- ▶ Einen Grat erfühlen Sie, wenn Sie den Finger über die Schneide führen. **Nicht entlang der Schneide führen!**
- ▶ Ein Grat fühlt sich wie eine raue und gebogene Verlängerung der Schneide an.
- ▶ Wenn Ihr letzter Schärffzug im rechten Schlitz stattgefunden hat, sollte sich an der rechten Seite der Messerschneide ein kleiner Grat befinden. Wenn der letzte Zug im linken Schlitz stattgefunden hat, sollte sich an der linken Seite der Schneide ein kleiner Grat befinden
- ◆ Ist kein Grat entstanden, ziehen Sie das Messer noch 2 - 3 Mal abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz der Phase 1.
- ◆ Ziehen Sie nun das Messer durch den Schlitz der Phase 2.

HINWEIS

Diese Phase 2 ist eine manuelle Schleifstufe, Sie können das Gerät nun ausschalten.

- ◆ Im Allgemeinen reicht es aus, das Messer 2 Mal langsam (ca. 4 - 6 Sekunden) und ein 2 Mal schnell (ca. 1 - 2 Sekunden) durch beide Schlitz zu ziehen.

VORSICHT!

Rasierklingscharfes Messer!

HINWEIS

- ▶ Ziehen Sie das Messer in jeder Phase gleich viele Male durch den linken und rechten Schlitz, um die Facetten symmetrisch zu halten.
- ▶ Im Falle eines 20 cm langen Messers sollte jeder Durchzug ca. 6 Sekunden dauern.
- ▶ Ziehen Sie kürzere Messer in 3 - 4 Sekunden durch.
- ▶ Üben Sie beim Schärfen gerade ausreichend Druck nach unten aus, um einen gleichmäßigen und konsistenten Kontakt des Messers mit den Schleifscheiben bei jeder Bewegung zu gewährleisten.
- ▶ Zusätzlicher Druck ist nicht notwendig und beschleunigt nicht den Schärfungsvorgang.
- ▶ Verhindern Sie Schnitte in das Kunststoffgehäuse.
- ▶ Versehentliche Schnitte in das Gehäuse werden den Betrieb des Messerschärfers nicht beeinträchtigen oder die Schneide beschädigen.
- ▶ In Einzelfällen lassen sich leichte Kratzer am Messer nicht vermeiden.

Schärfungsverfahren für Messer mit gezahnter Schneide

Gezahnte Schneiden haben oft einen Wellenschliff oder eine Reihe von spitzen Zähnen.

Zum Schärfen der gezahnten Messer **nur** Phase 2 nutzen.

- ◆ Lassen Sie das Gerät ausgeschaltet, da es sich bei der Phase 2 um eine manuelle Schleifstufe handelt.
- ◆ Ziehen Sie das Messer ca. 10 Mal langsam durch den Schlitz der Phase 2.

Falls die Messerschneide durch den Gebrauch schwer beschädigt wurde, ziehen Sie das Messer nach Bedarf durch den linken und rechten Schlitz der Phase 1.

- ◆ Dann ziehen Sie das Messer durch den der Phase 2.

WICHTIG!

Eine übermäßige Anwendung der Phase 1 wird mehr Metall entlang der Schneide entfernen als erforderlich, um die Zähne zu schärfen.

HINWEIS

Da es sich bei gezahnten Schneiden um eine sägeartige Struktur handelt, werden die Schneiden niemals so scharf sein, wie die Schneide eines Messers mit einer glatten Schneide. Die zahnartige Struktur kann effektiv für faserige Lebensmittel sein oder um die Schale harter oder krustiger Lebensmittel aufzubrechen.

Nachschärfen

Schärfen Sie Ihre glatten Messer nach Möglichkeit in Phase 2 nach. Wenn die Messer nicht schnell nachgeschärft werden, kehren Sie zur Phase 1 zurück und ziehen sie das Messer 3 - 5 Mal abwechselnd durch jeden Schlitz durch, so wie unter „Schärfen von Messern mit glatter Schneide“ beschrieben. Prüfen Sie den Grat entlang der Schneide und fahren Sie mit Phase 2 fort, wobei es ausreichen sollte, 2 Mal langsam und 2 Mal schneller durch den Schlitz durchzuziehen, um eine rasiermesserscharfe Schneide zu erlangen. Möchten Sie dem Messer allerdings mehr „Biss“ verleihen oder das Messer ist sehr stumpf, dann starten Sie mit Phase 1.

Schärfen Sie gezahnte Messer nur in Phase 2, wie im vorherigen Abschnitt für gezahnte Messer beschrieben.

Asiatische Klingen

Dieses Gerät schärft mit einem Primärwinkel von 20°, kann allerdings doppelfacettige asiatische Klingen wie das Santoku schärfen, das traditionell bei 15° geschärft wird. Für optimale Ergebnisse bei allen asiatischen Klingen empfehlen wir jedoch einen 15°-Messerschärfer CC 150

Schärfen Sie mit diesem Gerät keine einseitigen, einzelfacettigen asiatischen Kataba-Messer wie

D traditionelle Sashimi-Klingen, die üblicherweise zur Zubereitung von ultradünnen Sashimi benutzt werden. Stufe 2 schärft gleichzeitig beide Seiten der Schnittkante, während Sashimi-Messer dafür gemacht sind, nur auf einer Seite der Klinge geschärft zu werden. Der CC 150 schärft diese einseitigen Messer sachgemäß.

Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes.

Sicherheitshinweise

VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- ▶ Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.
- ▶ Benutzen Sie keine Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Geräteinnere gelangt.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser.

Reinigung

- Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes mit einem weichen, angefeuchteten Tuch.

Metalstaub entfernen

Entfernen Sie 1 Mal pro Jahr oder nach Bedarf den Metallstaub, der sich im Schärfer durch wiederholtes Schärfen sammelt.

- Nehmen Sie die kleine, rechteckige Abdeckung auf der Unterseite des Gerätes ab.
- Metallpartikel haben sich an dem dortigen Magneten angesammelt.
- Wischen oder bürsten Sie die angesammelten Metallpartikel einfach mit Küchenpapier oder einer Zahnbürste ab.
- Setzen Sie die Abdeckung wieder auf.

Hinweise

Keramikmesser

Dieses Gerät wird für Keramikmesser nicht empfohlen.

Scheren

Versuchen Sie nicht, Scheren mit diesem Gerät zu schärfen. Hierfür gibt es spezielle Schärfgeräte.

Messermarken

Dieses Gerät sorgt bei allen konventionellen Metallmessern (europäisch, amerikanisch und Santoku) unabhängig von der Marke

für eine hervorragende Schneide, darunter Henckels, Wüsthof, Sabatier, Lamson and Goodnow, Global, Russell Harrington, Forshner, Messermeister, Mundial, Cuisinart, Kitchen Aid, Shun und unzählige mehr.

Schärfstest

Um die Schärfe und Schneidfähigkeit Ihrer glatten Messer zu überprüfen, halten Sie ein Blatt Papier hochkant am oberen Rand und schneiden das Blatt in geringer (aber sicherer) Distanz von Ihren Fingern sorgfältig durch. Eine scharfe Schneide (bei gerader Klinge) schneidet glatt, ohne das Papier zu zerreißen. Alternativ versuchen Sie eine Tomate zu schneiden. Das Messer sollte die Schale der Tomate durchdringen und sie beim ersten Zug durchschneiden, ohne dass starker Druck auf das Messer ausgeübt werden muss.

Entsorgung



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektronischen Haushaltsabfall entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung

oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

Garantie

2 Jahre Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.



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