

GRAEF.



DE Bedienungsanleitung

MESSERSCHÄRFER

CC 115

SICHERHEITSHINWEISE

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

Für einen sicheren Umgang mit dem Gerät beachten Sie bitte die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf sichtbare äußere Schäden an Gehäuse, Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein defektes Gerät nicht in Betrieb.
- Reparaturen am Gerät, z. B. der Austausch einer beschädigten Zuleitung, sind ausschließlich von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst durchzuführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungsanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen.
- Dieses Gerät kann auch von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und/oder Wissen, wenn sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterrichtet wurden und die sich aus ihm ergebenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern, die jünger als 8 Jahren fernzuhalten und es ist sicherzustellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen, beispielsweise in Mitarbeiterküchen, in Läden und Büros, in landwirtschaftlichen Betrieben, in Hotels, Motels und anderen Frühstückspensionen und Einrichtungen.

- Die Zuleitung ist immer am Anschlussstecker aus der Steckdose zu ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Angaben zu Spannung und Frequenz auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektonetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- 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 von einer autorisierten Fachkraft installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Die kann einen elektrischen Schlag auslösen oder im schlimmsten Fall zum Tod führen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Transportieren Sie das Gerät niemals während des Betriebes.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- 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.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder äußeren Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie bei der äußeren Reinigung keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und nutzen Sie es auch nicht unter fließendes Wasser.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- **WARNUNG: DIE MIT IHREM CC 115 GESCHLIFFENEN MESSER SIND SCHÄRFER ALS ERWARTET. UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN, SOLLTEN SIE BEIM GEBRAUCH BESONDERS VORSICHTIG SEIN. SCHNEIDEN SIE NICHT IN RICHTUNG IHRER FINGER, HÄNDE ODER IHRES KÖRPERS. FAHREN SIE NICHT MIT DEM FINGER ÜBER DIE KLINGE. BEWAHREN SIE MESSER AN EINEM SICHEREN ORT AUF.**
- Benutzen Sie kein Öl, Wasser oder andere Schmiermittel im Umgang mit diesem Messerschärfer.

AUSPACKEN

Beim Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

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

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes ist beim Aufstellen Folgendes zu beachten:

- Nutzen Sie eine feste, ebene, waagerechte, rutschfeste und hitzebeständige Oberfläche mit einer ausreichenden Tragkraft.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in eine Wand oder einen Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, sodass das Stromkabel notfalls schnell abgezogen werden kann.

BESCHREIBUNG DES MODELL CC 115 MESSERSCHÄRFER

Dieser einzigartige Messerschärfer ist zum Schärfen von Messern mit glatter oder gezahnter Schneide geeignet. Dieser 2-stufige Messerschärfer arbeitet in der ersten Schärf-/Feinschliff- stufe mit feinen 100% Diamantschleifkörpern und in der zweiten, einzigartigen Polier-/Abziehstufe mit patentierten flexiblen Polierscheiben. Mit dieser 2-Stufen-Kombination können Sie entweder erstaunlich scharfe, glatt geschliffene Schneiden für den mühelosen Schnitt und für Präsentationen herstellen oder Schneiden, die für faserhaltige Speisen geeignet sind, mit dem gewissen „Biss“ entlang der Phase.

Das Schärfen und Abziehen wird durch Präzisionsführungen mit exaktem Schärf-

winkel für die Klinge und genau angepassten konischen Schleifscheiben gesteuert. Der Schärfwinkel in Stufe 2 ist etwas größer als in Stufe 1.

Die feinen, diamantbeschichteten, konischen Scheiben in Stufe 1 erzeugen Mikrorillen entlang der Schlißflächen beidseitig der Schneide und bilden die erste Phase an der Schneide. In Stufe 2 werden die Schlißflächen unmittelbar neben der Schneide mit ultrafeinen Polierscheiben abgezogen und poliert. Dadurch wird eine Mikrophase und eine mikroskopisch dünne, glatte und superpolierte Schneide mit erstaunlicher Schärfe gebildet. Das Abziehen poliert und schärft zugleich die Grenzen dieser Mikrorillen, die in Stufe 1 von den Diamantschleifkörpern neben der Schneide erzeugt wurden, bis daraus scharfe Mikrorillen entstehen, die bei schwer zu schneidenden Materialien das Schneiden erleichtern. Dieser einzigartige 2-Stufen-Schliff erzeugt Schneiden von bemerkenswerter Schärfe. Wegen der zweiten Phase bleiben die Messer länger scharf als konventionell geschärfte Messer. In den folgenden Abschnitten wird die allgemeine Vorgehensweise zum optimalen Schärfen beschrieben. Einer der wichtigsten Vorteile dieses Gerätes: Sie können ihre Messer so oft Sie wollen scharf wie Rasierklingen abziehen und polieren und werden gegenüber älteren Schärfmethoden eine sehr geringe Materialabnahme bemerken. Das Nachschärfen erfolgt generell einfach durch das Abziehen in Stufe 2 (siehe Abschnitt „Nachschärfen“).

Der Messerschärfer ist mit Diamant-Pads ausgestattet, mit denen Sie die einpolierten Speise- oder Abriebreste von der Oberfläche der Polier-/Abziehscheiben entfernen können. Wir empfehlen Ihnen allerdings dringend, stets die Messer vor dem Schärfen zu reinigen. Bevor eine derartige Aufbereitung der Scheiben erforderlich ist, vergehen Monate oder Jahre. Wenden Sie dieses praktische Werkzeug erst an, wenn Sie eine bedeutende Abnahme der Polierwirkung feststellen. Das Verfahren ist weiter unten beschrieben.

Jede Schärfstufe ist an den Führungen mit Elastikfedern ausgestattet, die über den Schleifscheiben angebracht sind. Der Federdruck hält die Messer in jeder Schärfstufe sicher gegen die Präzisionsführungen im linken und rechten Schlitz. Sofern Sie keine Spezialmesser besitzen, die überwiegend auf einer Seite geschärft werden (z.B. asiatische Kataba-Messer), ziehen Sie das Messer bei jeder angewandten Schärfstufe jeweils abwechselnd durch den rechten und linken Schlitz. Dadurch wird gewährleistet, dass die Schlißflächen auf jeder Seite der Schneide gleich groß sind und das Messer stets gleichmäßig schneidet.

Ziehen Sie das Messer in jeder Schärfstufe stets abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz. Generell sollte das Messer bei jeder Stufe nur jeweils ein- oder zweimal abwechselnd durch beide Schlitz (links/rechts) gezogen werden (Näheres dazu in den folgenden Abschnitten). Bedienen Sie den Messerschärfer stets von vorn. Halten Sie das Messer horizontal und eben, setzen Sie es zwischen Elastikfeder und Führungsschiene nach unten ein, und ziehen sie es gleichmäßig zu sich hin, während die Klinge die Schärff- oder Abziehscheibe berührt. Sie hören und spüren den Kontakt der Klinge mit der Scheibe sofort. Bewegen Sie die Klinge gleichmäßig durch jede Stufe; stoppen Sie nicht inmitten der Bewegung. Ziehen

Sie eine 20 cm lange Klinge in etwa 5 Sekunden gleichmäßig durch. Bei kürzeren oder längeren Klingen verwenden Sie entsprechend weniger oder mehr Zeit. Bedienen Sie den Messerschärfer niemals von der Rückseite. Üben Sie beim Schärfen etwas Druck nach unten aus, um den gleichmäßigen und beständigen Kontakt der Klinge mit der Scheibe zu gewährleisten. Zusätzlicher Druck ist unnötig und trägt auch nicht zur Beschleunigung des Prozesses bei. Achten Sie darauf, dass Sie nicht in das Kunststoffgehäuse schneiden. Durch einen versehentlichen Schnitt in das Gehäuse wird die Funktion des Messerschärfers nicht beeinträchtigt. Auch die Schneide wird nicht beschädigt.

SCHÄRFEN GLATTER KLINGEN

Bevor Sie den Strom einschalten, schieben Sie die Messerklinge sanft in den Schlitz zwischen linker Führung von Stufe 1 und Elastikfeder. Verkanten Sie das Messer dabei nicht. Bewegen Sie die Klinge abwärts in den Schlitz, bis sie die Diamantscheibe berührt. Ziehen Sie die Klinge zu sich hin, und heben Sie den Griff leicht an, wenn Sie die Spitze erreichen. Dadurch bekommen Sie ein Gefühl für die Federspannung. Entfernen Sie das Messer, und drücken Sie den Netzschalter. Eine rote „Anzeige“ erscheint auf dem Schalter, sobald dieser eingeschaltet ist („ON“).

Stufe 1: Wenn Sie ein Messer mit glatter Klinge zum ersten Mal schärfen, beginnen Sie in Stufe 1. Ziehen Sie das Messer einmal durch den linken Schlitz von Stufe 1, indem Sie die Klinge zwischen die linke Führung und die Elastikfeder schieben und die Klinge zu sich hin ziehen, während Sie diese im Schlitz abwärts bewegen, bis sie die Diamantscheibe berührt. Der Kontakt mit der Scheibe ist deutlich hörbar. Setzen Sie die Klinge so weit wie möglich bis zum Kopf bzw. Griff des Messers ein. Wenn die Klinge gekrümmt ist, heben Sie den Griff leicht an, sobald Sie sich der Spitze nähern. Halten Sie die Schneide stets parallel zum Tisch. Schärfen Sie die Klinge über die gesamte Länge. Das Durchziehen eines 20 cm langen Messers sollte etwa 5 Sekunden dauern. Kürzere Klingen ziehen Sie in 2-3 Sekunden, längere in 6 Sekunden durch. Als nächstes wiederholen Sie das Durchziehen der Klinge über die volle Länge im rechten Schlitz von Stufe 1. Achtung: Bei jedem Einsetzen der Klinge ziehen Sie diese gleichzeitig zu sich hin. Schieben Sie die Klinge niemals von sich weg. Üben Sie nur soviel Druck aus, dass die Klinge die Scheibe berührt. – Zusätzlicher Druck führt nicht zu einer Beschleunigung des Prozesses. Um ein gleichmäßiges Schärfen über die gesamte Länge der Klinge zu erreichen, setzen Sie die Klinge dicht am Messerkopf bzw. Griff ein, und ziehen Sie sie gleichmäßig heraus, bis sie den Schlitz verlassen hat. Ziehen Sie die Klinge in gleicher Zahl immer abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz, damit die Schliffflächen der Schneide symmetrisch sind. Bei Stufe 1 werden Sie bemerken, dass es im Allgemeinen ausreicht, die Klinge ein- oder zweimal beidseitig durchzuziehen. Bevor Sie zu Stufe 2 übergehen, ist es sinnvoll zu überprüfen, ob auf der einen Seite der Schneide ein Grat entstanden ist. Um dies zu prüfen, bewegen Sie Ihre Fingerkuppe vorsichtig über die Schneide. (Bewegen Sie Ihre Finger nicht an der Schneide

entlang, sonst schneiden Sie sich!) Wenn Sie die Klinge zuletzt durch den rechten Schlitz gezogen haben, befindet sich der Grat auf der rechten Seite der Klinge (jeweils in Blickrichtung) und umgekehrt. Der Grat fühlt sich an wie eine rauhe und umgebogene Erweiterung der Schneide. Die gegenüberliegende Seite der Schneide fühlt sich vergleichsweise glatt an. Wenn sich entlang der gesamten Schneide ein Grat gebildet hat, gehen Sie zu Stufe 2 über.

Stufe 2: Im Allgemeinen reicht es in Stufe 2 aus, wenn Sie die Klinge ein bis zweimal beidseitig durchziehen, um eine rasiermesserscharfe Schneide zu erhalten. Ziehen Sie die Klinge in derselben Geschwindigkeit wie in Stufe 1 abwechselnd durch den linken und rechten Schlitz. Zusätzliches Durchziehen in Stufe 2 verfeinert die Schneide und bildet die ideale Schärfe für die Zubereitung von Gourmet-Speisen. Weniger Züge durch Stufe 2 können vorteilhaft sein, wenn Sie faserhaltige Speisen schneiden.

DAS SCHÄRFEN GEZAHNTER KLINGEN

Gezahnte Klingen ähneln kleinen Sägeblättern mit bogenförmigen Vertiefungen und einer Reihe spitzer Zähne. Bei normaler Anwendung erfolgt das Schneiden vor allem durch die spitzen Zähne. Mit diesem Messerschärfer können Sie alle Arten von gezahnten Klingen schärfen. Verwenden Sie allerdings nur Stufe 2. Dabei werden die Zähne geschärft. Es bilden sich entlang der Schneide dieser Zähne Mikroklingen. Etwa fünf bis zehn Züge, jeweils abwechselnd und beidseitig, sind in Stufe 2 angemessen. Wenn das gezahnte Messer sehr stumpf ist, müssen Sie die Klinge öfter durchziehen. Wenn die Schneide durch Benutzung stark beschädigt ist, ziehen Sie die Klinge jeweils einmal schnell (2-3 Sekunden bei 20 cm langen Klingen) durch den rechten und linken Schlitz in Stufe 1, und ziehen Sie anschließend in Stufe 2 mehrfach abwechselnd rechts und links durch. Das übermäßige Schärfen in Stufe 1 nimmt mehr Metall ab, als zum Schärfen der Zähne erforderlich ist. Die Schneiden der gezahnten Klingen wirken wegen Ihrer Struktur nie so „scharf“ wie die Schneiden glatter Messer. Ihre sägeartige Struktur erleichtert allerdings den Anschnitt von Speisen mit harter Kruste.

REINIGUNGSWERKZEUG FÜR ABZIEH-/POLIERSCHEIBEN - STUFE 2

Der Messerschärfer ist mit einem integrierten Zubehör für die manuelle Reinigung/Aufbereitung der Abziehscheiben in Stufe 2 ausgestattet. Wenn die Scheiben durch Fett, Speisen oder Schleifstaub glatt geworden sind, können diese durch Betätigen des Hebels auf der Rückseite des Messerschärfers gereinigt und nachgeformt werden. Der Hebel befindet sich in einer Vertiefung links unten auf der Rückseite. Um das Reinigungs-/Aufbereitungswerkzeug zu aktivieren, drücken Sie einfach den kleinen Hebel in der Vertiefung nach rechts oder links, und halten Sie ihn drei Sekunden lang gedrückt. Drücken Sie dann den Hebel in die andere Richtung, und halten Sie ihn ebenfalls drei Sekunden lang gedrückt. Wenn Sie den Hebel in eine Richtung bewegen, reinigt das Werkzeug die aktive Fläche einer der Abzieh-/

Polierscheiben. Wenn Sie den Hebel in die andere Richtung bewegen, wird die andere Scheibe gereinigt. Verwenden Sie dieses Reinigungs-/Aufbereitungswerkzeug erst dann, wenn die Stufe 2 nicht mehr gut schärft oder wenn Sie die Klinge zu oft durchziehen müssen, um rasiermesserscharfe Schneiden zu erhalten. Wenn sie das Werkzeug zu oft anwenden, wird übermäßig viel Material von der Scheibe in Stufe 2 abgetragen. - Dies führt zu vorzeitigem Verschleiß. In diesem Fall müssen die Scheiben im Werk ausgewechselt werden. Wenn Sie die Messer immer vor dem Schärfe reinigen, ist eine Reinigung/Aufarbeitung der Scheiben in Stufe 2 nur einmal pro Jahr oder noch seltener erforderlich.

NACHSCHÄRFEN

Das Nachschärfen von glatten Klingen erfolgt nach Möglichkeit in Stufe 2. Wenn dies zu lange dauert, beginnen Sie mit Stufe 1 und ziehen die Klingen dort ein- oder zweimal beidseitig durch. Prüfen Sie, ob entlang der Schneide ein Grat entstanden ist. Fahren Sie dann mit Stufe 2 fort, wo Sie die Klinge ein- oder zweimal beidseitig durchziehen, um eine rasiermesserscharfe Schneide zu erhalten. Zum Nachschärfen von gezahnten Klingen in Stufe 2, siehe Abschnitte oben.

PFLEGE

NICHT schmieren! Die beweglichen Teile, Motor, Lager und Schleifkörper benötigen keinerlei Schmiermittel. Für die Schleifkörper ist kein Wasser erforderlich. Das Äußere des Messerschärfers kann durch sorgfältiges Wischen mit einem feuchten Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie keine Wasch- oder Scheuermittel. Einmal pro Jahr oder je nach Bedarf entfernen Sie den Metallstaub, der sich beim wiederholten Schärfen im Messerschärfer angesammelt hat. Entfernen Sie den kleinen rechteckigen Reinigungsdeckel, der die Öffnung auf der Unterseite des Messerschärfers abdeckt. Dort sehen Sie Metallpartikel, die sich an dem Magneten auf der Innenseite des Deckels abgesetzt haben. Reiben oder bürsten Sie die Späne einfach mit einem Zellstofftuch oder einer Zahnbürste von dem Magneten ab, und setzen Sie den Deckel wieder auf die Öffnung. Wenn sich größere Mengen Metallstaub angesammelt haben oder wenn die Scheibe in Stufe 2 (mit dem Reinigungs-/Aufbereitungswerkzeug) gereinigt wurde, können Sie nach dem Abnehmen des Deckels den übrigen Staub durch die Öffnung an der Unterseite ausschütten. Nach dem Reinigen setzen Sie den Deckel mit dem Magneten wieder

EMPFEHLUNGEN

- Entfernen Sie vor dem Schärfen oder Nachschärfen alle Speisereste, Fette und Fremdstoffe vom Messer. Bei Verschmutzungen waschen Sie die Messer vor dem Schärfen ab.
- Üben Sie beim Schärfen nur leichten Druck nach unten aus. Es darf nur so viel Druck ausgeübt werden, wie für einen sicheren Kontakt mit der Schleifscheibe erforderlich ist.
- Ziehen Sie die Messer immer gleichmäßig mit der empfohlenen Geschwindigkeit

und über die gesamte Länge der Klinge durch die Maschine. Wenn die Klinge Kontakt zu den Schleifscheiben hat, ziehen Sie diese ohne Unterbrechung durch.

- Ziehen Sie die Klinge (in allen verwendeten Stufen) immer abwechselnd durch den rechten und den linken Schlitz. Spezielle japanische Messer sind eine Ausnahme und werden vorwiegend einseitig geschärft.
- Die Schneide ist beim Schärfen in Bezug auf den Tisch/Tresen in waagerechter Position zu halten.
- Beim Schärfen einer im Bereich der Spitze gekrümmten Klinge heben Sie den Griff leicht an, sobald Sie die Spitze erreichen, so dass der jeweils gerade zu schärfende Abschnitt der Schneide parallel zur Tischfläche weist.
- Bei korrekter Anwendung können Sie die komplette Klinge bis ca. 3 mm vor dem Messerkopf bzw. Griff schärfen. Der Messerschärfer bietet Ihnen damit einen bedeutenden Vorteil gegenüber anderen Schärfmethoden. Dies ist besonders wichtig beim Schärfen von Küchenmessern, bei denen die Krümmungslinie der Schneide über die gesamte Länge erhalten bleiben muss. Wenn Ihr Küchenmesser am Griff einen schweren Kopf besitzt, der bis zur Schneide reicht, können Sie den unteren Bereich des Kopfes mit einem kommerziellen Schleifgerät umformen oder abnehmen, so dass dieser beim Schärfen nicht stört und Sie die Klinge über die gesamte Länge schärfen können.
- Um bessere Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie lernen, wie man den Grat entlang der Schneide erkennt (siehe oben). Sie können zwar auch ohne diese Technik schärfen, aber auf diese Weise erkennen Sie am schnellsten, wann Sie in Stufe 1 ausreichend geschärft haben. Dadurch vermeiden Sie übermäßiges Schärfen und sorgen jederzeit für unglaublich scharfe Schneiden. Beim Schneiden einer Tomate oder eines Stücks Papier können Sie bequem feststellen, ob die Klinge scharf ist.

KUNDENDIENST

Wenn Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst unter 02932-9703677 oder schreiben Sie uns eine Email an service@graef.de



ENTSORGUNG

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, entsprechend dem Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Dank 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.

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. In der Gewährleistung nicht enthalten 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 eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Gewährleistungsanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

