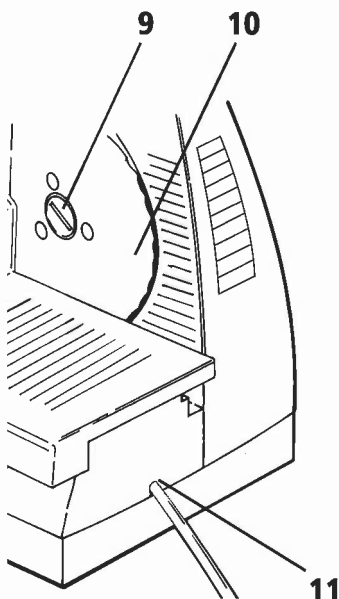
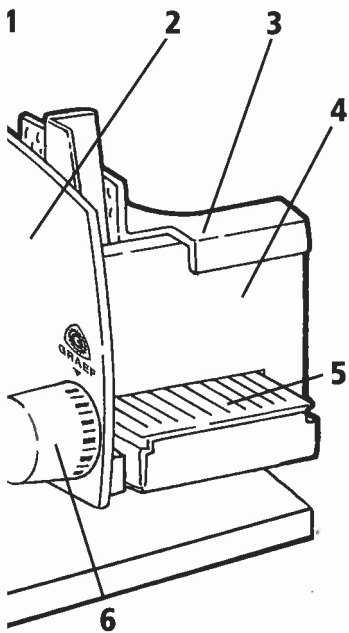


Auflistung der Einzelteile
Parts listing
Liste des pièces
Elenco delle parti
Lijst van onderdelen
Opstilling af de enkelte dele



D

- 1 Ein-/Aus-Schalter
- 2 Anschlagplatte
- 3 Restehalter
- 4 Schlitten
- 5 Führungsprofil
- 6 Einstellknopf
- 7 Bodenplatte
- 8 Schlittenarretierung
- 9 Messerlagerbolzen
- 10 Messer
- 11 Kabelfach

GB

- 1 On/Off switch
- 2 Stop plate
- 3 Rest holder
- 4 Carriage
- 5 Guide profile
- 6 Setting button
- 7 Baseplate
- 8 Carriage stop
- 9 Blade bearing bolt
- 10 Blade
- 11 Cable compartment

F

- 1 Commutateur
Marche/Arrêt
- 2 Plateau à butée d'arrêt
- 3 Poussoir protégé-doigts
- 4 Chariot
- 5 Rail de guidage profilé
- 6 Bouton de réglage
- 7 Base
- 8 Arrêtage du chariot
- 9 Boulon de positionnement
de la lame
- 10 Lame
- 11 Logement du câble

I

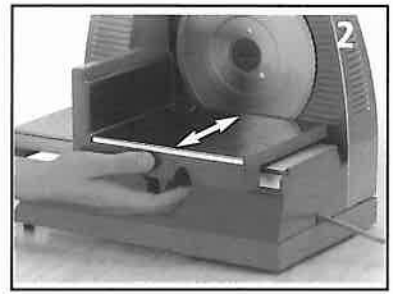
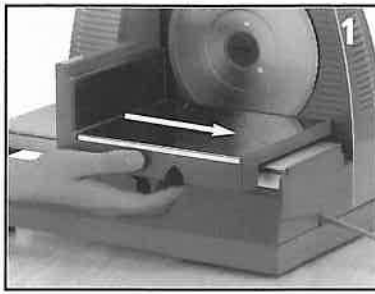
- 1 Interruttore
- 2 Piastra d'arresto
- 3 Pressamerce
- 4 Carrello
- 5 Guida
- 6 Manopola di regolazione
- 7 Base
- 8 Dispositivo d'arresto
del carrello
- 9 Perno centrale
della lama
- 10 Lama
- 11 Alloggiamento del cavo

NL

- 1 Aan/uit schakelaar
- 2 Aanslagplaat
- 3 Restenhouder
- 4 Slede
- 5 Sledegroeve
- 6 Instelknop
- 7 Bodemplaat
- 8 Sledestop
- 9 Mes-lagerbouten
- 10 Mes
- 11 Snoer-opbergvak

DK

- 1 Ind/ud-kontakt
- 2 Anslagsplade
- 3 Resteholder
- 4 Slæde
- 5 Føringsprofil
- 6 Indstillingsknap
- 7 Bundplade
- 8 Slædearretering
- 9 Knivjobolt
- 10 Kniv
- 11 Ledningsrum



3.0 Sicherung

Sicherung der Messerschnide

Schnittstärke auf 0 stellen. Schlitten bis End-Anschlag schieben, so daß Daumenschutz des Schlittens die Messerschnide abdeckt. (Abb. 1) Durch Eindrücken des Knopfes (8) wird Schlitten festgesetzt. Lösen des Schlittens: Knopf (8) wieder herausziehen, bis dieser bündig zum Schlittengehäuse steht. (Abb. 2)

D

3.0 Securing the machine

Making the blade edge safe

Set slice thickness to 0. Slide the carriage to the end stop so that the carriage's thumb protector covers the blade edge (Fig. 1). The carriage is locked by pressing in the button (8). To release the carriage: pull out the button (8) until it is flush with the carriage casing (Fig. 2).

GB

3.0 Sécurité

Dispositif de sécurité de la lame

Placer le sélecteur d'épaisseur de tranchage sur 0. Pousser le chariot jusqu'à la butée de fin de course, de sorte que le protège-doigts du chariot recouvre le tranchant de la lame (ill. 1). Pour bloquer le chariot, enfoncer le bouton (8). Déblocage du chariot: tirer sur le bouton (8) jusqu'à ce que ce dernier affleure le boîtier du chariot (ill. 2).

F

3.0 Sicurezza

Dispositivo di sicurezza della lama

Posizionare la manopola di regolazione dello spessore di taglio sullo zero. Spingere il carrello fino al dispositivo d'arresto di fine corsa in modo che il salvadita del carrello ricopra il filo della lama. (ill. 1) Premendo il pulsante (8) viene bloccato il carrello. Per sbloccare il carrello estrarre il pulsante (8) finché quest'ultimo si trovi alla stessa altezza del vano del carrello. (ill. 2)

I

3.0 Beveiliging

De beveiliging van de mes-snede

De snijdikte-regelaar op 0 stellen. De slede tot aan de aanslag duwen, zodat de duimbescherming van de slede de messnede afdekt (zie afb. 1). Door het indrukken van de knop (8) wordt de slede vastgezet. Het losmaken van de slede: knop (8) uittrekken, totdat deze stevig tegen het slede-omhulsel drukt (zie afb. 2).

NL

3.0 Sikring

Sikring af knivsæggen

Skærestyrken stilles på 0. Slæden skubbes helt ind til stopanslaget, således at slædens tommelfingerbeskyttelse dækker over knivsæggen. (Billede 1) Ved at trykke knappen (8) ind arreteres slæden. Løsning af slæden: knap (8) trækkes så langt ud igen, at den ligger glat i niveau med slædehuset (Billede 2).

DK

OMIC können Sie Brot, Schinken, Wurst, Käse, Möhren, ebenfalls harte Gegenstände wie etwa Knochen, Holz, etc. (10) ausgestattet.

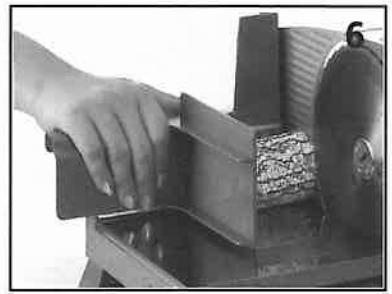
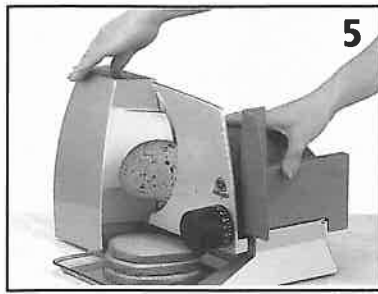
can slice bread, ham, cold cuts, cheese, carrots, as well as wood, bones, metals or similar. (10).

cher le pain, le jambon, le saucisson, le fromage, les légumes, mais tenter de couper des objets durs tels que le bois, etc. (10).

o di affettare pane, salame, prosciutto, formaggio, etc. in caso l'affettatrice per tagliare materiali duri come legno, etc. (10).

t u onder andere brood, worst, ham, kaas, wortels, etc. zijn alleen bedoeld voor het snijden van voedsel, dus niet voor het snijden van harde voorwerpen, zoals hout, etc. (10) geleverd.

an De skære brød, skinke, pølse, ost, gulerødder, agurker, etc. skære hårde genstande så som ben, træ, blik o.lign. (10).



Stekker in Steckdose (230 V) stecken, nicht benötigtes
Kabelstückweise einschieben. (Abb. 3) Tablett (8) unter
Maschine einstecken. (Abb. 4) Schneidgut auf Schlitten legen
und schneiden. (Abb. 5)

Abb. (Abb. 5)
Hand.

Schneiden

Schneidgut leicht gegen die Anschlagplatte (2) drücken und Schlitten gleichmäßig gegen das Messer führen. Weiches Schneidgut - wie Schinken, Käse - läßt sich am besten gekühlt schneiden. Schlitten langsam gegen das Messer führen. Hartes Schneidgut - wie Salami, Brot, Gurken, etc. - kann man schneller schneiden.

Wichtig ▶ Sobald das Schneidgut kleiner geworden ist, muß der Resthalter (3) benutzt werden. Dieser wird auf die Schlittentrückwand gesetzt. Schneidgut mit Resthalter (3) gegen die Anschlagplatte (2) drücken. (Bild 6) Nur wenn Form und Größe des Schneidguts Verwendung von Resthalter und Schlitten nicht zulassen, Schlitten wie unter 5.0 beschrieben abnehmen. (Abb. 7)

Le câble dans la prise (230 V), glissez tout excès de câble dans la prise (3). Placez le plateau (8) sous l'appareil. Placez le produit à trancher sur le chariot et appuyez-le contre la plaque d'arrêt (2). (Fig. 5)

(Fig. 5)

Slicing

Press the food to be sliced lightly against the stop plate (2) and guide the carriage evenly against the blade. Soft foods - such as ham, cheese - can be best sliced when cooled. Guide the carriage slowly against the blade. Hard foods such as salami, bread, cucumbers, and so on - can be sliced quicker.

Important ▶ use the rest holder (3) as soon as the food to be sliced has become smaller. It is placed on the carriage rear section. Press the food to be sliced with the rest holder (3) against the stop plate (2) (Fig. 6). Only when the size and shape of the food to be sliced does not allow the use of the rest holder and carriage, should the carriage be removed as described in 5.0 (Fig. 7)

Stekker in stopcontact (230 V), repousser le câble superflu dans le stopcontact (3). Placer le plateau (8) sous l'appareil. Mettre le produit à trancher sur le chariot et appuyer-le contre la plaque d'arrêt (2). (Fig. 5)

Fig. (Fig. 5)
Hand.

Tranchage

Appuyer légèrement la denrée à trancher contre le plateau à butée de fin de course (2) et faire glisser régulièrement le chariot contre la lame. Les denrées molles telles que le jambon ou le fromage sont plus faciles à trancher lorsqu'elles sont froides. Faire avancer doucement le chariot contre la lame. Les denrées dures telles que le salami, le pain, les concombres, etc. peuvent être tranchées plus rapidement.

Important ▶ dès que la denrée à trancher a atteint une taille réduite, utiliser le poussoir protège-doigts (3). Placer la denrée contre la paroi extérieure du chariot. La presser contre le plateau à butée de fin de course (2) à l'aide du poussoir protège-doigts (ill. 6). N'enlever le chariot, en suivant les indications du paragraphe 5.0 (ill. 7), que lorsque la forme et la taille de la denrée à trancher ne permettent pas l'utilisation du poussoir protège-doigts et du chariot.

Stekker in stopcontact (230 V). La parte di cavo superfluo spingere nella presa di corrente (3). Posare il piatto portamerce sotto l'appareil. Mettere il prodotto da tranciare sul carrello e appoggiarlo contro la piastra d'arresto (2). (Fig. 5)

Fig. (Fig. 5)
Hand.

Affettatura

Appoggiare leggermente la merce da affettare contro la piastra d'arresto di fine corsa (2) e muovere, con movimento regolare, il carrello contro la lama. La merce molle, come il prosciutto ed il formaggio, si taglia meglio se fredda. Fare avanzare dolcemente il carrello contro la lama. La merce dura come il salame, il pane, i cetrioli, ecc. può essere affettata più velocemente.

Importante ▶ quando la merce ha raggiunto piccole dimensioni, utilizzare il pressamerce (3). Porre il pressamerce contro la parete esterna del carrello. Premere la merce con l'aiuto del pressamerce contro la piastra d'arresto di fine corsa (2). (ill. 6) Togliere il carrello, seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 5.0 (ill. 7), solo nel caso in cui le dimensioni e la forma della merce da affettare non permettano di impiegare il pressamerce ed il carrello.

Stekker in het stopcontact (230 V) steken en eventueel overbodig kabelstuk stoppen. Het snoer stukje voor stukje naar achteren schuiven. (afb. 3). Met de instelknop (6) de gewenste snij-dikte instellen. De vinger op de achterwand van de slede leggen. (afb. 5)

gebruik (afb. 5)

Snijden

Het te snijden voedsel licht tegen de aanslagplaat (2) drukken en de slede gelijkmatig langs het mes schuiven. Zacht voedsel - zoals ham en kaas - kan het beste koud gesneden worden. De slede langzaam langs het mes schuiven. Hard voedsel - zoals salami, brood en augurken kunnen sneller gesneden worden.

Belangrijk ▶ Zo gauw het te snijden voedsel een klein stuk geworden is, moet de restenhouder (3) gebruikt worden. Deze wordt op de achterwand van de slede gezet. Het te snijden voedsel met de restenhouder (3) tegen de aanslagplaat (2) drukken. (afb. 6). Alleen wanneer de vorm en grootte van het te snijden voedsel dit niet toelaat, de plakken zoals onder 5.0 beschreven staat wegpakken (afb. 7).

Stekker in stopcontact (230 V), det stykke af ledningen, som der er overflødig, stoppe stykkevis. (Billede 3). Med indstilletningen (6) indstilles den ønskede skæredybde. (Billede 4). Læg fingeren på den bagevæg af skæret, så du kan fjerne skæret som beskrevet under 5.0 (Billede 7).

Fig. (Billede 5)
Hand.

Skæring

Det materiale, der skal skæres, trykkes let imod anslagspladen (2), og slæden føres jævnt mod kniven. Blødt materiale - så som skinke eller ost - kan bedst skæres, når det er koldt. Slæden føres langsomt imod kniven. Hårdt materiale - så som salami, brød, agurker etc. - kan man skære hurtigere.

Vigtigt ▶ Så snart det materiale, som skæres, er blevet mindre, skal resteholderen (3) benyttes. Denne sættes slædens bagvæg. Materialet trykkes med resteholderen (3) mod anslagspladen (2) (Billede 6). Kun hvis form og størrelse på det, der skal skæres, umuliggør brugen af resteholderen og slæden, tages slæden af som bestrevet under 5.0 (Billede 7).

D

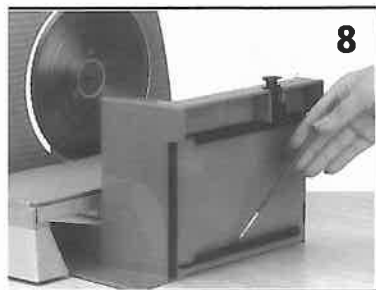
GB

F

I

NL

DK



pülen!

Knopf (8) herausziehen. Schlitten in Pfeilrichtung
säurefreiem Nähmaschinenöl einfetten (Abb. 8).

Do not wash in water!

Pull out the button (8). Pull the carriage in the
direction of the arrow and grease with a little acid-free sewing-

Ne pas mouiller!

Course, par-delà la position 0. Tirer sur le bouton (8).
Le chariot de guidage et le graisser avec un peu d'huile

Non pulire l'affettatrice in acqua!

all'arresto di fine corsa. Spingere verso l'alto la leva
e tenerla premuta mentre viene tolto il carrello
grassare con un po' di olio neutro da macchina da

Niet halen! Niet in water spoelen!

rechtsonder de slede naar boven drukken en inge-
t (afb. 5). De sledegroef reinigen en met een beetje

Advarsel! Skyl ikke i vand!

slaget. Trykkes spærrehåndtaget (8) på højre undersi-
de skal de blive ved med at trykke på håndtaget. (Billede
maskineolie.



Abnahme der Messers

Von Zeit zu Zeit Maschine auch hinter dem Messer reinigen. Schlitten (4) entfernen. Lagerbolzen (9) mit Münze
im Uhrzeigersinn lösen. Messer vorsichtig abnehmen. (Abb. 9)

Vorsicht scharfes Messer!!!

Innenseiten des Messers mit feuchtem Tuch reinigen.

Removing the blade

Also clean behind the blade from time to time. Remove carriage (4). Use a coin to unscrew the bearing bolt
(9) clockwise. Carefully remove blade (Fig. 9).

Careful! Sharp blade!!!

Clean the inner side of the blade with a damp cloth. Grease the point indicated in the photo with Vaseline. Replace
the blade in reverse order (Fig. 8).

Démontage de la lame

Il est bon de nettoyer également de temps en temps l'appareil derrière la lame. Pour ce faire, enlever le chariot
(4), dévisser le boulon de positionnement de la lame (9) avec une pièce de monnaie (une pièce d'1 franc p.ex) en
tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirer la lame en faisant très attention (ill. 9)

Attention, lame très tranchante!!!

Nettoyer la face intérieure de la lame avec un chiffon humide.

Smontaggio della lama

Di tanto in tanto è bene pulire l'affettatrice anche dietro la lama. Per far ciò togliere il carrello (4) e poi svitare con
l'aiuto di una moneta il perno centrale (9) girando in senso orario. Togliere la lama facendo molta attenzione.
(ill. 9)

Attenzione, la lama è molto affilata!!!

Pulire la faccia interna della lama con un panno umido.

Het verwijderen van het mes

Het wordt aanbevolen af en toe de machine achter het mes schoon te maken. Eerst de slede (4) verwijderen. Dan
de lagerbouten (9) kloksgewijs met een schroevendraaier of muntstuk losdraaien. Het mes voorzichtig ver-
wijderen (zie afb. 9).

Voorzichtig, het mes is scherp!

De binnenkant met een vochtige doek schoonmaken.

Afmontering af kniven

Fra tid til anden skal maskinen også gøres ren bag ved kniven: slæden (4) fjernes. Lejebolten (9) løsnes ved
drejning med uret med en mønt (f.eks en 10-krone). Kniven tages forsigtigt af. (Billede 9)

Pas på: skarp kniv!!

Knivens inderside gøres ren med en fugtig klud.

D

GB

F

I

NL

DK

F

Fiche technique

- 130 ECONOMIC
- 132 ECONOMIC
- 145 ECONOMIC
- 136 ECONOMIC
- 146 ECONOMIC

335 mm
230 mm
240 mm
rox. 3 kg
335 mm
240 mm
260 mm
ca. 3,2 / 4,1 kg

130/132: Longueur 335 mm
145: Largeur 230 mm
Hauteur 240 mm
Poids env. 3 kg
136: Longueur 335 mm
146: Largeur 240 mm
Hauteur 260 mm
Poids env. 3,2 / 4,1 kg

Moteur

Moteur
140 Watt, 230 Volt

Durée de service

Service temporaire 5 minutes

Matériau

Maschine en aluminium et plastique.
Lame en acier fin inoxydable. Chariot,
poussoir protège-doigts et plateau en
plastique neutre.

Lame

La lame spéciale a un diamètre de
170 mm.

Accessoire

Lame à arête lisse disponible par l'in-
termédiaire des revendeurs. Indiquer
le type de l'appareil au moment de la
commande.

Aiguiseur universel D 1000:

convenant pour toutes les tranches-
ses électriques et manuelles de lames
d'un diamètre max. de 170 mm.

ium and pla-
-corrosive spe-
holder and
terial that

diameter of

smooth edge is
ers. Please
when ordering.

penner

and manually
hines with bla-
o 170 mm.

DK

Tekniske data

- 130 ECONOMIC
- 132 ECONOMIC
- 145 ECONOMIC
- 136 ECONOMIC
- 146 ECONOMIC

335 mm
230 mm
240 mm
ca. 3 kg
335 mm
240 mm
260 mm
3,2 / 4,1 kg

130/132: Længde 335 mm
145: Bredde 230 mm
Højde 240 mm
Vægt ca. 3 kg
136: Længde 335 mm
146: Bredde 240 mm
Højde 260 mm
Vægt 3,2 / 4,1 kg

Motor

drev-motor 140 watt, 230 volt

Driftstid

Korttidsdrift 5 minutter

Materiale

Maskine af aluminium og kunststof.
Kniv af rustfrit specialstål. Slaede,
resteholder og bakke af smagsneu-
tralt kunststof.

Kniv

Specialkniven har en diameter på
170mm.

Tilbehør

I handelen fås specialkniven kniv
også med glat æg. Ved bestilling skal
apparattype angives.

Universal-knivslibeapparat

D 1000:

passende til alle elektriske og hånd-
drevne universalskæremaskiner op til
170 mm kniv diameter.

aluminium en
tvrij staa.
de plateau van
if.

een

ok een speci-
de verkrijg-
het belangrijk
vermelden,
ijper

or alle met de
lectrische snij-
diameter tot

Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier Printed on paper bleached without chlorine Imprimé sur du papier blanc sans chlore Stampato su carta sbiancata senza uso di cloro Gedrukt op chloorvrij gebleekt papier Trykt på klorfri bleget papir

**Garantie-Karte
Guarantee Card
Fiche de garantie
Lettera di garanzia
Garantiebewijs
Garantibevis**

- 130 ECONOMIC
- 132 ECONOMIC
- 145 ECONOMIC
- 136 ECONOMIC
- 146 ECONOMIC



Kunde/Ihre Anschrift Customer/Your Address Client/ Votre adresse
Cliente/Vostro indirizzo Naam en uw adres Kunde/Deres adresse

Maschinen-Nr. Machine No. Appareil No.
Apparechio no. Modelnummer Maskin-nr.

Verkauft am Sold on Vendu le
Venduto il Verkoopdatum solgt den

Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG

Spezialfabrik für
Allschnitt- und Aufschnitt-
Schneidemaschinen

Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg
Tel. 02932/9703-0
Fax 02932/9703-90
www.graef.de

Vertrieb und Service
für Österreich

**Emil Pickhart +
Lehrer Ges.m.b.H.**
A-1220 Wien
Hosnedlgasse 12
Tel. 02 22/2 59 71 31-32
Fax 02 22/2 59 62 63

Vertrieb und Service
für die Schweiz

Walter Hofmann AG
Industriestraße 30
CH 4912 Aarwangen
Tel. 062-923 1313
Fax 062-922 2122

Vertrieb und Service
für Ungarn

**Weltech Handelsges.
mbH**
Pápay István u.3
1097 Budapest
phone 01-215-8924
fax 01-215-0096

Händler / Anschrift Retailer / address Revendeur / adresse
Negoziante / indirizzo Handelaar / adres Ekspedient / adresse



2

Jahre Garantie years guarantee ans de garantie anni di garanzia jaar garantie års garanti

D

Mit diesem Produkt haben Sie ein anerkanntes Qualitätserzeugnis aus deutscher Herstellung erworben. Wir danken Ihnen für Ihren Kauf. Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder 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 Verschleißteile wie z.B. Messer, Messerschärfer, Resthalter etc. sowie Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für die Schäden, die durch nicht von uns oder durch eine unserer Vertretungen durchgeführten Reparaturen entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

GB

With this product you have purchased an approved high-quality product of German make. Thank you very much for purchasing our product. Starting on the day of purchase we accept a warranty of 24 months for defects which can be traced back to manufacturing or material defects. Your legal warranty claims in compliance with section 439 ff of the German Civil Code shall remain unaffected by this settlement. The guarantee does not cover damage caused by improper use or defects which only slightly affect the function or value of the device. Furthermore, parts subject to wear such as blades, blade sharpeners, endpiece holders, as well as transport damage, are excluded from the guarantee provided we are not responsible. We accept no guarantee claims for damage caused by repairs carried out by anyone other than ourselves or our agents. In case of a justified complaint it shall be our choice to either repair the defective product or to replace it by a product free from defects.

F

En achetant ce produit, vous avez acquis un matériel de qualité, fabriqué en Allemagne. Nous vous remercions de votre achat. Ce produit est garanti contre les vices d'us à un défaut de fabrication ou de matériau pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat. Vos droits de garantie selon les articles 439 et suivants du Code civil allemand (BGB) ne sont pas influencés par cette règle. Ne sont pas compris dans la garantie les dommages causés par un traitement ou une utilisation non conforme et les déficiences qui ne jouent que de manière marginale sur le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure comme les couteaux, les affûteurs, les pousse-restes, etc. ainsi que les détériorations en cours de transport, dans la mesure où ceci n'est pas de notre responsabilité, sont exclus du droit à la garantie. Tout droit à la garantie est exclu pour les dommages causés par des réparations n'étant pas été effectués par nos soins ou par un de nos représentants. En cas de réclamation justifiée, nous nous réservons le droit de décider si le produit défectueux sera réparé ou échangé.

I

Il prodotto da Voi acquistato è un prodotto di qualità riconosciuto di fabbricazione tedesca. Vi ringraziamo per l'acquisto. Assumiamo per questo prodotto la garanzia del produttore su difetti di fabbricazione o di materiale della durata di 24 mesi a partire dalla data di acquisto. I Vostri diritti di garanzia legali ai sensi degli articoli 439 e segg. del supplemento del Codice Civile non verranno intaccati da questo regolamento. La garanzia non contempla danni riconducibili ad un trattamento o ad un uso improprio o difetti che compromettono il funzionamento o il valore dell'apparecchio in modo minimale. Sono esclusi dal diritto alla garanzia anche i componenti soggetti ad usura, ad es. lame, affilalame, pressasalumi ecc., e danni dovuti al trasporto, ma non attribuibili alla responsabilità del produttore. Danni originati da riparazioni non eseguite dalla nostra ditta o da ditte autorizzate dalla stessa sono esclusi dal diritto alla garanzia. Nel caso di reclami giustificati ripareremo a nostra scelta il prodotto difettoso o lo sostituiamo con un prodotto privo di difetti.

NL

Met dit product heeft u een erkend, in Duitsland vervaardigd kwaliteitsproduct aangeschaft. Wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Op dit product bestaat een fabrieksgarantie voor de duur van 24 maanden na aankoopdatum, op gebreken die op productie- of grondstoffen terug zijn te voeren. Uw wettelijke aanspraak op garantie volgens § 439 ff. BGB-E blijft onverminderd van kracht. Niet in de garantievoorwaarden inbegrepen is schade, die ontstaan is door ondeskundige behandeling of ondeskundig gebruik alsmede gebreken die slechts in beperkte mate van invloed zijn op de werking of de waarde van het toestel. Daarnaast zijn de garantievoorwaarden niet van toepassing op slijtageonderdelen zoals messen, messlijpers, resthouders alsmede transportschade, voor zover de schade niet door ons toedoen ontstaan is. Voor schade die ontstaan is door reparaties die niet door ons of onze vertegenwoordigers zijn uitgevoerd, stellen wij ons niet aansprakelijk. Bij geautoriseerde claims wordt het gebrekkige product naar ons inzicht gerepareerd of tegen een ander product omgeruild.

DK

Med dette apparat har De anskaffet Dem et anerkendt kvalitetsprodukt af tysk fabrikat. Vi takker Dem for Deres valg. På dette produkt yder vi fra og med salgsdatoen 24 måneders fabrikationsgaranti for defekter eller mangler, der skyldes fabrikations- eller materialefejl. Deres retlige garantikrav ifølge § 439 ff. BGB-E påvirkes ikke af denne ordning. Garantien omfatter ikke skader, der er opstået på grund af ukorrekt behandling eller anvendelse, eller mangler, som på den mindste måde påvirker apparatets funktion eller virkning. Desuden omfatter garantien ikke sliddele, som f.eks. knive, knivslibere, restholdere, eller transportskader, som vi ikke er ansvarlige for. Skader, som opstår på grund af reparationer, der ikke er udført af os eller af en af vores repræsentationer, er ikke omfattet af garantien. Ved berettiget reklamation påtager vi os efter eget skøn enten at reparere eller udskifte det defekte eller mangelfulde produkt.