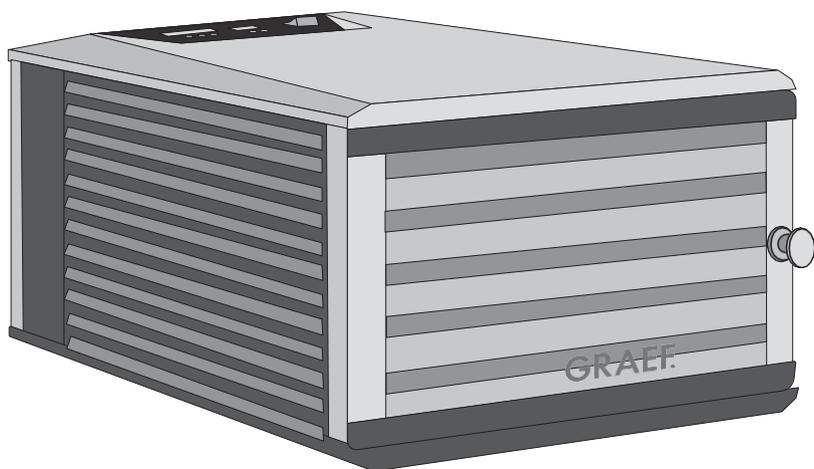


FERAG

Für heute. Für morgen. Für dich.



הוראות הפעלה מייבש

EN

DA506EU | DA510EU

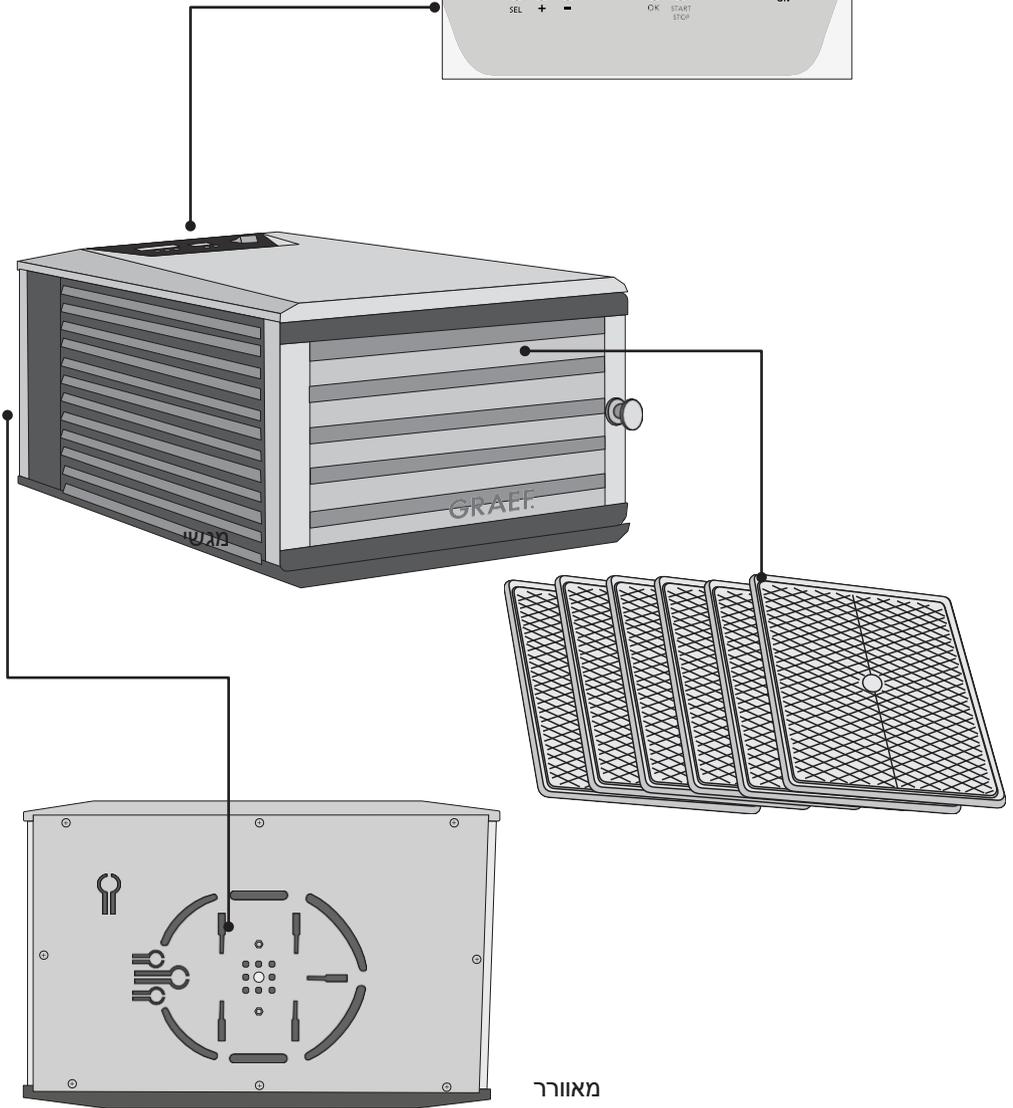
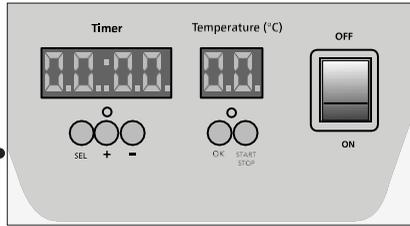
תוכן עניינים

18	מכפלה תיאור
19	הקדמה
19	מידע על הוראות הפעלה אלה
19	הודעות אזהרה
20	הוראות בטיחות כלליות
22	סכנה הנגרמת על ידי זרם חשמלי
22	מיועד שימוש
22	הגבלת אחריות
23	שירות שלאחר מכירה
23	הוצאה
23	סילוק האריזה
23	סילוק היחידה
23	דרישות לגבי מיקום ההתקנה
24	חשמל חיבור
24	לפני השימוש הראשון
24	הכנת החומר המיובש
24	מבצע
26	שימוש במחצלות סיליקון או נייר אפייה
26	אחסון מזון
26	הכנת מזון
27	ירקות (52 מעלות צלזיוס)
27	פירות (57 מעלות צלזיוס)
28	בשר (63 מעלות צלזיוס - 70 מעלות צלזיוס)
28	עיבוד מחדש
29	ניקוי
29	אחריות לשנתיים



EN

לוח בקרה



מאוורר

הקדמה

לקוח יקר,
עשית בחירה טובה על ידי קניית מייבש זה.
רכשת מוצר איכותי מוכר. ברצוננו להודות לך על רכישת המכונה הזו ומאחלים לך הרבה כיף עם מייבש הגראף החדש שלך.
מידע בהוראות הפעלה אלה יעזור להשיג את התוצאות הטובות ביותר עם יחידה זו. אנא קרא בעיון את הוראות ההפעלה הללו.

מידע על הוראות הפעלה אלה

הוראות הפעלה של המייבש (להלן המכונה יחידה) מספקות לך מידע חשוב על הפעלתו, אבטחתו, השימוש המיועד והטיפול ביחידה.
הוראות הפעלה יצטרפו להיות זמינות ביחידה בכל עת. ההוראות צריכות להיקרא ולהיות מיושמות על ידי כל אדם העוסק ב

- פעולה ראשונית,
- מבצע
- פתרון בעיות ו/או
- ניקוי

היחידה.
אחסן את הוראות הפעלה הללו והעבר אותן לבעלים אפשרי לאחר מכן. הוראות הפעלה אלו אינן יכולות לקחת בחשבון כל שימוש שניתן להעלות על הדעת.
למידע נוסף או במקרה של בעיות שאינן מטופלות או שאינן מטופלות מספיק בהוראות אלה, אנא צור קשר עם שירות הלקוחות של Graef או עם הסוחרים המומחים שלך.

הודעות אזהרה

בהוראות הפעלה אלה נעשה שימוש בהודעות האזהרה ובמילות האות הבאות:

אזהרה



הכוונה היא למצב שעלול להיות מסוכן. אי שמירה על אזהרה זו עלולה לגרום לפגיעה חמורה או אפילו למוות.

חשוב!

הכוונה היא לטיפים ליישום ומידע חשוב במיוחד אחר!

- EN** יחידה זו תואמת את הוראות הבטיחות המוזכרות כאן- קדמה. עם זאת, טיפול לא נכון עלול להוביל לפציעה ולנזק.
- לטיפול בטוח ביחידה זו, אנה הקפידו על הוראות הבטיחות הבאות:
 - לפני השימוש ביחידה בדוק אם יש נזק חיצוני גלוי לבית, כבל החיבור והתקע. אין להפעיל יחידה פגומה.
 - תיקונים יכולים להתבצע רק על ידי מומחה או על ידי שירות לאחר המכירה של גראף. תיקונים שגויים עלולים לגרום לסכנות ניכרות למשתמש. בנוסף, כל תביעה בערבות מבוטלת.
 - יש להחליף חלקים פגומים בחלקי חילוף מקוריים בלבד. רק עם חלקים אלה מתקיימות דרישות הבטיחות.
 - אסור להשתמש ביחידה זו על ידי ילדים. הרחק את היחידה ואת כבל החיבור שלה מילדים.
 - יש לפקח על ילדים על מנת לוודא שהם לא משחקים עם יחידה זו.
 - יחידה זו יכולה לשמש גם אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות או חוסר ניסיון ו/או ידע אם קיבלו פיקוח או הדרכה לגבי שימוש ביחידה בצורה בטוחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בכך.
 - היחידה אינה מיועדת לשימוש עם טיימר חיצוני או בקרת הסרה נפרדת.
 - נתק תמיד את כבל החיבור באמצעות תקע; אל תמשוך את כבל החיבור.
 - אל תשתמש ביחידה אם כבל החשמל או התקע פגומים.
 - מנע שהנוזלים יעלו על התקע.
 - אם כבל החיבור פגום, ניתן להחליפו רק על ידי היצרן, שירות הלקוחות של היצרן או אדם מוסמך דומה, על מנת למנוע סכנות פוטנציאליות.
 - אל תפתח את הדיור בשום פנים ואופן. כאשר נוגעים בחיבורים חיים ואם המבנה החשמלי והמכני משתנה, קיימת סכנת התחשמלות.

- לעולם אל תיגע בחלקים חיים. הם עלולים לגרום להתחשמלות או אפילו להוביל למוות.
- לפני חיבור היחידה, השווה את נתוני החיבור (כרך tag ותדירות) על לוחית הסוג לאלה של רשת האנרגיה שלך. פרטים אלה חייבים להתאים כך שלא ייגרם נזק ליחידה.
- בדוק אם כבל החשמל הונח בבטחה. עקב היתפסות בכבל, היחידה עלולה ליפול ממשטח העבודה.
- אסור להשתמש בחומרי אריזה למשחק. קיימת סכנת חנק.
- לעולם אל תשתמש ביחידה בקרבת מקור חום.
- לעולם אל תשתמש במכשיר בחוץ, ושמור אותו תמיד במקום יבש.
- מיד לאחר השימוש, נקה את כל האביזרים הבאים במגע עם מוצרי מזון.
- במקרה של שימוש לא נכון ביחידה ובאביזרים, היחידה עלולה להינזק וקיימת סכנת פציעה.
- על מנת למנוע נחשולי מתח, לעולם אל תשתמש ביחידה בידיים רטובות או על מודעה amp או משטח רטוב.
- אין לטבול את היחידה, כבל החשמל והתקע במים או בנוזלים אחרים.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי אגרסיביים או שוחקים וללא ממסים.
- אין לגרד לכלוך עיקש עם חפצים קשים.
- לעולם אל תנקה את היחידה ואת תחנת הבסיס מתחת למים זורמים ולעולם אל תטבול אותם במים.
- מצב החיסכון בחשמל של מכשיר זה הוא: מצב כבוי, צריכת חשמל : מקסימום 0.3 וואט
- המכשיר כבוי מיד לאחר השימוש.

אזהרה

- סכנת מוות נגרמת ממגע עם כבלים או רכיבים מופעלים!
אנא הקפידו על הוראות הבטיחות הבאות על מנת למנוע חשיפה לזרם חשמלי:
- אל תשתמש ביחידה אם כבל החשמל או התקע פגומים.
 - במקרה זה, עליך לאפשר לשירות הלקוחות של Graef להתקין כבל חיבור חדש לפני השימוש שוב במכשיר. זה יכול להיעשות גם על ידי מומחה מורשה. אל תפתח את הדיור בשום פנים ואופן. אם נוגעים בחיבורים חיים או משנים את המבנה החשמלי והמכני, קיימת סכנת התחשמלות.
 - לעולם אל תיגע בחלקים חיים. זה יכול לגרום להתחשמלות ואף לגרום למוות.

שימוש מיועד

- יחידה זו אינה מיועדת לשימוש מסחרי. השתמש ביחידה בחללים סגורים בלבד. על מנת למנוע סכנות פוטנציאליות, השתמש ביחידה לייבוש / ייבוש בלבד.
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביתי ודומה, כגון:
- מטבחי צוות בחנויות ובמשרדים
 - באחוזות חקלאיות
 - על ידי אורחים במלונות, מוטלים ואזורי מגורים אחרים
 - בפנסיונים על בסיס לינה וארוחת בוקר

חשוב!

השתמש רק ליישומים הדומים למשקי בית!

שימוש אחר או כל שימוש חורג לא ייחשב כמיועד.

זהירות

- המכשיר עלול לגרום לסכנות, אם לא נעשה בו שימוש כמתוכנן.
- השתמש ביחידה אך ורק כמתוכנן.
 - שים לב לנהלים המתוארים בהוראות הפעלה אלה.
- תביעות מכל סוג שהוא שנגרמו כתוצאה מנזק כתוצאה משימוש לא מכוון לא ייכללו. הסיכון יישא אך ורק על המפעיל.

הגבלת אחריות

כל המידע הטכני, הנתונים וההערות על ההתקנה, הפעולה והטיפול הכלולים בהוראות הפעלה אלה תואמים את המצב העדכני ביותר לפני ההדפסה, וניתנים תוך התחשבות בניסיונו הקודם ולמיטב ידיעתנו. לא ניתן לגזור טענות מהפרטים, האיורים והתיאורים בהוראות אלה.

היצרן לא יישא באחריות כלשהי לנזק שנגרם על ידי:

- שימוש לא מכוון
- תיקונים שגויים
- שינויים טכניים
- שימוש בחלקי חילוף לא מאושרים

התרגומים יבוצעו לפי מיטב הידיעה. לא נישא באחריות לטעויות תרגום. הטקסט המקורי בגרמנית בלבד יהיה מחייב.

שירות שלאחר מכירה

אם מכשיר Graef שלך פגום, אנא פנה למשווק שלך או לשירות הלקוחות של Graef בכתובת 49+ (2932) 9703677 או כתוב דוא"ל ל service@graef.de.

חשוב!

במידת האפשר, שמור את האריזה המקורית במהלך תקופת האחריות של היחידה על מנת שתוכל לארוז את היחידה בצורה נכונה במקרה של אחריות.

הוצאה

בעת פירוק היחידה, המשך באופן הבא:

- הסר את היחידה מהקופסה.
- הסר את חלקי האריזה.
- הסר את כל המדבקות על היחידה. אל תסיר את לוחית הסוג!



סילוק האריזה

האריזה מגנה על היחידה מפני נזקי הובלה. חומרי האריזה מופרדים על פי התאימות הסביבתית וההיבטים הקשורים לסילוק ולכן ניתן למחזר אותם. החזרת האריזות למחזור החומרים חוסכת חומר גלם ומפחיתה את נפח הפסולת. השלך את חומרי האריזה שאינם נחוצים עוד בנקודות האיסוף של מערכת המיחזור "הנקודה הירוקה" (בגרמניה).



סילוק היחידה

בתום חיי השירות שלו, לא ניתן להשליך מוצר זה לפסולת ביתית רגילה. הסמל על המוצר ובהוראות ההפעלה מצביע על עובדה זו. שימוש חוזר בחומרים בהתאם לסימון שלהם. עם שימוש חוזר, מיחזור או צורות אחרות של מיחזור של ציוד ישן, אתה תורם תרומה חשובה להגנה על הסביבה שלנו. אנא בקש מהנהלה העירונית שלך את נקודת הסילוק.

דרישות לגבי מיקום ההתקנה

- להפעלה בטוחה וללא תקלות של היחידה, יש לעמוד בדרישות הבאות של מיקום ההתקנה:
- יש למקם את היחידה על משטח מוצק, שטוח, אופקי ולא מחליק עם יכולת נשיאת משקל מספקת.

- ודא שהיחידה לא יכולה להתהפך ואינה עומדת ישירות מול קיר.

- אין להניח את המכשיר על משטחים חמים, כגון פלטות חימום, או בקרבתם.
- לעולם אל תשתמש במכשיר בחוץ, ושמור אותו תמיד במקום יבש.

- היחידה אינה מיועדת להתקנה בקיר או בארון מובנה.
- אין להתקין את היחידה בסביבה חמה, רטובה או לחה.
- אין להניח את היחידה על נייר / נייר עיתון או על משטחים רופפים. הם עלולים להימשך פנימה ולסתום את חריצי האוורור. ודא כי חריצי האוורור אינם מכוסים.
- הנח את היחידה במרחק של לפחות 30 ס"מ מהקיר.
- השקע צריך להיות נגיש בקלות כך שניתן יהיה להסיר את כבל החשמל בקלות במקרה חירום.

קשר חשמלי

- הפעלה בטוחה וללא תקלות של היחידה, יש לעמוד בדרישות הבאות במהלך החיבור החשמלי:
- לפני חיבור היחידה, השווה את נתוני החיבור (כרף tage ותדירות) על לוחית הסוג עם אלה של רשת האנרגיה שלך. פרטים אלה חייבים להתאים כך שלא ייגרם נזק ליחידה. במקרה של ספק שאל את החשמלאי המיומן שלך.
- יש להגן על השקע לפחות על ידי מפסק של 10 אמפר.
- ודא שכבל החשמל אינו פגום ואינו מונח על משטחים חמים או קצוות חדים.
- אסור למתוח את כבל החיבור בחוזקה.
- הבטיחות החשמלית של היחידה מובטחת רק כאשר היא מחוברת לשקע עם מוליך מגן המותקן כהלכה.
- הפעלה על שקע ללא מוליך מגן אסורה. אם יש ספק, תן להתקנת הבית להיבדק על ידי חשמלאי מיומן. היצרן לא יישא באחריות לנזק שנגרם כתוצאה ממוליך מגן נעדר או מופרע.

לפני השימוש הראשון

- לפני השימוש הראשון, נגב את היחידה באמצעות מודעה ampנה בד. לאחר מכן הניחו ליחידה לפעול במשך 45 דקות ב-32 מעלות צלזיוס על מנת להסיר את הלחות בתוך היחידה. נקו את המגשים במים חמים.

הכנת החומר המיובש

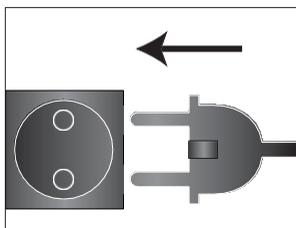
- השתמש במוצרי מזון טריים ושטופים בלבד. עשו בלי' להשתמש בפירות או ירקות בשלים מדי. לפני התייבשות יש להסיר גבעולים, אבנים והליבה. על מנת לשמור על צבע החומר המיובש, מפזרים את הפירות במיץ לימון. מוצרי מזון בעלי תכולת סוכר גבוהה, כמו תפוחים, אגסים, אפרסקים ובננות, נוטים להתכהות עקב חמצון הסוכר. ירקות בעלי מרקם יציב יש להלבין כ-2 דקות במים חמים לפני יבושם. במרחק קטן, הניחו את מוצרי המזון זה לצד זה על תא ההחלקה. בחר מרחק כדי לאפשר זרימת אוויר מספקת. אל תניח את מוצרי המזון זה על גבי זה.

מבצע

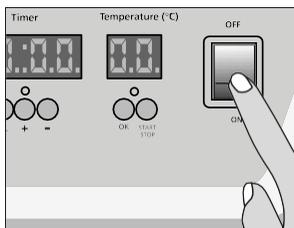
- הכינו את מוצרי המזון לייבוש.

ככל שמוצרי המזון נחתכו דקים יותר, כך הם יכולים להתייבש טוב יותר. אנו ממליצים לחתוך מוצרי מזון כגון תפוחים, לימונים, תפוזים וכו' באמצעות החותך האוניברסלי שלנו. כך תקבלו פרוסות אחידות ודקות. עבור מוצרי מזון קטנים ודקים יותר, אנו ממליצים בנוסף להשתמש בקובץ המצורף של MiniSlice. בעזרת יחידה זו תוכלו לחתוך פטריות, עגבניות, תותים, מלפפונים, גזר וכו' דק במיוחד ואחיד.

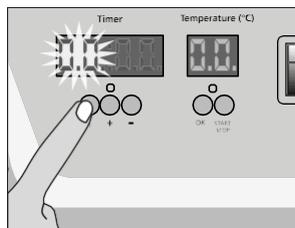
- הוציאו את המגשים מהיחידה והניחו את מוצרי המזון לייבוש על המגשים.
- השתמש בכל שטח המגשים, אך וודא שיש מספיק מקום בין מוצרי המזון הבודדים לזרימת אוויר. חיפיה של מצרכי המזון מעכבת את תהליך ההתייבשות.
- בעזרת שתי הידיים, החלק את המגשים בחזרה לתוך היחידה.
- הפעל את הטמפרטורה ואת הטיימר.



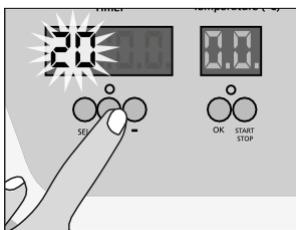
- הכנס את התקע לשקע.



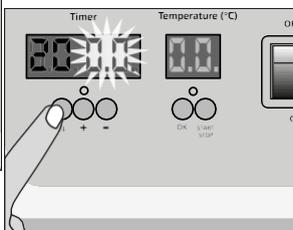
- הפעל את היחידה. הטיימר פועל בשעה 00:00 והטמפרטורה על 50 מעלות צלזיוס.



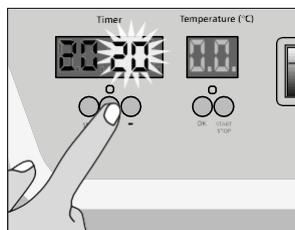
- המשך להחזיק את הבוטון "SEL" למשך כ. 3 שניות עד שתצוגת השעות מהבהבת.



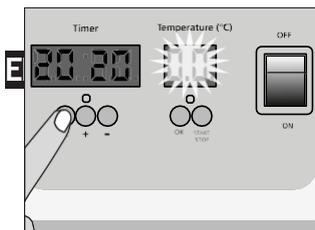
- לחץ על "+" או "-" על מנת להגדיל או להקטין את מספר השעות. (מקסי-אמא 40 שעות)



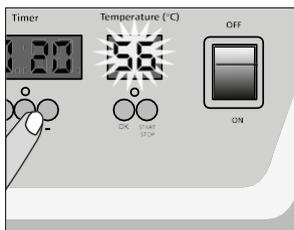
- לאחר מכן לחץ על ה-"SEL", תצוגת הדקות תהבהב לאחר מכן.



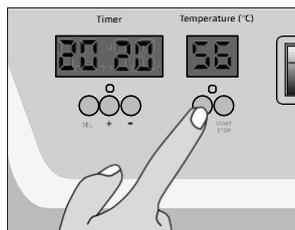
- לחץ על "+" או "-" על מנת להגדיל או להקטין את מספר הדקות.



- לאחר מכן לחץ על כפתור "SEL", תצוגת הטמפרטורה תהבהב.



- לחץ על "+" או "-" על מנת להגדיל או להקטין את הטמפרטורה.



- כדי לאשר, לחץ על כפתור אישור.

- לאחר ביצוע ההגדרות, לחץ על כפתור START / STOP. המנורה הירוקה נדלקת ותהליך הייבוש יתחיל.
- לאחר השלמת תהליך הייבוש (טיימר מראה 00.00), כבה את היחידה.
- כדי לבטל את התהליך, לחץ על כפתור START / STOP.

שימוש במחצלות סיליקון או נייר אפייה

עבור מוצרי מזון שהם לחים או נדבקים בקלות (למשל עגבניות) אנו ממליצים להשתמש במחצלת סיליקון או נייר אפייה. הניחו את מחצלת הסיליקון או נייר האפייה על המגש.

חשוב!

וודאו כי נייר האפייה אינו מכסה את כל שטח המגש. זה אמור להיות קל לאוויר החם לעבור דרכו.

הניחו את מחצלת הסיליקון או נייר האפייה על המגש. באמצע זמן הייבוש ניתן להסיר את מחצלת הסיליקון או את נייר האפייה.

אחסון מוצרי מזון

לפני שאתם מאחסנים את מוצרי המזון המיובשים בכלי, וודאו שמוצרי המזון באמת יבשים. מוצרי מזון לחים הופכים בקלות לעובש. השלך מיד מוצרי מזון מעופשים. לאחסן מוצרי מזון השתמש בכלים נקיים ויבשים הניתנים לסגירה אטומה, במידת האפשר. אין למלא את מוצרי המזון היבשים לתוך הכלי עד שהם התקררו.

הכנת מצרכי מזון

הטבלאות הבאות מכילות ערכים מנחים להכנת פירות, ירקות ובשר שונים. זמני הייבוש תלויים בטמפרטורת הסביבה, בלחות האוויר היחסית ובתכולת הלחות של המזון שיש לייבש. כאשר תכולת הלחות נמוכה, זמן הייבוש הוא בקצה התחתון של הטווח. עם זאת, כאשר תכולת הלחות גבוהה, זמן הייבוש הוא בקצה העליון של הטווח.

יש לזכור כי זמני הייבוש מושפעים גם ממספר מוצרי המזון על המגשים. בעת ייבוש מוצרי מזון, חשוב לבדוק את יובש המוצר. כאשר המוצר לא התייבש היטב, עלול להיווצר עובש במהלך האחסון (ראה אחסון

מזון). על מנת לבדוק את היובש, הוציאו פרוסה מהמזון מהמייבש ותנו לו להתקרר לטמפרטורת הסביבה. כפפו וחלקו את הפרוסה על מנת לבדוק את הלחות הפנימית.

זמן	תוצאה	הכנה	חומר מייבש
4 - 6 שעות	פריץ	שוטפים וחותכים לחתיכות	אספרגוס
9 - 12 שעות	פריץ	שוטפים, מסירים קצוות וחותכים לחתיכות	שעועית
9 - 12 שעות	ניתן לכיפוף	קולפים וחותכים לפרוסות דקות	סלק
10 - 14 שעות	פריץ	חותכים וחותכים. מאדים 3 - 5 דקות עד שהם רכים	ברוקולי
8 - 11 שעות	פריץ	שוטפים, חותכים וחותכים לרצועות של 3 מ"מ	כרוב
7 - 11 שעות	ניתן לכיפוף	מאדים עד שהם רכים וחותכים לפרוסות	גזר
3 - 10 שעות	פריץ	חותכים את הגבעולים לפסים של 6 מ"מ	סלרי
4 - 8 שעות	ניתן לכיפוף	שוטפים, חותכים וחותכים לפרוסות בעובי של 1 ס"מ	מלפפון
4 - 8 שעות	ניתן לכיפוף	שוטפים, מקלפים וחותכים לפרוסות בעובי של כ-0.5 ס"מ עד 1.0 ס"מ	חציל
4 - 7 שעות	ניתן לכיפוף	שוטפים, חותכים לחתיכות או משאירים שלמים	פטריה
4 - 8 שעות	ניתן לכיפוף	שוטפים ומוציאים זרעים, חותכים לפסים או טבעות כ. 6 מ"מ	פלפלים
7 - 13 שעות	פריץ / ניתן לכיפוף	חותכים לפרוסות, מסננים במשך 4 - 6 דקות	תפוחי אדמה
5 - 9 שעות	ניתן לכיפוף	שוטפים וחותכים לטבעות	עגבניות
5 - 9 שעות	ניתן לכיפוף	חותכים לחצאים, הצד החתוך כלפי מעלה	עגבניות שרי
7 - 11 שעות	פריץ	שוטפים, חותכים וחותכים לפרוסות בעובי של כ-6 ס"מ	קישוא

זמן	תוצאה	הכנה	חומר מיובש
-----	-------	------	------------

תפוחים	שוטפים וחותכים לפרוסות דקות	ניתן לכיפוף	7 - 15 שעות
משמשים	שוטפים וחותכים לחצאים, חותכים את הצד כלפי מעלה	ניתן לכיפוף	21 - 29 שעות
בננות	קולפים וחותכים לפרוסות	ניתן לכיפוף	7 - 10 שעות
תאנים	שוטפים, חותכים לארבע חלקים, הצד החתוך כלפי מעלה	ניתן לכיפוף	22 - 30 שעות
קיווי	קולפים וחותכים לפרוסות	פריך	8 - 15 שעות
נקטרינות	שוטפים, חותכים לחצאים, חותכים את הצד כלפי מעלה	ניתן לכיפוף	8 - 17 שעות
אפרסקים	חותכים לחצאים, הצד החתוך כלפי מעלה	ניתן לכיפוף	8 - 16 שעות
אגסים	קולפים וחותכים לפרוסות	ניתן לכיפוף	8 - 16 שעות
אננס	קולפים וחותכים לפרוסות	ניתן לכיפוף	11 - 18 שעות
ריבס	קולפים וחותכים לפסים	ניתן לכיפוף	6 - 10 שעות
פירות יער	חותכים תותים לפרוסות, משאירים פירות יער אחרים שלמים	פריך	7 - 15 שעות
אבטיח	חותכים את הקרום, חותכים לחתיכות	ניתן לכיפוף ודביק	8 - 10 שעות
ענבריות	שוחפים וחותרים לזרועות	יחדו לריפוח	5 - 9 שעות

בשר (63 מעלות צלזיוס - 70 מעלות צלזיוס)

זמן	תוצאה	הכנה	חומר מיובש
3 - 4 שעות	ניתן לכיפוף	השתמש בבשר רזה מאוד והזיז מחדש כמה שיותר שומן. חותכים את הבשר לכ. פרוסות בעובי 2 - 3 ס"מ	קופצני

חשוב!

שים לב שהפרטים הנ"ל הם אינדיקטיביים בלבד ולכן כפופים לתיקון.

עיבוד מחדש

במהלך הייבוש מוציאים מים מהמזון. אם אתה רוצה לעבד מחדש את מוצרי המזון שלך, יש להשרות אותם במים ללא מלח למשך 3 - 7 דקות. ואז הכינו אותם כרגיל. אם אתה מבשל אותם,

השתמש באותם מים שבהם השתמשת להשרייה על מנת לשמר את החומרים המזינים. אם אתה רוצה להשרות מוצרי מזון יותר משעה, עליך להכניס אותם למקרר כדי למנוע צמיחת חיידקים. אחת של ירק מיובש מעובדת לכ. 2 כוסות. אחת של פירות יבשים מעובדת לכ- 2/1 כוסות. זמני העיבוד מחדש, משתנים בהתאם לעובי המזון ולטמפרטורת המים המשמשת. מים חמים מאיצים את התהליך המחודש, אך עלולים להוביל לאובדן מסוים של ארומה.

ניקוי

חשוב!

משוך את תקע החשמל לפני כל תהליך ניקוי.

נקו את המגשים במים חמים באמצעות נוזל כביסה, לאחר מכן תוכלו לשטוף אותם במים צלולים. נקה את המייבש עם מודעה ampk בד. אל תכניסו את המייבש ולא את המגשים למדיח כלים.

אחריות לשנתיים

עבור מוצר זה, אנו מקבלים אחריות יצרן של 24 חודשים על פגמים, הנובעים מפגמים בייצור או בחומר. תביעת האחריות המשפטית שלך בהתאם לסעיף 437 ואילך של הקוד האזרחי הגרמני (BGB) לא תושפע מתקנה זו. האחריות אינה מכסה נזקים שנגרמו כתוצאה מטיפול או שימוש לא נכון וכן פגמים המשפיעים רק מעט על התפקוד או על ערך המכשיר. נזקי הובלה, ככל שאיננו אחראים להם, אינם נכללים בתביעות האחריות. תביעת אחריות אינה נכללת בגין נזק שנגרם כתוצאה מתיקון שלא בוצע על ידינו או על ידי אחד הסוכנים שלנו. במקרה של תלונות מוצדקות, אנו נתקן את המוצר הפגום או נחליף אותו במוצר ללא פגמים לפי שיקול דעתנו.



סייט 1920

Gebr. Graef GmbH & Co. KG

Donnerfeld 6

59757 ארנסברג

טל" 02932-9703-677

פקס. 9703-90 02932

דוא"ל: service@graef.de

www.graef.de