

EXQUISIT

Standherd

EH 10.3F

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Elektroherdes. Sie haben gut gewählt. Ihr Exquisit-Gerät wurde für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet – wie andere Exquisit-Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa im Einsatz stehen.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
2	Ihr Beitrag zum Umweltschutz	3
3	Sicherheit	3
3.1	Sicherheitshinweise	3
3.2	Erklärung der Sicherheitshinweise	3
3.3	Allgemeine Sicherheitshinweise	4
3.5	Sicherheit von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten	5
4	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
5	Gerät auspacken	5
6	Beschreibung des Gerätes	6
6.1	Technische Daten	6
7	Installation / Inbetriebnahme	7
	Sicherheitshinweise beachten!	7
7.1	Aufstellen	7
7.2	Gerät am Stromnetz anschliessen	7
7.3	Für den Installateur	7
7.4	Vor der ersten Inbetriebnahme	8
8	Betrieb	8
9.1	Beschreibung des Gerätes	8
9.2	Einstellungen	8
9.3	Bedienen des elektrischen Backofens	9
9	Instandhaltung	11
10.1	Reinigung und Pflege	11
10	Reparaturen	13
	Austauschen der Lampe	13
11	Kundendienst	13
12	Garantiebedingungen für die ersten 24 Monate	14
	Garantiebedingungen	14
	Leistungsdauer	15
	Umfang der Mängelbeseitigung	15

1 Einleitung

Dieses Gerät entspricht den geltenden EG-Sicherheitsbestimmungen in Bezug auf elektrische Apparate. Es wurde nach Stand der Technik gefertigt und zusammengebaut.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installierung, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Eine unsachgemässe Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Bedienungsanleitung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind, kontaktieren Sie den Kundendienst.

2 Ihr Beitrag zum Umweltschutz

Wichtig

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den Haushaltabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

- Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung. Machen Sie ausgediente Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar.
- Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.

3 Sicherheit

3.1 Sicherheitshinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen sind unbedingt zu lesen und zu befolgen.

3.2 Erklärung der Sicherheitshinweise



WARNUNG

bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann!



VORSICHT

bezeichnet eine gefährliche Situation, welche bei Nichtbeachtung zu leichten oder mässigen Verletzungen führen kann!

WICHTIG

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung erhebliche Sach- oder Umweltschäden bewirken kann!

3.3 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie im Notfall sofort die Sicherung aus.



WARNUNG

- Berühren Sie niemals ein elektrisches Gerät, wenn Ihre Hände oder Füße nass sind oder wenn Sie barfuß sind.
- Benutzen Sie niemals ein elektrisches Gerät im Freien.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls diese Anweisungen nicht befolgt werden.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel muss unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzt werden. Wenn Kabel oder Steckerverbindungen beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Ausser den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen keine Eingriffe am Gerät vorgenommen werden.



Warnung vor Verbrennungen, Feuergefahr und Hitzeschäden

Unmittelbar nach dem Grillen, Kochen oder Backen sind Backraum, Heizkörper, Backbleche, Fettpfanne und Grillrost noch sehr heiß!

Schützen Sie sich deshalb mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn sie Grillrost bzw. Backbleche, Fettpfannen entnehmen.

An der Decke des Backraumes befinden sich sichtbare Heizstäbe. Diese können extrem heiß sein.

Vermeiden Sie deshalb unbedingt jegliche Berührung mit den Heizstäben während des Betriebes, wenn Sie z.B. ein Backblech, Fettpfanne bzw. Grillrost in den Backofen einschieben oder herausnehmen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell! Nutzen Sie das Gerät deshalb keinesfalls unbeaufsichtigt.

Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen eines Raumes!



Emaile-Beschichtung

Bei der ersten Inbetriebnahme wird die Emaile-Beschichtung eingebrannt. Sorgen Sie unbedingt für gute Belüftung des Raumes wegen starker Geruchs- und möglicher Rauchbildung.

Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaile-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen

Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

3.5 Sicherheit von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten



WARNUNG

Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.



WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) 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.

4 Bestimmungsgemässe Verwendung

Der Standherd ist für die Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Er eignet sich zum backen, kochen und garen von Lebensmitteln. Jede darüberhinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Wird das Gerät zweckentfremdet oder anders als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben bedient, kann vom Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen an dem Standherd sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

5 Gerät auspacken

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Überprüfen Sie den Standherd auf Transportschäden. Ein beschädigtes Gerät darf auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Wenden Sie sich im Schadensfall an den Lieferanten.

Verpackungsmaterial

- Achten Sie auf eine umweltgerechte Entsorgung.

Transportschutz entfernen

- Das Gerät sowie Teile der Innenausstattung sind für den Transport geschützt. Entfernen Sie alle Klebebänder auf der rechten und linken Seite der Gerätetür. Kleberückstände können Sie mit Reinigungsbenzin entfernen. Entfernen Sie alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes.

Lieferumfang

Zum Lieferumfang des Gerätes gehören ein Gitter und eine Fettpfanne.
Das Netzkabel gehört nicht zum Lieferumfang.

6 Beschreibung des Gerätes

6.1 Technische Daten

Model	EH 10.3F
Energieverbrauch [(kWh)]	0.78
Energie Effizienzklasse ¹	A
Backofenvolumen [L]	51
Elektrischer Anschluss[V/Hz]	220-240 / 380-400 V - 50 Hz
Kochfelderleistung [W] Backofenleistung [W] Oberhitze / Unterhitze	2x1000 1x1500 1x2000 800 / 1200
Leistungsaufnahme Gesamt [W]	7515
Lampenleistung [W]	15
Abmessungen unverpackt : HxBxT [cm]	85x50x60
Nettogewicht [kg]	36

¹ A (Niedriger Verbrauch) bis G (Hoher Verbrauch)
Das Gerät entspricht den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen festgelegt sind.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN ISO50304 festgehalten. Der tatsächliche Energieverbrauch der Geräte im Haushalt hängt natürlich vom Aufstellungsort und vom Nutzerverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

Der Fachmann kennt diese Zusammenhänge und führt die Prüfungen mit speziellen Messgeräten nach den gültigen Normen durch.

7 Installation / Inbetriebnahme

Sicherheitshinweise beachten!

7.1 Aufstellen

Das Gerät soll in einem gut belüfteten und trockenen Raum stehen.

WICHTIG

- Die Füße des Elektroherdes sollen stabil auf dem Boden stehen und nicht wackeln.
- Die Abdeckhaube des Herdes vorsichtig öffnen und schliessen. Dadurch verhindern Sie Schäden im Email.
- Den Griff während des Transports oder Reinigens nicht festhalten oder daran ziehen.

7.2 Gerät am Stromnetz anschliessen

WICHTIG

Das Gerät muss unbedingt vorschriftsmäßig von einem Elektrofachmann oder von Ihrem Kundendienst angeschlossen werden.



WARNUNG

Falscher Anschluss ist gefährlich. **Lebensgefahr!**

Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch

7.3 Für den Installateur

Elektrische Sicherheit: Der Standherd ist ein Gerät der Schutzklasse I und darf nur in Verbindung mit Schutzleiteranschluss betrieben werden.

7.4 Vor der ersten Inbetriebnahme

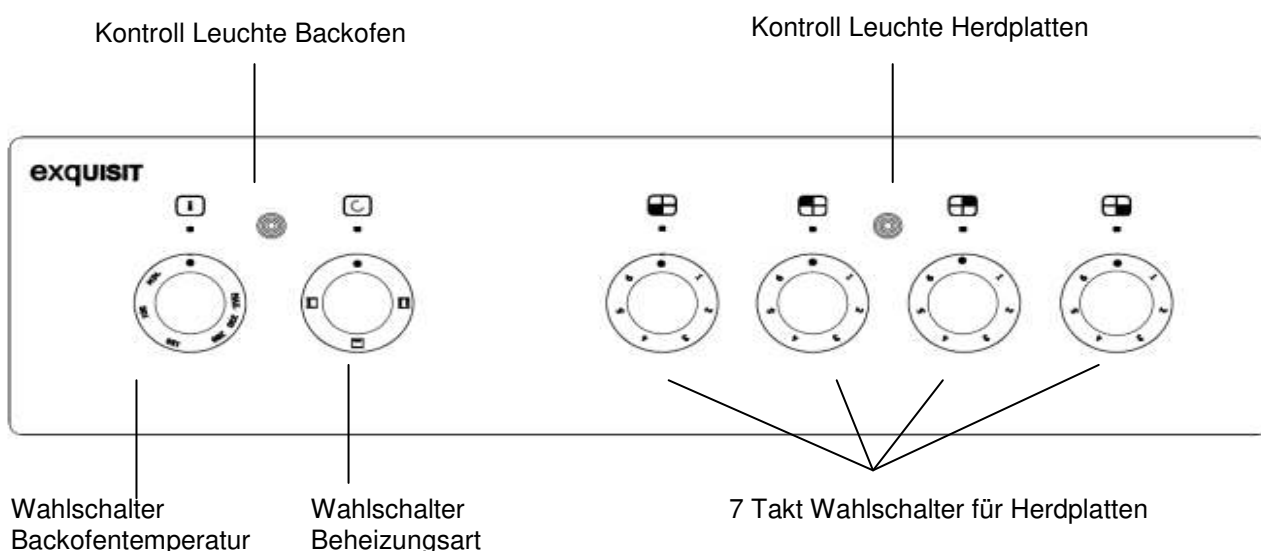
Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Prüfen Sie ob sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet. Bei Zweifeln das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst rufen.

Vor dem ersten Garvorgang darauf achten, dass der Backofen leer und die Backofentür geschlossen ist, den Ofen zwei Stunden lang bei Maximaltemperatur Oberhitze / Unterhitze vorheizen. Dadurch wird der Schutzfilm im Ofeninnern eingebrannt und die damit verbundenen Dämpfe und Gerüche können entweichen. Während des Vorgangs auf gute Belüftung in der Küche achten. Es kann zu geringfügiger Rauchbildung kommen, dies ist normal und kein Grund zur Besorgnis.

8 Betrieb

9.1 Beschreibung des Gerätes

Bedienblende



9.2 Einstellungen

Jede Kochplatte verfügt über einen eigenen Schalter zum Einstellen der verschiedenen Hitzestufen. Die Herdplatten sind in zwei verschiedenen Durchmessern, 145mm und 180mm um ein Maximum an Effizienz zu erreichen. Wählen Sie die Herdplatte entsprechend ihrer Kochtöpfe aus.



- Achten Sie darauf, dass die Töpfe nicht zu klein sind
- Verwenden Sie hohe Töpfe für Speisen mit viel Flüssigkeit, dann kann nichts überlaufen
- Überlaufenes sofort wegwischen
- Kochstellen trocken halten, Nasse Töpfe können die Kochplatte schaden

9.3 Bedienen des elektrischen Backofens

Backofenlampe

Schaltet sich automatisch an/aus je nach Stellung des Backofen Wahlschalter.

Backofentemperatur

Drehen Sie den Wahlschalter Backofentemperatur rechtsrum zu der gewünschten Backtemperatur.

Achten Sie darauf dass die Auflaufformen nicht zu klein sind, die Speisen könnten überlaufen und auf den Boden verteilt werden. Die Auflaufformen sollten für kleine Portionen nicht zu gross sein. Der Backprozess wird dadurch nicht verkürzt.




Vermeiden Sie es, Kunststoff-Griff Pfannen in den Ofen zu legen, da sie nicht hitzebeständig.

Beheizungsart

Der Backofen verfügt über zwei separate Heizelemente, eines für die Oberhitze und eines für die Unterhitze. Diese Heizelemente können entweder einzeln oder gleichzeitig über den Wahlschalter Beheizungsart und mit der gewünschten Temperatur durch den Wahlschalter Backofentemperatur betrieben werden.

Zum Einstellen von Ober- oder Unterhitze, einfach den Schalter nach rechts auf die gewünschte Position drehen.

Nach Beenden des Garvorgangs darauf achten, dass alle Kochplatten ausgeschaltet sind.

	<p>Oberhitze</p> <p>Nur der obere Heizkörper ist in Betrieb. Für besonders feines Gebäck oder zum Warmhalten nach dem Backen/Kochen.</p>
	<p>Unterhitze</p> <p>Nur der untere Heizkörper ist in Betrieb. Für flache Blechkuchen, Obstkuchen und für das Reinigungsverfahren mit Wasserdampf.</p>
	<p>Ober- und Unterhitze</p> <p>Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Ideal zum Braten im Römertopf, Backen von Brot und flacher Blechkuchen.</p>

- Legen Sie die Fettpfanne ein, um herabtropfendes Fett und Fleischsaft aufzufangen.
- Gießen sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um sie später leicht reinigen zu können.
- Fassen sie niemals die Heizelemente im Geräteinneren (Backraum) an. **Verbrennungsgefahr!**
- Verwenden Sie unbedingt Wärmeisolierende Küchenhandschuhe, wenn Sie erhitze Teile des Backofens (z.B. das Backblech) herausnehmen möchten.

WICHTIG

- Entflammbare, explosive Gegenstände vom Herd fern halten.
- Der Aufstellort des Elektroherdes muss jederzeit belüftet werden können.
- Nachdem die Kochplatte eingeschaltet ist, Topf aufstellen.

Vorheizen

Nachdem Sie den Ofen eingeschalten haben, öffnen Sie die Backofentür für einige Minuten und drehen an dem Backofenknopf die gewünschte Temperatur. Den Backofen ca. 15 Vorheizen bevor Sie die Speisen in den Backofen stellen.

9 Instandhaltung

10.1 Reinigung und Pflege

Wichtig

Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.

- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.

Geräte-Außenseite reinigen:

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backraum reinigen:

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht hartnäckig fest.
- Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
- Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Achtung: Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

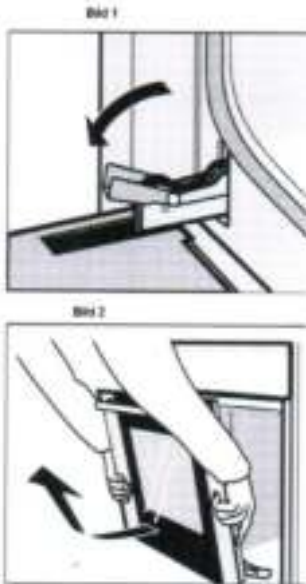
Zubehör reinigen:

- Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Fettpfanne, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Backofentür aus und einhängen

Backofentür zum Reinigen aushängen

- Die Backofentür öffnen, den Sicherungswinkel (beide Seiten, siehe Bild 1) vorsichtig etwas nach oben und anschliessend nach hinten runter ziehen.
- Die Backofentür bis 45° Winkel schliessen und herausnehmen, reinigen und in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.



Verletzungsgefahr!

Wenn ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst an.



Reinigungsverfahren mit Wasserdampf

- Diese Vorgehensweise erleichtert die Reinigung des Backraums erheblich. Mit Wasserdampf und Wärme werden Verschmutzungen leicht und zuverlässig gelöst. Dazu gehen Sie wie folgt vor:
- Zubehör (Fettpfanne, Rost) entnehmen und etwa 0,5 Liter Wasser zusammen mit etwas Spülmittel in die Fettpfanne einfüllen und die Fettpfanne auf Backraumboden stellen. Jetzt den Backraum schließen.
- Mit dem Drehschalter Betriebsarten die Betriebsart „Unterhitze“ wählen und eine Temperatur von 50° C einstellen. Nach etwa 30 Minuten das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- Die nun aufgeweichten Verschmutzungen lassen sich jetzt leicht mit einem Putzlappen entfernen.

Transporthinweise

Befestigen Sie mit Klebeband eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton in der Innenseite der Ofentür in der Höhe der Backbleche um Beschädigungen beim Transport zu verhindern. Befestigen Sie Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden.

10 Reparaturen



WARNUNG

Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich nur von einem hierfür qualifizierten Fachmann ausgeführt werden. Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs! **Stromschlaggefahr !**

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und den Kundendienst anrufen

Austauschen der Lampe

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr richtig funktionieren, können Sie die Lampe selbst austauschen. Sie bekommen diese Lampe bei Ihrem Händler oder bitten Sie den technischen Kundendienst die Lampe für Sie auszutauschen.

Gehen Sie wie folgt vor:



- Schalten Sie die Sicherung aus, lassen Sie den Backofen abkühlen.
- Öffnen Sie die Backofentür, schrauben Sie das Schutzglas ab und entfernen Sie das Glas und die Lampe.
- Bauen Sie das neue Glas und die neue Lampe in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.
- Schalten Sie die Sicherung wieder ein und prüfen Sie, ob die Beleuchtung funktioniert. Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, siehe Kapitel 11.

11 Kundendienst

ACHTUNG Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Zuständige Kundendienstadresse:

DEUTSCHLAND und SCHWEIZ

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: 0180 500 39 33 (aus dem deutschen Festnetz 0.14 Euro/min,
Mobilnetz abweichend, anbieterabhängig)

Kundentelefon für die Schweiz: +41 (0)31 951 47 45

Telefax: +49 2944 971 677

E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

Internet: www.egs-gmbh.de

ÖSTERREICH

ESECO GmbH

Brückengasse 16

1060 Wien / ÖSTERREICH

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170 (0.14 Euro/min)

E-Mail: office@eseco.at

Bitte geben Sie unbedingt an:

Vollständige Anschrift und Telefon- Nr.

Version und Batch (Wie auf dem Rating Label abgebildet, dieses Befindet sich auf der Rückseite des Gerätes oder vorne rechts beim Öffnen der Tür.)

Fehlerbeschreibung

12 Garantiebedingungen für die ersten 24 Monate

Garantiebedingungen

Als Käufer eines Exquisit – Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen) oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte beträgt die Garantie 12 Monate.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät, noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltsituationen, Glas-, Lack- oder Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Exquisit - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in einem EU-Land oder CH erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland, der Schweiz oder Österreich in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land oder in der Schweiz erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, werden Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen erbracht. Eine Verpflichtung zur Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch geltend gemacht wird, entspricht.

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unserem Kundendienst, siehe Kapitel 11 Zuständige Kundendienstadresse.

August 2011

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, Postfach 2150, D-41552 Kaarst-Holzbüttgen