

Bedienungsanleitung



Bedienungsanleitung

Gas-Einbaubackofen

GGEH 610-1



GGEH 710-1 GK



em@x

Sehr geehrter Kunde! Sehr geehrte Kundin! Wir möchten Ihnen herzlich danken, dass Sie sich zum Erwerb eines Produkts aus unserem reichhaltigen Angebot entschieden haben. Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwahren Sie diese Bedienungsanleitung zur zukünftigen Verwendung an einem sicheren Ort. Falls Sie das Gerät weitergeben, müssen Sie diese Bedienungsanleitung ebenfalls mit übergeben.

Inhalt

1. Sicherheitshinweise	4
2. Installation	8
2.1 Entpacken und Wahl des Standorts.....	8
2.2 Anweisungen für den Installateur/die Installateurin.....	9
2.2.1 Raumbelüftung.....	10
2.2.2 Brennerkonfiguration	11
2.2.3 Gasanschluss	11
2.2.4 Anschluss an die Stromversorgung	13
2.3 Einbauskizze.....	14
2.4 Einbau.....	15
3. Bedienung.....	16
3.1 Vor der ersten Benutzung.....	16
3.2 Selbstreinigende katalytische Platten.....	16
3.3 Bedienfeld.....	17
3.4 Benutzung des Backofens.....	17
3.4.1 Gasgrill.....	18
3.4.2 Beleuchtung/Bratspieß	19
3.4.3 Umluft.....	19
3.4.4 Kühlventilator	19
3.5 Tipps zum Backen und Braten.....	20
3.6 Energie sparen.....	20
3.7 Braten und Backen.....	21
4. Reinigung und Pflege.....	22
4.1 Austausch des Leuchtmittels	23

4.2 Entnahme der Ofentür	23
4.3 Entnahme der Seitenführungen.....	24
4.4 Problembehandlung	25
5. Technische Daten	25
6. Entsorgung	26
7. Garantiebedingungen.....	27
7.1 Kundendienst.....	28

EG - Konformitätserklärung

- ★ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Produkte entsprechen sämtlichen harmonisierten Anforderungen.
- ★ Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

- Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Abbildungen können in einigen Details von dem tatsächlichen Design Ihres Geräts abweichen. Folgen Sie in einem solchen Fall dennoch den beschriebenen Sachverhalten. Lieferung ohne Inhalt.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, solche Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial entsprechend den örtlichen Vorschriften Ihres Wohnorts.
- Das von Ihnen gekaufte Gerät wurde möglicherweise inzwischen verbessert und weist somit vielleicht Unterschiede zur Bedienungsanleitung auf. Dennoch sind die Funktionen und Betriebsbedingungen identisch, sodass Sie die Bedienungsanleitung im vollen Umfang nutzen können. Technische Änderungen bzw. Druckfehler bleiben vorbehalten.

1. Sicherheitshinweise

Lesen Sie **vor der ersten Benutzung des Geräts** die gesamten Sicherheitshinweise gründlich durch. Die darin enthaltenen Informationen dienen dem Schutz Ihrer Gesundheit. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann zu schweren Beeinträchtigungen Ihrer Gesundheit und im schlimmsten Fall zum Tod führen.

⚠ GEFAHR! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine unmittelbare Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

⚠ VORSICHT! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, zu mittelschweren oder kleineren Verletzungen führen kann.

⚠ WARNUNG! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche bevorstehende Gefährdung für Leben und Gesundheit zur Folge hat.

HINWEIS! verweist auf eine Gefahrensituation, die, wenn sie nicht abgewendet wird, eine mögliche Beschädigung des Geräts zur Folge hat.

- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung so auf, dass sie bei Bedarf jederzeit griffbereit ist. Befolgen Sie sorgfältig alle Hinweise, um Unfälle oder eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- Prüfen Sie auf jeden Fall auch das technische Umfeld des Geräts! Sind alle Kabel oder Leitungen, die zu ihrem Gerät führen, in Ordnung? Oder sind sie veraltet und halten der Geräteleistung nicht mehr Stand? Daher muss durch **eine qualifizierte Fachkraft (Gas-/Elektrotechniker/-in)** eine Überprüfung bereits vorhandener wie auch neuer Anschlüsse erfolgen. Sämtliche Arbeiten, die zum Anschluss des Geräts an die Stromversorgung notwendig sind, dürfen nur von **einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)** durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zur privaten Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen in einem Privathaushalt bestimmt.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Betrieb innerhalb geschlossener Räume bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke, beim Camping und in öffentlichen Verkehrsmitteln betrieben werden.
- Betreiben Sie das Gerät ausschließlich im Sinne seiner bestimmungsgemäßen Verwendung.

- Erlauben Sie niemandem, der mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut ist, das Gerät zu benutzen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

GEFAHR!

1. Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft an die Gasversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
2. Sollte es zu irgendeiner Fehlfunktion aufgrund eines technischen Defekts kommen, trennen Sie das Gerät umgehend von der Gas- und Stromversorgung (Gasabsperrhahn schließen und das Gerät vom Stromnetz trennen). Melden Sie die Fehlfunktion ihrem Kundendienst.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht, falls es eine Fehlfunktion aufweist. Sämtliche Fehlfunktionen müssen durch **eine qualifizierte Fachkraft** behoben werden.
4. Im Brandfall den Gasabsperrhahn schließen und das Gerät vom Stromnetz trennen.
5. Tragen Sie in der Nähe der eingeschalteten Brenner keine weiten Kleidungsstücke. Sie können schwerste Verletzungen erleiden, wenn die Kleidung Feuer fängt.
6. Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.
7. Schließen Sie das Gerät **keinesfalls** an die Stromversorgung an, wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Beschädigungen aufweisen.
8. Versuchen Sie niemals selbst, das Gerät zu reparieren. Falls Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, kontaktieren Sie den Kundendienst. Lassen Sie nur Original-Ersatzteile einbauen.
9. Wenn das Netzanschlusskabel beschädigt ist, darf es ausschließlich vom Hersteller oder einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) ausgetauscht werden.

WARNUNG!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an dem Gerät vornehmen.
2. Das Gerät muss immer entsprechen den Anforderungen der jeweiligen Stromversorgung geerdet werden. Der Hauptstromkreislauf muss über eine eingebaute Sicherheitsabschaltung verfügen.
3. Die Nutzung eines Gasherdes führt Wärme und Feuchtigkeit in den Raum, in dem er installiert ist. Sorgen Sie für eine gute Ventilation des Raums, indem Sie natürliche Ventilationsöffnungen frei halten oder eine Abzugshaube mit einem Abführrohr installieren. Konsultieren Sie zu allen Fragen der Belüftung eine qualifizierte Fachkraft.
4. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie den Gasabsperrhahn, wenn das Gerät nicht gebraucht wird.
5. Elektrische Verbindungen und Kabel dürfen keine Bereiche des Geräts berühren, die heiß werden können.
6. Benutzen Sie kein Verlängerungskabel, da dieses überhitzen und in Brand geraten kann.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es in Kontakt mit Wasser ist.
8. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
9. Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor.
10. Unbeaufsichtigtes Kochen mit Ölen und Fetten kann gefährlich sein und zu einem Feuer führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein durch Öl oder Fett unterstütztes Feuer mit Wasser zu löschen. Stattdessen schalten Sie das Gerät ab und ersticken Sie das Feuer mittels eines Deckels oder einer Feuerdecke.
11. Seien Sie beim Braten von Lebensmitteln in heißem Fett oder Öl besonders vorsichtig, da sich heiße Fett/Ölspritzer leicht entzünden können.
12. Falls sich die Bedienelemente nicht mehr ordnungsgemäß drehen lassen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
13. Der Küchenraum muss trocken und gut zu belüften sein. Wenn das Gerät aufgebaut wird, müssen alle Kontroll- und Bedienelemente gut zugänglich sein.
14. Angrenzende Möbelstücke und alle zur Installation verwendeten Materialien müssen mindestens einer Temperatur von 100⁰ C während des Betriebs des Geräts widerstehen können.
15. Schließen Sie das Gerät nicht in Räumen oder an Orten an, in denen oder in deren Umgebung sich brennbare Materialien wie Benzin, Gas oder Farben befinden. Dieser Warnhinweis bezieht sich auch auf die Dämpfe, die durch diese Materialien freigesetzt werden.
16. Dunstabzugshauben müssen entsprechend den Anweisungen ihrer Hersteller angebracht werden.
17. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Heizen oder zum Trocknen von Wäsche.
18. Schließen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vorhängen oder Polstermöbeln an. **BRANDGEFAHR.**

19. Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger zum Reinigen des Geräts. Der Dampf kann das Gerät nachhaltig beschädigen.
20. Die zugänglichen Bereiche des Geräts werden bei der Benutzung sehr heiß. Kinder müssen deshalb während der Benutzung des Geräts von diesem ferngehalten werden. Das Gerät während seines Betriebs zu berühren, kann zu schweren Verbrennungen führen.
21. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beaufsichtigen Sie Kinder stets, wenn diese sich in der Nähe des Geräts aufhalten.

VORSICHT!

1. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die heißen Teile innerhalb des Ofens.
2. Benutzen Sie keine aggressiven oder ätzenden Reinigungsmittel und keine scharfkantigen Gegenstände zum Reinigen der Tür, da diese die Oberfläche verkratzen und somit Risse im Glas verursachen.
3. Stellen oder legen Sie kein Kochgeschirr und keine Backbleche direkt auf den Boden des Ofeninnenraums. Decken Sie den Boden des Ofeninnenraums **nicht** mit Aluminiumfolie ab.
4. Halten Sie die Backofentür beim Betrieb des Backofens immer geschlossen.
5. Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens. Nutzen Sie statt dessen das Backblech oder den Rost.
6. Die inneren Bestandteile des Backofens werden sehr heiß. Berühren Sie keine dieser Bereiche, während Sie mit Ihrem Kochgeschirr umgehen.
7. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür öffnen. Kommen Sie nicht in Kontakt mit den heißen Bereichen oder mit dem Dampf, der aus dem geöffneten Backofen entweicht.
8. Benutzen Sie stets Ofenhandschuhe.
9. Das Gerät entspricht der gegenwärtigen europäischen Sicherheitsgesetzgebung. Wir möchten hierbei aber ausdrücklich betonen, dass diese Entsprechung nichts an der Tatsache ändert, dass die Oberflächen des Geräts während der Benutzung **heiß werden** und nach dem Ende der Benutzung noch **Restwärme ausstrahlen**.

HINWEIS!

1. Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es immer am unteren Ende fest und heben Sie es vorsichtig an. Halten Sie das Gerät dabei aufrecht.
2. Benutzen Sie niemals die Tür selbst zum Transport des Geräts, da Sie dadurch die Scharniere beschädigen.
3. Das Gerät muss von mindestens **zwei Personen** transportiert und angeschlossen werden.

4. Merken Sie sich die Positionen aller Teile des Geräts, wenn Sie es auspacken, für den Fall, es noch einmal einpacken und transportieren zu müssen.
5. Benutzen Sie das Gerät nicht, bevor alle dazugehörigen Teile sich ordnungsgemäß an ihren dafür vorgesehenen Stellen befinden.
6. Benutzen Sie den Boden, die Schubladen, die Türen etc. des Geräts niemals als Standfläche oder Stütze.
7. Die Belüftungsöffnungen des Geräts oder dessen Einbauvorrichtung (falls Ihr Gerät für einen Einbau geeignet ist) müssen immer frei und unbedeckt sein.
8. Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Ofentür und lehnen Sie sich nicht an die geöffnete Ofentür. Stellen Sie kein Kochgeschirr auf die Ofentür. Dadurch beschädigen Sie die Türscharniere.

2. Installation

⚠ GEFAHR! Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft an die Gasversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Gasversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.

⚠ GEFAHR! In Deutschland und vielen anderen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union bestehen strengste gesetzliche Vorschriften zur Versorgung von Haushaltsgeräten durch Gas aus Flaschen. Sollten Sie Ihr Gerät mit Gas aus Flaschen versorgen wollen, lassen Sie sich unbedingt vorher durch eine qualifizierte Fachkraft (Gasinstallateur/-in) beraten, da Sie ansonsten nicht nur Ihr eigenes Leben, sondern auch das Leben Dritter unmittelbar in Gefahr bringen.

2.1 Entpacken und Wahl des Standorts

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus. Beachten Sie unbedingt die Hinweise zur Entsorgung der Verpackung und des Geräts in dieser Bedienungsanleitung.
2. Das Zubehör des Gerät ist möglicherweise für den Transport mit Transportsicherungen geschützt. Entfernen Sie diese komplett. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, um Reste der Transportsicherungen zu entfernen.
3. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob das Netzanschlusskabel oder das Gerät selbst keine Beschädigungen aufweisen.
4. Stellen Sie das Gerät nicht an einem Ort auf, an dem es mit Wasser oder Regen in Kontakt kommen kann, damit die Isolierungen der Elektrik keinen Schaden

nehmen.

5. Stellen Sie das Gerät auf einem **geraden, trockenen und festen Untergrund** auf. Kontrollieren Sie mit einer Wasserwaage den ordnungsgemäßen Aufbau Ihres Geräts.
6. Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts oder außen an der Rückwand.

2.2 Anweisungen für den Installateur/die Installateurin

Die folgenden Anweisungen sind **ausschließlich** für qualifizierte Fachkräfte gedacht, damit die Installation, Einregelungen und Serviceleistungen gemäß den bestehenden Richtlinien ausgeführt werden.

Wann immer Änderungen die Betriebsart einschließlich des Abklemmens des Gerätes betreffen, ist es erforderlich, mit größter Sorgfalt vorzugehen.

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR MÖGLICHE SCHÄDEN AB, DIE VON EINER MONTAGE HERRÜHREN, DIE NICHT DEN GELTENDEN ÖRTLICHEN UND GESETZLICHEN VORSCHRIFTEN ENTSPRICHT.

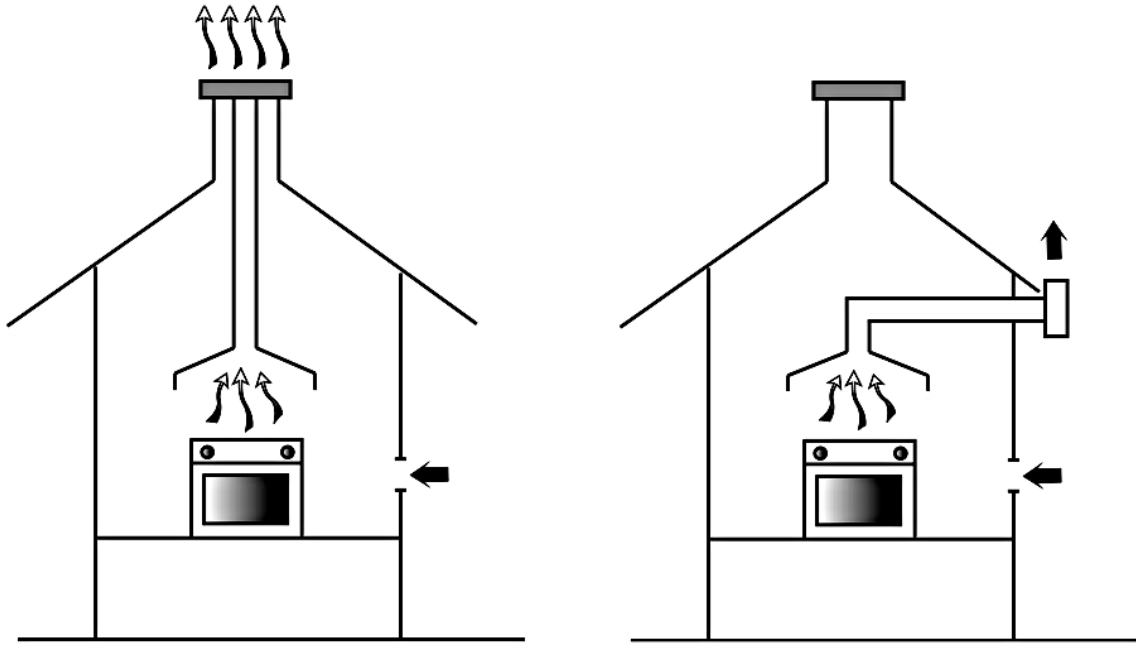
Dieses Gerät darf gemäß den bestehenden Vorschriften nur in konstant belüfteten Räumen installiert und betrieben werden. Damit das Gasgerät ordnungsgemäß funktioniert, ist es erforderlich, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

Die in den Raum strömende Luft muss direkt durch die Öffnungen der Außenwände kommen. Diese Öffnung (oder Öffnungen) sollte(n) so ausgeführt sein, dass sie weder von innen noch von außen verstopft ist/sind.

Installation und Wartung müssen in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien durch **eine qualifizierte Fachkraft (Gasinstallateur/-in)** ausgeführt werden.

ANSCHLUSS PRODUKTABFÜHRUNG (durch die Benutzung der Gasbrenner entstehende Verbrennungsprodukte).

Gaskochherde müssen Verbrennungsprodukte durch Hauben abführen, die direkt mit Rauchabzügen verbunden sind oder direkt nach draußen führen. Den notwendigen Sicherheitsabstand zwischen Haube und Kochstelle erfahren Sie in der Bedienungsanleitung des Herstellers der Dunstabzugshaube.



2.2.1 Raumbelüftung

Der Raum, in dem mit Gas funktionierende Geräte installiert sind, muss mindestens mit so viel Frischluft versorgt werden, wie zur Verbrennung des von allen Geräten verbrauchten Gases erforderlich ist. Es müssen also für die Belüftung des Raums Frischluft-Zufuhröffnungen angebracht werden, die die folgenden Voraussetzungen erfüllen:

1. Freier Gesamtquerschnitt von 6 cm^2 pro kW mit mindestens 100 cm^2 (diese Öffnungen können gegebenenfalls auch durch Erweiterung des Schlitzes zwischen Tür und Fußboden erhalten werden).
2. Sie müssen sich im unteren Abschnitt einer Außenwand befinden, die vorzugsweise gegenüber der Wand, an der die Verbrennungsprodukte abgeführt werden, liegt.
3. Sie müssen so platziert werden, dass sie nicht verlegt werden können, und wenn sie sich in einer Außenmauer befinden, müssen sie durch klar abgegrenzte Gitter, Metallnetze o. ä. Vorrichtungen an der Außenseite der Mauer geschützt sein.

Sollte im Raum ein Elektroventilator zur Abführung der schlechten Luft installiert sein, müssen die Öffnungen für den Luftaustausch einen Luftdurchsatz von mindestens $35 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW im Raum installierter Leistung ermöglichen.

2.2.2 Brennerkonfiguration

GGEH 610-1

Brenner	kW Nennlast	Ø Bohrung der Düse in mm		
		G20 20 mbar	G30 50 mbar	G30 29 mbar
Brenner des Ofens	2,50	1,13	0,67	0,76
Brenner des Grills	2,20	1,12	0,65	0,75

GGEH 710-1 GK

Brenner	Gastyp	Druck mbar	minD./maxD. mbar	Wärmeeintrag in kW	Verbrauch	Ø Injektoren 1/100mm
Ofen	G20	20	17/25	2,5	238 l/h	113
	G25	20	18/25	2,5	277 l/h	128
	G30/G31	50	42,5/57,5	2,5	182 g/h	67
Grill	G20	20	17/25	2,2	244 l/h	112
	G25	20	18/25	2,2	244 l/h	120
	G30/G31	50	42,5/57,5	2,2	160 g/h	65

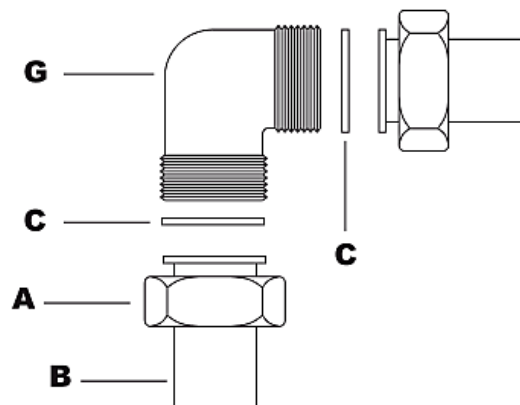
2.2.3 Gasanschluss

1. Das Gerät kann mit Erdgas (Methan) oder Flüssiggas (LPG) betrieben und ganz einfach von einer Gasart auf die andere umgestellt werden. Der Anschluss an die Gasversorgung darf ausschließlich von einer qualifizierten Fachkraft in Übereinstimmung mit allen geltenden gesetzlichen und behördlichen Anforderungen ausgeführt werden. Wird das Gerät mit Flüssiggas aus einer Gasflasche (LPG) gespeist, muss ein Druckregler in Übereinstimmung mit allen geltenden gesetzlichen und behördlichen Anforderungen benutzt werden.

2. Nach Abschluss der Installation ist eine sorgfältige Dichtheitsprüfung des Kochfelds und der Installation zwingend erforderlich. Stellen Sie sicher, dass das Hauptanschlussrohr keinen Zug auf das Kochfeld ausübt. Falls ein Schlauch verwendet wird, darf dieser nicht in Kontakt mit beweglichen Teilen kommen und durch keine Stellen führen, an denen er geknickt oder verstopft werden kann.
- Für den Einsatz der Gaskochfelder GEM 60-1 und GEM 65-5 in Kombination mit den Backöfen GEEH 621 K, GGEH 710-1 GK oder GGEH 610-1 sind zwei Gassteckdosen erforderlich.

➔ Anschluss des Metallschlauchs

Der Gasanschluss kann mit Hilfe eines steifen Metallschlauchs hergestellt werden, der fest mit dem Anschluss "G" verbunden sein muss, oder mit einem rostfreiem Stahlschlauch mit durchgehender Wand mit einer maximalen Länge von 2 m. Der Anschluss "G" und die Dichtung "C" werden zusammen mit dem Gerät als Zubehör geliefert und entsprechen den Normen. Wichtig: Zum Ausrichten des Anschlusses "G" zwei Schlüssel benutzen. Wenn der Anschluss in die gewünschte Richtung zeigt, die Mutter "A" fest anziehen.



➔ Umstellung auf eine andere Gasart

- Folgen Sie dazu bitte der Einbauanleitung, die sich in der Bedienungsanleitung für die Gaskochfelder GEM 60-1 bzw. GEM 65-5 befindet.
- Sie finden diese Einbauanleitung auch unter www.emax-hausgeraete.de im Downloadbereich sowie auf der Produktseite dieser Geräte.

2.2.4 Anschluss an die Stromversorgung

⚠ GEFAHR!

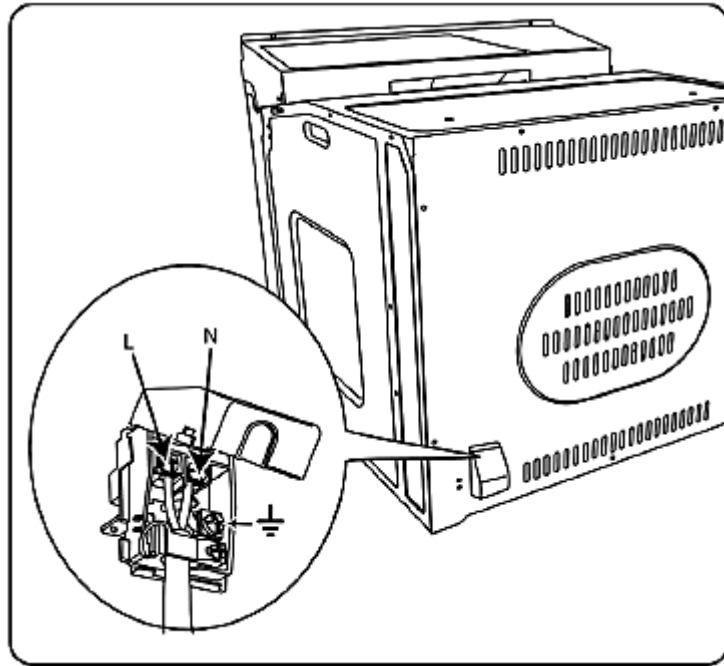
- 🔔 Das Gerät darf nur durch eine qualifizierte Fachkraft (Elektrotechniker/-in) an die Stromversorgung angeschlossen werden, welche die landesüblichen gesetzlichen Verordnungen und die Zusatzvorschriften der örtlichen Stromversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- 🔔 Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in) durchgeführt werden. Es dürfen keine Änderungen oder willkürlichen Veränderungen an der Stromversorgung durchgeführt werden. Der Anschluss muss in Übereinstimmung mit den örtlich geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfolgen.

Hinweis für die qualifizierten Fachkraft (Elektrotechniker/-in)

- ❖ Als Netzanschlussleitung muss ein entsprechend ausgelegter Leistungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Geräts gewählt werden. Die Anschlussleitung muss mit einer Zugentlastungsvorrichtung befestigt werden. Der Schutzleiter muss an die entsprechend gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden. Der elektrische Anschluss des Geräts muss mit einem Notschalter, der im Notfall das gesamte Gerät vom Netz abschaltet, ausgestattet sein; der Abstand zwischen den Arbeitskontakten muss mindestens 3 mm betragen. Lesen Sie vor dem Anschluss des Geräts an die Stromversorgung die Anschlussbelegung auf dem unten abgebildeten Anschlussdiagramm und dem Typenschild.
- ❖ Wenn die Netzsteckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich ist **oder ein Festanschluss des Geräts erforderlich ist**, muss bei der Installation eine Trennvorrichtung für jeden Pol eingebaut werden. Als Trennvorrichtung werden Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm bezeichnet. Dazu gehören LS-Schalter, Sicherungen und Schütze (EN 60335).

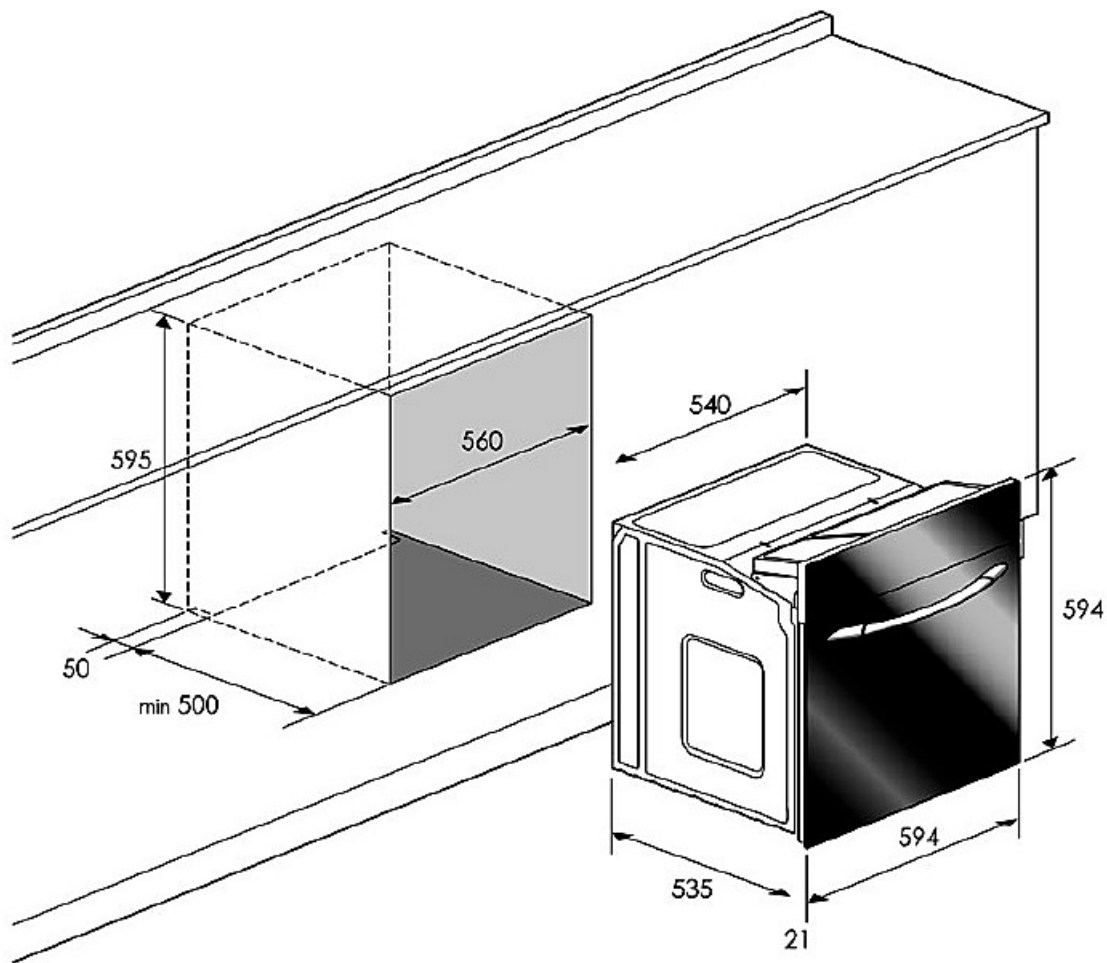
KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER

H05RR-F	3x1 mm²
H05VV-F	3x1 mm²
H05RN-F	3x1 mm²
H05V2V2-F	3x1 mm²



2.3 Einbauskizze

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den Angaben auf der Abbildung entsprechen. Das Möbelmateriale muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.



2.4 Einbau

- Folgen Sie für den Einbau bitte der Einbauanleitung, die sich in der Bedienungsanleitung für die Gaskochfelder GEM 60-1 bzw. GEM 65-5 befindet.
- Sie finden diese Einbauanleitung auch unter www.emax-hausgeraete.de im Downloadbereich sowie auf der Produktseite dieser Geräte.
- Für den Einsatz der Gaskochfelder GEM 60-1 und GEM 65-5 in Kombination mit den Backöfen GEEH 621 K, GGEH 710-1 GK oder GGEH 610-1 sind zwei Gassteckdosen erforderlich.
- Die Einbauanleitung für die Gaskochfelder GEM 60-1 und GEM 65-5 befindet sich in der Bedienungsanleitung ebendieser Geräte.
- Siehe hierzu auch www.emax-hausgeraete.de

3. Bedienung

3.1 Vor der ersten Benutzung

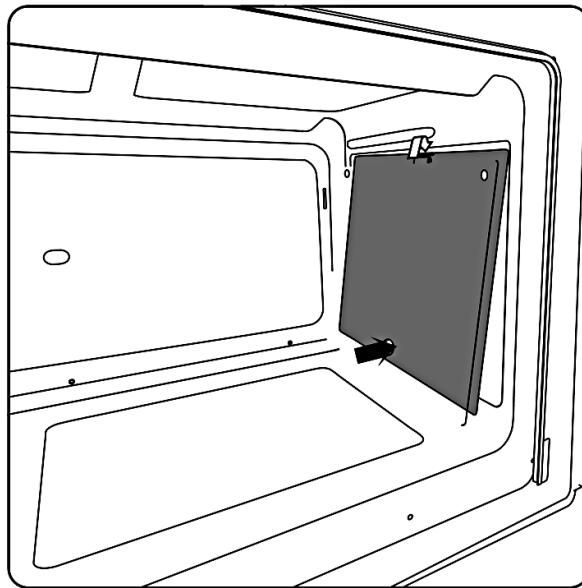
1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
 2. **⚠️ WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (Sicherung des Haussicherungskastens).
 3. Reinigen Sie den Ofeninnenraum und die Ausstattungselemente (Blech etc.) mit warmem Wasser und etwas Spülmittel (siehe hierzu auch Abschnitt 3.2).
 4. Schalten Sie die Raumbelüftung ein oder öffnen Sie ein Fenster.
 5. Lassen Sie den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 250 °C für 20 Minuten laufen. Entfernen Sie anschließend Verunreinigungen und säubern Sie den Innenraum (siehe hierzu auch Kapitel REINIGUNG UND PFLEGE). Hierbei kann es zu einer leichten Rauchentwicklung und zur Freisetzung von Geruch kommen. Dies ist ein normaler Betriebsvorgang, der durch eine Schutzimprägnierung gegen Korrosionsschäden während des Transports verursacht wird.
- **HINWEIS!** Reinigen Sie den Innenraum des Ofens nur mit etwas warmem Wasser und Spülmittel.

3.2 Selbstreinigende katalytische Platten

(Ausstattung abhängig vom Modell)

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden. Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert. Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet.

HINWEIS! Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.



3.3 Bedienfeld



- 1 Drehschalter für den Thermostat
- 2 **GGEH 610-1:** Drehschalter zur Funktionswahl Grill.
GGEH 710-1 GK: Drehschalter zur Funktionswahl Grill oder Umluft.
- 3 Drehschalter zur Kochfeld-Brennersteuerung/vorne links
- 4 Drehschalter zur Kochfeld-Brennersteuerung/hinten links
- 5 Drehschalter zur Kochfeld-Brennersteuerung/hinten rechts
- 6 Drehschalter zur Kochfeld-Brennersteuerung/vorne rechts
- 7 Kontrollleuchte grün
- 8 Kontrollleuchte elektrischer Betrieb

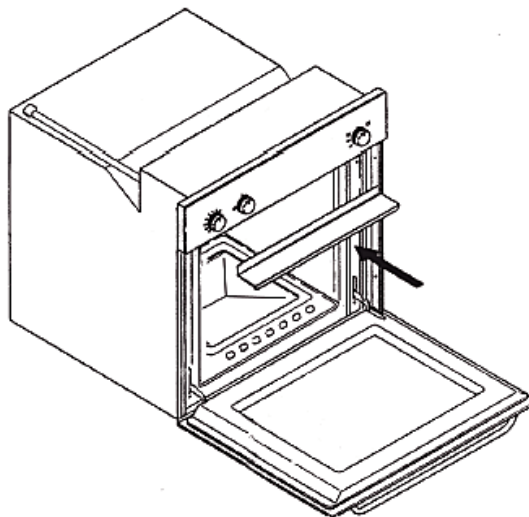
⚠ GEFAHR! Aus Sicherheitsgründen ist der gleichzeitige Betrieb von Umluft und Grill nicht möglich, da der Luftstrom die Brennerflamme des Grills zum Erlöschen bringen kann.

3.4 Benutzung des Backofens

1. Zur Einstellung der Temperatur bewegen Sie den Drehschalter für die Temperaturkontrolle des Ofens auf die gewünschte Einstellung. Sie können hierbei eine Temperatur von 130°C – 250°C wählen.
2. Der Thermostat dient zum Einstellen der gewünschten Ofentemperatur und ist mit einem Sicherheitsventil ausgestattet. Wenn er in Betrieb ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte.
3. Drücken Sie zum Einschalten des unteren Brenners den Thermostat-Drehschalter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur.
4. Die minimale Einstellung entspricht einer Ofentemperatur von 130°C und verfügt über eine Einrast-Stellung.
5. Die maximale Einstellung entspricht einer Ofentemperatur von 250 °C und ist gleichzeitig die Endposition des Thermostats.
6. Halten Sie den Drehregler für etwa 5-10 Sekunden gedrückt; innerhalb dieses Zeitraums wird der Brenner elektrisch gezündet, das Heizelement wird aufgeheizt und macht so die Versorgung des Brenners mit Gas möglich.

3.4.1 Gasgrill

Der Gasgrill muss immer mit halbgeöffneter Tür und dem mitgelieferten und in die Schlitze unter der Bedienblende eingestecktem Hitzeschutzblech betrieben werden. Die Grillflamme läuft immer auf 100 % und ist nicht regelbar.



Drehen Sie zum Einschalten den Drehschalter auf    und halten Sie ihn für 5-10 Sekunden gedrückt.

HINWEIS! Verwenden Sie **keine Aluminiumfolie** beim Grillen, weder zum Einwickeln des Grillguts noch zum Abdecken des Rostes oder des Abtropfblechs. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze der Grillelemente, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.

3.4.2 Beleuchtung

Dieser Schalter dient zum Einschalten der Innenbeleuchtung bei den damit ausgestatteten Modellen.

3.4.3 Umluft

Aus Sicherheitsgründen ist der gleichzeitige Betrieb von Umluft und Grill nicht möglich, da der Luftstrom die Brennerflamme des Grills zum Erlöschen bringen kann. Der gleichzeitige Betrieb von Umluft und konventioneller Beheizung ist jedoch möglich. Wenn Sie nur das Gebläse einschalten, wird im Ofen kalte (Raumtemperatur) Luft umgewälzt, was ein schnelles Auftauen von tiefgefrorenen Speisen erleichtert.

Wenn die Umluftfunktion zusammen mit dem Schnellheizen über die Unterhitze im Ofenboden eingeschaltet ist, ermöglicht sie ein sanfteres und gleichförmigeres Garen verglichen mit dem herkömmlichen Verfahren. Das System eignet sich zum Garen auf mehreren Stufen auch unterschiedlicher Speisen (Fisch, Fleisch, etc.). Mit dieser Funktion benötigen Sie kein Vorheizen mehr, auch wenn dies bei Backwaren empfehlenswert ist.

3.4.4 Kühlventilator

Das Gebläse befindet sich im oberen hinteren Teil des Gehäuses und erzeugt einen kühlenden Luftstrom im Einbaumöbel, der aus den Schlitzen unter dem Bedienfeld des Backofens austritt. Das Gebläse schaltet sich immer dann ein, wenn eine bestimmte Temperatur im Gehäuse überschritten wird und schaltet sich erst wieder aus, wenn diese Temperatur im Gehäuse wieder unterschritten wird.

⚠️ WARNUNG! Sollte sich das Gebläse nicht einschalten, schalten Sie den Backofen ab und rufen Sie den Kundendienst.

HINWEIS! Wenn der Backofen bereits abgeschaltet wurde, aber noch heiß ist, läuft die Gehäusekühlung noch eine Zeit lang nach.

3.5 Tipps zum Backen und Braten

- ❖ Wir empfehlen die Nutzung des Backblechs, das mit dem Herd geliefert wurde.
- ❖ Es ist auch möglich, in Kuchenformen und auf Blechen zu backen, die an anderer Stelle gekauft wurden. Zum Backen ist es besser, schwarze Bleche zu verwenden, welche die Hitze besser leiten und die Backzeit verkürzen.
- ❖ Formen und Bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen werden nicht empfohlen, wenn die konventionelle Aufheizmethode (obere und untere Heizelemente) angewandt wird; die Nutzung solcher Formen kann zu einer zu geringen Aufheizung des unteren Teils des Kuchens führen.
- ❖ Bevor der Kuchen aus dem Ofen herausgenommen wird, kontrollieren Sie, ob das Backen abgeschlossen ist, indem Sie ein Holzstäbchen verwenden (der Kuchen ist ausgebacken, wenn das Stäbchen trocken und sauber herauskommt, nachdem Sie es in den Kuchen gesteckt haben).
- ❖ Nach dem Abschalten des Ofens ist es ratsam, den Kuchen für ungefähr 5 Minuten im Ofen zu lassen.
- ❖ Bereiten Sie Fleisch mit einem Gewicht von über 1 kg im Ofen zu; kleinere Mengen sollten Sie auf einem Kochfeld zubereiten.
- ❖ Benutzen Sie backofengeeignetes Kochgeschirr. Achten Sie darauf, dass auch die Griffe hitzeresistent sind.
- ❖ Wenn Sie Ihr Fleisch auf einem Gitterrost oder Grillrost zubereiten, schieben Sie ein mit etwas Wasser gefülltes Backblech auf die niedrigste Einschubhöhe in den Ofen.
- ❖ Wenden Sie während der Garzeit das Fleisch mindestens einmal. Übergießen Sie das Fleisch mit seinem Bratensaft oder heißem Salzwasser.
- ❖ Gießen Sie niemals kaltes Wasser über das Fleisch.

3.6 Energie sparen

- ❖ Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr.
- ❖ Verunreinigungen können den Wärmeaustausch negativ beeinträchtigen. Mehrfach eingebrannte Verunreinigungen können oft nur noch mit umweltschädlichen Hilfsmitteln entfernt werden.
- ❖ Öffnen Sie die Ofentür nicht unnötig oft.
- ❖ Schalten Sie den Ofen rechtzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme.
- ❖ Benutzen Sie den Ofen nur zur Zubereitung größerer Mengen.
- ❖ Fleisch mit einem Gewicht von unter 1 kg kann in einem Kochgeschirr auf dem Kochfeld wirtschaftlicher zubereitet werden.
- ❖ Achten Sie darauf, dass die Ofentür richtig geschlossen ist.
- ❖ Aufgrund von Verunreinigungen an der Türdichtung kann dort Wärme entweichen. Entfernen Sie deshalb umgehend alle Verunreinigungen.

- ❖ Schließen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Umgebung von Kühl- und/oder Gefriergeräten an. Andernfalls kann der Energieverbrauch unnötig ansteigen.

3.7 Braten und Backen

Der längere Gebrauch eines gasbetriebenen Geräts erzeugt Wärme und Feuchtigkeit in der Küche. Dadurch kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden, wie z.B. das Öffnen eines Fensters oder eine effizientere Belüftung durch Steigerung der mechanischen Belüftung, falls bereits vorhanden (z.B. Dunstabzugshaube).

Back/Bratware	Temperatur (°C)	Kochzeit (Min.)	Vorheizen
Biskuitteig (Biskuitroulade)	210	15-20	ja
Mürbeteig	200	10-12	ja
Teig mit künstlicher Hefe	200	25-30	ja
Biskuitteig/Sandkuchen (Papierförmchen)	190	20-25	ja
Hefeteig (Mohnstrudel)	180	40-50	ja
Gefüllte Blätterteigtaschen	190	20-30	ja
Soufflee	180	35-40	ja
Sachertorte	180	55-60	ja
Obsttorte	160	160-180	ja
Brandteig	200	35-40	ja
Rinderbraten, ca. 1,5 kg	200	90-120	ja
Schweinebraten, ca. 1,5 kg	200	100-120	ja
Pizza	200	20-25	ja
Fischauflauf	180	50-60	ja
Gemüseauflauf	170	30-40	ja
Geflügel	190-200	60-70	ja

4. Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen unbedingt aus und lassen Sie es vollständig abkühlen. Trennen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.

Reinigungsmittel

- Benutzen Sie keine Scheuermittel! Benutzen Sie keine organischen Reinigungsmittel!¹
- Benutzen Sie keine ätherischen Öle!
- Benutzen Sie niemals Lösungsmittel.

Ofen

- Reinigen Sie den Ofen nach jeder Benutzung.
- Schalten Sie beim Reinigen die Innenbeleuchtung des Ofens ein.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens nur mit warmem Wasser und ein wenig Spülmittel. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie nach der Reinigung das Innere des Ofens trocken.
- Reinigen Sie die äußeren Bereiche des Ofens mit warmem Seifenwasser. Nehmen Sie dazu einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Benutzen Sie keine aggressiven und ätzenden Reinigungsmittel.
- Wenn Sie einen speziellen Ofenreiniger anwenden, überprüfen Sie unbedingt anhand der Angaben des Reinigungsherstellers, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Alle durch ein Reinigungsmittel an Ihrem Gerät verursachten Schäden werden **nicht kostenfrei** behoben, auch nicht innerhalb des Garantierahmens.
- Benutzen Sie niemals einen Dampfreiniger. **STROMSCHLAGGEFAHR!**

Ofentür

- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür äußerst vorsichtig. Verwenden Sie keine Scheuermittel, da Sie ansonsten die Scheibe zerkratzen oder zerbrechen können. Verwenden Sie etwas Spülmittel und warmes Wasser.

Selbstreinigende katalytische Platten²

- Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

¹ Z.B. Essig, Zitronensäure etc.

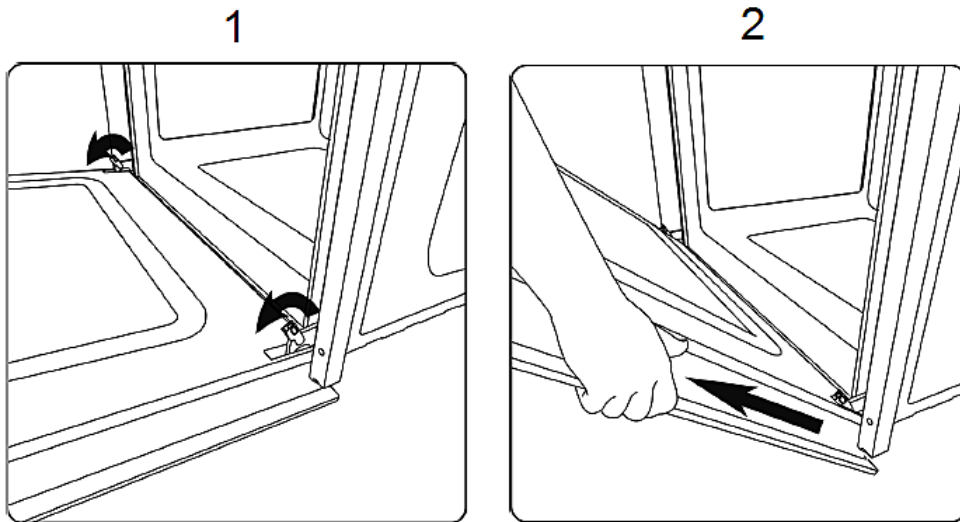
² Ausstattung abhängig vom Modell.

4.1 Austausch des Leuchtmittels

1. **⚠️ WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (Sicherung des Haussicherungskastens).
 2. Breiten Sie zur Vermeidung von Schadensfällen ein Geschirrtuch im Ofen aus.
 3. Drehen Sie die Lampenabdeckung ab. Reinigen Sie die Abdeckung.
 4. Drehen Sie das Leuchtmittel aus der Fassung und ersetzen Sie es durch ein neues **derselben Art und Leistung:**
 - Hitzefestes Backofenleuchtmittel; (300 °C), 230-240VAC/25W/E 14.
 5. Verwenden Sie kein anderes Leuchtmittel.
 6. Drehen Sie die Lampenabdeckung wieder ein.
- Gemäß der EU Verordnung (EG) Nr. 244/2009 gilt Ihr Gerät im Rahmen der umweltgerechten Gestaltung von Haushaltslampen mit ungebündeltem Licht als Hausgerät. Das bedeutet, dass alle in einem Hausgerät verwendeten Glühbirnen nicht zur Raumbelichtung verwendet werden dürfen.

4.2 Entnahme der Ofentür

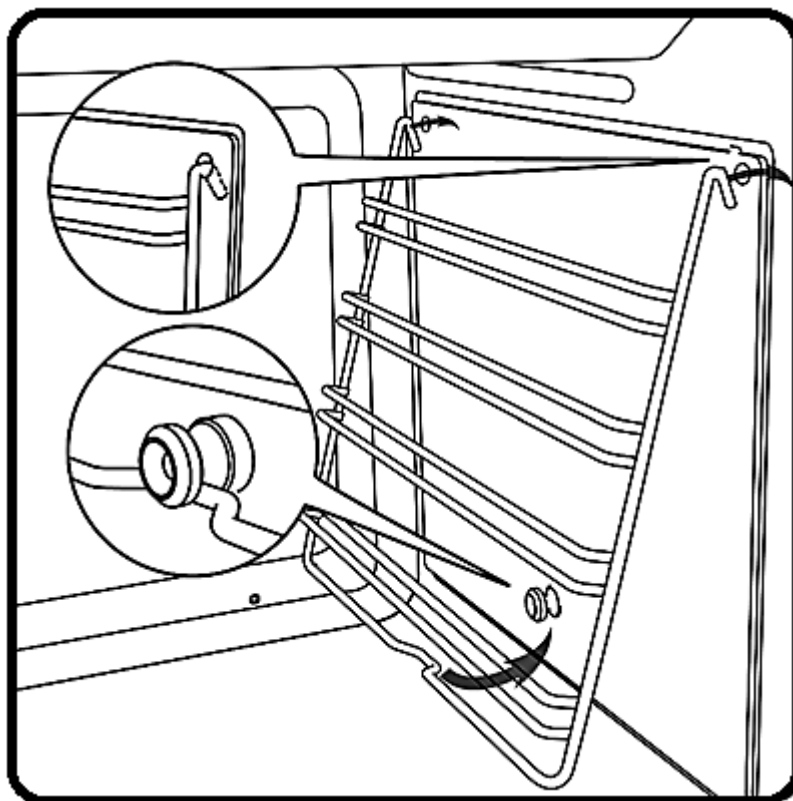
1. Öffnen Sie die Ofentür vollständig.
2. Heben Sie die zwei Hebel an (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrasten.
4. Heben Sie die Tür zur Herausnahme nach oben und nach außen an (Abb. 2).
5. Setzen Sie zum Wiedereinbau der Tür die Scharniere wieder ein und bringen Sie dann die zwei Hebel in ihre Schließstellung.



4.3 Entnahme der Seitenführungen

(Ausstattung abhängig vom Modell)

Gehen Sie wie auf der Abbildung dargestellt vor, um bei Geräten mit glatten Wänden die Seitenführungen herauszunehmen.



4.4 Problembehandlung

Regelmäßige Kontrollen

1. Kontrollieren Sie regelmäßig die Kontrollelemente und Kocheinheiten des Geräts.
2. Lassen Sie alle Fehlfunktionen umgehend beheben.

Gehen Sie bei einem Notfall oder einer Fehlfunktion wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät komplett ab.
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung).
3. Kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.

Überprüfen Sie die Angaben der Tabelle, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren.

FEHLER	
MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHMEN
Gerät arbeitet überhaupt nicht.	
➤ Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	➤ Überprüfen Sie die entsprechende Sicherung im Sicherungskasten der Hausstromversorgung.
Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	
➤ Das Leuchtmittel ist locker oder beschädigt.	➤ Das Leuchtmittel festdrehen oder ersetzen.

5. Technische Daten

GGEH 610-1

Geräteart	Gas-Einbauherd
Front	Edelstahl, Vollglastür
Gehäusekühlung	ja
Beheizungsarten	2
Leistung konventionell/Gasgrill	2500 W/2200 W
Umluft Unterhitze/Grill	nein/ja

Elektrische Gesamtleistung	50 W
Stromspannung	220-240 V AC
Elektrische Einhand-Zündung	ja
Züandsicherung	ja
Propangasdüsen 50 mbar	ja
Nischenmaß H * B * T in cm	60,00*56,00*55,00
Passende Kochfelder	GEM 60-1; GEM 65-5

GGEH 710-1 GK

Geräteart	Gas-Einbauherd
Front	Edelstahl, Vollglastür
Gehäusekühlung	ja
Beheizungsarten	2+2
Leistung konventionell/Gasgrill	2500 W/2200 W
Umluft Unterhitze/Grill	ja/ja
Elektrische Gesamtleistung	126 W
Stromspannung	220-240 V AC
Elektrische Einhand-Zündung	ja
Züandsicherung	ja
Propangasdüsen 50 mbar	ja
Nischenmaß H * B * T in cm	60,00*56,00*55,00
Passende Kochfelder	GEM 60-1; GEM 65-5

6. Entsorgung

1. Achten Sie beim Entpacken unbedingt darauf, dass die Bestandteile der Verpackung (Polyäthylentüten, Polystyrenstücke) nicht in die Reichweite von Kindern gelangen. **ERSTICKUNGSGEFAHR!**
2. Nicht mehr benutzte und alte Geräte müssen der zuständigen Wiederverwertungsstelle zugeführt werden. Keinesfalls offenen Flammen aussetzen.
3. Bevor Sie ein beliebiges Altgerät entsorgen, **machen Sie dieses vorher unbedingt funktionsuntüchtig!** Das bedeutet, immer den Netzstecker ziehen und danach das Stromanschlusskabel am Gerät abschneiden und direkt mit dem Netzstecker entfernen und entsorgen! **Demontieren Sie immer die komplette Tür,** damit sich keine Kinder einsperren und in Lebensgefahr geraten können!
4. Entsorgen Sie Papier und Kartonagen in den dafür vorgesehenen Behältern.
5. Entsorgen Sie Kunststoffe in den dafür vorgesehenen Behältern.
6. Falls es in Ihrem Wohnumfeld keine geeigneten Entsorgungsbehälter gibt,

bringen Sie diese Materialien zu einer geeigneten kommunalen Sammelstelle.

7. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder bei Ihren entsprechenden kommunalen Entsorgungseinrichtungen.



Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Materialien sind wiederverwertbar.



Alle verfügbaren Informationen zur Mülltrennung erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden.

7. Garantiebedingungen

Der Hersteller leistet **dem Verbraucher** für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Dem Verbraucher stehen neben den Rechten aus der Garantie die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu, die der Verbraucher gegen den Verkäufer hat, bei dem er das Gerät erworben hat. Diese werden durch die Garantie nicht eingeschränkt. Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage des Kaufbelegs mit Kauf- und/oder Lieferdatum nachzuweisen und uns oder unserem Kundendienst **unverzüglich nach Feststellung** und **innerhalb von 24 Monaten** nach Lieferung an den Erstendabnehmer zu melden. Die Garantie begründet keine Ansprüche auf Rücktritt vom Kaufvertrag oder Minderung (Herabsetzung des Kaufpreises). Ersetzte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Der Garantieanspruch erstreckt sich nicht auf:

1. zerbrechliche Teile wie z.B. Kunststoff oder Glas bzw. Glühlampen;
2. geringfügige Abweichungen der em@x -Produkte von der Soll-Beschaffenheit, die auf den Gebrauchswert des Produkts keinen Einfluss haben;
3. Schäden infolge Betriebs- und Bedienungsfehler,
4. Schäden durch aggressive Umgebungseinflüsse, Chemikalien, Reinigungsmittel;
5. Schäden am Produkt, die durch nicht fachgerechte Installation oder Transport verursacht wurden;
6. Schäden infolge nicht haushaltsüblicher Nutzung;

7. Schäden, die außerhalb des Geräts durch ein em@x -Produkt entstanden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Die Gültigkeit der Garantie endet bei:

1. Nichtbeachten der Aufstell- und Bedienungsanleitung;
2. Reparatur durch nicht fachkundige Personen;
3. Schäden, verursacht durch den Verkäufer, Installateur oder dritte Personen;
4. unsachgemäße Installation oder Inbetriebnahme;
5. mangelnde oder fehlerhafte Wartung;
6. Geräten, die nicht ihrem vorgesehenen Zweck entsprechend verwendet werden;
7. Schäden durch höhere Gewalt oder Naturkatastrophen, insbesondere, aber nicht abschließend bei Brand oder Explosion.
8. Verwendung des Geräts zur gewerblichen Nutzung.

Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Der räumliche Geltungsbereich der Garantie erstreckt sich auf in der Bundesrepublik Deutschland gekaufte und verwendete Geräte.

em@x, August 2014

7.1 Kundendienst

Sie erreichen unseren Kundendienst im Bedarfsfall unter folgenden Kontaktdaten:

EGS Service

Elektrogeräte Kundendienst GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg

Hotline: 02944-9716796

Fax: 02944-971677

E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

Die Kontaktdaten gelten für Reparaturen und Ersatzteile.

Notizen

Notizen