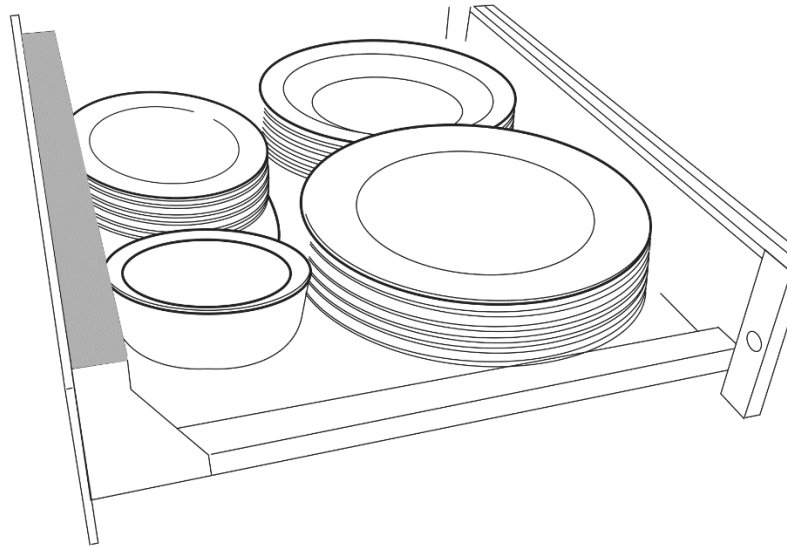


VONREITER

Einbau-Wärmeschublade VRWS 6014-3 SG



Gebrauchs- und
Montageanweisung

Einleitung

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.

Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind oder wenn Sie eine neue Gebrauchsanweisung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland¹ oder besuchen Sie unsere Webseite².

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch/Haushalt bestimmt. Es ist bestimmt zum Warmhalten von Speisen, Erwärmen von Geschirr, Antauen von Beeren und Gemüse, Gehenlassen von Hefeteig. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Gebrauchsanweisung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden übernimmt.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit.....	5
1.1	Sicherheit und Verantwortung	6
1.2	Sicherheit und Warnungen	7
2	Einbau.....	10
3	Inbetriebnahme	13
3.1	Schublade beladen	13
3.2	Temperatur einstellen.....	14
3.3	Betriebsart einstellen.....	14
3.4	Gerät bedienen	15
4	Reinigung und Pflege	17
5	Betriebsgeräusche / Fehler beheben	18
6	Kundendienst.....	19
7	Garantiebedingungen.....	20
8	Technische Daten.....	21
9	Entsorgung	22

DE

Gerät kennenlernen

Lieferumfang

Gerät

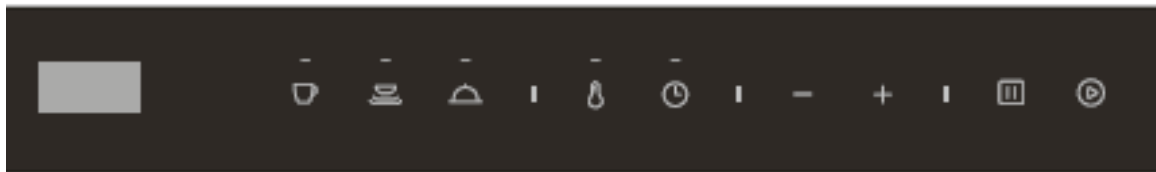
Gebrauchsanweisung






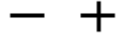


Beutel mit Kreuzschlitzschrauben



- 1) Bedienblende
- 2) Antirutsch-Matte (optional)

Bedienblende



SYMBOL	BESCHREIBUNG
	Erwärmen von Tassen und Gläsern
	Erwärmen von Tellern und Geschirr
	Warmhalten von Speisen
	Temperatur einstellen
	Zeit einstellen
	Temperatur/Zeit einstelllen
	Abbrechen
	Start

1 Zu Ihrer Sicherheit

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung die Gebrauchsanweisung und weitere produktbegleitende Unterlagen sorgfältig lesen und für spätere Verwendung aufbewahren. Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen. Sie weisen frühzeitig auf mögliche Gefahren hin. Diese Informationen unbedingt lesen und befolgen.

Erklärung der Sicherheitshinweise

 **GEFAHR**

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

 **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!


ACHTUNG

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

 **STROMSCHLAGGEFAHR!**

 **VERBRÜHUNGSGEFAHR!**

 **BRANDGEFAHR!**

 ➤ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

- Markiert eine Aufzählung.
- ✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach.
- 1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach.
- Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt.

1.1 Sicherheit und Verantwortung

Das Gerät nach Gebrauch immer ausschalten. Im Notfall sofort die Sicherung ausschalten.



GEFAHR



STROMSCHLAGGEFAHR

- Niemals ein elektrisches Gerät berühren, wenn Hände oder Füße nass sind.
- Niemals ein elektrisches Gerät im Freien benutzen.
- Bei Nichteinhaltung der Mindestabstände besteht Gefahr für Mensch und Gerät.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzen lassen. Wenn Kabel oder Stecker Verbindungen beschädigt sind, das Gerät nicht mehr benutzen.
- Keine Mehrfachstecker oder Stromverlängerungskabel einsetzen.
- Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.
- Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Das Gerät muss trocken sein, bevor man es wieder in Betrieb nimmt.
- Außer den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten keine Eingriffe am Gerät vornehmen.



- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Hinweise und Anleitungen zur Installation, Wartung und Bedienung des Gerätes entstanden sind.

1.2 Sicherheit und Warnungen

Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten

WARNUNG

LEBENSGEFAHR FÜR KINDER!

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen benutzen, wenn man sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweist und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kleine Kinder (unter 8 Jahren) vom Gerät fernhalten.
- Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen Kinder nicht durchführen, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung.
- Kinder dürfen dieses Gerät nur dann benutzen, wenn man sie angelernt hat. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf welche die Bedienungsanleitung hinweist.

VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Die Antirutsch-Matte sorgt für festen Halt des Geschirrs beim Schließen und Öffnen der Schublade, um das Überschwappen von warmen Speisen, insbesondere Flüssigkeiten, zu vermeiden.

- Gerät nur mit Antirutsch-Matte betreiben.
- Antirutsch-Matte nicht durch Küchenpapier oder ähnliches ersetzen.
- Geschirr nur zu 2/3 füllen.
- Keine geschlossenen Behälter oder Konservendosen erhitzen. Diese können durch den entstehenden Überdruck platzen.

VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Unterseite des Gerätes und das Geschirr heizen sich während des Betriebes auf.

- Topfhandschuhe oder -lappen zum Schutz vor Verbrühungen verwenden.
- Körper von der ausgezogenen Schublade fernhalten.



WARNUNG



BRANDGEFAHR!

- Keine Gegenstände im Gerät lagern.
- Gerät nicht zum Beheizen des Raumes verwenden. Gegenstände in der Nähe könnten zu brennen beginnen.
- Wenn das Gerät hinter einer Möbeltür eingebaut ist, darf man es nur bei geöffneter Möbeltüre betreiben. Möbeltür erst schließen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
- Beim Warmhalten von Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Bei Feuer im Gerät: Gerät geschlossen lassen!
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen.
- Im Brandfall sofort den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke verwenden.
- Nach dem Erlöschen des Feuers unseren Kundendienst kontaktieren.



VORSICHT

KURZSCHLUSSGEFAHR!

- Wenn Flüssigkeiten durch die Lüftungsschlitze in das Innere des Gerätes gelangen, kann dies zu einem Kurzschluss führen. Beladene Schublade vorsichtig öffnen und schließen, damit keine Flüssigkeit überschwappt.



VORSICHT

GESUNDHEITSGEFAHR!

- Nur heiße Speisen in das Gerät stellen und Betriebsart „Speisen warmhalten“ wählen, denn nur diese stellt die erforderliche Mindesttemperatur von 60°C sicher.
- Gerät nicht zum Garen von Speisen oder zum Wiedererwärmen erkalteter Speisen verwenden.

ACHTUNG

SACHSCHADENGEFAHR!

- Schublade mit maximal 25 kg beladen. Anderenfalls nimmt der Teleskopauszug zum Öffnen und Schließen Schaden.
- Während des Beladens mehrfach testen, ob sich die Schublade noch leicht öffnen und schließen lässt.

- Nicht auf die herausgezogene Wärmeschublade stützen oder setzen.
- Verschmutzungen möglichst sofort entfernen. Anderenfalls lassen sie sich nur schwer beseitigen oder können zu Verfärbungen führen.
- Um Beschädigungen an der Oberfläche zu verhindern, Spülwasser und ein weiches Tuch zum Reinigen verwenden.
- Antirutsch-Matte von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Niemals in der Spül- oder Waschmaschine reinigen.
- Antirutsch-Matte mit einem weichen Tuch trocknen. Niemals im Backofen oder in der Mikrowelle trocknen.
- Geschirr aus Kunststoff schmilzt bei hohen Temperaturen. Nur hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Porzellan etc. verwenden.

2 Einbau

Gerät auspacken

Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Das Gerät auf Transportschäden überprüfen. Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall anschließen. Im Schadensfall an den Lieferanten wenden.

Transportschutz entfernen

Das Gerät ist für den Transport geschützt. Alle Klebebänder und Verpackungsteile auch aus dem Inneren des Gerätes entfernen. Kleberückstände mit Reinigungsbenzin entfernen. Schutzfolie von der beiliegenden Antirutsch-Matte abziehen.



ERSTICKUNGSGEFAHR!

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

Aufstellungsort

Die Luftzirkulation beeinflusst den Energieverbrauch und die Leistung des Gerätes. Für die Belüftung des Gerätes die minimalen Lüftungsquerschnitte einhalten, siehe Angaben im weiteren Textverlauf.



STROMSCHLAGGEFAHR!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu elektrischem Schlag oder Kurzschluss führen.

- Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Netzkabel darf niemals eingeklemmt oder abgedeckt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom technischen Kundendienst ausgetauscht werden.
- Netzkabel darf nach dem Einbau weder die Rückwand noch den Boden des Gerätes berühren.



BRANDGEFAHR!

- Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose oder mit Hilfe eines Verlängerungskabels an die Stromversorgung anschließen.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber des Umbauschranks müssen hitzebeständig sein (100°C).
- Gerät nicht hinter eine Möbelfront bauen.
- Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt sein.

VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

- Die Einbauhöhe muss so gewählt sein, dass man den Inhalt des Geschirrs einsehen kann. So lassen sich Verbrühungen durch das Überschwappen heißer Speisen vermeiden.

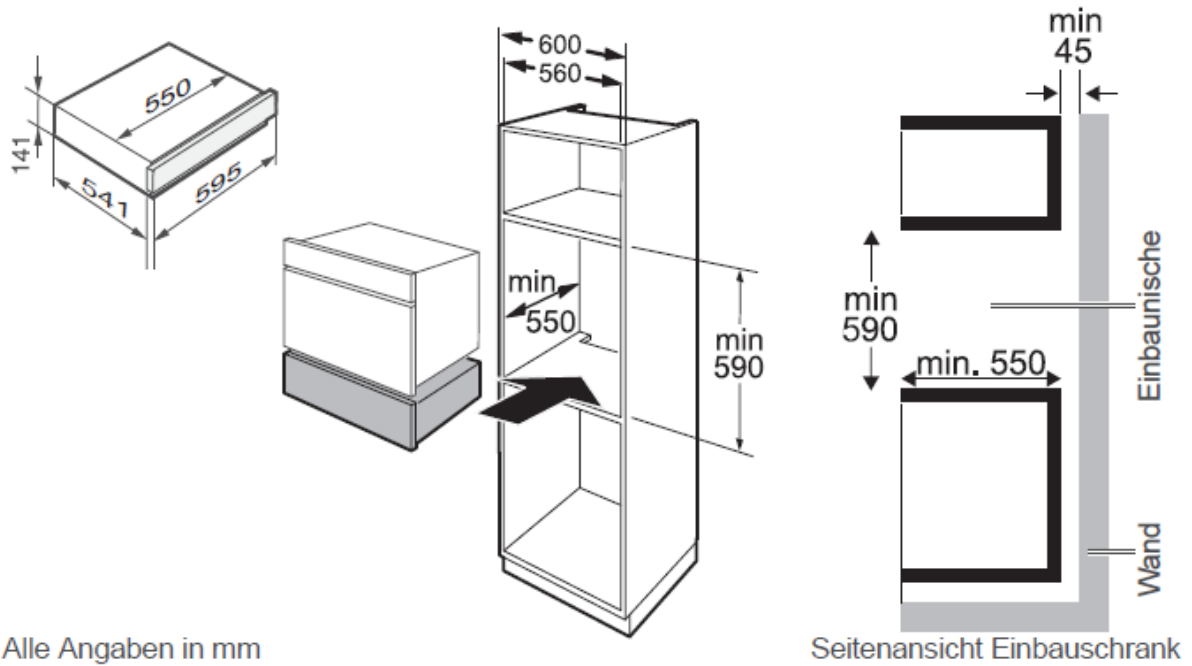


- Gerät stabil installieren.
- Netzkabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50 °C übersteigt.
- Griff während des Transports oder Reinigens nicht festhalten oder daran ziehen.
- Gerät nicht zweckentfremdet benutzen (z.B. zum Heizen von Räumen).
- Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.

Einbauvoraussetzungen

- Um ausreichend Luftzirkulation zu ermöglichen, darf die Einbaunische keine Rückwand besitzen, sondern nur eine Anstellkante von max. 50 mm.
- Es muss zwischen dem Einbauschränk und der Wand ein Abstand von mindestens 45 mm bestehen.

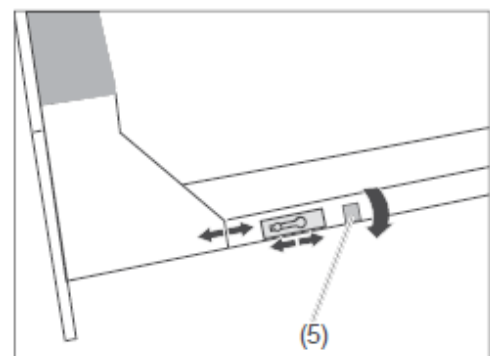
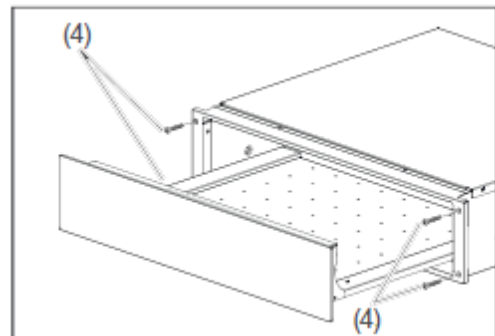
Einbau



Einbauen und ausrichten

Einbau mit einer zweiten Person durchführen.

1. Wärmeschublade so weit in die Nische schieben, bis die Schubladentür an den Seitenwänden des Einbauschranks anliegt.
2. Wärmeschublade öffnen.
3. Wärmeschublade mit den beiliegenden Schrauben „4“ an den Seitenwänden des Einbauschranks befestigen.
4. Über die seitlichen Einstellrädchen „5“ den Abstand zwischen Schubladentür und Gehäuse anpassen.



3 Inbetriebnahme







- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen.
- Mitgelieferte Zubehörteile aus dem Gerät entnehmen.
- Überprüfen, ob sich das Gerät in einwandfreiem Zustand befindet.
- Bei Zweifel das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst kontaktieren.

Gerät vor Inbetriebnahme reinigen

Das Gerät sowie die Teile der Innenausstattung vor Inbetriebnahme gründlich reinigen (s. Kapitel „**Fehler! Verweisquelle konnte nicht gefunden werden.**“).

Erstes Aufheizen

Vor dem ersten Gebrauch die Schublade einmal leer beheizen. Folgende Einstellung auswählen und entsprechende Sensortasten tippen:

1. Sensortaste  antippen.
2. Betriebsart „Speisen warmhalten“  auswählen.
3. Sensortaste  wiederholt drücken, bis die LED leuchtet.
4. Sensortaste  so oft antippen, bis 2h aufleuchtet
5. Schublade schließen.



- Beim ersten Aufheizen auftretende Geruchs- und Rauchentwicklung sind normal.
- Raum gut durchlüften, damit Gerüche und Rauch schnell abziehen.

3.1 Schublade beladen

Die Geschirrmenge, die geladen werden kann, hängt von der individuellen Größe des Geschirrs ab.

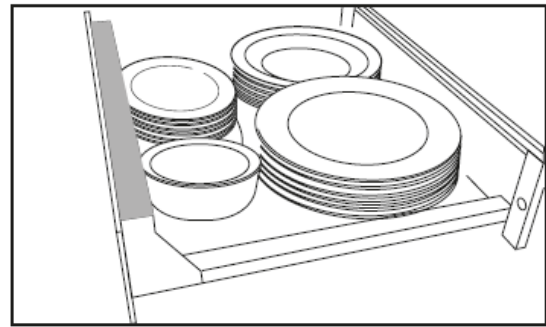


- Sicherstellen, dass die Lüftungsschlitze frei sind. Sie befinden sich unterhalb der Bedienblende.
- Schublade ist für eine Belastung von bis zu 25 kg ausgelegt.
- Schublade nicht überladen.
- Schublade gleichmäßig beladen

Inbetriebnahme




Beladebeispiel (Ø in cm)

6 Essteller	Ø 26,0
6 Suppenteller	Ø 23,0
6 Dessertteller	Ø 19,0
1 ovale Platte	32,0
1 mittlere Servierschüssel	Ø 15,5
1 kleine Servierschüssel	Ø 13,5



3.2 Temperatur einstellen

Jede Betriebsfunktion hat einen eigenen Temperaturbereich. Die zuletzt gewählte Temperatur wird automatisch in der Anzeige angezeigt.

Temperatur in °C		
		
40	60	60
45	65	65
50*	70*	70*
55	75	75
60	80	80

*Werksseitig vorgeingestellte Temperaturen




Ungefähre Temperaturwerte, gemessen in der Mitte der leeren Schublade.

3.3 Betriebsart einstellen

Anzeige und Bedienblende befinden sich auf der Schubladenfront.

LED-Anzeige zeigt die gewählte Temperatur bzw. die gewählte Zeit an. Über die Sensortasten Betriebsart auswählen, Temperatur und Betriebsdauer einstellen. Betrieb starten und beenden.



Betriebsart			in °C	in Std.
Geschirr		Tassen/Gläser erwärmen	40-60	1-5
		Teller/Schüsseln erwärmen	60-80	
Speisen		Heiße Speisen warm halten	60-80	

3.4 Gerät bedienen




VORSICHT


STROMSCHLAG- UND BRANDGEFAHR!

Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es:



- Sichtbare Schäden aufweist, z.B. die Anschlussleitung defekt ist.
- Ungewohnte Geräusche von sich gibt.
- In diesen Fällen Gerät sofort vom Stromnetz trennen (Sicherung herausdrehen bzw. ausschalten). Gerät fachgerecht reparieren lassen.


1. Schublade beladen.



2. Betriebsart über tippen der Sensortaste ,  oder  auswählen.


→ LED oberhalb des gewählten Symbols und des Temperatur-Sensors  leuchten.

→ Anzeige zeigt die Standard-Betriebstemperatur.

3. Sensortaste  oder  tippen, bis die Anzeige die gewünschte Temperatur anzeigt.


4. Auf die Sensortaste  tippen, um die Betriebsdauer einzustellen.

5. Sensortaste  oder  tippen, bis die Anzeige die gewünschte Betriebsdauer anzeigt. (Es lassen sich nur ganze Stunden einstellen).

6. Sensortaste  tippen und Einstellungen speichern.


7. Wärmeschublade schließen.

→ Ein Signalton ertönt und der Betrieb startet.

8. Um den Vorgang vorzeitig zu beenden, Sensor  antippen.


→ Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer schaltet das Gerät selbsttätig aus.



- Für das Warmhalten warmer Speisen, die Schublade ca. 10 vorheizen.
- Es empfiehlt sich, Flüssigkeiten und feuchtigkeitshaltige Speisen (z.B. Suppen, Saucen, Gemüse, gekochte Kartoffeln) abzudecken.
- Speisen wie Pizza, Gratins, Pfannkuchen, Strudel nicht abdecken, damit diese kross bleiben.
- Um gleichzeitig Speisen warm zu halten und Geschirr zu erwärmen die Betriebsart „Speisen warmhalten“  einstellen.

Weitere Anwendungen

Die Wärmeschublade eignet sich auch zum Antauen, schmelzen etc. von Lebensmitteln.

Betriebsart „Tassen/Gläser erwärmen“  auswählen und Temperatur unterhalb von 60°C einstellen.

ANWENDUNG	GEFÄß	ABDECKUNG	TEMP. °C	DAUER IN STD.
Beeren/Gemüse antauen	Teller	Nein	45	1 ¹⁾
Hefeteig gehen lassen	Schüssel	Ja		1/2 ¹⁾
Joghurt machen	Joghurt-Gläser mit Deckel	Ja		5 ²⁾
Schokolade schmelzen	Schüssel	Nein	50	1 ¹⁾

¹⁾ Es handelt es sich um Anhaltspunkte; ständig kontrollieren

²⁾ 5 Std. reichen möglicherweise nicht aus und den Vorgang ein zweites mal starten.

4 Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen die Wärmeschublade außen und innen regelmäßig reinigen.

GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät abschalten und vollständig auskühlen lassen.
- Schublade nie mit Dampfreinigungsgeräten reinigen. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen.
- Schublade muss trocken sein, bevor man diese wieder in Betrieb nimmt.

VORSICHT

VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Beim Reinigen die Wassertemperatur so wählen, dass keine Verbrühungen entstehen können.

1. Schublade leeren.
2. Antirutsch-Matte entnehmen und von Hand mit warmem Spülwasser reinigen.
3. Antirutsch-Matte mit einem weichen Tuch trockenreiben.
4. Innenraum mit Spülwasser und einem weichen Tuch ausputzen und trockenreiben.
5. Antirutsch-Matte wieder einlegen.
6. Schublade erst schließen, wenn diese vollständig trocken ist. Restfeuchte kann zu muffigen Geruch oder Schimmelbildung führen.




- Antirutsch-Matte niemals in der Spül- oder Waschmaschine reinigen.
- Antirutsch-Matte niemals im Backofen oder in der Mikrowelle trocknen.

5 Betriebsgeräusche / Fehler beheben

Reparaturen an elektrischen Geräten ausschließlich nur von einer hierfür qualifizierten Elektro-Fachkraft ausführen lassen. Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur kann Gefahren für den Benutzer herbeiführen.

Bei einer nicht fachgerecht durchgeführten Reparatur erlischt der Garantieanspruch.

Betriebsgeräusche

GERÄUSCHE	URSACHE
Gerät erzeugt Geräusche während des Betriebes	Geräusche verursacht das Gebläse, das die warme Luft gleichmäßig in der Schublade verteilt. Es sind normale Betriebsgeräusche. Bei der Betriebsart  arbeitet das Gebläse in intervallen.

Fehler beheben

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	MASSNAHMEN
Gerät heizt nicht	Stromzufuhr ist unterbrochen.	Stromversorgung und Sicherungen überprüfen. Prüfen, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt.
Speise/Geschirr ist nicht warm genug	Lüftungsschlitze sind verdeckt. Temperatur zu niedrig eingestellt	<ul style="list-style-type: none"> Höhere Temperatur einstellen. Geschirr/Speisen so einräumen, dass die Lüftungsschlitze nicht verdeckt sind und die Luft zirkulieren kann.
Speise/Geschirr ist zu heiß	Temperatur zu hoch eingestellt	Niedrigere Temperatur einstellen.

6 Kundendienst

Ist die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt, Kundendienst kontaktieren. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst ausführen.



- Der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen ist auch während der Garantiezeit nicht kostenlos.

Zuständiger Kundendienst:

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon

für Deutschland

02944 9716-791

für Österreich

0820 200 170

für Belgien, Niederlande, Luxemburg +49 2944 9716-791

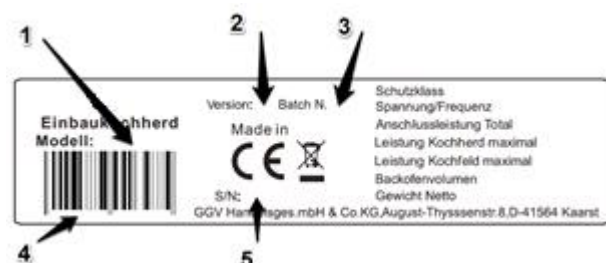
E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

Internet: www.egs-gmbh.de

Reparaturaufträge online eingeben.

Für eine schnelle Abwicklung des Reparaturauftrags folgende Informationen bereithalten:

- 1) Modell
- 2) Version
- 3) Batch
- 4) EAN
- 5) S/N



sowie die vollständige Anschrift, Telefon-Nr. und die Fehlerbeschreibung.

Gerätespezifische Angaben stehen auf dem Typenschild im Innenraum oder auf der Rückseite des Gerätes.

7 Garantiebedingungen

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

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 Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen.

Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am vonReiter-Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch eine qualifizierte Fachkraft 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 erworben wurden und die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land 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 Anfahrts- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel „Kundendienst“).

8 Technische Daten

MODELL	VRWS 6014-3 SG
Schutzklasse	I
Elektrischer Anschluss [V / Hz]	220-240 / 50-60
Anschlussleistung [W]	1000
Abmessungen, unverpackt [BxTxH]	595x141x591
Gewicht netto [kg]	18
EAN Nr. [Farbe schwarz inox]	4058668001378

Abmessungen und benötigter Raumbedarf siehe Kapitel „Aufstellen“

*Technische Änderungen vorbehalten.

CE-Konformität

Dieses Gerät entspricht zum Zeitpunkt seiner Markteinführung den Anforderungen die in den Richtlinien des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedsstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit RL 2014/30/EU und über die Verwendung elektrischer Betriebsmittel innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen RL 2014/35/EU festgelegt sind.

Dieses Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

9 Entsorgung

Verpackung entsorgen



Die Verpackung sortenrein entsorgen. Pappe und Karton zum Altpapier und Folien in die Wertstoffsammlung geben.

Altgerät entsorgen



Das Gerät ist mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet, lt. Vorgabe der Europäischen Entsorgungsvorschrift 2012 / 19 / EU.

Die Richtlinie trägt zur ordentlichen Entsorgung des Gerätes und zur Rückgewinnung von Sekundärrohstoffen bei.

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen.

Zum Vermeiden von negativen Auswirkungen auf die Umwelt Altgeräte in der Verkaufsstelle oder bei einer kommunalen Sammelstelle zum fachgerechten Verwerten abgeben.

Altgeräte vor der Entsorgung unbrauchbar machen:

- Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Stecker vom Netzkabel trennen.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Für die notwendige Aufsicht sorgen und Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

VONREITER

GGV HANDELSGES. MBH & CO. KG
AUGUST-THYSSEN-STR. 8
D-41564 KAARST
GERMANY

vrws6014-3sg_0420008_vr1-0_l06a

www.vonreiter.de