

VONREITER

Elektro-Einbauherd-Set  
VREHE7011-3

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 Deutschland<sup>1</sup> oder besuchen Sie unsere Webseite<sup>2</sup>.

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 eignet sich zum Garen und Backen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Wird das Gerät gewerblich, zweckentfremdet oder anders als in der Bedienungsanleitung beschrieben bedient, beachten Sie bitte, dass vom 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.

---

<sup>1</sup> +49 2944 9716-765

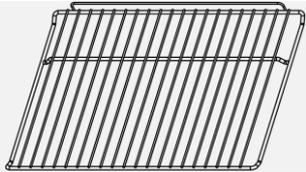
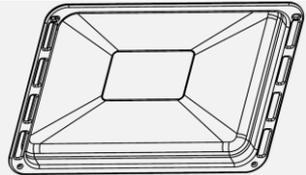
<sup>2</sup> [www.vonreiter.de](http://www.vonreiter.de)

## Inhaltsverzeichnis

1	Zu Ihrer Sicherheit .....	5
1.1	Sicherheit und Verantwortung .....	6
1.2	Geräte auspacken .....	7
2	Einbau-/Installationsanweisung .....	8
3	Der richtige Einbauort .....	9
3.1	Geräte für den Einbau vorbereiten .....	10
3.2	Glaskeramikkochfeld einbauen .....	10
3.3	Elektrischer Anschluss.....	11
3.4	Backofen einbauen .....	12
4	Vor dem ersten Gebrauch .....	12
5	Betrieb .....	13
5.1	Funktionen .....	14
5.2	Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten .....	16
5.3	Glaskeramikkochfeld bedienen .....	17
6	Reinigung und Pflege .....	18
6.1	Backofentür aushängen.....	19
6.2	Leuchtmittel auswechseln.....	20
7	Kundendienst.....	20
8	Garantiebedingungen .....	21
9	Technische Daten .....	22
10	Entsorgung .....	23

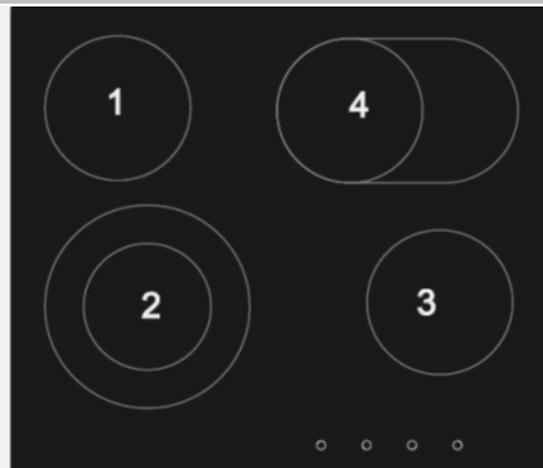
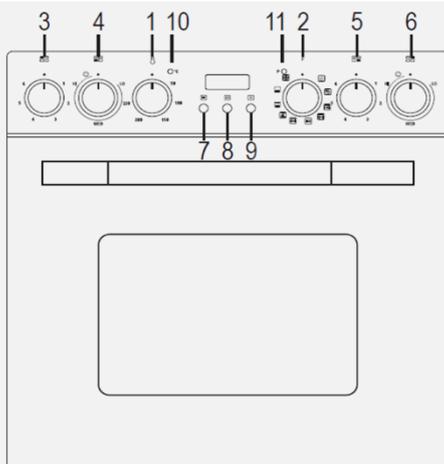
## Geräte kennenlernen

### Lieferumfang

Anzahl	Beschreibung	Abbildung
1	Grillrost	
1	Backblech	
	Zubehör für Einbau	

### Gerätebeschreibung

#### Abbildung



#### Beschreibung

- 1) Backofen Temperaturregler
- 2) Funktionswähler
- 3) Energieregler Kochfeld hinten links
- 4) Energieregler Kochfeld vorne links
- 5) Energieregler Kochfeld vorne rechts
- 6) Energieregler Kochfeld hinten rechts
- 7) Stundenanzeige verringern
- 8) Timer
- 9) Stundenanzeige erhöhen
- 10) Kontrollleuchte Temperatur
- 11) Kontrollleuchte Funktion

- 1) Ø 165 mm 1200
- 2) Ø 140mm/220mm 1000/2200W
- 3) Ø 165 mm 1200
- 4) Ø 165mm/270\*165mm 1100/2000W

# 1 Zu Ihrer Sicherheit

---

Für eine sichere und sachgerechte Anwendung, Gebrauchsanleitung 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.

## Verwendete Symbole



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



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



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

## ACHTUNG

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.



- 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

### **GEFAHR**

#### **STROMSCHLAG!**

- Niemals ein elektrisches Gerät berühren, wenn Hände oder Füße nass sind oder wenn man barfuß ist.
- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel unverzüglich durch den Lieferanten ersetzen lassen.
- Bei beschädigten Kabel- oder Steckerverbindungen das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lässt sich das Kochfeld durch einen Defekt nicht mehr ausschalten, sofort die Haushaltssicherung ausschalten.
- Kundendienst kontaktieren.

### **GEFAHR**

#### **Sicherheit von schutzbedürftigen Personen: Kinder und Personen mit verringerten Fähigkeiten!**

- Dieses Gerät können Kinder ab 8 Jahren, sowie Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzen:
- wenn man sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweist.
- wenn sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder vom Gerät fernhalten!
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen.
- Verletzungsgefahr durch individuelle Reinigungsabläufe.

## 1.2 Sicherheit und Warnungen

### **WARNUNG**

#### **BRANDGEFAHR!**

- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Niemals leicht entzündliches oberhalb/unterhalb des Gerätes lagern.
- Bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes können sich die Teile verformen oder entzünden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochfelder legen.
- Vom heißen Kochfeld alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, insbesondere Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Elektrische Geräte von heißen Kochfeldern fernhalten.
- Besondere Vorsicht beim Braten:
- Öl und Fett können sich entzünden.

## **Brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser löschen.**

### **WARNUNG**

#### **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

- Geräteinnenraum; Heizelement, Backblech, Grillrost heizen sich auf. Kinder fernhalten!
- Topflappen oder geeignete Handschuhe benutzen, um Grillrost oder Backblech einzuschieben, zu entnehmen oder die Speisen zu wenden.
- Vor dem Entnehmen der Töpfe den Temperaturregler / Energieregler auf «0» stellen.

## **1.2 Geräte auspacken**

### **WARNUNG**

#### **VERLETZUNGSGEFAHR!**

Beschädigte Kochplatte / Ofentür umgehend durch den Kundendienst reparieren / austauschen lassen.

### **WARNUNG**

#### **VERLETZUNGSGEFAHR!**

Defekte Geräte ausschließlich nur durch einen autorisierten Elektrofachmann reparieren lassen.

### **Transporthinweise**

Gerät auf Transportschäden überprüfen. Die Verpackung muss unbeschädigt sein.

- Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall installieren und in Betrieb nehmen.
- Im Falle eines Schadens den Kundendienst<sup>1</sup> oder den Lieferanten kontaktieren.

### **Transportschutz entfernen**

#### **Geräte auspacken**

- Backofen und Glaskeramikkochfeld behutsam auspacken.
- Backofen und Glaskeramikkochfeld auf Schäden überprüfen.

Das Gerät ist für den Transport geschützt.

- Alle Klebebänder, Styroporeinlagen und Plastikfolien entfernen.
- Kleberückstände behutsam mit Reinigungsbenzin entfernen

## 2 Einbau-/Installationsanweisung

---

### **Wichtige Informationen für den Benutzer**

Der Backofen und das Glaskeramikkochfeld sind ausschließlich für den Einbau handelsüblicher Küchen vorgesehen.

Den Anschluss an das Stromnetz, darf nur eine autorisierte Elektrofachkraft durchführen, die beim örtlichen Energieversorgungsamt zugelassen ist.

### **GEFAHR**

### **LEBENSGEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!**

Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie bringen sich und andere Benutzer in Lebensgefahr!

### **VORSICHT**

### **SACHBESCHÄDIGUNG VERMEIDEN!**

Die Wände und alle wärmebestrahlten Bereiche oberhalb der Einbauplatte müssen hitzebeständig sein.

Wir empfehlen, den Backofen nicht neben einem Kühlgerät, Geschirrspüler oder Trockner aufzustellen.

- Die falsche Platzierung beeinflusst den Energieverbrauch (Kühlgeräte) und es bildet sich Kondenswasser.
- Beim Geschirrspüler kann es sogar zu Schäden am Gerät kommen.

### 3 Der richtige Einbauort

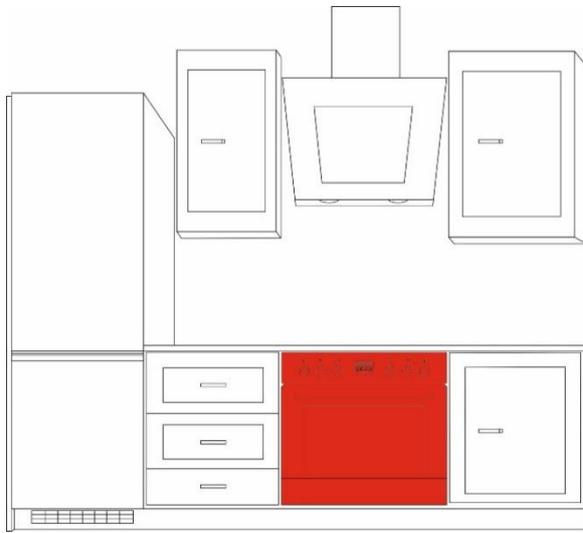


Abbildung 1 Position Backofen

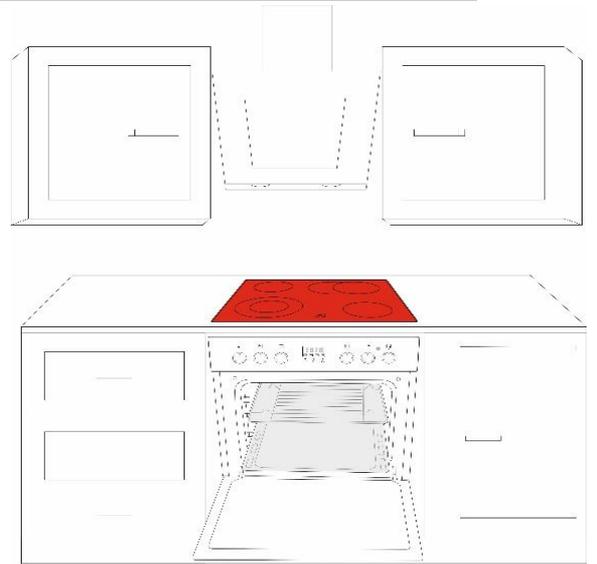


Abbildung 2 Position Glaskeramikkochfeld

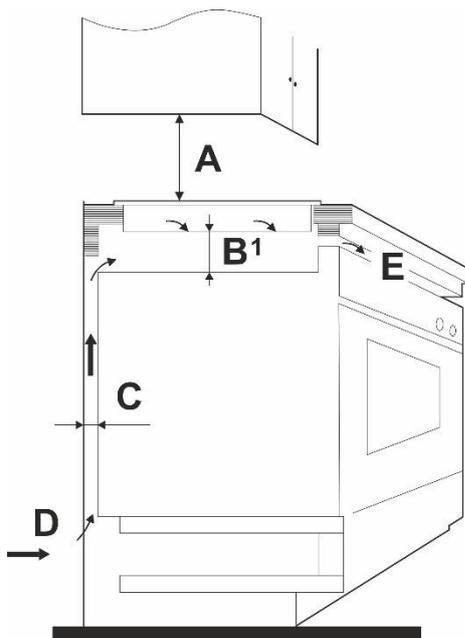


Abbildung 3-1 mit Wärmequelle

- A 760mm\_
- B1 50 mm / 50 mm min
- C 20mm min\_
- D Lufteinlass\_
- E Luftauslass min 5mm

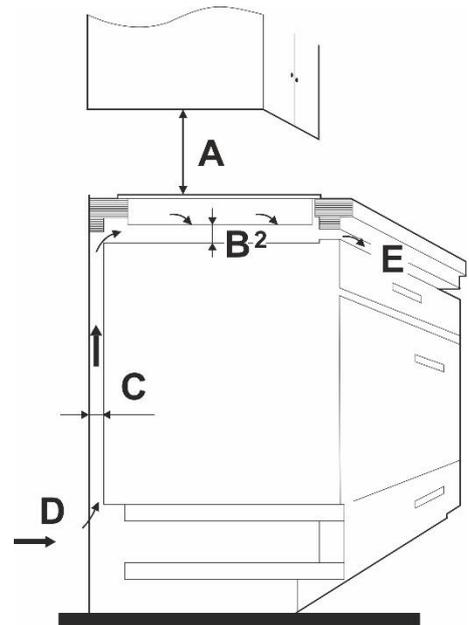


Abbildung 3-2 ohne  
Wärmequelle mit  
Unterschrank oder  
Schubladen

- A 760mm\_
- B2 15 mm / 50 mm min\_
- C 20mm min\_
- D Lufteinlass\_
- E Luftauslass min 5mm

### 3.1 Geräte für den Einbau vorbereiten

#### Geräte auspacken

Backofen und Glaskeramikkochfeld behutsam auspacken.  
Backofen und Glaskeramikkochfeld auf Schäden überprüfen.

## ACHTUNG

### SACHBESCHÄDIGUNG VERMEIDEN!

Das Gerät nicht auf Yachten oder in Wohnwagen einbauen.



## VORSICHT

### SCHNITTVERLETZUNG DURCH GERISSENE GLASKERAMIKKOCHPLATTE!

Das Glaskeramikkochfeld nicht auf den Glaskeramikecken setzen. Glasbruch!

#### Arbeitsplatte vorbereiten

- ✓ Die Arbeitsplatte des Einbau-Möbels muss mindestens 30 mm dick sein.
- ✓ Das Glaskeramikkochfeld muss waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- ✓ Die Schnittflächen sind mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz zu versiegeln, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- ✓ Der Abstand der seitlichen Ausschnittkanten zu einer linken oder rechten Wand muss mindestens 50 mm betragen.
- ✓ Der Ausschnitt muss mittig über den Unterbaumöbeln sitzen.
- ✓ Die Küchenmöbel einschließlich Trägermaterial, Oberflächenbeschichtung, Kleber und Dichtungen müssen eine ausreichende Hitzebeständigkeit aufweisen, gemäß DIN 68930:2009-11<sup>3</sup> mind. 100 °C.

### 3.2 Glaskeramikkochfeld einbauen

#### Beim Einbauen des Glaskeramikkochfeldes folgende Hinweise beachten.

- Die Masse des Ausschnitts in der Arbeitsplatte nochmals kontrollieren.
- Die Ränder des Ausschnitts sauber und fettfrei halten.
- Das Glaskeramikkochfeld über den Ausschnitt der Arbeitsplatte mit der Restwärme-Anzeige nach vorne positionieren.



## WARNUNG



### TOD DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

Die Sicherung für den Herdstromkreislauf ausschalten bzw. herausdrehen.

---

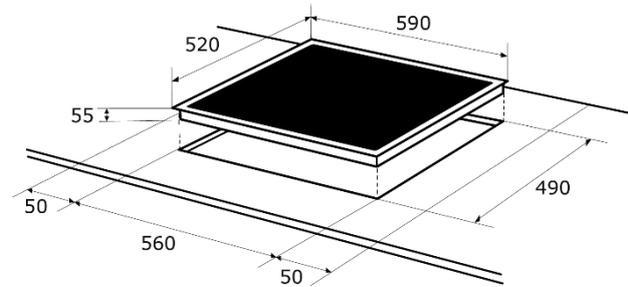
<sup>3</sup> Nähere Informationen sind beim Küchenhersteller einzuholen

## ACHTUNG

Das Glaskeramikkochfeld vorsichtig in die Arbeitsplatte legen.

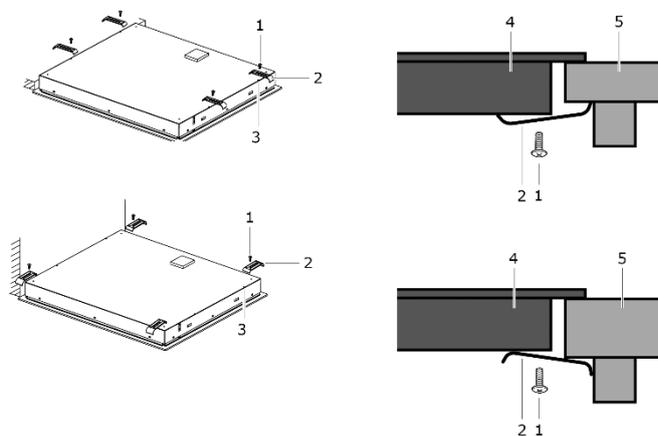
Es muss beim ersten Versuch funktionieren!

Andernfalls lässt sich das Glaskeramikkochfeld nicht ohne weiteres hochheben und das Dichtigkeitsband haftet beim zweiten Versuch nicht so gut.



Die Glaskeramikkante muss parallel zur Vorderkante der Arbeitsplatte (5) verlaufen.

1. Das Glaskeramikkochfeld langsam in den Ausschnitt senken, bis es aufliegt.
2. Den Rand des Glaskeramikkochfeldes rundherum andrücken.
3. Das Glaskeramikkochfeld (4) an der Arbeitsplatte von unten mit:
4. 4Stk. Halteklammern (2)
5. 4Stk. Schrauben befestigen (1).



### 3.3 Elektrischer Anschluss

#### Hinweise für die Elektrofachkraft

Das Gerät ist für den Anschluss an Dreh- und Wechselstrom 380- 415V 3N~50Hz geeignet.

Die Nennspannung der Heizelemente beträgt 230V. Die Anpassung des Gerätes für den Einphasenstrom 230V ist durch entsprechende Überbrückung auf der Anschlussleiste möglich.

## ACHTUNG

Erdungsleiter an die Klemme der mit  gekennzeichneten Anschlussleiste anschließen.

Als Netzanschlussleitung ist ein entsprechend ausgelegter Leitungstyp unter Berücksichtigung der Anschlussart und Nennleistung des Herdes zu wählen. Die Anschlussleitung ist in der Zugentlastung befestigen.

Vor dem ersten Gebrauch

## Empfehlung Anschluss

### 3 Phasen (N3)

380-400V Netz Dreiphasenanschluss mit Betriebsnull.

-Brücke verbindet die Klemmen 4-5.

-Phasenreihenfolge nach 1-2-3.

-Neutralleiter auf 4 und 5.

- 1) Anschluss Glaskeramikkochfeld
- 2) Anschluss Backofen

### 3.4 Backofen einbauen

Backofen an das Stromnetz anschließen.

- Den Backofen ein Stück in die Nische schieben und an das Kochfeld anschließen.
- Kompaktstecker in die Anschlussöffnung siehe Abbildung Seite 12 Backofenrückseite stecken.
- Den Backofen vollständig in den Umbauschrank schieben.

### Endkontrolle

Alle Schalter des Einbauherd-Sets auf «0»stellen

1. Die Sicherung für den Einbauherdstromkreislauf wieder einschalten.
2. Die Uhr über den Timer einstellen.
3. Kochzonen und Backofen einschalten und die Funktion prüfen.

## 4 Vor dem ersten Gebrauch

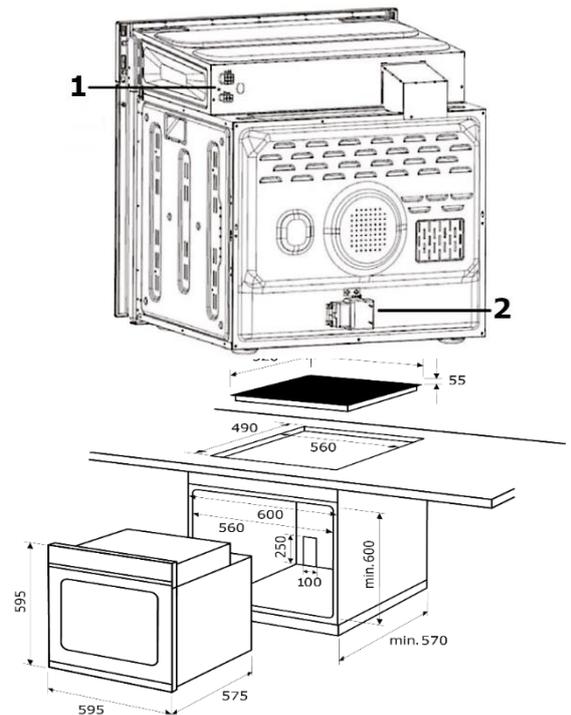
Vor dem ersten Gebrauch den Backofen gründlich reinigen.

1. Für eine gute Sicht im Backofen; Funktionswähler auf die Beleuchtung drehen; Temperatur bleibt bei 0 °C.
2. Die Zubehörteile entnehmen und mit lauwarmem Wasser abwaschen und trocknen.
3. Den Backofen bei maximaler Temperatur 45 Minuten aufheizen, um
  - mögliche Fertigungsrückstände auszubrennen.
  - der Schutzfilm im Ofeninneren einzubrennen.
4. Den Backofen abkühlen lassen; mit einem feuchten Tuch den Geräteinnenraum nachwischen, um alle Rückstände zu entfernen.

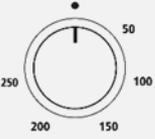
## ACHTUNG

### BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

Hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden; Oberfläche wird beschädigt.



## 5 Betrieb

Beschreibung	Symbol
<p><b>Backofen Temperaturregler</b></p> <p>Der Backofen Temperaturregler ermöglicht Temperatureinstellungen im Bereich von 50 °C bis 250 °C.</p>	
<p><b>Unabhängige Backofen-Beleuchtung</b></p> <p>Durch das Drehen des Funktionswählers auf diese Position wird der Geräteinnenraum beleuchtet. Diese Funktion z.B. während der Reinigung des Geräteinnenraums verwenden.</p>	
<p><b>Auftauen</b></p> <p>Mit dieser Funktion können gefrorene Lebensmittel schneller und schonend auftauen; dies ist aufgrund des Ventilators möglich. Keine Temperatureinstellung erforderlich.</p>	
<p><b>Unter- und Oberhitze</b></p> <p>Ist der Funktionswähler auf diese Position gedreht, erfolgt das Heizen auf herkömmliche Weise.</p>	
<p><b>Umluft mit Ober-/Unterhitze</b></p> <p>Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Ventilator und Ober-/Unterhitze. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht und verteilt damit die Wärme gleichmäßig im Herd. Geeignet zum Backen und Braten auf allen Ebenen, z.B. für Kuchen / Cake etc.</p>	
<p><b>Unterhitze</b></p> <p>Auf dieser Position erfolgt das Heizen nur mit Unterhitze. Die Wärme kommt vom unteren Heizkörper. Diese Beheizungsart ist geeignet, um das Backgut von der Unterseite stärker zu backen. Z.B. zum Backen von feuchtem Backgut mit Obst oder beim Nachbacken.</p>	
<p><b>Grill</b></p> <p>Auf dieser Position erfolgt das normale Grillen, wobei nur das obere Heizelement verwendet wird, das die Wärme nach unten auf das Lebensmittel leitet. Dies ist eine optionale Funktion, die man mit einem Rotisserie-Motor ausführen kann.</p>	
<p><b>Kombinierte Grill-/Oberhitze</b></p> <p>Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze. Diese Funktion erlaubt eine höhere Oberflächentemperatur, dies führt zu vertiefter Bräunung/größerer Krustenbildung. größere Portionen auf einmal zu grillen.</p> <p><b>Hinweis</b></p> <p>Temperatur auf 250 °C einstellen! Die Gerätetür bei der Grillfunktion immer geschlossen halten.</p>	
<p><b>Ventilator mit kombinierter Grill-/Oberhitze</b></p> <p>Auf dieser Position erfolgt das Heizen mit Grill- und Oberhitze sowie Umluft. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht. Diese</p>	

Funktion beschleunigt das Grillen und verfeinert den Geschmack des Gerichts.

Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel, ganzem Fisch.

### Konvektion

Warme Luft, die von der hinteren Heizung erwärmt wird, wird gleichmäßig in der gesamten Luft verteilt. Ofen sehr schnell mittels des Ventilators. Dies führt zu einem schnelleren Garen. Durch die Konvektion kann man Lebensmittel gleichzeitig in verschiedenen Regalen kochen.



### ECO-Mode

Auf dieser Position erfolgt das energiesparende Kochen. Die ausgewählten Zutaten auf sanfte Weise kochen. Die Hitze kommt von oben und unten.



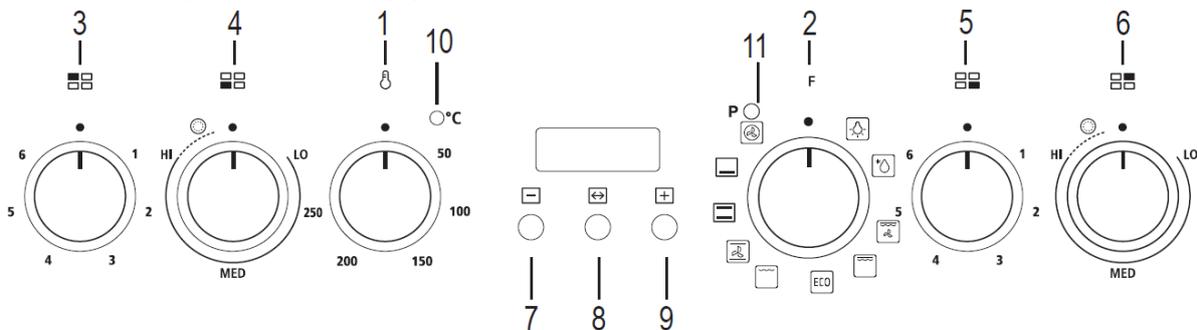
## 5.1 Funktionen

Backofen mit konventioneller Konvektion, Ventilator Funktion.

Backen mit Ober- und Unterhitze, Grill, Umluft, Heißluft und Eco-Funktion.

Funktionswähler (2) bedienen um Funktion zu wählen.

Backofen Temperaturwähler (1) bedienen um Temperatur zu wählen.



### Uhreinstellung

Beim ersten Anschließen des Gerätes, ertönt einmal ein Signalton und dann beginnt „12.30“ im Display zu blinken.

1. Tasten „7“ und „9“ für die Stunden drücken.
2. Taste „8“ drücken, Einstellung bestätigen.
3. Tasten „7“ und „9“ drücken, Minuten einstellen.
4. Taste „8“ drücken, Einstellung bestätigen.

### Garzeit einstellen

Im manuellen Modus kann man durch Drücken von Taste "8" die Zeitfunktionseinstellung aufrufen. Die Reihenfolge der Funktionseinstellungen lautet:

Manueller Modus - Minutenanzeige-Dur-End-Manual-Modus.

1. Kochfunktion wählen.
2. Kochtemperatur bei Bedarf einstellen.

### Backofen an- und ausschalten

1. Wenn sich der Timer im Standby-Modus befindet, länger als 3 Sekunden die Taste „8“ drücken.

→ Timer wechselt in den manuellen Modus und das Symbol "☰" leuchtet auf.

2. Die gewünschte Funktionswähler und den Temperaturgrad einstellen.
3. Die Zeitfunktion einstellen, dann schaltet sich der Ofen ein.

Wenn man nach dem Garen „Dur“ oder „End“ einstellen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Funktions- und Backofentemperaturwähler auf "0" stellen. Die Tasten „8“ und "9" länger als 3 Sekunden drücken, um zum Standby-Modus zurückzukehren.

## Timer einstellen

Diese Funktion kann man verwenden, um nach Ablauf des eingestellten Zeitraums eine akustische Warnung zu erhalten.

1. Taste „8“ drücken, um die Minutenüberwachungsfunktion auszuwählen.
  - Das relevante Symbol „“ blinkt.
2. Taste „9“ und „7“ verwenden, um die Minutenanzeige einzustellen. (Die Anweisungen zum Einstellen der richtigen Tageszeit beachten.)
3. Taste „8“ drücken, um zu bestätigen.
  - Das Symbol „“ beginnt kontinuierlich zu leuchten, ein Akustisches Signal ertönt.
4. Wenn die Zeit abgelaufen ist, gibt der Timer ein akustisches Signal aus und das Symbol „“ beginnt auf Display zu blinken.
5. 3 Sekunden lang eine beliebige Taste drücken, das akustische Signal ist eingestellt.
  - Symbol „“ erlischt.
6. Tasten „8“ und „9“ gleichzeitig länger als 3 Sekunden drücken, um in den Standby-Modus zu wechseln.

## Halbautomatische Programmierung nach Garzeit:

Diese Funktion verwendet man, um in einem gewünschten Zeitbereich zu kochen. Man gibt die zu kochenden Speisen in den Backofen (Gerät).

1. Gerät auf die gewünschte Funktionswähler einstellen.
2. Gewünschte Temperatur einstellen. Die maximale Garzeit beträgt 10 Stunden.
3. Taste „8“ drücken, bis auf dem Timer- "Dur" ersichtlich ist. (Vor dem Einstellen der Garzeit.)
4. Tasten „9“ und „7“ drücken, um die Garzeit für die Speisen einzustellen. (Anweisungen zum Einstellen der Tageszeit beachten.)
5. Taste „8“ drücken, um zu bestätigen, dass auf dem Display die Tageszeit ersichtlich ist.
  - Symbole „A“ und „“ auf dem Display sind ersichtlich, Garvorgang startet.
  - Nach Ablauf der eingestellten Dauer ertönt ein akustisches Signal.
  - Symbol „A“ blinkt.
6. Die Funktionswähler und den Backofentemperaturwähler auf "0" stellen und eine Taste weniger als 3 Sekunden drücken.
  - Akustisches Signal schaltet sich ab.
7. Länger als 3 Sekunden auf „8“ drücken.
  - Gerät startet erneut den manuellen Modus, für den nächsten Garvorgang.

## Halbautomatische Programmierung entsprechend der Endzeit:

Mit dieser Funktion kocht man entsprechend der gewünschten Endzeit. Die Zubereitete Speisen in den Backofen geben. Der Backofen ist auf die gewünschte Kochfunktion und Temperatur eingestellt.

1. Taste „8“ drücken, bis der Timer- "End" anzeigt. (Vor dem Einstellen der Endzeit).
2. Taste „9“ und „7“ verwenden, um die Endzeit anzupassen. (Die Anweisungen zum Einstellen der richtigen Tageszeit beachten.)
3. Zur Bestätigung die Taste „8“ drücken.
  - Auf dem Display ist die Tageszeit ersichtlich.
  - Symbole „A“ und „“ auf dem Display leuchten. Währenddessen beginnt das Gerät den Betrieb.
  - Nach Ablauf der eingestellten Dauer stoppt der Timer den Backofen.
  - Akustisches Signal ertönt und das Symbol „A“ beginnt zu blinken.
4. Die Funktionswähler und den Backofen Temperaturregler auf "0" stellen.
5. Eine Taste länger als 3 Sekunden drücken.
  - Akustisches Signal schaltet sich ab.
6. Länger als 3 Sekunden auf „8“ drücken.
  - Der Backofen startet erneut den manuellen Modus, für den nächsten Garvorgang.

### **Vollautomatische Programmierung:**

Diese Funktion verwendet man, um nach einer bestimmten Zeit mit einer bestimmten Dauer zu kochen. Man gibt das zu kochende Essen in den Ofen. Der Ofen ist auf die gewünschte Funktionsweise eingestellt. Die Ofentemperatur stellt man je nach zu kochendem Essen auf den gewünschten Grad ein.

1. Taste „8“ drücken, bis der Timer-Bildschirm „Dur“ anzeigt.
  2. Taste „9“ und „7“ verwenden, um die Garzeit für das Essen einzustellen, das man kochen möchte.
  3. Taste „8“ drücken, um zu bestätigen, dass der Bildschirm die Tageszeit anzeigt und das Symbol „A“ leuchtet kontinuierlich auf dem Bildschirm.
  4. Taste „8“ gedrückt halten, bis der Timer-Bildschirm „End“ anzeigt.
  5. Wenn man "End" auf dem Timer-Bildschirm sieht die Tasten „9“ und „7“ Taste zum Einstellen der Endzeit verwenden.
  6. Taste „8“ drücken, um zu bestätigen, dass der Bildschirm die Tageszeit anzeigt und das Symbol "A" beginnt zu blinken.
- Symbol „“ verschwindet, bis der Garvorgang beginnt.

## **5.2 Praktische Hinweise zum Kochen und Backen/Braten**

Nachfolgend einige wichtige Hinweise, um energiesparend und effizient mit dem neuen Kochfeld und dem Kochgeschirr umzugehen.

Um beim Backen Energie und Zeit zu sparen ist es ratsam folgende Hinweise zu beachten:

- Der Topfbodendurchmesser sollte gleich groß oder nur wenig grösser sein wie der Kochfelddurchmesser.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Der obere Topfdurchmesser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer schont man Vitamine.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leer gekochtem Topf das Kochfeld und der Topf durch Überhitzung Schaden nehmen können.
- Kochtöpfe nach Möglichkeit immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Zu jeder Speisemenge sollte man den richtigen Topf verwenden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Backformen und -bleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Backformen und -bleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober-/Unterhitze nicht empfohlen, da der Boden des Backgutes möglicherweise nicht gut durchbäckt.
- Den Backofen für das Gebäck vorheizen. Geeignet für das Backen ist die 3. Einschubhöhe von unten.
- Die Angaben in den Tabellen sind nur Anhaltspunkte.
- Die Restwärme vom Backofen nutzen. Den Backofen 5 früher ausschalten und den Kuchen noch 5 Minuten nachbacken lassen.

### 5.3 Glaskeramikkochfeld bedienen

Das Kochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistungen ausgestattet. Der Bereich, der erhitzt wird, ist auf dem Kochfeld klar bezeichnet. Das Kochgeschirr für die beste Heizleistung genau auf die bezeichnete Kochzone stellen.

#### **WARNUNG**

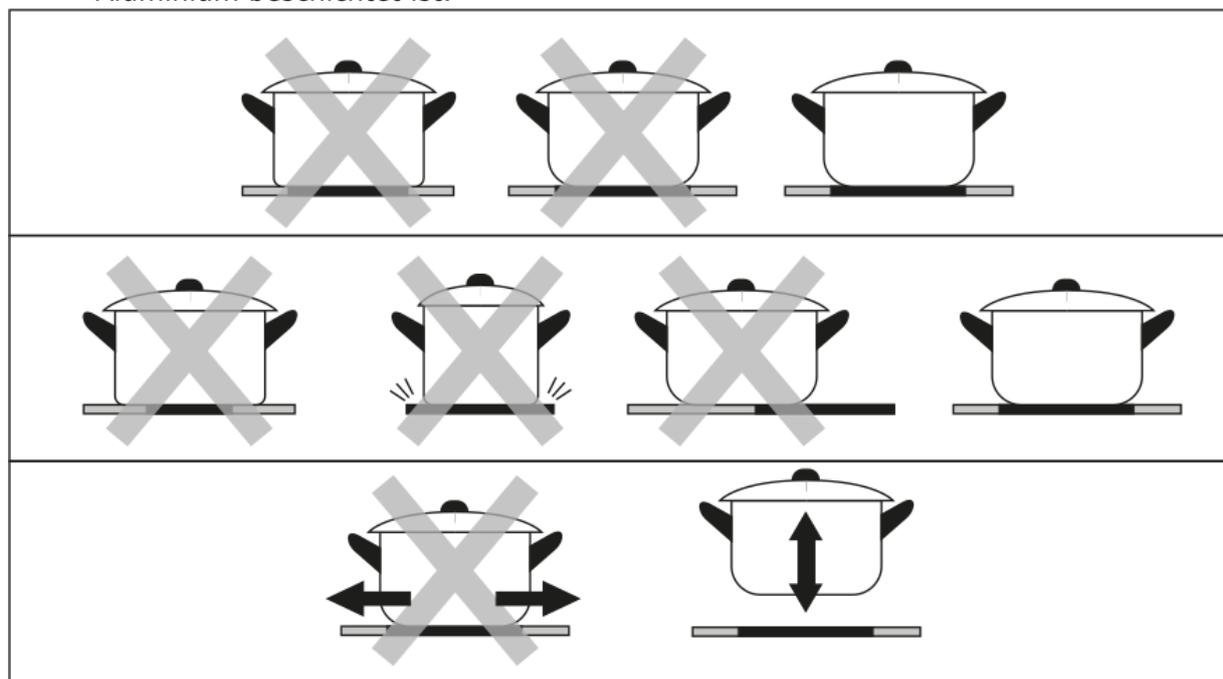
#### **ELEKTRISCHER SCHLAG!**

Glaskeramikkochfeld lässt sich nicht ausschalten.

- Sofort Haushaltssicherung ausschalten.
- Keine Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Kundendienst kontaktieren.

#### **Geeignetes Kochgeschirr**

- Kochfeldoberfläche und Topfboden müssen sauber und trocken sein.
- Töpfe und Pfannen mit einem einwandfreien, glatten Boden verwenden.
- Hitzebeständiges Kochgeschirr benutzen und „Herstellerangaben beachten“.
- Keine Töpfe benutzen, die aus Plastik bestehen oder deren innere Seite mit Aluminium beschichtet ist.



#### **ACHTUNG**

#### **SACHSCHÄDEN!**

Beschädigung des Glaskeramikkochfeldes durch raue Topfböden.  
Nur einwandfreies Kochgeschirr verwenden.

## Kochfeld einschalten

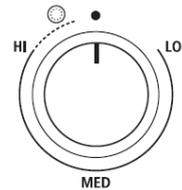
Energierегler auf die gewünschte Leistungsstufe drehen. Die Heizungszone kann man über die Energierегler auf der Bedienblende reguliert. Regulierung vom Warmhalten (ungefähr 7 % des Heizvermögens) bis zur maximalen Temperatur möglich.

Neben dem Energierегler bzw. Taktschalter ist jeweils ein Kochfeldschema angebracht, das die Position des zutreffenden Kochfeldes anzeigt. Eine Lichtanzeige gibt an, sobald das Kochfeld eine Temperatur von 50° C übersteigt (Restwärmeanzeige). Die Anzeige erlischt erst, sobald diese Temperatur wieder unterschritten wird.

## Bräter Zone / Zweikreiskochfeld umschalten

Den jeweiligen Energierегler bzw. Taktschalter (Zweikreiszone / Bräter Zone) nach rechts bis zum entsprechenden Symbol drehen.

1. Bräter Zone / Zweikreiszone ist eingeschaltet.
2. Heizleistung mit dem Energierегler regulieren.



## Kochfeld ausschalten

Energierегler auf „0“ drehen.

## Glaskeramikkochfeld nach jedem Gebrauch reinigen

1. Kochfeld mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel abwischen.
2. Kochfeld mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
3. Eventuelle Speisereste und Fettspritzer gleich entfernen.

Weitere Angaben zur Reinigung siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

## WARNUNG

## VERBRENNUNGEN DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN DES GLASKERAMIKKOCHFELDES!

Kochstellen und deren Umgebung heizen sich auf.

- Niemals heiße Oberflächen berühren.
- Wenn das Kochen beendet ist, das Gerät ausschalten.
- Die Heizelemente nicht brennen lassen, wenn die Töpfe oder Pfannen leer oder nicht vorhanden sind.
- Schutzbedürftige Personen, Kinder unter 8 Jahren und Haustiere vom Kochfeld fernhalten.

## 6 Reinigung und Pflege

Vor sämtlichen Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät ausschalten und vollständig auskühlen lassen.

## WARNUNG

## STROMSCHLAGEFAHR!

Niemals einen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden. Feuchtigkeit könnte in elektrische Bauteile gelangen. Undichtigkeiten am Glaskeramikkochfeld und Backofen.

## VORISCHT

## VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Die Wassertemperatur ist so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entstehen kann!



## VORISCHT

### VERLETZUNGSGEFAHR!

Schnittverletzung bei der Benutzung von Rasierklingschabern. Rasierklingen sind äußerst scharf. Reinigung vorsichtig durchführen.



## VORISCHT

### VERLETZUNGSGEFAHR!

Bei Reinigungs-/Wartungsarbeiten am Gerät, die Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharnieren schützen.

#### Glaskeramikkochfeld reinigen

In den folgenden Fällen sofort die Energiezufuhr auf «0» drehen und

- bei Rückständen von Zucker die Oberfläche mit heißem Wasser behandeln.
- bei Bruchstücken von Aluminiumfolie und aus Versehen geschmolzenem Material aus Kunststoff / Plastik die Oberfläche mit heißem Wasser und einem Rasierklingschaber sorgfältig behandeln.
- Das Glaskeramikkochfeld mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen.
- Verschmutzungen mit heißem Wasser und Spülmittel oder mit einem handelsüblichen Keramikkochfeldreiniger das Glaskeramikkochfeld reinigen.
- Verschüttetes Essen, Speisereste und Fettspritzer sofort wegwischen.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern entfernen.
- Verwendung von speziellen handelsüblichen Glaskeramikreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

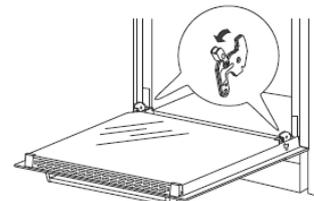
#### Backofen reinigen

- Backofen nach jedem Gebrauch reinigen.
- Backofen zuerst abkühlen lassen.
- Bei der Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten, um dadurch eine bessere Sicht im Arbeitsbereich zu bekommen.
- Geräteinnenraum nur mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

#### 6.1 Backofentür aushängen

Zum Reinigen und für einen besseren Zugang zum Geräteinnenraum lässt sich die Gerätetür aushängen.

1. Gerätetür öffnen, die Klappbügel an den Scharnieren an beiden Seiten nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.
3. Das Einsetzen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. \*Klappbügel nach oben drücken.
4. Beim Einsetzen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
5. Danach sind die beiden Klappbügel unbedingt wieder nach unten zu legen. Ist das nicht der Fall, kann man die Scharniere beim Schließen der Gerätetür beschädigen.



## 6.2 Leuchtmittel auswechseln

Leuchtmitteldaten Backofenleuchte (für Temperaturen bis zu 300 °C geeignet):

Spannung: 230V

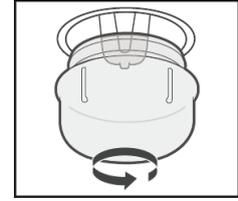
Leistung: 25W

Hitzebeständigkeit: T300

Fassung: G9 (Steckleuchte)

Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung folgende Schritte einhalten:

1. Sicherung ausschalten.
2. Backofen auskühlen lassen.
3. Gerätetür öffnen und das Schutzglas entnehmen.
4. Defektes Leuchtmittel linksrum drehen und lösen.
5. Neues Leuchtmittel eindrehen.
6. Schutzglas weiter aufsetzen.
7. Sicherung einschalten.
8. Funktionswähler auf Stufe «Licht» drehen und prüfen ob das Leuchtmittel funktioniert.
9. Im Störfall den Kundendienst kontaktieren.



## 7 Kundendienst

### Reparaturen

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



- Kann man die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigen, bitte den Kundendienst rufen. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten, vor allem nicht an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst ausführen.

Beachten, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Zuständige Kundendienstadresse:

### DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

EGS GmbH

Dieselstraße 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716-765

Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

Telefax: +49 2944 9716 77

Reparaturaufträge online erfassen:

E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

Internet: www.egs-gmbh.de

### Bitte geben Sie unbedingt an:

- Vollständige Anschrift und Telefon- Nr.
- Seriennummer und Batch  
(Wie auf dem Typenschild abgebildet. Typenschild befindet sich auf der Rückseite des Gerätes oder vorne rechts im Geräte Innenraum)
- Fehlerbeschreibung

## 8 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 den ersten 6 Monaten beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. 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 den ersten 6 Monaten beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. 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, wenn 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 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, erbringen wir Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen. 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, berechnet der Kundendienst Anfahrs- und Arbeitspauschalen.
- Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel „Kundendienst“).

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst<sup>4</sup> GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

---

<sup>4</sup> EGS GmbH Kundentelefon für Deutschland: +41 2944 9716-765

## 9 Technische Daten

Marke		VonReiter
Modell		VREHE7011-3
Produktgruppe		Elektro-Einbauherd-Set
Spannung / Frequenz	V/Hz	220-240 ,50-60 / 380-415 ,50-60
Anschlussleistung gesamt	W	9600
Anschlussleistung Backofen	W	3000
Anschlussleistung Kochfeld	W	6600
Abmessungen, unverpackt		
Backofen	mm	59,5 x 59,5 x 57,5
Kochfeld	H x B x T	5,5 x 59,0 x 52,0
Gewicht, unverpackt	kg	38,5
EAN Nr. Backofen		4058668001330
EAN Nr. Kochfeld		4058668001323

\*Technische Änderungen vorbehalten.

Alle gerätespezifischen Daten des Energielabels sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden. Sie sind in der EN 50304 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.

### CE Kennzeichen

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.

## 10 Entsorgung

---

### Verpackung entsorgen



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

### Gerät 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 HANDELGES. MBH & CO. KG  
AUGUST-THYSSEN-STR.8  
D-41654 KAARST  
GERMANY

VREHE7011-3\_E1-0\_2021-09

[www.vonreiter.de](http://www.vonreiter.de)