

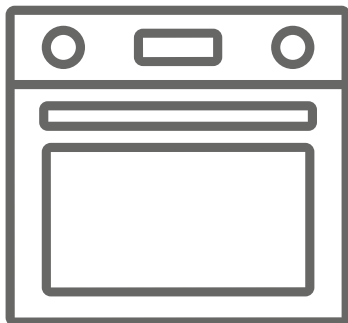
VONREITER

DE Einbauofen / Bedienungsanleitung

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding

EN Built-in Oven / User Manual

FR Four intégré / Manuel d'utilisation







VREB7509-6

Vielen Dank für den Kauf unseres Produktes.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit sowie Anweisungen, die Ihnen bei der ordnungsgemäßen Benutzung und Wartung Ihres Gerätes helfen sollen.

Sie sollten sich unbedingt die Zeit nehmen, diese Anleitung in Ruhe zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie sie bitte zum späteren Nachschlagen auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr ernsthafter oder sogar tödlicher Verletzungen
	STROMSCHLAGEFAHR	Gefahr wegen gefährlicher Spannung
	VORSICHT	Gefahr von Verletzungen und Sachschäden
	WICHTIG	Richtige Bedienung des Systems





INHALT

1.SICHERHEITSHINWEISE.....	4
1.1. Allgemeine Sicherheitswarnungen	4
1.2. Warnhinweise zur Installation	6
1.3. Während der Verwendung	7
1.4. Während der Reinigung und Wartung	9
2.INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH	11
2.1. Technische Hinweise für den Installateur	11
2.2. Ofen installieren.....	11
2.3. Elektrischer Anschluss und Sicherheit.....	13
3.PRODUKTEIGENSCHAFTEN	14
4.PRODUKT BENUTZEN	15
4.1. Ofen bedienen.....	15
4.2. Timer der Visio-Anzeige nutzen.....	16
4.3. Zubehör	18
5.REINIGUNG UND WARTUNG.....	19
5.1. Reinigung.....	19
5.2. Wartung.....	21
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	22
6.1. Fehlerbehebung	22
6.2. Transport.....	22
7.TECHNISCHE DATEN	23
7.1. Energiedatenblatt	23

1. SICHERHEITSHINWEISE



- Bitte lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam und vollständig, bevor Sie Ihr Gerät verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.
- Diese Anleitung wurde für mehrere Modelle geschrieben. Daher kann es vorkommen, dass einige in dieser Anleitung beschriebene Funktionen und Merkmale nicht auf Ihr Modell zutreffen. Beachten Sie beim Lesen der Bedienungsanleitung unbedingt die Abbildungen.

1.1. Allgemeine Sicherheitswarnungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt werden.
-  **WARNUNG:** Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern keine lückenlose Beaufsichtigung gewährleistet ist.
-  **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie nichts auf den Kochflächen.
-   **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr ab.

- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernsteuersystem.
- Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Ofen zu berühren.
- Während der Benutzung können heiß gewordene Griffe selbst bei kurzer Berührung zu Verbrennungen führen.
- Reinigen Sie das Glas der Ofentür sowie andere Oberflächen nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern, da diese die Oberfläche verkratzen und so zu Sprüngen und anderen Oberflächenschäden führen können.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern.
- **⚠️ WARNUNG:** Stellen Sie vor Auswechslung der Lampe zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- **⚠️ ACHTUNG:** Erreichbare Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb ist.
- Ihr Gerät wurde in Übereinstimmung mit allen lokalen und internationalen Standards und Richtlinien hergestellt.
- Reparaturen des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern durchgeführt werden, setzen Sie möglicherweise Gefahren aus. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Gerätes auf irgendeine Weise zu ändern oder zu modifizieren. Ungeeignete Kochfeld-Schutzelemente können zu Unfällen führen.
- Überzeugen Sie sich vor der Installation davon,

dass örtliche Versorgung (Gasart und Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und Anforderungen des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die technischen Daten dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.

-  **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist ausschließlich darauf ausgelegt, Lebensmittel zu garen, und ist nur für den Innenraumbetrieb in Privathaushalten vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke oder in anderen Bereichen eingesetzt werden, wie z. B. für die nicht-private Nutzung oder in einer kommerziellen Umgebung bzw. zum Beheizen von Räumen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät durch Ziehen am Türgriff anzuheben.
-  Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen zur Gewährleistung Ihrer Sicherheit ergriffen. Da das Glas springen kann, reinigen Sie es zur Vermeidung von Kratzern entsprechend vorsichtig. Achten Sie darauf, nicht mit Zubehör gegen das Glas zu schlagen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Falls das Netzkabel beschädigt werden sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Kundendienstniederlassungen oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommen kann.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Ofentür klettern oder darauf sitzen.



1.2. Warnhinweise zur Installation

- Schalten Sie das Gerät nicht vor Abschluss der Installation ein.


- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung oder durch Installation durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass während des Transports nichts beschädigt wurde. Bei Schäden wenden Sie sich bitte umgehend an einen qualifizierten Kundendienstmitarbeiter. Da die Verpackungsmaterialien für Kinder gefährliche Teile enthalten können (Kunststoffe, Heftklammern, Hartschaum usw.), sollten sie umgehend gesammelt und aus der Reichweite von Kindern entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie das Gerät keiner Sonneneinstrahlung, Regen, Schnee usw. aus.
- Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schrank) müssen Temperaturen von mindestens 100 °C standhalten können.

1.3. Während der Verwendung


- Bei der ersten Benutzung Ihres Ofens können Sie einen leichten Geruch und etwas Rauch bemerken. Das ist völlig normal und auf das Isoliermaterial der Heizelemente zurückzuführen. Wir empfehlen, Ihren Ofen zunächst 45 Minuten lang auf seine Höchsttemperatur zu erhitzen, bevor zum ersten Mal Lebensmittel damit zubereitet werden. Achten Sie dabei besonders auf eine gute Belüftung des Raumes, in dem Sie Ihr Produkt installiert haben.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie während oder nach dem Betrieb die Ofentür öffnen. Aus dem Ofen austretender heißer Dampf kann schwere Verbrühungen verursachen.

- Geben Sie im Betrieb keine entzündlichen oder brennbaren Materialien in das bzw. in die Nähe des Gerätes.
- Tragen Sie beim Herausnehmen und Hineingeben von Lebensmitteln immer Ofenhandschuhe.
-  Lassen Sie das Kochgerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit Ölen und Fetten (fest oder flüssig) arbeiten. Bei starker Hitze können sich diese Substanzen spontan entzünden. Geben Sie niemals Wasser auf durch Öl verursachtes Feuer. Schalten Sie das Gerät stattdessen sofort aus und ersticken Sie das Feuer mit einem Topfdeckel oder einer Feuerdecke.
-  Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, schalten Sie seinen Hauptschalter aus. Bei längerer Nichtbenutzung eines Gasgerätes sollten Sie den Gasversorgungshahn komplett schließen.
- Stellen Sie sicher, dass die Knöpfe bei Nichtbenutzung immer auf die Position 0 (Stopp) eingestellt sind.
- Die Einschübe neigen sich beim Herausziehen leicht. Achten Sie darauf, keine heißen Lebensmittel zu verschütten, wenn Sie sie aus dem Ofen nehmen.
- Legen Sie keinerlei Gegenstände auf die geöffnete Ofentür. Andernfalls könnte der Ofen kippen oder die Tür beschädigt werden.
- Geben Sie keine schweren oder entflammbaren bzw. entzündlichen Gegenstände (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff usw.) in die Schublade. Dazu zählt auch Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffen).
- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder dergleichen am Gerät oder seinen Griffen auf.


1.4. Während der Reinigung und Wartung

-  Schalten Sie das Gerät Maßnahmen wie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer ab. Sie können diese Arbeiten nach Abschalten oder Trennen der Stromversorgung ausführen.
- Entfernen Sie zur Reinigung des Bedienfeldes nicht die Bedienknöpfe.
- Zur Wahrung der Sicherheit und Effizienz Ihres Gerätes empfehlen wir, grundsätzlich Original-Ersatzteile einzusetzen und sich bei Problemen an unsere autorisierten Kundendienstmitarbeiter zu wenden.

CE-Konformitätserklärung

 Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Erhitzen von Speisen zuhause entwickelt. Jeglicher sonstige Einsatz (z. B. als Raumheizung) ist bestimmungswidrig und gefährlich.

 Diese Bedienungsanleitung gilt für mehrere Gerätemodelle. Daher werden Sie eventuell leichte Unterschiede zwischen dieser Anleitung und Ihrem Gerät feststellen.

Altgeräte entsorgen



Dieses Symbol am Produkt oder auf seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem regulären Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es bei einer geeigneten Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben

werden. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie, potentielle negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die ansonsten durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produktes entstehen können. Detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung, Ihrem lokalen Entsorgungsunternehmen oder im Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

2. INSTALLATION UND VORBEREITUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

! WARNUNG: Der elektrische Anschluss dieses Gerätes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie zutreffende Richtlinien zu beachten.

- Eine fehlerhafte Installation kann zu Verletzungen und Sachschäden führen, für welche der Hersteller keine Verantwortung übernimmt. Außerdem kann dadurch die Garantie erlöschen.
- Überzeugen Sie sich vor der Installation, dass örtliche Stromversorgung und Einstellung des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die technischen Betriebsvoraussetzungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die gültigen Gesetze, Vorschriften, Direktiven und Richtlinien des Landes, in dem das Gerät genutzt wird, müssen eingehalten werden (z. B. Sicherheitsbestimmungen, sachgerechte Entsorgung usw.).

2.1. Technische Hinweise für den Installateur

Allgemeine Anweisungen

- Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und von seinen Zubehörteilen und überzeugen Sie sich davon, dass das Kochfeld nicht beschädigt ist. Falls Sie jegliche Beschädigungen feststellen oder auch nur vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker in Verbindung.
- Bei der Auswahl des richtigen Platzes für Ihr Gerät sollten Sie darauf achten, dass sich keine entzündlichen oder explosiven Materialien in unmittelbarer Umgebung befinden; dies können Vorhänge, ölige Tücher und ähnliche Materialien sein, die schnell Feuer fangen.
- Die das Gerät umgebenden Möbel müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen, die Temperaturen

von mehr als 100 °C aushalten.

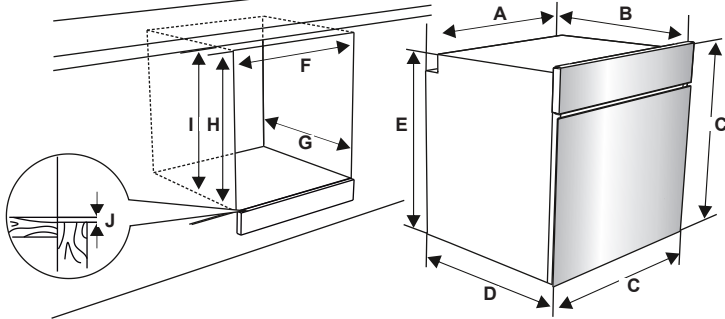
- Das Gerät sollte nicht direkt über Geschirrspülern, Kühlschränken, Kühltruhen, Waschmaschinen oder Wäschetrocknern installiert werden.

2.2. Ofen installieren

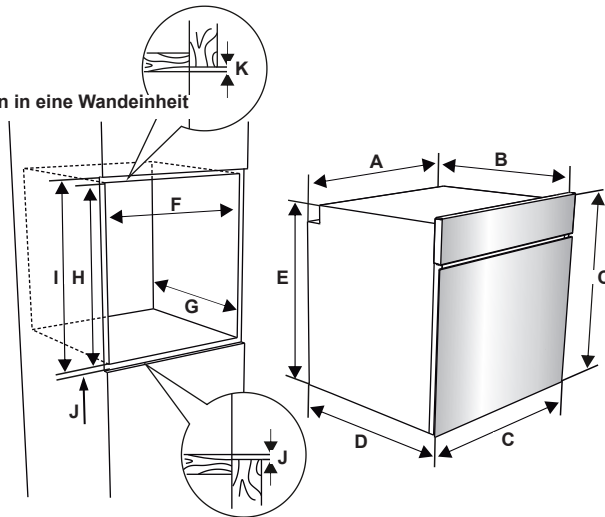
Diese Geräte werden mit einem Installationskit geliefert und können in Arbeitsplatten mit ausreichenden Abmessungen montiert werden. Die Abmessungen für das Kochfeld und den Ofen finden Sie weiter unten.

A (mm)	557	min. / max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	590
D (mm)	575	min. I (mm)	600
E (mm)	576	min. J/K (mm)	5/10

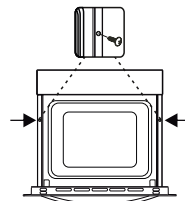
Installation unter einer Arbeitsplatte



Installation in eine Wandeinheit

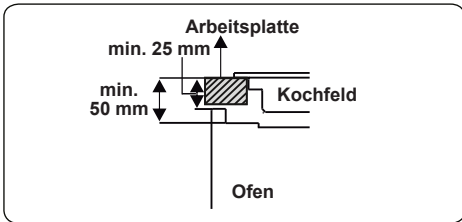


Setzen Sie den Ofen nach Herstellen des Elektroanschlusses in den Schrank ein und schieben Sie ihn hinein. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie zwei Schrauben in die am Rahmen befindlichen Löcher ein. Schrauben Sie das Gerät mit den zwei Schrauben an den Seitenflächen des Schrankes fest.

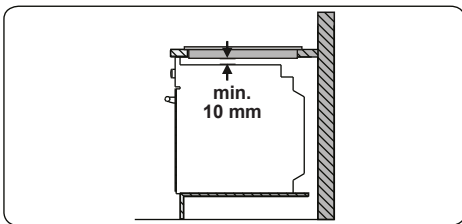


Bei Einbau des Ofens unter einem Kochfeld:

Wenn der Ofen unter einem Kochfeld eingebaut wird, muss der Mindestabstand zwischen Kochfeld und Oberseite des Ofens 50 mm betragen; der Mindestabstand zwischen Kochfeld und Bedienfeld muss 25 mm betragen.



Der Mindestabstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und der Oberseite des Ofens muss für ausreichende Luftzirkulation 10 mm betragen.



2.3. Elektrischer Anschluss und Sicherheit

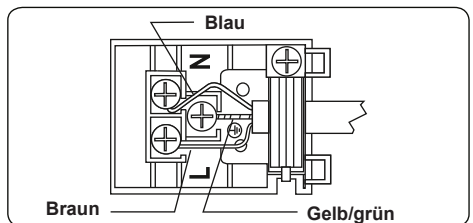
⚠️ WARNUNG: Der elektrische Anschluss dieses Kochfeldes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie die zutreffenden Richtlinien zu beachten.

⚠️ WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

- Prüfen Sie vor dem Anschluss der Stromversorgung, dass diese mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt. Die Kabelquerschnitte müssen für den hohen Stromverbrauch des Gerätes (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben) ausreichen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, ausschließlich ausreichend isolierte Kabel zu verwenden. Durch unsachgemäß ausgeführte Anschlüsse kann Ihr Gerät beschädigt werden. Ein

beschädigtes Anschlusskabel sollte nur von einem qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden.

- Verwenden Sie keinerlei Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.
- Das Netzkabel muss von den Kochplatten des Gerätes ferngehalten werden. Es darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein mehrpoliger Unterbrechungsschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsanforderungen einzuhalten.
- Das Gerät ist für eine Stromversorgung von 220 bis 240 V Wechselspannung und 380 bis 415 V Drehstrom ausgerüstet. Hat Ihre Stromversorgung andere Werte, wenden Sie sich an eine autorisierte Fachkraft oder einen qualifizierten Elektriker.
- Das Stromkabel (H05VV-F) muss mit so viel Spielraum installiert werden, dass das angeschlossene Gerät aus dem Einbauschrank herausgenommen werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse fest angezogen sind.
- Fixieren Sie das Anschlusskabel in der Zugentlastung und schließen Sie deren Abdeckung.
- Der Anschlussklemmen befinden sich im Anschlusskasten.

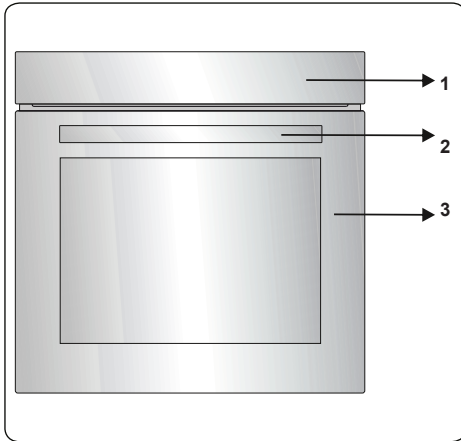


3. PRODUKTEIGENSCHAFTEN



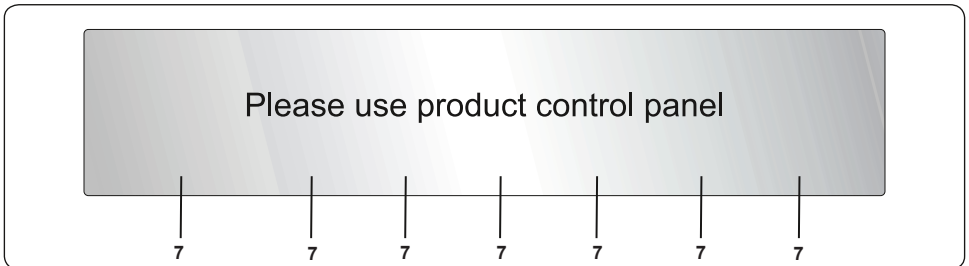
Wichtig: Die technischen Daten können jederzeit geändert werden, weshalb Ihr Gerät etwas anders als auf den Abbildungen aussehen könnte.

Komponenten



1. Bedienfeld
2. Ofentürgriff
3. Ofentür

Control Panel



4. Timer
5. Ofenfunktion-Einstellknopf
6. Ofentemperatur-Einstellknopf

4. PRODUKT BENUTZEN

4.1. Ofen bedienen

Ofenfunktion-Einstellknopf

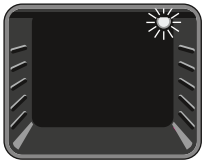
Drehen Sie den Knopf zur Auswahl der gewünschten Garfunktion auf das entsprechende Symbol. Einzelheiten zu den diversen Ofenfunktionen werden im Abschnitt „Ofenfunktionen“ erläutert.

Ofentemperatur-Einstellknopf

Nach Auswahl der Garfunktion stellen Sie mit diesem Knopf die gewünschte Temperatur ein. Die Ofentemperatur-Leuchte leuchtet, wenn das Thermostat eingeschaltet ist, um den Ofen aufzuheizen oder seine Temperatur zu halten.

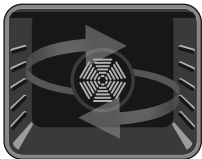
Ofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Ofens können je nach Produktmodell variieren.



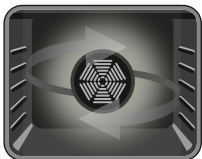
Ofenbeleuchtung:

Nur die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein. Sie bleibt während des gesamten Garbetriebs eingeschaltet.



Auftaufunktion: Die Ofen-Warnleuchten werden eingeschaltet, der Lüfter dreht sich. Zur Nutzung der Auftaufunktion nehmen Sie Ihre gefrorenen

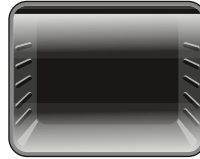
Lebensmittel und stellen Sie sie auf ein Blech im von unten gesehen dritten Einschub des Ofens. Es empfiehlt sich, ein Blech unter den gefrorenen Lebensmitteln zu platzieren; dieses kann das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser auffangen. Bei dieser Funktion werden Ihre Lebensmittel nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



Turbofunktion: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Ringheizelement und Lüfter beginnen zu arbeiten. Die

Turbofunktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen. Dadurch werden Lebensmittel auf sämtlichen

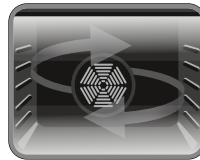
Einschubebenen gleichmäßig gegart. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.



Statisches Garen:

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Heizelement beginnen zu arbeiten. Die statische Garfunktion

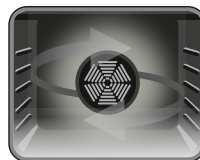
gibt die Hitze so ab, dass ein gleichmäßiges Garen der Lebensmittel von oben und unten gewährleistet wird. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelgerichte, Lasagne und Pizza. Bei dieser Funktion empfiehlt es sich, den Ofen 10 Minuten vorzuheizen und nur einen Einschub auf einmal zu verwenden.



Umluft:

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, unteres und oberes Heizelement sowie Lüfter schalten sich

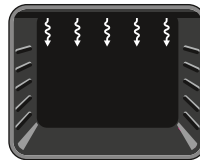
ein. Diese Funktion ist ideal zum Backen. Die Lebensmittel werden über das obere und untere Heizelement im Ofen gegart, der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen. Die Kombination aus Lüfter und unterem Heizelement ist ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Lebensmitteln, wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Teigs.



Pizzafunktion:

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet. Ring- und unteres Heizelement sowie Lüfter schalten sich

ein. Diese Kombination eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen, zum Beispiel von Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Teigs.

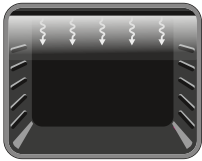


Grillfunktion:

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, das Grillheizelement beginnt zu arbeiten.

Diese Funktion benutzen Sie zum Grillen und Überbacken. Verwenden Sie dazu die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

⚠️ Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.

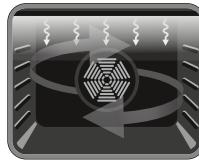


Schnellgrillfunktion: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet. Grill- und unteres Heizelement schalten sich ein. Diese

Funktion dient dem schnelleren Grillen und der Abdeckung einer größeren Fläche, z. B. beim Grillen von Fleisch. Verwenden Sie dazu die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

⚠️ Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt

werden.



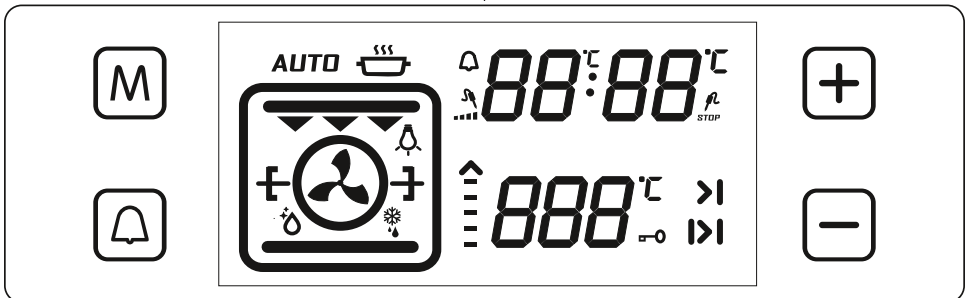
Doppelgrill + Umluft: Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet. Ring- und unteres Heizelement sowie Lüfter schalten sich








ein. Diese Funktion dient dem schnelleren Grillen dickerer Lebensmittel und der Abdeckung einer größeren Fläche. Oberes Heizelement und Grill werden zur Erzielung einer gleichmäßigen Garung gemeinsam mit dem Lüfter in Betrieb genommen. Verwenden Sie dazu die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

⚠️ Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.

🔇 Dampfreinigungsfunktion: Stellen Sie Ofenfunktion und Thermostat auf das Dampfreinigungssymbol ein. Schütten Sie 200 bis 250 ml Wasser (etwa 1 Tasse) wie angegeben auf das kleine Blech auf dem Ofenboden. Die Dampfreinigungsfunktion weicht die Ofenwände ca. 20 Minuten lang ein, so dass sie leichter gereinigt werden können.

4.2. Timer der Visio-Anzeige nutzen



Funktionsbeschreibung	
	Modustaste
	Alarmtaste
	Zeiteinstellungstaste
	Taste für Zeiteinstellungen / Temperatureinstellungen für Temperaturfühler / Tastensperre
	Ofenfunktionsanzeige
	Timeranzeige
	Temperaturanzeige

Uhrzeit einstellen:

Bei der ersten Inbetriebnahme müssen Sie die Uhrzeit einstellen; halten Sie sich dabei an die folgenden Schritte.

Wird der Ofen angeschlossen, blinkt „0.00“ im Display. Drücken Sie „M“ oder „-“ und „+“, um die Uhrzeiteinstellung zu aktivieren. Das Symbol „:“ blinkt im Display. Passen Sie die Einstellung mit „-“ und „+“ an.

Wenn der automatische Garmodus ausgeschaltet ist, gelangen Sie durch gleichzeitiges Berühren von „-“ und „+“ in den Uhrzeitmodus. Passen Sie die Einstellung mit „-“ und „+“ an. Zur Nutzung der Ofenfunktion müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

Garzeittimer einstellen:

Erinnerungstimer einstellen:

Berühren Sie die Alarmtaste, die das Symbol „A“ anzeigt. Das Symbol „A“ blinkt im Display und „0.00“ erscheint an den

Uhrstellen. Geben Sie die gewünschte Erinnerungszeit über die Timer-Plus- und Timer-Minus-Taste ein,

solange das Symbol blinkt. Warten Sie nach Abschluss der Einstellung, bis das Symbol „A“ dauerhaft leuchtet. Die Zeiteinstellung der akustischen Erinnerung ist damit abgeschlossen.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und „A“ blinkt im Display. Durch Betätigen von „-“ oder „+“ schalten Sie das Tonsignal ab, das Symbol verschwindet.

Garzeit einstellen:

Diese Funktion ermöglicht das Garen über eine bestimmte Zeitdauer. Bereiten Sie das Gericht vor und stellen Sie es in den Ofen. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und Temperatur aus. Berühren Sie die Modus-Taste, bis das Garzeit-Symbol „|>|“ im Timerdisplay sowie „AUTO“ im Display erscheint. Stellen Sie nun die gewünschte Garzeit mit der Timer-Plus- und Timer-Minus-Taste ein. Warten Sie nach Abschluss der Einstellung, bis die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt wird und das Garzeit-Symbol dauerhaft leuchtet.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus, ein Signal ertönt und „AUTO“ blinkt im Display. Mit einer beliebigen Taste am Bedienfeld beenden Sie den Warnton, während „AUTO“ weiterhin im Display angezeigt wird. Um den „AUTO“-Modus zu verlassen, betätigen Sie gleichzeitig „-“ und „+“.

Garzeitende einstellen:

Diese Funktion nutzen Sie, wenn Sie Speisen zu einer bestimmten Zeit und über einen bestimmten Zeitraum zubereiten möchten. Bereiten Sie das Gericht vor und stellen Sie es in den Ofen. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und Temperatur aus.

Berühren Sie die Modus-Taste „M“, bis das Garzeit-Symbol „|>|“ im Timerdisplay sowie „AUTO“ im Display erscheint. Stellen Sie nun die gewünschte Garzeit mit der Timer-Plus- und Timer-Minus-Taste ein. Betätigen Sie dann „M“, bis das Symbol „>|“ angezeigt wird. Tageszeit und Garzeit blinken. Stellen Sie mit dem Timer in dieser Stellung nun die gewünschte Endzeit mit der Timer-Plus- und Timer-Minus-Taste ein. Warten Sie nach Abschluss der Einstellung, bis die aktuelle Uhrzeit wieder angezeigt wird und das Symbol „>|“ dauerhaft leuchtet.

Zu dem Zeitpunkt, der sich nach Abzug der Garzeit von der voreingestellten Endzeit

ergibt, beginnt der Ofen zu arbeiten und schaltet sich zur gewünschten Endzeit wieder ab. Dann ertönt ein Signal und „**AUTO**“ blinkt im Display. Mit einer beliebigen Timertaste beenden Sie den Warnton, während „**AUTO**“ weiterhin im Display angezeigt wird. Um den „**AUTO**“-Modus zu verlassen, betätigen Sie gleichzeitig „-“ und „+“.

Timertonsignal einstellen:

Berühren Sie „-“, bis Sie ein Tonsignal hören. Anschließend wird mit jeder Betätigung der Taste „-“ ein anderer Signalton ausgegeben. Nun können Sie zwischen drei verschiedenen Signaltönen wählen. Wählen Sie den gewünschten Signalton aus und betätigen Sie keine weitere Taste mehr. Nach ein paar Sekunden wird der so ausgewählte Signalton gespeichert.

Tastensperre

Die Tastensperre dient dazu, versehentliche Änderungen von Ofeneinstellungen zu verhindern. Berühren Sie zum Aktivieren der Tastensperre die „+“-Taste, bis Sie das Tastensperre-Symbol im Display sehen. Berühren Sie zum Deaktivieren der Tastensperre die „+“-Taste, bis das Tastensperre-Symbol im Display erlischt.

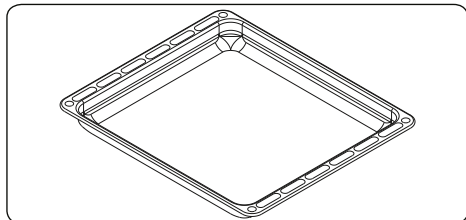
Wenn der Ofen in Betrieb ist, schaltet sich der Ofen aus, falls 6 Stunden lang keine Schalter oder Tasten gedrückt oder berührt werden.

4.3. Zubehör

Tiefes Blech

Das tiefe Blech dient der Zubereitung von Aufläufen.

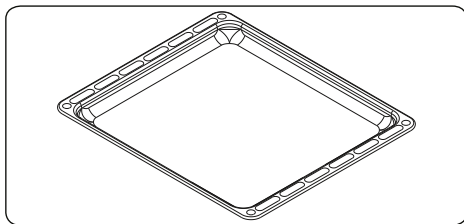
Zum richtigen Positionieren des Blechs im Garraum platzieren Sie es in einem Einschub und schieben es bis zum Anschlag hinein.



Flaches Blech

Das flache Blech eignet sich für Gebäck wie Torten usw.

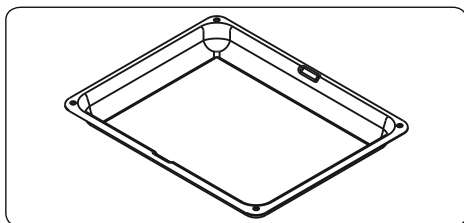
Zum richtigen Positionieren des Blechs im Garraum platzieren Sie es in einem Einschub und schieben es bis zum Anschlag hinein.



Kleines Blech

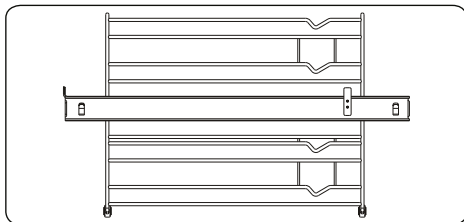
Das kleine Blech eignet sich zur Zubereitung von Gebäck, wie Torten usw.

Zum richtigen Positionieren des Blechs im Garraum platzieren Sie es mittig auf einem Rost.



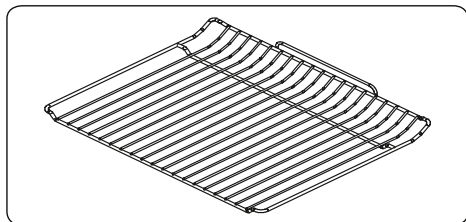
Rost mit telekopischer Halbschiene

Ein Rost lässt sich auf Kugellagern sanft bis zur Hälfte herausziehen. So kommen Sie deutlich einfacher an Ihre Speisen heran.

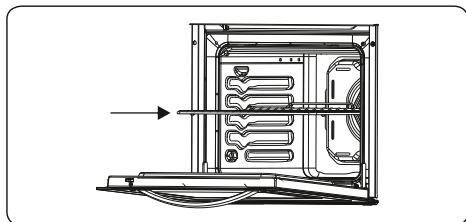


Rost

Der Gitterrost dient zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in anderen Behältern.



! WARNUNG: Der Gitterrost dient zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in anderen Behältern.



Wasserauffang

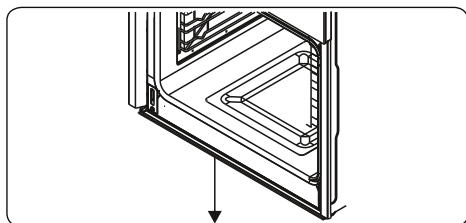
Je nach verwendeten Lebensmitteln kann sich beim Garen Kondenswasser an der inneren Glasscheibe des Ofens bilden.

Das ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie in diesem Fall die Ofentür bis zur Grillposition und lassen Sie sie 20 Sekunden lang in dieser Stellung.

Das Wasser tropft nun in den Wasserauffang.

Lassen Sie den Ofen abkühlen und wischen Sie ihn mit einem trockenen Tuch aus. Dies sollten Sie regelmäßig tun.





5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1. Reinigung

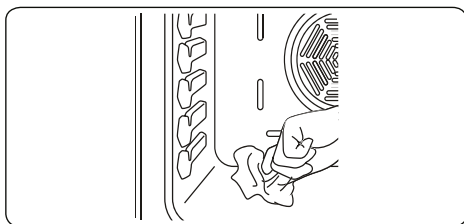
! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Allgemeine Anweisungen

- Überzeugen Sie sich vor dem Reinigen davon, dass die Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Verwenden Sie Creme- oder Flüssigreiner ohne Scheuerzusätze. Benutzen Sie keinerlei ätzende Reiniger, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harte Gegenstände, damit die Oberflächen Ihres Gerätes nicht beschädigt werden.
-  Benutzen Sie keine Reiniger, die Scheuermittel enthalten: Diese können die emaillierten und lackierten Teile Ihres Ofens beschädigen.
- Sollten Flüssigkeiten überkochen, beseitigen Sie diese sofort, um eine Beschädigung der Teile zu vermeiden.
-  Reinigen Sie das Gerät nicht mit Dampfreinigern.

Garraum reinigen

- Der Innenraum des emaillierten Ofens lässt sich am besten reinigen, wenn der Ofen warm ist.
- Wischen Sie den Ofen nach jedem Einsatz mit einem weichen Tuch aus, das Sie leicht mit Seifenwasser angefeuchtet haben. Anschließend wischen Sie den Ofen noch einmal mit einem feuchten Tuch aus und lassen ihn trocknen.
- Manchmal kann es nötig sein, zum gründlichen Reinigen des Ofens ein flüssiges Reinigungsmittel einzusetzen.





Glasteile reinigen

- Reinigen Sie die Glasteile Ihres Ofens regelmäßig.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Glasteile mit einem Glasreiniger. Spülen Sie sie dann ab und wischen Sie

sie mit einem trockenen Tuch nach.

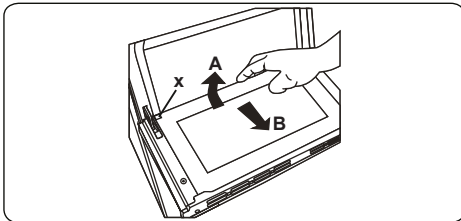
Edelstahlteile reinigen (falls vorhanden)

- Reinigen Sie die Edelstahlteile Ihres Gerätes regelmäßig.
- Wischen Sie die Edelstahlteile mit einem nur mit Wasser befeuchteten weichen Tuch ab. Trocknen Sie die Flächen dann mit einem sauberen, weichen Tuch.
-  Wischen Sie die Edelstahlteile nicht ab, solange sie noch heiß sind.
-  Lassen Sie die Edelstahlteile nicht über längere Zeit mit Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronensaft oder Tomatensaft in Kontakt kommen.

Innenglas herausnehmen

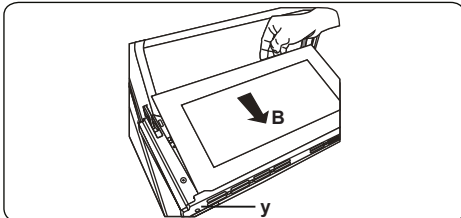
Bevor Sie das Glas der Ofentür reinigen können, müssen Sie das Innenglas wie dargestellt:

1. Drücken Sie die Scheibe in Richtung B und lösen Sie sie aus der Halteklammer (x). Ziehen Sie die Scheibe in Richtung A heraus.

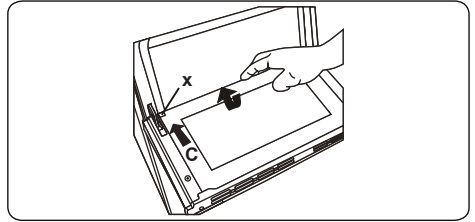



So setzen Sie die Innenscheibe wieder ein:

2. Drücken Sie die Scheibe in Richtung B unter die Halteklammer (y).



3. Platzieren Sie die Scheibe unter der Halteklammer (x) in Richtung C.

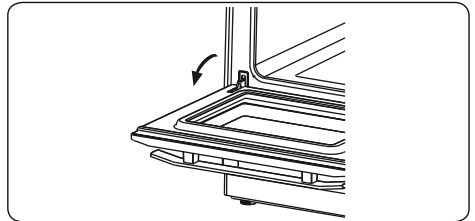


-  Wenn Ihr Ofen mit einer Dreifachverglasung ausgestattet ist, können Sie das dritte Glas auf dieselbe Weise wie das zweite Glas herausnehmen.

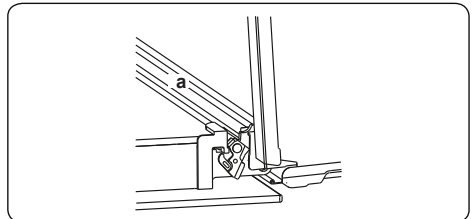
Ofentür entfernen

Bevor Sie das Glas der Ofentür reinigen können, müssen Sie das Innenglas wie dargestellt herausnehmen:

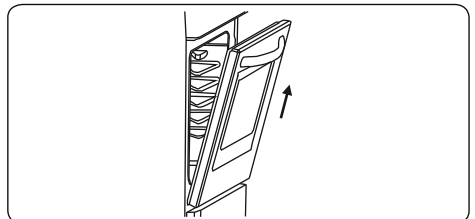
1. Öffnen Sie die Ofentür.



2. Öffnen Sie die Sattelhalterung (a) (mit einem Schraubendreher) nach oben bis zu ihrer Endstellung.



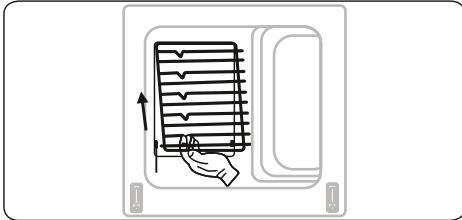
3. Schließen Sie die Tür nahezu vollständig, ziehen Sie die Tür zu sich heran und nehmen Sie sie ab.



Rost entfernen

So entfernen Sie den Rost:

Ziehen Sie den Rost wie in der Abbildung gezeigt heraus. Heben Sie ihn nach dem Lösen der Clips (a) nach oben ab.



5.2. Wartung

! WARNUNG: Sämtliche Reparaturen müssen durch autorisierte Fachkräfte oder einen qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Ofenbeleuchtung austauschen

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

- Entfernen Sie das Leuchtmittel nach Abnahme der Glasscheibe.
- Setzen Sie ein neues, bis 300 °C beständiges Leuchtmittel in die Fassung ein (230 V, 15 bis 25 Watt, Typ E14).
- Setzen Sie die Glasscheibe wieder ein. Nun können Sie den Ofen wieder benutzen.

! Das Lampendesign ist speziell zur Nutzung in Haushaltskochgeräten vorgesehen. Es eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1. Fehlerbehebung



Falls Sie ein Problem mit Hilfe der Anweisungen zur Fehlerbehebung nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen qualifizierten Fachmann.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen schaltet sich nicht ein.	Die Stromversorgung ist abgeschaltet.	Prüfen Sie, ob Netzspannung anliegt. Probieren Sie dazu, ob andere Küchengeräte arbeiten.
Keine Hitze oder der Ofen wird nicht heiß.	Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt. Die Ofentür wurde offen gelassen.	Prüfen Sie, ob der Temperaturregler richtig eingestellt ist.
Ofenbeleuchtung (falls vorhanden) leuchtet nicht.	Lampe durchgebrannt. Stromversorgung unterbrochen oder abgeschaltet.	Ersetzen Sie die Lampe gemäß den Anweisungen. Schalten Sie dazu zunächst die Steckdose stromlos.
Der Gareffekt im Ofen ist ungleichmäßig.	Ofenroste sind nicht korrekt positioniert.	Prüfen Sie, ob die empfohlenen Temperaturen und Einschubpositionen eingehalten werden. Öffnen Sie die Ofentür so wenig und kurz wie möglich, selbst wenn Sie Lebensmittel manchmal wenden müssen. Selbst bei kurzem Öffnen der Ofentür sinkt die Innentemperatur erheblich, was den Garprozess stark beeinträchtigen kann.
Die Timertasten lassen sich nicht richtig betätigen.	Schmutz ist zwischen die Timertasten eingedrungen Berührungstasten: Das Bedienfeld ist feucht geworden Die Tastensperre ist aktiviert	Entfernen Sie die Verschmutzung und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Das Ofengebläse (falls vorhanden) macht Krach.	Die Ofenroste vibrieren.	Prüfen Sie, ob der Ofen gerade steht. Achten Sie darauf, dass Roste und Backformen nicht durch Kontakt mit der Ofenrückwand vibrieren.

6.2. Transport

Falls das Gerät transportiert werden muss, sollten Sie es in der Originalverpackung verpacken und transportieren. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie alle beweglichen oder losen Teile des Gerätes mit Klebeband, um Verlust oder Beschädigung beim Transport zu vermeiden.

Falls Sie die Originalverpackung nicht mehr haben, verwenden Sie eine Transportkiste, damit das Gerät, insbesondere die Oberflächen (Glas- und Lackoberflächen) des Ofens, vor äußeren Einflüssen geschützt sind.





7. TECHNISCHE DATEN

7.1. Energiedatenblatt

Marke		VONREITER
Modell		VREB7509-6
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	36,0(+/-2)
Energieeffizienzindex – konventionell		112,8
Energieeffizienzindex – Umluft		106,0
Energieklasse		A+
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,99
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,93
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
Ofen		
<ul style="list-style-type: none"> - Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit. - Halten Sie Vorheizzeiten kurz. - Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig. - Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten. - Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges. 		

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbol	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK	Correcte bediening van het systeem

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	26
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	26
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	28
1.3. Tijdens het gebruik	29
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	30
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	33
2.1. Instructies voor de installateur.....	33
2.2. Installatie van de oven.....	33
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	35
3.PRODUCTKENMERKEN	36
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	37
4.1. Ovenbediening	37
4.2. Gebruik van de Visio Touch Programmer	38
4.3. Accessoires	40
5.REINIGING EN ONDERHOUD	41
5.1. Reiniging.....	41
5.2. Onderhoud.....	42
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	44
6.1. Probleemoplossing.....	44
6.2. Transport.....	44
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES	45
7.1. Energiefiche.....	45

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is gemaakt voor meer dan één model. Het is mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerken uitvoeren.
-  **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
-  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
-   **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of

- afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
 - Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
 - Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas en andere oppervlakken van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op het oppervlak en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
 - Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
 - **⚠ WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
 - **⚠ LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
 - Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
 - Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
 - Voor de aansluiting van uw apparaat moet u

ervoor zorgen dat de lokale distributievoorzwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

-  **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.
- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
-  Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.

1.2. Waarschuwingen bij de installatie

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en

- installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
 - Bescherm uw apparaat tegen de weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
 - De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.

1.3. Tijdens het gebruik

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl u aan het koken bent en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
-  Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u

met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting brand vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.

-  Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai tevens bij niet gebruik van een gasapparaat, het gasventiel dicht.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig zodat u geen heet voedsel morst of laat druppen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) op de lade. Dit geldt ook voor kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.


1.4. Tijdens reiniging en onderhoud

-  Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. U kunt deze activiteiten starten na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of nadat de hoofdschakelaars zijn uitgeschakeld.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het


reinigen van het bedieningspaneel.

- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact

opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

! **WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

2.1. Instructies voor de installateur

Algemene instructies

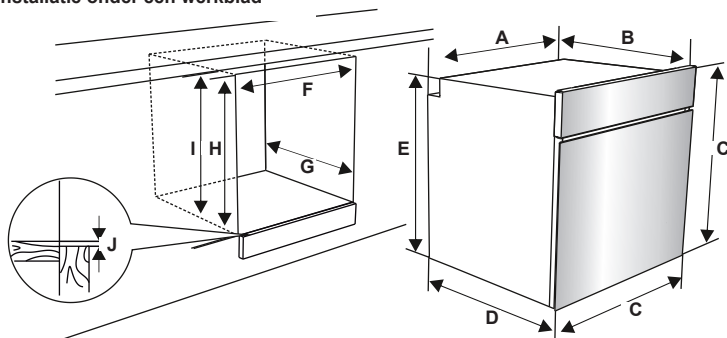
- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.2. Installatie van de oven

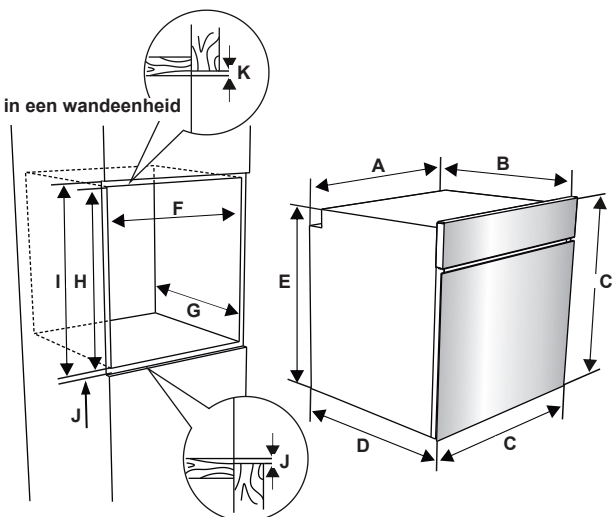
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

A (mm)	557	min. / max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	590
D (mm)	575	min. I (mm)	600
E (mm)	576	min. J/K (mm)	5/10

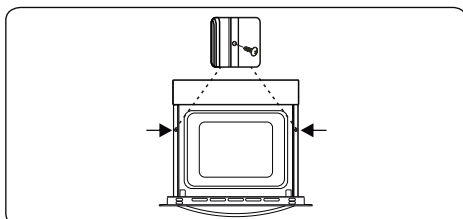
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid

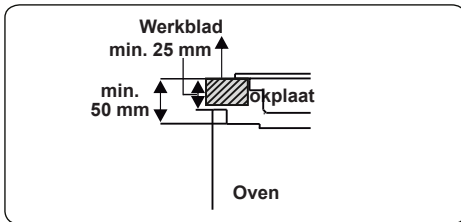


- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.

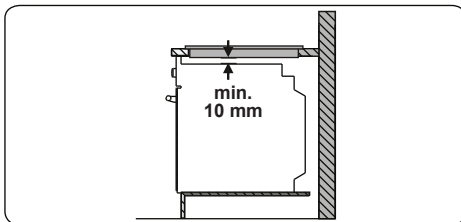


Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd:

- moet de afstand tussen het aanrechtblad en de oven minimaal 50 mm en de afstand tussen het aanrechtblad en het bedieningspaneel minimaal 25 mm zijn.



- Moet de afstand tussen het frame van de kookplaat en bovenpaneel van de oven minimaal 10 mm zijn om voldoende luchtcirculatie te hebben.



2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid

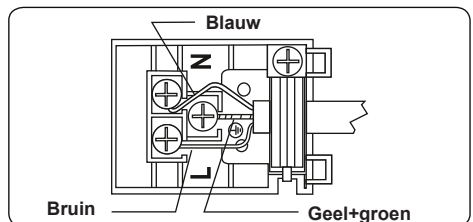
⚠ WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

⚠ WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw

apparaat beschadigen. Als het stroom snoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.

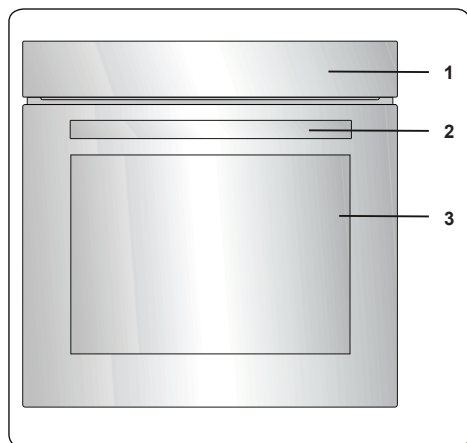
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een meerpolige isolatorschakelaar (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~ en 380-415 V 3N~. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



3. PRODUCTKENMERKEN

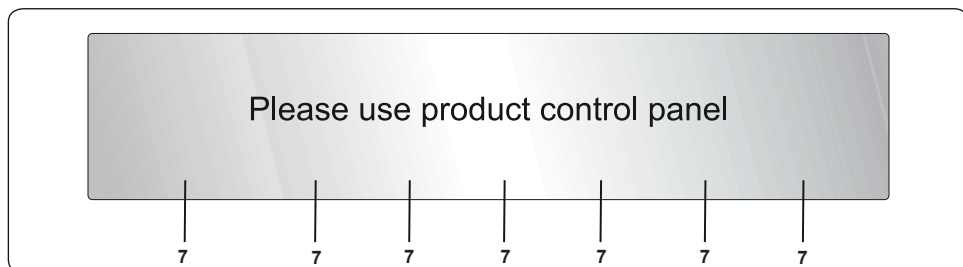
 **Belangrijk:** De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Bedieningspaneel
2. Handvat van de ovendeur
3. Ovendeur

Bedieningspaneel



4. Timer
5. Bedieningsknop ovenfunctie
6. Thermostaatknop oven

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. Ovenbediening

Bedieningsknop ovenfunctie

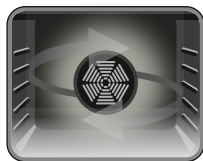
Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

Thermostaatknop oven

Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

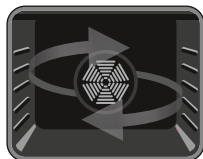
Ovenfuncties

* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



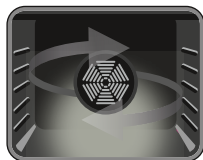
Ovenverlichting:

Alleen de ovenverlichting gaat aan. Het blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.



Ontdooifunctie: Het waarschuwingslampje van de oven gaat aan en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, neemt u uw

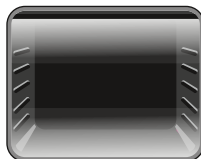
bevroren voedsel en plaatst u het in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven. Alle schotels op alle rekken worden

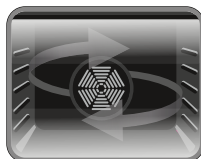
gelijkmatig bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



Functie statisch koken:

Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen

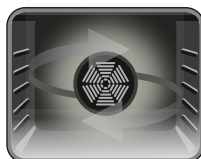
treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding garandeert van het voedsel. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



Ventilatiefunctie:

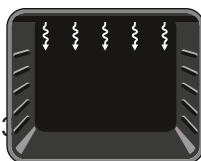
Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen

en de ventilator treden in werking. Deze functie werkt goed bij het maken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. De functie met ventilator en onderwarmte is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement dat het deeg wordt gebakken.



Pizzafunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan. De ring, het onderste verwarmingselement

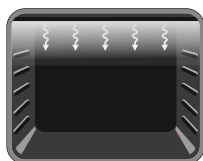
en de ventilator treden in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement dat het gerecht wordt gebakken.



Grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje

van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. De functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel. Gebruik de bovenste platen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

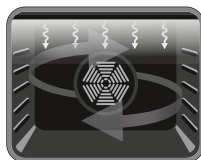
⚠ Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



Snellere grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan. Het grillelement en

bovenste verwarmingselement treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, zoals bij vlees. Gebruik de bovenste platen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

⚠ Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



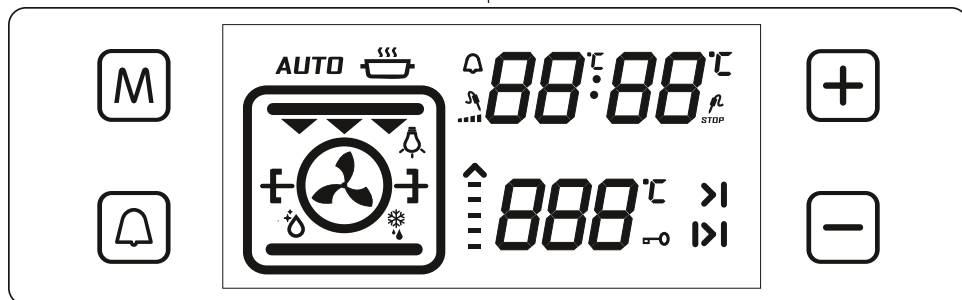
Dubbele grill- en ventilatorfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan. Het grill, de bovenste verwarmingselementen






en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikkere stukken voedsel en het grillen van een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste platen in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats er altijd een ovenschaal onder om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

⚠ Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.

💧 Dampreinigingsfunctie: Stel de ovenfunctie en de thermostaat in op het symbool Dampreinigingsfunctie. Giet 200 tot 250 ml water (ongeveer een kopje) in de kleine bakplaat op de bodem van de oven. De dampreinigingsfunctie duurt ongeveer 20 minuten en zorgt ervoor dat de oven nadien gemakkelijk kan worden gereinigd.

4.2. Gebruik van de Visio Touch Programmer



Functiebeschrijving	
	Modustoets
	Alarminoets
	Tijdstellingstoets
	Tijdstelling/ Temperatuurinstellingen voor vleessonde/ Toetsvergrenselingstoets
	Beeldscherm ovenfunctie
	Timerbeeldscherm
	Temperatuurbeeldscherm

Tijd van de dag aanpassen

Zodra de oven is ingeschakeld voor de eerste maal na installatie, knippert de tijdaanduiding '0.00' op het beeldscherm. Druk tegelijkertijd op de sensorknop "M" of de knoppen "+" en "-". Het ':'-symbool knippert op het beeldscherm. U kunt de tijd aanpassen met de sensorknop "+" en "-". Voordat u de oven gaat gebruiken dient de tijd te worden ingesteld.

De bereidingstijd instellen

De kookwekker instellen

Om een kookwekker in te stellen, drukt u op de alarmsensorknop "Δ", "0.00" verschijnt op het beeldscherm en het symbool "Δ" gaat knipperen. Gebruik de sensorknoppen "+" en "-" om de gewenste waarschuwingstijd aan te passen wanneer het symbool "Δ" knippert. Nadat u de gewenste tijd hebt ingesteld, wacht u tot het symbool "Δ" stopt met knipperen. De tijd waarna een hoorbaar signaal wordt geactiveerd zal worden ingesteld.

Wanneer de timer nul bereikt, weerklinkt een hoorbaar signaal en knippert het symbool "Δ" op het scherm. Door te drukken op "+" of "-" stopt het geluidssignaal en verdwijnt het symbool van het scherm.

Instellen van de bereidingsduur

Deze functie helpt u om gedurende een vaste tijdsperiode te koken. Bereid het

voedsel voor op het koken en zet het in de oven. Selecteer dan de gewenste bereidingsfunctie en de temperatuur. Druk op de sensor "M" tot u het gewenste symbool voor duur ">I" ziet en "AUTO" verschijnt op het beeldscherm van de timer. Stel de gewenste bereidingstijd in met de sensorknoppen "+" en "-" terwijl de timer in deze positie staat. Als u de aanpassing hebt voltooid, wacht dan tot de huidige tijd verschijnt op het scherm en het symbool Duur blijft oplichten.

Als de timer nul heeft bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en klinkt een geluidssignaal. "AUTO" knippert op het scherm. Druk op een sensorknop op het bedieningspaneel om het signaal te stoppen, "AUTO" blijft knipperen. Druk gelijktijdig op "+" en "-" om de modus "AUTO" te verlaten.

Instellen van de eindtijd van de bereiding

Deze functie wordt gebruikt om te beginnen koken na een bepaalde tijdspanne en voor een specifieke tijdsduur. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven. Selecteer dan de gewenste kookfunctie en -temperatuur.

Druk op de sensorknop "M" tot u het symbool Tijdsduur ">I" ziet en "AUTO" verschijnt op het beeldscherm. Stel de gewenste bereidingstijd in met de sensorknoppen "+" en "-" terwijl de timer in deze positie staat. Druk dan op de sensorknop "M" tot het symbool ">I" verschijnt, het tijdstip van de dag en het symbool Duur kooktijd gaan knipperen. Stel het einde van de kooktijd in met de knoppen "+" en "-" terwijl de timer in deze positie staat. Na de aanpassing wacht u tot de huidige tijd van de dag en ">I" op het beeldscherm zichtbaar blijven.

De oven berekent de werkingstijd door de kookperiode af te trekken van de ingestelde eindtijd waarop hij stopt met werken. De timer laat een signaal horen en "AUTO" blijft knipperen. Druk op een timerknop om het waarschuwingssignaal te stoppen en druk op "+" en "-" tegelijkertijd om de modus "AUTO" te verlaten.

Instellen van het geluid van de digitale timer

Druk op de sensorknop "-" tot u een "biep"-signaal hoort. Hierna weerklinkt telkens u "-" indrukt een biepsignaal. Er zijn drie verschillende signaalgeluiden. Selecteer de gewenste toon en druk niet op andere knoppen. Na een korte tijd is het gekozen

signaal opgeslagen.

Toetsvergrendelingsfunctie

De toetsvergrendeling is bedoeld om ongewenste wijzigingen aan de oveninstellingen te voorkomen. Druk op “+” tot u het symbol voor de toetsenvergrendeling ziet op het beeldscherm. Om de toetsvergrendeling te deactiveren, drukt u op de knop “+” tot het symbool voor de toetsenvergrendeling verdwenen is.

Terwijl de toetsenvergrendeling actief is, kan enkel de hoofdschakelaar worden gebruikt, alle andere knoppen zijn vergrendeld.

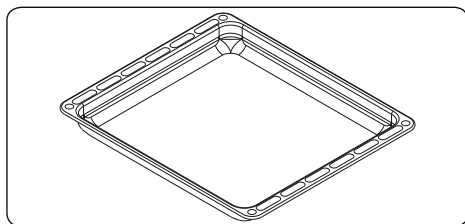
Als er geen ovenactiviteit is gedurende 6 uur wanneer de oven in werking is, schakelt het toestel zichzelf uit.

4.3. Accessoires

Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

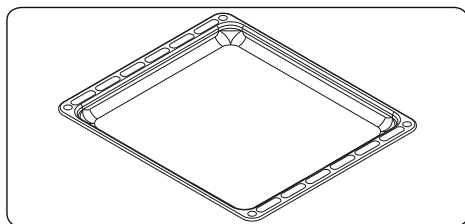
U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



Ondiepe bakplaat

De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

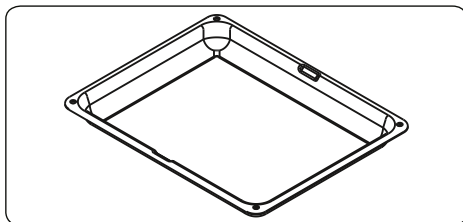
U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



Kleine bakplaat

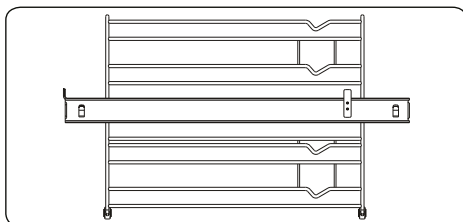
De kleine bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze centraal op een rek te plaatsen.



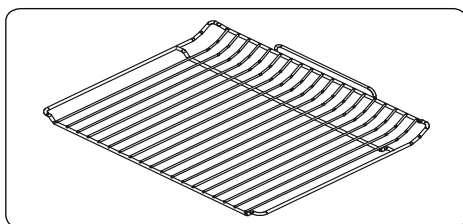
Draadrek met semitelescopische rail

Een van de legplanken in het rek is telescopisch; deze rekken loopt halverwege en soepel uit op kogellagers, zodat u gemakkelijk toegang hebt tot uw eten.

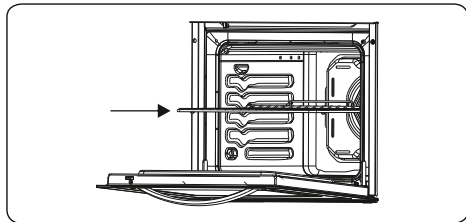


Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



⚠ WAARSCHUWING: Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.

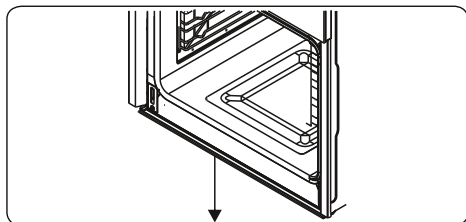


Watercollector

Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product. Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan. Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.




5. REINIGING EN ONDERHOUD


5.1. Reiniging

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

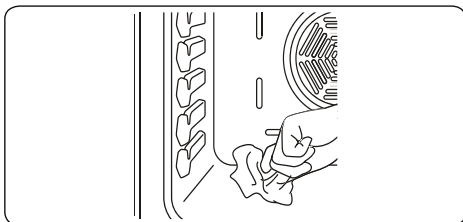
- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen

met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas en op de gelakte en geleverde delen van uw apparaat.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen


- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

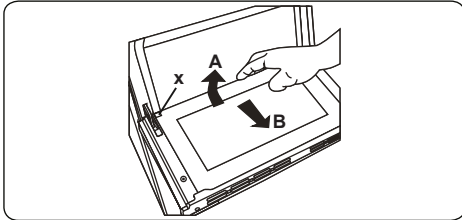
- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap

gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

Verwijdering van binnenglas

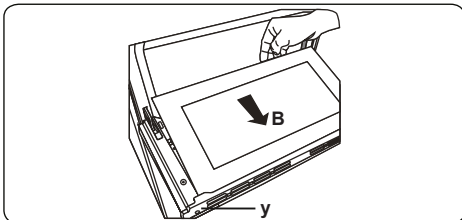
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

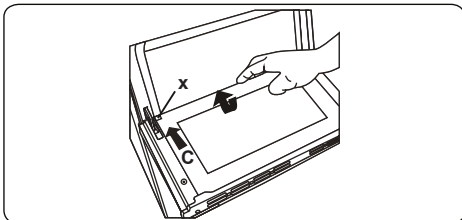



Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.

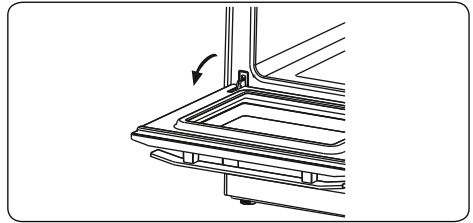


 Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

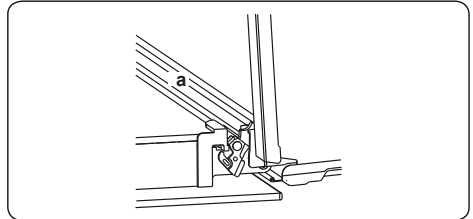
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

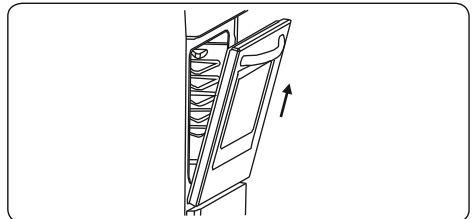
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (**a**) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



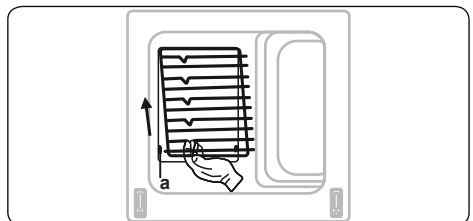
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (**a**) los te hebben gemaakt.



5.2. Onderhoud


 **WAARSCHUWING:** Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te

worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp

 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.

 Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. Probleemoplossing



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: er zit vocht op het bedieningspaneel. De toetsvergrendeling is ingesteld.	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kooggerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

6.2. Transport

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES






7.1. Energiefiche

Merk		VONREITER
Model		VREB7509-6
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	36,0(+/-2)
Index energie-efficiëntie - conventioneel		112,8
Index energie-efficiëntie – hete lucht		106,0
Energieklasse		A+
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,99
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,93
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	78
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Tips voor energiebesparing		
Oven		
- Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd.		
- Houd de voorverwarmtijd kort.		
- Verleng de bereidingstijd niet.		
- Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten.		
- Doe tijdens de bereiding de oven niet open.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Fire risk
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS	48
1.1. General Safety Warnings	48
1.2. Installation Warnings	50
1.3. During Use.....	51
1.4. During Cleaning and Maintenance	52
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE	54
2.1. Instructions for the Installer	54
2.2. Installation of the Oven.....	54
2.3. Electrical Connection and Safety.....	55
3.PRODUCT FEATURES	57
4.USE OF PRODUCT	58
4.1. Oven Controls.....	58
4.2. Use of the Visio Touch Programmer.....	59
4.3. Accessorries	61
5.CLEANING AND MAINTENANCE	62
5.1. Cleaning.....	62
5.2. Maintenance	63
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	64
6.1. Troubleshooting.....	64
6.2. Transport.....	64
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS	65
7.1. Energy Fiche	65



1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1. General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


  **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside


the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.

1.2. Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature

of 100°C.

1.3. During Use

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.



Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the


door.

- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bag, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4. During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

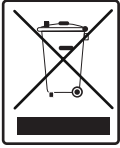
CE Declaration of conformity

 We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1. Instructions for the Installer

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage,

do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.

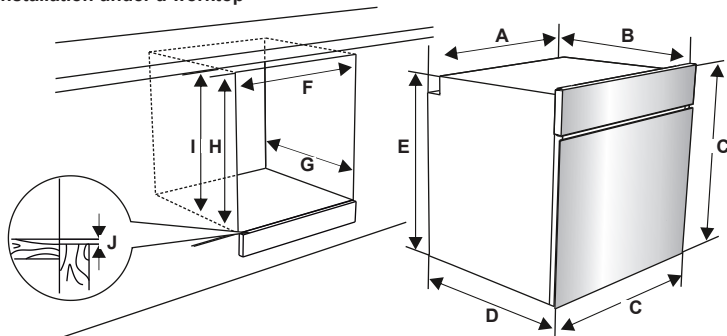
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

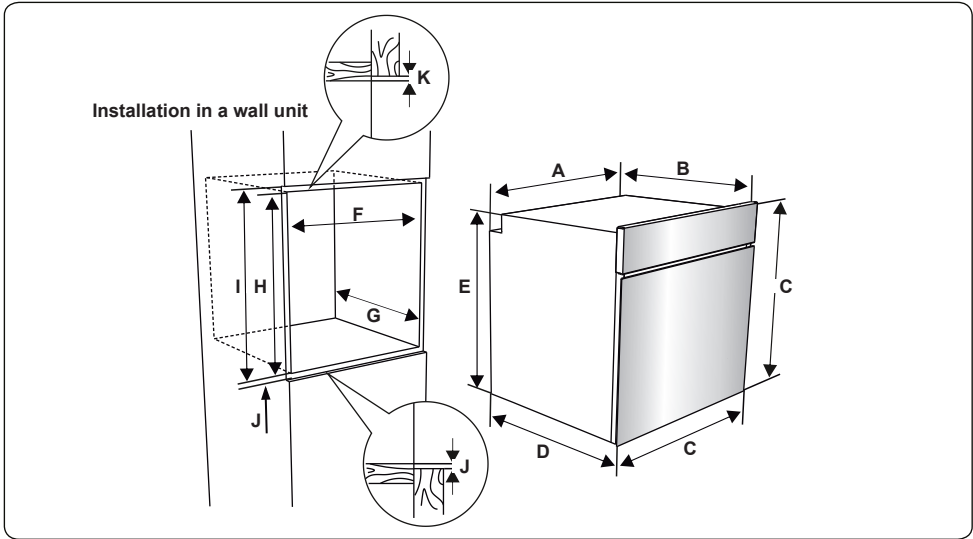
2.2. Installation of the Oven

The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

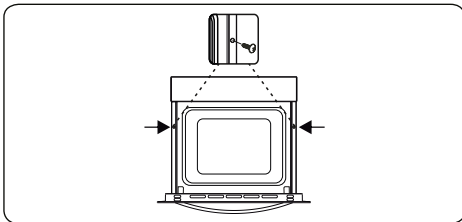
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H (mm)	590
D (mm)	575	min. I (mm)	600
E (mm)	576	min. J/K (mm)	5/10

Installation under a worktop



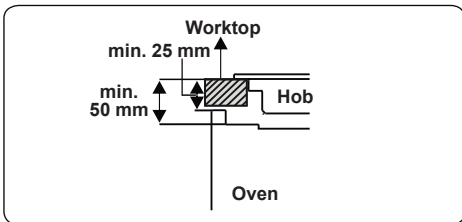


1. After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.



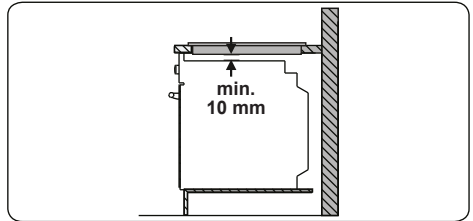
If the oven is installed under a hob:

2. The distance between the worktop and the top panel of the oven must be a minimum of 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be a minimum of 25 mm.



3. The distance between the base of the

hob and the top panel of the oven must be a minimum of 10 mm for air circulation.



2.3. Electrical Connection and Safety

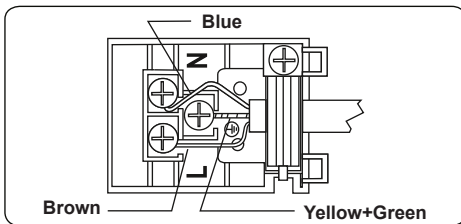
⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.


- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is

damaged and needs to be replaced
this should be done by a qualified
personnel.

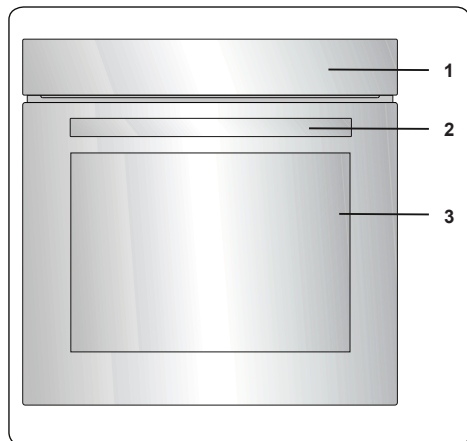
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

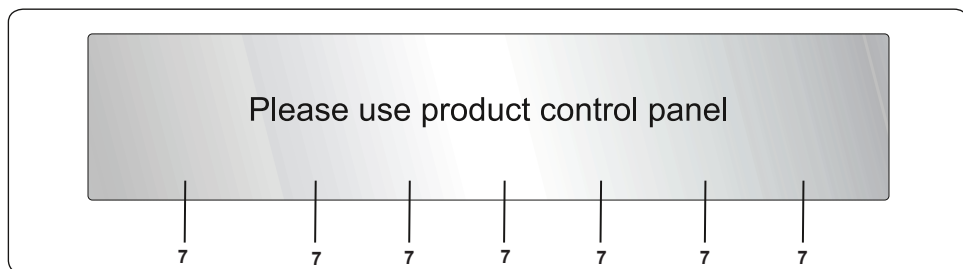
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Timer
5. Oven Function Control Knob
6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1. Oven Controls

Oven function control knob

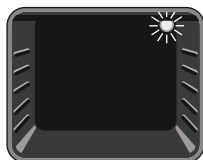
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

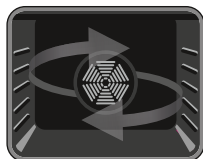
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

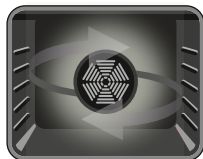


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



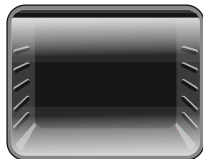
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



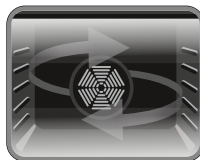
Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



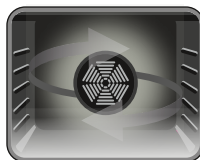
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper

heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



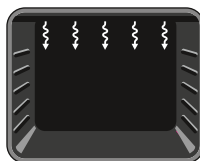
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short period of time. The fan evenly disperses the heat of the oven, while the lower heating element bakes the food.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

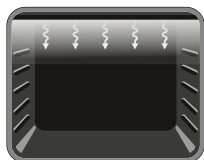
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting food. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

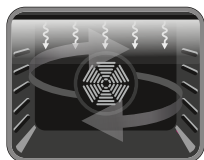


Faster Grilling

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on. The grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill and Fan

Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating

elements and fan will start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

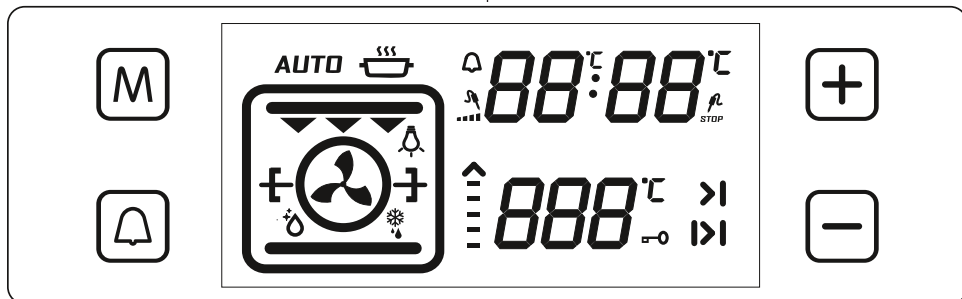
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.










Vap Clean Function: Set the oven function and thermostat to the Vap Clean function symbol. Pour 200-250ml of water (about 1 cup)

into the small tray on the oven base. Vap Clean runs for approximately 20 minutes and will prepare your oven so that it can be easily cleaned.

4.2. Use of the Visio Touch Programmer



Function Description	
	Mode key
	Alarm key
	Time setting key
	Time setting/Temperature settings for meat probe/ Key lock key
	Oven function display
	Timer display
	Temperature display

Adjusting the Time of Day

When the oven is switched on for the first time after installation, "0.00" will flash on the display. Press the "M" sensor button, or the "+" and "-" buttons simultaneously. The colon ":" on the display will flash. You can adjust and set the time of day using the "+" and "-" sensor button. The time must be set to enable use of the oven functions.

Adjusting the Cooking Time

Adjusting the Minute Minder

To set a Minute Minder timer, press the alarm sensor button "Δ". "0.00" will appear on the Timer display and the "Δ" symbol will flash. Use the "+" and "-" sensor buttons to adjust the desired warning time period while the "Δ" symbol is flashing. Once you have completed setting the time period, wait until the "Δ" symbol stops flashing and remains illuminated. The audible warning time will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the "Δ" symbol will flash on the screen. Pressing "+" or "-" will stop the audible warning and the symbol will disappear from the screen.

Adjusting the Cooking Duration Time

This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature. Press the "M" sensor until you see the Duration Time symbol "I>" and "AUTO" appear on the Timer display

screen. Set the required cooking period using the "+" and "-" sensor buttons while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed on the screen and until the Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and "AUTO" will flash on the screen. Press any sensor button on the control unit to stop the warning sound, "AUTO" will continue to flash. Press the "+" and "-" buttons simultaneously to exit "AUTO" mode.

Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Press the "M" sensor button until you see the Duration Time symbol "I>" and "AUTO" appear on the Timer display screen. Set the required cooking period using the "+" and "-" sensor buttons while the timer is in this position. Then, press the "M" sensor button until the ">" symbol is displayed, the time of day and the Cooking Duration Time symbol will flash. Adjust the cooking finish time using the "+" and "-" buttons while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day and ">" remain illuminated on the Timer display.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and "AUTO" will continue to flash. Press any timer button to stop the warning sound, and press the "+" and "-" buttons simultaneously to exit "AUTO" mode.

Digital Timer Sound Adjustment

Press and hold the "-" sensor button until you hear an audible 'beep' sound. After this, each time the "-" button is pressed, a different 'beep' tone will sound. There are three different types of sound. Select the desired tone and do not press any other buttons. After a short time, the selected warning sound will be saved.

Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes being made to the oven settings. Press and hold the "+" button until you see the key lock symbol on the display screen.

To deactivate the key lock, press and hold the “+” button until the key lock symbol disappears from the display.

While the key lock is active, only the power button will be usable, all other buttons will remain locked.

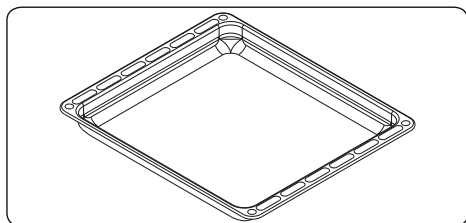
If there is no oven activity for 6 hours while the oven is operating, the oven will automatically switch off.

4.3. Accessories

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

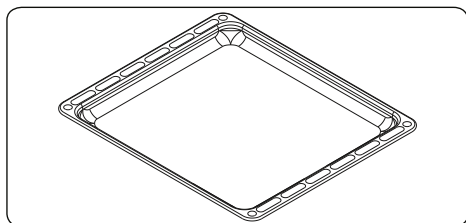
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

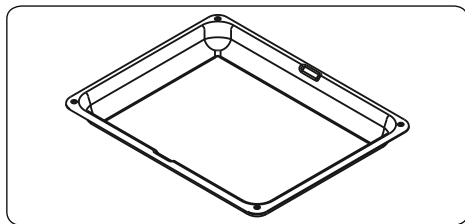
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Small Tray

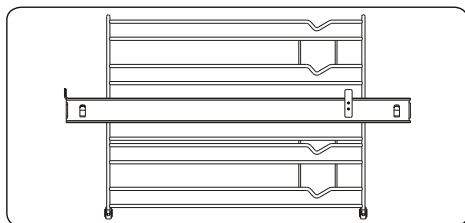
The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



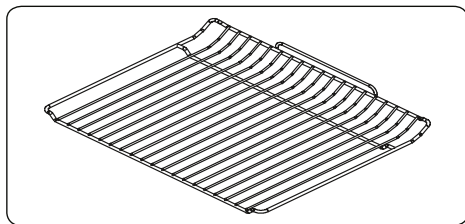
The Wire Rack with a Half Telescopic Rail

One of the shelves in the wire rack is telescopic; it extends half-way out, smoothly, on ball bearings to allow for easy access to your food.



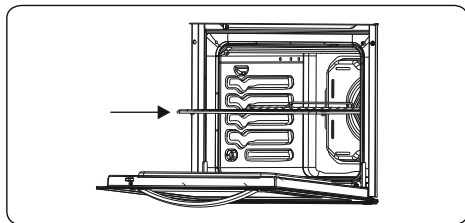
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



⚠ WARNING

The wire grid is used for grilling or for processing food in other containers.



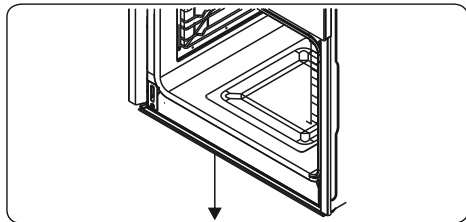
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1. Cleaning


WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

• Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

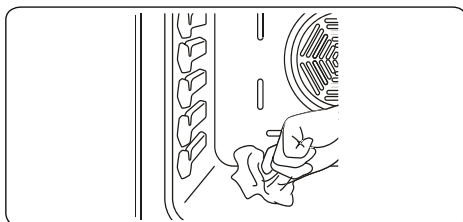
 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then,

wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.

- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.





Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

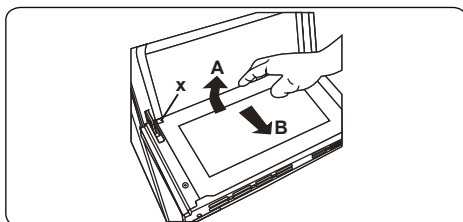
 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

Removal of the Inner Glass

You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

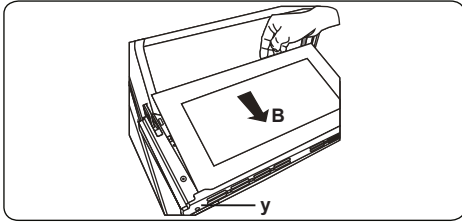
1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.



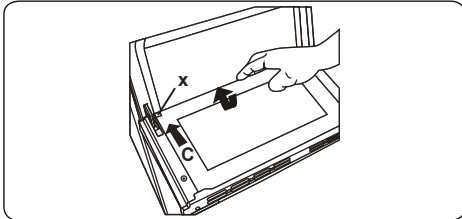
To replace the inner glass:


1. Push the glass towards and under the

location bracket (y), in the direction of B.



3. Place the glass under the location bracket (x) in the direction of C.

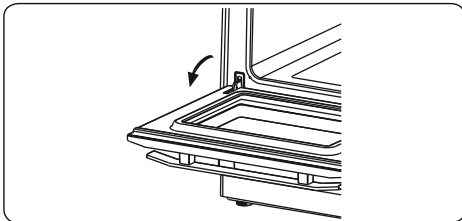


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

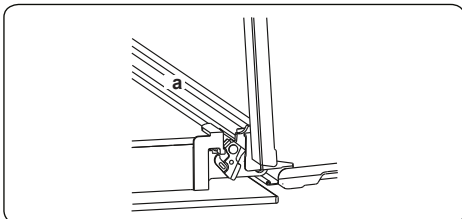
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the inner glass, as shown below.

1. Open the oven door.

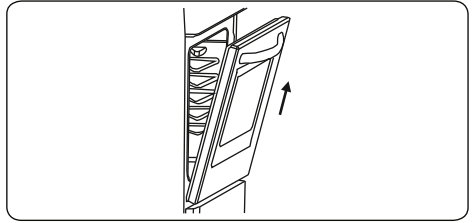


2. Open the saddle bracket (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.



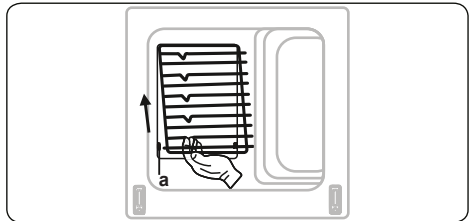
3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door

by pulling it towards you.




Removal of the Wire Shelf


To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.




5.2. Maintenance

 **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1. Troubleshooting



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2. Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1. Energy Fiche

Brand		VONREITER
Model		VREB7509-6
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	36,0(+/-2)
Energy Efficiency Index - conventional		112,8
Energy Efficiency Index - fan forced		106,0
Energy Class		A+
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,99
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,93
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		
Energy Saving Tips		
Oven		
<ul style="list-style-type: none">- Cook the meals together, if possible.- Keep the pre-heating time short.- Do not elongate cooking time.- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.- Do not open oven door during cooking period.		

Merci d'avoir choisi ce produit.

Le présent Manuel d'utilisation contient des informations importantes sur la sécurité, ainsi que des instructions destinées à vous assister dans l'utilisation et la maintenance de votre appareil.

Veillez le lire soigneusement avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure.





Icône	Type :	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessure grave ou de mort
	RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE	Risque de tension dangereuse
	ATTENTION	Risque de blessure ou de dommages matériels
	IMPORTANT	Utilisation adéquate du système


TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	68
1.1. Consignes générales de sécurité	68
1.2. Avertissements d'installation	70
1.3. Pendant l'utilisation	71
1.4. Pendant le nettoyage et l'entretien	72
2. INSTALLATION ET PRÉPARATIONS À L'UTILISATION	75
2.1. Instructions à l'intention de l'installateur	75
2.2. Installation du four	75
2.3. Branchement électrique et sécurité	77
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	78
4. UTILISATION DE L'APPAREIL	79
4.1. Commande du four	79
4.2. Utilisation de la minuterie d'affichage Visio	79
4.3. Accessoires	82
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	83
5.1. Nettoyage.....	83
5.2. Entretien.....	85
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT	86
6.1. Dépannage.....	86
6.2. Transport.....	86
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	87
7.1. Fiche énergétique.....	87

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes avant d'utiliser votre appareil et gardez-les en lieu sûr pour une consultation ultérieure.
- Le présent manuel est élaboré pour plus d'un modèle. Il se peut que votre appareil ne possède pas certaines des caractéristiques décrites dans ce manuel. Portez une attention particulière à toutes les figures pendant que vous lisez le manuel d'utilisation.

1.1. Consignes générales de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, si elles sont supervisées ou ont été formées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques y relatifs. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les tâches de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.
-  **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher aux éléments chauffants. Tenez les enfants âgés de moins de 8 ans à l'écart, à moins qu'ils soient surveillés en permanence.
-  **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne placez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
-   **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Faites attention à ne pas toucher aux éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, les poignées tenues pendant de courtes périodes en utilisation normale peuvent devenir chaudes.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs durs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four et toute autre surface. Ces derniers sont susceptibles de rayer la surface de l'appareil, ce qui peut entraîner un éclatement du verre ou des dommages à la surface.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.
-  **AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.
-  **MISE EN GARDE** : Les pièces accessibles pourraient chauffer lors de la cuisson ou des grillages. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Votre appareil est fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par des techniciens du centre de service agréé. Les travaux d'installation et de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. N'altérez pas ou ne modifiez pas les caractéristiques de l'appareil d'une quelconque façon. Les dispositifs de protection pour table de cuisson inappropriés peuvent causer des accidents.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que

les conditions locales de distribution (nature du gaz et de la pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les spécifications de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.

-  **MISE EN GARDE** : Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson des aliments et est destiné uniquement à un usage domestique en intérieur. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans toute autre application, comme pour un usage non domestique, dans un environnement commercial ou pour le chauffage des pièces.
- N'utilisez pas les poignées de la porte du four pour soulever ou déplacer l'appareil.
-  Toutes les mesures possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. La vitre peut se briser, par conséquent, soyez prudent lorsque vous la nettoyez afin d'éviter toute rayure. Évitez de frapper ou de heurter le verre contre les accessoires.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé pendant l'installation. Si tel est le cas, faites-le remplacer par le fabricant, un service après-vente agréé ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.
- Ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir sur la porte du four lorsque ce dernier est ouvert.


1.2. Avertissements d'installation

- Ne mettez pas l'appareil en marche avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien agréé. Le fabricant n'est en aucun cas responsable des dommages résultant du positionnement et de l'installation erronés, effectués par des personnes


non-agr ees.

- Une fois l'appareil d ball , assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafeuse, mousse de polystyrène, etc.) peuvent être nocifs pour les enfants et doivent être collectés et retirés immédiatement.
- Protégez votre appareil contre les conditions météorologiques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à l'humidité excessive, etc.
- Le matériau autour de l'appareil (armoire) doit pouvoir supporter une température minimale de 100  C.


1.3. Pendant l'utilisation

- Votre four pourrait dégager une légère odeur lors de sa première utilisation. Ce phénomène est parfaitement normal et est causé par les matériaux isolants sur les éléments de chauffage. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le vide et réglez-le   température maximale pendant 45 minutes. Assurez-vous que l'environnement dans lequel l'appareil est installé est bien ventilé.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson. Car la vapeur chaude provenant du four peut causer des brûlures.
- Ne placez aucune substance combustible ou inflammable dans ou à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments du four ou pour les y placer.
-  Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque

vous cuisinez avec de l'huile solide ou liquide. Car elle peut s'enflammer dans des conditions de chaleur extrême. N'éteignez jamais le feu causé par de l'huile avec de l'eau. Éteignez plutôt la cuisinière et recouvrez la casserole de son couvercle ou d'une couverture anti-feu.

-  Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période plus longue, mettez le commutateur de commande principal à l'arrêt. Si vous ne souhaitez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, placez le commutateur de commande principal à la position Arrêt.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours à la position « 0 » (Arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les plateaux s'inclinent lorsqu'ils sont tirés. Veillez à ne pas renverser ou laisser tomber des aliments chauds lors de leur retrait des fours.
- Ne placez aucun objet sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Car cela pourrait fragiliser l'équilibre du four ou endommager la porte.
- Ne placez pas dans le tiroir des articles lourds ou inflammables (par exemple, nylon, sac en plastique, papier, tissu, etc.) Il en est de même pour les articles de cuisine et leurs accessoires en plastique (poignées).
- Évitez d'accrocher les serviettes, les torchons ou autres vêtements sur l'appareil ou ses poignées.

1.4. Pendant le nettoyage et l'entretien

-  Mettez toujours l'appareil à l'arrêt avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Néanmoins, vous pouvez au préalable débrancher l'appareil ou mettre les commutateurs


principaux à l'arrêt.

- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
- Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces de rechange originales et d'appeler uniquement des agents de service autorisés, en cas de besoin.

Déclaration de conformité CE

CE Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européens en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

La présente table de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement pour la cuisine à domicile. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce) est inappropriée et dangereuse.

 Le manuel d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Vous pouvez noter des différences entre les présentes instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre vieille machine



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à la mise au rebut du produit de manière appropriée, vous aidez à prévenir des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique, qui pourraient être provoquées par une manipulation inappropriée de ce produit. Pour plus d'informations

concernant le recyclage du produit, veuillez contacter votre bureau local, votre service chargé de la mise au rebut des déchets ménagers, ou encore le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATIONS À L'UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT : L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien agréé ou par un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

- Une mauvaise installation peut causer des blessures et des dommages, pour lesquels le fabricant n'assume aucune responsabilité et dans ce cas, la garantie est invalide.
- Avant toute installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence électriques) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.
- Les lois, ordonnances, directives et normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil doivent être respectées (réglementations en matière de sécurité, recyclage adéquat conformément à la réglementation en vigueur, etc.)

2.1. Instructions à l'intention de l'installateur

Instructions générales

- Après avoir ôté le matériel d'emballage et ses accessoires de l'appareil, assurez-vous que ce dernier n'est pas endommagé. Si vous suspectez un dommage sur l'appareil, ne l'utilisez pas. Contactez immédiatement un agent de service agréé ou un technicien qualifié.
- Assurez-vous que l'appareil ne se trouve à proximité d'aucune substance inflammable ou combustible à l'instar des rideaux, de l'huile, des vêtements, etc., susceptibles de s'enflammer facilement.
- Le plan de travail et les meubles qui entourent l'appareil doivent être fabriqués à base de matériaux résistants à des températures supérieures à 100 °C.
- N'installez pas l'appareil directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un

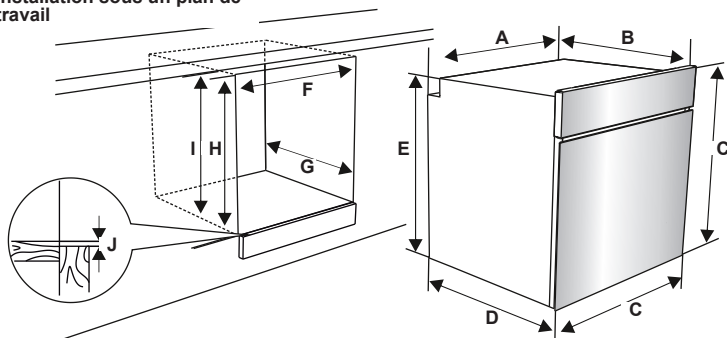
lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. Installation du four

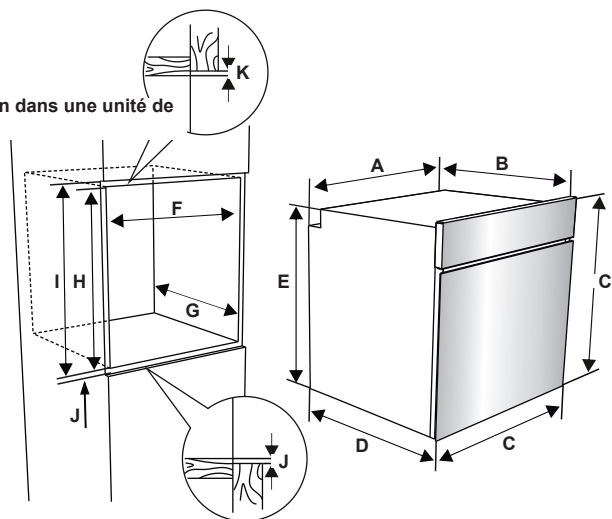
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail dont les dimensions sont appropriées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min. / max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	G min. (mm)	555
C (mm)	595	H min. (mm)	590
D (mm)	575	I min. (mm)	600
E (mm)	576	J/K min. (mm)	5/10

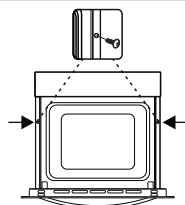
Installation sous un plan de travail



Installation dans une unité de paroi

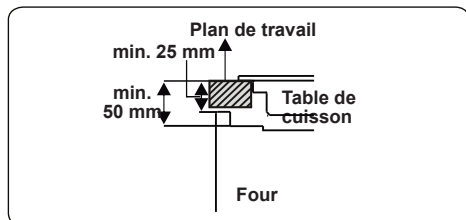


1. Après avoir effectué les branchements électriques, insérez le four dans l'armoire en le poussant vers l'avant. Ouvrez la porte du four et fixez 2 vis dans les orifices situés sur le cadre du four. Une fois que le cadre du four touche la partie en bois de l'armoire, serrez les vis.

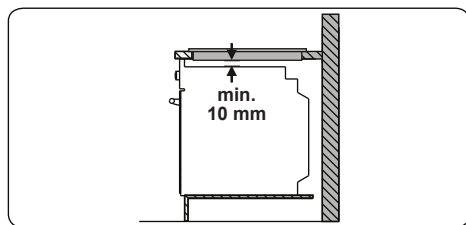


Si le four est installé sous la table de cuisson :

2. La distance entre le plan de travail et le panneau supérieur du four doit être d'au moins 50 mm et celle entre le plan de travail et le dessus du panneau de commande d'au moins 25 mm.



3. La distance entre le socle de la table de cuisson et le panneau supérieur du four doit être d'au moins 10 mm pour une bonne circulation de l'air.



2.3. Branchement électrique et sécurité

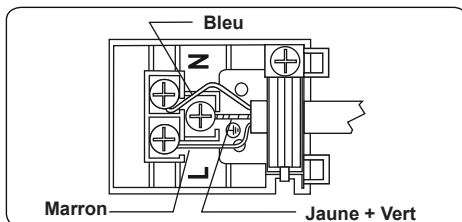
⚠ AVERTISSEMENT : Confiez le branchement électrique de cet appareil à un agent de service agréé ou à un électricien qualifié, selon les instructions contenues dans ce guide et conformément aux réglementations en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE MISE À LA TERRE.


- Avant de procéder au branchement de votre appareil, vérifiez que la tension nominale de l'appareil (estampillée sur la plaque signalétique) correspond à la tension d'alimentation secteur disponible et que le câblage électrique du réseau est capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également indiquée sur la plaque signalétique).
- Pendant l'installation, veuillez vous assurer que les câbles isolés sont utilisés. Un branchement inadéquat pourrait endommager votre appareil. Si le câble secteur est endommagé et doit être remplacé, confiez cette tâche à un

technicien qualifié.

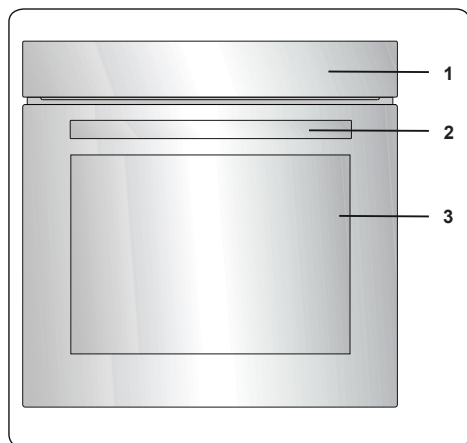
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges électriques.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des parties chaudes de l'appareil et évitez de le plier ou le comprimer. Si vous le faites, le cordon peut être endommagé, ce qui est susceptible de provoquer un court-circuit.
- Si votre appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique via une prise, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) afin de respecter les normes de sécurité.
- L'appareil est conçu pour un fonctionnement à 220-240 V ~ et 380-415 V 3N ~. Si l'alimentation est différente, contactez le personnel du service agréé ou un technicien qualifié.
- La longueur du câble d'alimentation (H05VV-F) doit permettre de brancher l'appareil, même lorsqu'il est situé à l'avant de l'armoire.
- Assurez-vous que tous les raccords sont solides.
- Fixez le câble d'alimentation au collier de serrage et fermez le couvercle.
- Le raccordement au bornier s'effectue sur ce dernier.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

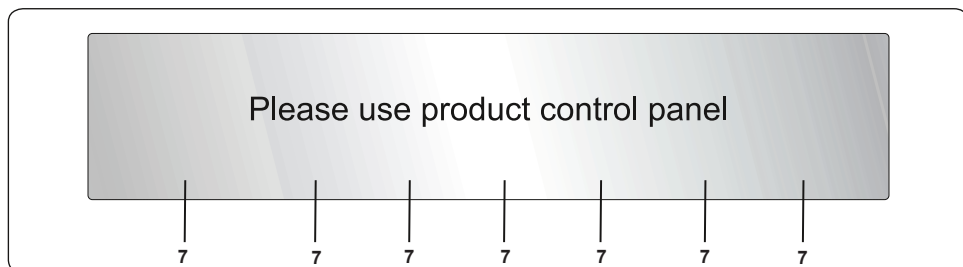
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut différer de celle indiquée dans les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Panneau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Panneau de commande



4. Minuterie
5. Bouton de commande de la fonction du four
6. Bouton de thermostat du four

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. Commande du four

Bouton de commande de fonctions du four

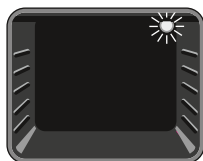
Tournez le bouton vers le symbole correspondant du mode de cuisson souhaité. Pour les détails des différents modes, voir la section « Modes du four ».

Bouton du thermostat du four

Après avoir sélectionné un mode de cuisson, tournez ce bouton pour régler la température souhaitée. Le voyant de thermostat du four s'allume chaque fois que le thermostat est utilisé pour réchauffer le four ou maintenir la température.

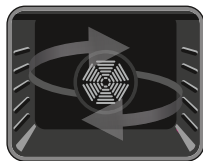
Fonctions du four

* Selon le modèle de votre appareil, les fonctions de votre four peuvent être différentes.



Ampoule du four :

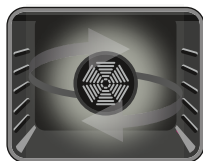
Seule l'ampoule du four est allumée pendant la durée de la fonction de cuisson.



Fonction de

dégivrage : Le témoin d'avertissement du four s'allume et le ventilateur commence à fonctionner. Pour utiliser la fonction de

dégivrage, placez les aliments congelés dans le four, sur le plateau de la troisième rangée à partir du bas. Nous vous recommandons de placer un bac sous les aliments à dégivrer, afin de recueillir l'eau résultant de la fonte de la glace. Cette fonction ne peut ni cuire, ni préparer les aliments. Elle sert exclusivement à les dégivrer.

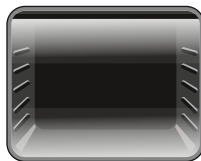


Fonction Turbo :

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant annulaire supérieur et le

ventilateur commencent à fonctionner. La fonction turbo permet de disperser uniformément la chaleur dans le four. Tous les aliments posés sur tous les bacs cuisent

uniformément. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction de cuisson

statique : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur commencent

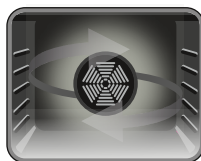
à fonctionner. La fonction de cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, les pâtes cuites, la lasagne et les pizzas. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes et d'effectuer la cuisson sur un seul plateau à la fois, lorsque cette fonction est activée.



Mode Ventilateur :

Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le

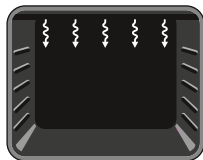
ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour la confection des pâtisseries. La cuisson est réalisée par les éléments chauffants inférieur et supérieur à l'intérieur du four et par le ventilateur, qui assure la circulation de l'air, ce qui confère aux aliments un effet de grillade subtil. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Les fonctions ventilateur et chauffage inférieur sont idéales pour les pâtisseries telles que les pizzas, qui se réalisent rapidement. Pendant que le ventilateur distribue uniformément la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



Mode Pizza :

Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. L'anneau, les éléments chauffants inférieurs et le

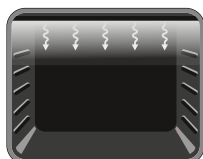
ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour les pâtisseries telles que les pizzas, qui se réalisent rapidement. Pendant que le ventilateur distribue uniformément la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



Mode Gril : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant du gril commence à

fonctionner. Ce mode est utilisé pour griller les aliments et en faire des toasts. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

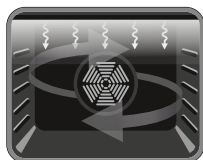
⚠ Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



Mode Gril rapide : Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. Le gril et les éléments chauffants supérieurs

commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour griller plus rapidement des aliments tels que les viandes, et couvrir une surface plus large. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



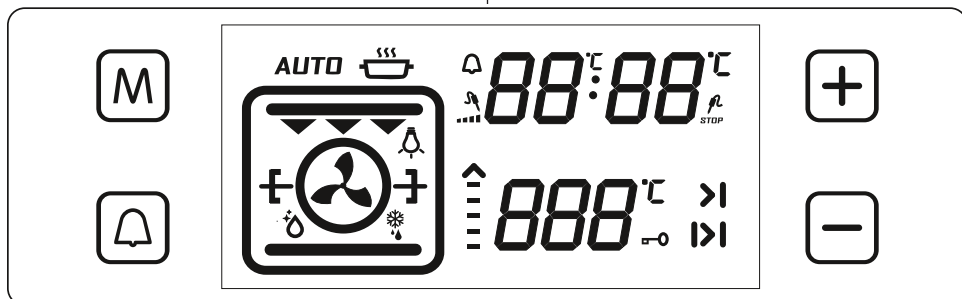
Mode double gril et Ventilateur : Le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés. Le gril, les éléments chauffants








supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour griller rapidement les aliments épais et couvrir une surface plus large. Les éléments chauffants supérieurs et le gril sont alimentés en même temps que le ventilateur pour une cuisson uniforme. Utilisez les plateaux supérieurs du four. Brossez légèrement le grillage métallique avec de l'huile pour éviter que les aliments ne collent et placez les aliments au centre du gril. Placez toujours un bac en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.

🔥 Mode Nettoyage par pyrolyse : Réglez la fonction du four et le thermostat sur l'icône du mode de nettoyage par pyrolyse. Versez 200 à 250 ml d'eau (soit environ 1 verre) dans le petit plateau de la base du four. Le nettoyage par pyrolyse dure environ 20 minutes et vous permet de préparer votre four pour un nettoyage plus facile.

4.2. Utilisation de la minuterie d'affichage Visio



Description des fonctions	
	Touche Mode
	Touche Alarme
	Touche Réglage du temps
	Réglage de temps / Réglage de la température du thermomètre de cuisine / Touche de verrouillage
	Affichage des fonctions du four
	Affichage de la minuterie
	Affichage de la température

Réglage de l'heure du jour :



Une fois le four encastré installé, réglez l'heure du jour en vous reportant aux instructions suivantes.


Après l'installation du four, « 0.00 » clignote sur l'écran. Appuyez sur la touche « M » ou sur les touches « - » et « + » pour régler le mode Heure du jour. Le symbole « : » clignote à l'écran. Vous pouvez le régler à l'aide des touches « - » et « + ».

Si le mode Cuisson automatique est désactivé, appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » en et faites de même pour le mode Heure du jour. Vous pouvez le régler à l'aide des touches « - » et « + ». Vous devez régler l'heure du jour pour pouvoir utiliser les fonctions du four.


Réglage du temps de cuisson :

Réglage du compte-minutes :


Appuyez sur la touche d'alarme qui affiche le symbole «  ». Le symbole «  » clignote à l'écran et « 0.00 » apparaît sur l'afficheur de l'horloge. Réglez la période de temps souhaitée pour l'avertissement en utilisant les touches tactiles Plus et Moins

pendant que le symbole clignote. Une fois le réglage terminé, veuillez patienter jusqu'à ce que le symbole «  » s'allume en continu. Le réglage du temps d'avertissement sonore est terminé.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore est émis et le

symbole «  » clignote sur l'écran. Lorsque vous appuyez sur « - » ou sur « + », l'avertissement sonore s'arrête et le symbole disparaît de l'écran.




Réglage de la durée de cuisson :

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température. Appuyez sur la touche « M » jusqu'à ce que le symbole de durée «  » s'affiche à l'écran d'affichage de la minuterie et « **AUTO** » s'affiche à l'écran. Réglez la durée de cuisson requise à l'aide des touches de minuterie Plus et Moins lorsque la minuterie se trouve dans cette position. Une fois le réglage terminé, veuillez patienter jusqu'à ce que l'heure actuelle s'affiche à l'écran et que le symbole de durée s'allume en continu.

Lorsque la minuterie atteint la valeur zéro, le four s'éteint, un avertissement sonore est émis et « **AUTO** » clignote à l'écran. Appuyez sur n'importe quelle touche de l'unité de commande pour arrêter l'avertissement sonore. « **AUTO** » continue de clignoter. Appuyez simultanément sur les symboles « - » et « + » pour quitter le mode « **AUTO** ».

Réglage du temps de fin de cuisson :

Cette fonction est utilisée pour cuire les aliments après une période donnée et pendant une durée donnée. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température.

Appuyez sur la touche « M » jusqu'à ce que le symbole de durée «  » s'affiche à l'écran d'affichage de la minuterie et « **AUTO** » s'affiche à l'écran. Réglez la durée de cuisson requise à l'aide des touches de minuterie Plus et Moins lorsque la minuterie se trouve dans cette position. Ensuite, appuyez sur la touche « M » jusqu'à ce que le symbole «  » s'affiche. L'heure du jour et la période de cuisson clignotent. Réglez le temps de fin de cuisson à l'aide des touches de minuterie Plus et Moins lorsque la minuterie se trouve dans cette position. Une fois le réglage terminé, veuillez patienter jusqu'à ce que l'heure actuelle s'affiche à l'écran et que le symbole «  » s'allume en continu à l'écran.

Le four commence à fonctionner à l'heure calculée après la déduction du temps de cuisson du temps de fin défini et s'arrête

au temps de fin défini. La minuterie émet un avertissement sonore et « **AUTO** » clignote à l'écran. Appuyez sur n'importe quel bouton de la minuterie pour arrêter l'avertissement sonore. « **AUTO** » continue de clignoter. Appuyez simultanément sur les symboles « - » et « + » pour quitter le mode « **AUTO** ».

Réglage du son de la minuterie numérique :

Appuyez sur la touche « - » jusqu'à ce qu'un bip retentisse. À partir de ce moment, un bip différent est émis chaque fois que vous appuyez sur la touche « - ». Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

Fonction de verrouillage

Le verrouillage est utilisé pour prévenir la modification accidentelle des réglages du four. Pour l'activer, appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce que le symbole de verrouillage s'affiche à l'écran. Pour le désactiver, appuyez sur la touche « + » jusqu'à ce que le symbole de verrouillage disparaisse de l'écran.

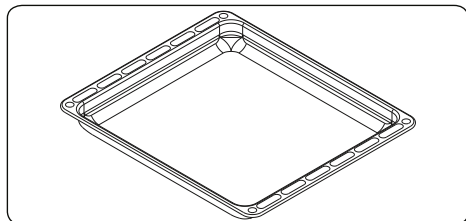
Lors du fonctionnement du four, si les interrupteurs de commande ou les touches tactiles ne sont pas utilisés(e)s au bout de 6 heures, le four s'éteint automatiquement.

4.3. Accessoires

Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

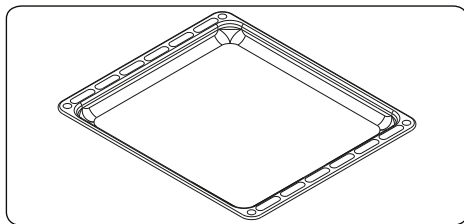
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Plateau peu profond

Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

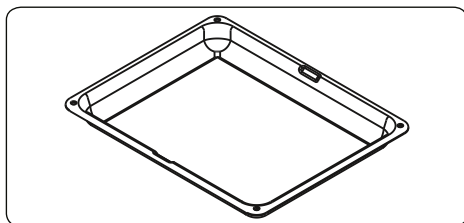
Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Petit plateau

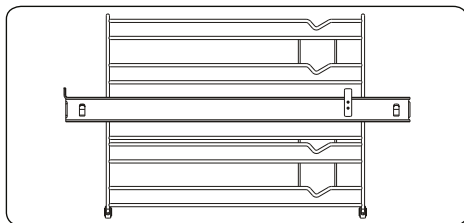
Le petit plateau est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, disposez-la au centre du grillage métallique.



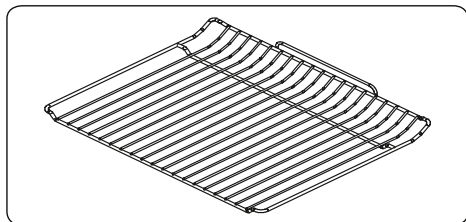
Grillage métallique avec demi rail télescopique

L'une des étagères du grillage métallique est télescopique ; elle s'étend à mi-chemin et tout en douceur sur des roulements à billes pour permettre un accès facile à vos aliments.

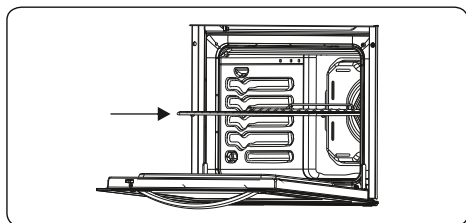


Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



AVERTISSEMENT : Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



Collecteur d'eau

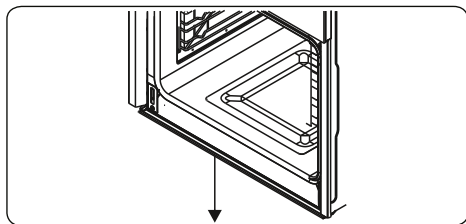
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche. Cette procédure doit être appliquée régulièrement.





5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. Nettoyage

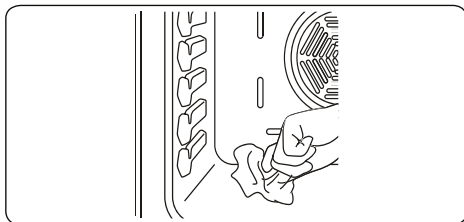
AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.





Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre

appareil de façon régulière.

- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

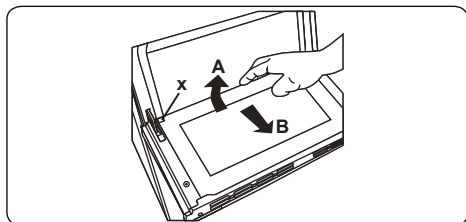
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

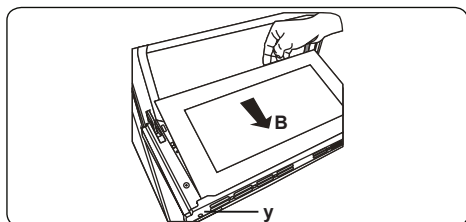
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

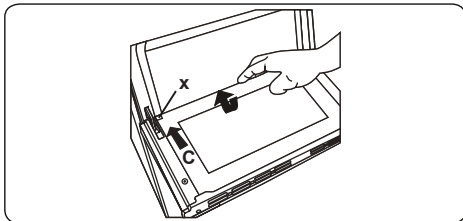



Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

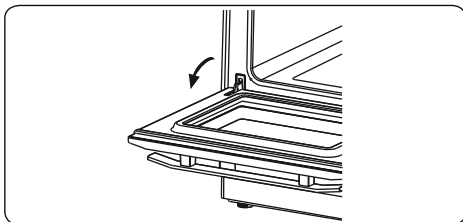


-  Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

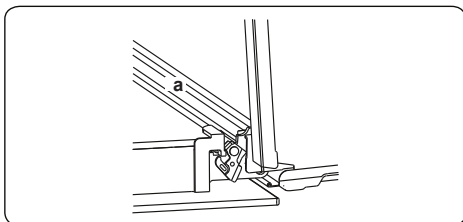
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

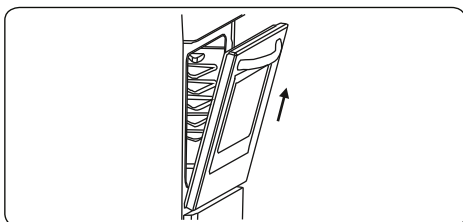
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



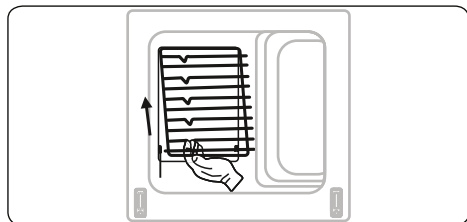
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



5.2. Entretien

⚠ AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

⚠ AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.

🚫 Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. Dépannage



Après avoir effectué le dépannage de base, si vous rencontrez toujours un problème avec votre appareil, veuillez contacter un technicien qualifié ou un technicien qualifié.

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez si l'alimentation est fournie. Vérifiez également que d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur ou le four ne se chauffe pas.	Le bouton de réglage de la température du four est mal réglé. La porte du four a été laissée ouverte.	Vérifiez que le bouton de réglage de la température du four est correctement réglé.
Le voyant du four (si disponible) ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse. L'alimentation électrique est coupée ou désactivée.	Remplacez l'ampoule conformément aux instructions. Assurez-vous que la tension d'alimentation est appliquée à la prise murale.
La cuisson n'est pas uniforme dans le four.	Les étagères du four ne sont pas correctement positionnées.	Vérifiez que les températures et les étagères recommandées sont utilisées. Évitez d'ouvrir fréquemment la porte à moins que vous cuisiniez des aliments qui doivent être retournés. Si vous ouvrez la porte fréquemment, la température intérieure sera plus basse et cela pourrait affecter les résultats de votre cuisson.
Les boutons de la minuterie ne peuvent pas être enfoncés correctement.	S'il y a des corps étrangers entre les boutons de la minuterie Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur le panneau de commande Si la fonction de verrouillage des touches est activée	Retirez les corps étrangers et réessayez. Retirez l'humidité et essayez à nouveau. Vérifiez si la fonction de verrouillage est activée.
Le ventilateur du four (si disponible) est bruyant.	Les étagères du four vibrent.	Vérifiez que le four est à niveau. Vérifier que les étagères et les ustensiles de cuisson ne sont pas en contact avec le panneau arrière du four.

6.2. Transport

Si vous devez transporter le produit, utilisez l'emballage d'origine du produit et transportez-le avec son étui d'origine. Respectez les symboles relatifs au transport figurant sur l'emballage. Collez toutes les pièces indépendantes sur le produit pour éviter de l'endommager pendant le transport.

Si vous ne disposez de l'emballage d'origine ; préparez un caisson de transport de sorte que l'appareil, en particulier les surfaces externes du produit soient protégées contre les menaces extérieures.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. Fiche énergétique

Marque		VONREITER
Modèle		VREB7509-6
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	36,0(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		112,8
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		106,0
Classe énergétique		A+
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,99
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,93
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	78
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Four		
<ul style="list-style-type: none">- Cuisinez les repas simultanément, si possible.- Réduisez le temps de préchauffage.- Ne prolongez pas le temps de cuisson.- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.		

CE



52238526

