

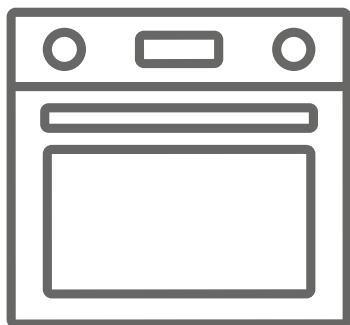
VONREITER

DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding

EN Built-in Oven / User Manual






FR Four intégré / Manuel d'utilisation



VREHE7510-6 (Bo)

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRAND	Brandgefahr
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	Wichtig	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1.SICHERHEITSHINWEISE.....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	9
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch.....	11
2.1 Hinweise für den Installateur	11
2.2 Einbauen der Geräte	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	13
3.PRODUKTMERKMALE	15
4.Verwenden des Produkts.....	16
4.1 Backofen-Einstellknöpfe	16
4.2 Verwenden des digitalen Touch-Timers.....	17
4.3 Zubehör	20
5.REINIGUNG UND WARTUNG.....	21
5.1 Reinigung	21
5.2 Wartung	23
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	24
6.1 Fehlerbehebung	24
6.2 Transport	24
7.TECHNISCHE DATEN	25
7.1 Energieblatt	25



1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise


- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.


  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie

NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

 **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

 **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG: Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

⚠️ ACHTUNG: Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig

vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschliessen

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur

von mindestens 100°C standzuhalten.

1.3 Während des Betriebs

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird,

schalten Sie den Netzhauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.

- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Legen Sie keine schweren oder brennbaren Gegenstände (z. B. Nylon, Plastiktüten, Papier, Textilien, usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

CE Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

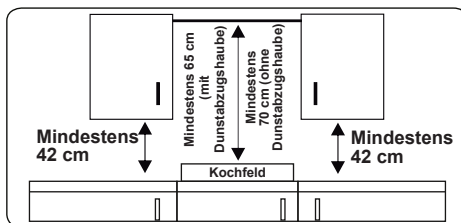
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 Hinweise für den Installateur

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem

Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 Einbauen der Geräte

Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

Einbaumaße für Kochfeld mit Kochplatten (Massekochfeld)

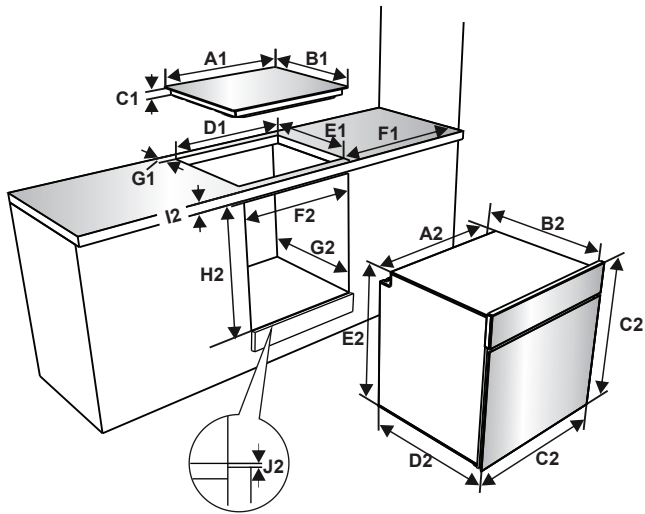
A1 (mm)	580	E1 (mm)	490
B1 (mm)	510	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	40	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Einbaumaße für Glaskeramikfeld

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

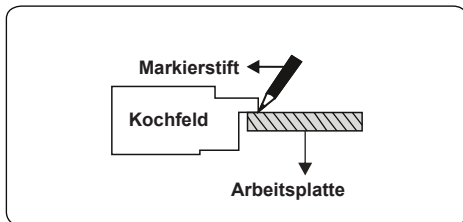
Einbaumaße für Backofen

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		

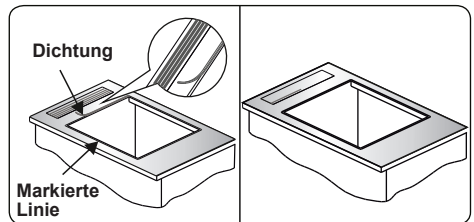


Einbauen des Kochfeldes mit Kochplatten (Massekochfeld)

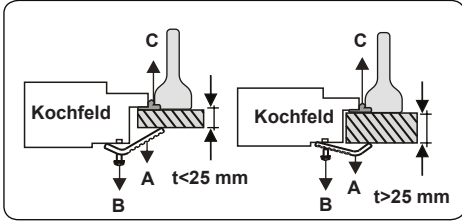
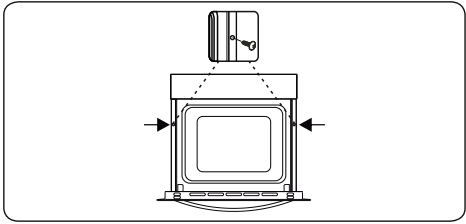
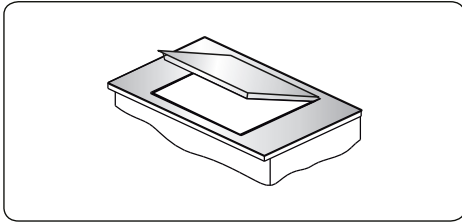
- Das Kochfeld in den Ausschnitt legen. Die Position des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte anzeichnen.



- Das Kochfeld wieder herausnehmen. Das Dichtband umlaufend auf die angezeichnete Linie kleben. Sicherstellen, dass die Linie mittig zur Klebedichtung verläuft. Sicherstellen, dass die Stoßstellen an den Ecken überlappen und dass die Klebedichtung durchgängig verläuft.



- Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen und mit den Befestigungsklammern (A) und den Schrauben (B) in Einbaulage befestigen. Die Position der Befestigungsklammern an die Stärke der Arbeitsplatte anpassen, und die Schrauben gleichmäßig festziehen. Vorsichtig jegliches überstehende Klebe-Dichtmaterial umlaufend um das Gerät herum abschneiden.

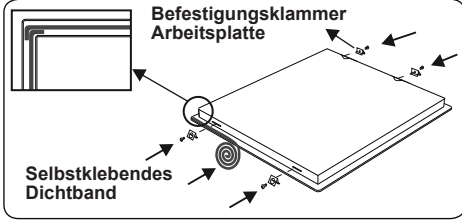
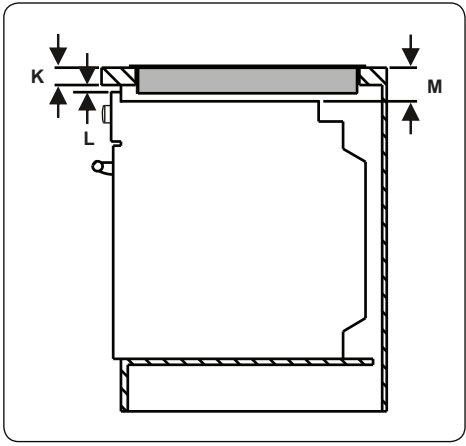


Wenn der Ofen unter einem Kochfeld installiert ist:

- Die Dicke der Arbeitsplatte, die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Ofen müssen den Angaben in den Abbildungen für die Luftzirkulation entsprechen.

Einbauen des Glaskeramikkochfeldes

- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes festschrauben.
- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

Einbauen des Backofens

- Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.

2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise

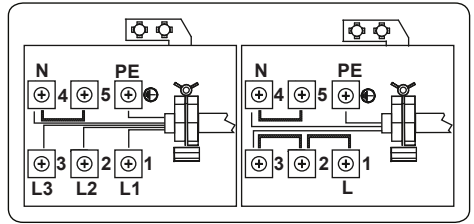
⚠️ WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden

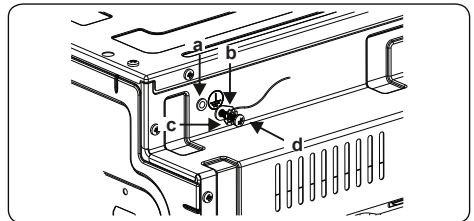
Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angeben).

- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischen geschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V ~ und 380-415 V 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschränk stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



- Die Installation des grün-gelben Erdungskabels sollte wie abgebildet mit Hilfe der Schraube und Unterlegscheibe im Dokumentenbeutel erfolgen. Eine zuverlässige Erdung sollte unbedingt bei der Installation des Ofens hergestellt werden.

a	Mutter	c	Unterlegscheibe
b	Erdungskabel	d	Schraube

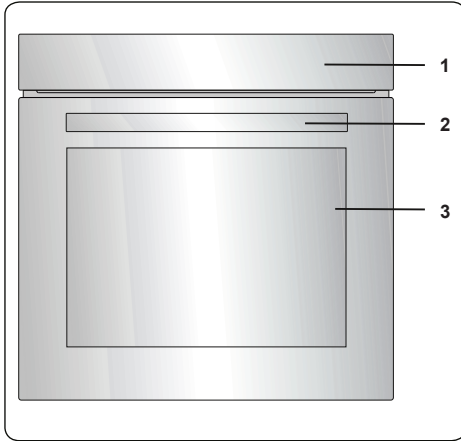


3. PRODUKTMERKMALE



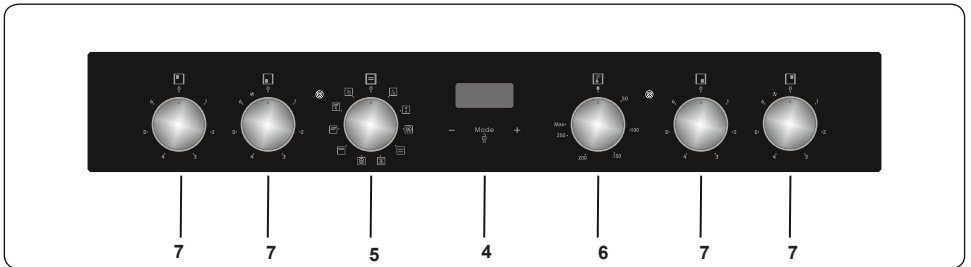
Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür

Bedienfeld



- 4. Timer
- 5. Einstellknopf für Backofenfunktion
- 6. Temperatur-Einstellknopf für Backofen
- 7. Kochfeld-Einstellknopf

4. Verwenden des Produkts

4.1 Backofen-Einstellknöpfe

Einstellknopf für Backofenfunktion

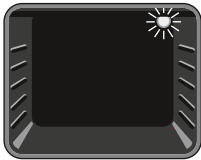
Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion. Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

Temperaturschalter des Backofens

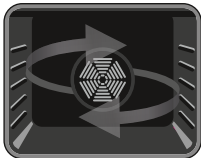
Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.

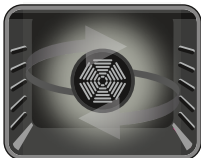


Backofenlampe: Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



Auftau-Funktion: Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

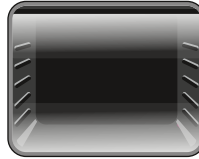
verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



Turbo-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in

Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf

allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



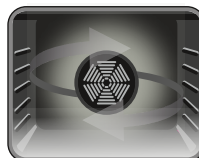
Ober- und Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



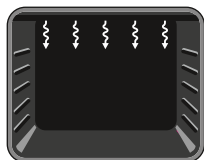
Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der

Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen. Die Kombination aus Umluft und Unterhitze eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.



Pizzafunktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das Heizelement für

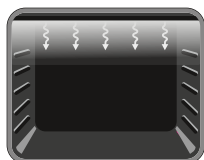
Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.



Grill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion eignet sich hervorragend zum Grillen von voluminöserem Gargut und das Rösten von Gargut. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

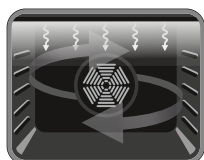
! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Schnellgrill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet. Das Grillheizelement sowie das Heizelement

für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Doppel-Grill- und Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement, das

Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen, zum Grillen von voluminöserem Gargut und zum Grillen von

Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

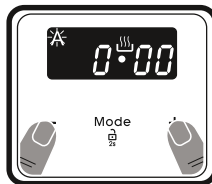



Vap-Clean-Funktion: Stellen Sie die den Einstellknopf für die Backofenfunktion und den Einstellknopf für die Temperatur auf das Symbol für die Vap-Clean-Funktion. Geben Sie 200-250 ml Wasser (ca. 1 Tasse) in die kleine Mulde am Boden des Garraums. Die Vap-Clean-Funktion dauert ca. 20 Minuten und bereitet den Backofen so vor, dass er anschließend problemlos gereinigt werden kann.

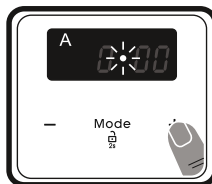
4.2 Verwenden des digitalen Touch-Timers

Einstellen der Uhrzeit

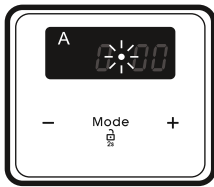
Die Zeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen. Nach dem Anschluss an die Spannungsversorgung, blinken auf der Anzeige abwechselnd die Werte „A“ und „000“.



1. Die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig drücken. Das Symbol  wird angezeigt, und der Punkt in der Mitte der Anzeige beginnt zu blinken.



2. Stellen Sie die Zeit bei blinkendem Punkt über die Tasten „+“ und „-“ ein.



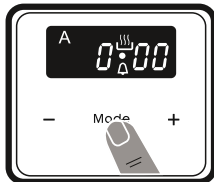
3. Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und leuchtet dauerhaft.

! Tastensperre

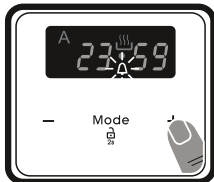
Die Tastensperre wird automatisch aktiviert, nachdem der Timer 5 Sekunden lang nicht mehr verwendet wurde. Um die Timer-Tasten zu entsperren, halten Sie 3 Sekunden lang die Taste „Mode“ gedrückt. Anschließend kann der gewünschte Vorgang ausgeführt werden.

Einstellen der Alarmzeit

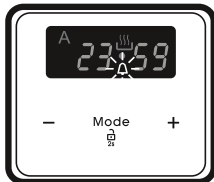
Die Alarmzeit kann auf einen beliebigen Wert zwischen 0:00 und 23:59 Stunden eingestellt werden. Das akustische Signal, das nach Ablauf der Alarmzeit ertönt, dient ausschließlich als Hinweissignal. Der Backofen wird über diese Funktion nicht eingeschaltet.



1. Auf die Taste „Mode“ drücken. Daraufhin beginnt das Symbol zu blinken, und der Wert „000“ wird angezeigt.



2. Stellen Sie die gewünschte Zeit bei blinkendem Symbol über die Tasten „+“ und „-“ ein.



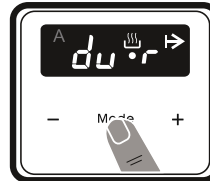
3. Daraufhin leuchtet das Symbol auf der Anzeige weiter, die Zeit wird gespeichert, und der Alarm wird gesetzt.

Wenn der Timer bei Null angelangt ist, ertönt ein akustisches Signal, und das Symbol blinkt auf der Anzeige. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin wird das Symbol nicht mehr angezeigt.

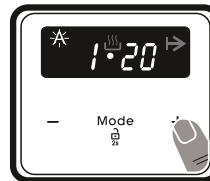
Einstellen der Zeit für halbautomatischen Betrieb (Kochzeit)

Mit dieser Funktion können Sie das Gargut für eine feste Dauer garen lassen. Es kann ein Wert zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden. Bereiten Sie das Gargut für das Garen vor.

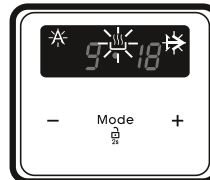
1. Über die Einstellknöpfe die gewünschte Garfunktion und Temperatur auswählen.



2. Die Taste „Mode“ so lange drücken, bis der Wert „dur“ und das Symbol auf der Anzeige angezeigt werden. Daraufhin blinkt das Symbol „A“.



3. Die gewünschte Kochzeit über die Tasten „+“ und „-“ einstellen.



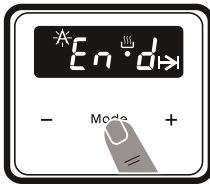
4. Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „A“, und leuchten dauerhaft.

Wenn der Timer bei dem Wert „0“ angelangt ist, wird der Backofen ausgeschaltet, und es ertönt ein akustisches Signal. Daraufhin blinken die Symbole „A“ und . Drehen Sie beide Einstellknöpfe in die Stellung „0“, und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin werden die Symbole nicht länger angezeigt, und der Timer wechselt zurück in den manuellen Modus.

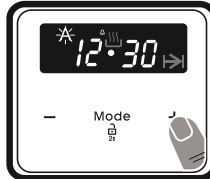
Einstellen der Zeit für halbautomatischen Betrieb (Endzeit)

Bei dieser Funktion wird der Backofen automatisch gestartet, sodass der Garvorgang zu einem bestimmten Zeitpunkt abgeschlossen ist. Sie können eine Endzeit einstellen, die bis zu 10 Stunden in der Zukunft liegt. Bereiten Sie das Gargut für das Garen vor.

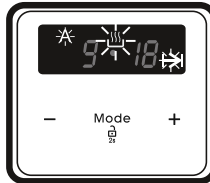
1. Über die Einstellknöpfe die gewünschte Garfunktion und Temperatur auswählen.



2. Die Taste „Mode“ so lange drücken, bis der Wert „end“ und das Symbol ➔ auf der Anzeige angezeigt werden. Daraufhin blinken der Wert „A“ und die aktuelle Uhrzeit.



3. Über die Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Endzeit einstellen.



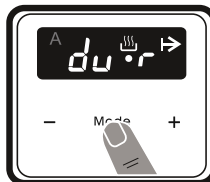
4. Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „A“, ➔ und ☀ leuchten dauerhaft.

Wenn der Timer bei dem Wert „0“ angelangt ist, wird der Backofen ausgeschaltet, und es ertönt ein akustisches Signal. Daraufhin blinken die Symbole „A“ und ➔. Drehen Sie beide Einstellknöpfe in die Stellung „0“, und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin wird das Symbol nicht länger angezeigt, und der Timer wechselt zurück in den manuellen Modus.

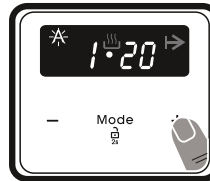
Einstellen der Zeit für vollautomatischen Betrieb

Mit dieser Funktion können Sie das Gargut zu einem späteren Zeitpunkt und für eine bestimmte Dauer garen lassen. Sie können eine Zeit einstellen, die bis zu 10 Stunden in der Zukunft liegt. Bereiten Sie das Gargut für das Garen vor.

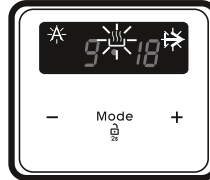
1. Über die Einstellknöpfe die gewünschte Garfunktion und Temperatur auswählen.



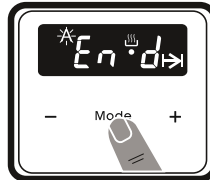
2. Die Taste „Mode“ so lange drücken, bis der Wert „dur“ und das Symbol ➔ auf der Anzeige angezeigt werden. Daraufhin blinkt das Symbol „A“.



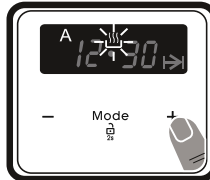
3. Die gewünschte Kochzeit über die Tasten „+“ und „-“ einstellen.



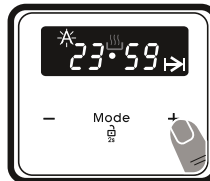
4. Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „A“, ➔ und ☀ leuchten dauerhaft.



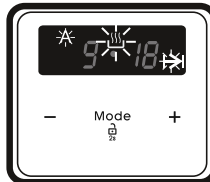
5. Die Taste „Mode“ so lange drücken, bis der Wert „end“ und das Symbol ➔ auf der Anzeige angezeigt werden. Daraufhin blinken die Uhrzeit und die Symbole „A“ und ➔.



6. Die gewünschte Endzeit über die Tasten „+“ und „-“ einstellen.



7. Der aktuellen Uhrzeit die Kochzeit hinzufügen. Es kann eine Dauer von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.



8. Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „A“, ➔ und ☀ leuchten dauerhaft.

Daraufhin wird die Betriebszeit berechnet, und der Backofen startet dann automatisch so, dass der Garvorgang zur eingestellten Endzeit abgeschlossen sein wird. Wenn der Timer bei dem Wert „0“ angelangt ist, wird der Backofen ausgeschaltet, es ertönt ein akustisches Signal und die Symbole „A“ und ➔ blinken. Drehen Sie beide Einstellknöpfe in die Stellung „0“, und

drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin wird das Symbol nicht länger angezeigt, und der Timer wechselt zurück in den manuellen Modus.

Anpassen des akustischen Signals

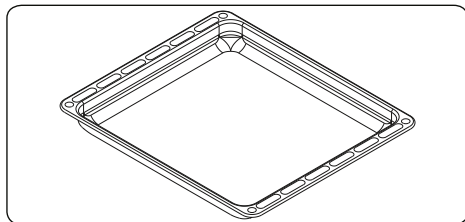
Um die Lautstärke des akustischen Signals einzustellen, halten Sie bei angezeigter Uhrzeit die Taste „-“ ca. 1-2 Sekunden lang gedrückt bis ein akustisches Signal ertönt. Danach ertönt mit jedem weiteren Drücken der Taste „-“ ein anderes akustisches Signal. Es gibt drei verschiedene Arten von akustischen Signalen. Wählen Sie das gewünschte akustische Signal aus, und drücken Sie keine andere Taste. Das ausgewählte akustische Signal wird nach kurzer Zeit gespeichert.

4.3 Zubehör

Tiefe Fettpfanne

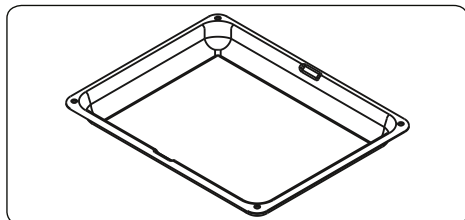
Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



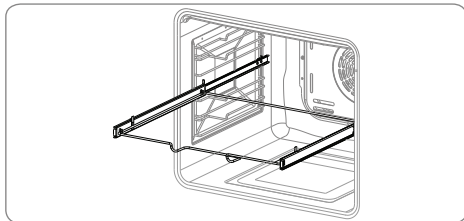
Kleines Backblech

Das kleine Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck. Stellen Sie das Backblech auf die Mitte eines Kombirosts.



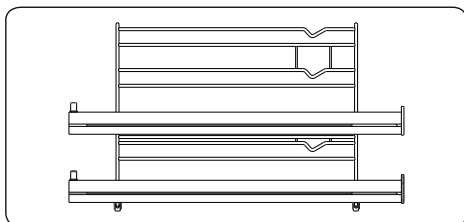
Rost für Teleskopschienen

Dieser Rost hält die Teleskopschienen zusammen und sorgt für ein paralleles Ein- und Ausfahren der Schienen.



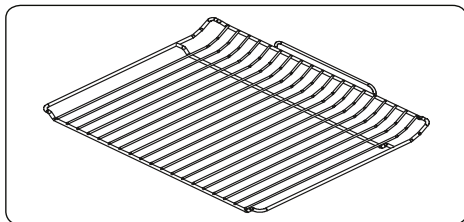
Seitengitter mit zwei vollausfahrenden Teleskopschienen

Zwei der Einschubebenen dieses Seitengitters sind mit vollausfahrenden Teleskopschienen ausgestattet. Diese lassen sich leichtgängig vollständig ausfahren, damit Sie das Gargut besser erreichen können.

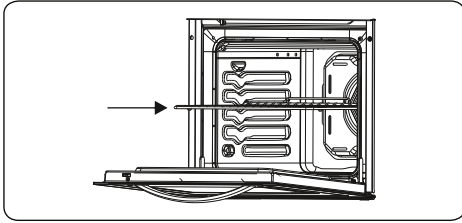


Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.

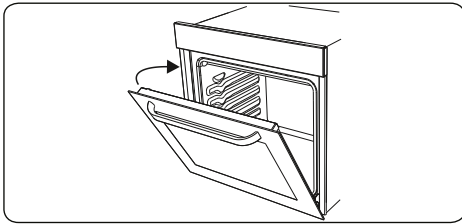


⚠️ Warnung: Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



Backofentür mit Soft-Close-Funktion

Sorgt dafür, dass die Backofentür selbsttätig und sanft schließt, wenn sie kurz vor der geschlossenen Stellung losgelassen wird.



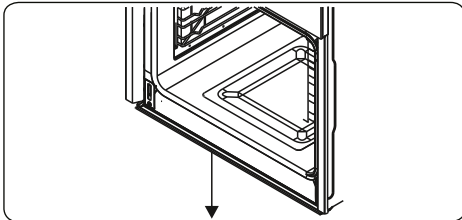
Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenseite der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.




5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

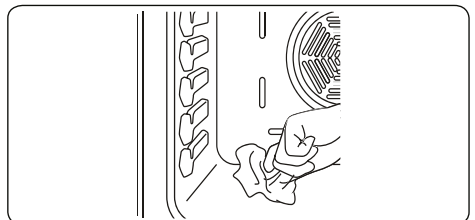
 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emailierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emailierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

! WARNUNG: Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und die Glaskeramik mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

! Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Verschüttete zuckerhaltige Speisen sofort entfernen, nachdem die Glaskeramik abgekühlt ist.
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen der emaillierten Teile

- Die emaillierten Teile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die emaillierten Teile mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und

dann trocken wischen.

- ! Die emaillierten Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.**
- ! Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf emaillierten Teilen belassen.**

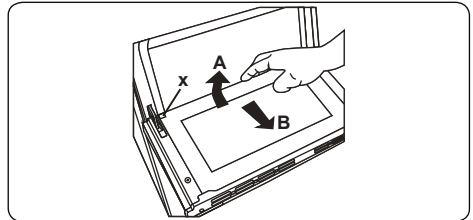
Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.
- ! Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.**
- ! Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.**

Ausbauen der Innenscheibe

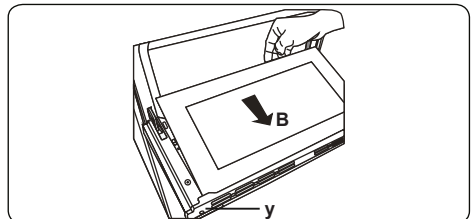
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

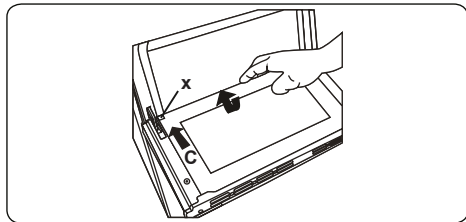



Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



3. Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.

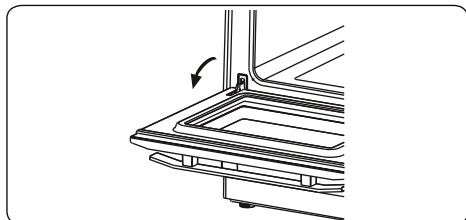


 Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

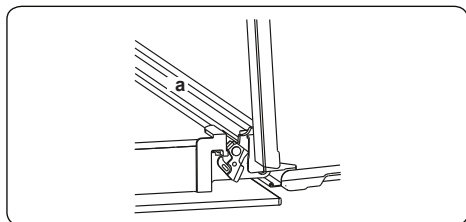
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

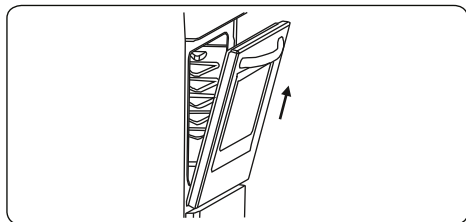
1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

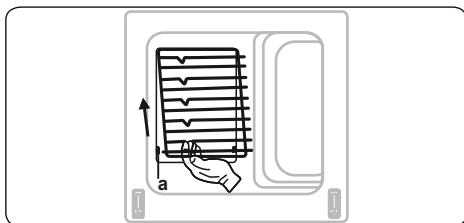


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.




Ausbauen des Seitengitters


Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.




5.2 Wartung

 **WARNUNG:** Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

 **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.

 Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 Fehlerbehebung



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

6.2 Transport

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweissymbole zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN






7.1 Energieblatt

Marke		VONREITER
Modell		VREHE7510-6 (Bo)
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	31,5(+/-2)
Energieeffizienzindex – konventionell		98,0
Energieeffizienzindex – Umluft		80,9
Energieklasse		A+
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,86
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,71
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. 		

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	28
1.1 General Safety Warnings	28
1.2 Installation Warnings	30
1.3 During Use	31
1.4 During Cleaning and Maintenance	32
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE	34
2.1 Instructions for the Installer	34
2.2 Installation of the appliances	34
2.3 Electrical Connection and Safety	36
3.PRODUCT FEATURES.....	38
4.USE OF PRODUCT	39
4.1 Oven Controls.....	39
4.2 Use of the Digital Touch Timer.....	40
4.3 Accessories	42
5.CLEANING AND MAINTENANCE	44
5.1 Cleaning	44
5.2 Maintenance.....	46
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	47
6.1 Troubleshooting.....	47
6.2 Transport	47
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	48
7.1 Energy Fiche	48



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:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

  **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.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- 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 oven surfaces. They can scratch the surface which may result in shattering of the door glass or damage to the surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

  **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, 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.
- Please keep children and animals away from this appliance.

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 the case of a 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 against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) 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.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- 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 a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- 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.
- 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

CE 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

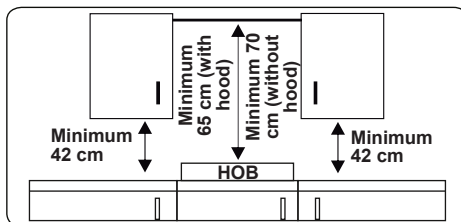
WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- 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.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 Installation of the appliances

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.

Installation dimensions for hotplate hob

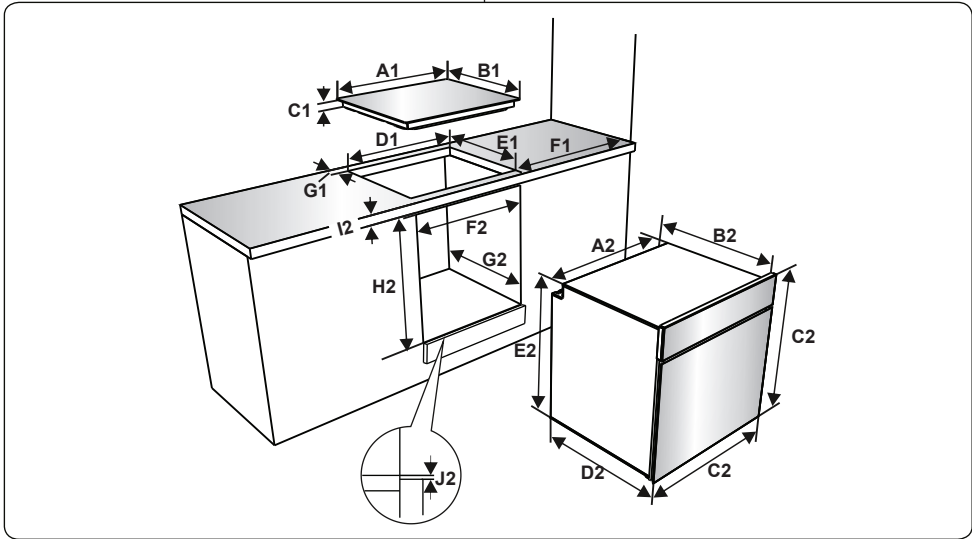
A1 (mm)	580	E1 (mm)	490
B1 (mm)	510	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	40	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Installation dimensions for vitroceramic hob

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

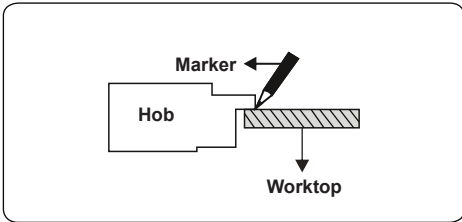
Installation dimensions for oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		

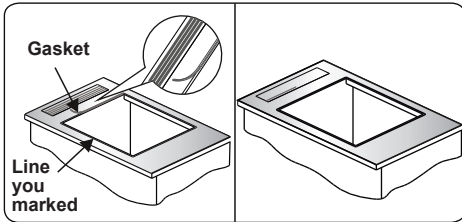


Installation of the Hotplate Hob

- Place the hob in the cut out. Mark the location of the hob on the cooktop.

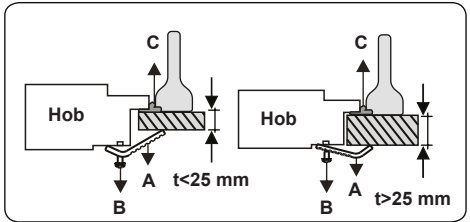
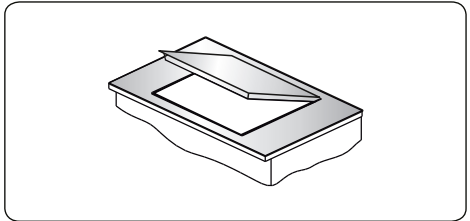


- Remove the hob. Place the gasket on the line you marked. Make sure that the line centres the gasket. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



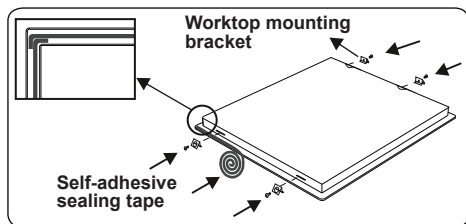
- Insert the appliance into the aperture and fix in position using the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the

screws evenly. Carefully trim away any excess sealing material (C) from around the appliance.



Installation of the Vitroceramic Hob

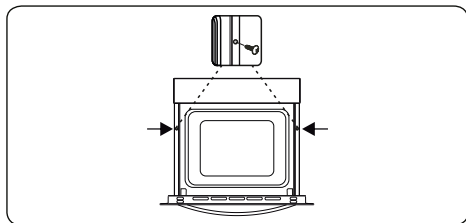
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.
- Insert the appliance into the aperture.

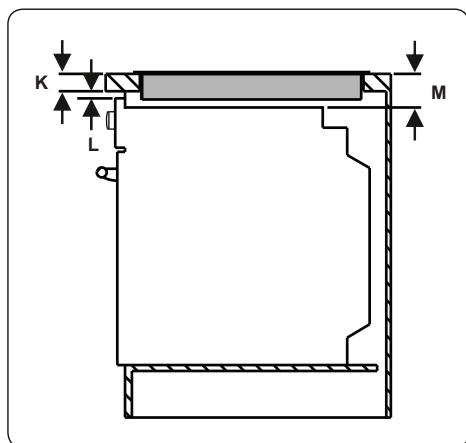
Installation of the oven

- 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:

- The thickness of the worktop, the distances between the hob and the oven must be as shown in the figures for air circulation.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

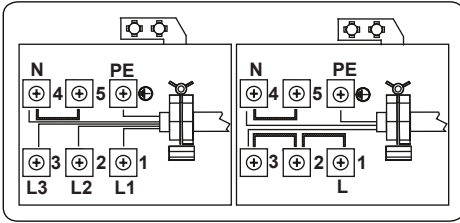
2.3 Electrical Connection and Safety

⚠ 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.

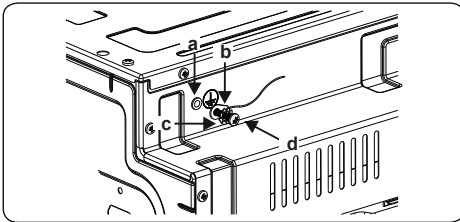
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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 person.
- 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 all-pole disconnector 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.



- Installation of the yellow-green grounding cable should be done as shown in the picture using the screw and washer located in the document bag. This procedure should be applied when the oven is installed.

a	Nut	c	Washer
b	Grounding cable	d	Screw

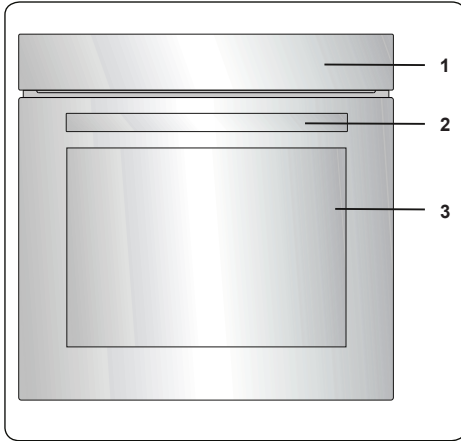


3. PRODUCT FEATURES



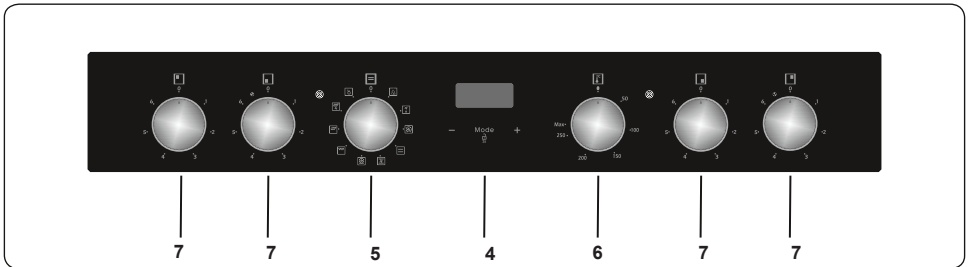
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

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
7. Hob Control Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 Oven Controls

Oven function control knob

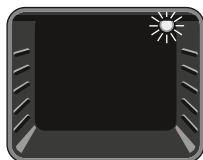
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

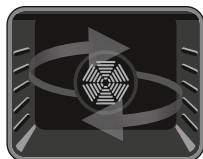
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

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

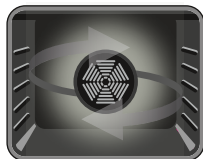


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



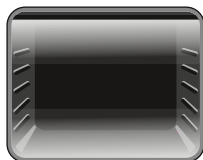
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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.



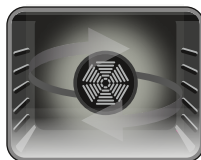
Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper

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.



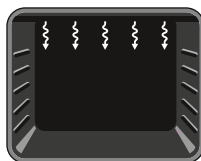
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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

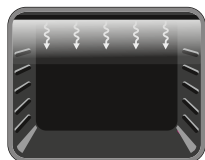
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



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.

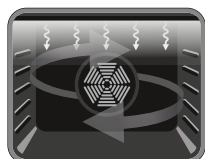


Faster Grilling

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.

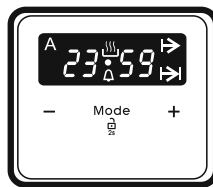
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



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.

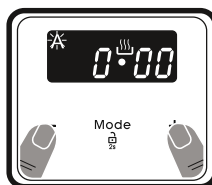
4.2 Use of the Digital Touch Timer



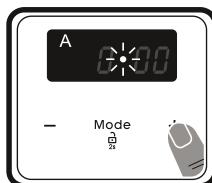
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Cooking time
	Cooking end time
	Key Lock
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

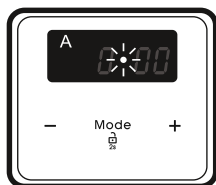
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "000" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. Symbol will appear, and the dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



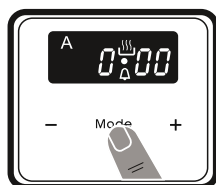
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Key Lock

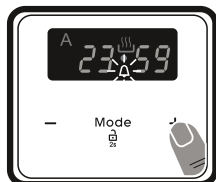
The key lock automatically activates after the timer has not been used for 5 seconds. "A" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "MODE" button for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

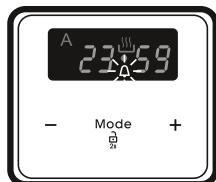
The audible warning time can be set to any time between "0:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol A will begin to flash and "000" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while A is flashing.



3. The symbol A will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

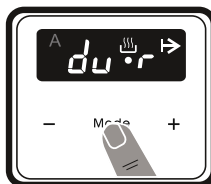
When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol A will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the A symbol will disappear.

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

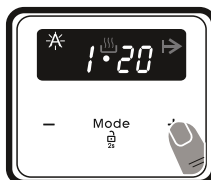
This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and

10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

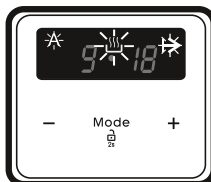
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "MODE" until you see "dur" and the hand symbol on the display screen. The symbol "A" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" keys.



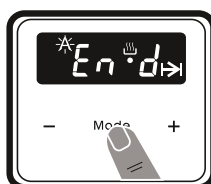
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A", the hand icon and the sound icon will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols "A" and the hand icon will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbols will disappear and the timer will switch back to manual function.

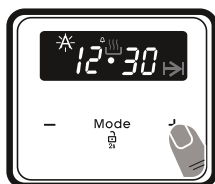
Semi-automatic time adjustment (finishing time)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

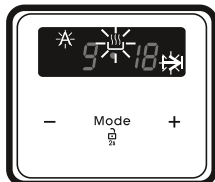
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press "MODE" until you see "end" and the hand icon on the display screen. "A" and the current time of day will flash.



3. Use the “+” and “-” buttons to set the desired finishing time.



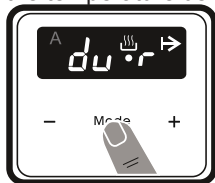
4. The current time will reappear on the screen, the symbols “A”, ⇨ and ☰ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbol “A” and ⇨ will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

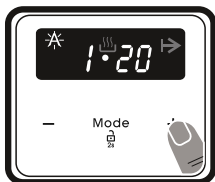
Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

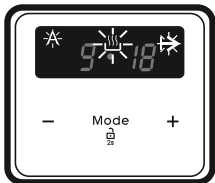
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



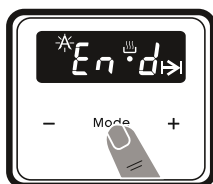
2. Press “MODE” until you see “dur” and ⇨ symbol on the screen. The symbol “A” will flash.



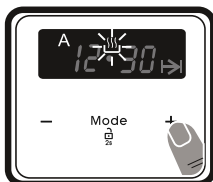
3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



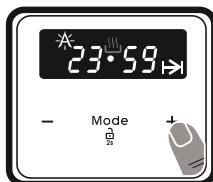
4. The current time will reappear on the screen, the symbols “A”, ⇨ and ☰ will remain illuminated.



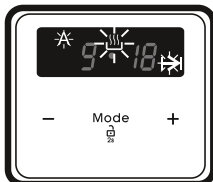
5. Press “MODE” until you see “end” and ⇨ symbol on the screen. The time and the symbols “A” and ⇨ will flash.



6. Select the desired finishing time using the “+” and “-” keys.



7. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



8. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A”, ⇨ and ☰ will remain illuminated.

The operating time will be calculated and the oven will automatically start so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols “A” and ⇨ will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

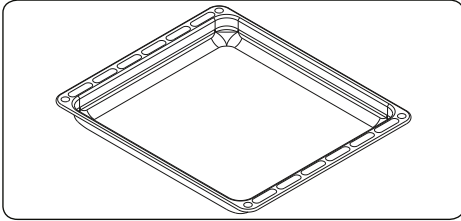
Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the “-” button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

4.3 Accessories The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

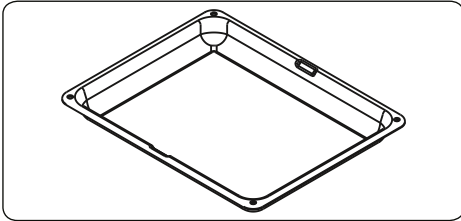
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Small Tray

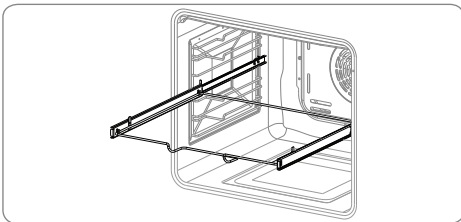
The small tray is best used for baking pastry.

Place the tray in the centre of a wire grid.



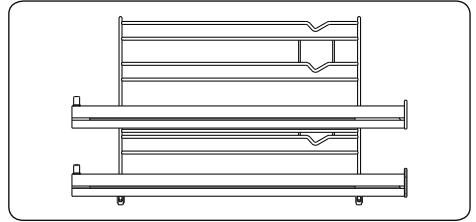
The Telescopic Rail Wire

The telescopic rail wire holds the telescopic rail together and allows for the synchronisation of movement.



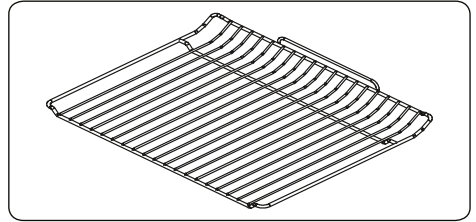
The Wire Rack with Two Full Extension Telescopic Rails

Two of the shelves in the wire rack are fully telescopic; they extend out fully on ball bearings to allow for easy access to your food.



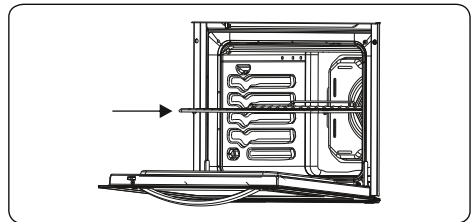
The Wire Grid

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



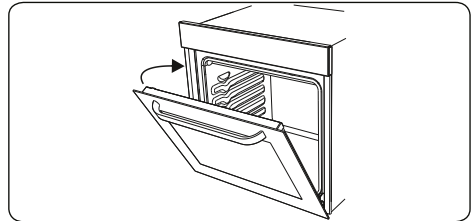
⚠ WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.

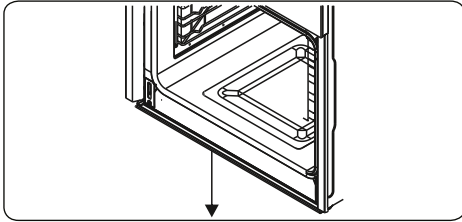


The Water Collector

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.

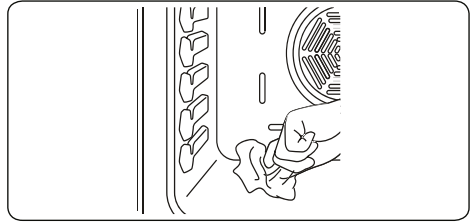
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

! 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 Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

! **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

! Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- Spilt sugary or sweet foods must be cleaned immediately after the glass has cooled.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:


1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.


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 Enamelled Parts


- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.


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

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

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.

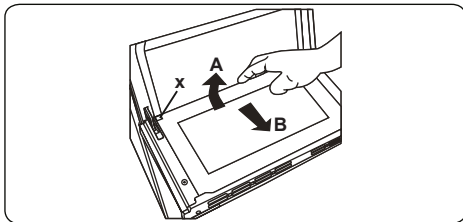
 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 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

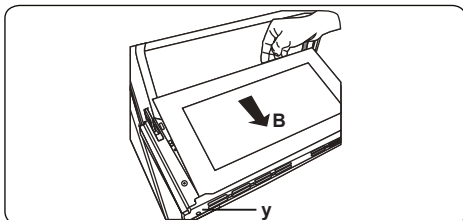
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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**.

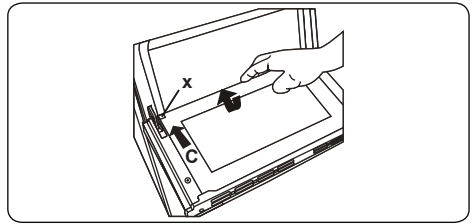



To replace the inner glass:

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**.

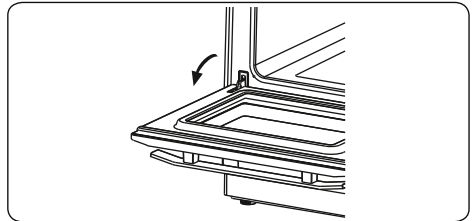


-  If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

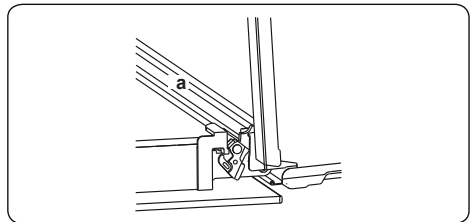
Removal of the Oven Door

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

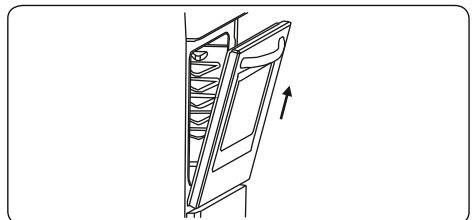
1. Open the oven door.



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

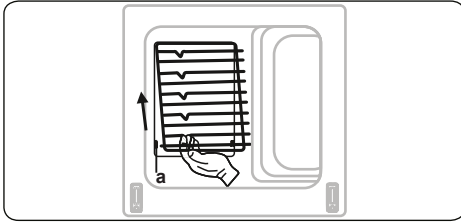


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



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		VREHE7510-6 (Bo)
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	31,5(+/-2)
Energy Efficiency Index - conventional		98,0
Energy Efficiency Index - fan forced		80,9
Energy Class		A+
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,86
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,71
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	51
1.1. Consignes générales de sécurité	51
1.2. Avertissements d'installation	54
1.3. Pendant l'utilisation	54
1.4. Pendant le nettoyage et l'entretien	56
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION	58
2.1. Instructions destinées à l'installateur	58
2.2. Installation des appareils	58
2.3. Branchement électrique et sécurité	60
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	62
4. UTILISATION DE L'APPAREIL	63
4.1. Commande du four	63
4.2. Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile	64
4.3. Accessoires Plaque creuse	67
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	68
5.1. Nettoyage	68
5.2. Entretien	70
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT	71
6.1. Dépannage	71
6.2. Transport	71
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	72
7.1. Fiche énergétique.....	72

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** : Cuire des aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux et pourrait provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **⚠️ 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.
- Pour les modèles qui disposent d'un couvercle de table de cuisson, nettoyez tout déversement du couvercle avant de l'utiliser et laissez la cuisinière refroidir avant de fermer le couvercle.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Pendant l'utilisation, l'appareil chauffe. Évitez de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Pendant l'utilisation, les poignées maintenues 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 éventuel choc électrique, assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer la lampe.
- **⚠️ MISE EN GARDE** : Les parties accessibles pourraient devenir chaudes lors de la cuisson ou des grillades. Éloignez les tout-petits de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Votre appareil est fabriqué conformément à

toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens d'entretien autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non autorisés peuvent s'avérer dangereux. Ne modifiez en aucun cas les caractéristiques de l'appareil. Des protecteurs de 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 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 uniquement destiné à un usage domestique en intérieur. Ne l'utilisez pas 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 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 le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un centre de service agréé ou toute autre personne qualifiée, pour éviter

tout danger.

- Ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir sur la porte du four lorsque ce dernier est ouvert.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.



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-agrèées.
- Une fois l'appareil déballé, 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 doit pouvoir résister à 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 à température maximale pendant 45 minutes. Assurez-vous que l'environnement dans lequel l'appareil est installé est bien ventilé.

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur chaude du four peut causer des brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsque ce dernier est en marche.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments du four ou pour les y placer.
-  Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance pendant la cuisson avec des huiles solides ou liquides. 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.
- Placez toujours les casseroles au centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées vers la position de sécurité de manière à ce qu'elles ne soient ni heurtées, ni accrochées.
-  Si vous ne souhaitez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, placez le commutateur de commande principal à la position Arrêt. Fermez également la vanne de gaz lorsque vous n'utilisez pas un appareil à gaz.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours à la position « 0 » (Arrêt) lorsque ce dernier n'est pas en marche.
- Les plaques s'inclinent lorsqu'elles sont tirées. Veillez à ne pas renverser ou laisser tomber des aliments chauds lors de leur retrait des fours.
- Ne placez rien sur la porte du four lorsqu'il est


ouvert. Cela pourrait perturber 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

-  Assurez-vous que votre appareil est hors tension avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien.
- 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 de contacter uniquement des techniciens agréés, en cas de besoin.

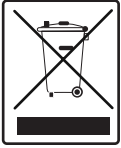
Déclaration de conformité CE

 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 PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

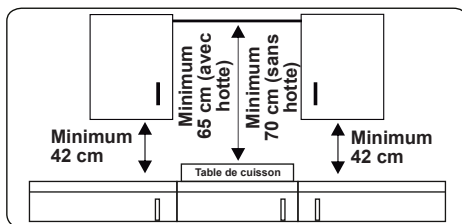
- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit

correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



Cet appareil ne doit pas être installé 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 des appareils

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

Dimensions d'installation de la table de cuisson

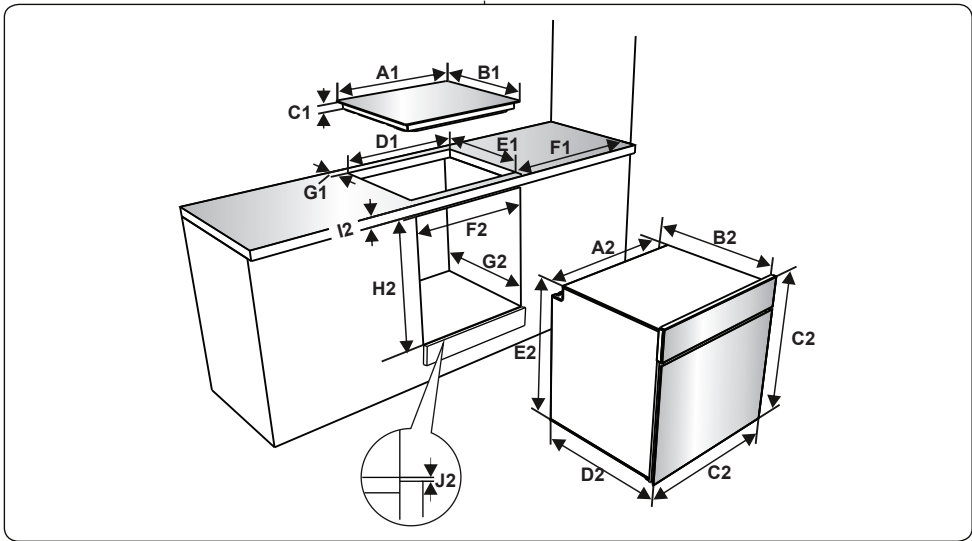
A1 (mm)	580	E1 (mm)	490
B1 (mm)	510	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	40	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Dimensions d'installation des plaques vitrocéramique

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Dimensions d'installation du four

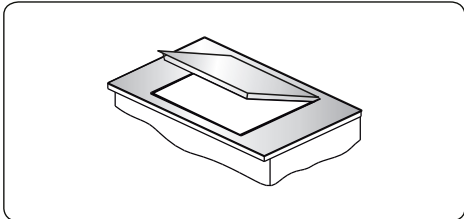
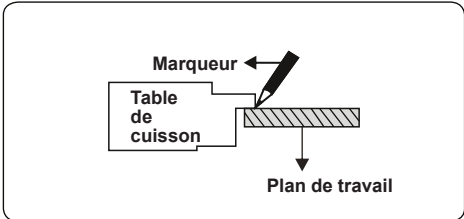
A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		



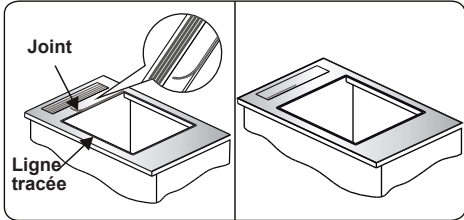
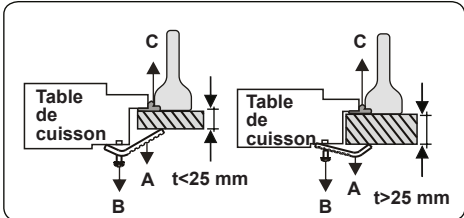
Installation de la table de cuisson

- Placer la table de cuisson dans la découpe. Marquer l'emplacement de la table de cuisson sur le plan de cuisson.

l'épaisseur du plan de travail et serrer les vis de façon homogène. Découper et éliminer toute la partie superflue (C) autour de l'appareil.



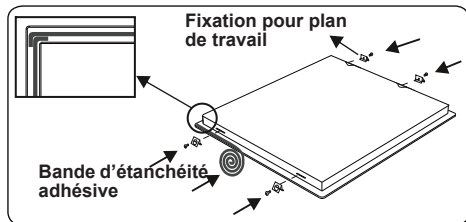
- Retirer la table de cuisson. Placer le joint sur la ligne tracée. Vérifier que la ligne se trouve bien au centre du joint. Vérifier que les jonctions se chevauchent dans les angles et qu'il ne reste pas d'espace le long du joint.



Installation de la plaque vitrocéramique

- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas l'étirer.

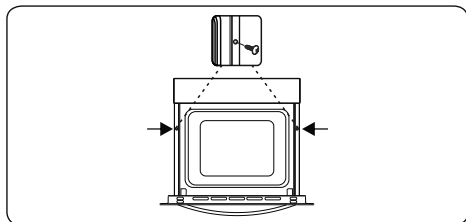
- Insérer l'appareil dans l'ouverture et le fixer en position finale à l'aide des supports (A) et des vis (B). Ajuster la position des supports en fonction de



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales de l'appareil.
- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

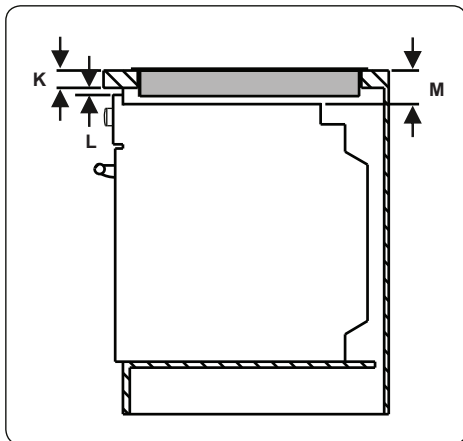
Installation du four

- Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



Si le four est installé sous une plaque de cuisson :

- L'épaisseur du plan de travail ainsi que les distances entre la plaque de cuisson et le four doivent correspondre à celles indiquées sur les figures pour une bonne circulation de l'air.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

2.3. Branchement électrique et sécurité

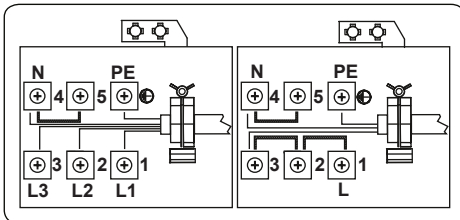
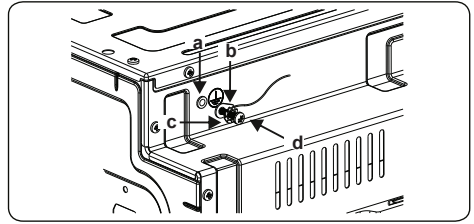
⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être

tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.


- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



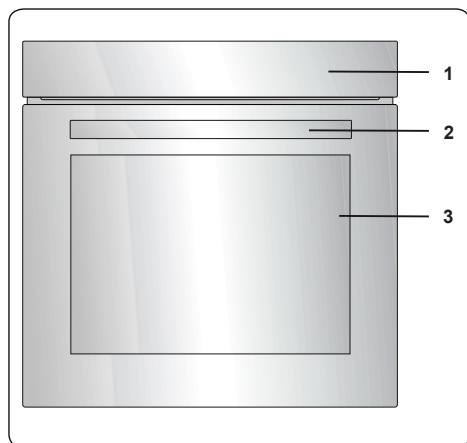
- Installez le câble de mise à la terre jaune-vert comme indiqué dans l'image à l'aide de la vis et de la rondelle qui se trouvent dans le porte-document. Appliquez cette procédure lors de l'installation du four.

a	Écrou	c	Rondelle
b	Câble de mise à la terre	d	Vis

3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

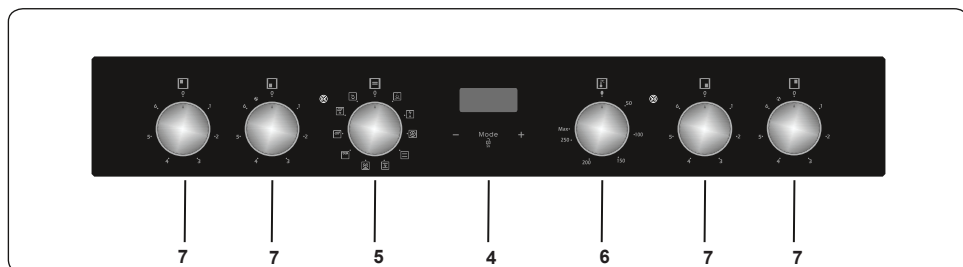
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut différer de celle indiquée dans les figures ci-dessous.

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
7. Bouton de commande de la table de cuisson

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1 Commande du four

Bouton de commande de fonctions du four

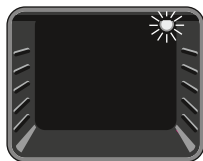
Tournez le bouton vers le symbole correspondant du mode de cuisson souhaité. Pour les détails des différents modes, voir la section « Modes du four ».

Bouton du thermostat du four

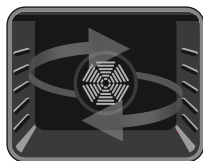
Après avoir sélectionné un mode de cuisson, tournez ce bouton pour régler la température souhaitée. Le voyant de thermostat du four s'allume chaque fois que le thermostat est utilisé pour réchauffer le four ou maintenir la température.

Fonctions du four

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

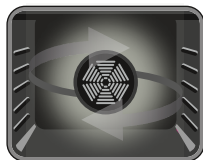


Ampoule du four : Seule l'ampoule du four est allumée pendant la durée de la fonction de cuisson.



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

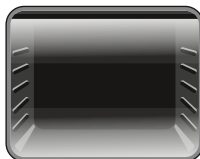
utiliser la fonction de dégivrage, placez les aliments congelés dans le four, sur le plateau de la troisième rangée à partir du bas. Nous vous recommandons de placer un bac sous les aliments à dégivrer, afin de recueillir l'eau résultant de la fonte de la glace. Cette fonction ne peut ni cuire, ni préparer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

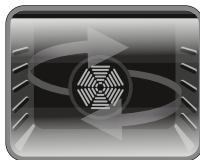
ventilateur commencent à fonctionner. La fonction turbo permet de disperser uniformément la chaleur dans le four. Tous les aliments posés sur tous les bacs cuisent uniformément. Nous vous recommandons

de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



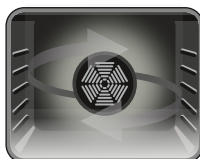
Fonction de cuisson statique : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants inférieur et supérieur commencent

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.



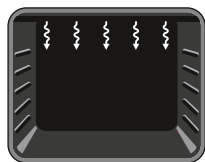
Mode Ventilateur : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, les éléments chauffants supérieur et inférieur et le

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

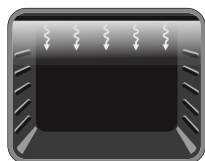
ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour les pâtisseries telles que les pizzas, qui se réalisent rapidement. Pendant que le ventilateur distribue uniformément la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson des pâtes.



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.

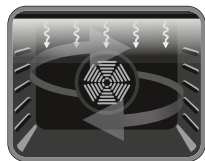
⚠ Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



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

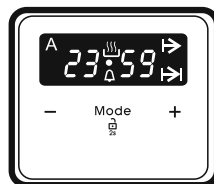
supérieurs et le ventilateur commencent à fonctionner. Cette fonction est idéale pour griller rapidement les aliments épais et couvrir une surface plus large. Les éléments chauffants supérieurs et le gril sont alimentés en même temps que le

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.

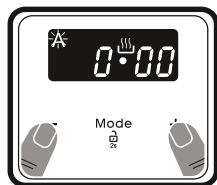
4.2. Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile



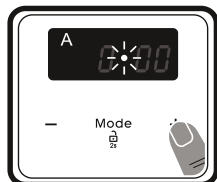
Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
	Cuisson manuelle
	Durée de cuisson
	Heure de fin de cuisson
	Verrouillage
	Bip minute
Mode	Fonction mode
-	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
23 59	Affichage de la minuterie

Réglage de l'heure

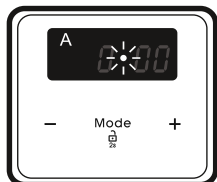
Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, l'icône « A » et « 000 » clignotent à l'écran.



1. Appuyez simultanément sur les touches « + » et « - », l'icône s'affiche et le point au milieu de l'écran clignote.



2. Programmez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches « + » et « - ».



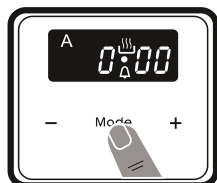
3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.

Verrouillage

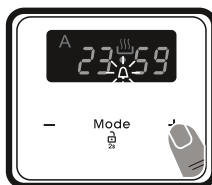
Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 5 secondes. Le symbole s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton « **MODE** » pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

Réglage du temps d'avertissement audible

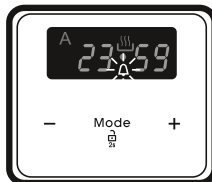
La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « 0:00 » et « 23 h 59 » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton « **MODE** ». L'icône commence à clignoter et « 000 » s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - » pendant que clignote.



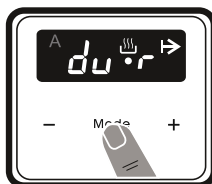
3. L'icône va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, un signal sonore résonne et l'icône clignote. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore et l'icône disparaît.

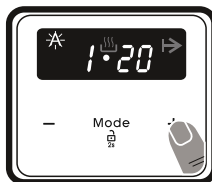
Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

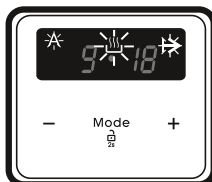
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « **MODE** » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran « **dur** » et . L'icône « A » clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



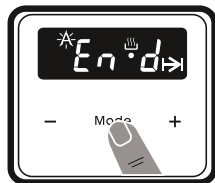
4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « A », et restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. Les icônes « A » et ► clignotent. Placez les deux boutons de commande sur « 0 » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Les icônes disparaissent et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

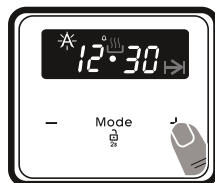
Réglage semi-automatique du temps (temps de fin)

Cette fonction permet de mettre automatiquement en marche le four pour que la cuisson se termine à une heure programmée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

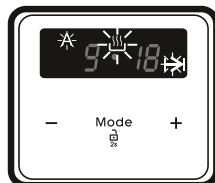
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton « MODE » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran les icônes « end » et ► . « A » et le temps actuel clignotent.



3. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des touches « + » et « - ».



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « A », ► et ► restent en surbrillance.

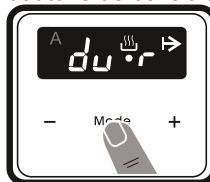
Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. Les icônes « A » et ► clignotent. Placez les deux boutons de commande sur « 0 » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. L'icône disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

Programmation complètement automatique

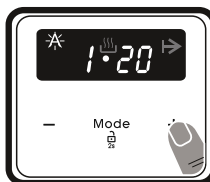
Cette fonction est utilisée pour cuire les

aliments après une période donnée et pendant une durée donnée. Vous pouvez programmer une heure de fin jusqu'à 10 heures après l'heure actuelle. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

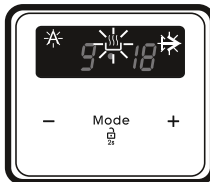
1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



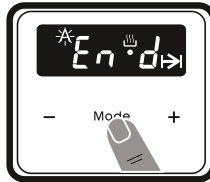
2. Appuyez sur le bouton « MODE » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran « dur » et ► ». L'icône « A » clignote.



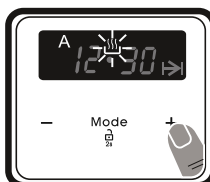
3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « + » et « - ».



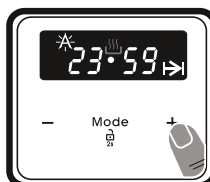
4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « A », ► et ► restent en surbrillance.



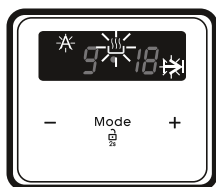
5. Appuyez sur le bouton « MODE » jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran les icônes « end » et ► ». Le temps et les icônes « A » et ► clignotent.



6. Sélectionnez le temps de fin souhaité à l'aide des touches « + » et « - ».



7. Ajoutez la durée de cuisson à l'heure actuelle. La limite de programmation de l'heure est de 23 heures et 59 minutes.



8. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes « A », « H » et « S », restent en surbrillance.

La durée de fonctionnement est calculée et le four se met en marche automatiquement pour que la cuisson se termine à l'heure de fin programmée. Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête, un signal sonore résonne et les icônes « A » et « H » clignotent. Placez les deux boutons de commande sur « 0 » et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. L'icône disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

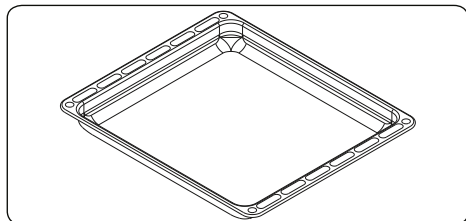
Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, maintenez le bouton « - » enfoncé pendant 1 à 2 secondes, jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « - », un bip différent est émis. 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.

4.3. Accessoires Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

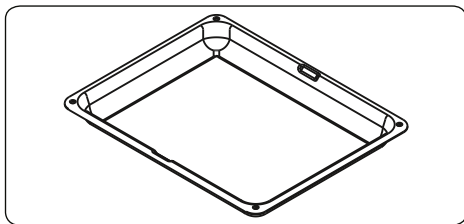
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Petit plateau

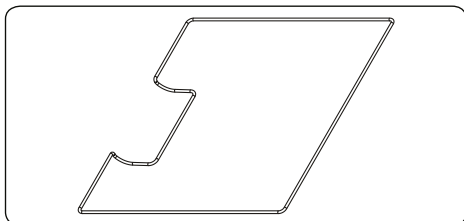
Le petit plateau est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

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



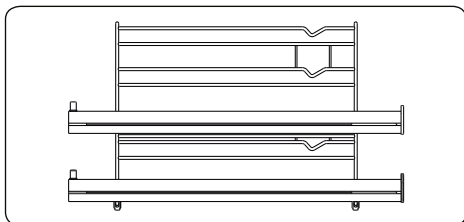
Le câble de rail télescopique

Le câble de rail télescopique tient tout le rail télescopique ensemble et permet la synchronisation du mouvement.



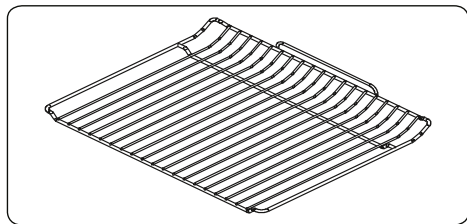
Grillage métallique avec deux rails télescopiques à extension complète

Deux des étagères du grillage métallique sont entièrement télescopiques ; elles s'étendent complètement sur des roulements à billes pour permettre un accès facile à vos aliments.



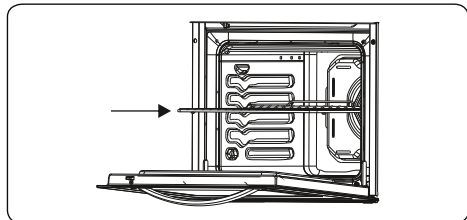
Grillage métallique

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



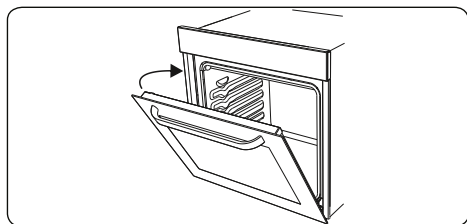
AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Porte du four à fermeture silencieuse

La porte du four se ferme doucement d'elle-même lorsqu'elle est relâchée juste avant la position fermée.



Collecteur d'eau

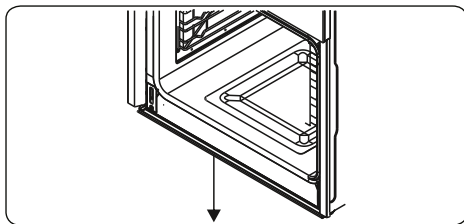
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

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.

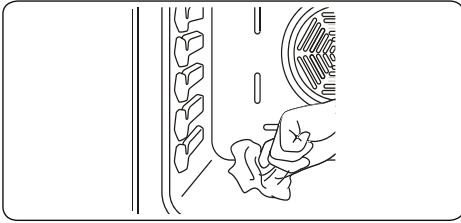
Instructions générales

- 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.

- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable 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 du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

AVERTISSEMENT : Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

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 émaillées

Nettoyez les pièces émaillées de votre appareil de façon régulière.

Essuyez les pièces émaillées à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-les à nouveau à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-les.

-  Évitez de laver les pièces émaillées 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 émaillées pendant de longs moments.

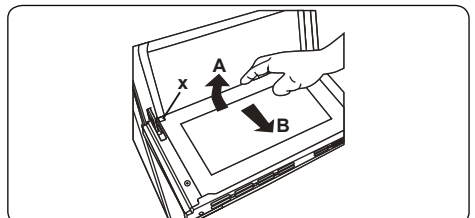
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- 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 :

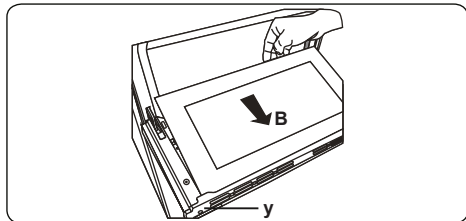
1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.



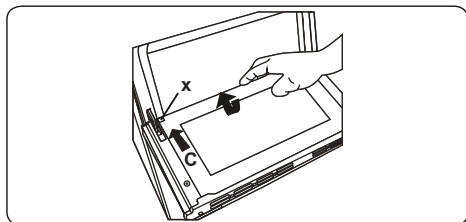
Pour remplacer la vitre interne :


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.

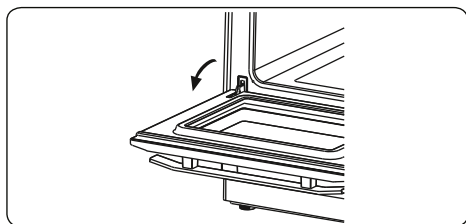


 Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

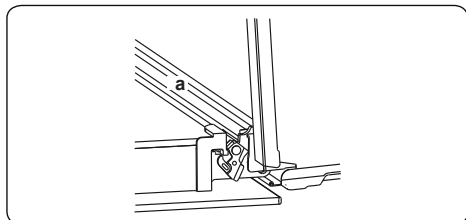
Démontage de la porte du four

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.

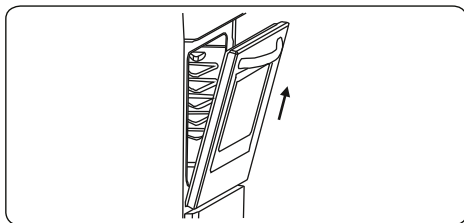


2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.



3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement

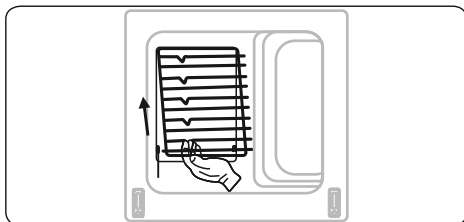
close et démontez-la en la tirant vers vous.




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		VREHE7510-6 (Bo)
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	31,5(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		98,0
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		80,9
Classe énergétique		A+
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,86
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,71
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.		

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	75
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	75
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	78
1.3. Tijdens het gebruik	78
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	80
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	81
2.1. Instructies voor de installateur.....	81
2.2. Installatie van de apparatuur	81
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	84
3.PRODUCTKENMERKEN	86
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	87
4.1. Ovenbediening	87
4.2. Gebruik van de digitale tiptoetstijd klok	87
4.3. Accessoires	88
5.REINIGING EN ONDERHOUD	92
5.1. Reiniging	92
5.2. Onderhoud.....	94
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	95
6.1. Probleemoplossing	95
6.2. Transport	95
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES	96
7.1. Energiefiche.....	96

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 geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom 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 onderhoudswerkzaamheden 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:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

 **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.


- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsstelsel.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen de handgrepen na een korte tijdsduur heet worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het deurglas of schade aan de oppervlakken.
- 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 distributievoorwaarden (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.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

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 servicedienst. 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 weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) 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 tijdens de bereiding 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 vlam 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 een branddeken.

- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai het gasventiel dicht als u het gasapparaat niet gebruikt.
- Let erop dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig dat u geen heet voedsel morst of laat vallen.
- 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 of brandbare voorwerpen (zoals


nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) in de la. Dit geldt ook voor kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handgrepen).

- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handgrepen.


1.4. Tijdens reiniging en onderhoud

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- 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.

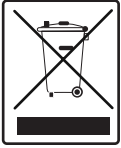
EG-conformiteitsverklaring

 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

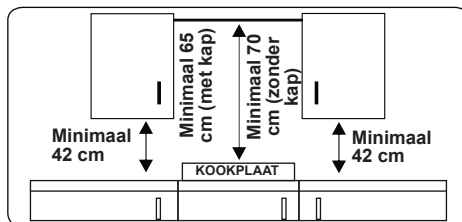
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- 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.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.2. Installatie van de apparatuur

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.

Installatieafmetingen voor de kookplaat

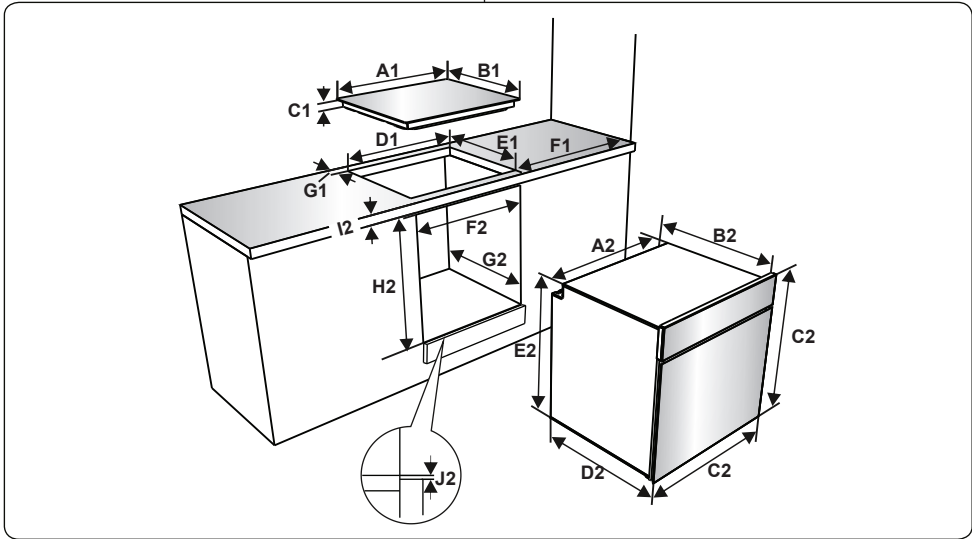
A1 (mm)	580	E1 (mm)	490
B1 (mm)	510	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	40	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Installatieafmetingen voor de keramische kookplaat

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

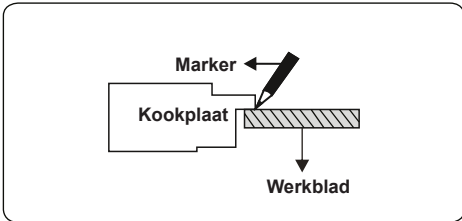
Installatieafmetingen voor de oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2 (mm)	25		

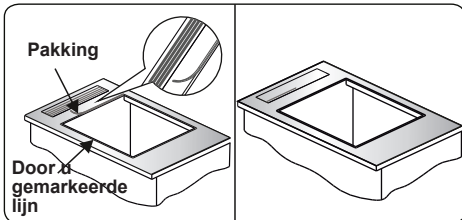


Installatie van de kookplaat

- Plaats de kookplaat in de uitsparing. Markeer de plaats van de kookplaat met een marker op het werkblad.

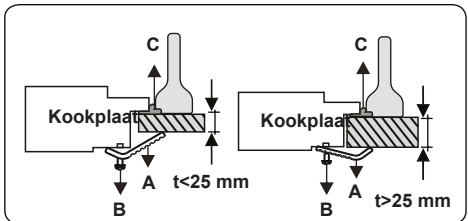
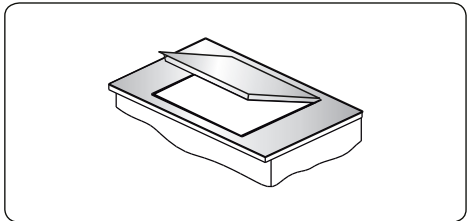


- Verwijder de kookplaat. Plaats de pakking op de door u gemarkeerde lijn. Zorg ervoor dat de lijn zich in het midden van de pakking bevindt. Zorg dat de naden bij de hoeken overlappen en dat er geen gat langs het afdichtmateriaal achterblijft.



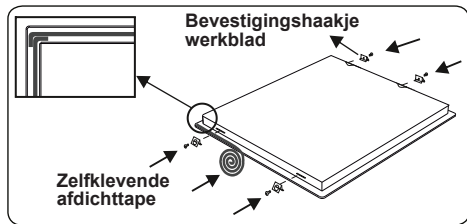
- Bevestig het apparaat in de opening en zet vast op zijn plek met de beugels (A)

en schroeven (B). Pas de positie van de beugels aan naar de dikte van het aanrechtblad en draai de schroeven gelijkmatig vast. Snij de overblijvende pakking (C) voorzichtig rond het apparaat weg.



Installatie van de keramische kookplaat

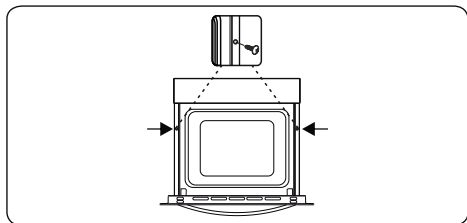
- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek het niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrecht op de zijkanten van het apparaat.
- Zet het apparaat in de opening.

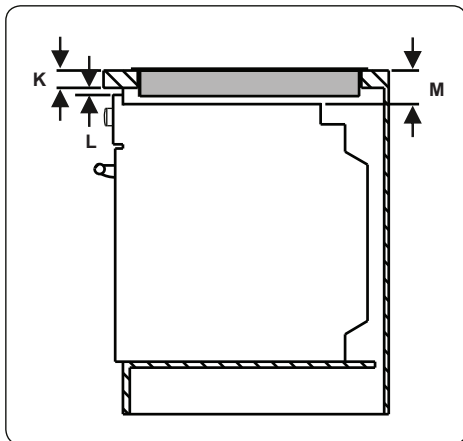
Installatie van de oven

- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de oven deur 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:

- De dikte van het aanrecht en de afstanden tussen de kookplaat en de oven dienen voor luchtcirculatie overeen te komen met de afbeeldingen.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid

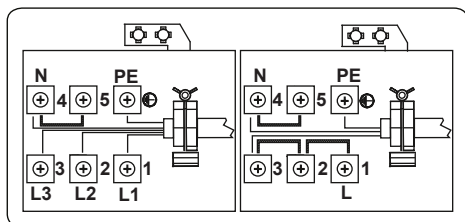
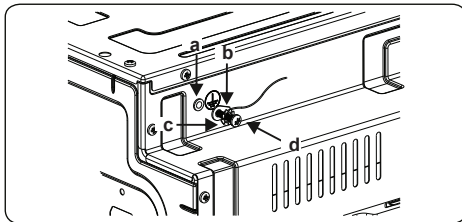
⚠ WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

⚠ 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 dit 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 isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (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.



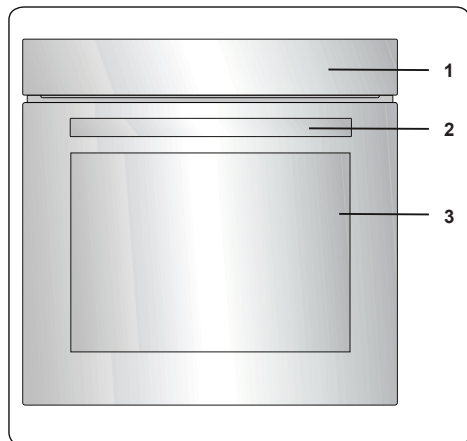
- De installatie van de geel-groene aardkabel moet worden uitgevoerd zoals aangegeven in de afbeelding met gebruik van de schroef en de ring die zich in de documentenzak bevinden. Deze procedure moet worden toegepast wanneer de oven geïnstalleerd is.

a	Moer	c	Ring
b	Aardkabel	d	Schroef

3. PRODUCTKENMERKEN

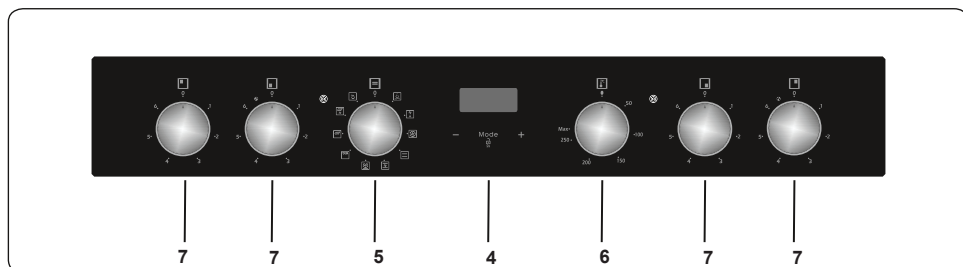
 **Belangrijk:** De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



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

Bedieningspaneel



4. Timer
5. Bedieningsknop ovenfunctie
6. Thermostaatknop oven
7. Bedieningsknop oven

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. Ovenbediening

Bedieningsknop ovenfunctie

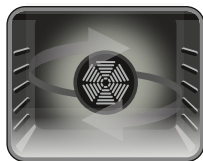
Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

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.

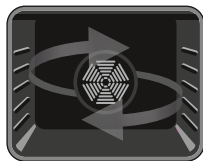
Ovenfuncties

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



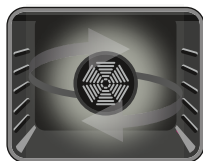
Ovenverlichting:

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



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

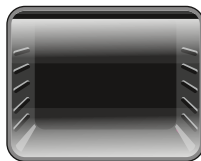
bevroren voedsel en plaatst u het in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt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



Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje 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 waarschuwinglampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen

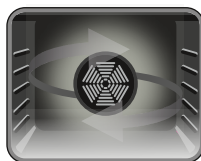
treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding garandeert van het voedsel. Dit is ideaal voor het maken van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie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



Ventilatiefunctie:

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

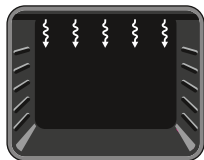
en de ventilator treden in werking. Deze functie werkt goed bij het maken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 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 waarschuwinglampje van de oven gaan aan. De ring, het onderste verwarmingselement en de ventilator treden

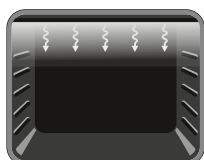
in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement dat het gerecht wordt gebakken.



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.

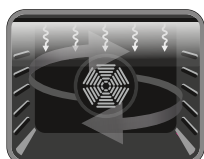
! Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



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

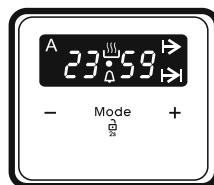
en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikkere stukken voedsel en het grillen van een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste 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 digitale tiptoetstijdklok

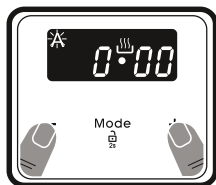


Functiebeschrijving	
A	Automatische bereiding
	Handmatige bereiding
	Kooktijd
	Instellen van de eindtijd van de bereiding
	Toetsvergrendeling
	Timer
Mode	Modusfunctie
-	Tijd klok verlagen
+	Tijd klok verhogen
23 59	Timerbeeldscherm

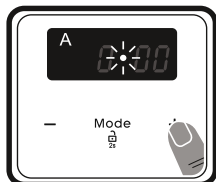
Tijdsinstelling

Voordat u de oven gaat gebruiken dient de tijd te worden ingesteld. Na de aansluiting op de stroom gaan het symbool 'A' en '000'

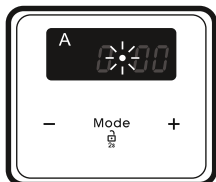
op het scherm knippen.



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen '+' en '-'. Symbool verschijnt en in het midden van het scherm gaat ook een stip knippen.



2. Pas terwijl de stip knippert de tijd aan met de knoppen '+' en '-'.



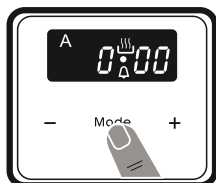
3. Na een aantal seconden stopt de stip met knippen en blijft hij branden.

Toetsvergrendeling

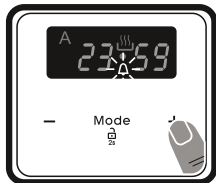
De toets wordt automatisch geactiveerd nadat de tijd klok gedurende 5 seconden niet wordt gebruikt. Symbool verschijnt en blijft branden. Druk gedurende 2 seconden op de 'MODUS'-knop om de tijd klok te ontgrendelen. De gewenste handeling kan worden uitgevoerd.

Tijdsinstelling geluidssignaal

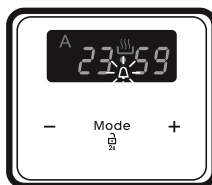
De instelling van het geluidssignaal kan worden ingesteld op een tijdsperiode tussen '0:00' en '23:59' uur. De tijd van het geluidssignaal is alleen voor waarschuwingsdoeleinden. De oven zal bij deze functie niet worden ingeschakeld.



1. Druk op 'MODUS'. Het symbool gaat knippen en '000' wordt weergegeven.



2. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-' terwijl knippert.



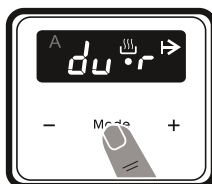
3. Het symbool blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

Wanneer de tijd klok nul bereikt, klinkt een hoorbaar signaal en knippert het symbool op het scherm. Druk op een willekeurige knop om de geluidswaarschuwing te beëindigen en het symbool zal verdwijnen.

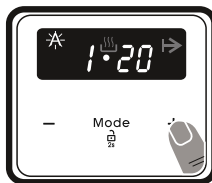
Semi-automatische tijdsinstelling (kookperiode)

Deze functie helpt u om gedurende een vaste tijdsperiode te koken. Er kan een tijdsbereik van 0 tot 10 uur worden ingesteld. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

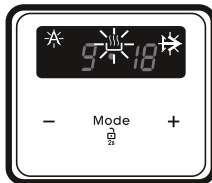
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.



2. Druk op 'MODUS' totdat u 'dur' en symbool op het scherm ziet. Het symbool 'A' gaat knippen.



3. Kies de gewenste bereidingsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-'.



4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen 'A', en blijven branden.

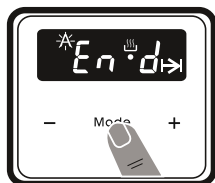
Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. De symbolen 'A' en gaan knippen. Draai beide regelknoppen naar stand '0' en druk op een willekeurige toets op de tijd klok om het geluidssignaal te stoppen. De symbolen

verdwijnen en de tijd klok schakelt terug naar handmatig functioneren.

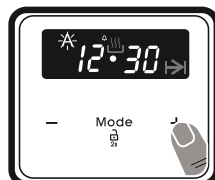
Semi-automatische tijdsinstelling (eindtijd)

Deze functie start de oven automatisch zodat de bereiding op een ingestelde tijd beëindigt. U kunt een eindtijd instellen tot maximaal 10 uur na de actuele tijd. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

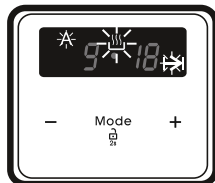
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.





2. Druk op 'MODUS' totdat u 'eind' en symbool  op het scherm ziet. 'A' en de huidige tijd knippert.



3. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-'.



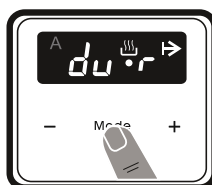
4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen 'A',  en  blijven branden.

Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. De symbolen 'A' en  gaan knipperen. Draai beide regelknoppen naar stand '0' en druk op een willekeurige toets op de tijd klok om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

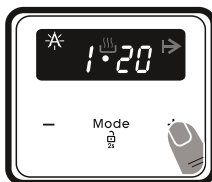
Volautomatische programmering

Deze functie wordt gebruikt om te beginnen met koken na een bepaalde tijdsperiode en voor een bepaalde tijdsduur. U kunt een eindtijd instellen tot maximaal 10 uur na de actuele tijd. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven.

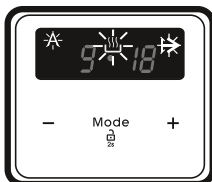
1. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de regelknoppen.





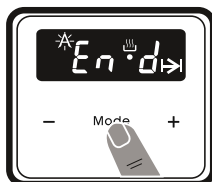
2. Druk op 'MODUS' totdat u 'dur' en symbool  op het scherm ziet. Het symbool 'A' gaat knipperen.




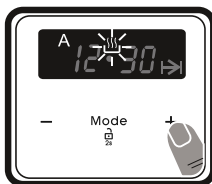
3. Kies de gewenste bereidingsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-'.



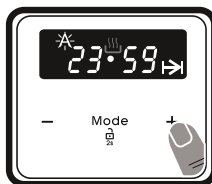
4. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen 'A',  en  blijven branden.



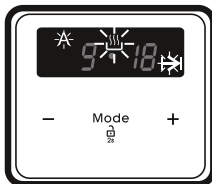
5. Druk op 'MODUS' totdat u 'eind' en symbool  op het scherm ziet. De symbolen 'A' en  gaan knipperen.





6. Kies de gewenste tijdsperiode met gebruik van de knoppen '+' en '-'.




7. Voeg de kookperiode toe aan de actuele tijd. U kunt een tijd instellen van maximaal 23 uur en 59 minuten hierna.



8. De huidige tijd wordt weer zichtbaar op het scherm en de symbolen 'A',  en  blijven branden.

De oven berekent de tijd en start de oven automatisch zodat de bereiding op de ingestelde eindtijd beëindigt. Als de timer nul heeft bereikt, wordt de oven

uitgeschakeld, klinkt een geluidssignaal en knipperen de symbolen 'AUTO' en . Draai beide regelknoppen naar stand '0' en druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar handmatig functioneren.

Geluidinstelling

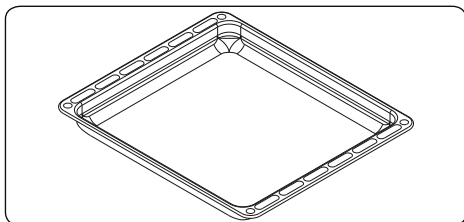
Om het volume van het geluidssignaal te wijzigen terwijl de tijd klok de tijd van de dag weergeeft, drukt u gedurende 1-2 seconden op de knop '-' totdat er een geluidssignaal klinkt. Hierna klinkt bij iedere druk op de knop '-' een verschillend signaal. Er zijn drie verschillende geluidssignalen. Selecteer de gewenste toon en druk niet op andere knoppen. Na een korte tijd is het gekozen signaal opgeslagen.

4.3. Accessoires

Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

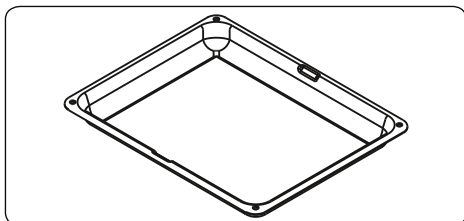
U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



Kleine bakplaat

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

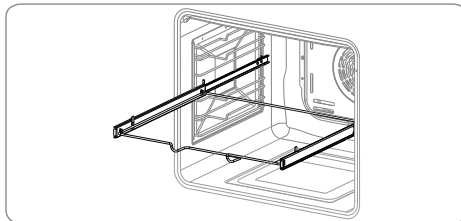
U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze centraal op een rek te plaatsen.



Draad van de telescopische rail

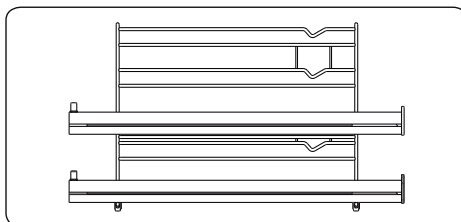
De draad van de telescopische rail houdt

deze rail bij elkaar en zorgt dat deze synchronoos kan bewegen.



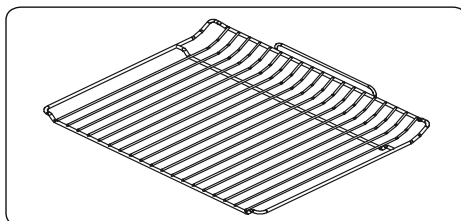
Draadrooster met twee volledig uittrekbare telescopische rails

Twee van de legplanken in het rek zijn telescopisch; deze kunnen volledig over kogellagers worden uitgetrokken, zodat u gemakkelijk toegang hebt tot uw gerechten.



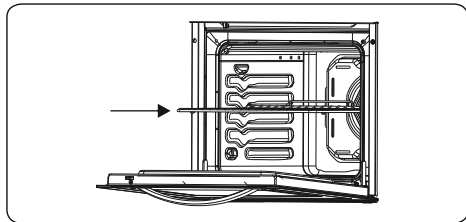
Draadrooster

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



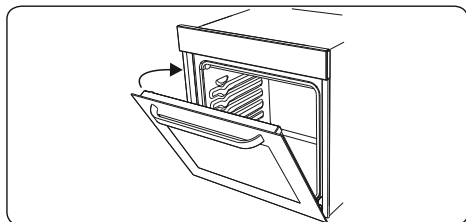
WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



Behoedzaam sluitende ovendeur

De ovendeur sluit zichzelf behoedzaam als deze net voordat hij helemaal dicht is wordt losgelaten.



Watercollector

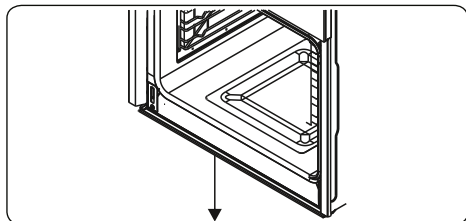
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

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, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

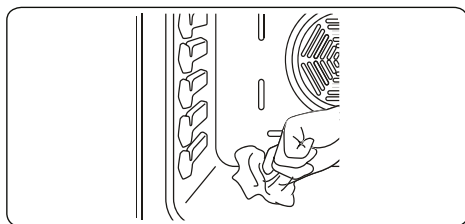
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.



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 keramische glasplaat


Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.



WAARSCHUWING: Keramische

kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Gemoste gesuikerde of zoete gerechten moeten onmiddellijk na het afkoelen van het glas worden gereinigd.
- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:


1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.


Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

Reinigen van geëmailleerde onderdelen

- Reinig de geëmailleerde onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de geëmailleerde onderdelen na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg ze daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog ze daarna.


 Was de emaille 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 emaille.

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.

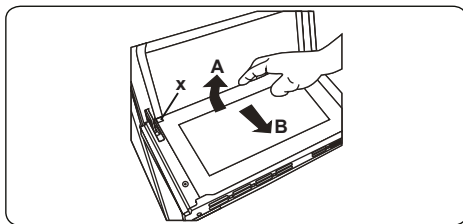
 Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.

 Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

Verwijdering van binnenglas

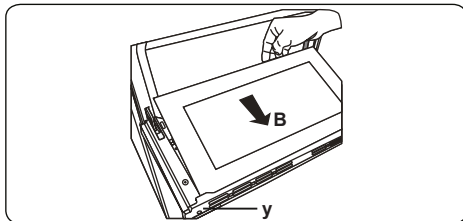
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

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**.

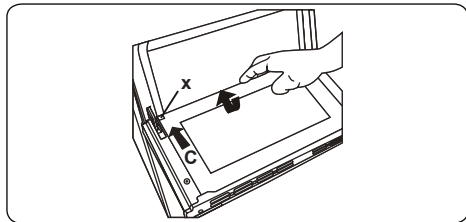



Om het binnenglas te vervangen:

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**.

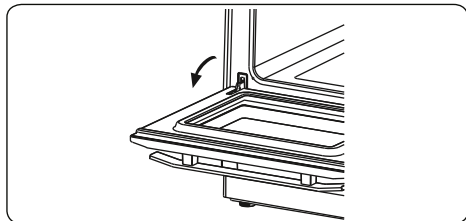


 Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

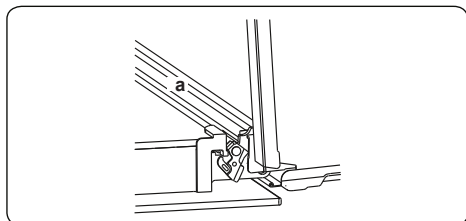
De ovendeur verwijderen

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

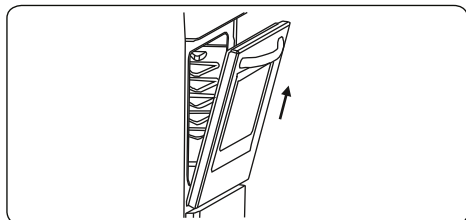
1. Open de ovendeur.



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



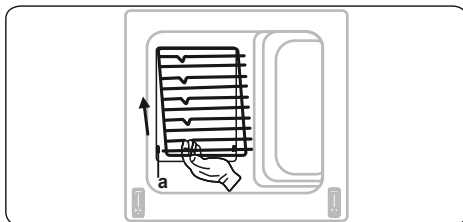
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



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		VREHE7510-6 (Bo)
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	31,5(+/-2)
Index energie-efficiëntie - conventioneel		98,0
Index energie-efficiëntie – hete lucht		80,9
Energieklasse		A+
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,86
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,71
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 deur niet open.		

CE



52224211



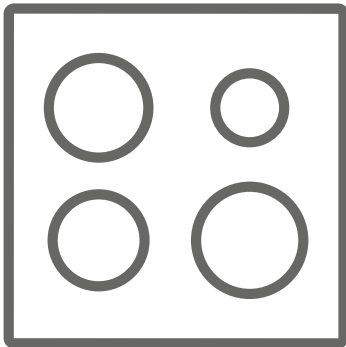
VONREITER

DE Kochfeld / Gebrauchsanweisung

NL Kookplaat / Gebruikershandleiding

EN Hob / User Manual






FR Table de cuisson / Manuel d'utilisation



VREHE7510-6 (GK)

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRAND	Brandgefahr
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	Wichtig	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1.SICHERHEITSHINWEISE.....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	9
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch.....	11
2.1 Hinweise für den Installateur	11
2.2 Einbauen der Geräte	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	13
3.PRODUKTMERKMALE	15
4.Verwenden des Produkts.....	16
4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe	16
5.REINIGUNG UND WARTUNG	17
5.1 Reinigung	17
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	19
6.1 Fehlerbehebung	19
6.2 Transport	19
7.TECHNISCHE DATEN	20
7.1 Energieblatt	20



1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise


- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.

 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.


  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie

NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.

 **! WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

 **! WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **! WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG: Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

⚠️ ACHTUNG: Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig

vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschliessen

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchtigkeit aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur

von mindestens 100°C standzuhalten.

1.3 Während des Betriebs

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird,

schalten Sie den Netzhauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.

- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Legen Sie keine schweren oder brennbaren Gegenstände (z. B. Nylon, Plastiktüten, Papier, Textilien, usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

CE Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

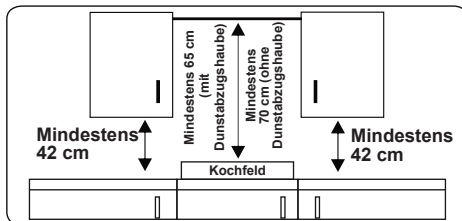
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 Hinweise für den Installateur

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem

Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 Einbauen der Geräte

Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

Einbaumaße für Kochfeld mit Kochplatten (Massekochfeld)

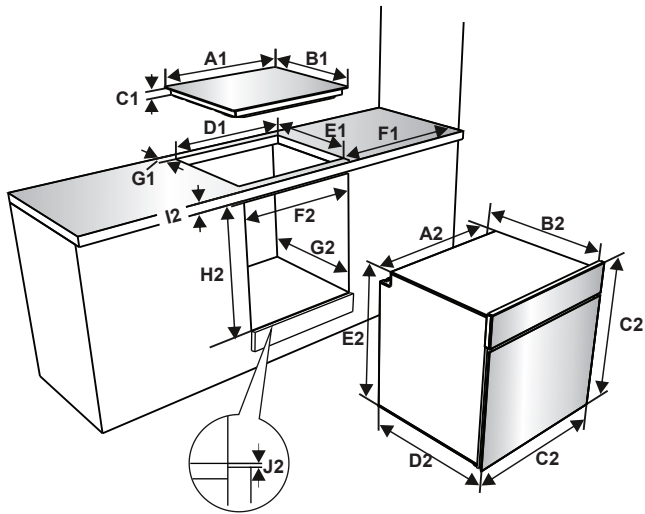
A1 (mm)	580	E1 (mm)	490
B1 (mm)	510	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	40	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Einbaumaße für Glaskeramik Kochfeld

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

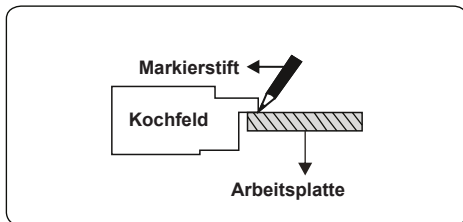
Einbaumaße für Backofen

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2 (mm)	25		

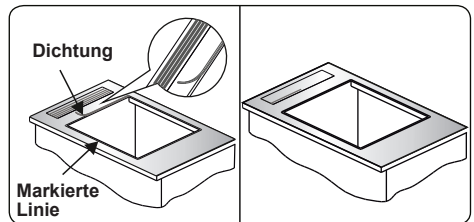


Einbauen des Kochfeldes mit Kochplatten (Massekochfeld)

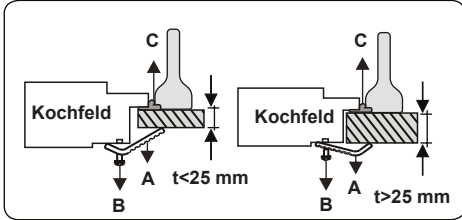
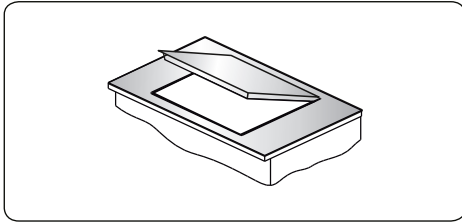
- Das Kochfeld in den Ausschnitt legen. Die Position des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte anzeichnen.



- Das Kochfeld wieder herausnehmen. Das Dichtband umlaufend auf die angezeichnete Linie kleben. Sicherstellen, dass die Linie mittig zur Klebedichtung verläuft. Sicherstellen, dass die Stoßstellen an den Ecken überlappen und dass die Klebedichtung durchgängig verläuft.

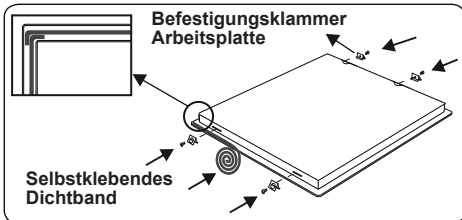


- Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen und mit den Befestigungsklammern (A) und den Schrauben (B) in Einbaulage befestigen. Die Position der Befestigungsklammern an die Stärke der Arbeitsplatte anpassen, und die Schrauben gleichmäßig festziehen. Vorsichtig jegliches überstehende Klebe-Dichtmaterial umlaufend um das Gerät herum abschneiden.



Einbauen des Glaskeramikkochfeldes

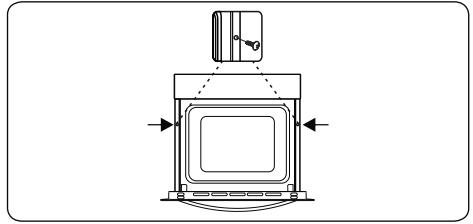
- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes festschrauben.
- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

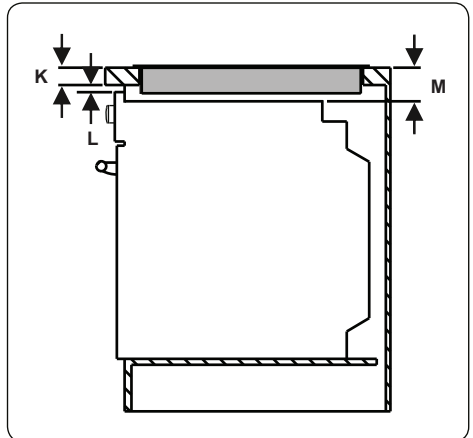
Einbauen des Backofens

- Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



Wenn der Ofen unter einem Kochfeld installiert ist:

- Die Dicke der Arbeitsplatte, die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Ofen müssen den Angaben in den Abbildungen für die Luftzirkulation entsprechen.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise

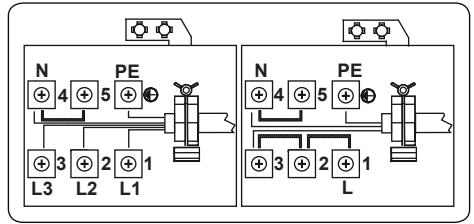
⚠️ WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

⚠️ WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden

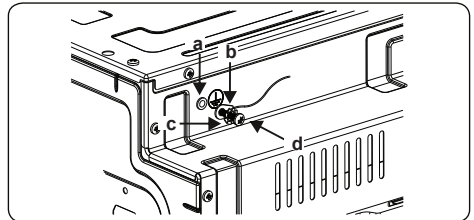
Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angeben).

- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischen geschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V ~ und 380-415 V 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschränk stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



- Die Installation des grün-gelben Erdungskabels sollte wie abgebildet mit Hilfe der Schraube und Unterlegscheibe im Dokumentenbeutel erfolgen. Eine zuverlässige Erdung sollte unbedingt bei der Installation des Ofens hergestellt werden.

a	Mutter	c	Unterlegscheibe
b	Erdungskabel	d	Schraube

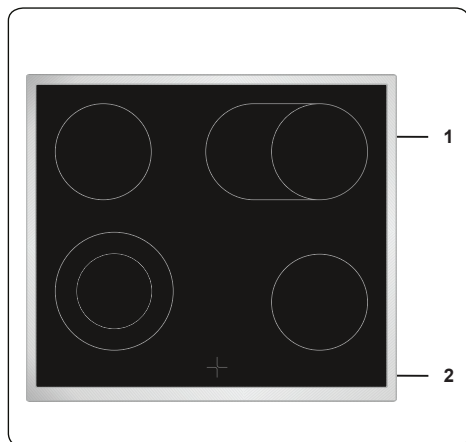


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1: Kochzone

2: Glaskeramikfläche

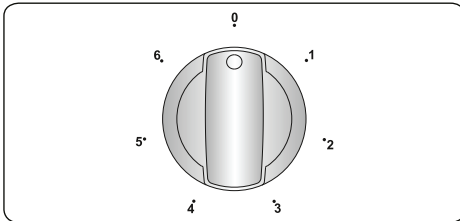
4. Verwenden des Produkts

4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe

Glaskeramikkochzone

Die Glaskeramikkochzone wird mit einem Einstellknopf mit 6 Stellungen geregelt.

Drehen Sie den Einstellknopf zur Regelung der Glaskeramikkochzone in die gewünschte Stellung. Neben jedem Einstellknopf befindet sich ein Symbol, das angibt, welche Kochzone über den jeweiligen Knopf geregelt wird. Über die Ein/Aus-Leuchte am Bedienfeld wird angezeigt, welche Kochzonen gerade verwendet werden.



Stellung des Einstellknopfes	Funktion
0	Aus-Stellung
1	Warmhalten-Stellung
2-3	Niedrigtemperatur-Stellung
4-5-6	Hochtemperatur-Stellung für Kochen/Braten



Wichtig: Die Drehrichtung der Einstellknöpfe kann sich je nach Produktspezifikation unterscheiden.

Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen (sofern vorhanden)

Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen bestehen aus zwei Kochzonen. Um die äußere Kochzone einer Zweikreis-Kochzone/Bräterzone einzuschalten, drehen Sie den Einstellknopf in die Stellung 0. Dadurch werden die innere und äußere Kochzone eingeschaltet.

Um die äußere Kochzone einer Zweikreis-Kochzone/Bräterzone auszuschalten, drehen Sie den Einstellknopf in die Aus-Stellung. Dadurch werden die innere und äußere Kochzone ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige (sofern vorhanden)

Nachdem das Kochfeld verwendet wurde, verbleibt noch Restwärme in der Glaskeramik. Wenn die Restwärme

mehr als +60°C beträgt, leuchtet die Restwärmeanzeige für die entsprechende Kochzone.

Wenn das Kochfeld von der Spannungsversorgung getrennt wird, während die Restwärmeanzeige leuchtet, erlischt die Anzeige. Nachdem die Spannungsversorgung wiederhergestellt wurde, blinkt sie wieder. Die Restwärmeanzeige blinkt so lange, bis sich die Restwärme entsprechend verringert hat oder bis die entsprechende Kochzone eingeschaltet wird.

Tipps und Hinweise

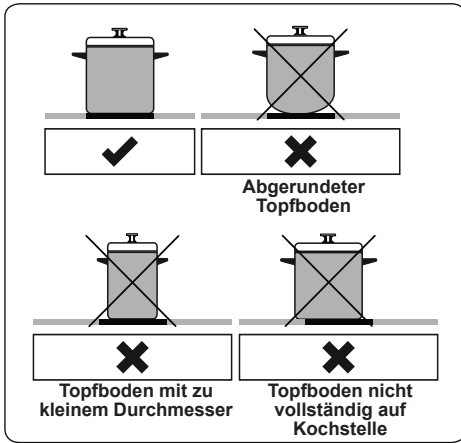


Wichtig: Wenn Glaskeramikkochzonen bei hohen Temperatureinstellungen betrieben werden, werden sie möglicherweise gelegentlich ein- und ausgeschaltet. Dies geschieht aufgrund einer Sicherheitseinrichtung, die eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Das ist ein normaler Vorgang bei hohen Temperaturen und hat keine Schäden am Kochfeld sowie nur minimal verlängerte Kochzeiten zur Folge.



WARNUNG:

- Das Kochfeld niemals verwenden, wenn kein Topf auf der jeweiligen Kochzone steht.
- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf das Kochfeld gestellt wird.
- Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, muss das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone stehen.
- Um Energie zu sparen, kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochzone verwenden.



- Kein Kochgeschirr mit rauem Boden verwenden, da dabei die Glaskeramikfläche zerkratzt werden kann.
- Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder und Tiere vom Kochfeld fernhalten, wenn es in Betrieb ist sowie bis es nach dem Betrieb vollständig abgekühlt ist.
- Wenn ein Riss in der Kochfeldoberfläche festgestellt wird, das Gerät sofort ausschalten und von einem autorisierten Servicemitarbeiter austauschen lassen.

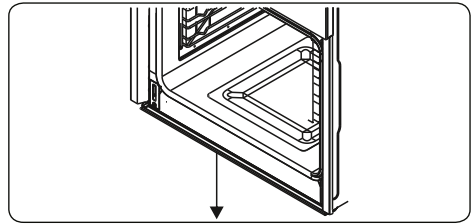
Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.





5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

⚠️ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

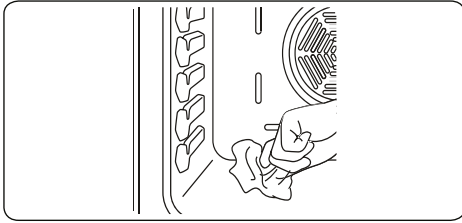
Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.
-  Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.
-  Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den

Backofen vollständig zu reinigen.




Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

! WARNUNG: Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und die Glaskeramik mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Verschüttete zuckerhaltige Speisen sofort entfernen, nachdem die Glaskeramik abgekühlt ist.
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.


Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.

- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen der emaillierten Teile


- Die emaillierten Teile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die emaillierten Teile mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocknen wischen.

 Die emaillierten Teile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

 Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf emaillierten Teilen belassen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

 Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 Fehlerbehebung



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

6.2 Transport

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Kleband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN






7.1 Energieblatt

Marke		VONREITER
Modell		VREHE7510-6 (GK)
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	195,9
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	195,9
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	15,5 x 26,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	182,5
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	198,4
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	193,2
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
<ul style="list-style-type: none"> - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite. - Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe. - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel. - Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering. - Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen. 		

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	23
1.1 General Safety Warnings	23
1.2 Installation Warnings	25
1.3 During Use	26
1.4 During Cleaning and Maintenance	27
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE	29
2.1 Instructions for the Installer	29
2.2 Installation of the appliances	29
2.3 Electrical Connection and Safety.....	31
3.PRODUCT FEATURES.....	33
4.USE OF PRODUCT	34
4.1 Hob controls	34
5.CLEANING AND MAINTENANCE	35
5.1 Cleaning	35
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	37
6.1 Troubleshooting.....	37
6.2 Transport	37
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	38
7.1 Energy Fiche	38



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:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

  **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.


- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- 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 oven surfaces. They can scratch the surface which may result in shattering of the door glass or damage to the surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

  **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, 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.
- Please keep children and animals away from this appliance.

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 the case of a 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 against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) 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.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- 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 a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- 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.
- 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

CE 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

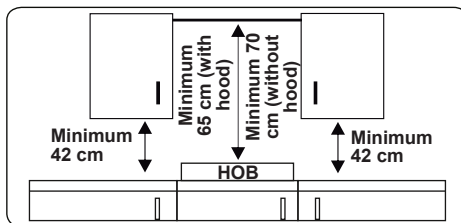
WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- 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.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 Installation of the appliances

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.

Installation dimensions for hotplate hob

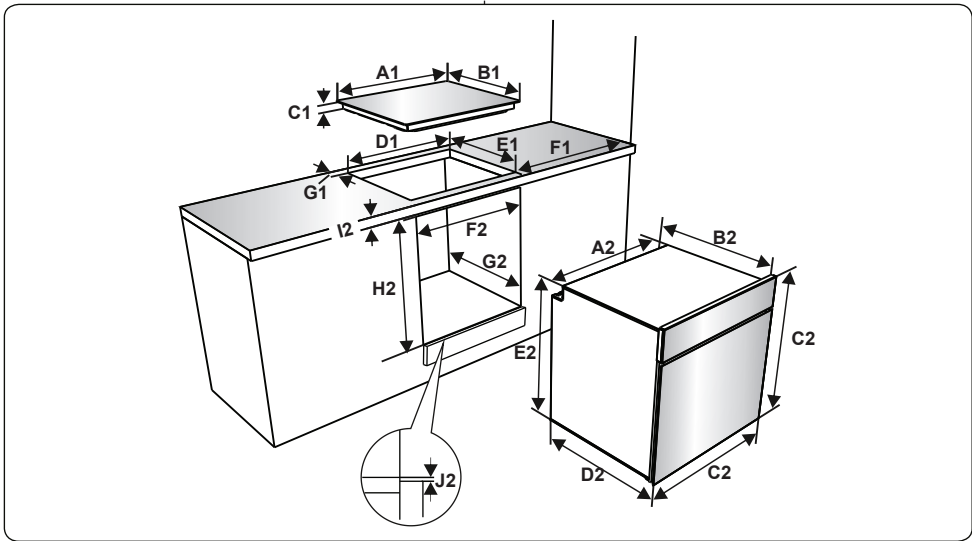
A1 (mm)	580	E1 (mm)	490
B1 (mm)	510	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	40	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Installation dimensions for vitroceramic hob

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

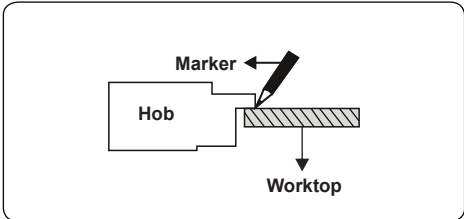
Installation dimensions for oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		

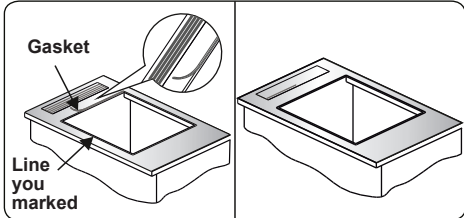


Installation of the Hotplate Hob

- Place the hob in the cut out. Mark the location of the hob on the cooktop.

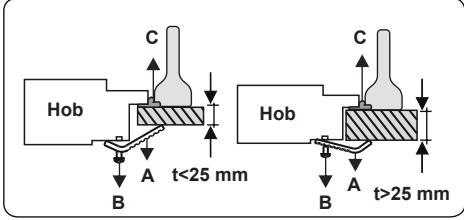
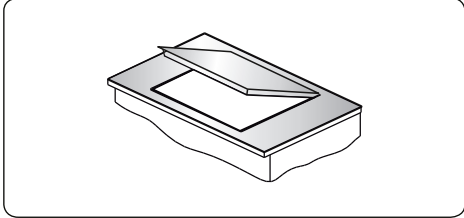


- Remove the hob. Place the gasket on the line you marked. Make sure that the line centres the gasket. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



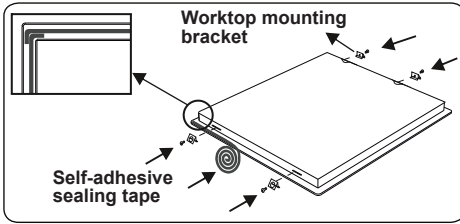
- Insert the appliance into the aperture and fix in position using the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the

screws evenly. Carefully trim away any excess sealing material (C) from around the appliance.



Installation of the Vitroceramic Hob

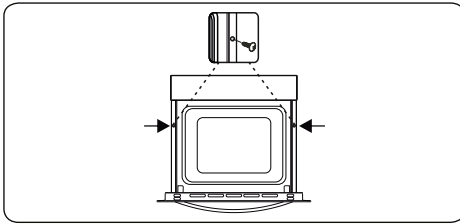
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.
- Insert the appliance into the aperture.

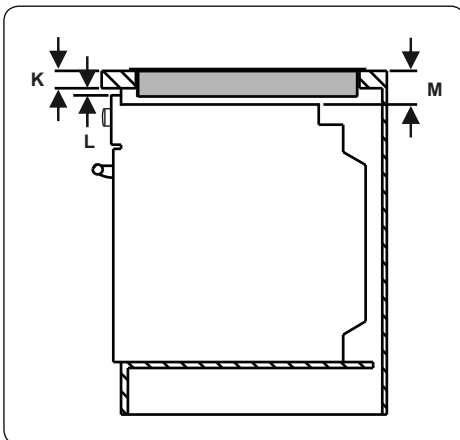
Installation of the oven

- 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:

- The thickness of the worktop, the distances between the hob and the oven must be as shown in the figures for air circulation.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

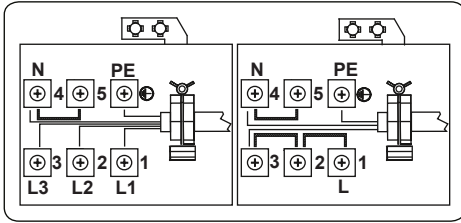
2.3 Electrical Connection and Safety

⚠ 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.

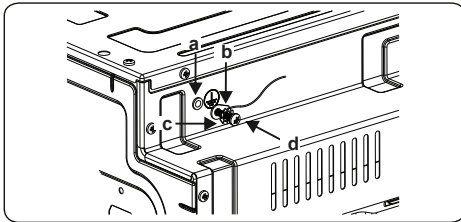
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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 person.
- 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 all-pole disconnector 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.



- Installation of the yellow-green grounding cable should be done as shown in the picture using the screw and washer located in the document bag. This procedure should be applied when the oven is installed.

a	Nut	c	Washer
b	Grounding cable	d	Screw

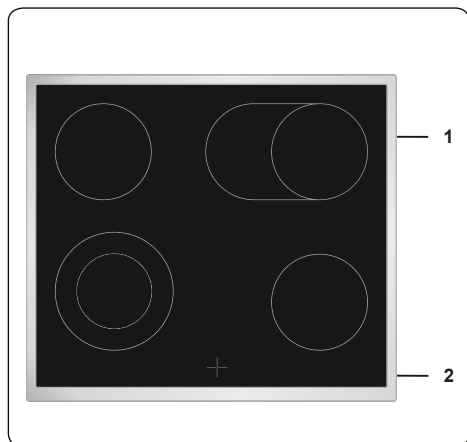


3. PRODUCT FEATURES



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. Electric Heater

2. Control Panel

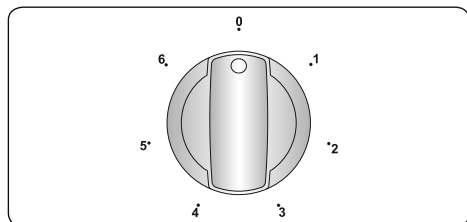
4. USE OF PRODUCT

4.1 Hob controls


Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



Knob Position	Function
0	Off position
1	Keep warm position
2-3	Heating position at low heat
4-5-6	Cooking, roasting and boiling position

 **Important:** The knob rotation direction may differ according to the product specification.

Dual and Oval Heaters (if available)

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the ☉ position. Both outer zones will switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'Off' position. Both outer zones will switch off.


Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +60°C, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has

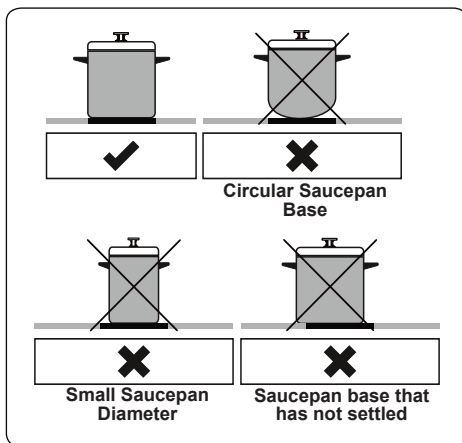
decreased or until one of the cooking zones is activated.

Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use pans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals

well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.

- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

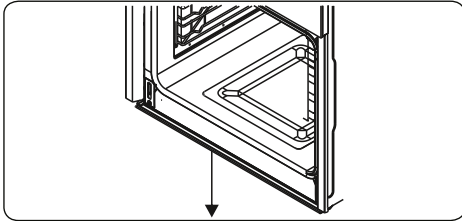
The Water Collector

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.

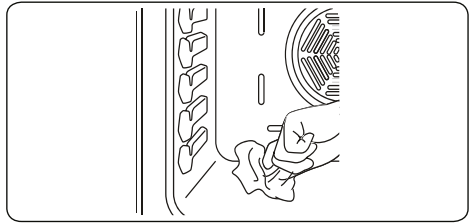
- Should any liquids overflow, clean them

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 Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

WARNING: Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroc ceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- Spilt sugary or sweet foods must be cleaned immediately after the glass has cooled.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the

surface.

2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.

3. Using the wrong cleaning materials.

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 Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



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



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

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.

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
The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
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.
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.
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.
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		VREHE7510-6 (GK)
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Radiant
Size-1	cm	Ø14,5
Energy Consumption-1	Wh/kg	195,9
Heating Technology-2		Radiant
Size-2	cm	Ø14,5
Energy Consumption-2	Wh/kg	195,9
Heating Technology-3		Radiant
Size-3	cm	15,5x26,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	182,5
Heating Technology-4		Radiant
Size-4	cm	Ø18,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	198,4
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	193,2
This hob complies with EN 60350-2		
Energy Saving Tips		
Hob		
<ul style="list-style-type: none">- Use cookwares having flat base.- Use cookwares with proper size .- Use cookwares with lid.- Minimize the amount of liquid or fat.- When liquid starts boiling , reduce the setting.		

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.....	41
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	41
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	44
1.3. Tijdens het gebruik	44
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	46
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK.....	48
2.1. Instructies voor de installateur.....	48
2.2. Installatie van de apparatuur	48
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	50
3.PRODUCTKENMERKEN.....	52
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT.....	53
4.1. Bedieningsknoppen oven	53
5.REINIGING EN ONDERHOUD	54
5.1. Reiniging	54
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	56
6.1. Probleemoplossing	56
6.2. Transport	56
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES	57
7.1. Energiefiche.....	57

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 geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom 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 onderhoudswerkzaamheden 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:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

 **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.


- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsstelsel.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen de handgrepen na een korte tijdsduur heet worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het deurglas of schade aan de oppervlakken.
- 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 distributievoorwaarden (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.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

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 servicedienst. 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 weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) 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 tijdens de bereiding 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 vlam 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 een branddeken.

- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai het gasventiel dicht als u het gasapparaat niet gebruikt.
- Let erop dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig dat u geen heet voedsel morst of laat vallen.
- 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 of brandbare voorwerpen (zoals


nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) in de la. Dit geldt ook voor kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handgrepen).

- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handgrepen.


1.4. Tijdens reiniging en onderhoud

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- 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.

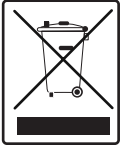
EG-conformiteitsverklaring

 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

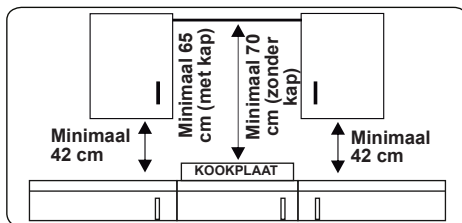
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- 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.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.2. Installatie van de apparatuur

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.

Installatieafmetingen voor de kookplaat

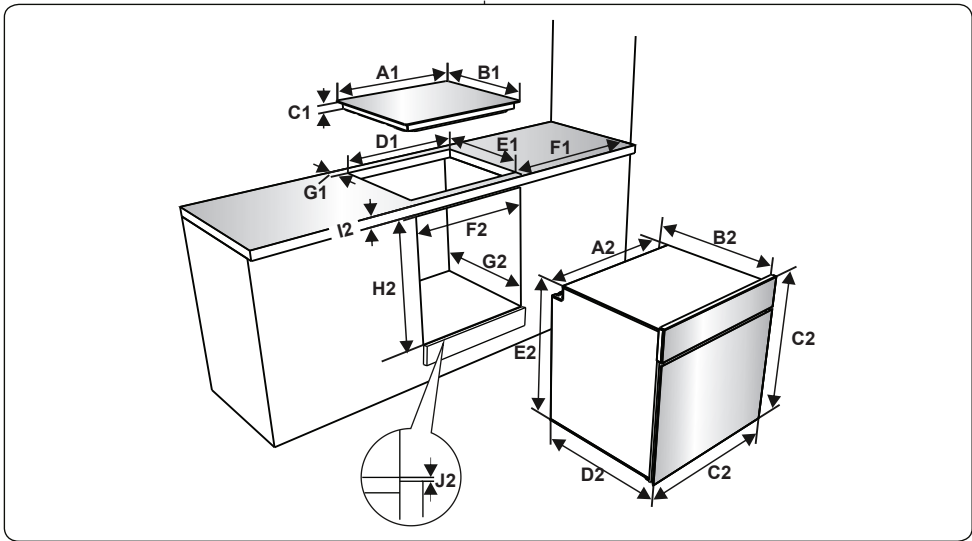
A1 (mm)	580	E1 (mm)	490
B1 (mm)	510	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	40	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Installatieafmetingen voor de keramische kookplaat

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

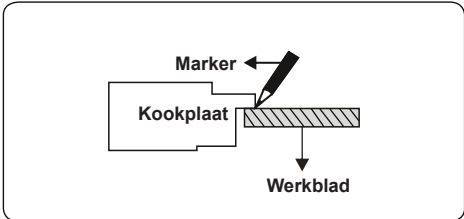
Installatieafmetingen voor de oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2 (mm)	25		

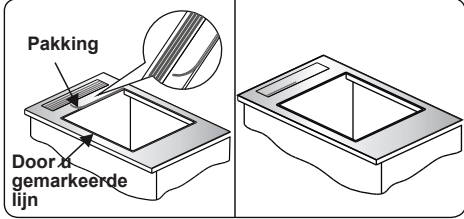


Installatie van de kookplaat

- Plaats de kookplaat in de uitsparing. Markeer de plaats van de kookplaat met een marker op het werkblad.

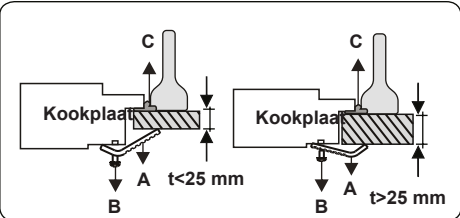
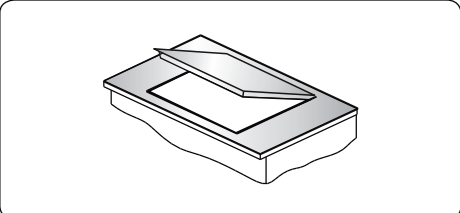


- Verwijder de kookplaat. Plaats de pakking op de door u gemarkeerde lijn. Zorg ervoor dat de lijn zich in het midden van de pakking bevindt. Zorg dat de naden bij de hoeken overlappen en dat er geen gat langs het afdichtmateriaal achterblijft.



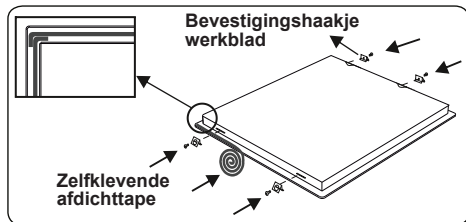
- Bevestig het apparaat in de opening en zet vast op zijn plek met de beugels (A)

en schroeven (B). Pas de positie van de beugels aan naar de dikte van het aanrechtblad en draai de schroeven gelijkmatig vast. Snij de overblijvende pakking (C) voorzichtig rond het apparaat weg.



Installatie van de keramische kookplaat

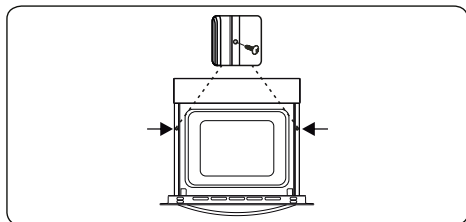
- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek het niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrecht op de zijkanten van het apparaat.
- Zet het apparaat in de opening.

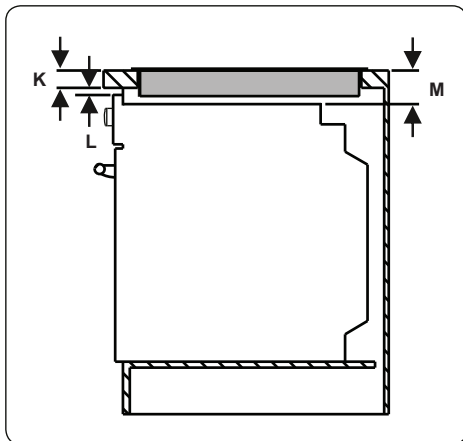
Installatie van de oven

- 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:

- De dikte van het aanrecht en de afstanden tussen de kookplaat en de oven dienen voor luchtcirculatie overeen te komen met de afbeeldingen.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid

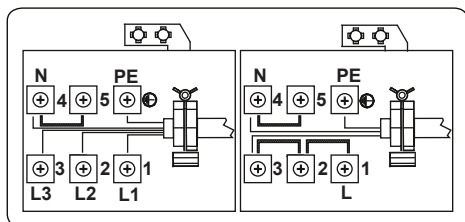
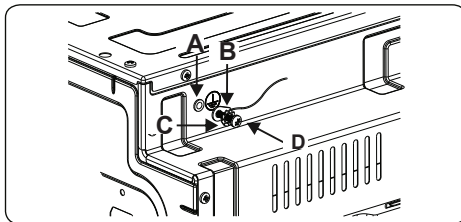
⚠ WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

⚠ 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 dit 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 isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (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.



- De installatie van de geel-groene aardkabel moet worden uitgevoerd zoals aangegeven in de afbeelding met gebruik van de schroef en de ring die zich in de documentenzak bevinden. Deze procedure moet worden toegepast wanneer de oven geïnstalleerd is.

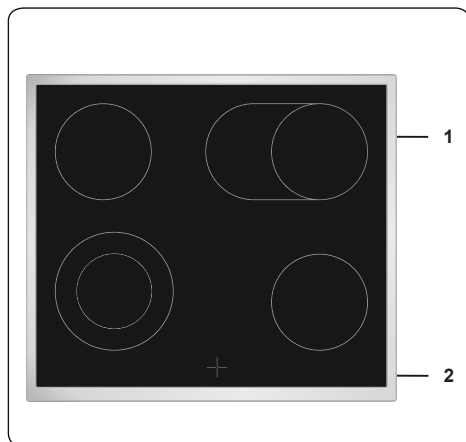
A	B	C	D
Moer	Aardkabel	Ring	Schroef

3. PRODUCTKENMERKEN



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

Onderdelenlijst



1. Elektrische verwarmers

2. Bedieningspaneel

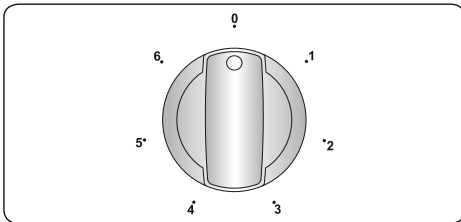
4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. Bedieningsknoppen oven

Keramische kookplaat

De keramische kookplaat geregeld met een schakelaar met 6 standen.

De keramische kookplaat wordt bediend door de regelknop naar de gewenste stand te zetten. Bij iedere knop ziet u een symbool dat aangeeft welke plaat door die knop wordt bediend. Het aan/uit-lampje op het bedieningspaneel geeft aan of de keramische kookplaten in gebruik zijn.



Knopstanden	Functie
0	Uit-stand
1	Warmhoudstand
2-3	Verwarmingsstand bij lage temperatuur
4-5-6	Bereidings-, bak- en kookstand



Belangrijk: De draairichting van de knop kan variëren naar gelang de productspecificatie.

Dubbele en ovale kookplaten (indien aanwezig)

Dubbele en ovale kookplaten hebben twee verwarmingselementen. Om de buitenste zone van een dubbele/ovale kookplaat te deactiveren, dient u de knop naar stand 0 te draaien. Op deze manier schakelen beide buitenzones in.

Om de buitenste zone van een dubbele/ovale kookplaat te deactiveren, dient u de knop naar 'Uit'-stand te draaien. Op deze manier schakelen beide buitenzones uit.

Indicator van de restwarmte (indien aanwezig)

Na het gebruik van de kookplaat wordt er warmte opgeslagen in het vitrokeramische glas, de zogenaamde restwarmte. Als de restwarmte boven een temperatuur komt van 60 °C gaat de indicator van de restwarmte branden voor de kookzone die warmer is dan deze temperatuur.

Als de stroomtoevoer naar de kookplaat is onderbroken terwijl de indicator van de restwarmte aanstaat, gaat het waarschuwingslampje knipperen als de stroom weer wordt aangesloten. De display zal knipperen totdat de restwarmte vermindert of totdat een van de kookzones wordt geactiveerd.

Aanwijzingen en tips

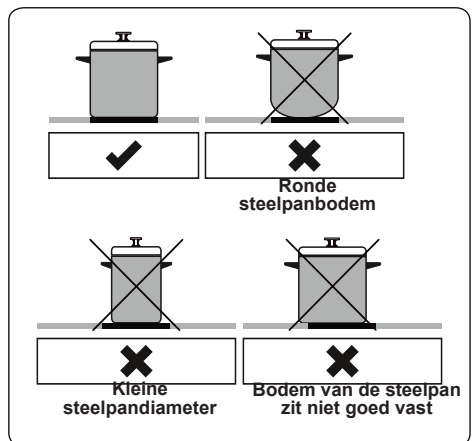


Belangrijk: Als de keramische kookplaten op hogere standen worden gebruikt, kan worden waargenomen dat de verwarmde zones in- en uitschakelen. Dit komt door een beveiliging die voorkomt dat het glas oververhit raakt. Dit is normaal bij hoge temperaturen en veroorzaakt geen schade aan de kookplaat en heeft weinig effect op de bereidingstijden.



WAARSCHUWING:

- Gebruik de kookplaat nooit zonder pan op de kookzone.
- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke bodem.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog is voor u deze op de kookplaat plaatst.
- Wanneer de kookzone in werking is, is het van belang dat de pan correct in het midden van de zone staat.
- Gebruik om energie te besparen nooit een pan met een kleinere diameter dan de kookplaat die u gebruikt.



- Gebruik nooit kookgerei met ruwe bodem aangezien dit krassen kan veroorzaken op het glaskeramisch oppervlak.
- Plaats bij voorkeur altijd een deksel op de pan.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is. Houd kinderen en dieren buiten bereik van de in werking zijnde kookplaat en houdt ze uit de buurt totdat deze na gebruik volledig is afgekoeld.
- Als u een barst op het kookoppervlak ziet, moet de plaat onmiddellijk worden uitgeschakeld en door een erkend servicedienst worden vervangen.

Watercollector

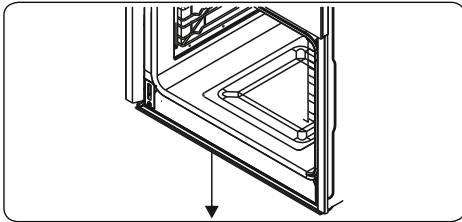
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product.

Open de oven deur 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.

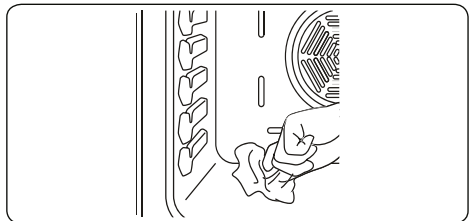
 Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

- 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 keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

WAARSCHUWING: Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.



Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Gemoste gesuikerde of zoete gerechten moeten onmiddellijk na het afkoelen van het glas worden gereinigd.
- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

Reinigen van geëmailleerde onderdelen

- Reinig de geëmailleerde onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de geëmailleerde onderdelen na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg ze daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog ze daarna.



Was de emaille 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 emaille.

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.

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 monteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
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.
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.
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.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei 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		VREHE7510-6 (GK)
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Stralingsbron
Formaat-1	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-1	Wh/kg	195,9
Verwarmtechnologie-2		Stralingsbron
Formaat-2	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-2	Wh/kg	195,9
Verwarmtechnologie-3		Stralingsbron
Formaat-3	cm	15,5 x 26,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	182,5
Verwarmtechnologie-4		Stralingsbron
Formaat-4	cm	Ø 18,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	198,4
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	193,2
Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2		
Tips voor energiebesparing		
Kookplaat		
<ul style="list-style-type: none">- Gebruik pannen met een platte bodem.- Gebruik pannen met geschikte afmeting.- Gebruik pannen met deksel.- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.		

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	60
1.1. Consignes générales de sécurité	60
1.2. Avertissements d'installation	63
1.3. Pendant l'utilisation	63
1.4. Pendant le nettoyage et l'entretien	65
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION	67
2.1. Instructions destinées à l'installateur	67
2.2. Installation des appareils	67
2.3. Branchement électrique et sécurité	69
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	71
4. UTILISATION DE L'APPAREIL	72
4.1. Commande de la table de cuisson	72
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	73
5.1. Nettoyage	73
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT	75
6.1. Dépannage	75
6.2. Transport	75
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	76
7.1. Fiche énergétique.....	76

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** : Cuire des aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux et pourrait provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- **⚠️ 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.
- Pour les modèles qui disposent d'un couvercle de table de cuisson, nettoyez tout déversement du couvercle avant de l'utiliser et laissez la cuisinière refroidir avant de fermer le couvercle.
- N'utilisez pas cet appareil au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Pendant l'utilisation, l'appareil chauffe. Évitez de toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.
- Pendant l'utilisation, les poignées maintenues 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 éventuel choc électrique, assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de remplacer la lampe.
- **⚠️ MISE EN GARDE** : Les parties accessibles pourraient devenir chaudes lors de la cuisson ou des grillades. Éloignez les tout-petits de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Votre appareil est fabriqué conformément à

toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens d'entretien autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non autorisés peuvent s'avérer dangereux. Ne modifiez en aucun cas les caractéristiques de l'appareil. Des protecteurs de 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 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 uniquement destiné à un usage domestique en intérieur. Ne l'utilisez pas 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 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 le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un centre de service agréé ou toute autre personne qualifiée, pour éviter

tout danger.

- Ne laissez pas les enfants monter ou s'asseoir sur la porte du four lorsque ce dernier est ouvert.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.



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-agrèées.
- Une fois l'appareil déballé, 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 doit pouvoir résister à 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 à température maximale pendant 45 minutes. Assurez-vous que l'environnement dans lequel l'appareil est installé est bien ventilé.

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur chaude du four peut causer des brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsque ce dernier est en marche.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments du four ou pour les y placer.
-  Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance pendant la cuisson avec des huiles solides ou liquides. 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.
- Placez toujours les casseroles au centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées vers la position de sécurité de manière à ce qu'elles ne soient ni heurtées, ni accrochées.
-  Si vous ne souhaitez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, placez le commutateur de commande principal à la position Arrêt. Fermez également la vanne de gaz lorsque vous n'utilisez pas un appareil à gaz.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours à la position « 0 » (Arrêt) lorsque ce dernier n'est pas en marche.
- Les plaques s'inclinent lorsqu'elles sont tirées. Veillez à ne pas renverser ou laisser tomber des aliments chauds lors de leur retrait des fours.
- Ne placez rien sur la porte du four lorsqu'il est


ouvert. Cela pourrait perturber 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

-  Assurez-vous que votre appareil est hors tension avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien.
- 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 de contacter uniquement des techniciens agréés, en cas de besoin.

Déclaration de conformité 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 PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

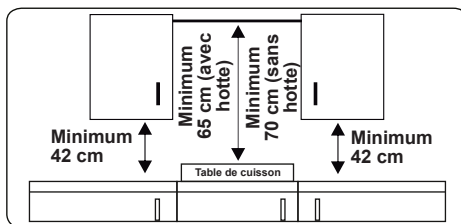
- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit

correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



Cet appareil ne doit pas être installé 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 des appareils

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

Dimensions d'installation de la table de cuisson

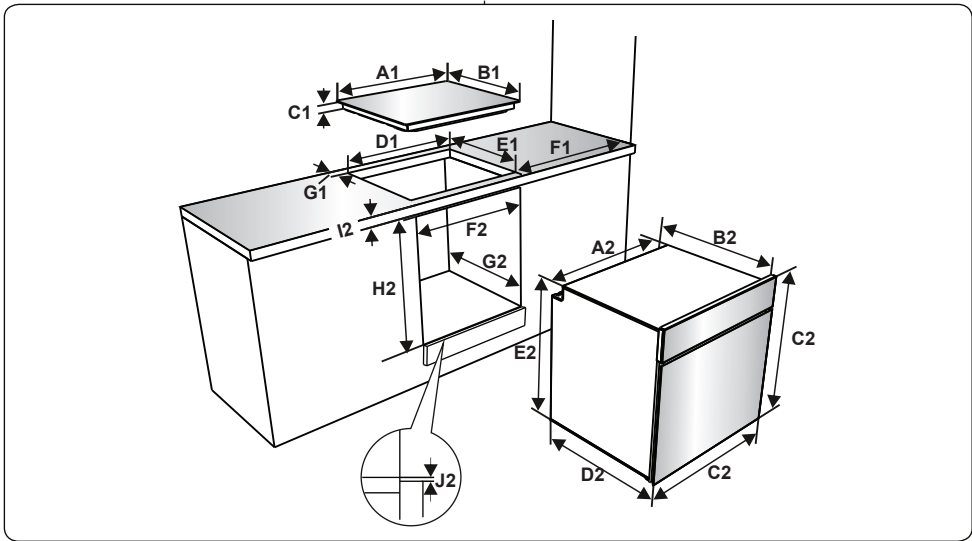
A1 (mm)	580	E1 (mm)	490
B1 (mm)	510	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	40	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Dimensions d'installation des plaques vitrocéramique

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	41	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

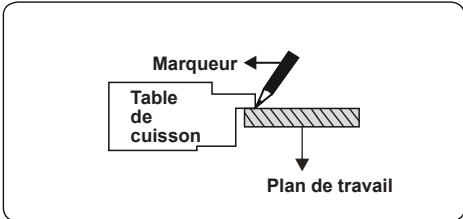
Dimensions d'installation du four

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		

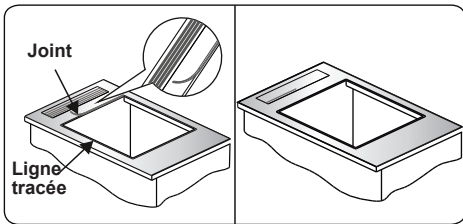


Installation de la table de cuisson

- Placer la table de cuisson dans la découpe. Marquer l'emplacement de la table de cuisson sur le plan de cuisson.

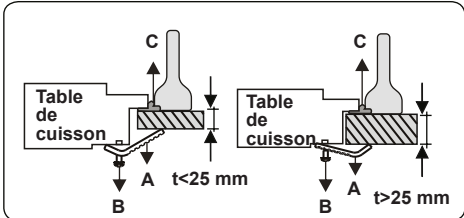
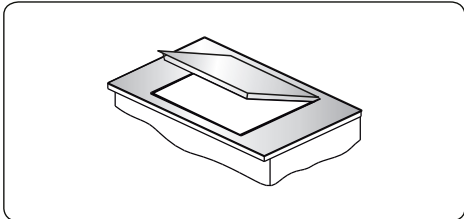


- Retirer la table de cuisson. Placer le joint sur la ligne tracée. Vérifier que la ligne se trouve bien au centre du joint. Vérifier que les jonctions se chevauchent dans les angles et qu'il ne reste pas d'espace le long du joint.



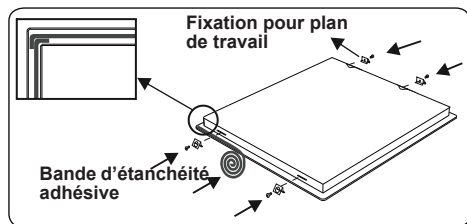
- Insérer l'appareil dans l'ouverture et le fixer en position finale à l'aide des supports (A) et des vis (B). Ajuster la position des supports en fonction de

l'épaisseur du plan de travail et serrer les vis de façon homogène. Découper et éliminer toute la partie superflue (C) autour de l'appareil.



Installation de la plaque vitrocéramique

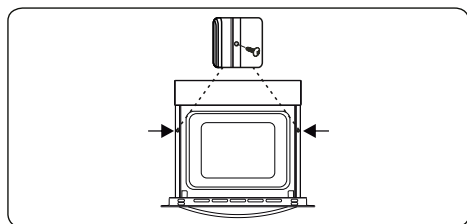
- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas l'étirer.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales de l'appareil.
- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

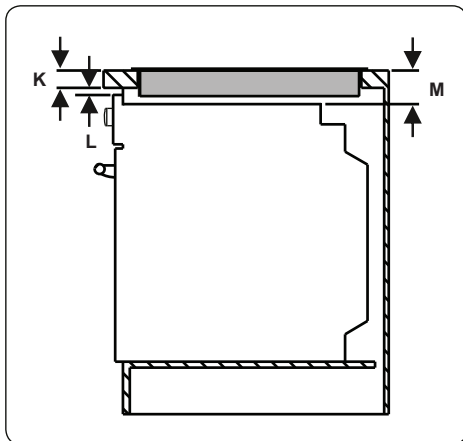
Installation du four

- Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



Si le four est installé sous une plaque de cuisson :

- L'épaisseur du plan de travail ainsi que les distances entre la plaque de cuisson et le four doivent correspondre à celles indiquées sur les figures pour une bonne circulation de l'air.



min. K (mm)	25	min. M (mm)	49
min. L (mm)	5		

2.3. Branchement électrique et sécurité

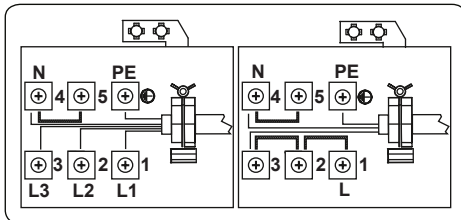
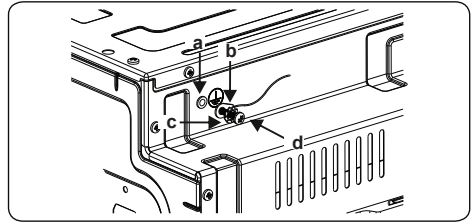
⚠ AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être

tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.


- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



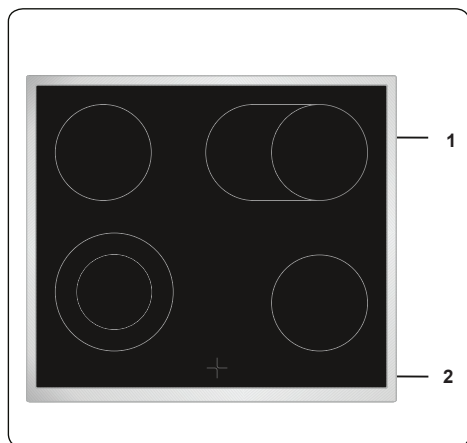
- Installez le câble de mise à la terre jaune-vert comme indiqué dans l'image à l'aide de la vis et de la rondelle qui se trouvent dans le porte-document. Appliquez cette procédure lors de l'installation du four.

a	Écrou	c	Rondelle
b	Câble de mise à la terre	d	Vis

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. Radiateur électrique
2. Panneau de commande

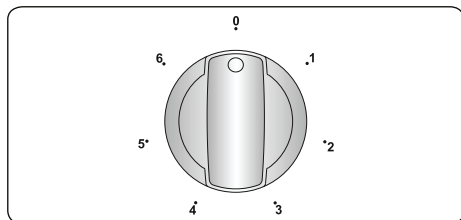
4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. Commande de la table de cuisson


Commande des éléments chauffants en céramique

L'élément chauffant en céramique est contrôlé par un bouton à 6 positions.


Pour actionner l'élément chauffant en céramique, tournez le bouton de commande vers le réglage souhaité. À côté de chaque bouton de commande, se trouve un symbole qui indique l'élément chauffant commandé par le bouton. Un voyant lumineux sur le panneau de commande indique, lorsqu'il est allumé, si l'un des éléments chauffants en céramique est utilisé, ou non, lorsqu'il est éteint.



Position du bouton	Fonction
0	Position « Off » (Éteint)
1	Position Garder au chaud
2-3	Position de chaleur au niveau bas
4-5-6	Position de cuisson, rôtissage et chauffage

 **Important** : Le sens de rotation du bouton peut varier selon les spécifications du produit.

Les éléments chauffants doubles et sous forme ovale (si disponibles)

Les éléments chauffants doubles et sous forme ovale possèdent deux zones de chauffage. Pour activer la zone extérieure de l'élément chauffant double / de forme ovale, tournez le bouton vers sa position . Les deux zones extérieures sont mises sous tension.


Pour désactiver la zone extérieure de l'élément chauffant double / de forme ovale, tournez le bouton vers la position « Off » (Arrêt). Les deux zones extérieures sont mises hors tension.

Indicateur de chaleur résiduelle (si disponible)

Après avoir utilisé la table de cuisson, une certaine chaleur appelée chaleur résiduelle est conservée dans le verre en céramique. Si le niveau de chaleur résiduelle est supérieur à 60 °C, l'indicateur de chaleur résiduelle reste activé pour la zone de cuisson dont la température est supérieure à celle indiquée.

Si la table de cuisson est mise hors tension alors que l'indicateur de chaleur résiduelle est activé, le témoin d'avertissement clignote jusqu'au rétablissement du courant. L'affichage clignote jusqu'à ce que la chaleur résiduelle baisse ou l'une des zones de cuisson soit activée.

Astuces et conseils

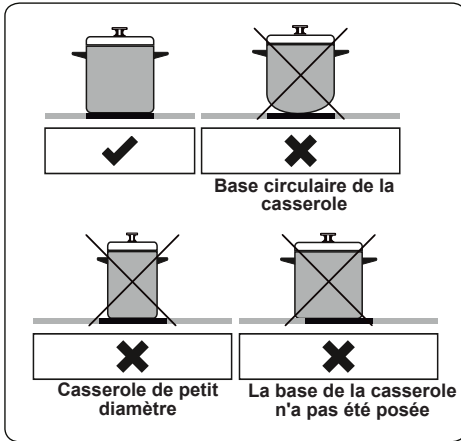
 **Important** : Lorsque des éléments chauffants en céramique sont utilisés dans des pièces à forte chaleur, les zones chauffées sont signalées allumées ou éteintes. Ceci à cause d'un dispositif de sécurité qui empêche la surchauffe de la vitre. La mise en marche et l'arrêt pendant la cuisson à des températures élevées est un phénomène normal, puisqu'il n'entraîne aucune dégradation de la table de cuisson et cause de petits retards dans les durées de cuisson.

AVERTISSEMENT :

- Ne faites jamais fonctionner la plaque de cuisson sans ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat avec une base suffisamment épaisse.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile de cuisine est sec avant de le mettre sur la plaque de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne,

il est important de s'assurer que l'ustensile de cuisine est correctement centré sur ladite zone.

- Pour économiser l'énergie, n'utilisez jamais une casserole dont le diamètre est différent de celui de la plaque chauffante utilisée.



Évitez d'utiliser des casseroles aux fonds durs, car elles peuvent rayer la surface vitrocéramique.

Dans la mesure du possible, couvrez toujours la casserole.

La température des pièces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Tenez les enfants et les animaux bien à l'écart de la plaque de cuisson lorsqu'elle est en marche et jusqu'à son refroidissement complet après l'avoir utilisé.

Dans le cas où vous remarqueriez une fissure sur le plan de cuisson, ce dernier doit être immédiatement éteint et remplacé par le personnel du service agréé.

Collecteur d'eau

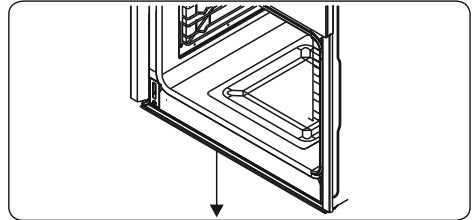
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

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

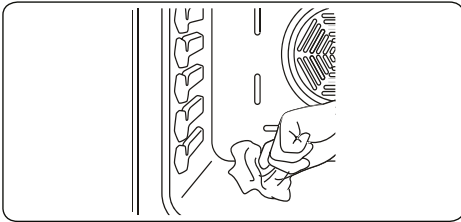
- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, 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.

- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable 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 du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

⚠ AVERTISSEMENT : Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.



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 émaillées

Nettoyez les pièces émaillées de votre appareil de façon régulière.

Essuyez les pièces émaillées à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-les à nouveau à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-les.

-  Évitez de laver les pièces émaillées 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 émaillées pendant de longs moments.

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.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. Dépannage



Si, après avoir suivi ces étapes essentielles de dépannage, les problèmes persistent avec votre appareil, veuillez contacter un personnel de service agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause probable	Solution
La plaque de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez le fusible de l'appareil. Vérifiez s'il y a une coupure de courant en essayant de brancher d'autres appareils électroniques.
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation est coupée.	Assurez-vous que l'alimentation est fournie. Assurez-vous 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.
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.
La lampe du four (le cas échéant) ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse. L'alimentation électrique est coupée ou désactivée.	Remplacez l'ampoule conformément aux instructions. Assurez-vous que votre alimentation électrique est activée au niveau de la prise murale.
Le ventilateur du four (si disponible) est bruyant.	Les étagères du four vibrent.	Assurez-vous que le four est stable. Assurez-vous que les étagères et les ustensiles de cuisson ne vibrent pas ou 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 n'avez pas l'emballage d'origine, prévoyez une boîte de transport afin que l'appareil, notamment ses surfaces extérieures, soient protégées des dangers extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. Fiche énergétique

Marque		VONREITER
Modèle		VREHE7510-6 (GK)
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	195,9
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	195,9
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	15,5 x 26,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	182,5
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	198,4
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	193,2
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Table de cuisson		
<ul style="list-style-type: none">- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.		

CE



52245445

