

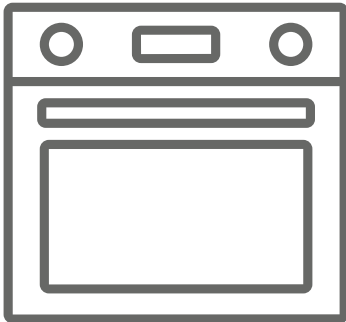
VONREITER

DE Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung

NL Inbouwoven / gebruikershandleiding

EN Built-in Oven / User Manual






FR Four intégré / Manuel d'utilisation



VREBP7508-6

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	7
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 des Backofens.....	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	13
3.PRODUKTMERKMALE	14
4.Verwenden des Produkts.....	14
4.1 Backofen-Einstellknöpfe	14
4.2 Verwenden der Visio-Touch-Pyrolyse-Programmiereinheit	16
4.3 Zubehör	17
5.REINIGUNG UND WARTUNG	18
5.1 Reinigung	18
5.2 Wartung	20
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	21
6.1 Fehlerbehebung	21
6.2 Transport	21
7.TECHNISCHE DATEN	22
7.1 Energieblatt	22

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

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge,

müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- 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.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung jegliche verschütteten Flüssigkeiten, Backbleche, Einhängegitter, Ablageroste und jegliches sonstiges Zubehör.
- 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 müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu 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.

- 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

 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

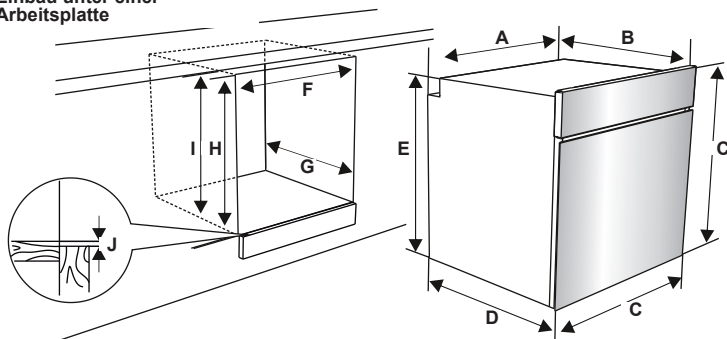
- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- 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.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 Einbauen des Backofens

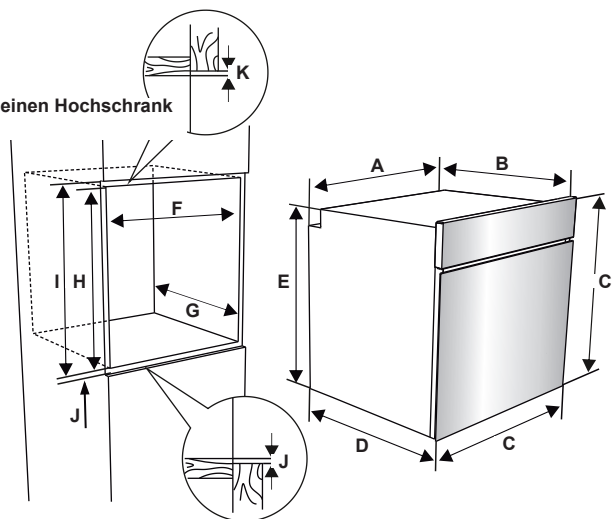
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

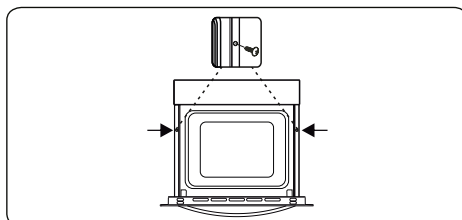
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



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

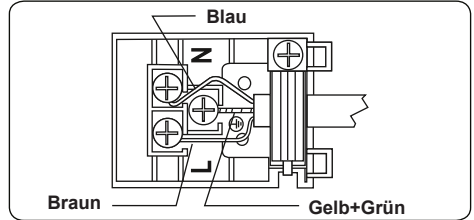
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! 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 angegeben).
- 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) zwischengeschaltet 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 Einbauschrank stehendem Gerät

angeschlossen werden kann.

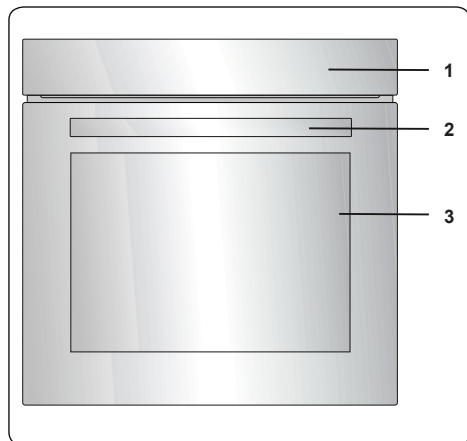
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



3. PRODUKTMERKMALE

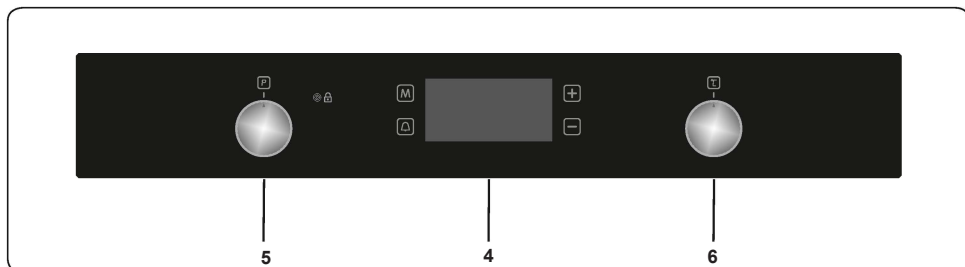
Wichtig: Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1. Bedienfeld
2. Backofentürgriff
3. Backofentür

Bedienfeld



4. Display
5. Einstellknopf für Backofenfunktion
6. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

4. Verwenden des Produkts

4.1 Backofen-Einstellknöpfe

Einstellknopf für Backofenfunktion

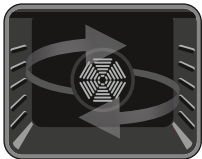
Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion. Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

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.

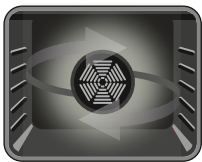
Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



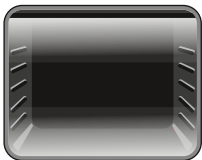
Auftau-Funktion:Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehene 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.



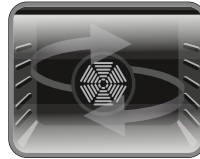
Turbo-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in

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.



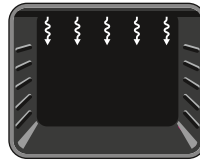
Ober- und Unterhitze:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente

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, Nudelaufauf, 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

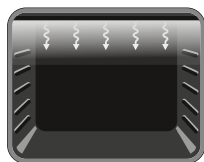
Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten 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.



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

Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. 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.

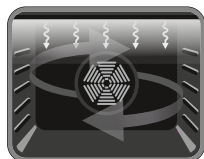


Schnellgrill-

Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und 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.



Pyrolytische

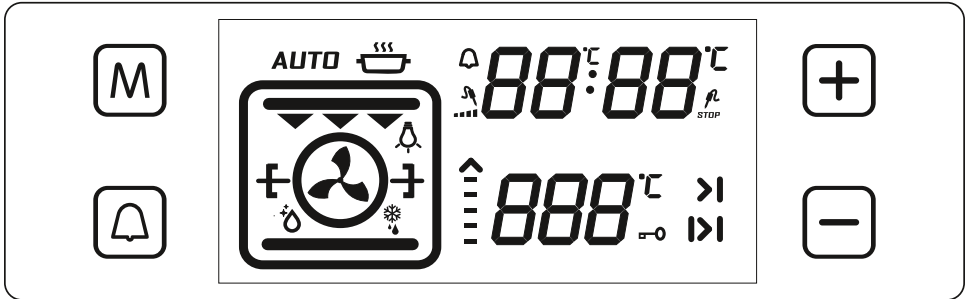
Reinigungsfunktion: Mit dieser Funktion lässt sich der Garraum des

Backofens gründlich reinigen.

! Warnung: Entfernen Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion alle ausgelaufenen Flüssigkeiten und vergewissern Sie sich, dass der Backofen leer ist. Nichts im Garraum belassen, um jegliche Schäden zu vermeiden.

- Vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion, die Roste und Seitengitter (sofern vorhanden) entfernen, und sicherstellen, dass die Backofentür geschlossen ist.
- Die Backofentür wird verriegelt, wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion gestartet wird.
- Während die pyrolytische Reinigungsfunktion ausgeführt wird, sollte das Kochfeld nicht verwendet werden, wenn es sich direkt über dem Backofen befindet. Dies kann zu Überhitzung und zu Schäden an beiden Geräten führen.
- Während der pyrolytischen Reinigungsfunktion wird die Backofentür heiß. Kinder von dem Gerät fernhalten, bis es abgekühlt ist.
- Nach Abschluss der pyrolytischen Reinigungsfunktion wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt.

4.2 Verwenden der Visio-Touch-Pyrolyse-Programmiereinheit



Funktionsbeschreibung	
	Modus-Taste
	Alarm-Taste
	Taste für Zeiteinstellung
	Taste für Zeiteinstellung/ Temperatureinstellungen des Bratenthermometers/ Tastensperre
	Backofenfunktionsanzeige
	Timer-Anzeige
	Temperatur-Display
	Pyrolytische Reinigung

Einstellen der Uhrzeit

Wenn der Backofen nach der Installation zum ersten Mal eingeschaltet wird, blinkt auf der Anzeige der Wert „0.00“. Drücken Sie auf die Sensortaste „M“ bzw. gleichzeitig auf die Tasten „+“ und „-“. Daraufhin blinkt der Doppelpunkt „:“ auf der Anzeige. Sie können die Uhrzeit über die Sensortasten „+“ und „-“ einstellen. Die Uhrzeit muss eingestellt werden, damit die Backofenfunktionen verwendet werden können.

Einstellen der Garzeit

Einstellen des Kurzzeitweckers

Um den Kurzzeitwecker einzustellen, drücken Sie auf die Sensortaste „Δ“.

Daraufhin wird auf der Timer-Anzeige der Wert „0.00“ angezeigt, und das Symbol „Δ“ blinkt. Verwenden Sie die Sensortasten „+“ und „-“, um die gewünschte Alarmzeit einzustellen. Das Symbol „Δ“ muss dabei blinken. Wenn Sie das Einstellen der Zeit abgeschlossen haben, warten Sie bis das Symbol „Δ“ aufgehört zu blinken und dauerhaft leuchtet. Daraufhin ist die Alarmzeit gesetzt.

Wenn der Timer bei Null angelangt ist, ertönt ein akustisches Signal, und das Symbol „Δ“ blinkt auf der Anzeige. Drücken Sie auf die Taste „+“ oder „-“, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin wird das Symbol nicht mehr angezeigt.

Einstellen der Kochzeit

Mit dieser Funktion können Sie das Gargut für eine feste Dauer garen lassen. Bereiten Sie das Gargut für das Garen vor. Wählen Sie anschließend die gewünschte Kochfunktion und Temperatur aus. Drücken Sie die Sensortaste „M“ so lange, bis das Kochzeitsymbol „|>“ und „AUTO“ auf der Zeitanzeige angezeigt werden. Stellen Sie die erforderliche Kochzeit über die Sensortasten + und - ein, während der Timer in diesem Status ist. Wenn Sie die Einstellung abgeschlossen haben, warten Sie bis die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird und bis das Kochzeitsymbol dauerhaft leuchtet.

Wenn der Timer bei dem Wert „0“ angelangt ist, wird der Backofen ausgeschaltet, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol „AUTO“ blinkt. Drücken Sie auf eine beliebige Sensortaste auf der Bedieneinheit, um das akustische Signal zu beenden. Das Symbol „AUTO“ blinkt daraufhin weiter. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“, um den Modus „AUTO“ zu verlassen.

Einstellen der Gar-Endzeit

Mit dieser Funktion können Sie das Gargut zu einem späteren Zeitpunkt und für eine bestimmte Dauer garen lassen. Bereiten Sie das Gargut für das Garen vor. Wählen Sie anschließend die gewünschte Kochfunktion und Temperatur aus.

Drücken Sie die Sensortaste „M“ so lange, bis das Kochzeitsymbol „|>|“ und „AUTO“ auf der Zeitanzeige angezeigt werden. Stellen Sie die erforderliche Kochzeit über die Sensortasten + und - ein, während der Timer in diesem Status ist. Drücken Sie die Sensortaste „M“ anschließend so lange, bis das Symbol „>|“ angezeigt wird. Daraufhin blinken die Uhrzeit und das Kochzeitsymbol. Stellen Sie die Gar-Endzeit über die Sensortasten „+“ und „-“ ein, während der Timer in diesem Status ist. Wenn Sie die Einstellung abgeschlossen haben, warten Sie bis die aktuelle Uhrzeit und das Symbol „>|“ dauerhaft auf der Timer-Anzeige leuchten.

Daraufhin berechnet der Backofen die Betriebszeit, indem er die Kochzeit von der eingestellten Gar-Endzeit subtrahiert, zu welcher der Backofen ausgeschaltet wird. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal, und das Symbol „AUTO“ blinkt weiter. Drücken Sie auf eine beliebige Timer-Taste, um das akustische Signal zu beenden. Drücken Sie dann gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“, um den Modus „AUTO“ zu verlassen.

Anpassen des akustischen Signals des digitalen Timers

Halten Sie die Sensortaste „-“ so lange gedrückt, bis Sie ein akustisches Signal hören. 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.

Tastensperre

Die Tastensperre verhindert ein unbeabsichtigtes Ändern der Backofeneinstellungen. Halten Sie die Taste „+“ so lange gedrückt, bis das Symbol für die Tastensperre angezeigt wird. Um die Tastensperre zu deaktivieren, halten Sie die Taste „+“ so lange gedrückt, bis das Symbol für die Tastensperre nicht mehr angezeigt wird.

Bei aktivierter Tastensperre kann nur

die Taste Ein/Aus verwendet werden. Alle anderen Tasten sind entsprechend gesperrt.

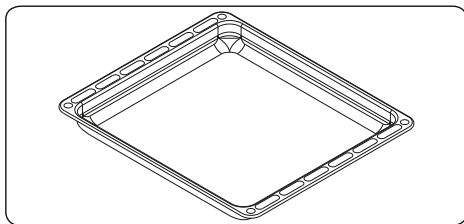
Wenn der Backofen 6 Stunden lang in Betrieb ist, ohne dass jegliche Änderungen vorgenommen werden, wird der Backofen automatisch ausgeschaltet.

4.3 Zubehör

Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

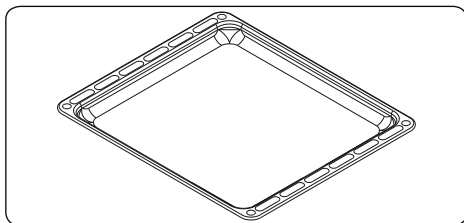
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Flaches Backblech

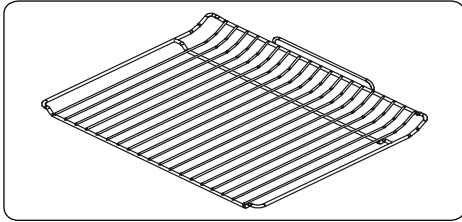
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

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

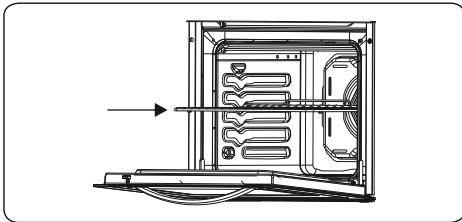


Kombirost

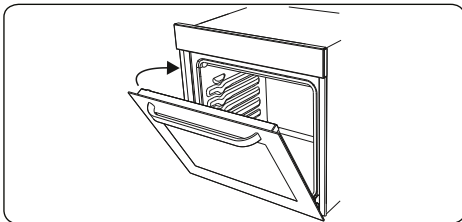
Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



! 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.

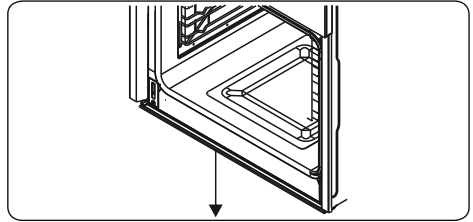


Wasserablauf
In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenseite der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

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.

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

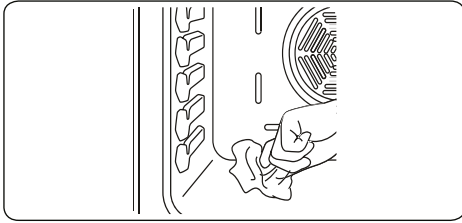
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.

! Hand 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.



Pyrolytische Reinigung

! WARNUNG: Entfernen Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion alle ausgelaufenen Flüssigkeiten und vergewissern Sie sich, dass der Backofen leer ist. Belassen Sie nichts im Garraum, wie Roste, Fettpfannen oder Seitengitter (sofern vorhanden), da diese bei der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden können.

- Der Garraum ist mit einem hitzebeständigen Spezialemail beschichtet. Während der pyrolytischen Reinigung kann die Temperatur im Garraum ca. 475°C betragen.
- Aus Sicherheitsgründen wird die Backofentür verriegelt, während die pyrolytische Reinigungsfunktion ausgeführt wird. Nachdem die Reinigung abgeschlossen wurde, startet der Kühllüfter, und der Backofen bleibt so lange verriegelt, bis er ausreichend abgekühlt ist.
- Es wird empfohlen, den Backofen nach jedem Garvorgang sowie nach jeder pyrolytischen Reinigung mit einem in warmem Wasser eingetauchten Schwamm auszuwischen.
- Bei der pyrolytischen Reinigung entstehen Gerüche und Dämpfe, die auf die Verbrennung von Speiseresten im Backofen zurückzuführen sind. Dies ist normal. Die bei der Backofenreinigung entstehenden Dämpfe können schädlich für Kinder, Haustiere und Vögel sein, weswegen sie ferngehalten werden sollten, bis die Reinigung abgeschlossen wurde.
- Der Bereich, in dem der Backofen aufgestellt ist, sollte insbesondere bei der pyrolytischen Reinigungsfunktion stets gut belüftet werden, und jegliche

Zugangstüren zu dem Bereich sollten geschlossen bleiben, um die Ausbreitung von Gerüchen und Dämpfen zu vermeiden.

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 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.

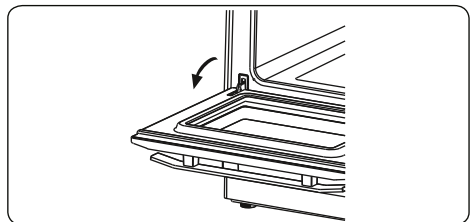
Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

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

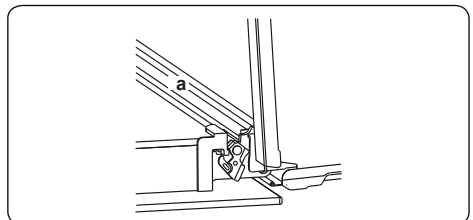
Ausbauen der Backofentür

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

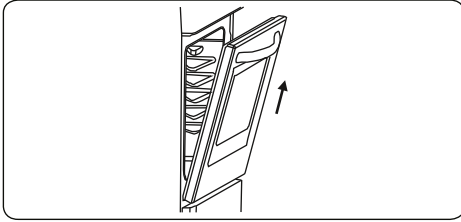
1. Die Backofentür öffnen.



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



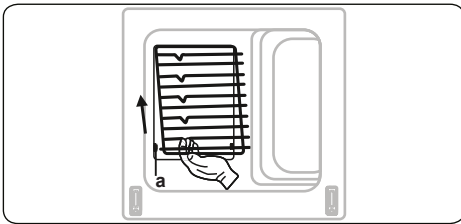
3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Raumbeleuchtung.

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

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 Geräte Tür lässt sich nicht öffnen. Das Symbol oder die Kontrollleuchte für die Türverriegelung leuchten auf dem Display.	Die Gerätetür ist durch die pyrolytischen Reinigungsfunktion verriegelt.	Warten Sie, bis der Garraum ausreichend abgekühlt ist und das Türverriegelungssymbol erlischt.
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 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.
Nach der pyrolytischen Reinigung kann keine Funktion ausgewählt werden.	Der Backofen kühlt nach der pyrolytischen Reinigung mithilfe des Kühllüfters ab.	Prüfen Sie, ob die Türverriegelung noch aktiviert ist. Wenn ja, befindet sich der Backofen noch in der Kühlphase. Während der Kühllüfter läuft, können keine Garfunktionen ausgewählt werden.

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 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		VREBP7508-6
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	36,0(+/-2)
Energieeffizienzindex – konventionell		112,8
Energieeffizienzindex – Umluft		106,0
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,99
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,93
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
Ofen		
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.		
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.		
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.		
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.		
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

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

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

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	25
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	25
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	28
1.3. Tijdens het gebruik	28
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	30
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	32
2.1. Instructies voor de installateur.....	32
2.2. Installatie van de oven.....	32
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid.....	34
3.PRODUCTKENMERKEN	36
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	37
4.1. Ovenbediening	37
4.2. Gebruik Van De Visio Touch Programmer	38
4.3. Accessoires	40
5.REINIGING EN ONDERHOUD	41
5.1. Reiniging	41
5.2. Onderhoud.....	42
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	44
6.1. Probleemoplossing	44
6.2. Transport	44
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES	45
7.1. Energiefiche.....	45

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen

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

- afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
 - Tijdens het gebruik kunnen handvaten die men tijdens het normale gebruik kort vast neemt warm worden.
 - Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen namelijk krassen nalaten op de oppervlakte en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de afwerking.
 - Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
 - **⚠ WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
 - **⚠ LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.
 - Bij gebruik van de pyrolysefunctie moet al de gemorste hoeveelheid, de ovenroosters, de draadroosters en alle accessoires uit de oven worden verwijderd voor u met het reinigen van start gaat.
 - 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 (aard van het 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 noch 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 contact op met uw leverancier of een erkende onderhoudsdienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm het apparaat tegen weersinvloeden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, overmatig vocht, enz.
- De omliggende materialen van het apparaat (kast) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.

1.3. Tijdens het gebruik


- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmelementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving waar het product in wordt geïnstalleerd goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur terwijl

- u aan het koken bent en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
 - Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
 -  Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting in brand vliegen. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of met een branddeken.
 -  Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai tevens bij niet gebruik van een gasapparaat, het gasventiel dicht.
 - Let er op dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het fornuis niet wordt gebruikt.
 - De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees voorzichtig bij het uit de oven nemen dat u geen heet voedsel morst of laat druppen.
 - Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
 - Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) in de lade. Dit omvat kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handvaten).
 - Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handvaten.


1.4. Tijdens reiniging en onderhoud

-  Schakel altijd het apparaat uit voordat u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit kan na het verwijderen van de stekker uit het stopcontact of de hoofdschakelaars uit te schakelen.
- 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 uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst in geval van nood.

EG-conformiteitsverklaring

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

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

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

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen

voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

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

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

2.1. Instructies voor de installateur

Algemene instructies

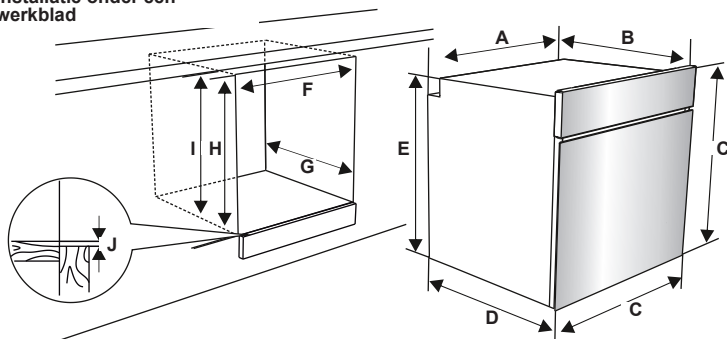
- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.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

2.2. Installatie van de oven

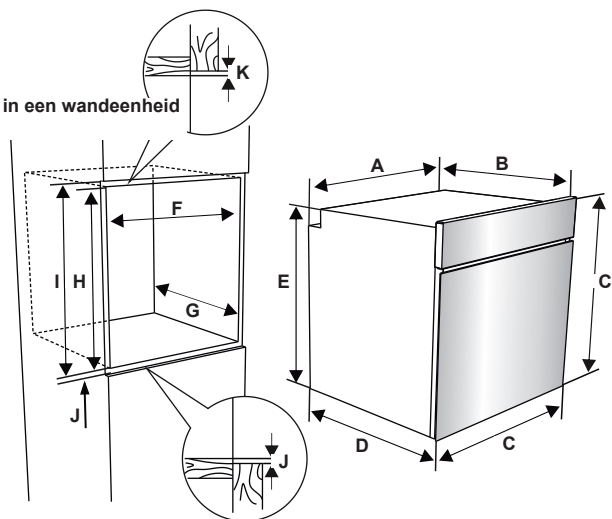
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

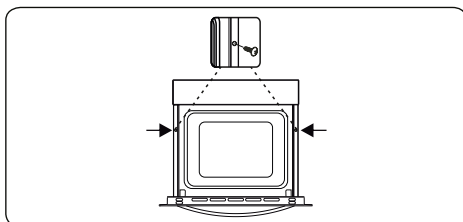
**Installatie onder een
werkblad**



Installatie in een wandeenheid



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



2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid

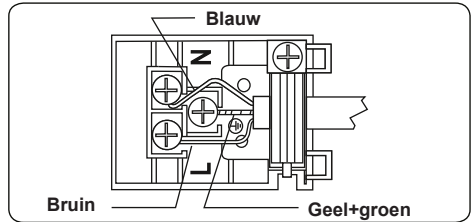
⚠ WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

⚠ WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroom snoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een 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.

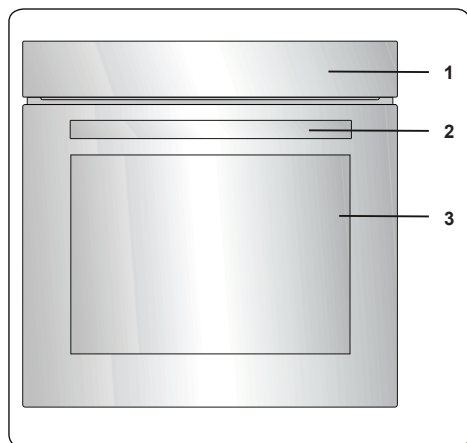
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



3. PRODUCTKENMERKEN

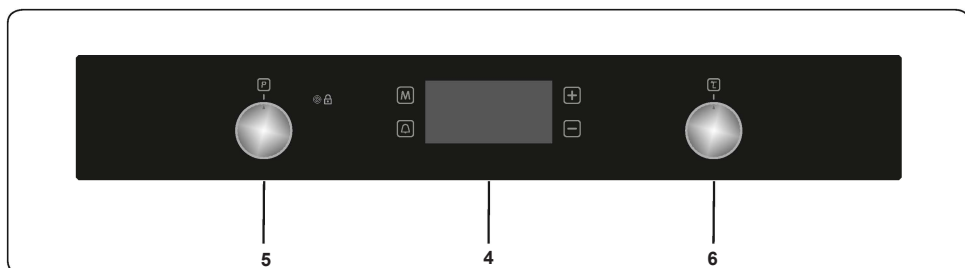
Belangrijk: De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



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

Bedieningspaneel



4. Timer
5. Bedieningsknop ovenfunctie
6. Thermostaatknop oven

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. Ovenbediening

Bedieningsknop ovenfunctie

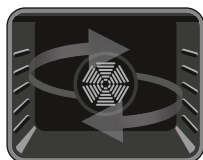
Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

Thermostaatknop oven

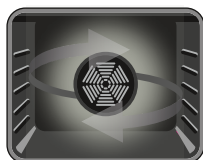
Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

Ovenfuncties

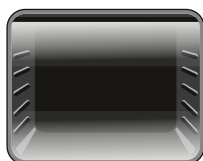
* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



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.

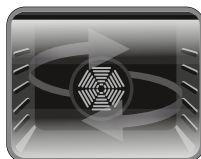


Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven. Alle schotels op alle rekken worden gelijkmatig bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

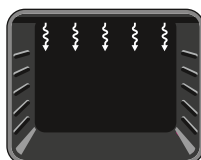


Functie statisch koken: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen

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.

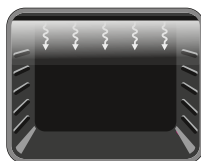


Ventilatiefunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator treden in werking. Deze functie werkt goed bij het maken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de 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.



Grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje 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 standen 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.

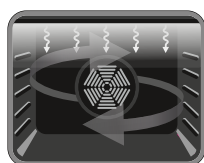
⚠ Waarschuwing: De oven deur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



Snellere grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje 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 standen 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 hoger/dikker(e 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 standen 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.

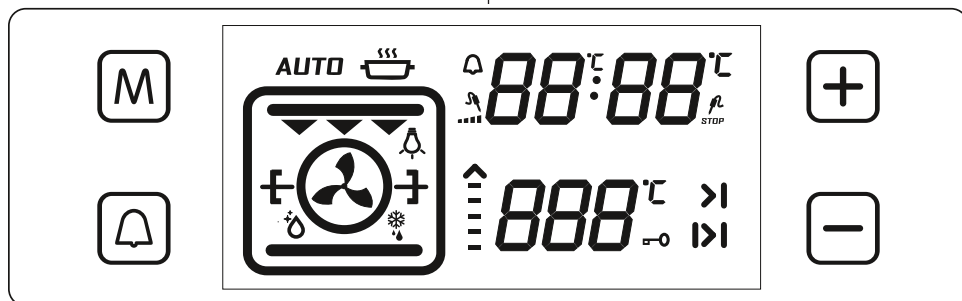
! Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.









Pyrolytische reinigingsfunctie: Deze functie laat u de binnenkant van de oven grondig reinigen.

! Waarschuwing: Verwijder alle overmatige resten en zorg ervoor dat de oven helemaal leeg is voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert. Laat niets achter in de ovenruimte (bijv. roosters, diepe en ondiepe bakplaat enz.). Deze kunnen beschadigd raken.

- Verwijder de bakplaten en steunen (indien van toepassing) voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert, en kijk na of de ovendeur goed dicht is.
- De deur wordt vergrendeld zodra de pyrolysefunctie in werking treedt.
- Als de pyrolytische reinigingsfunctie aan de gang is, wordt u afgeraden de kookplaat te gebruiken die zich boven de oven bevindt. Dit zou oververhitting kunnen veroorzaken en beide apparaten kunnen beschadigen.
- Tijdens de pyrolytische reinigingscyclus wordt de ovendeur heet. Kinderen moeten uit de buurt gehouden worden totdat deze is afgekoeld.
- Aan het einde van het pyrolytische reinigingsproces toont het display de tijd van de dag.

4.2. Gebruik Van De Visio Touch Programmer



Functiebeschrijving	
	Modustoets
	Alarmtoets
	Tijdstellingstoets
	Tijdstelling/ Temperatuurstellingen voor vleessonde/ Toetsvergrendelingsstoets
	Beeldscherm ovenfunctie
	Timerbeeldscherm
	Temperatuurbeeldscherm
	Pyrolysereiniging

Aanpassen van tijd van de dag

Wanneer de inbouwoven voor het eerst wordt gebruikt, moet de tijd van de dag worden ingesteld. Doe dit aan de hand van de volgende instructies.

Zodra de oven is geïnstalleerd, knippert de tijdaanduiding '0.00' op het beeldscherm. Raak de 'M', de '-' en de '+'-sensoren aan om de tijd van de dag in te stellen. Het ':'-symbool knippert op het beeldscherm. U kunt dit bijstellen met behulp van de '-' en de '+'-sensoren.

Als de Auto bereidingsmodus uit staat, raak dan de '-' en '+' sensoren aan tegelijk met de tijd-van-de-dag modus. U kunt dit bijstellen met behulp van de '-' en de '+'-sensoren. U moet de tijd van de dag instellen om de ovenfuncties te kunnen gebruiken.

Aanpassen van de bereidingstijd

Instellen van de kookwekker

Raak de alarmsensor aan waar het 'Δ'-pictogram wordt getoond. Het 'Δ'-pictogram knippert op het beeldscherm en '0.00' verschijnt op de klok. Stel de gewenste tijdsperiode voor de waarschuwing in met behulp van de Timer Plus- en Minussensor

terwijl het symbool aan het knipperen is. Zodra u klaar bent met de instelling, moet u wachten tot het 'Δ'-pictogram vast brandt. De Tijdstelling geluidssignaal is nu ingesteld.

Als de timer de nul bereikt, klinkt er een geluidssignaal en gaat het 'Δ'-pictogram knipperen op het beeldscherm. Drukken op '-' of '+' stopt de hoorbare waarschuwing en het symbool verdwijnt van het beeldscherm.

Instellen van de bereidingsduur

Deze functie helpt u om gedurende een vaste tijdsperiode te koken. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur. Raak de 'M'-sensor aan totdat u het symbool voor de duur ziet '>|' op het timerdisplayscherm en 'AUTO' op het beeldscherm verschijnt. Stel de eindtijd voor het koken in met behulp van de Timer Plus- en Minussensor terwijl de timer in deze positie staat. Zodra u klaar bent met de instelling, moet u wachten tot de huidige tijd op het beeldscherm wordt weergegeven en het pictogram voor de kookduur vast brandt.

Als de timer de nul bereikt, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal, 'AUTO' knippert op het beeldscherm. Raak om het even welke sensor aan om het hoorbare alarm uit te schakelen. 'AUTO' blijft knipperen. Raak dan de '-' en '+'-sensoren aan tegelijk met de tijd-van-de-dag modus om de 'AUTO'-modus te verlaten.

Instellen van de eindtijd van de bereiding

Deze functie wordt gebruikt voor het koken na een bepaalde tijdsperiode, binnen een bepaalde tijdsduur. Bereid het voedsel voor op het koken en zet het in de oven. Kies de gewenste kookfunctie en de temperatuur.

Raak de 'M'-sensor aan totdat u het symbool voor de duur ziet '>|' op het timerdisplayscherm en 'AUTO' op het beeldscherm verschijnt. Stel de eindtijd voor het koken in met behulp van de Timer Plus- en Minussensor terwijl de timer in deze positie staat. Raak vervolgens de 'M'-sensor aan tot het pictogram '>|' wordt weergegeven. De tijdstelling van de dag en de bereidingstijd knipperen. Stel de eindtijd voor het koken in met behulp van de Timer Plus- en Minussensor terwijl de timer in deze positie staat. Zodra u klaar bent met de instelling, moet u wachten tot de huidige tijd op het beeldscherm wordt

weergegeven en het pictogram '>I' vast brandt op het beeldscherm.

De oven zal beginnen op de tijd die berekend wordt door de kookperiode af te trekken van de ingestelde eindtijd en zal op de ingestelde eindtijd stoppen. De timer geeft een hoorbaar alarm, 'AUTO' knippert op het beeldscherm. Raak om het even welke knop aan om het hoorbare alarm uit te schakelen. 'AUTO' blijft knipperen. Raak dan de '-' en '+'-sensoren aan tegelijk met de tijd-van-de-dag modus om de 'AUTO'-modus te verlaten.

Instellen van het geluid van de digitale timer

Raak de '-'-sensor aan totdat u een geluid hoort; de timer zal een hoorbaar piepsignaal geven. Na iedere druk op de knop '-' klinkt er een ander geluidssignaal. Er zijn drie verschillende geluidssignalen. Kies het gewenste geluidssignaal en druk op geen enkele andere knop. Na een korte tijd wordt het gekozen geluidssignaal opgeslagen.

Toetsvergrendelingsfunctie

Toetsvergrendeling wordt gebruikt om te voorkomen dat de oveninstellingen ongewild worden gewijzigd. Raak de '+'-sensor aan totdat u het pictogram voor de toetsvergrendeling op het beeldscherm ziet verschijnen. Raak de '+'-sensor aan totdat u het pictogram voor de toetsvergrendeling van het beeldscherm verdwijnt om de toetsvergrendeling weer uit te schakelen.

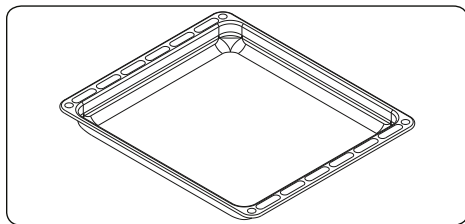
Tijdens de werking van de oven, wordt deze automatisch uitgeschakeld, als er gedurende 6 uur niet op een bedieningselement of een aanraakknop wordt gedrukt of aangeraakt.

4.3. Accessoires

Diepe bakplaat

De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

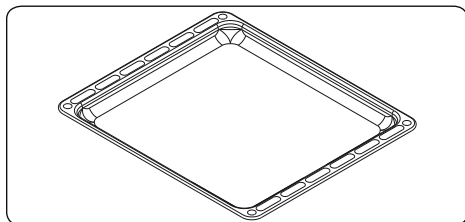
U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



Ondiepe bakplaat

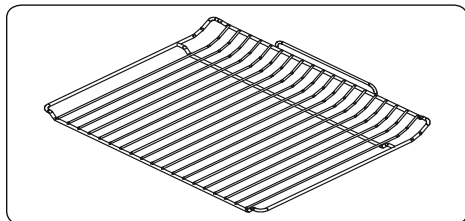
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

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



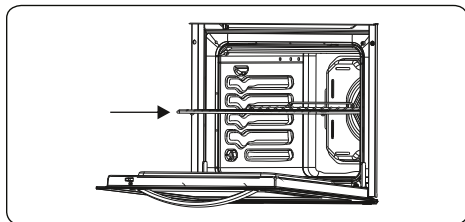
Draadrooster

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



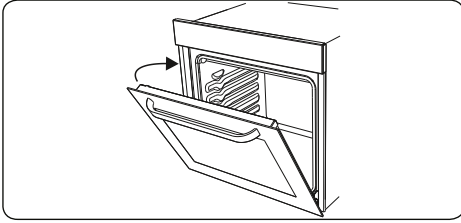
⚠ WAARSCHUWING

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

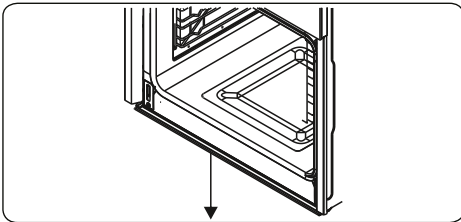
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

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

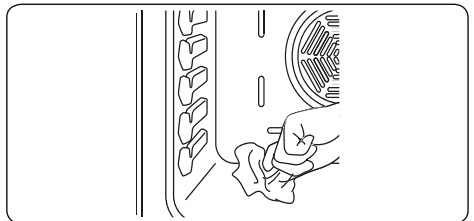
- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw oven of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol

of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

- **!** Gebruik geen reinigingsmaterialen met deeltjes die kunnen krassen op het glas en de gelakte en 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 schoonmaaksubstantie nodig hebben om de oven volledig te reinigen.



Pyrolytische reiniging

! **WAARSCHUWING:** Verwijder alle overmatige resten en zorg ervoor dat de oven helemaal leeg is voordat u de pyrolytische reinigingsfunctie activeert. Laat niets achter in de ovenruimte (bijv. roosters, diepe en ondiepe bakplaat indien aanwezig enz.). Deze kunnen beschadigd raken.

- De ovenruimte is bekleed met een speciale email die bestand is tegen hoge temperaturen. Tijdens de pyrolytische reiniging kan de temperatuur in de oven 475 °C bereiken om de voedselresten te verbranden.
- Voor uw veiligheid wordt tijdens de pyrolytische reiniging de ovendeur automatisch vergrendeld. Na deze reinigingsoperatie blijft de oven vergrendeld en blijft de koelventilator


draaien tot de ovenruimte volledig is afgekoeld.

- Het is raadzaam de oven na iedere pyrolytische reiniging met een spons en warm water schoon te vegen.
- Tijdens de pyrolytische reiniging kunnen door het afbreken van voedselresten geuren en wat rook vrijkomen. Dit is normaal. Rook van ovenreiniging kan dodelijk zijn voor vogels en kunnen in het bijzonder kinderen en huisdieren last bezorgen. Zorg dat iedereen zich tijdens deze handeling in een andere ruimte bevindt.
- De ruimte waar de oven zich bevindt moet tijdens de pyrolytische reiniging voldoende worden geventileerd. Bovendien moet de keukendeur worden gesloten om te voorkomen dat geuren en rook naar de andere ruimten worden verspreid.

Reinigen van de glazen onderdelen

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

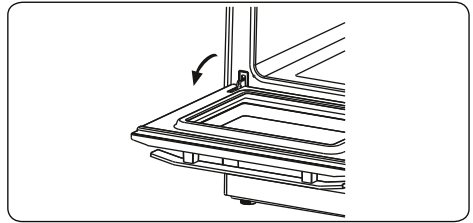
Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

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

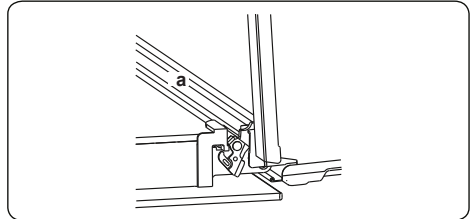
De ovendeur verwijderen

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

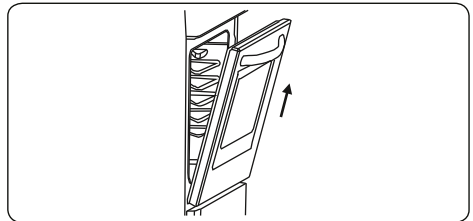
1. Open de ovendeur.



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



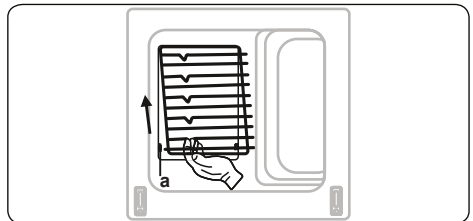
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



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 bekwame elektricien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom staat uit.	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.
Het apparaat kan niet worden geopend.	De deur van het apparaat is vergrendeld omdat de pyrolysefunctie actief is.	Wacht tot de ovenruimte is afgekoeld en het deurvergrendelingsymbool wordt uitgeschakeld.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen. Aanraakmodel: als er zich vocht op het bedieningspaneel bevindt Als de toetsvergrendelfunctie is ingesteld	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de toetsvergrendelingsfunctie is ingesteld.
De ovenventilator is luidruchtig.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.
Na de reinigingsfunctie pyrolyse kan er geen enkele functie geselecteerd worden.	De oven koelt zichzelf af door na pyrolyse zelf de koelventilator te activeren.	Controleer of de deurvergrendeling werd uitgeschakeld. Als dit niet het geval is, is de oven nog steeds bezig met het afkoelen. Tijdens deze periode van koelventilatie kan geen enkele kookfunctie geselecteerd worden.

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 ze tijdens het vervoer worden beschadigd.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt; bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakten (glas en geverfde oppervlakken) van het product, beschermd is tegen externe beschadigingen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES






7.1. Energiefiche

Merk		VONREITER
Model		VREBP7508-6
Oventype		ELEKTRISCH
Massa	kg	36,0(+/-2)
Index energie-efficiëntie - conventioneel		112,8
Index energie-efficiëntie – hete lucht		106,0
Energieklasse		A
Energieverbruik (stroom) - conventioneel	kWh/cyclus	0,99
Energieverbruik (stroom) – hete lucht	kWh/cyclus	0,93
Aantal ruimtes		1
Warmtebron		ELEKTRISCH
Volume	l	78
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Tips voor energiebesparing		
Oven		
- Bereid indien mogelijk de gerechten tegelijkertijd.		
- Houd de voorverwarmtijd kort.		
- Verleng de bereidingstijd niet.		
- Vergeet niet na de bereiding de oven uit te zetten.		
- Doe tijdens de bereiding de oven niet open.		

Thank you for choosing this product.

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

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

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

CONTENTS


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



1. SAFETY INSTRUCTIONS



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

1.1 General Safety Warnings

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

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


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


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

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


the oven.

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

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

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

- During pyrolytic operations, remove any excess spillage, oven shelves, shelf supports, wire shelves and all accessories before cleaning.
- 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.
 - The material around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.

1.3 During Use

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and operate 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 while it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

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


- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.

- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the 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 operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

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

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

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

and your model.

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

2.1 Instructions for the Installer

General instructions

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

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

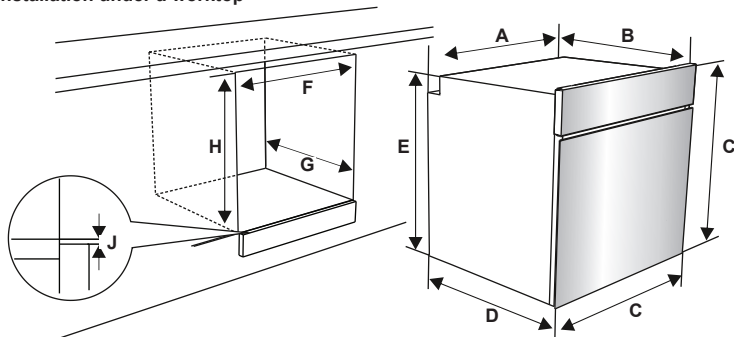
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed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

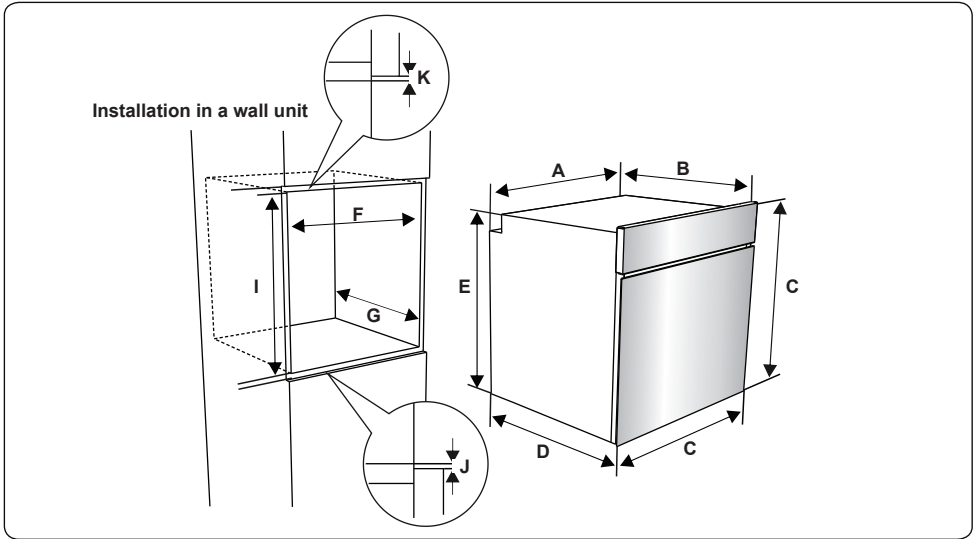
2.2 Installation of the Oven

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

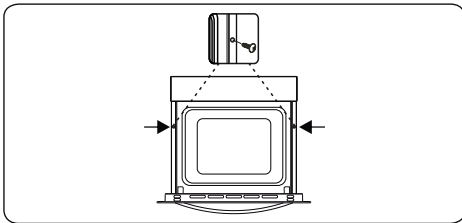
A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

Installation under a worktop





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.



2.3 Electrical Connection and Safety

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

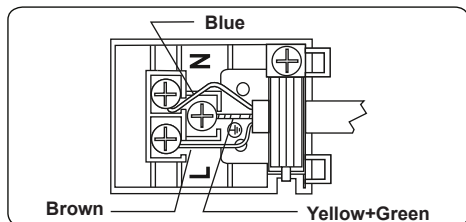
⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.

- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

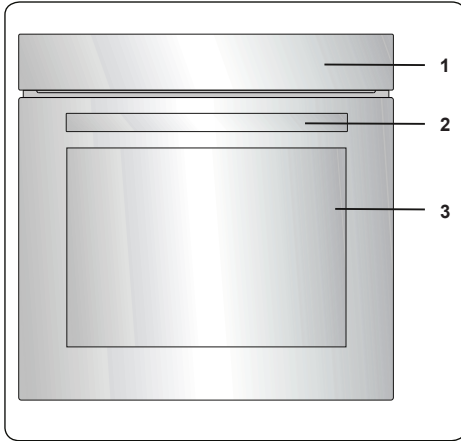


3. PRODUCT FEATURES



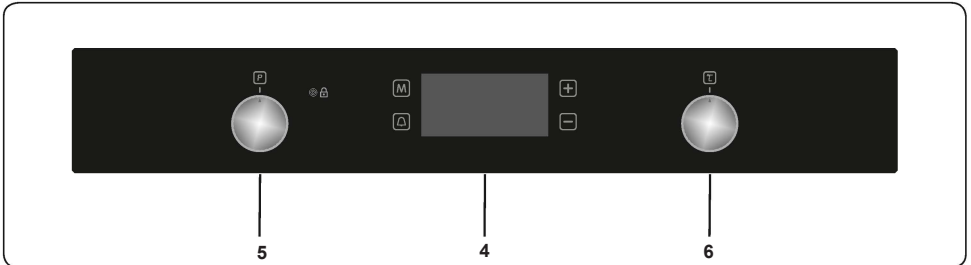
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



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

4. USE OF PRODUCT

4.1 Oven Controls

Oven function control knob

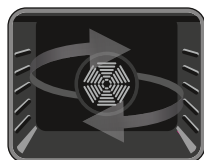
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

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

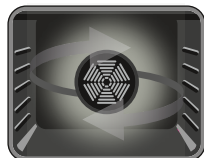
Oven Functions

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



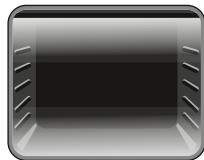
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

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.

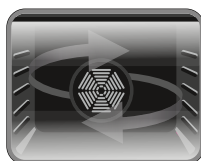
The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



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

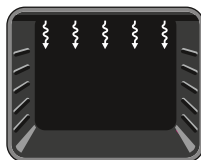
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this

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.

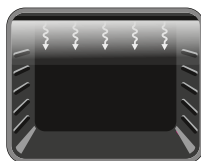
This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes. The fan and lower heating 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.



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 foods on 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.

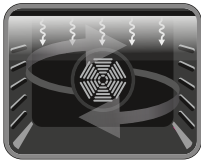


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

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 of 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.

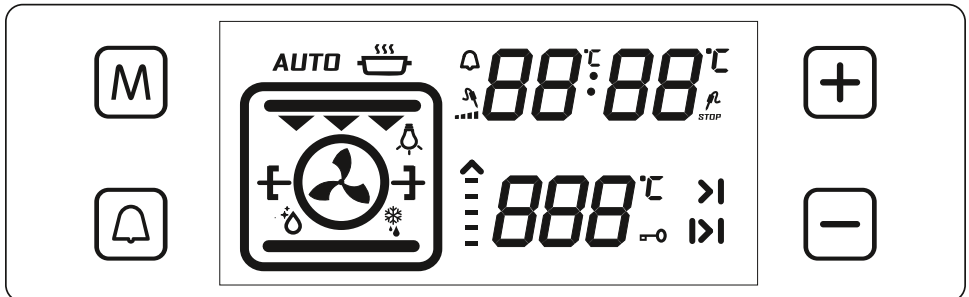










Pyrolytic Cleaning Function: This function allows you to clean the inside of the oven thoroughly.

Warning: Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything inside the oven cavity in order to prevent damage.

- Before activating the pyrolytic cleaning function, remove the wire oven shelves and shelf supports (if available) and ensure the oven door is closed.
- The oven door will lock when the pyrolytic function starts.
- When the pyrolytic cleaning function is on, it is advisable not to use a hob if it is fitted above the oven. This could cause overheating and damage to both appliances.
- During the pyrolytic cleaning cycle the oven door will become hot. Children should be kept away until it has cooled.
- At the end of pyrolytic cleaning process, the display will show the time of day.

4.2 Use of the Pyrolytic Visio Touch Programmer



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

Adjusting the Time of Day

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

Adjusting the Cooking Time

Adjusting the Minute Minder

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

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

Adjusting the Cooking Duration Time

This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the

temperature. Press the "M" sensor until you see the Duration Time symbol ">|" and "AUTO" appear on the Timer display screen. Set the required cooking period using the "+" and "-" sensor buttons while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed on the screen and until the Duration Time symbol remains illuminated.

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

Adjusting the Cooking End Time

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

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

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

Digital Timer Sound Adjustment

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

Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional

changes being made to the oven settings. Press and hold the “+” button until you see the key lock symbol on the display screen. To deactivate the key lock, press and hold the “+” button until the key lock symbol disappears from the display.

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

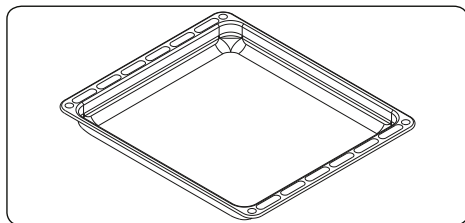
If there is no oven activity for 6 hours while the oven is operating, the oven will automatically switch off.

4.3 Accessories

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

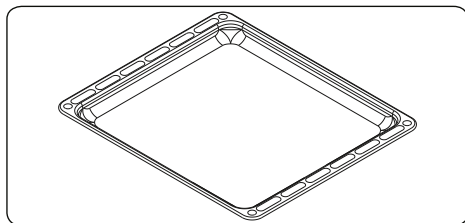
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

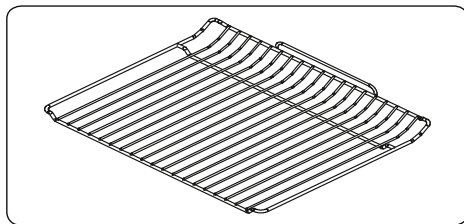
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



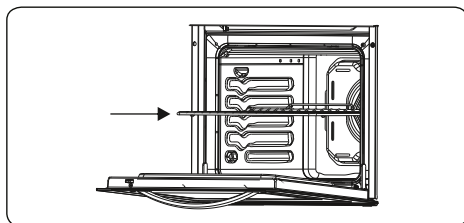
The Wire Grid

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



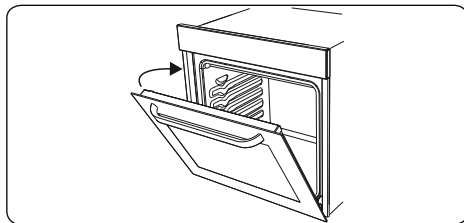
! WARNING

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.



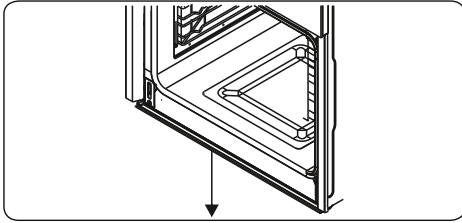
The Water Collector

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.

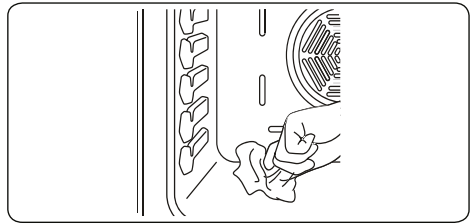
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- 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.



Pyrolytic cleaning

WARNING: Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything inside the oven, such as wire grids, trays, or oven shelves and supports (if available), as they could be damaged during pyrolytic cleaning.

- The oven cavity is coated with a special enamel that is resistant to high temperatures. During the pyrolytic cleaning operation, the temperature inside the oven can reach about 475°C.
 - The oven door will automatically lock, for your safety, while the pyrolytic cleaning function is in operation. After the cleaning is complete, the cooling fan will begin operating and the oven will remain locked until it has cooled.
 - It is advisable to wipe the oven down with a sponge soaked in warm water, after each cooking operation or pyrolytic cleaning cycle has been carried out.
 - During the pyrolytic operation, a smell and some fumes will emanate due to the destruction of food residue within the oven. This is normal. Oven cleaning fumes could be fatal to birds, children and pets so all should be kept away until the operation is complete.
 - The area where the oven is installed should be kept well-ventilated, especially during the pyrolytic cleaning function, and any doors leading into the area should be closed to avoid passing the smell and fumes throughout.
- #### Cleaning the Glass Parts
- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
 - Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry

cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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



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

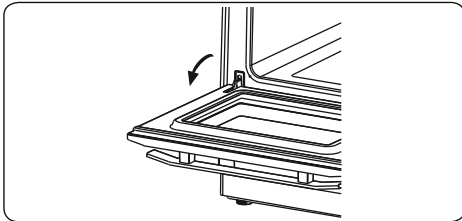


Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

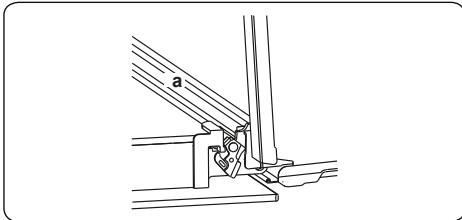
Removal of the Oven Door

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

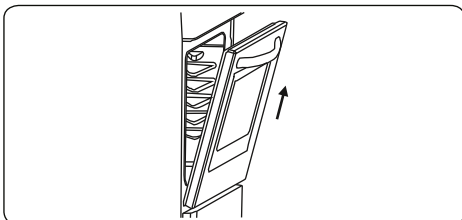
1. Open the oven door.



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

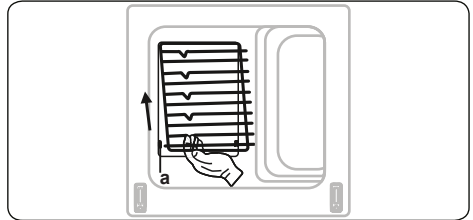


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



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 appliance door cannot be opened; the door lock symbol or signal lamp lights up on the display.	The appliance door is locked due to the pyrolytic function.	Wait until the cooking compartment has cooled and the door lock symbol goes out.
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 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.
After the "pyrolysis" cleaning cycle, it is not possible to select a function.	The oven cools itself by operating the cooling fan after "pyrolysis".	Verify whether the door locking device has switched off. If it has not, the oven is still in the cooling period. During the cooling fan period, no cooking function can be operated.

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		VREBP7508-6
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	36,0(+/-2)
Energy Efficiency Index - conventional		112,8
Energy Efficiency Index - fan forced		106,0
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,99
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,93
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	78
This oven complies with EN 60350-1		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cook the meals together, if possible. - Keep the pre-heating time short. - Do not elongate cooking time. - Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking. - Do not open oven door during cooking period. 		

Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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





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



TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	68
1.1. Consignes générales de sécurité	68
1.2. Avertissements d'installation	71
1.3. Pendant l'utilisation	71
1.4. Pendant le nettoyage et l'entretien	73
2. INSTALLATION ET PRÉPARATIONS À L'UTILISATION	75
2.1. Instructions à l'intention de l'installateur	75
2.2. Installation du four	75
2.3. Branchement électrique et sécurité	77
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	78
4. UTILISATION DE L'APPAREIL	79
4.1. Modes du four.....	79
4.2. Utilisation Du Programmateur Tactile Visio	80
4.3. Accessoires Plaque creuse	82
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	83
5.1. Nettoyage	83
5.2. Entretien	85
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT	86
6.1. Dépannage.....	86
6.2. Transport	86
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	87
7.1. Fiche énergétique.....	87

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ



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

1.1. Consignes générales de sécurité

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

toucher les éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

- Pendant l'utilisation de l'appareil, les poignées tenues pendant de courtes périodes en utilisation normale peuvent devenir chaudes.
- N'utilisez pas de nettoyants 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 nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.
-  **AVERTISSEMENT** : Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.
-  **MISE EN GARDE** : Les pièces accessibles pourraient chauffer lors de la cuisson ou des grillages. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Pendant les options pyrolytiques, retirez tout excès de déversement, les étagères de four, les supports de tablette, les étagères métalliques et tous les accessoires avant le nettoyage.
- Votre appareil est fabriqué conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par des techniciens du centre de service agréé. Les travaux d'installation et de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. N'altérez ni ne modifiez d'aucune façon les caractéristiques de l'appareil. Des dispositifs de protection pour table de



- cuisson inappropriés peuvent causer des accidents.
- Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les spécifications de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique.
 -  **MISE EN GARDE** : Cet appareil est conçu exclusivement pour la cuisson des aliments et est destiné uniquement à un usage domestique en intérieur. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans toute autre application, comme pour un usage non domestique, dans un environnement commercial ou pour le chauffage des pièces.
 - N'utilisez pas les poignées de la porte du four pour soulever ou déplacer l'appareil.
 -  Toutes les mesures possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. La vitre peut se briser, par conséquent, soyez prudent lorsque vous la nettoyez afin d'éviter toute rayure. Évitez de frapper ou de heurter le verre contre les accessoires
 - Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé pendant l'installation. Si 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-agrénées.
- 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 ; 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 intempéries. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à l'humidité excessive, etc.
- Le matériau autour de l'appareil (armoire) doit pouvoir supporter une température minimale de 100° C.


1.3. Pendant l'utilisation

- Votre four pourrait dégager une légère odeur lors de sa première utilisation. Ce phénomène est parfaitement normal et est causé par les matériaux isolants sur les éléments de chauffage. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, laissez-le vide et réglez-le à température maximale pendant 45 minutes. Assurez-vous que l'environnement dans lequel l'appareil est installé est bien ventilé.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson. Car la vapeur chaude


- provenant du four peut causer des brûlures.
- Ne placez aucune substance combustible ou inflammable dans l'appareil ou à proximité de celui-ci lorsqu'il est en marche.
 - Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments du four ou pour les y placer.
 -  Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile solide ou liquide. Car elle peut s'enflammer dans des conditions de chaleur extrême. N'éteignez jamais le feu causé par de l'huile avec de l'eau. Éteignez plutôt la cuisinière et recouvrez la casserole de son couvercle ou d'une couverture anti-feu.
 -  Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période plus longue, mettez le commutateur de commande principal à l'arrêt. Si vous ne souhaitez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, placez le commutateur de commande principal à la position Arrêt.
 - Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil sont toujours à la position « 0 » (Arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
 - Les 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 aucun objet sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Car cela pourrait fragiliser l'équilibre du four ou endommager la porte.
 - Ne placez pas dans le tiroir des articles lourds ou inflammables (par exemple, nylon, sac en plastique, papier, tissu, etc.) Il en est de même pour les articles de cuisine et leurs accessoires en plastique (poignées).
 - Évitez d'accrocher les serviettes, les torchons ou

autres vêtements sur l'appareil ou ses poignées.


1.4. Pendant le nettoyage et l'entretien

-  Mettez toujours l'appareil à l'arrêt avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Néanmoins, vous pouvez au préalable débrancher l'appareil ou mettre les commutateurs principaux à l'arrêt.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
- Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces de rechange originales et d'appeler uniquement des agents de service autorisés, en cas de besoin.

Déclaration de conformité CE

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

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

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

Mise au rebut de votre vieille machine



Le symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères. Il

doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à la mise au rebut du produit de manière appropriée, vous aidez à prévenir des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé publique, qui pourraient être provoquées par une manipulation inappropriée de ce produit. Pour plus d'informations concernant le recyclage du produit, veuillez contacter votre bureau local, votre service chargé de la mise au rebut des déchets ménagers, ou encore le magasin dans lequel vous avez acheté le produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATIONS À L'UTILISATION

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

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

2.1. Instructions à l'intention de l'installateur

Instructions générales

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

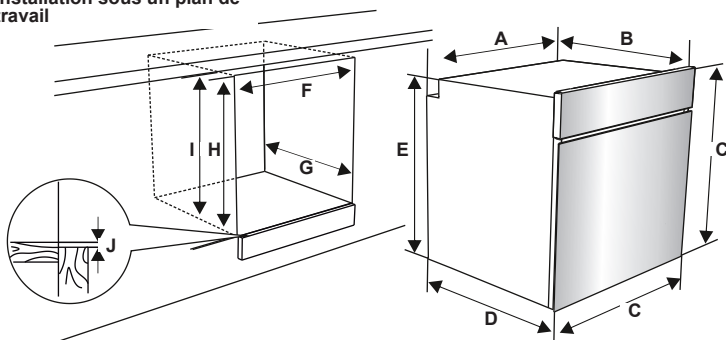
lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. Installation du four

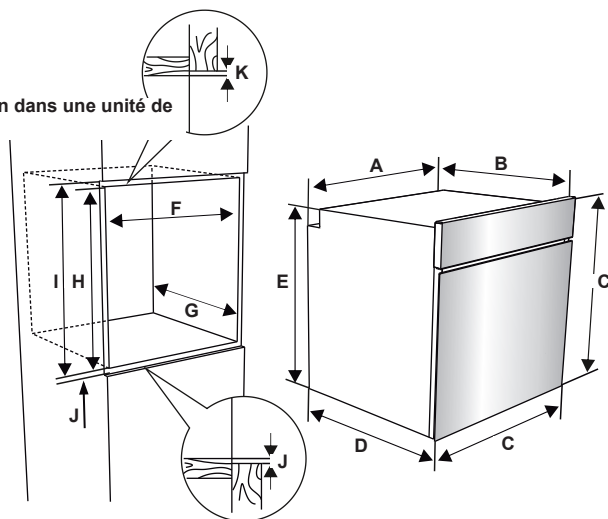
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail dont les dimensions sont appropriées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	574		

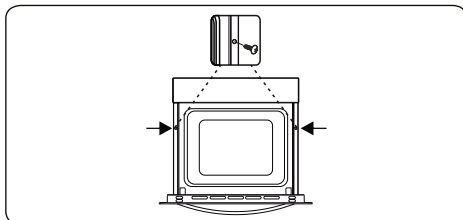
Installation sous un plan de travail



Installation dans une unité de paroi



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



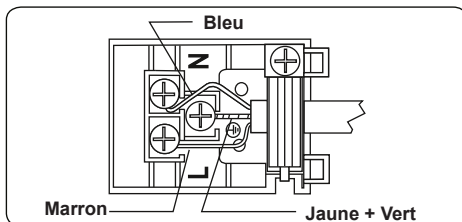
2.3. Branchement électrique et sécurité

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

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

- Avant de procéder au branchement de votre appareil, vérifiez que la tension nominale de l'appareil (estampillée sur la plaque signalétique) correspond à la tension d'alimentation secteur disponible et que le câblage électrique du réseau est capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également indiquée sur la plaque signalétique).
- Pendant l'installation, veuillez vous assurer que les câbles isolés sont utilisés. Un branchement inadéquat pourrait endommager votre appareil. Si le câble secteur est endommagé et doit être remplacé, confiez cette tâche à un technicien qualifié.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges électriques.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des parties chaudes de l'appareil et évitez de le plier ou le comprimer. Si vous le faites, le cordon peut être endommagé, ce qui est susceptible de provoquer un court-circuit.
- Si votre appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique via une prise, utilisez un interrupteur omnipolaire (avec un espace de contact d'au moins 3 mm) afin de respecter les normes de sécurité.
- L'appareil est conçu pour un fonctionnement à 220-240 V ~ et 380-415 V 3N ~. Si l'alimentation est différente, contactez le personnel du service agréé ou un technicien qualifié.
- La longueur du câble d'alimentation (H05VV-F) doit permettre de brancher l'appareil, même lorsqu'il est situé à l'avant de l'armoire.
- Assurez-vous que tous les raccords sont solides.

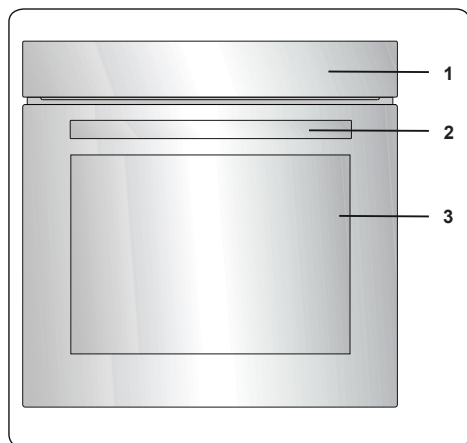
- Fixez le câble d'alimentation au collier de serrage et fermez le couvercle.
- Le raccordement au bornier s'effectue sur ce dernier.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

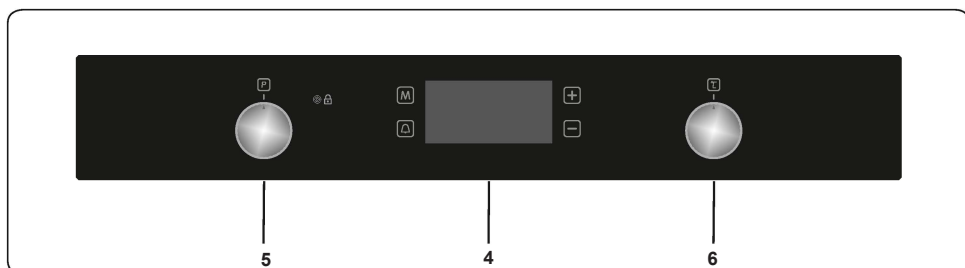
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut différer de celle indiquée dans les figures ci-dessous.

Liste des composants



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

Panneau de commande



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

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Commande du four

Bouton de commande de fonctions du four

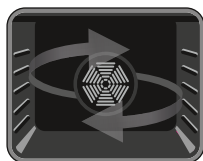
Tournez le bouton vers le symbole correspondant du mode de cuisson souhaité. Pour les détails des différents modes, voir la section « Modes du four ».

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.

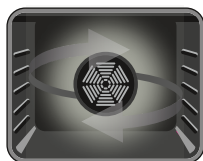
4.1. Modes du four

* Selon le modèle de votre appareil, les modes de votre four peuvent être différents.



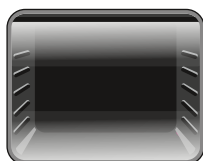
Mode Dégivrage : Le témoin d'avertissement du four s'allume et le ventilateur commence à fonctionner. Pour utiliser le mode de dégivrage, placez les

aliments congelés dans le four, sur l'étagère de la troisième fente à partir du bas. Nous vous recommandons de placer un plateau sous les aliments à dégivrer, afin de recueillir l'eau résultant de la fonte de la glace. Ce mode ne peut ni cuire, ni préparer les aliments. Il sert exclusivement à les dégivrer.



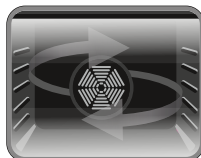
Mode Turbo : Lorsque le thermostat du four et les témoins d'avertissement sont activés, l'élément chauffant supérieur et le ventilateur

commencent à fonctionner. Le mode 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 inférieurs et supérieurs

commencent à fonctionner. Le mode de cuisson statique émet de la chaleur qui permet de cuire de manière uniforme les aliments. Il est idéal 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 une seule étagère à la fois, lorsque cette fonction est activée.

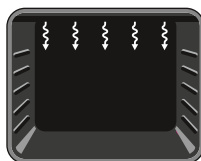


Mode Ventilation :

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

ventilateur commencent à fonctionner.

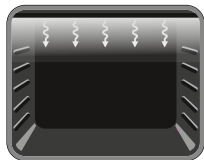
Cette fonction est idéale pour la confection des pâtisseries. La cuisson est réalisée par les éléments chauffants inférieur et supérieur à l'intérieur du four et par le ventilateur, qui assure la circulation de l'air, ce qui confère aux aliments un effet de grillade subtil. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes. Le mode Ventilation et Chauffage inférieur est idéal 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 plateau en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

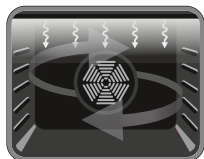
⚠ Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.



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

commencent à fonctionner. Ce mode est idéal 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 plateau 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 et les éléments chauffants supérieurs

commencent à fonctionner. Ce mode est idéal 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 plateau en dessous pour recueillir les écoulements d'huile ou de graisse. Nous

vous recommandons de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

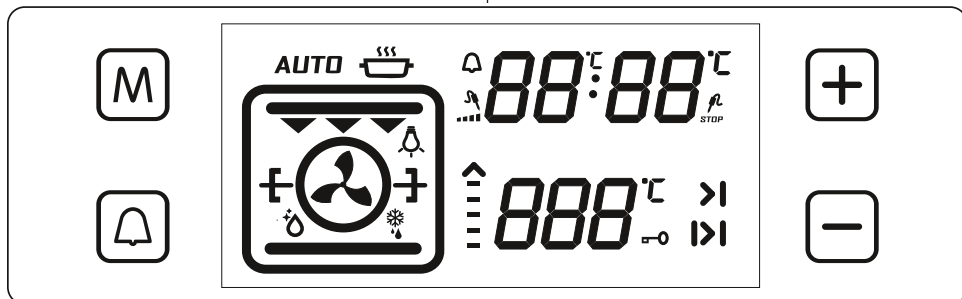
⚠ Avertissement : En mode gril, la porte du four doit être fermée et la température de l'appareil réglée à 190 °C.









🔴 Fonction de nettoyage par pyrolyse : Cette fonction vous permet de nettoyer soigneusement l'intérieur du four.

⚠ Avertissement : Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, retirez tout déversement excessif et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur de la cavité du four (grilles métalliques, plateaux peu profonds, plateaux profonds, etc.), car tout ce que vous laissez pourrait être endommagé.

- Avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, retirez les grilles métalliques du four et les supports d'étagères (si disponibles) et assurez-vous que la porte du four est fermée.
- La porte du four se verrouille lorsque la fonction de nettoyage par pyrolyse est lancée.
- Lorsque la fonction de nettoyage par pyrolyse est activée, il est conseillé de ne pas utiliser une plaque de cuisson si elle est montée au-dessus du four. Cela pourrait provoquer une surchauffe et des dommages aux deux appareils.
- Pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, la porte du four devient chaude. Tenez les enfants à l'écart jusqu'à ce qu'elle ait refroidi.
- À la fin du processus de nettoyage par pyrolyse, l'écran affiche l'heure actuelle.

4.2. Utilisation Du Programmeur Tactile Visio



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

Réglage de l'heure du jour


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


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


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

Réglage du temps de cuisson

Réglage du compte-minutes

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

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

Lorsque la minuterie atteint zéro, un avertissement sonore est émis et le symbole «» clignote à l'écran. Lorsque vous appuyez sur «-» ou sur «+», l'avertisseur sonore s'arrête et le symbole disparaît de l'écran.

Réglage de la durée de cuisson

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

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

Réglage du temps de fin de cuisson

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

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

Le four commence à fonctionner à l'heure calculée après la déduction du temps de

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

Réglage du son de la minuterie numérique

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

Fonction de verrouillage

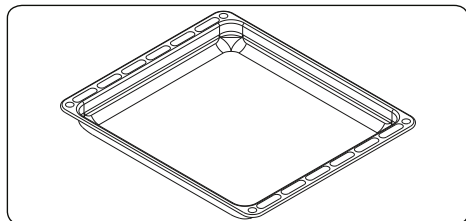
Le verrouillage est utilisé pour prévenir la modification accidentelle des réglages du four. Pour l'activer, appuyez sur la touche «+» jusqu'à ce que le symbole de verrouillage s'affiche à l'écran. Pour le désactiver, appuyez sur la touche «+» jusqu'à ce que le symbole de verrouillage disparaisse de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

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

4.3. Accessoires Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

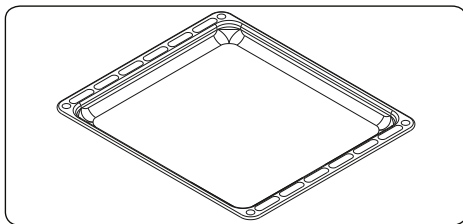
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Plateau peu profond

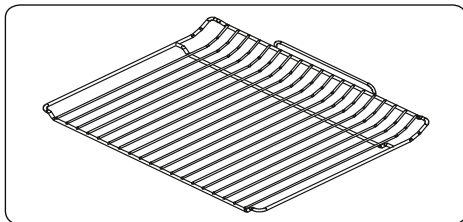
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

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



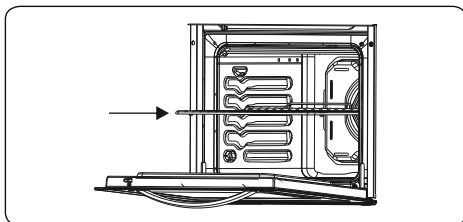
Grillage métallique

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



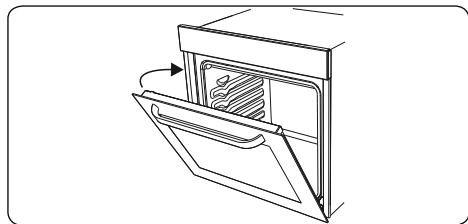
⚠ AVERTISSEMENT

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.

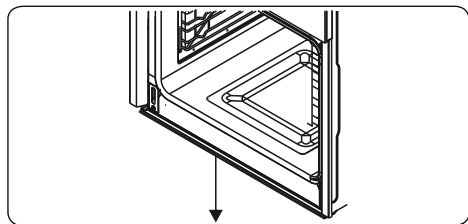
Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

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

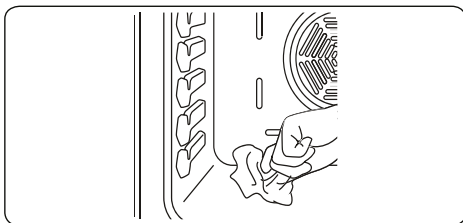
- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux,

car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.

- **⚠** N'utilisez pas de nettoyants 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 nettoyants 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 pyrolytique

⚠ AVERTISSEMENT : Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, nettoyez tous les déversements excessifs et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur de la cavité du four (ex. : grilles métalliques, plateaux et étagères de four, support d'étagère (si fourni) etc.) car ces composants pourraient être endommagés.

- La cavité du four est revêtue d'un émail spécial résistant aux températures élevées. En effet, pendant l'opération de nettoyage pyrolytique, la température interne du four peut atteindre environ 475 °C.
- Pour votre sécurité, pendant le nettoyage pyrolytique, la porte du four est automatiquement verrouillée.



Après l'opération de nettoyage, la porte reste verrouillée et le ventilateur de refroidissement se met en marche jusqu'au refroidissement de la cavité du four.

- Il est recommandé de nettoyer le four à l'aide d'une éponge trempée dans de l'eau tiède après chaque cuisson ou cycle de nettoyage pyrolytique.
- Pendant l'opération pyrolytique, des odeurs et fumées résulteront de la destruction des résidus d'aliments. C'est normal. Les fumées résultant du nettoyage du four peuvent être fatales pour les oiseaux et particulièrement pour les enfants et les animaux domestiques. Vous devez donc les installer dans d'autres pièces jusqu'à la fin de la procédure.
- Pendant l'opération pyrolytique, la pièce dans laquelle est installé le four doit être suffisamment aérée et la porte de la cuisine doit être fermée pour éviter le passage des odeurs et des fumées vers les autres pièces.

Nettoyage des pièces en verre

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

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

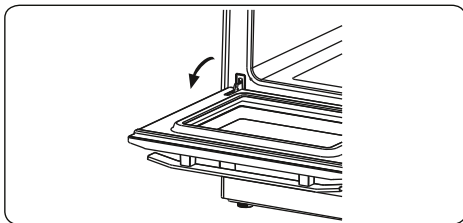
- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles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

Démontage de la porte du four

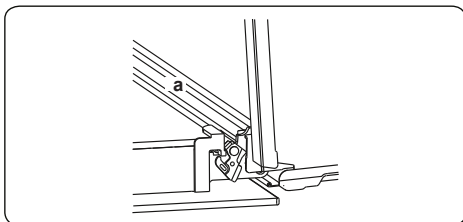
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la

façon suivante :

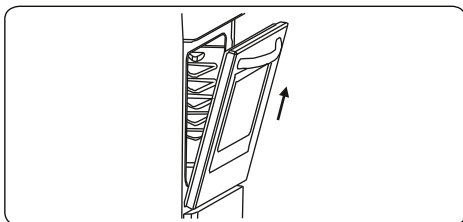
1. Ouvrez la porte du four.



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

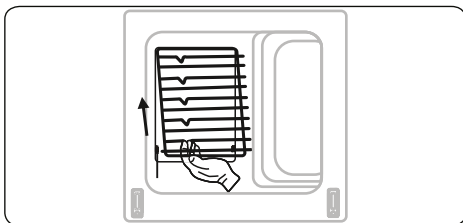


3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.




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. La tension d'alimentation 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.
La porte de l'appareil ne peut pas s'ouvrir ; Le symbole de verrouillage de la porte ou le témoin lumineux s'allume sur l'écran.	La porte de l'appareil est verrouillée en raison de la fonction pyrolytique.	Attendez que le compartiment de cuisson se soit refroidi et que le symbole de verrouillage de la porte s'éteigne.
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 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 est bruyant.	Les étagères du four vibrent.	Vérifiez que le four est à niveau. Vérifiez que les étagères et les ustensiles de cuisson ne sont pas en contact avec le panneau arrière du four.
Après le cycle de nettoyage par « pyrolyse », il n'est pas possible de sélectionner une fonction.	Le four se refroidit lorsqu'on actionne le ventilateur après « pyrolyse ».	Vérifiez si le dispositif de verrouillage de la porte est désactivé. S'il ne l'est pas, alors le four est toujours en période de refroidissement. Lorsque le ventilateur de refroidissement est en marche, aucune fonction de cuisson ne peut être utilisée.

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		VREBP7508-6
Type de four		ÉLECTRIQUE
Poids	kg	36,0(+/-2)
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		112,8
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		106,0
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,99
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,93
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	78
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Four		
<ul style="list-style-type: none">- Cuisinez les repas simultanément, si possible.- Réduisez le temps de préchauffage.- Ne prolongez pas le temps de cuisson.- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.		

CE



52245445

