VONREITER

Einbaumikrowelle mit Backofenfunktion VREBM 6072-3



Gebrauchs- und Montageanweisung

DE

Inhaltsverzeichnis

1 Zu Ihrer Sicherheit 8

1.1 Sicherheit und Verantwortung 9

1.2 Sicherheit und Warnung 9

2 Einbau 12

2.1 Gerät einbauen 12

2.2 Eignung von Kochgeschirr und Zubehörteilen 16

3 Betrieb 18

3.1 Erstinbetriebnahme 18

4 Tipps zur Mikrowelle 24

5 Reinigung und Pflege 26

6 Kundendienst 27

7 Technische Angaben 28

8 Entsorgung 28

9 Garantiebedingungen 29

Sehr geehrte Kunden,

wir danken Ihnen für den Kauf unseres Gerätes.

Sie haben gut gewählt. Ihr vonReiter – Gerät ist für den Einsatz im privaten Haushalt gebaut und ist ein Qualitätserzeugnis, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienkomfort verbindet.

Wie andere vonReiter – Geräte auch, die zur vollen Zufriedenheit ihrer Besitzer in ganz Europa arbeiten.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme durch. Es beinhaltet wichtige Sicherheitsanweisungen und Informationen bezüglich der Installation, des Betriebs und der Wartung des Geräts. Eine richtige Handhabung trägt zu einer effizienten Nutzung bei und minimiert den Energieverbrauch während des Betriebs.

Die falsche Nutzung könnte zu gefährlichen Situationen führen, besonders für Kinder. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung für den späteren Gebrauch auf. Geben Sie sie an jeden zukünftigen Besitzer dieses Produkts weiter. Bei Fragen zu Themen, die in dieser Gebrauchsanweisung für Sie nicht ausführlich genug beschrieben sind oder wenn Sie eine neue Gebrauchsanweisung wünschen, kontaktieren Sie den Kundendienst Deutschland[1] oder besuchen Sie unsere Webseite[2].

Der Hersteller arbeitet stets an der Entwicklung aller Typen und Modelle. Bei allen Typen und Modellen sind Änderungen an Design, Eigenschaften und Ausrüstung ohne vorherige Mitteilung vorbehalten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung in geschlossenen Räumen im privaten Haushalt bestimmt.

Es eignet sich zum Kochen und Garen von Lebensmitteln. Jede darüber hinaus gehende Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden.

Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

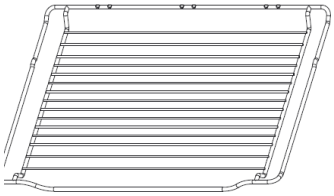
Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch die Einhaltung der vom Hersteller vorgeschriebenen Betriebs- und Wartungsbedingungen. Umbauten oder Veränderungen an dem Gerät sind aus Sicherheitsgründen nicht zulässig.

[1] Tel.: +49 2944 9716-765
[2] Homepage: www.vonreiter.de

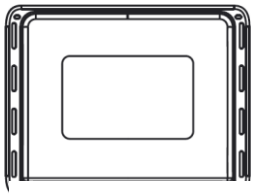
DE

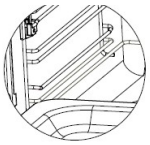
Lieferumfang

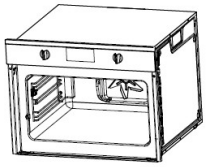
1 Gebrauchsanweisung
1 Mikrowellengerät
1 Grillrost

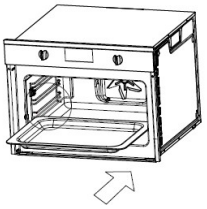


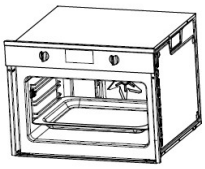
1 Backblech (flach)
1 Backblech (tief)





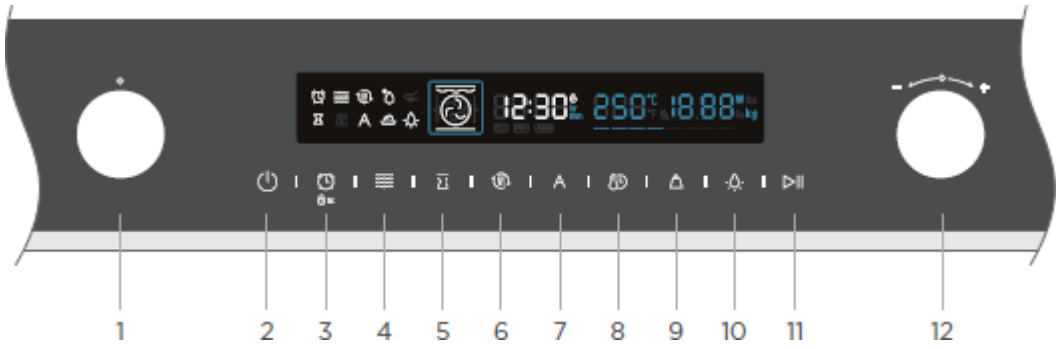






Gerätebeschreibung

Bedienblende



Sensortasten und Display

Mit den Sensortasten, die Zusatzfunktionen des Gerätes auszuwählen und vom Display die Werte und Einstellungen ablesen.

Taste	Funktion
1. Funktionsdrehknopf	Drehschalter zum Einstellen der Betriebsart wie Heißluft, Grill, Unterhitze etc.
2. Ein / Aus	Gerät an- und ausschalten
3. Timer / Kindersicherung	Timer verwenden / Kindersicherung nach 3 Sekunden Drücken aktivieren
4. Mikrowelle	Mikrowellen oder Mikrowellenkombinations-Funktion verwenden
5. Endzeit	Festlegen einer Endzeit für den Kochvorgang
6. Schnell Vorheizen	Dauer, Funktion und Uhr im Standby-Modus einstellen
7. Autokochprogramme	Drücken um Autokochprogramme zu verwenden
8. Uhr / Zeit / Temperatur	Uhr im Standby-Modus / Zwischen Zeit- und Temperatureinstellung wechseln
9. Gewicht	Gewicht bei Autokochprogrammen einstellen
10. Beleuchtung	Beleuchtung ein- und ausschalten
11. Start / Pause	Kochvorgang starten und pausieren
12. Wahlschalter	Drehschalter zum Einstellen der Parameter wie Temperatur, Kochprogramme, Gewicht, Zeit

DE

Funktion	Temperatur	Beschreibung
 Ober- Unterhitze	30 ~ 250°C	Zum Backen und Rösten auf einer Ebene.
 Heißluft	50 ~ 250°C	Zum Backen und Rösten auf einer oder mehreren Ebenen.
 Umluft	50 ~ 250°C	Zum Backen und Rösten auf einer oder mehreren Ebenen. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Innenraum.
 Grill	150 ~ 250°C	Zum Grillen kleiner Mengen von Lebensmitteln. Bitte legen Sie das Essen auf den Mittelteil unter dem Grillheizelement.
 Oberhitze Grill Ventilator	50 ~ 250°C	Zum Grillen kleiner Mengen von Lebensmitteln. Der Lüfter verteilt die Wärme gleichmäßig im Innenraum.
 Oberhitze Grill	150 ~ 250°C	Zum Grillen größerer Mengen von Lebensmitteln.
 Pizzastufe	50 ~ 250°C	Für Pizza und Gerichte, die eine hohe Temperatur von unten benötigen.
 Unterhitze	30 ~ 220°C	Extra Bräunung für die Unterseiten von Pizzen, Kuchen, und Gebäck.
 Auftauen	-	Für sanftes Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln
 Teigprogramm	30 ~ 45°C	Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig, sowie um Joghurt zu kultivieren.

Funktion	Leistung	Temperatur	Temperatur-bereich	Zeit
Mikrowelle	800W	-	-	00:10 – 30:00 Min.
Mikrowelle + Heißluft	320W	160°C	50 ~ 250°C	00:01 – 01:30 Min.
Mikrowelle + Oberhitze Grill Umluft	320W	180°C	50 ~ 250°C	00:01 – 01:30 Min.
Mikrowelle + Pizzastufe	320W	180°C	50 ~ 250°C	00:01 – 01:30 Min.

NO	Rezept	Mikrowelle	Vorheizen	Zeit	Gewicht
d01	Auftauen (Fleisch)	Ja	Nein	08:00 Min.	0,2 Kg
d02	Auftauen (Geflügel)	Ja	Nein	04:48 Min.	0,2 Kg
d03	Auftauen (Fisch)	Ja	Nein	04:00 Min.	0,2 Kg
A01	Popcorn	Ja	Nein	03:50 Min.	0,1 Kg
A02	Kartoffel Käse Gratin	Ja	Nein	00:35 Std.	0,5 Kg
A03	Käsekuchen	Nein	Nein	01:16 Std.	-
A04	Quiche Loraine	Nein	10	Vorheizen für 10 Min. 00:40 Std.	-
A05	Hackbraten	Nein	Nein	01:15 Std.(üblich) 00:30 Std.	0,5 – 1 Kg
A06	Marmorkuchen	Nein	Nein	01:20 Std.	-
A07	Flachbrot	Nein	8	Vorheizen für 8 Min. 00:35 Std.	-
A08	Apfelkuchen	Nein	7	Vorheizen für 7 Min. 01:00 Std.	-
A09	Frische Pizza	Nein	8	Vorheizen für 8 Min. 00:35 Std.	-
A10	Apfelkuchen mit Krümeln	Nein	Nein	01:00 Std.	-

1 Zu Ihrer Sicherheit

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

Erklärung der Sicherheitshinweise

⚠ GEFAHR

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

⚠ WARNUNG

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

⚠ VORSICHT

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

ACHTUNG

bezeichnet eine Situation, welche bei Nichtbeachtung zu Sachschäden führt.

 STROMSCHLAGGEFAHR!

 VERBRÜHUNGSGEFAHR!

 BRANDGEFAHR!



- ➢ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.
- • Markiert eine Aufzählung
- ✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach
1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach

→ Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

1.1 Sicherheit und Verantwortung

Sicherheit von Kindern und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

Dieses Gerät dürfen auch Kindern ab 8 Jahren, sowie Personen mit verringerten physischen, sensomotorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzen.

Man muss sie dabei beaufsichtigen oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterweisen.

Sie müssen die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder vom Gerät fernhalten!
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen.
- Verletzungsgefahr durch individuell

⚠ VORSICHT



VERBRENNUNGSGEFAHR!

Beim Betrieb des Gerätes im Kombinationsmodus dürfen Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener bedienen.

1.2 Sicherheit und Warnung

Zur Vermeidung von Verbrennungen, elektrischem Kurzschluss, Feuergefahr, Verletzungen oder Mikrowellenbestrahlung Folgendes beachten:

⚠ GEFAHR

GESUNDHEITSGEFAHR!

Personen mit Herzschrittmacher sollen sich von diesem Gerät fernhalten. Es ist nicht gewährleistet, dass jeder auf dem Markt verfügbare Herzschrittmacher den Richtlinien für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit entspricht und dass keine Interferenzen entstehen, die den korrekten Betrieb gefährden.

Möglicherweise kann es auch bei Hörgeräten zu Störungen kommen.

DE

⚠ WARNUNG

STRAHLENBELASTUNG!

Wartungs- oder Reparaturaufträge, die die Entfernung des Schutzes gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie bedingen, sind nur von ausgebildeten Fachkräften durchzuführen.

⚠ WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR!

Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur garantiert, wenn man das Gerät an ein einwandfrei geerdetes System anschließt, dass den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.

Bei Nichtbefolgung folgender Anweisungen lehnt der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab:

- Im Notfall sofort die Sicherung ausschalten.
- Das Gerät nicht mit einer externen Uhr oder einem separaten Fern-wirksystem betreiben.
- Wenn Kabel oder Steckerverbindung beschädigt sind, das Gerät nicht benutzen.

⚠ WARNUNG

BRANDGEFAHR!

- Der Garraum ist nicht zur Aufbewahrung jeglicher Gegenstände (z.B. Dokumente, Kochbücher etc.) vorgesehen, da sich diese entzünden könnten.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Wegen der Möglichkeit einer Entzündung, das Gerät beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern beaufsichtigen.

⚠ WARNUNG

GESUNDHEITSSCHÄDEN!

- Mangelhafte Sauberkeit des Gerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Die Innenseite der Tür sowie den Garraum sauber halten.
- Außer den in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten keine Eingriffe am Gerät vornehmen.
- Darauf achten, dass die Gummidichtung der Tür stets frei von Schmutz, Speiseresten und Reinigungsmitteln ist.
- Das Gerät nicht mit beschädigter Tür oder Türdichtung betreiben. Reparatur ist von einer ausgebildeten Fachkraft durchzuführen.
- Tür des Gerätes stets korrekt schließen, um Türdichtung, Scharniere und Schließmechanismus vor Beschädigung zu schützen.

⚠ VORSICHT



VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Zugängliche Oberflächen (Tür und äußeres Gehäuse) können sich während des Betriebs aufheizen. Das Gerät abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

2 Einbau

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

⚠ GEFAHR

ERSTICKUNGSGEFAHR!

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

Transportschutz entfernen

Gerät sowie Teile der Innenausstattung sind für den Transport geschützt.

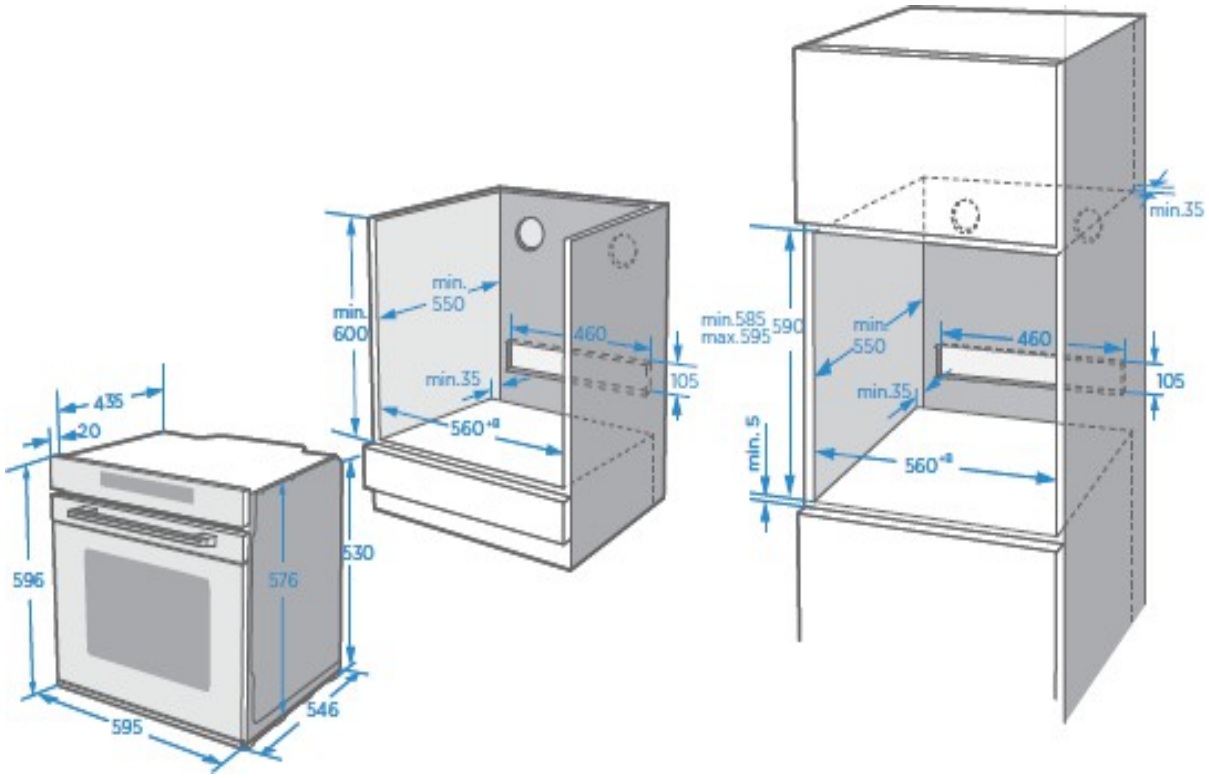
Alle Klebebänder entfernen. Kleberückstände mit Reinigungsbenzin entfernen. Auch aus dem Innenraum des Gerätes alle Klebebänder und Verpackungsteile entfernen.

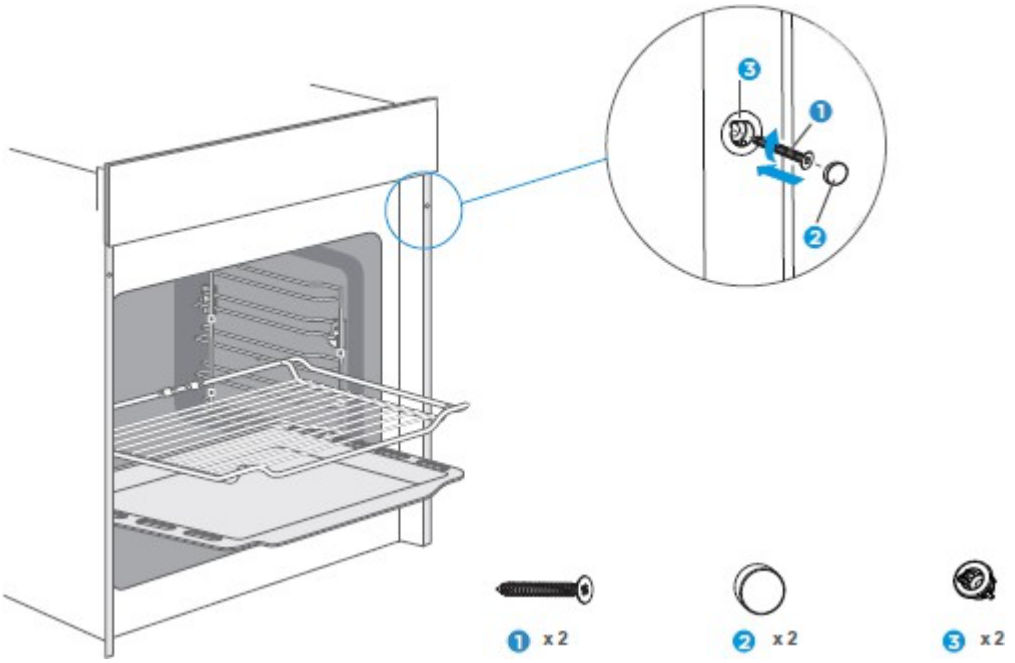
2.1 Gerät einbauen

Das Gerät in einem gut belüfteten und trockenen Raum aufstellen. Die Umgebungstemperatur wirkt sich auf den Stromverbrauch und die einwandfreie Funktion des Gerätes aus.

- Gerät ist nicht als Standgerät geeignet.
- Netzkabel darf niemals einklemmen oder abdecken. Ein beschädigtes Netzkabel nur vom technischen Kundendienst auswechseln lassen.
- Gerät nicht zweckentfremdet benutzen (z.B. zum Heizen von Räumen).
- Griff während des Transports oder Reinigens nicht festhalten oder daran ziehen.

Gerät einbauen

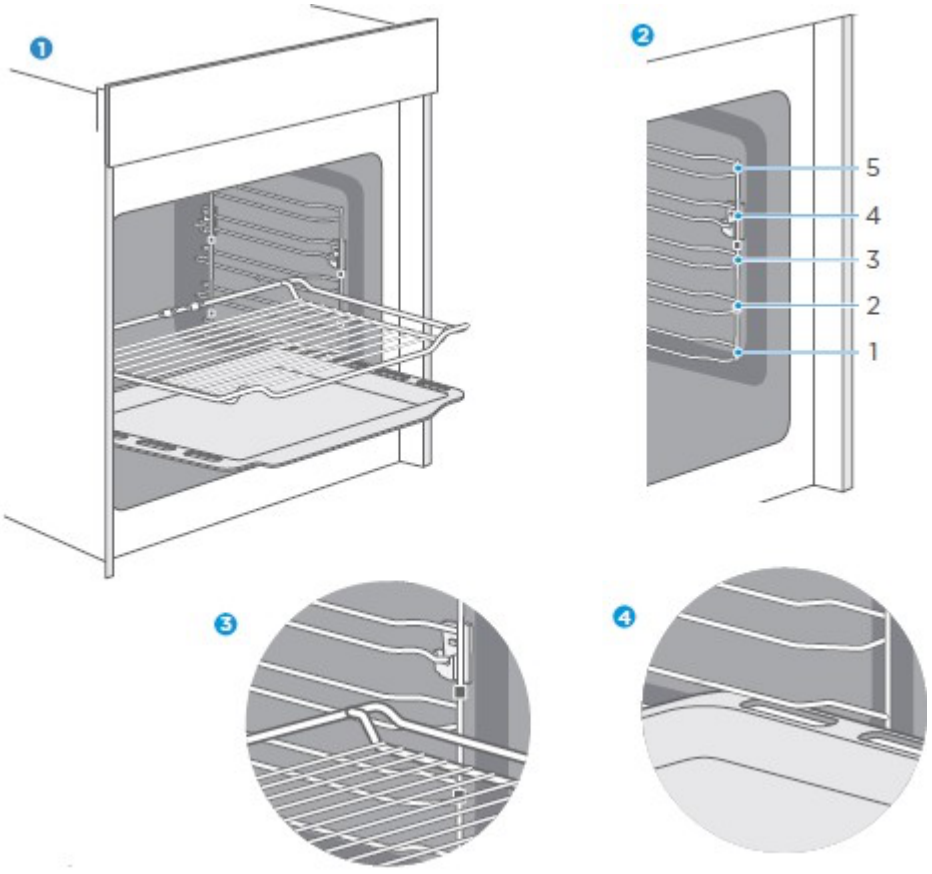




1. Gerät vorsichtig in die Einbaunische setzen und zentrieren. Sicherstellen, dass das Gerät in der Mitte platziert ist.
2. Gerätetür öffnen
3. Gerät mit den mitgelieferten Schrauben am Schrank festschrauben.

- Verbindungskabel nicht knicken.
- Platz zwischen Arbeitsplatte und Gerät nicht durch zusätzliche Leisten schließen.
- Bei einer Einbau-Mikrowelle, die sich in einem Einbauschrank mit Dekortüre befindet, ist das Gerät mit geöffnetem Frontpanel zu benutzen. Mit Dekortüre ist die Türe des Einbauschrankes gemeint.
- Bei einer Einbau-Mikrowelle kann sich die Oberfläche des Staufachs aufheizen.
- Steckdose für den Gerätestecker muss leicht zugänglich sein, um im Notfall das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Gerät nicht unmittelbar neben Radio oder TV aufstellen.

Aufhänger und Schienenhalter



Das Grillrost ist etwa zur Hälfte ohne Kippen herausziehbar.

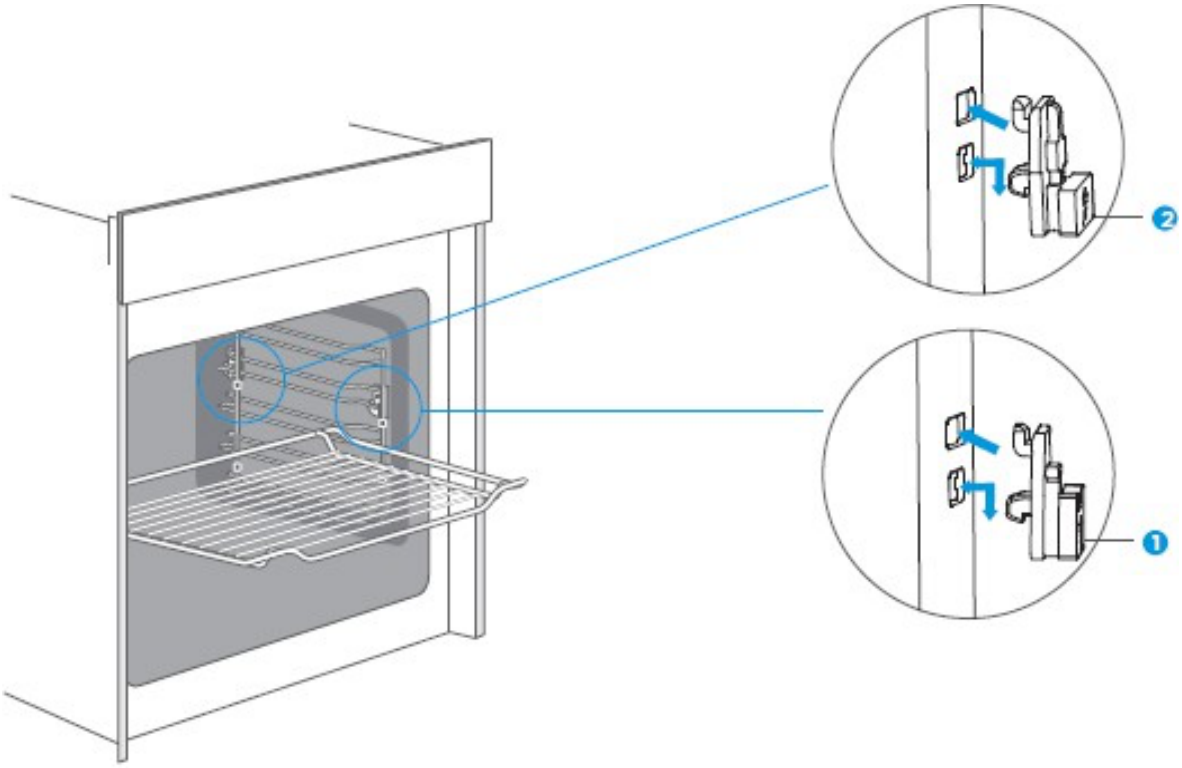
1. Das Zubehör richtig in den Innenraum schieben.
2. Das Zubehör immer vollständig in den Innenraum einsetzen, damit es beim Schließen nicht die Gerätetür berührt.

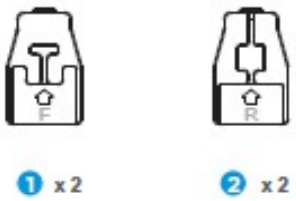
Sperrfunktion

Das Grillrost ist auf halben Weg ausziehbar, bis es sich an Ort und Stelle verriegelt. Die Verriegelungsfunktion verhindert, dass es beim Herausziehen kippt. Grillrost korrekt in den Innenraum schieben, damit der Neigungsschutz richtig funktioniert.

1. Das Grillrost richtig herum einsetzen, wie in Bild 1 und 3.
2. Das Backblech richtig herum einsetzen, wie in Bild 2 und 4.

Die Keramik-Clips





Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist mit einem Netzstecker versehen. Gerät nur an einer ordnungsgemäß installierten Steckdose anschließen.

Im Falle eines Defekts ist die Steckdose nur von einem qualifizierten Elektriker zu ersetzen.

⚠ VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

- Ein beschädigtes Stromversorgungskabel unverzüglich durch den Lieferanten, Fachhändler oder Kundendienst ersetzen lassen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Elektrische Geräte nicht mit nassen Händen bedienen.

2.2 Eignung von Kochgeschirr und Zubehörteilen

⚠ WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

- Nur Geschirr benutzen, das für den Gebrauch im Gerät geeignet ist.
- Beim Gebrauch von Mikrowellengeschirr auf Hinweise des Herstellers achten. Ungeeignetes Geschirr kann zerbersten.

Allgemeine Anweisungen

Falls das Geschirr als mikrowellengeeignet markiert ist, dieses unter Beachtung der sonstigen Sicherheitsanweisungen benutzen.

KURZÜBERSICHT KOCHGESCHIRR	EIGNUNG
Aluminiumfolie und -behälter	NEIN*)
Hitzebeständiges Glas	JA
Nicht hitzebeständiges Glas	NEIN
Hitzebeständiges Porzellan, Steingut, Keramik, Glaskeramik	JA
Hitzebeständiges mikrowellengeeignetes Geschirr aus Kunststoff	JA
Küchenpapier	JA
Ablageschale aus Metall	NEIN*)

DE

Geeignet

Geschirr aus hitzebeständigem Glas, Porzellan, Steingut, Keramik, Glaskeramik oder hitzebeständigem Kunststoff ist für das Gerät geeignet. Die Anwendung (Mikrowelle, Grill, Konvektion) unbedingt beachten.

*) Bedingt geeignet

- Aluminiumfolie nur in kleinen Stücken zum Abdecken zarter Essensteile, z.B. zum Auftauen von Geflügel, verwenden. Darauf achten, dass die Aluminiumfolie nicht mit den Wänden des Garinnenraumes in Berührung kommt.
- Offene, flache Metallgefäße, wie z.B. Aluminiumschalen, zum Erwärmen von Fertiggerichten verwenden.

Nicht geeignet

- Kein Geschirr mit Gold- oder Silberdekor verwenden. Es kann zu Funkenbildung kommen und evtl. das Dekor zerstören.
- Kein Bleikristallglas benutzen, da es springen kann.
- Keine Metallgefäße verwenden. Es kann zu Funkenbildung kommen. Behälter mit Metallgriffen, Metalldrähten oder Metallbesatz sind generell nicht zur Benutzung geeignet.
- Drahtverschlüsse usw. von Behältern vor der Benutzung im Gerät entfernen.
- Gefäße aus Holz und Melamin-Behälter sind ungeeignet.
- Keine Behälter mit einer schmalen Öffnung (z.B. Flaschen) benutzen.
- Keine Fleischthermometer benutzen, die nicht ausdrücklich vom Hersteller als mikrowellengeeignet ausgewiesen sind.

Um die Speisen im Gerät zu erwärmen, sicherstellen, dass die Mikrowellen das Essen durchdringen und das Kochgeschirr diese nicht reflektiert bzw. absorbiert. Das Kochgeschirr und Zubehör daher sorgfältig auswählen.

Zusätzlich zum Material ist auch die Form des Behälters zu beachten. Runde, ovale Formen erzeugen ein gleichmäßiges Garresultat.

Utensilien aus Porzellan und Keramik eignen sich hervorragend für das Gerät. Die meisten Glasarten sind ebenso geeignet.

Plastik und Papier nur verwenden, sofern es die Temperatur des gewärmten Garguts aushält. Zum Garen nur Plastik verwenden, das eine Temperatur über 120°C aushält, z.B. Polypropylen und Polyamid.

Eignungstest Kochgeschirr

Den leeren Behälter und ein Glas Wasser in den Garinnenraum stellen. Das Wasser ist nötig, damit das Gerät nicht leer oder nur mit einem leeren Behälter läuft. Das Gerät für 60 Sekunden bei höchster Leistungsstufe starten. Wenn sich das Geschirr durch diesen Vorgang erhitzt, ist es nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet. Geeignete Behälter werden nur handwarm.

Es sind eine ganze Reihe von Zubehörteilen im Handel erhältlich.
Darauf achten:

⟶ das Geschirr und Zubehör für das Gerät geeignet sind.

⟶ das Gargut, Behälter oder Deckel nicht in direktem Kontakt mit der Innenwand kommen. Dies könnte zu Verfärbungen führen.

3 Betrieb

Um die Bedürfnisse beim Kochen besser anzupassen, nutzt das Gerät eine moderne elektronische Steuerung zur Einstellung der Parameter.

- Nichts überkochen lassen.
- Besonders darauf achten, weder Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien zum Kochen zu verwenden.
- Sämtliche Verschlüsse von Kunststoffbeuteln entfernen.
- Gerätetür nicht während des Betriebes öffnen.
- Lebensmittel nur auf dem Glasteller platzieren.
- Gerät niemals ohne Kochgut in Betrieb nehmen.

3.1 Erstinbetriebnahme

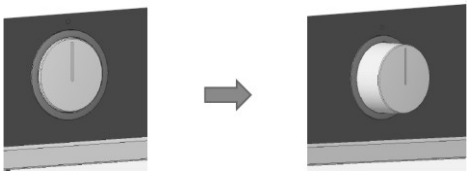
Bedienen der versenkbaren Knöpfe

1. Funktionsdrehknopf
2. Wahlschalter

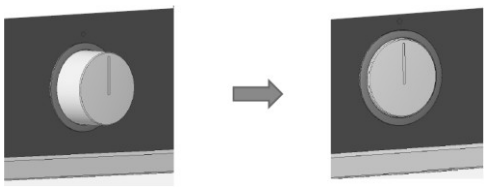
Versenkbare Knöpfe ausfahren

1. Auf die versenkbaren Knöpfe drücken

→ Die versenkbaren Knöpfe sind ausgefahren



2. Nach der Benutzung die versenkbaren Knöpfe eindrücken.



Uhrzeit einstellen

1. (8) drücken und mit Wahlschalter (12) die Stunden einstellen.
2. (8) drücken und mit Wahlschalter (12) die Minuten einstellen.
3. (8) drücken, um die Uhrzeit bestätigen.

Erster Aufheizvorgang

Das ausgeräumte Gerät ohne Zubehör - 60 Minuten bei maximaler Temperatur und Heißluft aufheizen. Die Hitze beseitigt mögliche Produktionsrückstände.

1. Den Funktionsdrehknopf (1) auf drehen.

→ Auf dem Display leuchtet und die programmierte Temperatur ist ersichtlich.

2. Den Wahlschalter (12) auf 250 °C drehen.
3. Mit (8) die Temperatur bestätigen.
4. Den Wahlschalter (12) auf 60 Minuten drehen
5. Mit (8) die Minuten (1 Stunde) bestätigen.
6. Mit (11) bestätigen.



Heiße Oberflächen! Kinder fernhalten!

Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten ev. Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.

Emaille-Beschichtung

Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.



EXPLOSIONSGEFAHR!

- Flüssigkeiten und andere Speisen auf keinen Fall in luftdicht verschlossenen Behältern aufwärmen.
- Ungeschälte und hart gekochte Eier mit Schale nicht in dem Gerät aufwärmen, da diese explodieren könnten.
- Beim Aufwärmen von Getränken in dem Gerät kann sich beim Erreichen des Siedepunktes Flüssigkeit explosionsartig im Garraum verteilen. Behälter nur mit äußerster Vorsicht aus dem Gerät herausnehmen. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel mit in das Gefäß stellen, um Siedeverzug zu vermeiden.

⚠ WARNUNG



VERBRENNUNGSGEFAHR!

Den Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Kindergerichten nach dem Erhitzen umfüllen und umrühren. Vor dem Verzehr die Temperatur prüfen, um schwere Verbrennungen zu vermeiden

- Erhitzen Sie kein Öl in diesem Gerät zum Frittieren.
- Die Schale von Kartoffeln, Äpfeln und anderen Früchten und Gemüse vor dem Garen mit einer Gabel durchstechen.

Programm wählen

1. Funktionsdrehknopf (1) drehen, um Funktion zu wählen.
2. Wahlschalter (12) drehen um Kochtemperatur einzustellen.
3. Start / Pause drücken (11) um Betrieb zu starten, sonst springt das Gerät nach 5 Minuten in den Standby-Modus.
4. (2) drücken um Betrieb abzubrechen.
5. (8) drücken um Kochzeit, mit Wahlschalter einzustellen.

Programm unterbrechen

1. (11) drücken um Programm zu unterbrechen.
2. (11) drücken, um Programm fortzusetzen.

Schnell Vorheizen

Mit schnellem Vorheizen die Vorwärmzeit verkürzen.

1. Heiztyp auswählen, und (6) berühren.

Schnelles Vorheizen löschen

2. (2) drücken.

→ Die Einstellung ist gelöscht



Wenn die gewählte Funktion nicht Schnellvorheizen kann, "piept" das Gerät. Schnellvorheizen ist nicht wählbar für Auftauen, Auto- und Teigprogramm.

Endzeit einstellen

Wenn die Kochzeit eingestellt ist, kann man die Endzeit einstellen.

1. (5) drücken, mit Wahlschalter (12) die Endzeit in Stunden einstellen.
2. (5) erneut drücken, um Endzeit in Minuten einzustellen.
3. (5) drücken zum Bestätigen.
4. (11) drücken, (5) beginnt zu blinken.

z.B.: 22:00 Uhr Endzeit; 01:00 Std. Kochzeit

Das Gerät beginnt um 21:00 Uhr mit dem Gar-/Bratvorgang und beendet ihn um 22:00 Uhr.

Änderungen während des Kochens

1. Während des Betriebs sind Heiztyp (1) und Temperatur (12) änderbar.

→ Nach 6 Sekunden ohne weitere Änderung, heizt das Gerät so auf, wie man es geändert hat.

2. Um die Garzeit während des Garvorgangs zu ändern, (8) drücken und mit dem Wahlschalter (12) ändern.

→ Nach 6 Sekunden ohne weitere Änderung, heizt das Gerät so auf, wie man es geändert hat.

3. (2) drücken um den Garvorgang abzubrechen.

- Das Ändern von Funktion und Temperatur kann negative Einflüsse haben. Für ein gutes Ergebnis empfehlen wir Ihnen, dies nur zu tun, wenn Sie Erfahrung beim Kochen haben.
- Während des Garvorgangs mit einer Endzeiteinstellung oder in den Autokochprogrammen, kann man keine Änderungen vornehmen.

⚠ VORSICHT

Nachdem der Betrieb beendet ist, ist das Gerät sehr heiß. Niemals den Innenraum oder die Heizelemente berühren. Ofenhandschuhe verwenden, um Zubehör oder Ofengeschirr aus dem Gerät zu nehmen.

Gerät abkühlen lassen.

Kinder auf einem sicheren Abstand halten um Verbrennungen zu vermeiden.

Mikrowelle

Das Gerät verfügt über 4 Mikrowellen-Funktionen.

1. Ist das Gerät im Standby-Modus, (4) drücken, um die Mikrowellenfunktion zu starten.

→ Die Statusleiste zeigt (4), Standardzeit ist 1 Minuten und Standardleistung ist 800W.

2. (4) drücken und die Mikrowellenleistung mit dem Wahlschalter (12) einstellen.
3. (8) drücken und die Dauer mit dem Wahlschalter (12) einstellen.
4. (11) drücken, um den Betrieb zu starten.

Mikrowelle Komination

1. Ist das Gerät im Standby-Modus, (4) drücken, um die Mikrowellenfunktion zu starten.
2. Mit dem Funktionsdrehknopf (1) eine der drei Mikrowellen- Kombinationsfunktionen wählen.
3. Mit dem Wahlschalter (12) die Temperatur auswählen.
4. (8) drücken und die Dauer mit dem Wahlschalter (12) einstellen.
5. (4) drücken, um die Mikrowellenleistung auszuwählen.
6. (11) drücken, um den Betrieb zu starten.

- Das Grillrost ist auch im Mikrowellen-Modus verwendbar.
- Das Backblech ist nicht im Mikrowellen-Modus verwendbar.
- Für den Mikrowellen-Modus empfiehlt sich die zweite Schiene des Geräts.
- Keinen Mikrowellen-Modus ohne Gargut im Gerät starten.

Timer

Wenn der Timer Abläuft ertönt ein „Piepen".

1. (3) drücken, um mit dem Wahlschalter (12) den Timer in Stunden einzustellen.
2. (3) erneut drücken, um den Timer in Minuten einzustellen.
3. (3) drücken um die Einstellungen zu bestätigen.

- Man kann den Timer vor und während des Kochvorgangs einstellen.
- Beim Einstellen von Funktion oder Temperatur, ist der Timer nicht verfügbar.

Kindersicherung

1. (3) 3 Sekunden lang drücken um die Kindersicherung zu aktivieren.
2. (3) erneut 3 Sekunden drücken um die Kindersicherung zu deaktivieren.

Bei aktivierter Kindersicherung ist keine Bedienung möglich.

FEHLER	MÖGLICHER GRUND	HINWEIS / ABHILFE
Das Gerät funktioniert nicht.	Fehlerhafte Sicherung	Überprüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Überprüfen Sie ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Die Drehwähler sind aus der Blende gefallen.	Die Drehwähler haben sich versehentlich gelöst.	Man kann die Drehwähler entfernen. Die Drehwähler einfach wieder in ihre Vertiefung drücken, bis sie greifen und sich wie üblich drehen lassen.
Die Drehwähler lassen sich schwer drehen.	Dreck unter den Drehwählern.	Man kann die Drehwähler entfernen. Die Drehwähler vorsichtig sauber machen. Keine scharfen oder schleifenden Materialien verwenden. Nicht im Geschirrspüler reinigen.
Der Ventilator arbeitet nicht die ganze Zeit im Modus: „Umluft“.		Das ist normal, da das Gerät die bestmögliche Hitzeverteilung sowie Leistung anstrebt.
Nach einem Kochvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfelds zu beobachten.		Der Ventilator arbeitet, um die hohe Feuchtigkeit im Innenraum zu verringern und kühlt das Gerät herunter. Er schaltet sich automatisch aus.
Das Essen ist nicht gar, in der vom Rezept angegebenen Zeit.		Die Temperatur wich vom Rezept ab. Die Temperatur doppelt prüfen. Die Mengenangaben weichen vom Rezept ab. Das Rezept doppelt prüfen.
Ungleiche Bräunung		Die Temperatur ist zu hoch oder eine andere Schiene wählen. Rezept und Einstellungen doppelt prüfen.
Die Beleuchtung geht nicht an		Beleuchtung austauschen lassen.

4 Tipps zur Mikrowelle

FRAGE/SACHVERHALT	TIPP
Sie wollen Ihr eigenes Rezept zubereiten	Versuchen Sie zuerst Einstellungen von ähnlichen Rezepten und optimieren Sie den Kochvorgang zum Ende hin.
Ist der Kuchen schon gebacken?	Ein Holzstäbchen 10 Minuten vor Ablauf der Kochzeit in den Kuchen stecken. Wenn sich nach dem Herausziehen kein roher Teig am Stäbchen befindet, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen verliert massiv an Volumen beim Abkühlen	Die Temperatur um 10°C senken und Anweisungen für die Zubereitung des Teiges prüfen.
Die Höhe des Kuchens ist in der Mitte höher als außen	Fetten Sie den Außenring der Backform nicht ein.
Der Kuchen ist oben zu dunkel	Eine niedrigere Schiene oder eine niedrigere Temperatur versuchen (kann Backvorgang verlängern)
Der Kuchen ist zu trocken	Die Temperatur um 10°C zu erhöhen (kann Backvorgang verkürzen)
Das Essen sieht gut aus, aber die Feuchtigkeit ist zu hoch	Die Temperatur um 10°C zu senken (kann Backvorgang verlängern)
Die Bräunung ist ungleichmäßig	Eine 10°C niedrigere Temperatur verwenden. Verwenden Sie „Ober- und Unterhitze".
Der Kuchen ist unten weniger braun	Eine Schiene niedriger wählen.
Backen auf mehr als einer Schiene gleichzeitig; Eine Schiene ist dunkler als die andere	Einen Ventilator-Modus für das Backen auf mehreren Schienen verwenden und die Backbleche individuell herausnehmen. Es ist nicht notwendig das alle Backbleche gleichzeitig fertig sind.
Verdampfendes Wasser während des Backens	Dampf ist ein Teil von Backen und Kochen und bewegt sich normalerweise mit dem kühlenden Luftstrom aus dem Gerät. Der Dampf kann kondensieren und somit Wassertropfen bilden. Dabei handelt es sich um einen Physikalischen Prozess, der nicht ganz zu verhindern ist.
Welcher Art von Backware kann man verwenden?	Sie können jede hitzebeständige Backware verwenden. Wir empfehlen kein Aluminium im direkten Kontakt mit Essen zu verwenden.
Wie verwendet man die Grill-Funktion?	Das Gerät für 5 Minuten vorheizen und das Essen auf der Schiene platzieren, die diese Anleitung empfiehlt.

Wie hält man den Ofen währende des Grillens sauber?	Das Backbleck mit 2 Litern Wasser auf der untersten Schiene verwenden. Es fängt so nahezu alle Flüssigkeiten die vom Essen tropfen auf.
Die Heizelemente schalten sich im Grill-Modus an und aus	Das ist normal und hängt von der Temperatureinstellung ab.
Wie ermittelt man die Einstellungen, wenn das Gewicht eines Bratens nicht im Rezept angegeben ist?	Die Einstellung wählen, die am ähnlichsten zu dem Braten ist und die Zeit leicht ändern. Wenn möglich ein Fleischthermometer verwenden, um die Temperatur im Braten zu prüfen. Sicherstellen, dass das Fleischthermometer mittig in der dicksten Stelle des Bratens steckt.
Was passiert wenn man eine Flüssigkeit, während des Back- oder Grillvorgangs, zu einem Essen schüttet?	Die Flüssigkeit kocht und es steigt Dampf auf. Bitte vorsichtig sein, da der Dampf heiß ist. Wenn die Flüssigkeit Alkohol enthält kocht sie schneller und es kann zu Flammenbildung im Gerät kommen.

5 Reinigung und Pflege

⚠ VORSICHT



VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Beim Reinigen ist die Wassertemperatur so zu wählen, dass keine Verbrühungsgefahr entsteht!

- Vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät und den Garraum regelmäßig reinigen.
- Reste von Speisen an den Wänden des Garraumes mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Zur Reinigung von stärkeren Verschmutzungen nur milde Reinigungsmittel verwenden.
- Die Verwendung von starken Reinigungsmitteln ist nicht zu empfehlen.

ACHTUNG

SACHSCHADENGEFAHR!

Kein Backofenspray und keine aggressiven Backofenreiniger benutzen.

Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.

Innenfläche nach Reinigung gründlich trocknen.

- Gehäuse des Gerätes feucht abwischen. Darauf achten, dass kein Wasser durch die Lüftungsöffnungen in das Geräteinnere eindringt, da das Gerät dadurch Schaden nehmen kann.
- Bedienfeld mit einem weichen Tuch reinigen. Keine scharfen Reinigungs- oder Pflegemittel benutzen, auch nicht aus Sprühdosen. Tür des Gerätes während der Pflege geöffnet lassen, damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt.
- Während des Betriebs kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen und außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedriger Raumtemperatur und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
- Glasteller mit handelsüblichen Reinigungsmitteln reinigen.
- Bodenfläche des Garraumes regelmäßig pflegen. Ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungsmittel benutzen und anschließend trockenwischen. Keinen Dampfreiniger zur Reinigung verwenden.

6 Kundendienst

Reparaturen

Reparaturen an elektrischen Geräten sind ausschließlich von einer hierfür qualifizierten Elektro-Fachkraft auszuführen. Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs!



Können Sie die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigen, rufen Sie bitte den Kundendienst. In diesem Fall keine weiteren Arbeiten selbst ausführen.

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

Zuständige Kundendienstadresse:

DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716-765
Kundentelefon für Österreich: 0820 200 170

Reparaturaufträge online erfassen:

E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

Internet: **www.egs-gmbh.de**

Bitte geben Sie unbedingt an:

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

7 Technische Angaben

MODELL	VREBM 6072-3
Inhalt	72 Liter
Eingangsleistung Mikrowelle [W]	1600 W
Ausgangsleistung Mikrowelle [W]	800 W
Grill Leistung [W]	2880 W
Heißluft [W]	1800 W
Elektrischer Anschluss [V/Hz]	230 / 50
Abmessungen außen (BxTxH)	59,5 x 54,6 x 59,6 cm
Nettogewicht [kg]	45
Farbe	Schwarz
EAN Nr.	4058668001309

CE-Konformität

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

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

*Technische Änderungen vorbehalten.

8 Entsorgung



Dieses Produkt ist gemäß der europäischen Abfallrahmenrichtlinie 2012/ 19/EU gekennzeichnet. Die Richtlinie regelt die richtige Entsorgung des Produkts. Die umweltgerechte Entsorgung verhindert mögliche negative Folgen für die Gesundheit, die eine falsche Entsorgung verursacht. Das Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung gibt an, dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll zu entsorgen. Der Benutzer muss das Produkt an/bei einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischer und elektronischer Ausrüstung zurückgeben.

Die Entsorgung muss die bestehenden lokalen Vorschriften erfüllen. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte Ihre Gemeinde.

Verpackung entsorgen

Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

9 Garantiebedingungen

Als Käufer eines vonReiter– Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Bei gewerblicher Nutzung

(z.B. in Hotels, Kantinen), oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 6 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.

Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät, noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, wenn die aufgrund von Transportschäden zurückzuführen sind. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am vonReiter - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden. Diese Einschränkung gilt nicht für mangelfreie, durch einen qualifizierten Fachmann mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für die in einem EU-Land erworbenen Geräte und die, die in der Bundesrepublik Deutschland, in Betrieb sind.

Für Geräte, die in einem EU-Land erworben und in ein anderes EU-Land gebracht wurden, erbringen wir Leistungen im Rahmen der jeweils landesüblichen Garantiebedingungen. Eine Verpflichtung zur Leistung der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät den technischen Vorschriften des Landes, in dem der Garantieanspruch gilt, entspricht.

Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:

- Die Reparaturrechnungen sind sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Wird ein Gerät überprüft bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, berechnet der Kundendienst Anfahrts- und Arbeitspauschalen.
- Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel „Kundendienst").

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst[3]

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst-Holzbüttgen

[3] EGS GmbH Kundentelefon für Deutschland: +41 2944 9716-765

DE

VONREITER

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

VREBM_6072-3_0910127_08_06_2020_