VONREITER

Einbaubackofen

VREB8110-QYD-400 inox

Built-in oven

VREB8110-QYD-400 sw-inox

DE Gebrauchsanweisung
EN Instruction Manual

Einleitung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen. Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise für den Betrieb und den Unterhalt des Gerätes. Korrektes Bedienen trägt wesentlich zur effizienten Energienutzung bei und minimiert den Energieverbrauch im Betrieb.
Eine unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein, insbesondere für Kinder.
Die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen aufbewahren und an eventuelle Nachbesitzer weitergeben.
Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Deshalb behalten wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vor.

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.

Introduction

It is essential to read the instruction manual carefully before putting the appliance into operation. The instruction manual contains important safety information for the operation and maintenance of the appliance. Proper operation makes a major contribution to efficient energy use and minimises the energy consumption of the appliance.
Improper use of the appliance can be dangerous, particularly for children.
Keep the instruction manual for future reference and pass it on to any subsequent owners.
The manufacturer is working constantly on the further development of all types and models. We therefore reserve the right to make changes in form, equipment and technology.

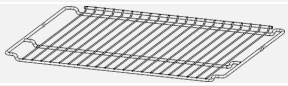
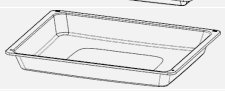
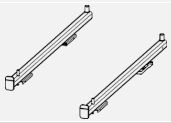
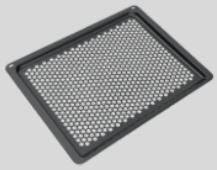
CE Conformity

At the time of its placement on the market, this appliance conforms to the requirements laid down in the Council directives on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility, Directive 2014/30/EU, and the directives relating to the use of electrical operating equipment within certain voltage limits, Directive 2014/35/EU.
This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

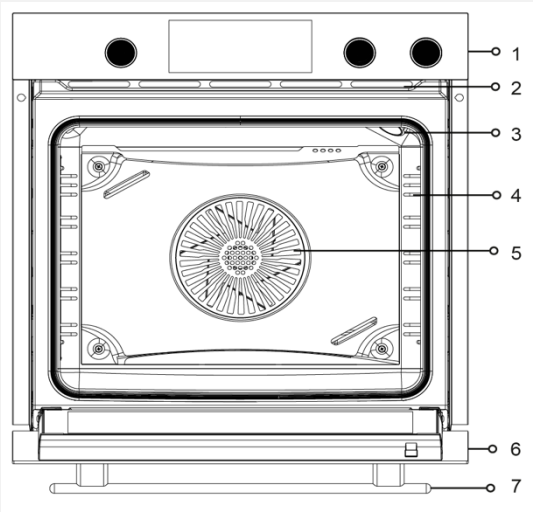
Gerätebeschreibung

Die Gerätebeschreibung fasst alle wichtigen Informationen zusammen und dient zum schnellen Überblick und Kennenlernen des Gerätes und seiner Funktionen.

Lieferumfang

LIEFERUMFANG	STK.	BESCHREIBUNG
-	1×	Backofen
	1×	Grillrost
	1×	Backblech
	1x	Tiefes Backblech
	1x	Teleskopschienen
	1x	FRYART Blech
-	1×	Gebrauchsanweisung
-	1×	Einbauanleitung

Geräteübersicht

BACKOFEN	NR.	BESCHREIBUNG
	❶	**Fehler! Verweisquelle k onnte nicht gefunden werden.**
	❷	Belüftungsschlitze
	❸	Beleuchtung Backofen
	❹	Einschubebenen
	❺	Ventilator
	❻	Gerätetür
	❼	Türgriff

Bedienelemente

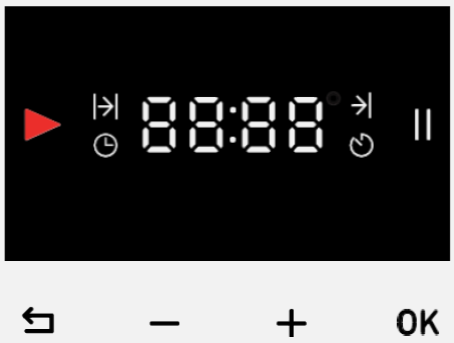
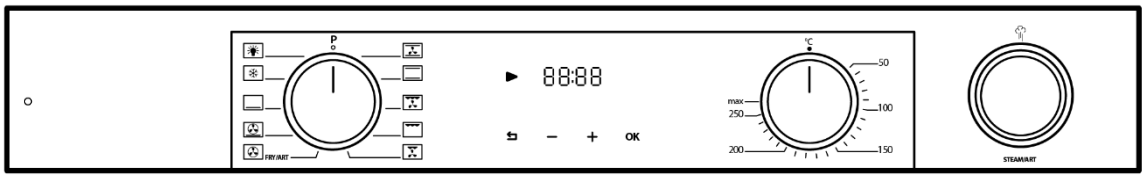
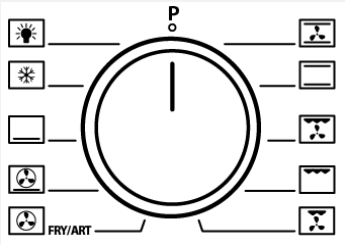
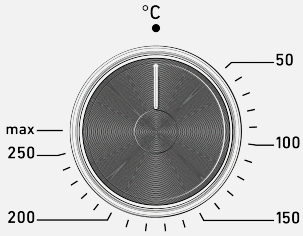
ART DES BEDIENFELDES	SYMBOL	BESCHREIBUNG
	▶	Wenn das Symbol rot leuchtet, ist das Gerät betriebsbereit.
		Backzeit
		Endzeit
		Uhreinstellung
		Alarmanzeige
		Pause
		Zurück
	OK	Bestätigen
	+	Erhöhen
	—	Verringern

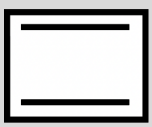
ABB. DISPLAY	BESCHREIBUNG
AL	Alarmton einstellen
CL	Uhrzeit einstellen
SO	Lautstärke Tastentöne einstellen
SC	Ändern der Bildschirmhelligkeit



FUNKTIONSWÄHLER	TEMPERATURWÄHLER	STEAMASSISTANT
FUNKTIONS-WÄHLER (HEIZART WÄHLEN	TEMPERATUR EINSTELLEN	WASSERKARTUSCHE
		

Heizarten

► Zur Verwendung der Heizarten siehe Tipps und praktische Hinweise.

HEIZART	BESCHREIBUNG
	**Backofenbeleuchtung**
	**Auftauen** Gefrorene Lebensmittel können schneller und schonend aufgetaut werden; dies ist aufgrund des Ventilators möglich. Keine Temperatureinstellung erforderlich
	**Unterhhitze** Das Heizen erfolgt mit Unterhitze Temperatut: 50°C bis max. 250°C Geignet zur Verwendung auf der unteren Einschubebene.
	**Ober- & Unterhitze** Das Heizen erfolgt mit Ober- & Unterhitze. Temperatur: 50°C bis max. 250°C. Geeignet zur Verwendung auf der mittleren Einschubebene. Im Betrieb muss die Ofentür geschlossen sein. Öffnet sich die Tür, stoppt der Ofen den Betrieb der Oberhitze!
 *FRYART	**Heißluft** Das Heizen erfolgt mit Heissluft und Ventilator. Ein Vorheizen ist nicht notwendig Temperatur: 50°C bis max. 250°C. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung auf allen Einschubebenen.

	*FRYART: Die Funktion Heissluft in Verbingung mit dem FRYART Blech ergbit ein ähnliches Garergebnis wie Frittieren in der Heissluftfritteuse
	**Grillen** Das Heizen erfolgt mit dem Grillheizkörper. Temperatur: min. 180°C bis max. 250°C. Geeignet zum Braten, Gratinieren und Überbacken. Im Betrieb muss die Ofentür geschlossen sein.. Öffnet sich die Tür, stoppt der Ofen den Betrieb des Grills!
	**Grill Ventilator** Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd zu. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofen. Diese Heizart beschleunigt das Grillen und verfeinert den Geschmack des Gerichts. Ein Vorheizen ist nicht notwendig. Temperatur: 100°C bis max. 250°C. Geeignet zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Im Betrieb muss die Ofentür geschlossen sein. Öffnet sich die Tür, stoppt der Ofen den Betrieb des Grills!
	**Umluft** Das Heizen erfolgt mit Ober- & Unterhitze und Ventilator. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofen. Temperatur: 50°C bis max. 250°C. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung auf allen Einschubebenen.
	**Heißluft mit Unterhitze (PIZZA)** Das Heizen erfolgt mit Heissluft und Ventilator und unterhitze. Ein Vorheizen ist nicht notwendig Temperatur: 50°C bis max. 250°C. Geeignet für Pizza
	**Kleiner Grill (Lüftergestützte Grillfunktion)** Im Betrieb muss die Ofentür geschlossen sein. Öffnet sich die Tür, stoppt der Ofen den Betrieb des Grills!

Dampfunterstütztes Garen

Während des Garvorgangs verdampft das der Verdampfungskammer zugeführte Wasser mit der Hitze, wodurch ein besseres Garen erreicht wird. Die Dampfunterstützung sorgt dafür, dass Ihre Lebensmittel außen knusprig und innen weich und saftig bleiben und dadurch mehr Geschmack erhalten.

⚠ WARNUNG

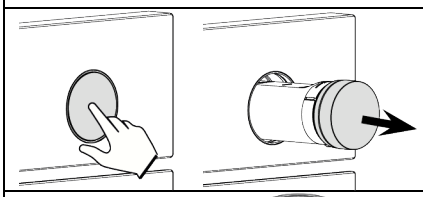
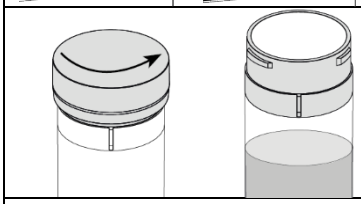
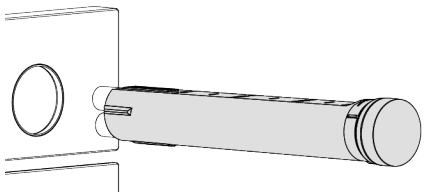
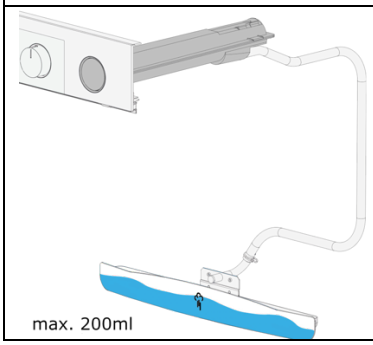
VERBRÜHUNGSGEFAHR!

- Das Wasser im Wassertank kann sich im weiteren Gerätebetrieb stark erhitzen. Wassertank nach jedem Gerätebetrieb mit Dampf leeren. Heißer Dampf entsteht im Garraum.
- Während des Gerätebetriebs mit Dampf nicht in den Garraum fassen. Beim Herausnehmen des Zubehörs kann heiße Flüssigkeit überschwappen.
- Heißes Zubehör nur mit Topflappen vorsichtig herausnehmen.

⚠ WARNUNG

BRANDGEFAHR!

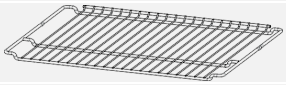
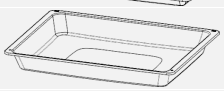
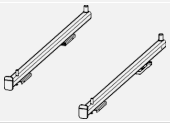
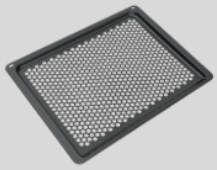
- Dämpfe brennbarer Flüssigkeiten können sich im Garraum durch heiße Oberflächen entzünden (Verpuffung). Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.
- Füllen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (z. B. alkoholhaltige Getränke) in den Wassertank.
- Füllen Sie ausschließlich klares Wasser oder Destiliertes Wasser handelsübliche Entkalkerlösung in den Wassertank (bei der Reinigung) .
- Führen Sie das dampfunterstützte Garen in der in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktion für dampfunterstütztes Garen durch.
- Beachten Sie die Werte in der Tabelle zum Garen mit Dampf für die zu garenden Lebensmittel.
- Stellen Sie Ihre Lebensmittel in die empfohlene Einschubposition.

BESCHREIBUNG	
	1. Auf die Wasserkartusche drücken und die Kartusche herausholen.
	2. Den Deckel von der Kartusche lössen und die Kartusche mit max. 200 ml Wasser füllen. 3. Wasserkartusche mit dem Deckel wieder schliessen.
	4. Wasserkartusche wieder zurückschieben. Die Wasserkartusche erst bis zum Anschlag schieben, wenn Wasser in die Verbindungkammer fliessen soll.
	5. Das Wasser beginnt langsam in die Verbindungskammer im innern des Backofens zu fliessen.

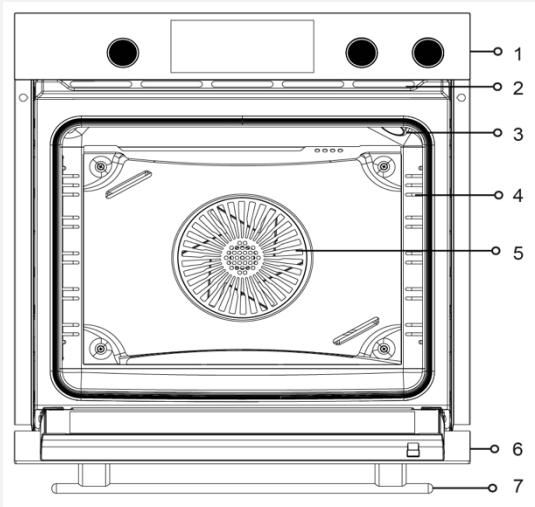
Appliance description

The unit description summarises all important information and serves as a quick overview and familiarisation with the unit and its functions.

Scope of supply

SCOPE OF SUPPLY	QTY.	DESCRIPTION
-	1×	Oven
	1×	Grill rack
	1×	Baking tray
	1x	Deep baking tray
	1x	Telescopic runners
	1x	FRYART tray
-	1×	Instruction Manual
-	1×	Installation instructions

Device overview

OVEN	NO.	DESCRIPTION
	❶	**Fehler! Verweisquelle k onnte nicht gefunden werden.**
	❷	Ventilation slits
	❸	Oven lighting
	❹	Slide-in levels
	❺	Fan
	❻	Appliance door
	❼	Door handle

Control elements

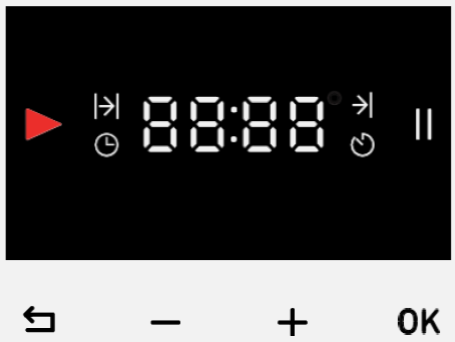
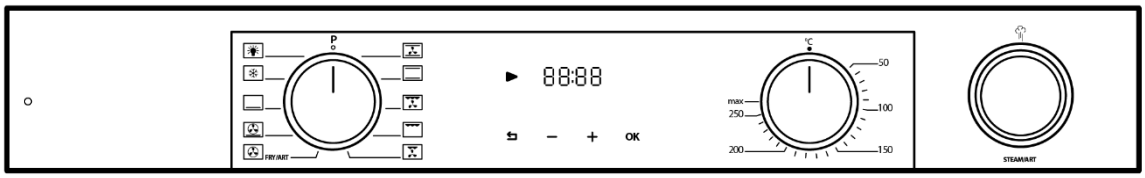
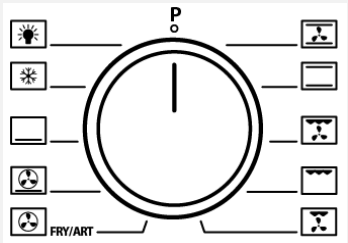
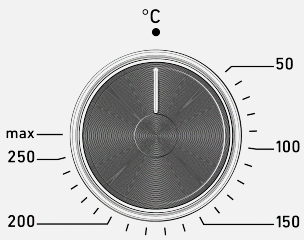
TYPE OF CONTROL PANEL	SYMBOL	DESCRIPTION
	▶	When the symbol lights up red, the device is ready for operation
	|→|	Baking time
	→|	End time
	🕒	Clock settings
	⏱	Alarm display
	⏸	Pause
	↩	Return
	OK	Confirm
	+	Increase
	—	Decrease

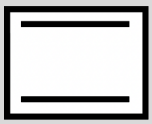
ILLUSTRATION DISPLAY	DESCRIPTION
AL	Setting the alarm tone
CL	Set the time
SO	Set volume of button tones
SC	Changing the display brightness



FUNCTION SELECTOR	TEMPERATURE REGULATOR	STEAMASSISTANT
FUNCTION SELECTOR (SELECT HEATING MODE)	**SETTING THE TEMPERATURE**	**WATER CARTRIDGE**
		

Heating modes

► For the use of the heating modes, see Tips and practical hints.

HEATING TYPE	DESCRIPTION
	**Oven lighting**
	**Defrosting** Frozen food can be defrosted faster and more gently; this is possible thanks to the fan. No temperature setting required
	**Bottom heat** Heating is carried out with bottom heat Temperature: 50°C to max. 250°C Suitable for use on the bottpm shelf level.
	**Heating from above/below** Heating is done with top & bottom heat. Temperature: 50°C to max. 250°C. Suitable for use on the middle shelf level. The oven door must be closed during operation. If the door opens, the oven stops operating the top heat!
 *FRYART	**Hot air** Heating is done with Hot air and fan. Preheating is not necessary Temperature: 50°C to max. 250°C. Suitable for simultaneous use on all slide-in levels. *FRYART: The hot air function in combination with the FRYART tray produces a similar cooking result to deep-frying in a hot air fryer.

	**Grilling** Heating is done with the grill heating element. Temperature: between a minimum of 180 °C and a maximum of 250 °C. Suitable for frying, gratinating and baking. The oven door must be closed during operation. If the door opens, the oven stops operating the grill!
	**Grill & fan** The grill heating element and fan switch on alternately. The fan distributes the hot air evenly inside the oven. This function speeds up grilling and improves the flavour of the dish. Preheating is not necessary. Temperature: 100°C to max. 250°C. Suitable for roasting meat, poultry, and fish. The oven door must be closed during operation. If the door opens, the oven stops operating the grill!
	**Recirculating air** Heating is done with top & bottom heat and fan. The fan distributes the hot air evenly inside the oven. Temperature: 50°C to max. 250°C. Suitable for simultaneous use on all slide-in levels.
	**Hot air with heating from below (PIZZA)** Heating is done with Hot air, fan, and bottom heat. Preheating is not necessary. Temperature: 50°C to max. 250°C. Suitable for pizza
	**Small grill (Fan-assisted grill function)** The oven door must be closed during operation. If the door opens, the oven stops operating the grill!

Steam-assisted cooking

During the cooking process, the water supplied to the evaporation chamber evaporates with the heat, resulting in better cooking results. The steam support ensures that your food remains crispy on the outside and soft and juicy on the inside, giving it more flavour.

⚠ WARNING

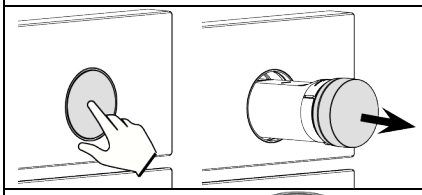
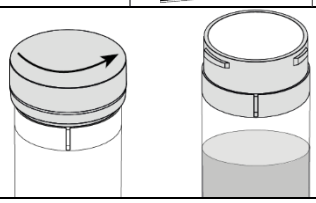
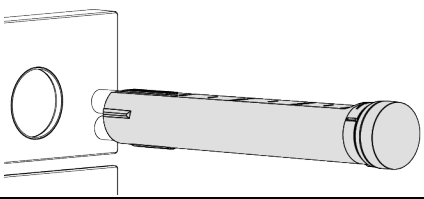
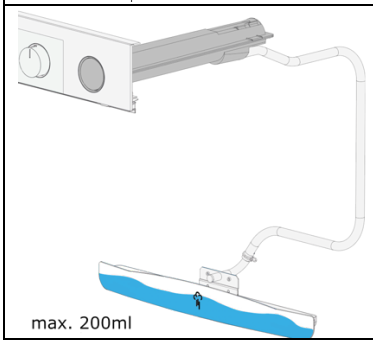
RISK OF SCALDING!

- The water in the water tank can heat up considerably during further operation of the appliance.
  Empty the water tank after each use of the appliance with steam. Hot steam is generated in the cooking space.
- Do not reach into the cooking space when the appliance is operating with steam. Hot liquid may spill over when removing the accessories.
- Only remove hot accessories carefully using oven mitts.

⚠ WARNING

FIRE HAZARD!

- Vapours of flammable liquids can ignite in the cooking cabinet due to hot surfaces (deflagration). The oven door my spring open. Hot vapours and flames may escape.
- Do not fill the water tank with flammable liquids (e.g. drinks containing alcohol).
- Only fill the water tank with clear water or distilled water with a commercially available descaling solution (when cleaning).
- Carry out steam-assisted cooking in the steam-assisted cooking function specified in the operating instructions.
- Observe the values in the table for cooking with steam for the food to be cooked.
- Place your food in the recommended insertion position.

DESCRIPTION	
	6. Press on the water cartridge and remove the cartridge.
	7. Remove the cap from the cartridge and fill the cartridge with max. 200 ml of water. 8. Close the water cartridge with the lid.
	9. Push the water cartridge back in again. Only push the water cartridge as far as it will go if water is to flow into the connection chamber.
	10. The water slowly begins to flow into the connection chamber inside the oven.

Inhaltsverzeichnis

1 TECHNISCHE DATEN 16

2 SICHERHEITSHINWEISE 17

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 17
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 18
2.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen 18
2.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation 18
2.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens 19
2.6 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege 19

3 AUFSTELLUNG UND INSTALLATION 19

3.1 Vor dem ersten Gebrauch 20

4 TÄGLICHER GEBRAUCH 21

4.1 Gerät bedienen 23

5 REINIGUNG UND PFLEGE 26

5.1 Gerät reinigen 26
5.2 Gerät pflegen 29

6 TIPPS UND PRAKTISCHE HINWEISE 30

7 FEHLERMELDUNGEN UND STÖRUNGEN 33

8 KUNDENDIENST 34

9 GARANTIEBEDINGUNGEN 35

10 ENTSORGUNG 36

Table of Contents

11 TECHNICAL DATA 38

12 SAFETY INSTRUCTIONS 39

12.1 INTENDED USE 39
12.2 GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS 40
12.3 SAFETY FOR SPECIFIC GROUPS OF PEOPLE 40
12.4 SAFETY INSTRUCTIONS FOR SET-UP AND INSTALLATION 40
12.5 SAFETY INSTRUCTIONS FOR DAILY USE OF THE OVEN 41
12.6 SAFETY INSTRUCTIONS FOR CLEANING AND MAINTENANCE 41

13 SET-UP AND INSTALLATION 41

13.1 BEFORE USING FOR THE FIRST TIME 42

14 DAILY USE 43

14.1 OPERATING THE APPLIANCE 45

15 CLEANING AND MAINTENANCE 48

15.1 CLEANING THE APPLIANCE 48
15.2 MAINTAIN APPLIANCE 51

16 TIPS AND PRACTICAL ADVICE 52

17 ERROR MESSAGES AND FAULTS 55

18 AFTER SALES SERVICE 56

19 WARRANTY TERMS 57

20 DISPOSAL 58

1 Technische Daten

Alle gerätespezifischen Daten gemäß EN 50304 sind durch den Gerätehersteller nach europaweit genormten Messverfahren unter Laborbedingungen ermittelt worden.
Der tatsächliche Energieverbrauch des Gerätes im Haushalt hängt vom Aufstellungsort und dem Nutzungsverhalten ab und kann daher auch höher liegen als die vom Gerätehersteller unter Normbedingungen ermittelten Werte.

TECHNISCHE DATEN	BESCHREIBUNG
Marke	vonReiter
Modell	VREB8110-QYD-400 inox
Schutzklasse	I
Temperaturbereich	50 – 250°C
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	220-240V / 50Hz
Anschlussleistung	3266 W
Abmessungen, unverpackt (H×B×T)	595x595x567 mm
Gewicht unverpackt	34,04 kg
EAN Nr.	4058668004249

TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.

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 2014/50/EU festgelegt sind.
Dieses Gerät ist mit dem CE-Kennzeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

2 Sicherheitshinweise

Für eine sichere und sachgerechte Verwendung die Gebrauchsanweisung und die weiteren produktbegleitenden Unterlagen sorgfältig lesen und für die spätere Verwendung aufbewahren.
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Anweisungen zur Installation, Gebrauch sowie Reinigung und Pflege des Gerätes entstanden sind.

Kennzeichnung und Erklärung der Warnhinweise

Alle Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit einem Warnsymbol versehen.

⚠ GEFAHR

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

⚠ WARNUNG

Bezeichnet eine möglicherweise 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.

Verwendete Symbole

	➢ Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

- Markiert eine Aufzählung

✓ Markiert Prüfungsschritte der Reihe nach und Maßnahmen zur Vermeidung von Gefahrensituationen

1. Markiert Arbeitsschritte der Reihe nach

→ Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf den Arbeitsschritt

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im privaten Gebrauch / Haushalt bestimmt. Das Gerät ist nicht für die gewerbliche Benutzung geeignet.

- Der Backofen eignet sich zum Backen und Braten von Speisen.

Jedwede Verwendung, die außerhalb dieser Anwendungsbereiche liegt, ist nicht bestimmungsgemäß und gilt somit als Fehlgebrauch.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Umbauten oder Veränderungen am Gerät sind nicht zulässig.
- Wenn Hände oder Füße nass sind, Gerät nicht berühren.
- Gerät nach Gebrauch ausschalten.
- Im Notfall die Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
- Bei Beschädigung, z.B. weil eine Glasscheibe gesprungen ist, Gerät sofort abschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Für gute Durchlüftung des Raumes sorgen, damit etwaige Gerüche und Rauch schnell abziehen. Je nach Gegebenheiten Fenster öffnen oder Lüftung einschalten.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.

2.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und oder Wissen nur dann benutzen, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen werden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fernhalten bzw. durchgehend beaufsichtigen.

2.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation

- Installationsarbeiten und Arbeiten an der elektrischen Verkabelung nur von qualifizierten Fachkräften in Übereinstimmung mit sämtlichen lokal geltenden Normen und Vorschriften durchführen lassen, einschließlich der Brandschutzmaßnahmen.
- Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen.
- Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist.
- Bei unzureichender Luftzirkulation kann sich ein Wärmestau bilden, wodurch ein Brand entstehen kann. Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten (► Aufstellung und Installation). Bei Eingabegeräten siehe separate **Einbauanleitung**.

Elektrische Sicherheit

Die elektrische Sicherheit ist nur garantiert, wenn das Gerät an ein geerdetes System angeschlossen wird und den elektrischen Sicherheitsnormen entspricht.

- Gerät nicht mit Mehrfachsteckdosen am Stromnetz anschließen.
- Netzkabel nicht auf Spannung verlegen.
- Netzkabel nicht knicken.
- Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker nie mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Ein beschädigtes Netzkabel sofort ersetzen (► Kundendienst).
- Sind Netzkabel oder Netzstecker beschädigt, Gerät nicht weiter benutzen.
- Kinder unter 8 Jahren vom Netzkabel fernhalten, da Strangulationsgefahr besteht.

2.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens

- Keine leicht entzündbaren Materialien in der Nähe des Gerätes lagern.
- Gerät nicht zum Beheizen eines Raumes verwenden.
- Heiße Oberflächen (z.B. Heizelemente oder Glastüren) nicht berühren. Hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen verwenden. Gesicht schützen.
- Während des Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Beschichtung aus Emaille kommen. Dies ist normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne der Gewährleistung.

Vorgehen bei Feuer

Brennendes Öl und Fett niemals mit Wasser löschen.

1. Gerät ausschalten. Stromversorgung mit dem Schalter am Sicherungskasten trennen.
2. Flammen mit einer Löschdecke oder einem Deckel abdecken.
3. Wenn sich das Feuer ausbreitet, sofort die Feuerwehr rufen, Mitbewohner informieren und den Brandbereich verlassen.

2.6 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege

- Außer den in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Reinigungs- und Pflegearbeiten keine Eingriffe und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen (► Kundendienst).
- Nur Originalersatzteile verwenden.
- Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► Entsorgung).

3 Aufstellung und Installation

Gerät nur gemäß Anweisung montieren und anschließen. Vor Aufstellung und Installation unbedingt die ► Sicherheitshinweise lesen und beachten.

► Zu Aufstellung und Installation siehe auch die separat beiliegende Einbauanleitung.

Gerät auspacken

Gerät und Verpackung auf Transportschäden überprüfen. Die Verpackung muss unbeschädigt sein. Ein beschädigtes Gerät auf keinen Fall anschließen. Im Schadensfall den ► Kundendienst kontaktieren.

⚠ VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

- ✓ Transport immer mit einer zweiten Person durchführen.
- ✓ Verpackung nicht mit einem scharfen Gegenstand, z.B. Teppichmesser, öffnen.

Transportschutz entfernen

Gerät sowie Zubehör sind für den Transport geschützt.

- Alle vorhandenen Klebestreifen (modellabhängig) entfernen.
- Kleberückstände vorsichtig mit Laugenwasser entfernen.
- Sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen (► Entsorgung).

Auf dem Gerät angebrachte Sticker mit Warnhinweisen unbedingt beachten und nicht entfernen.

Gerät aufstellen

⚠ VORSICHT

BRANDGEFAHR!

- ✓ Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten. Sie separate Einbauanleitung

Gerät anschließen

⚠ GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

Installationsarbeiten und Arbeiten an der elektrischen Verkabelung nur von qualifizierten Fachkräften durchführen lassen.

3.1 Vor dem ersten Gebrauch

Für den sicheren und effizienten Gebrauch des Gerätes folgende Tätigkeiten durchführen.

Gerät reinigen

Gerät und Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen (► Reinigung und Pflege).

ACHTUNG

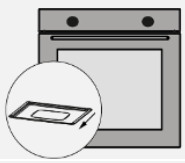
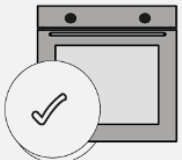
SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

Gerät aufheizen

Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Rückstände der Produktion.

Die Etiketten und das Zubehör entfernen, bevor man das Gerät verwendet.	
Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen. Bitte den Abschnitt "Wartung und Reinigung" durchlesen.	
Das Gerät anheizen, um den Geruch zu entfernen. Das Gerät bei geschlossener Tür für 200°/30 Minuten im Programm Unter- und Oberhitze laufen lassen. Anschließend die Umgebung lüften.	
Beim Öffnen der Backofentür ist Vorsicht geboten, da nach dem Erhitzen Dampf austreten kann. Das Zubehör wieder einlegen. Ihr Backofen ist einsatzbereit.	

⚠ WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Aufheizens wird das Gerät sehr heiß.

- ✓ Heiße Oberflächen nicht berühren.
- ✓ Kinder vom Gerät fernhalten.

4 Täglicher Gebrauch

Vor Gebrauch des Gerätes unbedingt die ►Sicherheitshinweise lesen und beachten. Zum schnellen Überblick und Kennenlernen der Bedienelemente und Funktionen die ► Gerätebeschreibung lesen.

⚠ WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß.

- ✓ Heiße Oberflächen nicht berühren.
- ✓ Kinder vom Gerät fernhalten.
- ✓ Nach dem Gebrauch Gerät ausschalten.

Vor dem ersten Betrieb des Gerätes die Uhrzeit einstellen, andernfalls ist das Gerät nicht betriebsbereit.

1. Gerät am Stromnetz anschliessen

→ Die Ziffern auf dem Display / Anzeige leuchten 2 Sekunden lang.

→ Auf dem Display ist 12:00 ersichtlich.

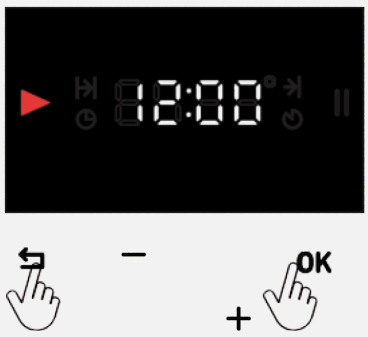
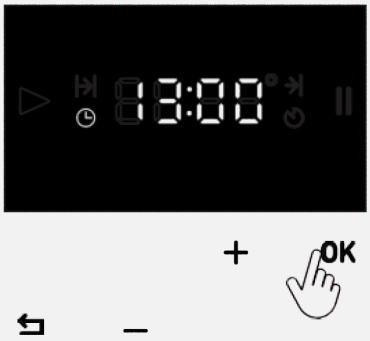
Uhrzeit einstellen



1. Stunden und Minuten mit den Tasten + und — einstellen und jeweils mit der Taste OK bestätigen.
2. Um die Einstellung abzuschließen Taste OK betätigen.

   Um die Einstellung abzubrechen, Taste ⮌ für einige Sekunden gedrückt halten.

Soll die Uhrzeit ein weiteres Mal umgestellt werden, wie folgt vorgehen:

		
1. ⮌ und OK zusammen drücken, um das Menü aufzurufen.	2. Mit + und — zur gewünschten Option „CL" blättern und mit OK bestätigen.	3. Stunden und Minuten mit den Tasten + und — einstellen und jeweils mit der Taste OK bestätigen. 4. Um die Einstellung abzuschließen Taste OK betätigen.

Gerät ein- und ausschalten

Zum Einschalten des Gerätes beide Drehwähler (Bedienelemente) nach rechts drehen, und die gewünschte Funktion sowie Temperatur und Zeit wählen:

1. Mit dem ***FUNKTIONSWÄHLER*** die gewünschte Heizart wählen.
2. Mit dem ***TEMPERATURWÄHLER*** Temperatur einstellen.
3. Zum Ausschalten des Gerätes beide Drehwähler auf „0" drehen.

	➢ Wenn die Backofentür geöffnet wird, hören der Grill und die Oberhitze auf zu arbeiten. Wird die Backofentür geschlossen, arbeitet das Gerät weiter.

4.1 Gerät bedienen

Für den täglichen Bedarf stehen folgende Betriebsarten zur Verfügung.

Timer

Der Timer ist jederzeit einstellbar.
Mögliche Einstellung: 1 Minute bis 23 Stunden und 59 Minuten Timer aktivieren:

Endzeit des Backvorgangs einstellen



1. Die Taste OK so oft drücken, bis das Symbol |→| erscheint und die Minuten blinken .



2. Mit + und — die gewünschte Garzeit in Minuten einstellen und mit OK bestätigen.
3. Die Stunde einstellen und mit OK bestätigen.

Um die Einstellung abzubrechen Taste ⮌ für einige Sekunden gedrückt halten.



4. Taste OK so oft betätigen, bis der das Symbol →| links und rechts erscheint.

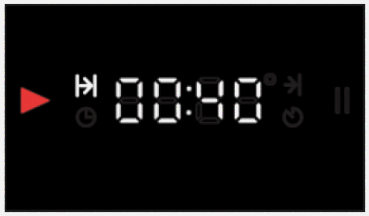


→ Hier ist die verbliebene Backzeit ersichtlich.
→ Wenn das Gerät den Betrieb startet, ertönt ein Signalton.

- Nach Ablauf der eigestellten Backzeit ertönt ein akustisches Signal und der Backofen schaltet sich automatisch ab.
- Zum Deaktivieren des akustischen Signals eine beliebige Taste drücken (Der Alarm schaltet sich nach 2 Minuten von selbst ab).

Automatische Funktion

5. Die gewünschte Temperatur und Funktion einstellen.

		
1. Etwas länger auf die Taste OK drücken, bis das Symbol ⏭ erscheint.	2. Mit den Tasten + und — die gewünschte Garzeit z.B. 40 Minuten einstellen.	3. So oft die Taste OK drücken, bis die obige Anzeige erscheint. → Das Gerät startet den Betrieb. → Die Restlaufzeit ist auf der Anzeige ersichtlich.

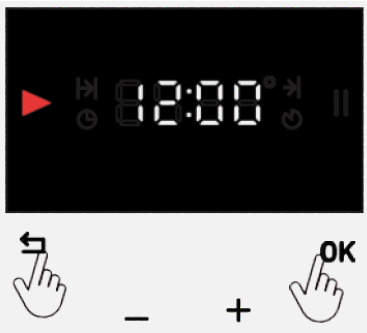
→ Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Anzeige auf dem Display und ein akustisches Signal ertönt. Zum Deaktivieren des akustischen Signals eine beliebige Taste drücken (Der Alarm schaltet sich nach 2 Minuten von selbst ab).
→ Nach dem Ausschalten des akustischen Signals erscheint die Uhrzeit auf dem Display.
→ Wenn der Backvorgang beendet ist, den Backofen ausschalten (Temperatur und Funktion).

Um den Backvorgang vor der eingestellten Zeit zu beenden und um die gewählte Zeit abzubrechen, die Taste ⮌ länger gedrückt

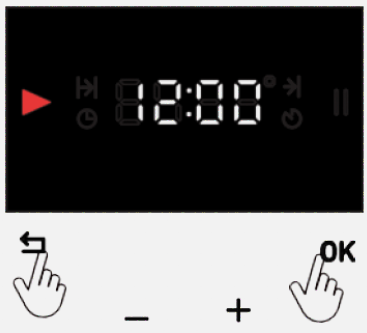
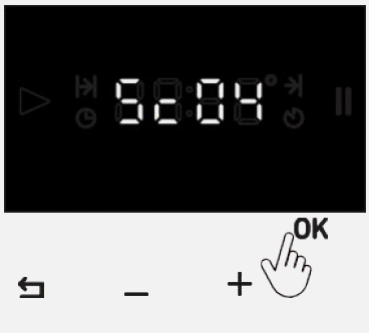
Alarmton einstellen

		
1. Um das Menü aufzurufen, die Tasten ⮌ und OK gleichzeitig drücken.	2. Mit den Tasten + oder — zur gewünschten Option „AL" blättern und mit der Taste OK bestätigen.	3. Einen aus sieben verschiedenen Alarmtönen (00 bis 07) mit den Tasten + oder — wählen und mit der Taste OK bestätigen

Lautstärke der Tastentöne ändern

		
1. Um das Menü aufzurufen, die Tasten ⮌ und OK gleichzeitig drücken.	2. Mit den Tasten + oder — zur gewünschten Option „So01" blättern und mit OK bestätigen.	3. Gewünschten Ton mit den Tasten + oder — einstellen und mit OK bestätigen.

Bildschirmhelligkeit einstellen

		
1. Um das Menü aufzurufen, die Tasten ⮌ und OK gleichzeitig drücken.	2. Mit den Tasten + oder — zur gewünschten Option „Sc 01" blättern und mit OK bestätigen.	3. Die gewünschte Helligkeit mit den Tasten + oder — einstellen und mit OK bestätigen.

5 Reinigung und Pflege

Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten unbedingt die ► Sicherheitshinweise lesen und beachten.

⚠ GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

- ✓ Vor Reinigungs- und Pflegearbeiten Gerät ausschalten und abkühlen lassen
- ✓ Keinen Dampfreiniger verwenden. Feuchtigkeit kann in elektrische Bauteile gelangen.
- ✓ Das Gerät muss trocken sein, bevor es wieder in Gebrauch genommen wird.

⚠ VORSICHT

EINKLEMMGEFAHR!

- ✓ Während Reinigungs- und Wartungsarbeiten darauf achten, Hände und Finger nicht in der Tür oder den Schnappscharnieren einzuklemmen.

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

VERLETZUNGSGEFAHR!

Eine falsche bzw. nicht fachgerecht ausgeführte Reparatur führt zu Verlust des Garantieanspruchs.

- ✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

5.1 Gerät reinigen

Oberfläschen des Gerätes reinigen

- Oberflächen mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch trockenwischen. Bei starker Verschmutzung handelsübliche Reinigungsmittel verwenden. Angaben des Herstellers beachten.
- Die Gerätetür mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

Gerätetür aus- und einhängen

Zum besseren Reinigen des Innenraums lässt sich die Gerätetür aushängen.

⚠ VORSICHT

VERLETZUNGSGEFAHR!

Die Gerätetür ist schwer.

- ✓ Gerätetür vorsichtig aus- und einhängen.
- ✓ Feste Schuhe tragen.

Für das Aus- und Einhängen der Gerätetür folgendermaßen vorgehen:

1. Gerätetür öffnen, die beide Klappbügel an den Scharnieren nach oben drücken.
2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen.

Das Einhängen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

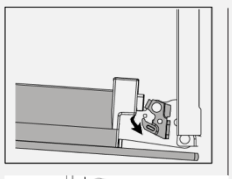
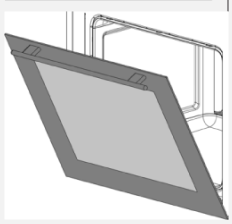
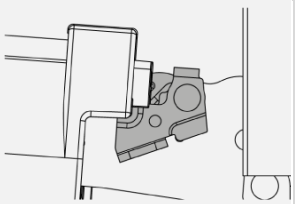
3. Beim Einhängen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
4. Beide Klappbügel wieder unten drücken, damit die Scharniere beim Schließen der Gerätetür nicht beschädigt werden.

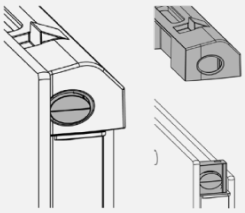
Schutzglas reinigen

Das in die Gerätetür eingelassene Schutzglas kann für die Reinigung entnommen werden.

1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken an der Innenseite der Gerätetür aufschrauben.
2. Das Schutzglas vorsichtig entnehmen, reinigen und abtrocknen.
3. Das Einsetzen des Schutzglases erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
4. Schutzglas wieder mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

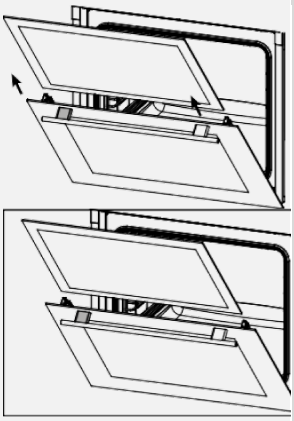
Gerätetür aushängen

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
 	**Gerätetür aushängen** 1. Gerätetür öffnen, 2. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. 3. Das Einhängen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
	4. Beim Einhängen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. 5. Beide Klappbügel wieder nach unten drücken, damit die Scharniere beim Schließen der Gerätetür keinen Schaden nehmen

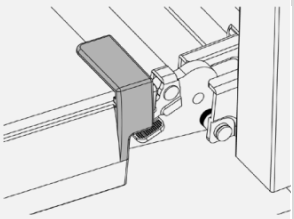


Ausbauen der Glasscheibe

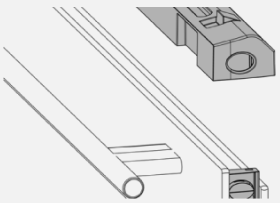
1. Backofentür zur hälfte öffnen.
2. Links und rechts die Kunststoffknöpfte drücken, und die Schiene nach oben herausziehen.



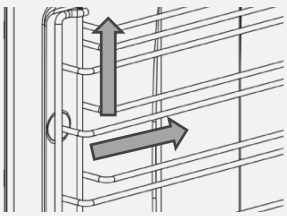
3. Zuerst das innere Glas entfernen und dann das mittlere.
4. Das Glas reinigen und in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



5. Das Glas muss in den seitlichen Schlitzen richtig sitzen.

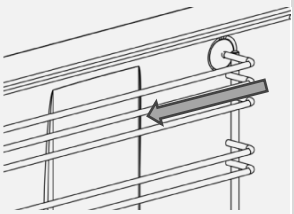


6. Die Schiene wieder einsetzen, so das ein Klichgeräusch zu hören ist und die Gerätetür schliessen.



Seitliche Gitter demontieren

1. Das Gitter in Pfeilrichtung vorsichtig herausnehmen
2. Zuerst den vorderen Stift herausziehen. und dann den hinteren Stift weg ziehen.



3. Dann den hinten Stift etwas herausziehen und das Gitter in Pfleilrichtung herausziehen.
4. Nach dem Reinigen, Gitter in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen

5. Gitter in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

- Glasscheibe bei Beschädigung sofort tauschen lassen (► Kundendienst).

Innenraum und Zubehörteile reinigen

Den Backofen nach jedem Gebrauch reinigen. Fettansammlungen und Speisreste könnten einen Brand verursachen (► **Vorgehen bei Feuer**).

	➢ Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

5.2 Gerät pflegen

Leuchtmittel tauschen

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr funktionieren, das Leuchtmittel austauschen. Für geeignete Leuchtmittel oder (kostenpflichtigen) Reparaturservice den ► Kundendienst kontaktieren.

GEFAHR

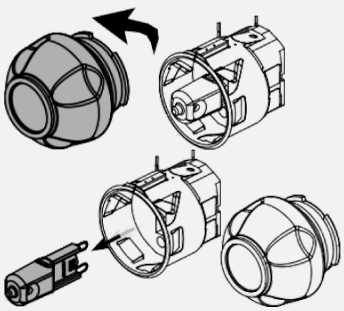
STROMSCHLAGGEFAHR!

✓ Vor Tausch des Leuchtmittels Sicherung am Sicherungskasten ausschalten und Gerät abkühlen lassen.

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

Spannung	230 V	**Leistung**	25 W
Hitzebeständigkeit	T300	**Fassung**	G9 (Steckleuchte)

Für das Tauschen des Leuchtmittels folgendermaßen vorgehen:

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
	1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen. 2. Schalter am Sicherheitskasten trennen. 3. Gerätetür öffnen, Schutzabdeckung der Backofenleuchte abschrauben und das defekte Leuchtmittel entnehmen. 4. Neues Leuchtmittel vorsichtig einsetzen, ohne es mit den Fingern zu berühren. Ein Brillentuch verwenden, um das Leuchtmittel zu halten. 5. Schutzabdeckung wieder aufschrauben. 6. Sicherung einschalten und prüfen, ob die Beleuchtung funktioniert. 7. Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, den ► Kundendienst kontaktieren.

	➢ Beim Öffnen der Backofentür leuchtet die Backofenbeleuchtung automatisch.

6 Tipps und praktische Hinweise

Nachfolgend einige Tipps, um das Gerät energiesparend und effizient zu gebrauchen.

Energie sparen

- Backbleche mit schwarzen Oberflächen leiten die Wärme besser und verkürzen die Backzeit.
- Restwärme nutzen und die Speise nach dem Ausschalten noch 5 Minuten nachwärmen lassen.

Die richtige Heizart wählen

Dieses Gerät weicht eventuell von dem bisher gewohnten Produkt ab, daher im Folgenden einige Tipps und Hinweise zu Zubereitungszeiten und -temperaturen.

- Backbleche mit hellen oder glänzenden Oberflächen sind beim Backen mit Ober- & Unterhitze nicht empfohlen, da die Unterseite Speise nicht gut durchbäckt.
- Bei der erstmaligen Zubereitung eines Gerichts die Temperatur etwas niedriger einstellen.
- Hitzebeständiges Geschirr verwenden, Angaben des Geschirrherstellers beachten.
- Backblech oder Grillrost gemäß den Empfehlungen in den Tabellen in die jeweilige Einschubebene schieben.

	➢ Die Angaben in den Tabellen sind als Richtwerte zu verstehen und können je nach Rezept, Menge und gewünschter Qualität geändert werden. ➢ Geänderte Zeiten für die spätere Verwendung eintragen.

Backempfehlungen

Fleisch braten

- Im Backofen nur Fleisch mit einem Gewicht von mehr als 1 Kilogramm zubereiten. Für kleinere Portionen Kochfeld zum Braten verwenden.
- Zum Braten feuerfestes Geschirr mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Ein leeres Backblech (oder Fettpfanne) zum Auffangen für das abtropfende Fett eine Ebene darunter anordnen.
- Nach der Hälfte der eingestellten Zeit den Braten mindestens einmal wenden und ab und zu mit der entstehenden Soße oder mit heißem, gesalzenem Wasser begießen. Kein kaltes Wasser verwenden.

	➢ Die Angaben in der Tabelle beziehen sich auf eine Menge von 1 Kilogramm. Für jedes weitere Kilogramm ist mit etwa 15-25 Minuten mehr Zubereitungszeit zu rechnen.

Back-/Brattabellen

Lebensmittel	Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Backzeit (Min)
Brötchen	Standard Backblech		2	200	25...30
Fisch	Glas/Rechteckform auf Gitterrost		3	200	30...40
Fisch	Glas/Rechteckform auf Gitterrost		3	200	20...30
Lasagne	Glass on the wire rack/rectangular		2	190	20...25
Hähnchenkeule	Standard Backblech		2–3	220	50...55
Hähnchenkeule	Standard Backblech		2–3	220	40...45
Ganzes Hähnchen (2kg)	Standard Backblech		2–3	190	90...95
Ganzes Hähnchen (2kg)	Standard Backblech		2–3	190	75...80
Ganzes Hähnchen (2kg)	Standard Backblech		3	200	75...80
Rippensteak	Standard Backblech		3	190	45...50
Rührkuchen	Standard Backblech		3	190	7...10
Rührkuchen	Tiefes Backblech		1–5	190	8...13
Lammkoteletts	Drahtgitter		4–5	max.	25...30
Zerkleinertes Hähnchen	Drahtgitter		4–5	max.	25...30
Fisch (Grill)	Drahtgitter		4–5	max.	20...25
Toastbrot	Drahtgitter		4–5	max.	1...3

Kuchen und Torte

Lebensmittel	Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Zeit zum Wasser hinzufügen (Min)	Zeit zum Wasser hinzufügen (Min)	Backzeit (min)
Blechkuchen	Standard Backblech		3	170	150	Nach dem Vorheizen	20...25
Kleine Kuchen	Standard Backblech		3	160	150	Nach dem Vorheizen	30...35
Formkuchen	Standard Backblech		3	190	190	Nach dem Vorheizen	40...45
Rührkuchen	Standard Backblech		3	190	50	Nach dem Vorheizen	7...10
Käsekuchen	Runde Kuchenform mit 26 cm Durchmesser auf dem Gitterrost		3	25 Min. 170, danach 30 Min. 150	190	20	50...60
Reichhaltiger Obstkuchen	40*27 cm Pyrex-Glas auf dem Gitterrost		3	130	190+100*	Nach dem Vorheizen	140...150

*** Heizart Heisluft nur für Modelle VREB7310-QB-400 und VREB7310-QX-400***

Fleischwaren

Zu verwendendes Zubehör	Backfunktion	Regalposition	Temperatur (°C)	Menge des zu verwendenden Wassers (ml)	Zeit zum Wasser hinzufügen (Min)	Backzeit (min)
Standard Backblech		3	200	150	Nach dem Vorheizen	25...30
Standard Backblech		3	200	190	Nach dem Vorheizen	35...40
Standard Backblech		2–3	25 Min max., danach 60 Min 160–170	190+100**, +100**	Nach dem Vorheizen	80...85
Standard Backblech		3	200	190+100**	Nach dem Vorheizen	80...90

Der Backofen ist vor jedem Test 10 Minuten vorgeheizt.
Die Test wurden mit einem Turbowiederstand von 2000 W durchgeführt.
*Die Wassermenge, die nach der Hälfte der Backzeit zugegeben wird.
** die Wassermenge, die jede halbe Stunde der Backzeit hinzugefügt werden muss.



➢ Die Angabe empfohlene Einschubebene (Regalposition) bezieht sich von unten (1) nach oben (2, 3 und höher).

7 Fehlermeldungen und Störungen

FEHLERMELDUNG	MÖGLICHE URSACHE	FEHLERBEHEBUNG
	Temperatursensor funktioniert nicht.	► Kundendienst kontaktieren.
AS		
F	Gerät ist defekt.	Gerät für 30 Min. ausschalten. Besteht der Fehler nach wie vor: Gerät für 1 Min. von der Stromzufuhr trennen und wieder anschließen. Besteht der Fehler nach wie vor: ► Kundendienst kontaktieren.
Backofen heizt nicht.	Gerät falsch angeschlossen.	► Kundendienst kontaktieren.
	Abweichende Versorgungsspannung.	Versorgungsspannung prüfen, gegebenenfalls ► Kundendienst kontaktieren.
	Sicherung durchgebrannt.	Elektrofachkraft kontaktieren.
Backofenbeleuchtung leuchtet nicht.	Leuchtmittel ist defekt.	Leuchtmittel tauschen ► Reinigung und Pflege).
Ventilator läuft ständig.	Bis zu 1 Std. nach dem Betrieb ist es normal.	Bei längerer Dauer ► Kundendienst kontaktieren.
ER:02	Wenn die Touch-Tasten des Geräts über längere Zeit gedrückt gehalten werden, erscheint die Warnung ER:02 auf dem Display. Dies ist kein Fehler, sondern lediglich ein Hinweis.	Stellen Sie sicher, dass die Tasten nicht versehentlich gedrückt werden. Wenn die Warnung weiterhin angezeigt wird, überprüfen Sie die Tastenoberfläche auf Wasser, Öl oder andere Substanzen, reinigen Sie sie und setzen Sie dann den Kochvorgang fort.

8 Kundendienst

⚠WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

Eine falsche bzw. nicht fachgerecht ausgeführte Reparatur führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs.

- ✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

Sollte sich eine Störung anhand der angeführten Hinweise (► Fehlermeldungen und Störungen) nicht beseitigen lassen, den Kundendienst kontaktieren:

EGS GmbH
Dieselstrasse 1
D-33397 Rietberg
Kundentelefon für Deutschland: +49 2944 9716 765

- ➢ Der Besuch unseres Kundendiensttechnikers wird im Falle einer Fehlbedienung (► Sicherheitshinweise) oder einer in der Gebrauchsanweisung beschriebenen Fehlerbehebung auch während der Garantiezeit verrechnet.

Für die Bearbeitung benötigen wir folgende Angaben:

- Anschrift und Telefonnummer
- Fehlerbeschreibung
- Angaben lt. Typenschild (Version, Batch, Modell, EAN, Seriennummer)

9 Garantiebedingungen

Als Käufer eines vonReiter Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Die Inanspruchnahme gesetzlicher Gewährleistungsrechte ist unentgeltlich. Die Gewährleistungsrechte werden nicht durch diese Garantie eingeschränkt Diese Garantie wird Ihnen zusätzlich unter den folgenden Bedingungen eingeräumt.

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während der ersten 12 Monate beseitigt der Kundendienst Mängel am Gerät unentgeltlich. Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 12 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 der ersten 6 Monate 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 Emaille Schäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen.
Ebenso sind Mängel am Gerät ausgeschlossen, 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 eine qualifizierte Fachkraft mit unseren Originalteilen, durchgeführte Arbeiten zur Anpassung des Gerätes an die technischen Schutzvorschriften eines anderen EU-Landes.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich erworben wurden und in Betrieb sind.

- Bei Reklamationen defekter Geräte müssen Absender- und Empfänger Anschrift in der Bundesrepublik Deutschland oder Österreich sein.
- Für Geräte, die in anderen europäischen Ländern erworben und betrieben werden, gelten die Garantiebedingungen des Verkäufers.
- Für Reparaturaufträge außerhalb der Garantiezeit gilt:
- Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.
- Wird ein Gerät überprüft bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrts- und Arbeitspauschalen berechnet.
- Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich (s. Kapitel „Kundendienst“).GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, D-41564 Kaarst

10 Entsorgung

Verpackung entsorgen



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

Altgerät entsorgen (DE)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben.
Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.
Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m2 oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m2, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.
Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.
Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Haushaltsgeräten liegen, oft nicht erkennen. Für die notwendige Aufsicht sorgen und Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

Altgeräte entsorgen (AT)



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

11 Technical data

All appliance-specific data in accordance with EN 50304 have been determined by the appliance manufacturer using standardised European measuring methods under laboratory conditions.
The actual energy consumption of the appliance in the household depends on the installation location and user behaviour and can therefore in some cases be higher than the values determined by the appliance manufacturer under standardised conditions.

TECHNICAL DATA	DESCRIPTION
Brand	vonReiter
Model	VREB8110-QYD-400 sw-inox
Protection class	I
Temperature range	50 - 250 °C
Electrical connection Voltage/frequency [V/Hz]	220-240V / 50Hz
Connection power	3266W
Dimensions, unpacked (H×W×D)	595x595x567 mm
Weight unpacked	34.04 kg
EAN no.	4058668004249

SUBJECT TO TECHNICAL MODIFICATIONS.

CE Conformity

At the time of its placement on the market, this appliance conforms to the requirements laid down in the Council directives on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility, Directive 2014/30/EU, and the directives relating to the use of electrical operating equipment within certain voltage limits, Directive 2014/50/EU.
This appliance bears the CE mark and has a declaration of conformity that can be examined by the responsible market supervisory authorities.

12 Safety instructions

For safe and proper use of the appliance, read the instruction manual and other documentation accompanying the product and keep in a safe place for future reference.
The manufacturer declines all liability for injury and damage resulting from failure to comply with the information and instructions for installation, operation as well as cleaning and maintenance of the appliance.

Labelling and explanation of warnings

All safety instructions in this instruction manual are marked with a warning symbol.

⚠ DANGER

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will lead to very serious injuries or even death!

⚠ WARNING

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to very serious injuries or even death!

⚠ CAUTION

Indicates a hazardous situation which, if not avoided, can lead to minor or moderate injuries!

ATTENTION

Indicates a situation which, if not avoided, will lead to material damage.

Symbols used

	➢ Information and instructions to be observed.

- Indicates a list

✓ Marks examination steps in sequence and measures to avoid dangerous situations

1. Indicates work steps in sequence

→ Describes the response of the appliance to the work step

12.1 Intended use

The appliance is intended for private/household use. The appliance is not suitable for commercial use.

- The oven is suitable for baking and roasting food .

Any use outside these areas of application is not in accordance with the intended use and is therefore considered improper use.

12.2 General safety instructions

- Modifications or alterations to the appliance are not permitted.
- If hands or feet are wet, do not touch the appliance.
- Switch off the appliance after use.
- In an emergency, disconnect the power supply with the switch on the fuse box.
- In case of damage, e.g. because a glass pane is cracked, switch off the appliance immediately and disconnect it from the power supply.
- Ensure good ventilation of the room so that odours and smoke can be dispelled quickly. Depending on the situation, possibly open windows or switch on the ventilation.
- The appliance becomes hot during use. Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect face.

12.3 Safety for specific groups of people

- This appliance can be used by children above 8 years of age, and by persons with limited physical, sensory or mental aptitude or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the associated hazards.
- Children must not be allowed to play with the appliance. Keep children under 8 years of age away from the appliance or supervise them at all times.

12.4 Safety instructions for set-up and installation

- The installation work and electrical cabling may only be carried out by professionals in accordance with all the relevant regulations and standards applicable in your country, including the fire protection measures.
- Only install and connect the appliance according to the instructions.
- Do not set up the appliance outdoors.
- Set up the appliance so that the mains plug is easily accessible.
- An inadequate circulation of air can cause a build-up of heat that can lead to a fire. Maintain minimum distances from other objects (► set-up and installation). For input devices, see separate **installation instruction**.

Electrical safety

The electrical safety is only guaranteed when the appliance is connected to a properly earthed system and complies with the electrical safety standards.

- Do not connect the appliance to the mains power supply using multiple socket strips.
- Do not route the mains power cable under voltage.
- Do not kink the mains power cable.
- Do not pull the mains plug out of the plug socket at the mains power cable.
- Never touch the mains plug with wet or damp hands.
- Replace a damaged mains cable immediately (see ► After Sales Service).
- If the mains power cable or mains plug is damaged, do not use the appliance any more.
- Keep children under 8 years of age away from the mains power cable for risk of strangulation.

12.5Safety instructions for daily use of the oven

- Do not store highly flammable materials near the appliance.
- Never use the appliance to heat a room.
- Donot touchhot surfaces (e.g. heating elements or glass doors). Use heat-resistant gloves or oven mitts. Protect face.
- During use, the enamel coating may change colour. This is completely normal and does not represent an impairment of the function and other usage characteristics and is therefore not a defect in the sense of warranty.

Procedure in case of fire

Never try to extinguish burning oil or fat with water.

1. Switch off the appliance. Disconnect the power supply with the switch on the fuse box.
2. Cover flames with a fire blanket or lid.
3. If the fire spreads, call the fire brigade immediately, inform fellow occupants and leave the fire area.

12.6Safety instructions for cleaning and maintenance

- Do not interfere with the appliance except for the cleaning and maintenance work described in this manual.
- Repairs should only be carried out by qualified specialists (►After Sales Service).
- Only use original spare parts.
- Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning and maintenance work. Safety instructions for disposal

Dispose of the appliance in accordance with local environmental regulations (► Disposal).

13 Set-up and installation

Only install and connect the appliance according to the instructions. Before installation and maintenance work, always read and observe the ► Safety instructions.

► For positioning and installation, also refer to the separately enclosed installation instructions.

Unpacking the appliance

Check theunit and packaging for transport damage. The packaging materials must be undamaged. On no account should a damaged appliance be connected to the mains power supply. In case of damage, please contact ► After Sales Service.

⚠ CAUTION

RISK OF INJURY!

- ✓ Always carry out transport with a second person.
- ✓ Do not open packaging with a sharp object, e.g. carpet knife.

Removing transport protection

The appliance, including accessories, are secured for transport.

- All existing Adhesive strips (depending on the model).
- Carefully remove residues of adhesive with alkaline water.
- Remove all packaging materials (►Disposal).

Do not remove any stickers with warning notices affixed to the appliance.

Setting up the appliance

⚠ CAUTION

FIRE HAZARD!

- ✓ Maintain minimum distances from other objects. See separate installation manual

Connect unit

⚠ DANGER

ELECTRIC SHOCK HAZARD!

Installation work and work on the electrical wiring may only be carried out by qualified specialists.

13.1 Before using for the first time

Perform the following activities for safe and efficient use of the appliance.

Cleaning the appliance

Clean the appliance and accessories thoroughly before first use (► Cleaning and maintenance).

ATTENTION

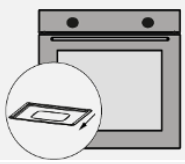
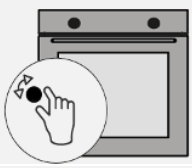
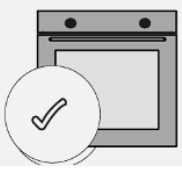
APPLIANCE DAMAGE!

Aggressively abrasive cleaning agents can scratch surfaces and damage glass surfaces.

- ✓ Do not use corrosive cleaning agents or abrasive cleaning sponges.

Heat up the appliance

During the heating-up process, the heat eliminates any possible production residues.

Remove the labels and accessories before using the appliance.	
Wipe the appliance with a wet cloth and dry. Please read the section “Maintenance and cleaning”.	
Heat up the appliance to remove the odour. Run the appliance with the door closed for 200°/30 minutes in the bottom and top heat programme. Then ventilate the area.	
Take care when opening the oven door as steam may escape after heating. Insert the accessories again. Your oven is ready for use.	

⚠ WARNING

RISK OF BURNS!

The appliance becomes very hot during heating.

- ✓ Do not touch hot surfaces.
- ✓ Keep children away from the appliance.

14 Daily use

Before using the appliance, it is essential to read the ► Safety instructions and observe them.
For a quick overview and to get to know the operating elements and functions, read the ► unit description .

⚠ WARNING

RISK OF BURNS!

The appliance becomes very hot during use.

- ✓ Do not touch hot surfaces.
- ✓ Keep children away from the appliance.
- ✓ Switch off the appliance after use.

Set the time before operating the appliance for the first time, otherwise the appliance will not be ready for operation.

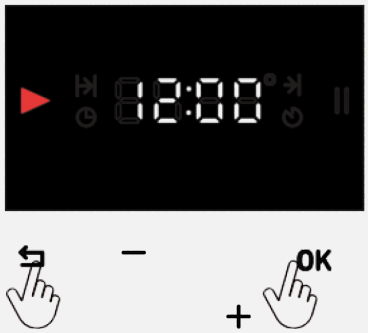
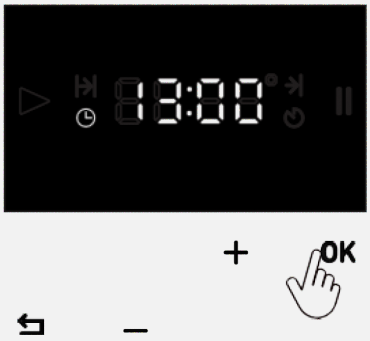
1. Connect the appliance to the mains power supply
   → The digits on the display / indicator light up for 2 seconds.
   → The display shows 12:00.

Set the time



1. Set the hours and minutes using the + and — buttons and confirm each with button OK .
2. Press the button OK to finalise the setting. To cancel the setting, press and hold the button ⮌ for a few seconds

If the time is to be changed again, proceed as follows:

		
1. Press ⮌ and OK at the same time to open the menu.	2. Scroll with + and — to the desired option „CL“ and confirm with OK .	3. Set the hours and minutes using the + and — buttons and confirm each with button OK . 4. Press the button OK to finalise the setting.

Switching appliance on and off

To switch on the appliance, turn both dials (Operating elements) to the right and select the desired function and temperature:

1. Select the desired heating mode with the function ***SELECTOR***.
2. Set the temperature with the temperature ***SELECTOR***.
3. To switch off the appliance, turn both selectors to position “0” (OFF).

	➢ When the oven door is opened, the grill and top heating stop working. If the oven door is closed, the appliance starts working again.

14.1 Operating the appliance

The following operating modes are available for daily needs.

Timer

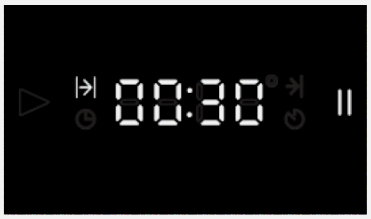
The timer can be set at any time.
Possible setting: From 1 minute to 23 hours and 59 minutes activate timer:

Setting the end time of the baking process



1. Press the button OK repeatedly until the symbol |→| appears and the minutes flash.

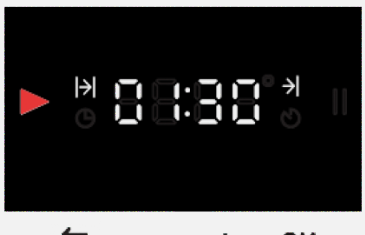




2. Use + and — to set the desired cooking time in minutes and confirm with OK.
3. Set the hours and confirm with OK.
   To cancel the setting, press and hold the button ↩ for a few seconds



4. Press the button OK repeatedly until the symbol →| appears to the right and left.



→ The remaining baking time is shown here.
→ When the appliance starts operation, a signal tone sounds.

- When the set baking time has elapsed, an acoustic signal sounds and the oven switches off automatically.
- Press any button to deactivate the acoustic signal (the alarm switches itself off after 2 minutes).

Automatic function

5. Set the desired temperature and function.





1. Press the button OK a little longer until the symbol ⏭ appears.





2. Use the + and — buttons to set the desired cooking time, e.g. 40 minutes.





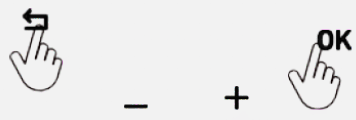
3. Press the button OK repeatedly until the above display appears.
   → The appliance starts operation.
   → The remaining cooking time is shown on the display.

→ After the set time has elapsed, the indicator on the display flashes and an acoustic signal sounds. Press any button to deactivate the acoustic signal (the alarm switches itself off after 2 minutes).
→ After switching off the acoustic signal, the time appears on the display.
→ When the baking process is finished, switch off the oven (temperature and function).

To end the baking process before the set time and to cancel the selected time, press and hold the button ⮌ .

Setting the alarm tone





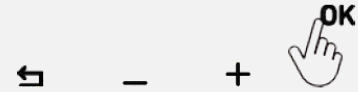
1. To call up the menu, press ⮌ and OK simultaneously.





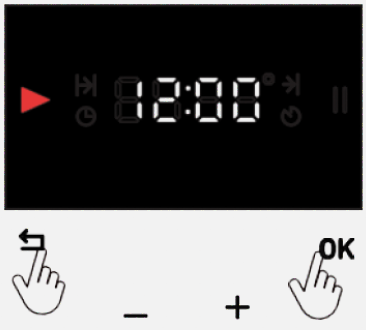
2. Scroll with + and — to the desired option „AL“ and confirm with OK .



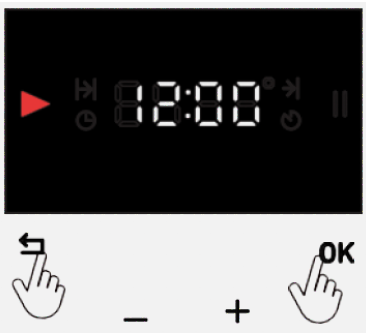
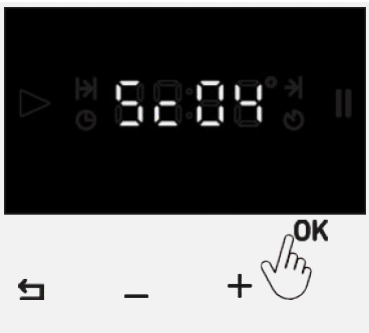


3. Select one of seven different alarm tones (00 to 07) using the + or — buttons and confirm with the button OK

Change the volume of the key tones

		
1. To call up the menu, press ⮌ and OK simultaneously.	2. Scroll with + and — to the desired option „So01" and confirm with OK .	3. Set the desired tone using the + or — buttons and confirm with OK .

Setting the screen brightness

		
1. To call up the menu, press ⮌ and OK simultaneously.	2. Scroll with + and — to the desired option „Sc 01" and confirm with OK .	3. Set the desired brightness using the + or — buttons and confirm with OK .

15 Cleaning and Maintenance

Before cleaning and maintenance work, always read and observe the ► Safety instructions.

⚠ DANGER

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- ✓ Switch off the appliance and allow to cool down before all cleaning and maintenance work.
- ✓ Do not use a steam cleaner. Moisture could get into electrical components.
- ✓ The appliance must be dry before it is used again.

⚠ CAUTION

DANGER OF ENTRAPMENT!

- ✓ During cleaning and maintenance work, take care not to trap hands or fingers in the door or the snap hinges.

ATTENTION

APPLIANCE DAMAGE!

Aggressively abrasive cleaning agents can scratch surfaces and damage glass surfaces.

- ✓ Do not use corrosive cleaning agents or abrasive cleaning sponges.

RISK OF INJURY!

Incorrect or improperly performed repairs will result in the loss of the warranty claim.

- ✓ Repairs should only be carried out by qualified specialists.

15.1 Cleaning the appliance

Clean the surfaces of the appliance

- Wipe the cooking zone of the appliance with a damp cloth and wipe dry with a dry cloth. In case of heavy soiling, use commercially available cleaning agents. Follow the manufacturer's instructions.
- Wipe the oven door with a soft cloth and warm soapy water.

Hanging and unhanging the appliance door

The appliance door can be unhinged to facilitate cleaning of the interior.

⚠ CAUTION

RISK OF INJURY!

The appliance door is heavy.

- ✓ Carefully unhinge and rehinge the appliance door.
- ✓ Wear sturdy shoes.

To remove and insert the appliance door, proceed as follows:

1. Open the appliance door, push the two hinged brackets upwards.
2. Press the door slightly, lift it up and pull it out to the front.

Insert the appliance door in reverse order.

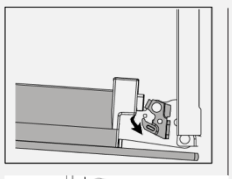
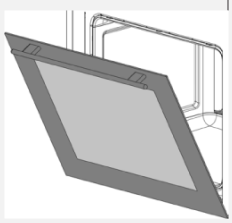
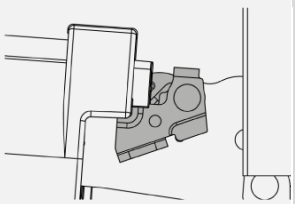
3. When inserting, make sure that the recess of the hinge fits correctly with the hook of the hinge bracket.
4. Press both hinged brackets down again so that the hingesare not damaged when the appliance door is closed .

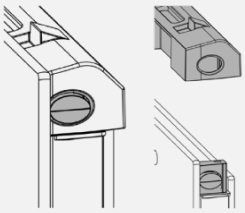
Cleaning the protective glass

The protective glass embedded in the appliance door can be removed for cleaning.

1. Screw on both plastic parts at the upper lateral corners on the inside of the appliance door.
2. Carefully remove the protective glass, clean and dry it.
3. Insert the protective glass in the reverse order.
4. Secure the protective glass again with the two plastic parts.

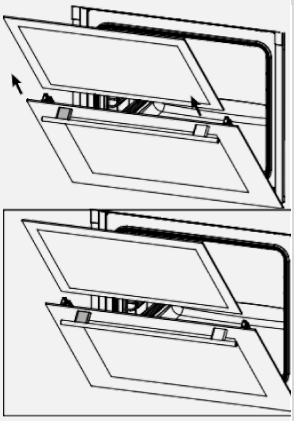
Unhinge appliance door

ACTIVITY	DESCRIPTION
 	**Unhinge appliance door** 1. Open the appliance door, 2. Press the door slightly, lift it up and pull it out to the front. 3. Insert the appliance door in reverse order.
	4. When inserting, make sure that the recess of the hinge fits correctly with the hook of the hinge bracket. 5. Press both hinged brackets down again so that the hinges are not damaged when the appliance door is closed .

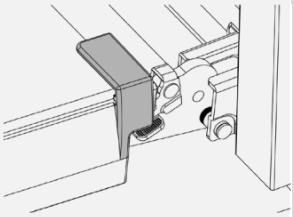


Removing the glass pane

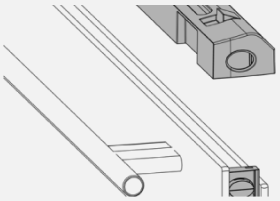
1. Open the oven door halfway.
2. Press the plastic buttons on the left and right and pull the rail upwards.



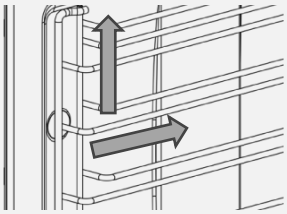
3. First remove the inner glass and then the centre glass.
4. Clean the glass and reinsert in reverse order.



5. The glass must sit correctly in the side slots.

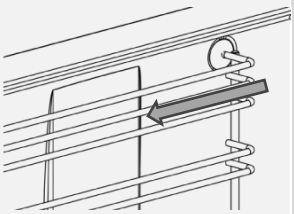


6. Replace the rail so that a clicking sound can be heard and close the appliance door.



Dismantling the side grilles

1. Carefully remove the grille in the direction of the arrow
2. First pull out the front pin and then pull away the rear pin.



3. Then pull out the rear pin slightly and pull out the grille in the direction of the arrow.
4. After cleaning, reinstall the grille in reverse order

5. Reinstall the grille in the reverse order.

➢ If the glass pane is damaged, have it replaced immediately (► After Sales Service).

Cleaning the interior and accessories

Clean the oven after each use. Grease accumulation and food residues could cause a fire (►**fire procedure**).

	➢ Remove stubborn soiling using special oven cleaners.

15.2Maintain appliance

Replace illuminant

If the oven lighting no longer works, replace the light source. For suitable lamps or (chargeable) repair service, contact ► After Sales Service.

⚠ DANGER

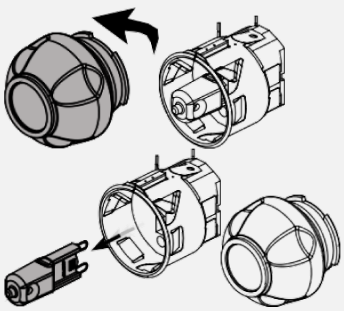
⚠RISK OF ELECTRIC SHOCK!

✓ Before replacing the bulb, switch off the fuse at the fuse box and allow the appliance to cool down.

Lamp data for oven light (suitable for temperatures up to 300 °C):

voltage	230V	**Power**	25W
Heat resistance	T300	**Fitting**	G9 (plug-in lamp)

To replace the bulb, proceed as follows:

ACTIVITY	DESCRIPTION
	1. Switch off the appliance and allow to cool down. 2. Disconnect the switch on the safety box. 3. Open the appliance door, unscrew the protective cover of the oven light and remove the defective bulb. 4. Insert the new lamp carefully without touching it with your fingers. Use an eyeglass cloth to hold the lamp. 5. Screw the protective cover back on. 6. Switch on the fuse and check whether the lighting works. 7. If the lighting does not work, contact the ► After Sales Service .

	➢ When the oven door is opened, the oven light comes on automatically.

16 Tips and practical advice

Below are some tips for using the appliance in an energy-saving and efficient way.

Saving energy

- Baking tins with black surface conduct the heat better and shorten the baking time.
- Use the residual heat and leave the dish to reheat for another 5 minutes after switching it off.

Selecting the right type of heating

This appliance may differ from the product used previously, so below are some tips and advice on preparation times and temperatures.

- Baking tins with light or shiny surfaces are not recommended for baking with heating from above& below as the bottom of the food may not bake well.
- When preparing a dish for the first time, set the temperature slightly lower.
- Use heat-resistant crockery, follow the instructions of the crockery manufacturer.
- Slide the baking tray or grill rack into the respective rack level according to the recommendations in the tables.

	➢ The data in the tables are to be understood as guidelines and can be changed depending on the recipe, quantity and desired quality. ➢ Enter changed times for later use.

Baking recommendations

Frying meat

- Only cook meat weighing more than 1 kg should be prepared in the oven. For smaller portions, use hob for frying.
- Use fireproof dishes with heat-resistant handles for frying.
- Place an empty baking tray (fat pan) one level below to collect the dripping fat.
- After half the set time, turn the roast at least once and baste it occasionally with the resulting sauce or with hot, salted water. Do not use cold water.

	➢ The information in the table always refers to 1 kg. About 15-25 minutes more for each additional kg.

Baking/roasting tables

Food	Accessory	Baking function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min)
Bread roll	Standard baking tray		2	200	25. 30
Fish	Glass on the wire rack/rectangular		3	200	30. 40
Fish	Glass on the wire rack/rectangular		3	200	20. 30
Lasagne	Glass on the wire rack/rectangular		2	190	20. 25
Chicken thigh	Standard baking tray		2– 3	220	50. 55
Chicken thigh	Standard baking tray		2– 3	220	40. 45
Whole chicken (2 kg)	Standard baking tray		2– 3	190	90. 95
Whole chicken (2 kg)	Standard baking tray		2– 3	190	75. 80
Whole chicken (2 kg)	Standard baking tray		3	200	75. 80
Rib steak	Standard baking tray		3	190	45. 50
Sponge cake	Standard baking tray		3	190	7. 10
Sponge cake	Deep baking tray		1– 5	190	8. 13
Lamb chops	Wire grid		4– 5	max.	25. 30
Shredded chicken	Wire grid		4– 5	max.	25. 30
Fish (grill)	Wire grid		4– 5	max.	20. 25
Toast	Wire grid		4– 5	max.	1. 3

Cake and tart

Food	Accessories to be used	Baking function	Shelf position	Temperature (°C)	Time to add water (min)	Time to add water (min)	Baking time (min)
Sheet cake	Standard baking tray		3	170	150	After preheating	20. 25
Small cakes	Standard baking tray		3	160	150	After preheating	30. 35
Moulded cake	Standard baking tray		3	190	190	After preheating	40. 45
Sponge cake	Standard baking tray		3	190	50	After preheating	7. 10
Cheesecake	Round cake tin with a diameter of 26 cm on the wire shelf		3	25 min. 170, then 30 min. 150.	190	20	50. 60
Rich fruit cake	40*27 cm Pyrex glass on the wire shelf		3	130	190+100*	After preheating	140. 150

*** Heating mode hot air only for models VREB7310-QB-400 and VREB7310-QX-400***

Meat products

Accessories to be used	Baking function	Shelf position	Temperature (°C)	Amount of water to be used (ml)	Time to add water (min)	Baking time (min)
Standard baking tray		3	200	150	After preheating	25. 30
Standard baking tray		3	200	190	After preheating	35. 40
Standard baking tray		2– 3	25 min max., then 60 min 160-170	190+100**, +100**	After preheating	80. 85
Standard baking tray		3	200	190+100**	After preheating	80. 90

The oven is preheated for 10 minutes before each test.
The tests were carried out with a turbo resistor of 2000 W.
*The amount of water added halfway through the baking time.
** the amount of water to be added every half hour of baking time.



- If the use of a slide-in level is recommended, the specification refers from the bottom (1) to the top (2, 3 and higher).

17 Error messages and faults

ERROR MESSAGE	POSSIBLE CAUSES	TROUBLESHOOTING
	Temperature sensor does not work.	Contact ► After Sales Service.
AS		
F	The appliance is defective.	Switch off the appliance for 30 min. Does the error still exist: Disconnect the appliance from the power supply for one minute and then reconnect it. Does the error still exist: Contact ► After Sales Service.
The oven does not heat.	Unit incorrectly connected.	Contact ► After Sales Service.
	Differing supply voltage	Check supply voltage, contact ► After Sales Service if necessary.
	Fuse blown.	Contact a qualified electrician.
Oven light does not come on.	Lamp is defective.	Replace bulb ► Cleaning and care).
Fan runs constantly.	It is normal up to 1 hour after operation.	For longer durations, contact ►After Sales Service.
ER:02	. If the device's touch buttons are held down for an extended period, the ER:02 warning will appear on the screen. This is not a malfunction, but an informational warning.	Ensure the buttons are not being pressed accidentally. If the warning continues to appear, check the button surface for water, oil, or any other substance, clean it, and then resume the cooking process.

18 After Sales Service

⚠WARNING

RISK OF INJURY!

Incorrect or improperly performed repairs will result in the loss of the warranty claim.

✓ Repairs should only be carried out by qualified specialists.

If a malfunction cannot be remedied with the help of the instructions given (►Faults and error messages), contact the customer service:

EGS GmbH
Dieselstrasse 1
D-33397 Rietberg
Service telephone for Germany: +49 2944 9716 765

➢ A visit by an After Sales Service technician is not free of charge even during the warranty period in the event of incorrect operation (► Safety instructions) or one of the faults described in the Instruction Manual above.

We require the following information for processing:

- Address and telephone number
- Description of the fault
- Details according to type plate (version, batch, model, EAN, serial number)

19 Warranty terms

As the purchaser of this vonReiter appliance, you are entitled to the statutory warranty from the purchase contract with your dealer. The utilisation of statutory warranty rights is free of charge. Warranty rights are not limited by this warranty. This warranty is additionally granted to you under the following conditions.

Warranty period

The warranty period is 24 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 12 months, After Sales Service will fix defects in the appliance free of charge. This is on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 12 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.
In the case of commercial use (e.g. in hotels, canteens) or joint use by several households, the warranty period is 12 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). During the first 6 months, After Sales Service will fix defects in the appliance free of charge. This is on condition that the appliance is accessible for repairs without any great effort. During the following 6 months, the buyer is obliged to prove that the defect already existed at the time of delivery.
The claim under warranty does not prolong the warranty period for either the appliance or for newly installed parts.

Scope of the defect remedy

Within the periods indicated, we will remedy all defects in the appliance that are demonstrably attributable to poor workmanship or material flaws. Replaced parts become our property.

The warranty does not cover:

Normal wear and tear, intentional or negligent damage, damage caused by non-compliance with the operating instructions, improper set-up or installation or by connection to incorrect mains voltage, damage due to chemical or electrothermal effects or due to other abnormal environmental conditions, glass, paint or enamel damage and possible colour differences as well as defective lamps.
Defects in the appliance resulting from transport damage are also not covered. We are also not obliged to perform defect remedies, if – without our express written authorisation – work is carried out on the Gutfels appliance by unauthorised persons or third-party parts have been used. This limitation shall not apply to faultless work carried out by a qualified person using our original parts to adapt the appliance to the technical safety regulations of another EU member state.

Scope

Our warranty applies to appliances purchased and in operation in the Federal Republic of Germany or Austria.

- In the case of complaints about defective appliances, the sender's and recipient's addresses must be in the Federal Republic of Germany or Austria.
- For appliances purchased and operated in other European countries, the warranty conditions of the seller apply.
- For repairs outside the warranty period:
- If an appliance is repaired, the repair invoices are payable immediately without deduction.
- If an appliance is inspected or a started repair is not completed, flat-rate travelling expenses and labour costs will be invoiced.
- Advice from our After Sales Service centre is free of charge (see the chapter "Customer Service").GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, August-Thyssen-Str. 8, 41564 Kaarst-Holzbüttgen, Germany

20 Disposal

Disposing of packaging materials



Sort the packaging materials before disposal. Paper and cardboard with the waste paper and plastic film in the recycled materials bin.

Disposing of old appliances (DE)

Old appliances must not be disposed of with household waste



The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre.

You can obtain the addresses from your city administration or local government.
Alternatively, you can return old electrical appliances with an edge length of up to 25 cm free of charge to retailers with a sales area for electrical and electronic appliances of at least 400 m² or food retailers with a total sales area of at least 800 m² who offer electrical and electronic appliances at least several times a year.
Larger old appliances can be returned free of charge to an appropriate retailer when purchasing a new appliance of the same type that performs essentially the same functions as the new appliance. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.
Please remove - if possible - all (rechargeable) batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them before disposing of the product.
Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

Children can often not recognise the hazards associated with household appliances. Ensure the necessary supervision and do not let children play with the appliance.

Disposing of old appliances (AT)



The symbol of the crossed-out wheeled bin on the product or its packaging materials means that the appliance must not be disposed of with household waste but requires separate disposal. You can return the old appliance free of charge to a suitable municipal collection point for old electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre. You can obtain the addresses from your city administration or local government. Alternatively, you can return old electrical appliances free of charge when you buy a new appliance of the same type and with the same function from an offline retailer. Please contact your dealer regarding the modalities of returning an old appliance when delivering the new appliance.

Please remove - if possible - all (rechargeable) batteries as well as all lamps that can be removed without destroying them before disposing of the product.

Please note that you are responsible for deleting personal data from the appliance to be disposed of.

The appliance may contain substances that can endanger the environment and human health if disposed of incorrectly. Material recycling helps to reduce waste and conserve resources. By collecting old appliances separately and recycling them, you help prevent negative impacts on the environment and human health.

VONREITER

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

VREB8110-QYD-400_BDA_DE_EN_VR1-1-2025-04.docx