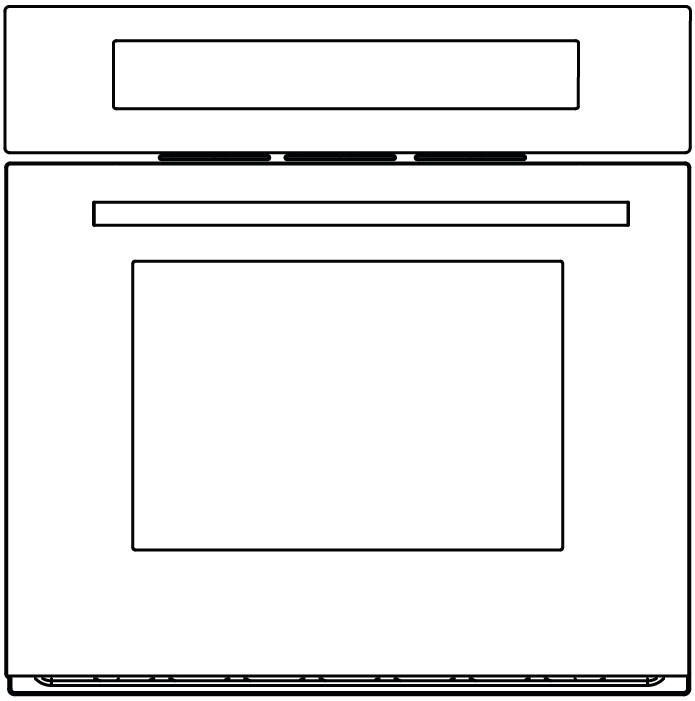
VONREITER

Einbaubackofen
VREB8114-QL-400 inox



Gebrauchsanweisung

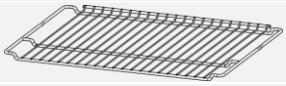
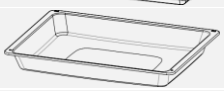
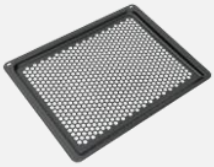
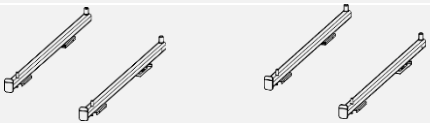
Einleitung

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.

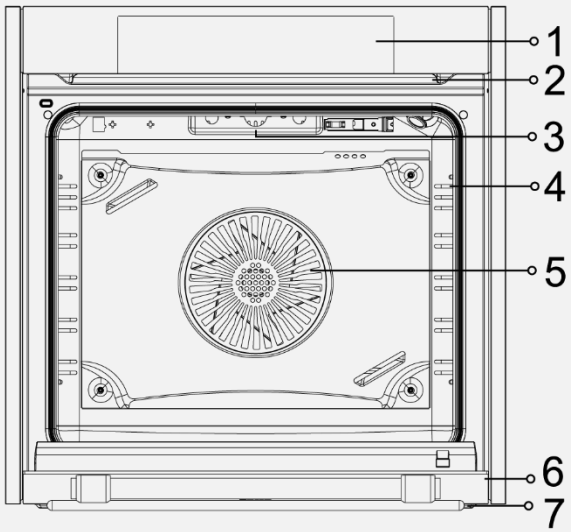
Gerätebeschreibung

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]
	1×	Gebrauchsanweisung
	1×	Einbauanleitung
	1x	Safetybook
	1×	Grillrost
	1×	Backblech
	1x	Tiefes Backblech
	1x	FRYART Blech
	2x	Teleskopschienen

Geräteübersicht

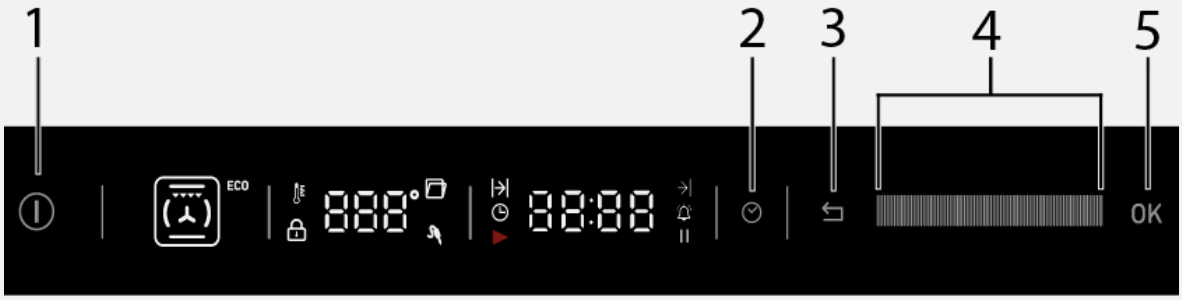
BACKOFEN	NR.	BESCHREIBUNG
	❶	Bedienfeld
	❷	Belüftungsschlitze
	❸	Beleuchtung Backofen
	❹	Einschubebenen
	❺	Ventilator
	❻	Gerätetür
	❼	Türgriff



➢ Die Position der Einschubebene bezieht von unten (1) nach oben (2, 3) und höher.

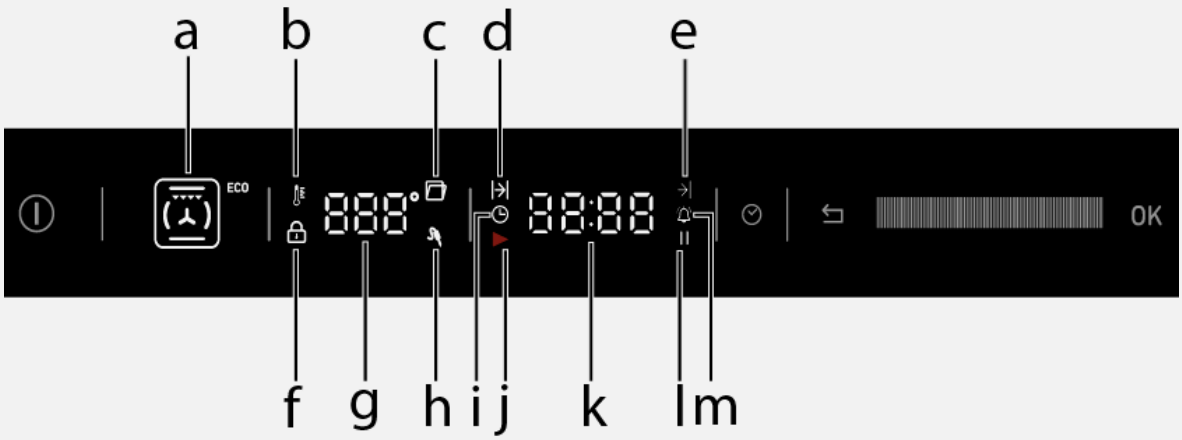
[1] Im Textverlauf wird das Wort Gerät für Backofen verwendet.

BEDIENFELD



SYMBOL	NR	BESCHREIBUNG
	1	Ein / Aus
	2	Uhrzeit
	3	Zurück
	4	Touchfeld / Menüauswahl
OK	5	OK

ANZEIGEFELD



SYMBOL	BEZ	BESCHREIBUNG
	a	Heizart
	b	Temperatur Symbol
	c[2]	Tür-offen
	d	Garzeit
	e	Garzeit-Ende
	f	Bediensperre
000	g	Temperatur / Menuanzeige: chd; Hr; rdY; FAV; trn[2]; bos; ton; SoU; brt;
	h[2]	Fleischthermometer
	i	Uhrzeit
	j	Betriebsanzeige
-	k	Uhrzeit; Timer; Auswahl Menüpunkte
	l	Pause
	m	Alarm

[2] Bei Model VREB8114-QL-400 (Luzern) nicht enthalten.

Heizarten

► Zur Verwendung der Heizarten siehe Tipps und praktische Hinweise.

HEIZART	BESCHREIBUNG
	**Umluft** Das Heizen erfolgt mit Ober- & Unterhitze und Ventilator. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig im Backofen. Temperatur: 40°C bis max. 300°C. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung auf allen Einschubebenen.
	**Ober- & Unterhitze** Das Heizen erfolgt mit Ober- & Unterhitze. Temperatur: 40°C bis max. 300°C. Geeignet zur Verwendung auf der mittleren Einschubebene.
	**Unterhitze** Das Heizen erfolgt mit Unterhitze Temperatur: 60°C bis max. 250°C. Geeignet zur Verwendung auf der unteren Einschubebene.
	**Unterhitze mit Ventilator** Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig und die Unterhitze gart die Unterseite gründlich. Insbesondere, wenn Sie eine knusprige Unterseite und eine weiche Oberseite haben möchten, bspw. Bei Pizza und Brot. Temperatur: 60°C bis max. 250°C.
	**Auftauen** Der Ventilator zirkuliert die Luft rund um die Lebensmittel, wodurch gefrorenen Produkte wie Fleisch, Brot und Gebäck auftauen.
	**Oberhitze** Das Heizen erfolgt mit Oberhitze. Temperatur: 120°C bis max. 250°C. Geeignet zur Verwendung auf der oberen Einschubebene.
	**Oberhitze & Grill** Geeignet zum Grillen von großen und mittleren Fleischstücken und zum Bräunen von Brotscheiben. Der gesamte Bereich unter dem Heizelement wird erhitzt. Temperatur: 120°C bis max. 250°C.
	**Oberhitze mit Grill & Ventilator** Oberhitze und Grill werden eingeschaltet. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig. Geeignet zum Grillen großer Fleischstücke. Temperatur: 120°C bis max. 250°C.
	**Grill & Ventilator (Eco)** Grill und Gebläse werden eingeschaltet. Sie können Lebensmittel, die langsam gegart werden müssen, energiesparend garend. Die Garzeit ist länger als in anderen Modi. Bei fermentierten Lebensmitteln nicht empfohlen. Dieser Modus eignet sich am besten zum Energiesparen. Temperatur: 120°C bis max. 250°C.
	**Grill & Heißluft (mit Ringheizkörper)** Grill und Gebläse werden eingeschaltet. Der Ventilator verteilt die heiße Luft gleichmäßig. Geeignet für große Fleischstücke, Hamburger-Patties, Lachsfilets usw. Temperatur: 120°C bis max. 250°C.

	**Oberhitze & Heißluft (mit Ringheizkörper)** **Oberhitze und Heißluft werden eingeschaltet. Empfohlen für Lebensmittel, die einen Garheitsgrad von *well done* haben sollen.** Temperatur: 45°C bis max. 300°C.
	**Ober- & Unterhitze mit Heißluft (mit Ringheizkörper)** Oberhitze, Unterhitze und Heißluft werden eingeschaltet. Gart gleichmäßig und schnell. Geeignet zum Garen großer Lebensmittel wie Truthahn, Gans, Ente, Auflauf usw. Temperatur: 60°C bis max. 300°C.
	**Heißluft mit Unterhitze (PIZZA)** (mit Ringheizkörper) Das Heizen erfolgt mit Heißluft und Ventilator und Unterhitze. Ein Vorheizen ist nicht notwendig Temperatur: 120°C bis max. 300°C. Geeignet für Pizza
	**Heißluft** (mit Ringheizkörper) Das Heizen erfolgt mit Heißluft und Ventilator. Ein Vorheizen ist nicht notwendig Temperatur: 120°C bis max. 300°C. Geeignet zur gleichzeitigen Verwendung auf allen Einschubebenen. ***FRYART:*** Die Funktion Heißluft in Verbindung mit dem ***FRYART*** Blech ergibt ein ähnliches Garergebnis wie Frittieren in der Heißluft Fritteuse

Inhaltsverzeichnis

1 Technische Daten 10
2 Sicherheitshinweise 11
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 12
2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 12
2.3 Sicherheit für bestimmte Personengruppen 12
2.4 Sicherheitshinweise bei Aufstellung und Installation 12
2.5 Sicherheitshinweise beim täglichen Gebrauch des Backofens 13
2.6 Sicherheitshinweise für die Reinigung und Pflege 13
2.7 Sicherheitshinweise für die Entsorgung 13
3 Einbau und Installation 14
4 Vor dem ersten Gebrauch 15
4.1 Gerät reinigen 15
4.2 Gerät betriebsbereit stellen 15
4.3 Gerät aufheizen 16
5 Täglicher Gebrauch 17
6 Zusatzfunktionen 23
7 Reinigung und Pflege 27
7.1 Gerät reinigen 27
7.2 Gerät pflegen 31
8 Tipps und praktische Hinweise 32
9 Fehlermeldungen und Störungen 37
10 Kundendienst 41
11 Garantiebedingungen 42
12 Entsorgung 43

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	VREB8114-QL-400 inox (Luzern)
Schutzklasse	I
Temperaturbereich	0-300°C
Elektrischer Anschluss Spannung / Frequenz [V/Hz]	220-240V / 50Hz
Anschlussleistung	3302 W
Abmessungen, unverpackt (H×B×T)	595x595x567 mm
Gewicht unverpackt	34,5 kg
EAN Nr.	4058668004256

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 2014/35/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.
- Gerät darf nicht in eine Nische mit Rückwand oder hinter einer Dekor- oder Möbeltür eingebaut werden!
- Bei unzureichender Luftzirkulation kann sich ein Wärmestau bilden, wodurch ein Brand entstehen kann. Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten (► Aufstellung und Installation). Bei Einbaugeräten 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.

2.7 Sicherheitshinweise für die Entsorgung

Gerät gemäß lokal geltender Umweltvorschriften entsorgen (► Entsorgung).

3 Einbau 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 Schadensfallv 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).

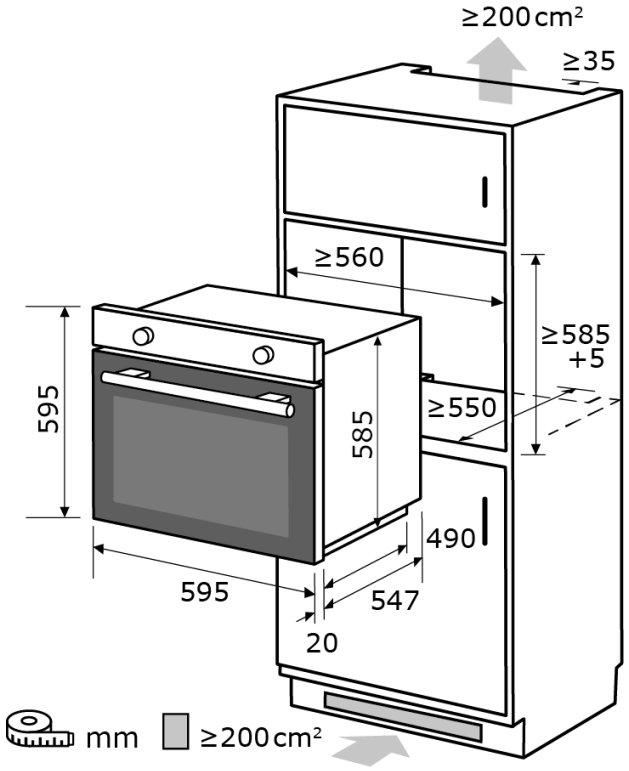
Auf dem Gerät angebrachte Sticker mit Warnhinweisen unbedingt beachten und nicht entfernen.

Gerät aufstellen

⚠ VORSICHT

BRANDGEFAHR!

- ✓ Mindestabstände zu anderen Gegenständen einhalten.



Gerät anschließen

⚠ GEFAHR

STROMSCHLAGGEFAHR!

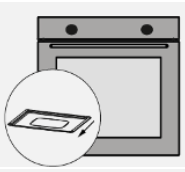
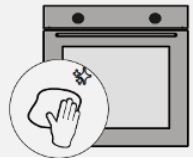
Installationsarbeiten und Arbeiten an der elektrischen Verkabelung nur von qualifizierten Fachkräften durchführen lassen.

4 Vor dem ersten Gebrauch

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

4.1 Gerät reinigen

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

Vor der ersten Verwendung des Gerätes Etiketten und Zubehör entfernen.	
Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.	

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

4.2 Gerät betriebsbereit stellen



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

1. Gerät am Stromnetz anschließen.

→ Alle Anzeigen leuchten 2 Sekunden lang auf.

→ Das Display zeigt 12:00 an.

2. Die Uhrzeit direkt über das Touchfeld (4) einstellen.
   Einstellung erfolgt in Minutentakt.
3. Ok bestätigen

→ Auf dem Display ist die aktuelle Uhrzeit ersichtlich.

	➢ Nur bei der ersten Inbetriebnahme oder nach mehreren Stunden ohne Stromversorgung blinkt die Uhrzeit eine Minute lang und ist direkt über das Touchfeld einzustellen.

4.3 Gerät aufheizen

Während des Aufheizvorganges beseitigt die Hitze mögliche Rückstände der Produktion.

⚠ WARNUNG

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Aufheizens wird das Gerät sehr heiß.

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

Gerät aufheizen

1. Lose Zubehörteile (wie z.B. Backblech, Grillrost) aus dem Gerät entnehmen.
2. Gerätetür schließen.
3. Gerät für 45 Minuten bei Ober- & Unterhitze und Maximalter Temperatur aufheizen (► Gerätebeschreibung).
4. Nach 45 Minuten das Gerät ausschalten (1) und abkühlen lassen. Bei Bedarf nochmals reinigen.

→ Das Gerät ist betriebsbereit.

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

5 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

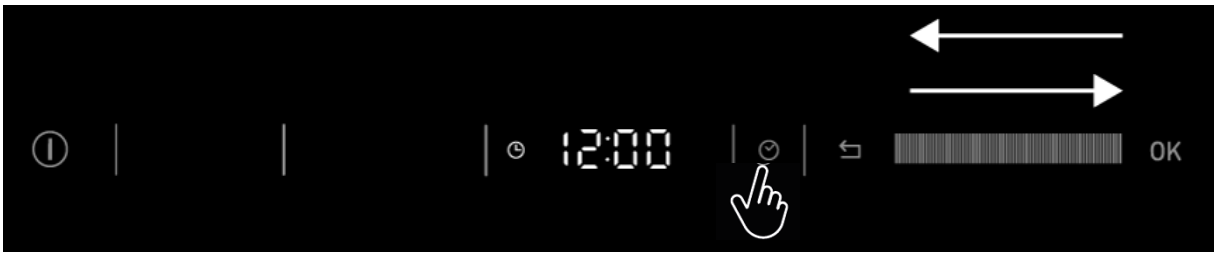
VERBRENNUNGSGEFAHR!

Während des Gebrauchs wird das Gerät sehr heiß.

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

Bereitschaftsmodus Menu und Zusatzfunktionen sind wählbar
Stand-by-Modus EIN/AUS (1) antippen, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. Das Display ist im Stand-by-Modus etwas gedimmt und es ertönt ein Signal).

Uhrzeit einstellen



EIN/AUS (1) antippen, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. Das Display ist im Stand-by-Modus etwas gedimmt und es ertönt ein Signal.

1. ***UHRZEIT*** (2) antippen.

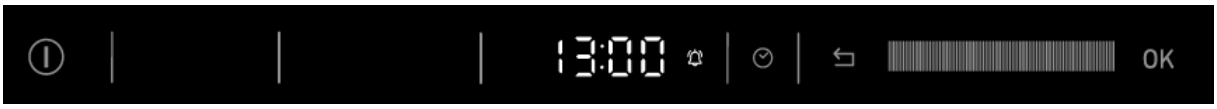
→ Die Uhrzeit blinkt.

2. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Uhrzeit einstellen.
3. Mit ***OK*** (5) speichern oder mit ***ZURÜCK*** (3) einen Schritt zurück gehen, ohne die Einstellung zu speichern.

→ Die Anzeige kehrt zur Standardanzeige zurück.

- ➢ Erfolgt innerhalt einer Minute keine Tasteneingabe fällt das Gerät wieder in den Standby Modus zurück
- ➢ Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine Aktion, speichert das Gerät die Einstellung automatisch.

Alarm einstellen



EIN/AUS (1) antippen, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. Das Display ist im Stand-by-Modus etwas gedimmt und es ertönt ein Signal.

1. ***UHRZEIT*** (2) ca. 3 Sekunden lang berühren.

→ Alarmzeit blinkt und Alarm-Symbol (m) leuchtet.

2. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Alarmzeit einstellen.
3. Mit ***OK*** (5) speichern.

→ Auf dem Display ist die aktuelle Uhrzeit ersichtlich und das Symbol Alarm leuchtet (m)

→ Nach Ablauf der gesetzten Alarmzeit, ertönt ein Signal 30 Sekunden und das Symbol erlischt.

- Erfolgt innerhalt einer Minute keine Tasteneingabe fällt das Gerät wieder in den Standby Modus zurück
- Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine Aktion, speichert das Gerät die Einstellung automatisch.
- Mit ***OK*** (5) das Signal nach Ablauf der Alarmzeit unterbrechen.

Manuelles Garen



1. ***EIN/AUS*** (1) berühren, um die Heizarten zu aktivieren.

→ Die Heizart (a) blinkt.

2. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Heizart (a) auswählen.

→ Bei der Temperaturanzeige (g) zeigt es die voreingestellten Temperaturen an.

3. Mit ***OK*** (5) Auswahl der Heizart (a) bestätigen.

→ Die Temperaturanzeige (g) blinkt.

4. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Temperatur einstellen.
5. Mit ***OK*** (5) bestätigen.

→ Der Heizvorgang startet und die Betriebsanzeige (j) leuchtet rot.

→ Das Temperatur-Symbol (b) leuchtet zuerst weiss und bei Erreichen der gewünschten Temperatur rot.

➢ Wenn 5 Sekunden lang nach Auswahl der Heizart, keine Aktion erfolgt, startet das Garen mit der angezeigten Temperatur.

Pause

1. Während des Garvorgangs etwa 3 Sekunden ***ZURÜCK*** (3) gedrückt halten.

→ Der Garvorgang pausiert und das Gerät fällt in den Stand-by-Modus.

→ Das Symbol Pause (l) blinkt.

2. Zum Fortsetzen des Garvorganges einmal ***ZURÜCK*** (3) antippen.

→ Fortsetzen des Garvorgangs.

Gerät ausschalten

1. Ca. 3 Sekunden ***EIN/AUS*** (1) berühren, um den Garvorgang zu unterbrechen.

→ Das Gerät fällt in den Bereitschaftsmodus.

Garen mit Timer



1. ***EIN/AUS*** (1) berühren, um das Garmenu zu aktivieren.

→ Die Heizart (a) blinkt.

2. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Heizart (a) auswählen.

→ Auf dem Display ist die voreingestellten Temperaturen ersichtlich.

3. Mit ***OK*** (5) Auswahl der Heizart (a) bestätigen.

→ Die Temperaturanzeige (g) blinkt.

4. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Temperatur einstellen.
5. ***UHRZEIT*** (2) antippen.

→ Die Zeitanzeige (k) zeigt blinkend 00:00 und das Symbol Garzeit-Anzeige (d) leuchtet.

6. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Garzeit, z.B. 40 Minuten, einstellen.
7. Mit ***OK*** (5) bestätigen.

→ Zeitanzeige (k) zeigt die verbleibende Garzeit als Countdown an.

→ Nach Ablauf der Garzeit ist 00:00 ersichtlich und Symbol Pause (l) blinkt. Für etwa 30 Sekunden ertönt ein Signal.

8. Ausschalten während oder nach Ende des Signaltones durch Berührung von ***ZURÜCK*** (3) oder ***OK*** (5).

→ Die Anzeige kehrt zur Standardanzeige zurück.

- Wenn 5 Sekunden lang nach Auswahl der Heizart, keine Aktion erfolgt, startet das Garen mit der angezeigten Temperatur.
- Der Timer ist nur mit einem Garvorgang einstellbar.

Garzeit-Ende einstellen



Nach Auswahl der Heizart (a) und der Temperatur (g) (Schritte 1-5) kann zusätzlich die gewünschte Dauer der Garzeit und die Endzeit eingestellt werden.

1. Durch Berührung von ***EIN/AUS*** (1) das Gerät einschalten.

→ Die Heizart (a) blinkt.

2. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Heizart (a) auswählen.

→ Bei der Temperaturanzeige (g) zeigt es die voreingestellten Temperaturen an.

3. Mit ***OK*** (5) Auswahl der Heizart (a) bestätigen.

→ Die Temperaturanzeige (g) blinkt.

4. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Temperatur einstellen.
5. ***UHRZEIT*** (2) antippen.

→ Die Zeitanzeige (k) zeigt blinkend 00:00 und das Symbol Garzeit-Anzeige (d) leuchtet.

6. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Garzeit, z.B. 40 Minuten, einstellen.
7. ***UHRZEIT*** (2) 2x antippen das Symbol ->/ ist auf dem Display ersichtlich und die gewünscht Endzeit, z.B. 14:00 Uhr, durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) einstellen.

→ Endzeitsymbol und Endzeit blinken.



8. Mit ***OK*** (5) bestätigen.

→ Der Garvorgang pausiert und das Gerät fällt in den Stand-by-Modus und die Zeitanzeige (k) zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

→ Sobald der Zeitpunkt des Garvorgangs (Endzeit minus Garzeit) erreicht ist, beginnt der Garvorgang.

→ Die Zeitanzeige (k) zeigt die verbleibende Garzeit als Countdown an und das Symbol für Garzeit-Anzeige (d) leuchtet.

→ Nach Ablauf der Garzeit ist auf dem Display 00:00 ersichtlich und das Symbol Pause (l) blinkt. Für etwa 30 Sekunden

→ ertönt ein Signalton.

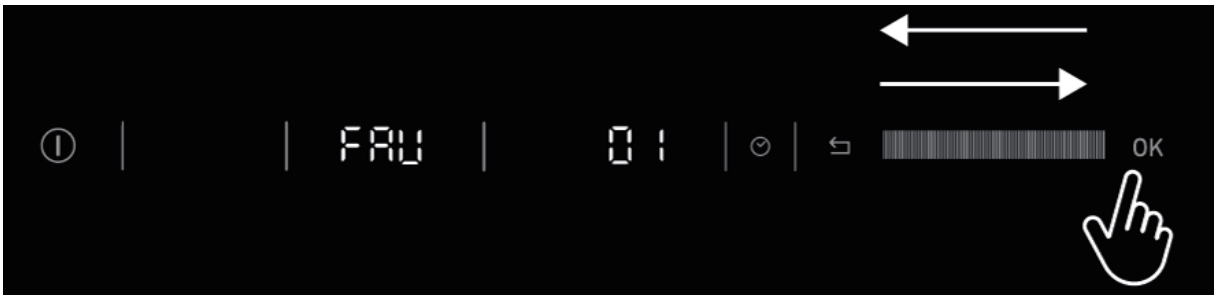
9. Ausschalten während oder nach Ende des Signaltones durch Berührung ***OK*** (5).

→ Die Anzeige kehrt zur Standardanzeige zurück.



- Bei Heizarten mit Grillfunktion ist die Funktion Endzeit nicht einstellbar.
- Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine Aktion, speichert das Gerät die Einstellung automatisch.

Favoriten speichern



EIN/AUS (1) antippen, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. Das Display ist im Stand-by-Modus etwas gedimmt und es ertönt ein Signal.
Bevorzugte Gareinstellungen als Favoriten hinzufügen. Schneller Zugriff auf die bevorzugte Gareinstellung siehe „Favoriten (FAV) im Menü aktivieren.

1. ***OK*** (5) für 3 Sekunden berühren **nach Ende** eines zeitgesteuerten Garvorgangs.

→ Zeigt automatisch die Zusatzfunktion FAU und 01blinkt

2. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den Speicherplatz für den Favoriten (01 bis 10) auswählen.

→ Die als Favorit gespeicherten Einstellungen werden angezeigt.

3. ***OK*** (5) kurz berühren.

→ Die Anzeige kehrt zur Standardanzeige zurück.

- Das Speichern als Favorit ist nur nach einem zeitgesteuerten Garvorgang möglich!
- Erfolgt innerhalb von 5 Sekunden keine Aktion, speichert das Gerät die Einstellung automatisch.

6 Zusatzfunktionen

Bediensperre aktivieren (chd)

Die Bediensperre verhindert ungewollte Einstellungen am Bedienfeld.



EIN/AUS (1) antippen, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. Das Display ist im Stand-by-Modus etwas gedimmt und es ertönt ein Signal.

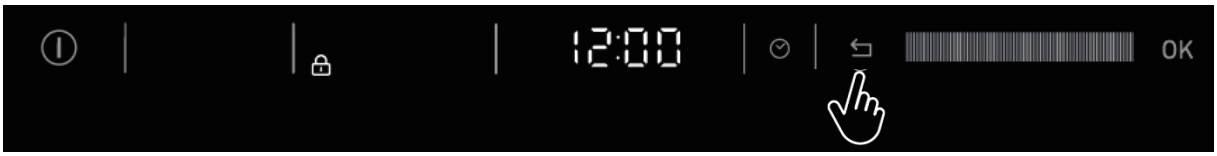
1. ***OK*** (5) für 3 Sekunden berühren, um das Menü aufzurufen.

→ Als erste Menüoption wird die Bediensperre (chd) angeboten.

2. ***OK*** (5) zur Bestätigung des gewünschten Menüpunktes kurz berühren.
3. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den Zustand Ein (On) oder Aus (Off) auswählen.
4. ***OK*** (5) zur Bestätigung des gewünschten Zustandes kurz berühren.

→ Bei aktivierte Bediensperre wird die Uhrzeit und das Symbol Bediensperre (f) angezeigt. Das Bedienfeld ist gesperrt.

Bediensperre deaktivieren (chd)



1. ***ZURÜCK*** (3) für 3 Sekunden berühren.

→ Das Symbol Bediensperre (f) erlischt und das Bedienfeld ist wieder freigegeben.

Uhrzeit im Menü ändern (Hr)



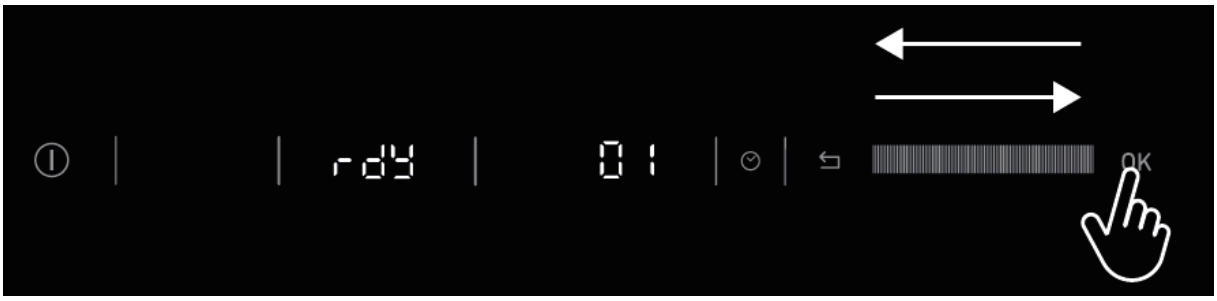
EIN/AUS (1) antippen, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. Das Display ist im Stand-by-Modus etwas gedimmt und es ertönt ein Signal.

1. ***OK*** (5) für 3 Sekunden berühren, um das Menü aufzurufen.
2. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den Menüpunkt Uhrzeit (Hr) aufrufen.
3. ***OK*** (5) zur Bestätigung des gewünschten Menüpunktes kurz berühren.
4. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Uhrzeit einstellen.
5. ***OK*** (5) zur Bestätigung der gewünschten Uhrzeit kurz berühren.

→ Die Anzeige kehrt zur Standardanzeige zurück.

Autoprogramme (rdy)

	GARMODUS	TEMP.	GARZEIT	MAX. TEMP.
rdy 01		175°C	30 Min.	300°C
rdy 02		170°C	40 Min.	300°C
rdy 03		200°C	65 Min.	300°C
rdy 04		220°C	110 Min.	300°C
rdy 05		200°C	50 Min.	300°C
rdy 06		200°C	35 Min.	300°C
rdy 07		200°C	60 Min.	250°C
rdy 08		200°C	30 Min.	300°C
rdy 09		200°C	55 Min.	300°C
rdy 10		200°C	50 Min.	300°C



1. EIN/AUS (1) antippen, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. Das Display ist im Stand-by-Modus etwas gedimmt und es ertönt ein Signal.
2. ***OK*** (5) für 3 Sekunden berühren, um das Menü aufzurufen.
3. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den Menüpunkt Bereit-Modus (rdy) aufrufen.
4. ***OK*** (5) zur Bestätigung des gewünschten Menüpunktes kurz berühren.
5. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den gewünschten Modus (1-10) aufrufen und mit ***OK*** (5) bestätigen.

→ Der ausgewählte Bereit-(rdy) Modus wird angezeigt.

6. ***OK*** (5) zur Aktivierung des gewünschten Modus antippen.

Favoriten (FAV) im Menü aktivieren

EIN/AUS (1) antippen, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. Das Display ist im Stand-by-Modus etwas gedimmt und es ertönt ein Signal.

1. ***OK*** (5) für 3 Sekunden berühren, um das Menü aufzurufen.
2. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den Menüpunkt Favoriten (FAV) aufrufen.
3. ***OK*** (5) zur Bestätigung des gewünschten Menüpunktes kurz berühren.
4. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den gewünschten Favoriten Modus (1-10) aufrufen und mit ***OK*** (5) bestätigen.

→ Der ausgewählte Favorit wird angezeigt.

5. ***OK*** (5) zur Aktivierung des gewünschten Favoriten kurz berühren.

→ Der Garvorgang startet mit den hinterlegten Einstellungen des ausgewählten Favoriten.

Schnelles Vorheizen (bos) im Menü aktivieren



EIN/AUS (1) antippen und dann auf ok drücken, um in die Auswahl der Zusatzfunktionen zu gelangen (Uhrzeit leuchtet hell).

1. ***OK*** (5) für 3 Sekunden berühren, um das Menü aufzurufen.
2. Durch Wischen oder Antippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den Menüpunkt Schnelles Vorheizen (bos) auswählen.
3. ***OK*** (5) zur Bestätigung des gewünschten Menüpunktes antippen.
4. Durch Wischen oder Antippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den gewünschten Modus On - oder Off schalten.

→ Der ausgewählte Modus (On oder Off) ist auf dem Display ersichtlich.

5. ***OK*** (5) antippen, um den gewünschten Modus zu bestätigen.
6. ***EIN / AUS*** antippen, um die Heizart und die Temperatur zu wählen.

→ Die bos Zusatzfunktion starten nur in mit einem ausgewählten Garvorgang.

→ Die Anzeige kehrt zur Standardanzeige zurück.

- Fällt das Gerät mach der bos Einstellung in den Standy Modus ist die Schnell Vorheizfunktion deaktiviert.
- Den bos bei Bedarf wieder aktivieren.
- Nach bos Aktivierung innerhalb einer Minute den Garvorgang wählen, andernfalls fällt das Gerät in dem Standby und die bos ist deaktiviert.
- Es gibt keine Anzeige auf dem Display, wenn bos aktiv ist.
- Beim Starten des Garvorgangs leuchtet das Symbol der Temperatur weiss, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet das das Symbol rot

Tastenton (ton) im Menü ändern



1. EIN/AUS (1) antippen, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. (Uhrzeit leuchtet etwas heller als im Standby und es ertönt ein Signal).
2. ***OK*** (5) für 3 Sekunden berühren, um das Menü aufzurufen.
3. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den Menüpunkt Tastenton (ton) aufrufen.
4. ***OK*** (5) zur Bestätigung des gewünschten Menüpunktes kurz berühren.
5. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den gewünschten Tastenton (00 - 03 / 00 = kein Ton) auswählen und mit ***OK*** (5) bestätigen.

→ Die Anzeige kehrt zur Standardanzeige zurück.

Alarmton (SoU) im Menü ändern



1. EIN/AUS (1) antippen, um in den Bereitschaftsmodus zu gelangen. (Uhrzeit leuchtet etwas heller als im Standby und es ertönt ein Signal).
2. ***OK*** (5) für 3 Sekunden berühren, um das Menü aufzurufen.
3. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den Menüpunkt Alarmton (SoU) aufrufen.
4. ***OK*** (5) zur Bestätigung des gewünschten Menüpunktes kurz berühren.
5. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den gewünschten Alarmton (00 -08 / 00 = kein Ton) auswählen und mit ***OK*** (5) bestätigen.

→ Die Anzeige kehrt zur Standardanzeige zurück.

Anzeigehelligkeit (brt) im Menü ändern



Zweimal EIN/AUS (1) berühren, um in die Auswahl der Zusatzfunktionen zu gelangen (Uhrzeit leuchtet hell).

1. ***OK*** (5) für 3 Sekunden berühren, um das Menü aufzurufen.
2. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) den Menüpunkt Anzeigehelligkeit (brt) aufrufen.
3. ***OK*** (5) zur Bestätigung des gewünschten Menüpunktes kurz berühren.
4. Durch Wischen oder Tippen auf dem ***TOUCHFELD*** (4) die gewünschte Anzeigehelligkeit (01 -08) auswählen und mit ***OK*** (5) bestätigen.

→ Die Anzeige kehrt zur Standardanzeige zurück.

7 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!

- ✓ Bei Reinigungs- und Pflegearbeiten, Hände und Finger vor Einklemmen in Tür und Schnappscharniere schützen.

ACHTUNG

SACHSCHADEN!

Aggressiv abrasive Reinigungsmittel können Oberflächen zerkratzen und Glasflächen beschädigen.

- ✓ Keine ätzenden Reinigungsmittel oder scheuernde Putzschwämme verwenden.

⚠ WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- ✓ Reparaturen nur von qualifizierten Fachkräften ausführen lassen.

7.1 Gerät reinigen

Außenseiten 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 muss vom Text und von der Zeichnung her noch komplett angepasst werden

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.

1. Beim Einhängen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt.
2. 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.

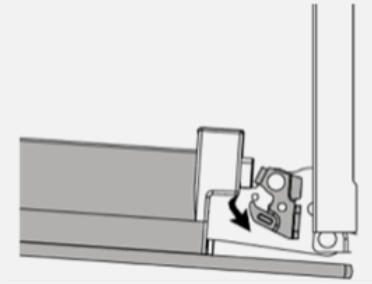
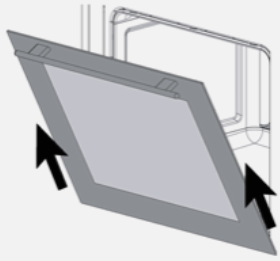
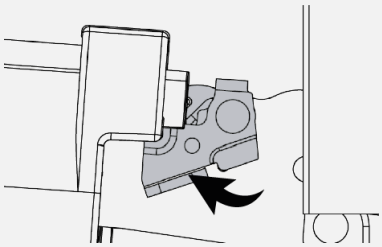
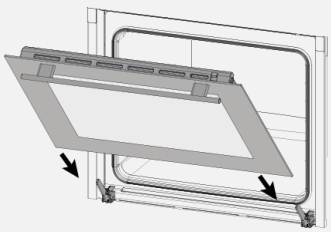
1. Beide Kunststoffteile an den oberen seitlichen Ecken an der Innenseite der Gerätetür aufschrauben.
3. Das Schutzglas vorsichtig entnehmen, reinigen und abtrocknen.

Das Einsetzen des Schutzglases erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

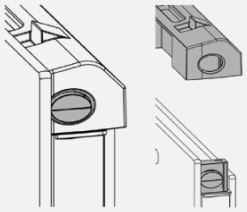
1. Schutzglas mit den beiden Kunststoffteilen sichern.

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

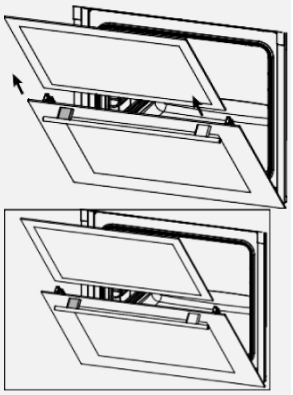
Gerätetür aushängen

TÄTIGKEIT	BESCHREIBUNG
 	1. Gerätetür aushängen. 2. Gerätetür öffnen. 3. Tür leicht zudrücken, anheben und nach vorne herausziehen. 4. Das Einhängen der Gerätetür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
 	5. Beim Einhängen sicherstellen, dass die Aussparung des Scharniers richtig zu dem Haken des Scharnierhalters passt. 6. Beide Klappbügel wieder nach unten drücken, damit die Scharniere beim Schließen der Gerätetür keinen Schaden nehmen

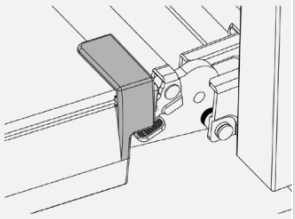
Ausbau der Glasscheibe



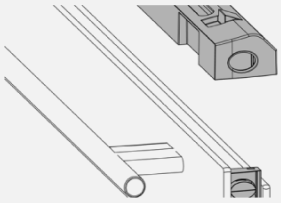
1. Backofentür zur Hälfte öffnen.
2. Links und rechts die Kunststoffknöpfte drücken, und die Schiene nach oben herausziehen.



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

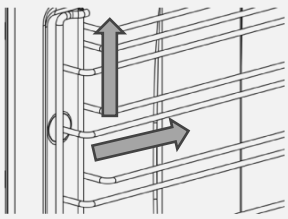


5. Das Glas muss in den seitlichen Schlitzen richtig sitzen.

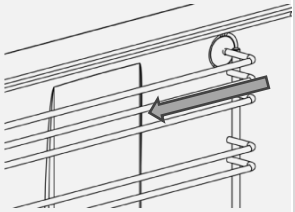


6. Die Schiene wieder einsetzen, so dass ein Klickgeräusch zu hören ist und die Gerätetür schließen.

Seitliche Gitter demontieren



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



3. Dann den hinten Stift etwas herausziehen und das Gitter in Pfeilrichtung 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

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

	➢ Hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger reinigen.

7.2 Gerät pflegen

Leuchtmittel tauschen

Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr funktionieren, kann die gesamte Backofenleuchte getauscht werden. Für geeignete Leuchtmittel oder (kostenpflichtigen) Reparaturservice den ► Kundendienst kontaktieren.

GEFAHR

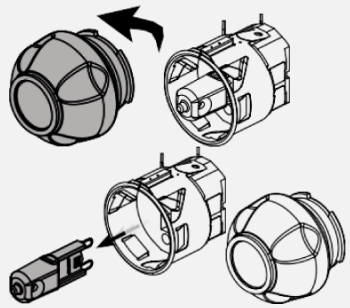
STROMSCHLAGGEFAHR!

✓ 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.

8 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.

Gebäck backen

Umluft

GEBÄCKART	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS-ZEIT [MIN.]
Gebäck in Backform		
Baiser (Meringues)	80	60-70
Viktoria Biskuit	150	65-70
Gugelhupf (Hefeteig)	150	60-70
Torte	150	25-35
Gebäck auf Universalblech		
Hefekuchen	150	40-45
Streuselkuchen	150	30-45
Obstkuchen	150	40-55
Biskuittorte	150	30-40



- ➢ Backqualität mit einem dünnen Holzstab (z.B. Zahnstocher) prüfen. Mit dem Holzstab in das Gebäck stechen. Wenn es fertig ist, bleibt der Holzstab trocken und sauber.

Ober- & Unterhitz

GEBÄCKART	EINSCHUB-EBENE	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS-ZEIT [MIN.]
Napfkuchen Sandkuchen Tortenboden Biskuittorte Gugelhupf (Hefeteig) Brot (z.B. Mehrkornbrot)	 2 2 2-3 2 2 2	 170-180 160-180 170-180 170-180 160-180 210-220	 60-80 65-80 20-30 30-40 40-60 50-60
Obstkuchen (Mürbeteig) Streuselkuchen Biskuitrolle Pizza (auf dünnem Teig) Pizza (auf dickem Teig)	 3 3 2 3 2	 170-180 160-170 180-200 220-240 190-210	 35-60 30-40 10-15 10-15 30-50
Plätzchen Blätterteig Baiser	3 3 3	160-170 180-190 90-110	10-30 18-25 80-90

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.

Umluft

FLEISCHART	EINSCHUB-EBENE		TEMPERATUR [°C]		ZUBEREITUNGS-ZEIT [MIN]
	Ventilator	Ober & Unterhitze	Ventilator	Ober- & Unterhitze	pro cm
Rindfleisch					
Roastbeef: innen leicht blutig „saignant"	-	3	-	250	12-15
Ofen vorgeheizt: halb durchgebraten „medium"	-	3	-	250	15-25
Ofen vorgeheizt: durchgebraten „well done"	-	3	-	210-230	25-30
Rinderbraten	2	2	160-180	200-220	120-140
Schweinefleisch					
Braten	2	2	160-180	200-210	90-140
Schinken	2	2	160-180	200-210	60-90
Schweinefilet	-	3	-	210-230	25-30
Kalbfleisch	2	2	160-180	200-210	90-140
Lammfleisch	2	2	160-180	200-220	100-120
Wild	2	2	175-180	200-220	100-120
Geflügel					
Huhn	2	2	170-180	210-220	40-55
Gans	2	-	160-180	190-200	150-180
Fisch	2	2	175-180	210-220	40-55

Kombinierte Grill- und Oberhitze aus Draft

FLEISCHART	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS-ZEIT [MIN.]
Huhn (ca. 1,5 kg)	250	90-100
Huhn (ca. 2 kg)	250	110-130
Schaschlik	250	60-70

Grill

GRILL-SPEISEART	EINSCHUB-EBENE		TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS ZEIT [MIN.]	
				1. Seite	2. Seite
Schweinekotelett	4	250	8-10	8-10	6-8
Schweineschnitzel	4	250	10-12	10-12	6-8
Schaschlik	4	250	7-8	7-8	6-7
Bratwürste	4	250	8-10	8-10	8-10
Roastbeef (Steak ca. 1 kg)	3	250	12-15	12-15	10-12
Kalbschnitzel	4	250	8-10	8-10	6-8
Kalbsteak	4	250	6-8	6-8	5-6
Hammelkotelett	4	250	8-10	8-10	6-8
Lammkotelett	4	250	10-12	10-12	8-10
Huhn, halbiert (je ca. 500 g)	3	250	25-30	25-30	20-25
Fischfilet	4	250	6-7	6-7	5-6
Forelle (je ca. 200-250 g)	3	250	5-8	5-8	5-7
Brot (Toastscheiben)	4	250	2-3	8-10	6-8

Ventilator mit kombinierter Grill- und Oberhitze

BRATEN FLEISCHART	GEWICHT	EINSCHUB-EBENE	TEMPERATUR [°C]	ZUBEREITUNGS-ZEIT [MIN.]
Schweinsbraten	1 1,5 2	2 2 2	170-190 170-190 170-190	80-100 100-120 120-140
Lammkeule	2	2	170-190	90-110
Braten	1	2	180-200	30-40
Hähnchen	1	2	180-200	50-60
Ente	2	1-2	170-190	85-90
Gans	3	2	140-160	110-130
Truthahn	2 3	2 1-2	180-200 160-180	110-130 150-180

Zubereitungstipps (aus Hersteller BDA)

Lebens mittel	Benötigtes Zubehör	Garmodus	Gestell position	Temperatur (C)	Garzeit (min)
Backblech Blechkuchen	Standardblech		2 bis 3	170	25...30
			3	170	20...25
Kuchen in Form	Kuchenform		2	170	25...30
			2	180	35...40
Plätzchen	Standardblech		2	170	20…25
Kleine Kuchen	Standardblech		3	160	30…35
	Standardblech tiefes Blech		2 bis 4	160	30…35
Filo-Teigware	Standardblech		2	200	40…45
			2	190	25…30
	Standardblech tiefes Blech		2 bis 4	200	50…55
Pizza	Standardblech		2	190	10…15
	Standardblech tiefes Blech		2 bis 4	200 bis 220	10…15
Hausgemachte Pizza	Standardblech FryArt-Blech		2	max.	5…10
Brötchen	Standardblech		2	200	25…30
Fisch	Standardblech		3	200	
			3	20	
			3	200	

9 Fehlermeldungen und Störungen

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Gerätestecker ist möglicherweise nicht eingesteckt.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder defekt.	Überprüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten.
Unangenehme Gerüche und Dampf.	Das Gerät wird zum ersten Mal benutzt.	Während des Betriebs kann Dampf austreten. Es ist keine Fehlfunktion.
Das Gebläse läuft auch nach Beendigung des Garvorgangs weiter.	Das Gebläse ist eine Weile im Betrieb, um den Innenraum des Gerätes zu belüften.	Es ist keine Fehlfunktion.
Beim Aufwärmen und Abkühlen des Geräts sind Metallgeräusche zu hören.	Geräusche, die durch die Ausdehnung von Teilen mit der Temperatur entstehen, sind normal.	Es handelt sich nicht um eine Fehlfunktion.
Die Tür lässt sich nicht vollständig schließen.	Im Inneren des Backofens und an der Tür können sich Lebensmittelreste festsetzen.	Reinigen Sie den Backofen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Gerätetür ist nicht vollständig geschlossen.	Gerätetür überprüfen und sicherstellen, dass sie vollständig geschlossen ist. Gerät auf eine bestimmte Temperatur und/oder Funktion einstellen und nochmal starten.

FEHLERCODE	ABHILFE
F1	**Überhitzung der elektronischen Platine** • Gerät abkühlen lassen • Der Fehler verschwindet automatisch, sobald sich die Elektronik ohne • Zutun des Nutzers ausreichend abgekühlt hat. **Fehleranzeige zurücksetzen** • Wenn der Fehler nicht mehr aktiv erscheint, kann er über das Touchpanel gelöscht werden. • Alternativ: Die Stromversorgung des Geräts kurz unterbrechen und wieder einschalten. **Funktionsprüfung nach Reset** • Sobald der Fehler vollständig gelöscht ist, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an. • Gerät testweise einschalten und prüfen, ob der Fehler erneut auftritt. • Weitere Maßnahmen bei erneutem Auftreten
F2	**Übermäßige Spannung an den elektronischen Platinen** Fehlerzustand prüfen • Sicherstellen, dass der Fehler tatsächlich aktiv anliegt (Anzeige im Display). **Fehleranzeige zurücksetzen** • Wenn der Fehler nicht mehr aktiv erscheint, kann die Meldung über das Touchpanel gelöscht werden. **Alternativ:** Die Stromversorgung des Gerätes kurz trennen und wiederherstellen (Reset). **Funktionskontrolle nach dem Reset** • Wenn der Fehler erfolgreich eliminiert wurde, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an. • Anschließend das Gerät starten und prüfen, ob der Fehler erneut auftritt. **Weitere Schritte bei wiederholtem Auftreten** • Tritt der Fehler trotz Reset weiterhin auf, liegt wahrscheinlich ein Problem in der Spannungsversorgung oder an der Elektronik vor (z. B. Netzfilter, Verkabelung, Netzspannungsschwankungen, defekte Platine). • In diesem Fall sollte der technische Kundendienst hinzugezogen werden, um die Ursache detailliert zu prüfen.
F3	**Fehlercode: Störung des Temperatursensors** • **Fehlerzustand prüfen** • Sicherstellen, dass die Fehlermeldung aktiv im Display angezeigt wird. • Kurz überprüfen, ob der Sensor oder der Leitungsweg sichtbar beschädigt oder lose ist (falls zugänglich). • **Fehlermeldung zurücksetzen** • Wenn der Fehler nicht mehr aktiv erscheint, kann die Meldung über das Touchpanel gelöscht werden. **Alternativ:** Stromversorgung kurz unterbrechen und wieder einschalten (Geräte-Reset). • **Kontrolle nach dem Reset** • Wenn die Störung erfolgreich beseitigt wurde, zeigt das Display wieder die aktuelle Uhrzeit an. • Danach den Ofen starten und prüfen, ob der Fehler erneut auftritt.

	• **Weitere Maßnahmen bei erneutem Auftreten** • Falls die Fehlermeldung nach dem Reset erneut erscheint, liegt vermutlich ein Problem mit: • dem Temperatursensor selbst (defekt, Unterbrechung, Kurzschluss), • der Verkabelung, • oder der elektronischen Auswertung. • In diesem Fall sollte der technische Kundendienst hinzugezogen werden, um den Sensor oder die entsprechenden Baugruppen zu prüfen und ggf. auszutauschen.
F4	• Der Fehlercode erscheint, wenn die Temperatur im Gerät zu hoch ist. Das Gerät stoppt automatisch den Betrieb und zeigt den Fehler an. • Warten, bis die Temperatur im Gerät sinkt. Der Fehler verschwindet automatisch, sobald der Temperaturwert wieder im normalen Bereich liegt. • Wenn der Fehler nicht mehr aktiv ist, kann er wie folgt zurückgesetzt werden: • Über das Touchpanel aus der Anzeige löschen • Oder das Gerät kurz von der Stromversorgung trennen und wieder einschalten • Nach erfolgreichem Reset zeigt das Display des Geräts wieder die aktuelle Uhrzeit an. • Wenn der Fehler nach dem Zurücksetzen erneut auftritt, liegt wahrscheinlich ein technisches Problem vor (z. B. Temperaturfühler, Lüfter, Elektronik). In diesem Fall muss der technische Kundendienst hinzugezogen werden.
F5	• Dieser Fehler wird angezeigt, wenn das Gerät über einen sehr langen Zeitraum ununterbrochen verwendet wurde. • Der Fehler kann über das Touchpanel aus der Anzeige entfernt werden. • Sobald der Fehler behoben ist, zeigt das Display des Geräts wieder die aktuelle Uhrzeit an.
F6	Dieser Fehler wird angezeigt, wenn der spezielle elektronische Schaltkreis für die Zeitanzeige fehlschlägt. • Wenn der Fehler zu verschwinden scheint, muss der Nutzer das Gerät kurzzeitig von der Stromversorgung trennen und anschließend wieder einschalten. • Wenn der Fehler nach dem Neustart weiterhin besteht, sollte der technische Kundendienst hinzugezogen werden.
F7	• Dieser Fehler wird angezeigt, wenn ein falsches oder inkompatibles Fleischthermometer am Gerät angeschlossen ist. • Der Fehler verschwindet, wenn das Fleischthermometer vollständig aus seinem Anschluss-Schlitz am Gerät entfernt wird. • Zusätzlich sollte Schmutz oder Rückstände rund um den Schlitz sorgfältig entfernt werden, um eine korrekte Verbindung sicherzustellen.

F8	• Dieser Fehler wird angezeigt, wenn ein Problem im elektromechanischen Schaltkreis vorliegt, der die Heizelemente des Geräts steuert. • Wenn dieser Fehler auftritt, stoppt das Gerät den Betrieb und zeigt den entsprechenden Fehlercode an. • Wenn der Fehler zu verschwinden scheint, kann er wie folgt zurückgesetzt werden: • Über das Touchpanel aus der Anzeige löschen, oder das Gerät kurzzeitig von der Stromversorgung trennen und wieder einschalten • Sobald der Fehler eliminiert ist, zeigt das Display des Geräts wieder die aktuelle Uhrzeit an. • Wenn der Fehler nach dem Zurücksetzen weiterhin auftritt, sollte der technische Kundendienst hinzugezogen werden.
F9	• Dieser Fehler wird angezeigt, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen der elektronischen Platine, die die Heizelemente des Geräts steuert, und der Schnittstellenplatine vorliegt. • Wenn dieser Fehler auftritt, stoppt das Gerät den Betrieb und zeigt den entsprechenden Fehlercode an. • Wenn der Fehler zu verschwinden scheint, kann er wie folgt zurückgesetzt werden: • Über das Touchpanel aus der Anzeige löschen • Oder das Gerät kurzzeitig von der Stromversorgung trennen und anschließend wieder einschalten • Wenn der Fehler erfolgreich behoben wurde, zeigt das Display des Geräts wieder die aktuelle Uhrzeit an. • Wenn der Fehler nach dem Zurücksetzen weiterhin auftritt, sollte der technische Kundendienst hinzugezogen werden.
F10	Türverriegelung fehlerhaft (nicht verwendet.)
F11	
F12	
F13	Türsensor fehlerhaft (nicht verwendet.)
F14	• Dieser Fehler wird angezeigt, wenn die Temperatur im Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg unverändert bleibt. • Dies tritt üblicherweise auf, wenn die Gerätetür während des Garvorgangs offen bleibt oder nicht richtig schließt. • Wenn der Fehler zu verschwinden scheint, kann er wie folgt aus der Anzeige entfernt werden: • Über das Touchpanel löschen • Oder das Gerät kurzzeitig von der Stromversorgung trennen und anschließend wieder einschalten • Sobald der Fehler behoben ist, zeigt das Display des Geräts wieder die aktuelle Uhrzeit an. • Wenn der Fehler nach dem Zurücksetzen weiterhin auftritt, sollte der technische Kundendienst hinzugezogen werden.

10 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:

Um auf die Produktdatenbank zu gelangen, für:

- Reparaturaufträge
- Datenblatt
- Gebrauchsanweisung

den Service QR-Code aus der beigefügten Servicekarte oder vom Typenschild am Gerät scannen.



Servicekarte



Typenschild

Mehr Informationen zum Service, siehe beigefügte Servicekarte
Kundendienstadresse:
EGS GmbH
Dieselstraße 1
33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

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

11 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-Holzbüttgen

12 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 m^2 oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m^2, 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.

VONREITER

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

VREB8114-QL-400_BDA_DE_VR1-0-2026-04

www.vonReiter.de