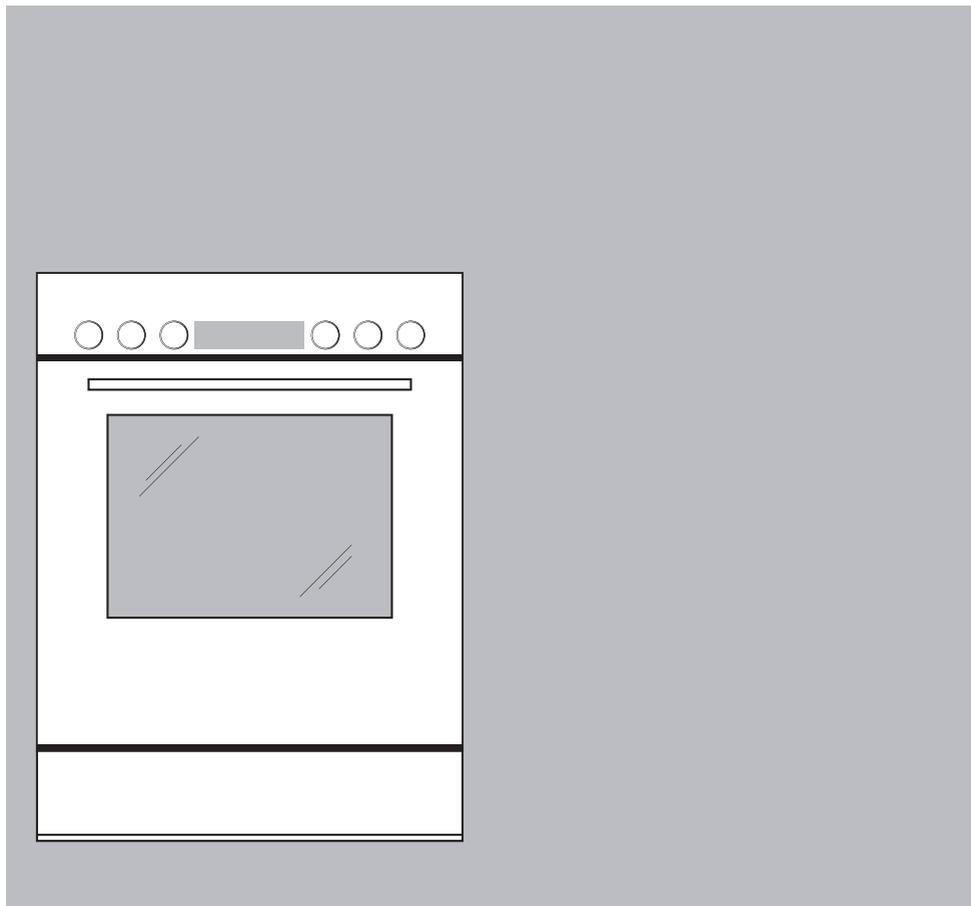


# SIBIR



## Bedienungsanleitung

EB Tritherm V400 • EH Tritherm 3/4 V400

Backofen • Herd

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.

## **Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.**

### **Änderungen**

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

### **Gültigkeitsbereich**

Die Modellnummer entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

<b>Modellbezeichnung</b>	<b>Modellnummer</b>	<b>Type</b>	<b>Masssystem</b>
EB Tritherm V400	21075	C4H576KHN/W	55-762
EH Tritherm 3 V400, EH Tritherm 4 V400	22019	CH4H57UKH3N/W, CH4H57UKH4N/W	55-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>Herd</b>	<b>18</b>
1.1	Verwendete Symbole .....	4	9.1	Bedien- und Anzeigeelemente .....	18
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4	9.2	Kochgeschirr .....	18
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	5	9.3	Bedienung.....	19
1.4	Gebrauchshinweise.....	6	9.4	Reinigung und Pflege für Gusskochplatten.....	20
<b>2</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>20</b>
<b>3</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>9</b>	10.1	Aussenreinigung .....	20
3.1	Aufbau .....	9	10.2	Türdichtung reinigen .....	20
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente .....	10	10.3	Türdichtung ersetzen .....	20
3.3	Garraum .....	10	10.4	Gerätetür reinigen.....	21
3.4	Zubehör.....	11	10.5	Zubehör und Auflagegitter reinigen .....	22
<b>4</b>	<b>Betriebsarten</b>	<b>11</b>	10.6	Garraum reinigen.....	23
4.1	Heissluft.....	11	10.7	Halogenlampe ersetzen.....	23
4.2	Heissluft feucht.....	12	<b>11</b>	<b>Störungen beheben</b>	<b>24</b>
4.3	Heissluft eco.....	12	11.1	Störungsmeldungen.....	24
4.4	PizzaPlus .....	13	11.2	Nach einem Stromunterbruch.....	25
4.5	Grill-Umluft.....	13	<b>12</b>	<b>Zubehör und Ersatzteile</b>	<b>25</b>
4.6	Grill .....	13	12.1	Zubehör .....	25
4.7	Unterhitze .....	14	12.2	Ersatzteile .....	25
4.8	Ober-/Unterhitze .....	14	<b>13</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>26</b>
4.9	Ober-/Unterhitze feucht.....	14	13.1	Hinweis für Prüfinstitute .....	26
4.10	Ober-/Unterhitze eco .....	15	13.2	Temperaturmessung .....	26
<b>5</b>	<b>Bedienung</b>	<b>15</b>	13.3	Produktdatenblatt.....	26
5.1	Betriebsart wählen.....	15	<b>14</b>	<b>Tipps und Tricks</b>	<b>27</b>
5.2	Garraumtemperatur wählen.....	15	14.1	Gebäck und Braten .....	27
5.3	Ausschalten .....	16	14.2	Kuchen.....	27
5.4	Gargut entnehmen.....	16	14.3	Bräunungsunterschied.....	27
<b>6</b>	<b>Funktionstasten</b>	<b>16</b>	14.4	Energie sparen .....	27
6.1	Schnellaufheizen .....	16	<b>15</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>28</b>
6.2	Beleuchtung.....	16	<b>16</b>	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>29</b>
<b>7</b>	<b>V-ZUG-Home</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>31</b>
7.1	Bedingungen .....	16			
7.2	Erstinbetriebnahme .....	17			
<b>8</b>	<b>Benutzereinstellungen</b>	<b>17</b>			
8.1	V-ZUG-Home.....	17			

# 1 Sicherheitshinweise

## 1.1 Verwendete Symbole



Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen.

**Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!**



Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.



Informationen zur Entsorgung



Informationen zur Bedienungsanleitung

- ▶ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.
  - Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.
- Markiert eine Aufzählung.

## 1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.



- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerä-

tes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.
- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### 1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.
- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Eine beheizbare Geräteschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür und Bedienblende benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung in Fahrzeugen oder an Bord von Schiffen oder Flugzeugen oder in Räumen, in denen besondere Bedingungen wie zum Beispiel korrosive oder explosionsfähige Atmosphäre (Staub, Dampf oder Gas) oder kondensierende Luftfeuchtigkeit vorherrschen, bestimmt.

- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.
- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel «Zubehör» hingewiesen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

### 1.4 Gebrauchshinweise

#### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.

#### **Bestimmungsgemässe Verwendung**

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien, Papier usw.!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

**Zum Gebrauch**

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.
- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienungs- und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

**Vorsicht, Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf und/oder heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.

- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Überdörrung besteht Brandgefahr.
- Wenn Sie Rauch durch einen mutmasslichen Brand des Gerätes oder im Garraum beobachten, halten Sie die Gerätetür geschlossen und unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Zubehör wird im Garraum heiss. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

**Vorsicht, Verletzungsgefahr!**

- Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. Beim Bewegen der Gerätetür besteht sonst Verletzungsgefahr. Besonders bei Anwesenheit von Kindern ist Vorsicht geboten.
- Lassen Sie die Gerätetür nur in Auslüftstellung offen. Bei geöffneter Gerätetür besteht Stolper- und Quetschgefahr! Setzen oder stützen Sie sich nicht auf die Gerätetür und benutzen Sie diese nicht als Abstellfläche.
- Bei Herden: Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist im Fachhandel erhältlich.

### **Vorsicht, Lebensgefahr!**

- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, von Kindern fern halten. Verpackungsteile können für Kinder gefährlich sein.

### **Geräteschäden vermeiden**

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten ohne sichtbare Unterhitze (Heizkörper) darf keine Aluminiumschutzeinlage verwendet werden.
- Im Garraum keine Gegenstände benutzen, die rosten können.
- Das Schneiden mit Messern oder Schneidrädern im Kuchenblech verursacht sichtbare Beschädigungen.
- Die Gerätetür leicht geöffnet lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.
- Achten Sie beim Reinigen darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Verwenden Sie ein mässig feuchtes Tuch. Spritzen Sie das Gerät niemals innen oder aussen mit Wasser ab. Eindringendes Wasser verursacht Schäden.
- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.

## 2 Erste Inbetriebnahme

Bevor das neu installierte Gerät das erste Mal benutzt wird, bitte Folgendes ausführen:

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus Garraum entfernen.
- ▶ Garraum und Zubehörteile reinigen.
- ▶ Leeren Garraum (ohne Gitterrost, Bleche usw.) mit Betriebsart  und maximaler Garraumtemperatur ca. 1 Stunde beheizen.
- ▶ Ist Ihr Gerät mit Gusskochplatten ausgestattet, diese einzeln während 5 Minuten (ohne Kochgeschirr) auf höchster Leistungsstufe heizen.



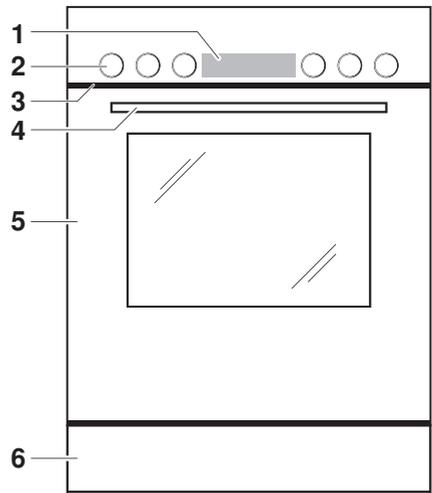
Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklungen kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

Die Inbetriebnahme und Bedienung eines Glaskeramik-Kochfeldes ist in der separaten Bedienungsanleitung beschrieben. Bitte befolgen Sie die dort aufgeführten Hinweise.

## 3 Gerätebeschreibung

### 3.1 Aufbau

- 1 Bedien- und Anzeigeelemente
  - 2 Drehschalter
  - 3 Lüftungsöffnung
  - 4 Türgriff
  - 5 Gerätetür
  - 6 Geräteschublade \*
- \* modellabhängig



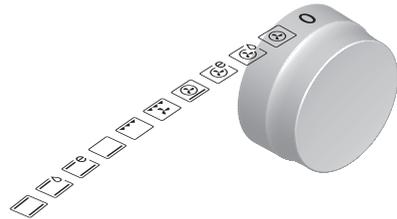
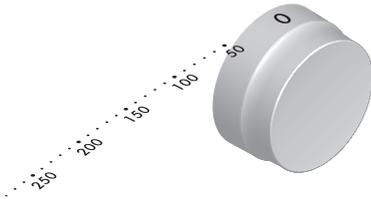
### 3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



#### Drehshalter

°C Garraumtemperatur

□ Betriebsart



#### Funktionstasten

▮ 🔥 Schnellaufheizen

▮ 💡 Garraumbeleuchtung

#### Leuchtsymbole

🔥 Aufheizstatus

🟢 Betriebsanzeige

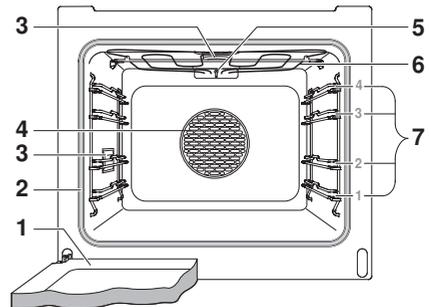
📶 V-ZUG-Home

### 3.3 Garraum

#### ⚠️ Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie!

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.

- 1 Gerätetür
- 2 Türdichtung
- 3 Beleuchtung
- 4 Heissluftabdeckung
- 5 Garraumtemperaturfühler
- 6 Grill/Oberhitze
- 7 Auflagen mit Beschriftung



💡 Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

### 3.4 Zubehör



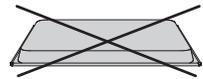
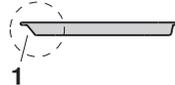
**Beschädigung durch falsche Behandlung!**

**Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.**

**Korrekte Benutzung der Einschubteile beachten!**

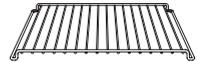
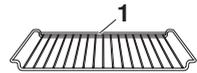
#### Kuchenblech

- Backform für Wähen und Guetzli
- Auffangschale in Verbindung mit dem Gitterrost
- Wird es beim Backen nur teilweise bedeckt, kann es sich verformen. Dies ist eine normale Erscheinung. Beim Abkühlen erhält es wieder die ursprüngliche Form.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» **1** des Kuchenblechs im Garraum an die Rückwand zeigt.
- ▶ Nur in der normalen Gebrauchslage verwenden – nicht umgekehrt.



#### Gitterrost

- Auflage für Bratengeschirr und Backformen
- Auflage für Fleisch, tiefgekühlte Pizza usw.
- ▶ Darauf achten, dass Querstrebe **1** im Garraum an die Rückwand zeigt. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.
- Auskühlen von Gebäck – umgekehrt – ausserhalb des Garraums.



#### Sonderzubehör



Stellen Sie Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den Gitterrost.

## 4 Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.

- ▶ Formen auf Gitterrost stellen.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» des Kuchenblechs im Garraum an die Rückwand zeigt.

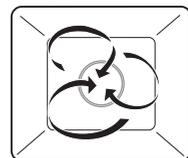


Beachten Sie die Hinweise unter «Tipps und Tricks» und in der separaten «Easy-Cook» Broschüre.

### 4.1 Heissluft



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2



Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt.

### Anwendung

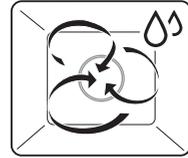
- Besonders geeignet, um Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig zu backen
- Kuchen, Brot und Braten

 Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

### 4.2 Heissluft feucht



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2



Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

### Anwendung

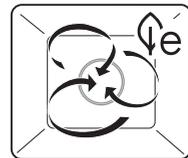
- Kleingebäck auf mehreren Auflagen gleichzeitig
- Hefengebäck und Brot auf mehreren Auflagen gleichzeitig
- Gratin und Auflauf

 Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

### 4.3 Heissluft eco



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2



Diese Betriebsart ist besonders energiesparend. Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

### Anwendung

- Braten, Kleingebäck und Gratin

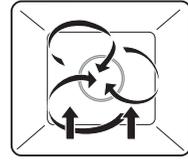
 Beim Backen mit dieser Betriebsart nicht vorheizen. So wird der Energieverbrauch gesenkt. Die Gardauer kann sich im Vergleich zur klassischen Heissluft verlängern.

 Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

## 4.4 PizzaPlus



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch Heissluft und Unterhitze. Der Boden des Backguts wird intensiv gebacken.

### Anwendung

- Pizza
- Wähen und Quiches

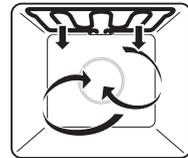


Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform ohne Backtrennpapier verwenden.

## 4.5 Grill-Umluft



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper. Die Garraumluft wird durch das Heissluftgebläse gleichmässig umgewälzt.

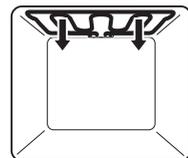
### Anwendung

- ganzes Poulet
- hohes Grillgut
- ▶ Grillgut in Porzellan- oder Glasform geben oder direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

## 4.6 Grill



Temperaturbereich	180–280 °C
Vorschlagswert	230 °C
Auflage	3 oder 4



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

### Anwendung

- Flaches Grillgut, z. B. Steaks, Koteletts, Pouletteile, Fisch und Würste
- Gratnieren
- Toast
- ▶ Grillgut direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

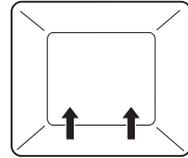


Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten vorheizen, bevor Gargut eingeschoben wird.

### 4.7 Unterhitze



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

#### Anwendung

- Nachbacken von Wähenboden
- Einkochen

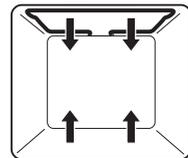


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

### 4.8 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	30–280 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper.

#### Anwendung

- Klassische Betriebsart zum Backen und Garen auf einer Auflage
- Kuchen, Guetzli, Brot und Braten

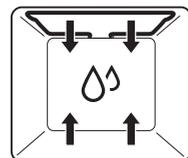


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

### 4.9 Ober-/Unterhitze feucht



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

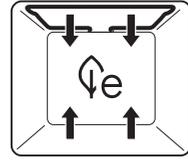
#### Anwendung

- Brot, Zopf, Braten und Gratin auf einer Auflage
- Niedertemperaturgaren

## 4.10 Ober-/Unterhitze eco



Temperaturbereich	30–250 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Diese Betriebsart ist besonders energiesparend. Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Die austretende Eigenfeuchtigkeit der Lebensmittel wird im Garraum gehalten. Das Gargut trocknet weniger aus.

### Anwendung

- Braten, Kleingebäck und Gratin



Beim Backen mit dieser Betriebsart nicht vorheizen. So wird der Energieverbrauch gesenkt. Die Gardauer kann sich im Vergleich zur klassischen Ober-/Unterhitze verlängern.



Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

## 5 Bedienung

Die Drehschalter °C und  neben der Bedienblende sind für die Bedienung des Backofens, die äusseren  und  Drehschalter für das Kochfeld, falls vorhanden.

### 5.1 Betriebsart wählen

- ▶ Drehschalter  nach links oder rechts auf gewünschte Betriebsart drehen.

#### Betriebsarten



Heissluft



Grill



Heissluft feucht



Unterhitze



Heissluft eco



Ober-/Unterhitze



PizzaPlus



Ober-/Unterhitze feucht



Grill-Umluft



Ober-/Unterhitze eco

### 5.2 Garraumtemperatur wählen

- ▶ Drehschalter °C auf gewünschte Garraumtemperatur drehen.
  - Die Symbole  und  leuchten.
  - Der Garraum wird aufgeheizt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist,

- erlischt das Symbol .
- kann das Gargut eingeschoben werden.



Viele Anwendungen können aus dem kalten Gerät gestartet werden.

### 5.3 Ausschalten

- ▶ Drehschalter  auf Position «0» drehen.
  - Das Symbol  erlischt, sofern beim Herd keine Kochzone in Betrieb ist.

### 5.4 Gargut entnehmen



#### Verbrennungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heiße Luft aus dem Garraum entweichen. Das Zubehör ist heiß. Benutzen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

- ▶ Gargut aus Garraum nehmen.
- ▶ Gerätetür in Auslüftstellung offen lassen, bis der Garraum abgekühlt ist, um Korrosion zu vermeiden.

## 6 Funktionstasten

### 6.1 Schnellaufheizen

Mit der Taste  kann das Vorheizen beschleunigt werden. Schnellaufheizen ist bei den Betriebsarten , , , ,  und  möglich.

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Taste  drücken.
  - Der Leuchtbalken unter dem Symbol leuchtet.

Sobald ein Signalton ertönt:

- erlischt der Leuchtbalken.
- kann das Gargut eingeschoben werden.



Viele Anwendungen können aus dem kalten Gerät gestartet werden.

### 6.2 Beleuchtung

- ▶ Durch Antippen der Taste  wird die Beleuchtung im Garraum ein- bzw. ausgeschaltet.

## 7 V-ZUG-Home

### 7.1 Bedingungen

Für eine vollumfängliche Nutzung von V-ZUG-Home müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Internetzugriff und Zugriff auf Google Play™ Store/App Store®
- Drahtlosnetzwerk, das einen der folgenden Standards erfüllt: 2.4GHz 802.11 b/g/n
- Smartphone oder Tablet, das mit dem Drahtlosnetzwerk verbunden ist
- Systemanforderungen an Smartphone oder Tablet: ab Android 6.0 oder ab iOS 11.0



Google Play™ ist eine trademark von Google Inc.



Apple und das Apple Logo sind Marken der Apple Inc., die in den USA und weiteren Ländern eingetragen sind. App Store® ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc.

## 7.2 Erstinbetriebnahme

- V-ZUG-Home gemäss Benutzereinstellungen einschalten.
- ▶ Auf dem Smartphone/Tablet Bluetooth aktivieren.
- ▶ Im Google Play™ Store/App Store® nach «V-ZUG» suchen.
- ▶ V-ZUG App installieren und öffnen.
- ▶ In der V-ZUG App Gerät hinzufügen.
- ▶ + drücken.
  - In der App erscheinen alle verfügbaren Drahtlosnetzwerke.
- ▶ Drahtlosnetzwerk auswählen.
- ▶ Passwort des Drahtlosnetzwerkes eingeben.
  - Das Gerät ist mit dem Drahtlosnetzwerk verbunden.



Weitere Informationen finden Sie in der V-ZUG-Home-Bedienungsanleitung oder auf [home.vzug.com](http://home.vzug.com).

# 8 Benutzereinstellungen

Folgende Einstellung kann nur in ausgeschaltetem Betriebszustand durchgeführt werden.

## 8.1 V-ZUG-Home

### Einschalten

- ▶ Taste und gleichzeitig ca. 5 Sekunden gedrückt halten.
  - Symbol blinkt schnell.
  - Pairing-Modus ist für 60 Sekunden aktiv.
  - Symbol leuchtet.
  - Betriebsmodus V-ZUG-Home ist eingeschaltet.

### Ausschalten

- ▶ Taste und gleichzeitig ca. 5 Sekunden gedrückt halten.
  - Symbol leuchtet nicht mehr.
  - Betriebsmodus V-ZUG-Home ist ausgeschaltet.

### Auf Werkseinstellung zurückzusetzen

- ▶ V-ZUG-Home ausschalten.
- ▶ Taste und gleichzeitig ca. 10 Sekunden gedrückt halten.
  - Symbol blinkt.
  - Die Werkseinstellungen sind zurückgesetzt.

### App-Zugriff

Wird eine Betriebsart über die App beendet, schaltet das Gerät aus und das Symbol blinkt.

## 9 Herd

Der Herd ist je nach Modell mit einem Glaskeramik-Kochfeld oder mit Gusskochplatten ausgerüstet. Bei einem Glaskeramik-Kochfeld bitte die entsprechende Bedienungsanleitung beachten.



**Gusskochplatten – vor allem bei hoher Leistung – nie ohne Kochgeschirr einschalten, da sonst die Kochplatten durch Überhitzung zerstört werden.**

Nie kaltes Kochgeschirr auf heisse Gusskochplatten stellen, da sie durch den grossen Temperaturunterschied beschädigt werden.

Heisse Gusskochplatten keinesfalls kühlen, da sie sonst zerstört werden.

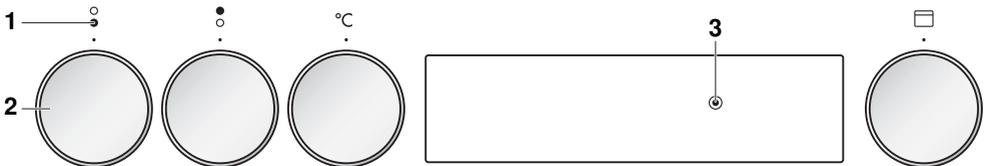


Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist nur im Fachhandel erhältlich.

### 9.1 Bedien- und Anzeigeelemente

#### Schalterblende

Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



- 1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
- 2 Drehschalter
- 3 leuchtende Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschaltet oder der Backofen in Betrieb

#### Drehschalter

Die Leistungsstufen befinden sich auf den Drehschaltern.



### 9.2 Kochgeschirr

#### Geeignetes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzten Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.

Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird.

Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

## Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rau sein.
- Durchmesser der Kochzone soll möglichst mit dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

## 9.3 Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

### Kochzone einstellen

- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe drehen.
  - Die Betriebskontrolllampe leuchtet.



Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe «0» in beide Richtungen gedreht werden.

Bei Zweikreis-/Bräterzonen hat der Drehschalter einen Anschlag und kann nur im Uhrzeigersinn gedreht und im Gegenuhrzeigersinn zurückgedreht werden.

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone bis zum Anschlag drehen.
  - Ein Klickgeräusch ist hörbar.
- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe drehen.

### Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
7	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	scharfes Braten, schnelles Erhitzen	Steaks, Aufkochen von Wasser

### Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter gewünschter Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
  - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind und der Backofen nicht in Betrieb ist, erlischt die Betriebskontrolllampe.

## 9.4 Reinigung und Pflege für Gusskochplatten



**Verbrennungsgefahr! Gerät vor der Reinigung abkühlen lassen.**

Die Gusskochplatten nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eintrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser verwenden.
- ▶ Gusskochplatten mit weichem Tuch trocknen.



Die Anwendung von Pflegemitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen. Der Edelstahlring um die Gusskochplatten verfärbt sich infolge grosser Hitze mit der Zeit gelblich. Dies ist normal und durch Reinigen nicht zu entfernen.

## 10 Pflege und Wartung



**Verbrennungsgefahr durch heisse Oberflächen!**

**Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung abkühlen.**

**Geräteschäden durch falsche Behandlung!**

**Verwenden Sie nur weiche Tücher. Verwenden Sie keine scheuernden oder sauren Reinigungsmittel, scharfen oder kratzenden Metallschaber, Metallwatte, Schwämme usw. Diese Produkte zerkratzen die Oberflächen. Zerkratzte Glasflächen können bersten.**

**Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Dampfreinigungsgerät.**

### 10.1 Aussenreinigung

- ▶ Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmitteln sofort entfernen.
- ▶ Oberflächen mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

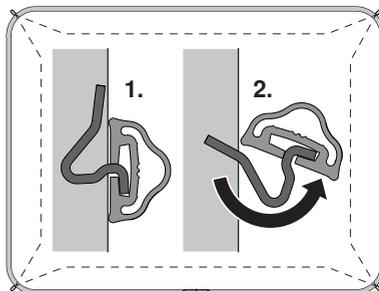
### 10.2 Türdichtung reinigen

- ▶ Türdichtung mit weichem, mit Wasser angefeuchtetem Tuch reinigen, kein Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

### 10.3 Türdichtung ersetzen

#### Türdichtung entfernen

- ▶ An einer der vier Ecken die Dichtung nach innen um ca. 30° abdrehen und vorsichtig herausziehen.
- ▶ Wenn alle vier Bügel gelöst sind, die Dichtung entfernen.
- ▶ Rille am Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.

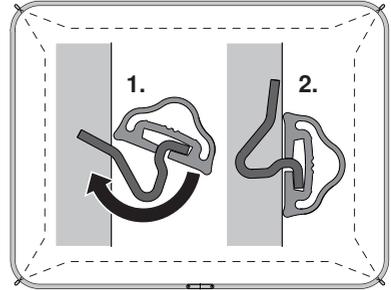




Die Klebestelle und das Lüftungsloch müssen unten in der Mitte sein.

### Türdichtung einsetzen

- ▶ An einer der oberen Ecken mit der Montage der Dichtung beginnen.
- ▶ Den Einführungshaken von innen nach aussen im 30° Winkel in den Schlitz einführen. Sobald die obere Seite montiert ist, die unteren zwei Ecken einführen.
- ▶ Die Türdichtung oben, unten, links und rechts an das Gerät andrücken.



## 10.4 Gerätetür reinigen

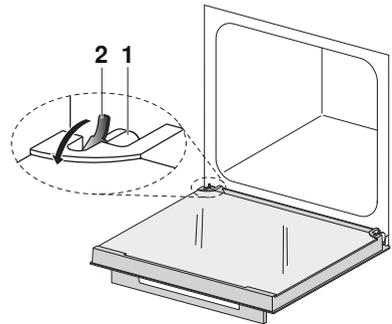
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

### Gerätetür entfernen



**Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.**

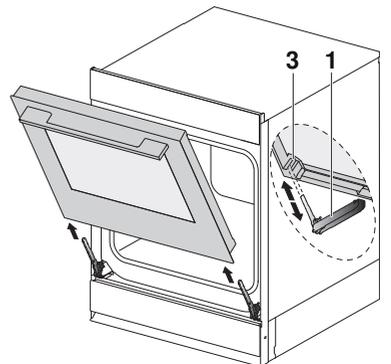
- ▶ Gerätetür ganz öffnen.
- ▶ An beiden Scharnieren **1** die Bügel **2** ganz nach vorne klappen.



- ▶ Gerätetür bis zur Auslüftstellung schliessen ca. 30°.
- ▶ Gerätetür gleichmässig schräg nach oben herausziehen.

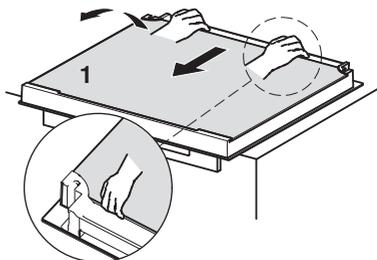
### Gerätetür einsetzen

- ▶ Gerätetür **3** gleichmässig in beide Scharniere **1** schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
  - Falls die Gerätetür bei Schliessen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
  - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schliessen.

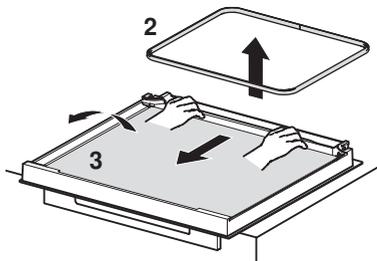


## Türgläser reinigen

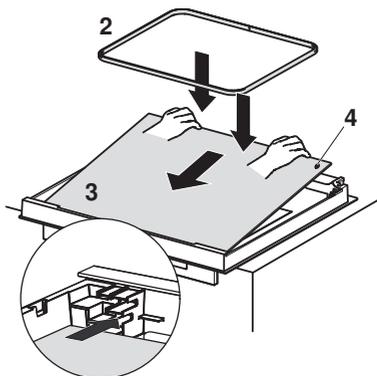
- ▶ Gerätetür mit dem Griff nach unten auf eine saubere und flache Oberfläche ablegen.
  - Darauf achten, dass der Griff nicht aufliegt.
- ▶ Mit dem Körper gegen die Gerätetür entgegenhalten.
- ▶ Oberes Glas **1** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.



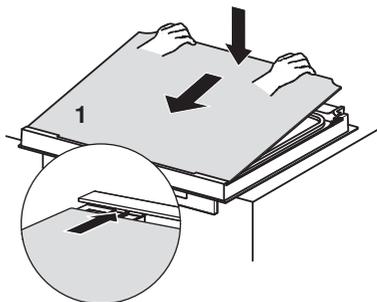
- ▶ Aufliegende Zwischenglasdichtung **2** entfernen.
- ▶ Mittleres Türglas **3** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Gläser reinigen und gut abtrocknen.



- ▶ Türgläser wiedereinsetzen. Dazu mittleres Türglas **3** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
  - Markierung **4** am Glas muss sich rechts oben befinden.
- ▶ Zwischenglasdichtung **2** einsetzen.



- ▶ Oberes Türglas **1** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
  - Das obere Türglas **1** kann nur in korrekter Lage, glänzende Oberfläche ist aussen, eingebaut werden.



## 10.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen

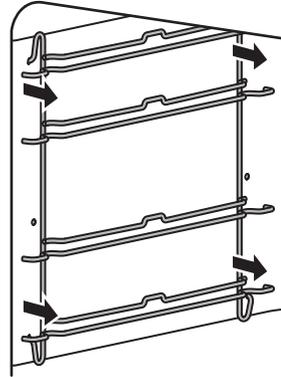
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffekt.

## Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen



Beim Einsetzen der Auflagegitter darauf achten, dass die Emaillierung nicht beschädigt wird.

- ▶ Auflagegitter vorne gegen die Garraummitte schwenken.
- ▶ Auflagegitter hinten aus der Öffnung ziehen.
- ▶ Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



## 10.6 Garraum reinigen



### Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Garraumtemperaturfühler noch Heizelemente. Scheuern Sie die Oberfläche nicht. Die Emaillierung wird dadurch beschädigt.

- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.

## 10.7 Halogenlampe ersetzen



### WARNUNG vor Stromschlag!

**Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen. Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!**

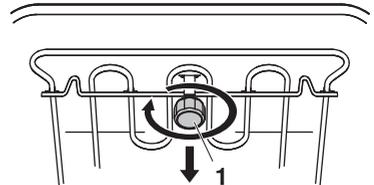
**Lassen Sie Halogenlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.**



Fassen Sie die Halogenlampe nicht mit blossen Händen an. Verwenden Sie stattdessen ein feines, trockenes und fettfreies Tuch.

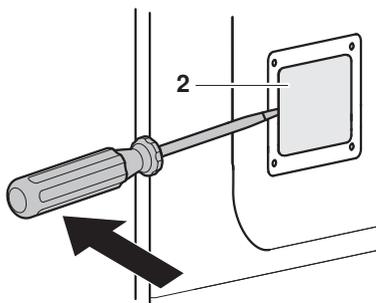
## Deckenbeleuchtung

- ▶ Lampenglas **1** vorsichtig im Uhrzeigersinn herausdrehen und entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken.
- ▶ Lampenglas **1** im Gegenuhrzeigersinn drehend befestigen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.



## Seitliche Beleuchtung

- ▶ Linkes Auflagegitter entfernen.
- ▶ Schraubenzieher in Mitte der Glaskante ansetzen und Lampenglas **2** vorsichtig aus Halterung entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken.
- ▶ Lampenglas **2** in Halterung drücken.
- ▶ Auflagegitter wieder befestigen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.



# 11 Störungen beheben

Folgende Störungen können Sie unter Umständen selbst beheben. Ist das nicht möglich, rufen Sie den Service an.

## 11.1 Störungsmeldungen

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht	▪ Sicherung der Hausinstallation hat ausgelöst.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Sicherung ersetzen. ▶ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
	▪ Sicherung löst mehrfach aus.	▶ Service anrufen.
	▪ Unterbruch in der Stromversorgung.	▶ Stromversorgung überprüfen.
Die Beleuchtung funktioniert nicht	▪ Halogenlampe ist defekt.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Gerät vom Stromnetz trennen. ▶ Halogenlampe ersetzen.
Ein Geräusch tritt während des Betriebs auf	▪ Betriebsgeräusche können während des gesamten Betriebs auftreten (z. B. Schaltgeräusche).	– Diese Geräusche sind normal.
Starker Rauch entsteht beim Aufheizen/Garen	▪ Verunreinigungen im Garraum können im aufgeheizten Garraum zu Rauchentwicklung führen.	▶ Abgekühlten Garraum reinigen. Auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen.
Starker Rauch entsteht beim Grillieren	▪ Speisen sind zu nah an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den Angaben vom «EasyCook» übereinstimmt.
	▪ Garraumtemperatur ist zu hoch.	▶ Garraumtemperatur reduzieren.

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
 und  blinken	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verschieden Situationen können zu dieser Störungsmeldung führen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alle Drehschalter auf «0» stellen.</li> <li>Falls die Störung weiterhin erscheint, Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen.</li> <li>Stromversorgung wieder einschalten.</li> <li>Falls die Störung erneut erscheint, Stromversorgung unterbrechen.</li> <li>Service anrufen.</li> </ul>

## 11.2 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

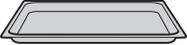
### Stromunterbruch während des Betriebs

- Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.
- Die Betriebsanzeige  blinkt.
- ▶ Drehschalter  auf Position «0» drehen.

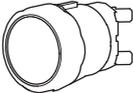
## 12 Zubehör und Ersatzteile

Bei Bestellungen bitte Seriennummer des Gerätes und genaue Bezeichnung des Zubehörs oder Ersatzteils angeben.

### 12.1 Zubehör

Kuchenblech	Gitterrost	Broschüre EasyCook
		

### 12.2 Ersatzteile

Auflagegitter links/rechts	Halogenlampe	Türdichtung
		



Die Halogenlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

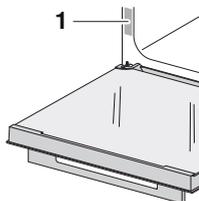
## 13 Technische Daten

### Aussenabmessungen

- ▶ Siehe Installationsanleitung

### Elektrischer Anschluss

- ▶ Siehe Typenschild 1



### 13.1 Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit den Betriebsarten  und  bestimmt.

Das Anbringen von Thermoelementen zwischen der Gerätetür und der Dichtung kann zu Undichtheit und dadurch zu Fehlmessungen führen.

Die Ermittlung des Nutzvolumens im Sinne von EN 50304/EN 60350 erfolgt mit demontierten Auflagegittern.

### 13.2 Temperaturmessung

Die Temperatur innerhalb des Garraums wird nach einer international gültigen Norm im leeren Garraum gemessen. Eigene Messungen können ungenau sein und eignen sich nicht zur Überprüfung der Temperaturgenauigkeit.

### 13.3 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	–	SIBIR AG
Art des Gerätes	–	Backofen   Einbauserd
Modellbezeichnung	–	EB   EH Tritherm V400
Masse des Gerätes SMS 55	kg	46
Masse des Gerätes EURO 60	kg	-
Anzahl Garräume	–	1
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	69
Energieverbrauch im konventionellen Modus <sup>1)</sup>	kWh/Zyklus	0,8
Energieverbrauch im Heissluft-/Umluftmodus <sup>2)</sup>	kWh/Zyklus	0,79
Energieeffizienzindex pro Garraum <sup>3)</sup>	–	94,1
angewandte Mess-/Berechnungsmethode	–	SN EN 60350-1:2016

1) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

2) bei der Erhitzung einer Standardbeladung pro Garraum

3) Messmethoden: siehe EU-Verordnung Nr. 66/2014, Anhang II, Kap. 1

## 14 Tipps und Tricks

### 14.1 Gebäck und Braten

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.</li> <li>Einstellungen mit den «EasyCook» Angaben vergleichen.</li> </ul>

### 14.2 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuchen fällt zusammen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einstellungen mit den «EasyCook» Angaben vergleichen.</li> <li>Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.</li> <li>Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen.</li> <li>Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen.</li> <li>Angabe der Backpulvermenge beachten.</li> </ul>

### 14.3 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.</li> <li>Bei , ,  und  überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den separaten «EasyCook» Angaben übereinstimmen.</li> <li>Beim Backen auf einer Auflage  wählen.</li> <li>Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor Garraumrückwand stellen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einstellungen mit den separaten «EasyCook» Angaben vergleichen.</li> </ul>



Ein Bräunungsunterschied ist normal. Die Bräunung wird gleichmässiger, wenn Sie die Garraumtemperatur niedriger einstellen.

### 14.4 Energie sparen

Die Betriebsarten  und  benötigen weniger Energie als die Betriebsarten  und .

- ▶ Beleuchtung nur bei Bedarf einschalten.
- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür während dem Betrieb vermeiden.
- ▶ Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Backende ausschalten – ausser bei Soufflé, Biskuit, Brüh- und Blätterteiggebäck.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Backergebnis davon abhängig ist.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.

## 15 Entsorgung

### 15.1 Verpackung



Kinder dürfen auf keinen Fall mit Verpackungsmaterial spielen, da Verletzungs- bzw. Erstickungsgefahr besteht. Verpackungsmaterial sicher lagern oder auf umweltfreundliche Weise entsorgen.

### 15.2 Sicherheit

Machen Sie das Gerät unbenutzbar, damit Unfälle durch unsachgemässe Verwendung (z. B. durch spielende Kinder) vermieden werden:

- ▶ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Bei fest installiertem Gerät ist dies durch einen konzessionierten Elektriker vorzunehmen. Schneiden Sie anschliessend das Netzkabel am Gerät ab.

### 15.3 Entsorgung



- Das Symbol «durchgestrichene Mülltonne» erfordert die separate Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE). Solche Geräte können gefährliche und umweltgefährdende Stoffe enthalten.
- Diese Geräte sind an einer ausgewiesenen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten zu entsorgen und dürfen nicht im unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Dadurch tragen Sie zum Schutz der Ressourcen und der Umwelt bei.
- Für weitere Information wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden.

# 16 Stichwortverzeichnis

<b>A</b>	
Anfragen .....	31
Anzeigen .....	18
Auflagegitter .....	25
Herausnehmen .....	23
Reinigen .....	22
Auflagen .....	10
Ausschalten .....	16
Aussenabmessungen .....	26
Aussenreinigung .....	20
<b>B</b>	
Bedienung .....	15
Beleuchtung .....	16
Benutzereinstellungen .....	17
Betriebsarten .....	11
Wählen .....	15
Bräunungsunterschied .....	27
<b>D</b>	
Drehschalter .....	18
<b>E</b>	
EasyCook .....	25
Elektrischer Anschluss .....	26
Energie sparen .....	27
Energiesparendes Kochen .....	19
Entsorgung .....	28
Ersatzteile .....	25
Bestellen .....	31
Erste Inbetriebnahme .....	9
<b>G</b>	
Gargut entnehmen .....	16
Garraum	
Reinigen .....	23
Temperaturmessung .....	26
Garraumtemperatur wählen .....	15
Gebäck und Braten .....	27
Gebrauchshinweise .....	6
Gerät ausschalten .....	16
Gerät entsorgen .....	28
Gerätetür	
Entfernen .....	21
Reinigen .....	21
Gitterrost .....	11, 25
Grill .....	13
Grill-Umluft .....	13
Gültigkeitsbereich .....	2
<b>H</b>	
Halogenlampe .....	23, 25
Heissluft .....	11
Heissluft Eco .....	12
Heissluft feucht .....	12
Heissluft mit Unterhitze .....	13
Herd .....	18
Bedien- und Anzeigeelemente .....	18
Bedienung .....	19
Kochgeschirr .....	19
<b>I</b>	
Inbetriebnahme .....	6, 9
<b>K</b>	
Kochgeschirr .....	18
Kochherd .....	18
Kochzone ausschalten .....	19
Kochzone einstellen .....	19
Kuchen .....	27
Kuchenblech .....	11, 25
<b>L</b>	
Leistungsstufen .....	19
<b>M</b>	
Modellbezeichnung .....	2
Modellnummer .....	2
<b>O</b>	
Ober-/Unterhitze .....	14
Ober-/Unterhitze Eco .....	15
Ober-/Unterhitze feucht .....	14
<b>P</b>	
Pflege .....	20
Probleme .....	24
Prüfinstitute .....	26
<b>R</b>	
Reinigung .....	20
Auflagegitter .....	22
Garraum .....	23
Türdichtung .....	20
Zubehör .....	22
Reinigung und Pflege für Gusskochplatten .....	20
<b>S</b>	
Schnellaufheizen .....	16
Service & Support .....	31
Servicevertrag .....	31
Sicherheitshinweise	
Allgemeine .....	4

---

Bestimmungsgemäße Verwendung .....	6
Gerätespezifische .....	5
Vor der ersten Inbetriebnahme .....	6
Sonderzubehör .....	11
Störungen .....	24
Störungsmeldungen .....	24
Stromausfall .....	25
Stromunterbruch .....	25
Symbole .....	4

## T

Technische Daten .....	26
Temperaturfühler .....	10
Tipps und Tricks .....	27
Türdichtung .....	25
Reinigen .....	20
Türgläser	
Reinigen .....	22
Type .....	2
Typenschild .....	26

## U

Unterhitze .....	10, 14
------------------	--------

## V

Vor der ersten Inbetriebnahme .....	6
Vorheizen .....	27
V-ZUG App .....	17
V-ZUG-Home	
App-Zugriff .....	17
Ausschalten .....	17
Einschalten .....	17
Zurücksetzen .....	17

## W

WLAN-Verbindung .....	17
-----------------------	----

## Z

Zubehör .....	11, 25
Bestellen .....	31
Reinigen .....	22

## 17 Service & Support

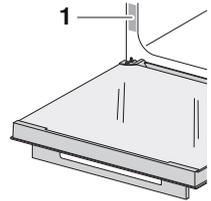


Im Kapitel «Störungen beheben» erhalten Sie wertvolle Hinweise bei kleineren Betriebsstörungen. So ersparen Sie sich die Anforderung eines Servicetechnikers und die daraus möglicherweise entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns bitte stets die Seriennummer (SN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und dem Typenschild Ihres Gerätes. Sie können Sie zusätzlich hier notieren oder den mit dem Gerät gelieferten Servicekleber anbringen:

**SN:** \_\_\_\_\_ **Gerät:** \_\_\_\_\_

- ▶ Gerätetür öffnen.
  - Das Typenschild **1** befindet sich links an der Seitenwand.



Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der SIBIR Group AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0844 848 848.

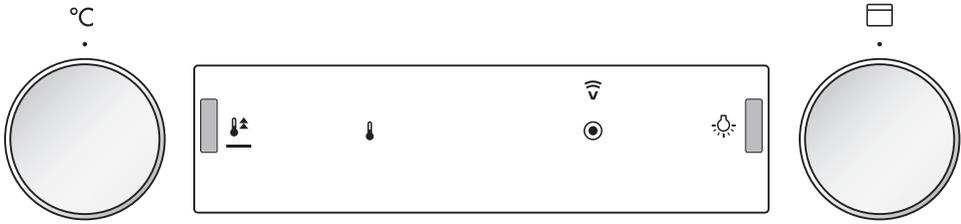
### Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Spreitenbach, Tel. 044 755 73 00.

Für den Unterhalt aller Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

# Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!



## Betriebsart wählen

- ▶ Drehschalter  auf gewünschte Betriebsart drehen.

## Garraumtemperatur wählen

- ▶ Drehschalter °C auf gewünschte Garraumtemperatur drehen.
  - Die Symbole  und  leuchten.
  - Der Garraum wird aufgeheizt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist,

- erlischt das Symbol .
- kann das Gargut eingeschoben werden.



Viele Anwendungen können aus dem kalten Gerät gestartet werden.

## Ausschalten

- ▶ Drehschalter  auf Position «0» drehen.
  - Das Symbol  erlischt, sofern beim Herd keine Kochzone in Betrieb ist.

## Funktionstasten

Durch Antippen der Funktionstasten können verschiedene Funktionen betätigt werden.



1038144-R03

---

## SIBIR Group AG

Bahnhofstrasse 134, 8957 Spreitenbach

Tel. 044 755 73 00

Service-Center: Tel. 0844 848 848