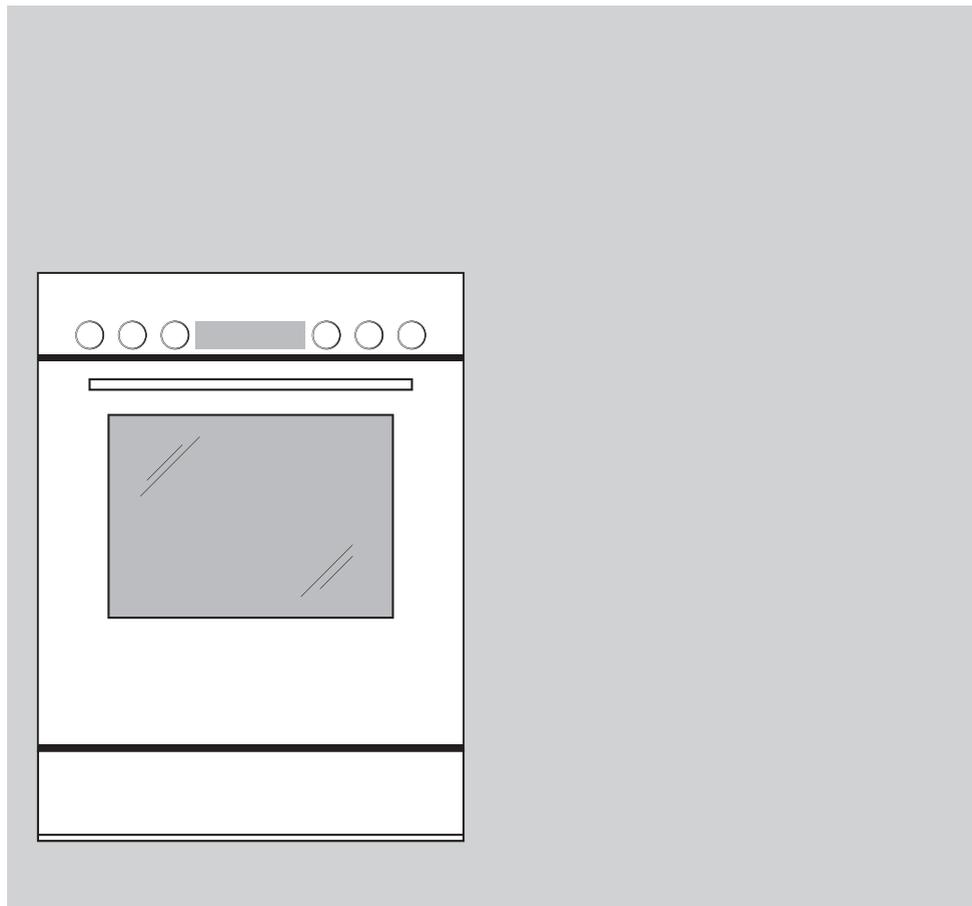


# SIBIR



## Bedienungsanleitung

EH Tritherm 4 V200

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**

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

<b>Modellbezeichnung</b>	<b>Type</b>	<b>Masssystem</b>
EH Tritherm 4 V200	CH2H-22017	55-762

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>Störungen beheben</b>	<b>23</b>
1.1	Verwendete Symbole .....	4	8.1	Störungsmeldungen .....	23
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise .....	4	8.2	Nach einem Stromunterbruch .....	23
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise .....	5	<b>9</b>	<b>Zubehör und Ersatzteile</b>	<b>24</b>
1.4	Gebrauchshinweise .....	6	9.1	Zubehör .....	24
<b>2</b>	<b>Erste Inbetriebnahme</b>	<b>9</b>	9.2	Ersatzteile .....	24
<b>3</b>	<b>Gerätebeschreibung</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>24</b>
3.1	Aufbau .....	9	10.1	Hinweis für Prüfinstitute .....	24
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente .....	10	10.2	Temperaturmessung .....	24
3.3	Garraum .....	10	10.3	Produktdatenblatt .....	25
3.4	Zubehör .....	11	<b>11</b>	<b>Tipps und Tricks</b>	<b>25</b>
<b>4</b>	<b>Betriebsarten</b>	<b>12</b>	11.1	Gebäck und Braten .....	25
4.1	Ober-/Unterhitze .....	12	11.2	Kuchen .....	25
4.2	Ober-/Unterhitze feucht .....	12	11.3	Bräunungsunterschied .....	26
4.3	Ober-/Unterhitze eco .....	13	11.4	Energie sparen .....	26
4.4	Oberhitze .....	13	<b>12</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>26</b>
4.5	Unterhitze .....	13	<b>13</b>	<b>Stichwortverzeichnis</b>	<b>27</b>
<b>5</b>	<b>Bedienung</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>Notizen</b>	<b>29</b>
5.1	Garraumbeleuchtung .....	14	<b>15</b>	<b>Service &amp; Support</b>	<b>31</b>
5.2	Betriebsart wählen .....	14			
5.3	Garraumtemperatur wählen .....	14			
5.4	Ausschalten .....	14			
5.5	Gargut entnehmen .....	14			
<b>6</b>	<b>Herd</b>	<b>15</b>			
6.1	Bedien- und Anzeigeelemente .....	15			
6.2	Kochgeschirr .....	16			
6.3	Bedienung .....	16			
6.4	Reinigung und Pflege für Gusskochplatten .....	17			
<b>7</b>	<b>Pflege und Wartung</b>	<b>18</b>			
7.1	Aussenreinigung .....	18			
7.2	Türdichtung reinigen .....	18			
7.3	Türdichtung ersetzen .....	18			
7.4	Gerätetür reinigen .....	19			
7.5	Zubehör und Auflagegitter reinigen .....	21			
7.6	Garraum reinigen .....	22			
7.7	Halogenlampe ersetzen .....	22			

# 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 Service 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.
- 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.
- 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.
- **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 Service 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 Service.
- 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 Service.
- 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 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.
- 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 Übertrocknung 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 Auslüftung 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.



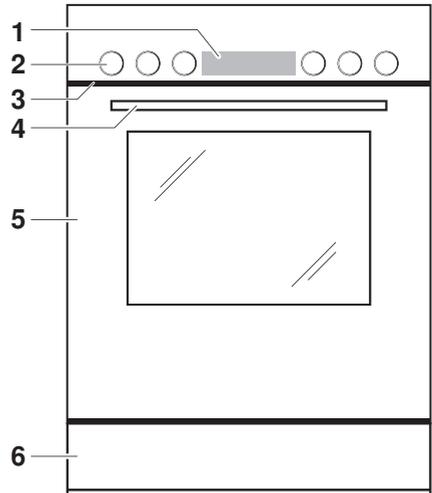
Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklungen kommen kann, den Raum während dieser Zeit gut lüften.

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



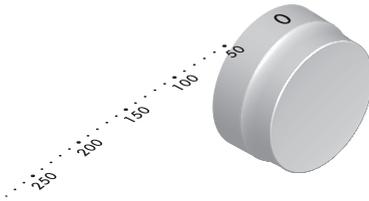
### 3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



#### Drehschalter

°C Garraumtemperatur

 Betriebsart



#### Leuchtsymbole

 Aufheizstatus

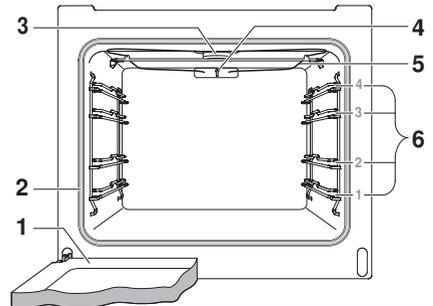
 Betriebsanzeige

### 3.3 Garraum

 **Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie!**

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.

- 1 Gerätetür
- 2 Türdichtung
- 3 Beleuchtung
- 4 Garraumtemperaturfühler
- 5 Oberhitze
- 6 Auflagen mit Beschriftung



 Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.

### 3.4 Zubehör



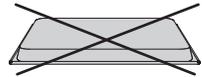
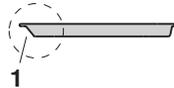
**Beschädigung durch falsche Behandlung!**

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

**Korrekte Benutzung der Einschubteile beachten!**

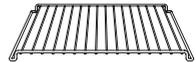
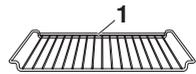
#### Kuchenblech

- Backform für Wähen und Guetzi
- 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.

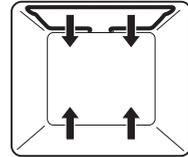


Beachten Sie die Hinweise unter «Tipps und Tricks» und in der separaten «Easy-Cook-Broschüre».

### 4.1 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

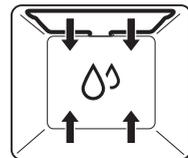


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

### 4.2 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.

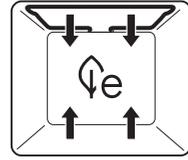
#### Anwendung

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

### 4.3 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.

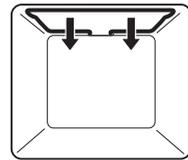


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

### 4.4 Oberhitze



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



Die Beheizung erfolgt durch den oberen Heizkörper.

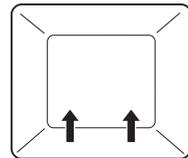
#### Anwendung

- Gratinieren
- Überbacken

### 4.5 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.

## 5 Bedienung

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

### 5.1 Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung muss manuell eingeschaltet werden.

- ▶ Drehschalter  im Gegenuhrzeigersinn auf Position  drehen.
  - Die Beleuchtung ist eingeschaltet.



Die Beleuchtung bleibt während des Betriebs eingeschaltet. Sobald das Gerät abgeschaltet wird, erlischt auch die Beleuchtung.

### 5.2 Betriebsart wählen

- ▶ Drehschalter  nach links oder rechts auf gewünschte Betriebsart drehen.
  - Die Beleuchtung ist eingeschaltet.

#### Betriebsarten



Ober-/Unterhitze



Oberhitze



Ober-/Unterhitze feucht



Unterhitze



Ober-/Unterhitze eco

### 5.3 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.

### 5.4 Ausschalten

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

### 5.5 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 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.

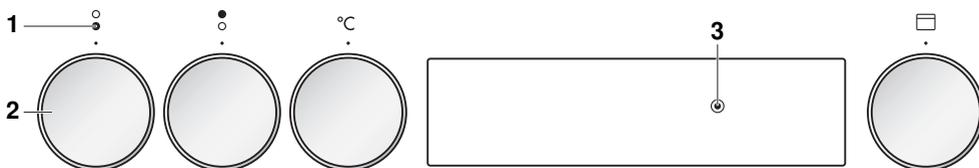
Heisse Gusskochplatten keinesfalls kühlen, da sie sonst zerstört werden.

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

### 6.1 Bedien- und Anzeigeelemente

#### Schalterblende

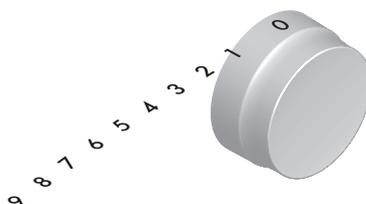
Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



- 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.



## 6.2 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.

## 6.3 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.

## 6.4 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.

## 7 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.

### 7.1 Aussenreinigung

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

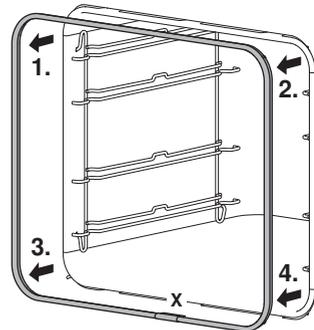
### 7.2 Türdichtung reinigen

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

### 7.3 Türdichtung ersetzen

#### Türdichtung entfernen

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

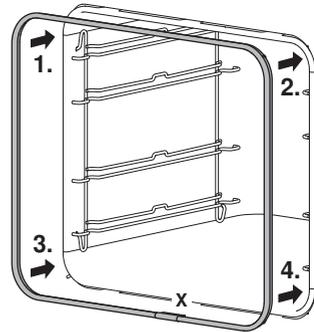


## Türdichtung einsetzen



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

- ▶ An einer der oberen Ecken mit der Montage der Dichtung beginnen.
- ▶ Den Einführungshaken von aussen nach innen 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.



## 7.4 Gerätetür reinigen

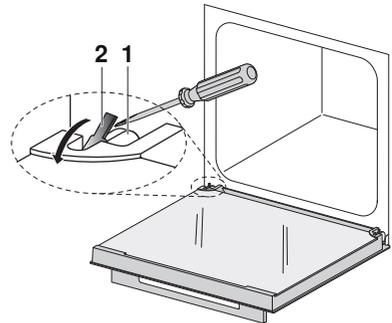
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

## Gerätetür entfernen

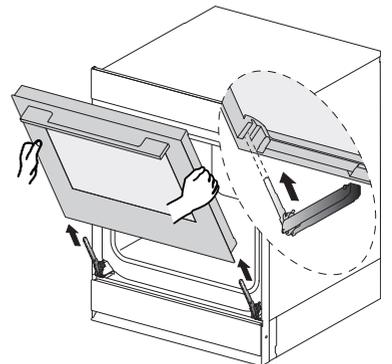


**Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.**

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

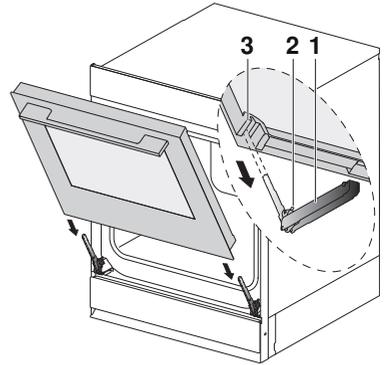


- ▶ Gerätetür bis zur Auslüftstellung schliessen ca. 30°.
- ▶ Gerätetür gleichmässig schräg nach oben herausziehen.



## Gerätetür einsetzen

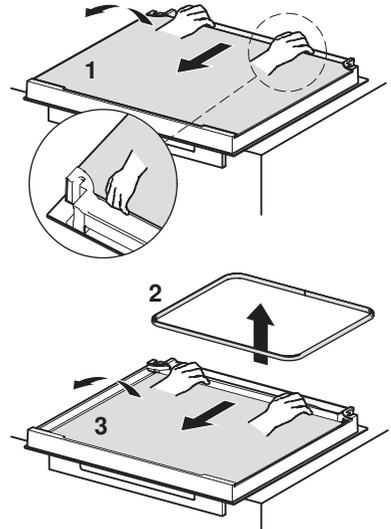
- ▶ Gerätetür **3** gleichmässig in beide Scharniere **1** bis zum Anschlag einschieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
  - Falls die Gerätetür beim Schliessen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
  - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schliessen.



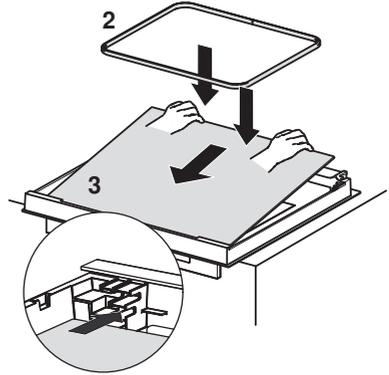
**Sicherstellen, dass die Gerätetür bis zum Anschlag eingeschoben ist, das Gerät könnte sonst beim Schliessen beschädigt werden.**

## Türgläser reinigen

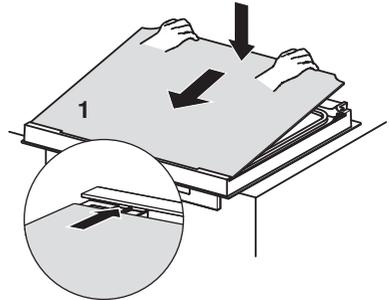
- ▶ Gerätetür mit dem Griff nach unten auf eine saubere und flache Oberfläche ablegen, z. B. ein Geschirrtuch als Unterlage verwenden.
  - Darauf achten, dass der Griff nicht aufliegt.
- ▶ Körper gegen die Gerätetür stemmen.
- ▶ Oberes Glas **1** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier 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 Tür-  
glas **3** in den Türrahmen einlegen und vorsich-  
tig Richtung Scharnier nach hinten schieben.
  - Beschriftung am Glas muss lesbar sein.
- ▶ 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, ein-  
gebaut werden.



## 7.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen

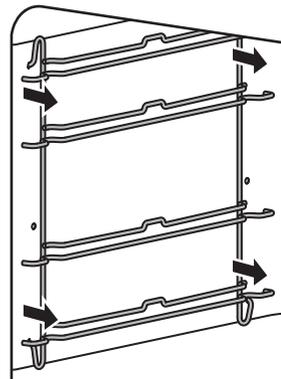
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich da-  
durch die Antihafteffekt.

### Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen



Beim Einsetzen der Auflagegitter darauf achten, dass die Emaillierung nicht be-  
schädigt wird.

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



## 7.6 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.

## 7.7 Halogenlampe ersetzen



### WARNUNG vor Stromschlag!

**Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.**

**Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!**

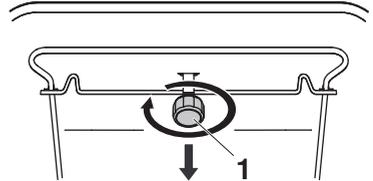
**Lassen Sie Halogenlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.**



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.



## 8 Störungen beheben

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

### 8.1 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.
 und  blinken	▪ Verschieden Situationen können zu dieser Störungsmeldung führen.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Falls die Störung weiterhin erscheint, Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen. ▶ Stromversorgung wieder einschalten. ▶ Falls die Störung erneut erscheint, Stromversorgung unterbrechen. ▶ Service anrufen.

### 8.2 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

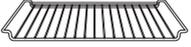
#### Stromunterbruch während des Betriebs

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

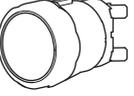
## 9 Zubehör und Ersatzteile

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

### 9.1 Zubehör

<p><b>Kuchenblech</b></p> 	<p><b>Gitterrost</b></p> 	<p><b>Broschüre EasyCook</b></p> 
---	--	--

### 9.2 Ersatzteile

<p><b>Auflagegitter links/rechts</b></p> 	<p><b>Halogenlampe</b></p> 	<p><b>Türdichtung</b></p> 
--	--	---



Die Halogenlampe kann auch im Fachhandel bezogen werden.

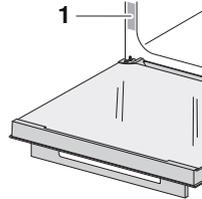
## 10 Technische Daten

### Aussenabmessungen

- ▶ Siehe Installationsanleitung

### Elektrischer Anschluss

- ▶ Siehe Typenschild 1



### 10.1 Hinweis für Prüfinstitute

Die Energie-Effizienzklasse nach EN 50304/EN 60350 wird mit der Betriebsart  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 demonitierten Auflagegittern.

- Bei Geräten mit Grill: Lassen Sie beim Grillieren die Gerätetür geschlossen. Durch die Hitze könnten sonst Schäden an Bedienelementen und Anzeigeelementen oder an den darüber liegenden Einbauschränken entstehen.

### 10.2 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.

## 10.3 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Marke	–	SIBIR AG
Art des Gerätes	–	Einbauherd
Modellbezeichnung	–	EH Tritherm V200
Modellnummer	-	22017
Masse des Gerätes SMS 55	kg	45
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	-
Energieeffizienzindex pro Garraum <sup>3)</sup>	–	95,3
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

## 11 Tipps und Tricks

### 11.1 Gebäck und Braten

#### Ergebnis

#### Abhilfe

- Gebäck oder Braten sieht von aussen gut aus. Die Mitte ist jedoch teigig oder nicht gar.
  - ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.
  - ▶ Einstellungen mit den «EasyCook-Angaben» vergleichen.

### 11.2 Kuchen

#### Ergebnis

#### Abhilfe

- Kuchen fällt zusammen.
  - ▶ Einstellungen mit den «EasyCook-Angaben» vergleichen.
  - ▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern.
  - ▶ Rührteig genügend lange rühren und sofort nach Fertigstellung backen.
  - ▶ Bei Biskuitteig das Eigelb/Eiweiss länger schaumig schlagen, sorgfältig unter die Masse heben und sofort nach Fertigstellung backen.
  - ▶ Angabe der Backpulvermenge beachten.

## 11.3 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
▪ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Beim Backen auf einer Auflage  wählen. ▶ Backformen oder hohes Gebäck nicht direkt vor Garraumrückwand stellen.
▪ Gebäck ist auf einem Kuchenblech heller als auf dem anderen.	▶ Einstellungen mit den separaten «EasyCook» vergleichen.



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

## 11.4 Energie sparen

Die Betriebsart  benötigt weniger Energie als die Betriebsart .

- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür während des Betriebs 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.

# 12 Entsorgung

## 12.1 Verpackung



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

## 12.2 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.

## 12.3 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.

# 13 Stichwortverzeichnis

<b>A</b>	
Anfragen .....	31
Anzeigen .....	15
Auflagegitter .....	24
Herausnehmen .....	21
Auflagen .....	10
Ausschalten .....	14
Aussenabmessungen .....	24
Aussenreinigung .....	18
<b>B</b>	
Bedienung .....	14
Betriebsarten .....	12
Wählen .....	14
Bräunungsunterschied .....	26
<b>D</b>	
Deckenbeleuchtung .....	22
Drehschalter .....	15
<b>E</b>	
EasyCook .....	24
Elektrischer Anschluss .....	24
Energie sparen .....	26
Energiesparendes Kochen .....	16
Entsorgung .....	26
Ersatzteile .....	24
Bestellen .....	31
Erste Inbetriebnahme .....	9
<b>G</b>	
Gargut entnehmen .....	14
Garraum	
Reinigen .....	22
Temperaturmessung .....	24
Garraumbelichtung .....	14
Garraumtemperatur wählen .....	14
Gebäck und Braten .....	25
Gerät	
Entsorgen .....	26
Gerät ausschalten .....	14
Gerätetür	
Einsetzen .....	20
Entfernen .....	19
Gitterrost .....	11, 24
Gültigkeitsbereich .....	2
<b>H</b>	
Halogenlampe .....	24
Ersetzen .....	22
Herd .....	15
Bedien- und Anzeigeelemente .....	15
Bedienung .....	16
Kochgeschirr .....	16
<b>I</b>	
Inbetriebnahme .....	9
<b>K</b>	
Kochgeschirr .....	16
Kochherd .....	15
Kochzone ausschalten .....	17
Kochzone einstellen .....	16
Kuchen .....	25
Kuchenblech .....	11, 24
<b>L</b>	
Leistungsstufen .....	17
<b>M</b>	
Modellbezeichnung .....	2
<b>N</b>	
Notizen .....	29
<b>O</b>	
Ober-/Unterhitze .....	12
Ober-/Unterhitze Eco .....	13
Ober-/Unterhitze feucht .....	12
Oberhitze .....	13
<b>P</b>	
Pflege .....	18
Probleme .....	23
Prüfinstitute .....	24
<b>R</b>	
Reinigung	
Gerätetür .....	19
Reinigung .....	18
Auflagegitter .....	21
Garraum .....	22
Türdichtung .....	18
Türgläser .....	20
Zubehör .....	21
Reinigung und Pflege für Gusskochplatten .....	17
<b>S</b>	
Service & Support .....	31
Servicevertrag .....	31
Sicherheitshinweise	
Allgemeine .....	4
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	6

---

Gebrauchshinweise.....	6
Gerätespezifische .....	5
Lebensgefahr.....	7
Verbrennungsgefahr .....	7
Verletzungsgefahr.....	7
Vor der ersten Inbetriebnahme .....	6
Zum Gebrauch .....	6
Sonderzubehör.....	11
Störungen.....	23
Störungsmeldungen .....	23
Stromausfall .....	23
Stromunterbruch .....	23
Symbole.....	4

## **T**

Technische Daten .....	24
Temperaturfühler.....	10
Tipps und Tricks.....	25
Türdichtung .....	24
Type.....	2
Typenschild.....	24

## **U**

Unterhitze .....	10, 13
------------------	--------

## **V**

Vorheizen.....	26
----------------	----

## **Z**

Zubehör .....	11, 24
Bestellen.....	31

# 14 Notizen



## 15 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 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.
  - Die Beleuchtung ist eingeschaltet.

## Garraumtemperatur wählen

- ▶ Drehschalter  $^{\circ}\text{C}$  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.

## Ausschalten

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



1181748-01

## SIBIR Group AG

Bahnhofstrasse 134, 8957 Spreitenbach

Tel. 044 755 73 00

Service-Center: Tel. 0844 848 848