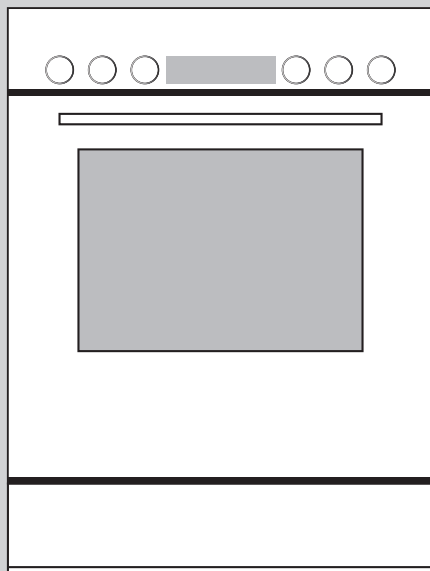


SIBIR



V-ZUG-Home

App installieren, Geräte vernetzen und viele wertvolle Funktionen nutzen.



Bedienungsanleitung

EB Tritherm V400 | EH Tritherm 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

Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Type	Masssystem
EB Tritherm V400	C4H-21038	55-762
EH Tritherm 3/4 V400	CH4H-22019	55-762
EH Tritherm 4 V400	CH4H-22029	60-600

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.



Laden Sie Aktualisierungen via V-ZUG-Home auf Ihr Gerät, damit Sie immer auf dem neusten Stand sind. Die jeweils aktuelle, an die neuen Funktionen angepasste Bedienungsanleitung finden Sie hier vzug.com.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	5	6.9	Startaufschub.....	22
1.1	Verwendete Symbole	5	7	V-ZUG-Home	23
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	5	7.1	Bedingungen.....	23
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	6	7.2	Erstinbetriebnahme.....	23
1.4	Gebrauchshinweise	7	8	Benutzereinstellungen	24
2	Erstinbetriebnahme	10	8.1	Übersicht Einstellungen	24
3	Gerätebeschreibung	10	8.2	Benutzereinstellungen anpassen	24
3.1	Aufbau.....	10	8.3	Kindersicherung	24
3.2	Bedien- und Anzeigeelemente.....	11	8.4	Uhrzeitanzeige	25
3.3	Garraum.....	12	8.5	Signalton.....	25
3.4	Zubehör	12	8.6	V-ZUG-Home	25
4	Betriebsarten	13	8.7	Werkseinstellungen.....	25
4.1	Heissluft	13	8.8	Demomodus	26
4.2	Heissluft feucht.....	14	8.9	Betriebsdauer	26
4.3	Heissluft eco	14	9	Herd	26
4.4	PizzaPlus.....	14	9.1	Bedien- und Anzeigeelemente.....	26
4.5	Grill-Umluft.....	15	9.2	Kochgeschirr.....	27
4.6	Grill.....	15	9.3	Bedienung	27
4.7	Unterhitze.....	15	9.4	Reinigung und Pflege für Gusskochplatten ...	28
4.8	Ober-/Unterhitze eco.....	16	10	Pflege und Wartung	29
4.9	Ober-/Unterhitze feucht.....	16	10.1	Aussenreinigung	29
4.10	Ober-/Unterhitze	16	10.2	Türdichtung reinigen.....	29
5	Bedienung	17	10.3	Türdichtung ersetzen.....	29
5.1	Betriebsart wählen	17	10.4	Gerätetür reinigen	30
5.2	Garraumtemperatur wählen	17	10.5	Zubehör und Auflagegitter reinigen.....	32
5.3	Ausschalten.....	17	10.6	Garraum reinigen	32
5.4	Gargut entnehmen	17	10.7	Halogenlampe ersetzen.....	32
6	Funktionstasten	18	11	Störungen beheben	33
6.1	Schnellaufheizen	18	11.1	Störungsmeldungen	33
6.2	Tellerwärmen.....	18	11.2	Nach einem Stromunterbruch	34
6.3	Beleuchtung	18	12	Zubehör und Ersatzteile	35
6.4	Uhrfunktionen.....	18	12.1	Zubehör	35
6.5	Uhrzeit einstellen und ändern.....	19	12.2	Ersatzteile	35
6.6	Timer.....	19	13	Technische Daten	35
6.7	Einschaltdauer	20	13.1	Lichtquellen	35
6.8	Ausschaltzeit	21	13.2	Hinweis für Prüfinstitute	35

13.3	Temperaturmessung	36
13.4	Produktdatenblatt	36
13.5	Produktinformationen	36
13.6	EcoStandby	37
14	Tipps und Tricks	37
14.1	Gebäck und Braten	37
14.2	Kuchen	37
14.3	Bräunungsunterschied	38
14.4	Energie sparen	38
15	Entsorgung	39
16	Stichwortverzeichnis	40
18	Service & Support	43

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.
- Ein Startaufschub ist bei Betriebsarten mit Grill nicht zulässig.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei Über Trocknung 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.

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!

- 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. Eindringen des Wasser verursacht Schäden.
- Gusskochplatten nicht ohne Geschirr während längerer Dauer mit hoher Leistung eingeschaltet lassen. Dadurch glühen die Platten aus.

2 Erstinbetriebnahme

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

- ▶ Verpackungs- und Transportmaterialien aus Garraum entfernen.
- ▶ Garraum und Zubehörteile reinigen.
 - In der Digitalanzeige leuchtet **--:--**.
- ▶ Taste  5 Sekunden gedrückt halten.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen, um die Uhrzeit einzustellen.
- ▶ 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.



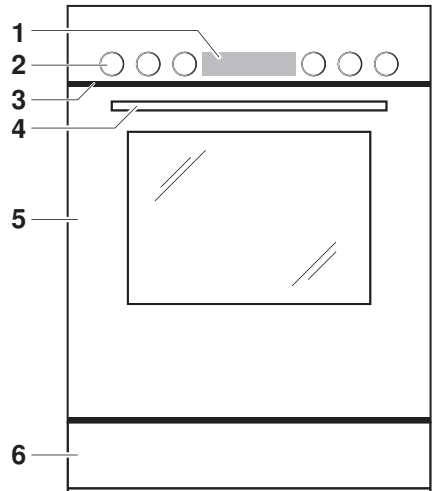
Das Einbrennen entfernt allfällige ölige Rückstände im Garraum. Da es dabei zu Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann, sollen sich Tiere (speziell Vögel) während des Vorgangs nicht im gleichen Raum befinden. Den Raum während und nach dem Vorgang gut lüften.

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

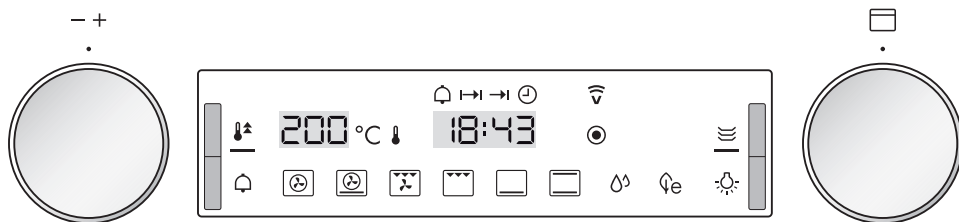
3 Gerätebeschreibung

3.1 Aufbau

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



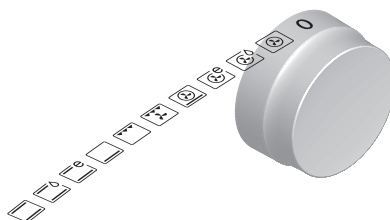
3.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Drehgeber

— + Garraumtemperatur/Zeitfunktion

 Betriebsart



Digitalanzeigen

200 Temperatur

18:43 Uhrzeit/Timer
Ein-/Ausschaltdauer

Funktionstasten

 Schnellaufheizen
 Zeitfunktion

 Tellerwärmen
 Garraumbeleuchtung

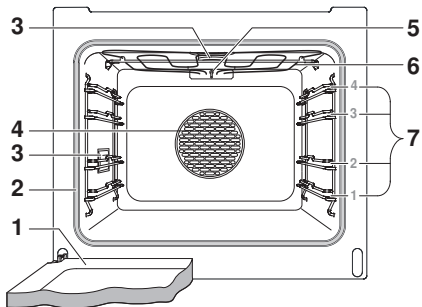
Leuchtsymbole

 Heissluft
 PizzaPlus
 Grill-Umluft
 Grill
 Unterhitze
 Ober-/Unterhitze
 Zusatzfunktion feucht
 Zusatzfunktion eco

 Temperatureinheit
 Aufheizstatus
 Timer
 Einschaltdauer
 Ausschaltzeit
 Uhrzeit
 V-ZUG-Home
 Betriebsanzeige

3.3 Garraum

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

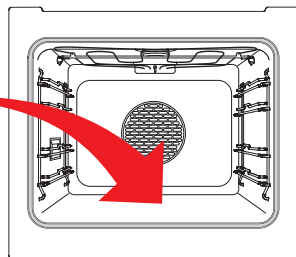


Die Unterhitze befindet sich unter dem Garraumboden.



Geräteschaden durch Schutzeinlage oder Alufolie.

Legen Sie keine Schutzeinlage oder Alufolie auf den Garraumboden.



3.4 Zubehör



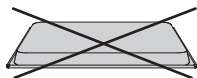
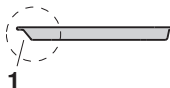
Beschädigung durch falsche Behandlung!

Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

Korrekte Benutzung der Einschubteile beachten!

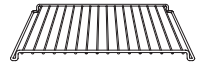
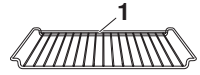
Kuchenblech

- 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



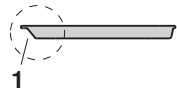
Stellen Sie Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten ist, auf den Gitterrost.

4 Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten beschrieben.

Bei Unterhitze und Grill kann die Temperatur in 5 Stufen eingestellt werden, wobei Stufe 1 am schwächsten und Stufe 5 am stärksten heizt.

- ▶ Formen auf Gitterrost stellen.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» **1** 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 und Brot

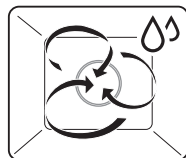


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

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, Auflauf und Schmorgerichte



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.

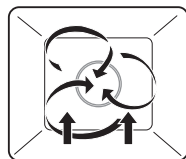


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

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

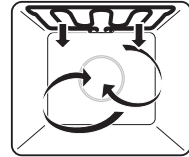


Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform ohne Backtrennpapier verwenden.

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.

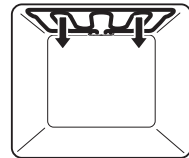
Anwendung

- 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	in 5 Stufen
Vorschlagswert	Stufe 3
Auflage	3 oder 4



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

Anwendung

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

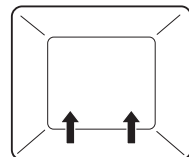


Für ein optimales Ergebnis Garraum 3 Minuten vorheizen, bevor Gargut eingeschoben wird.

4.7 Unterhitze



Temperaturbereich	in 5 Stufen
Vorschlagswert	Stufe 3
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

- Nachbacken von Wähenboden
- Einkochen

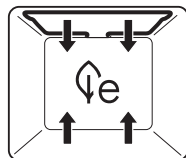


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

4.8 Ober-/Unterhitze 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.

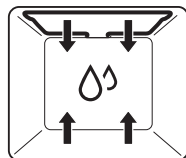


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

4.9 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.

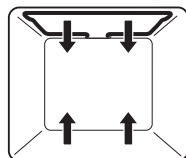
Anwendung

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

4.10 Ober-/Unterhitze



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.

5 Bedienung

Die Drehschalter – + und  neben der Bedienblende sind für die Bedienung des Backofens, die äusseren Drehschalter  und  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 – + auf gewünschte Garraumtemperatur drehen.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - Der Garraum wird aufgeheizt.

Sobald ein Signalton ertönt:

- 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 Tellerwärmen

Option ohne beheizbare Geräteschublade

- ▶ Gitterrost in Auflage 1 schieben und Geschirr darauf stellen.
- ▶ Durch Antippen der Taste  die Funktion ein- bzw. ausschalten.
 - Das Symbol  erscheint im Display.
- ▶ Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.
 - Mit der Taste  kann die Funktion ausgeschaltet werden.



Die Funktion «Tellerwärmen» schaltet automatisch nach 1 Stunde aus.

Option mit beheizbare Geräteschublade



Brandgefahr durch unerlaubte Lagerung von Materialien!

Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien in der beheizbaren Geräteschublade.

Die beheizbare Geräteschublade ermöglicht das Wärmen von Geschirr oder das kurzzeitige Warmhalten von zugedeckten Speisen.

- ▶ Durch Antippen der Taste  die beheizbare Geräteschublade einschalten.
 - Die Farbe des Symbols  ändert sich zu Amber.
- ▶ Geschirr ca. 1 Stunde vorwärmen.
 - Mit der Taste  kann die Funktion ausgeschaltet werden.



Die beheizbare Geräteschublade schaltet sich automatisch nach 1 Stunde aus.

6.3 Beleuchtung

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

6.4 Uhrfunktionen

- Uhrzeit – Tageszeit
- Timer – Eieruhr
- Einschaltdauer/Ausschaltzeit – zeitgesteuertes Ausschalten des Gerätes
- Startaufschub – zeitgesteuertes Ein- und Ausschalten des Gerätes

Einstellen

Uhrzeit und Timer können mit dem linken Drehschalter – + eingestellt werden. Einschaltdauer, Ausschaltzeit und Startaufschub können nur bei gewählter Betriebsart eingestellt werden.

- Das Symbol der gewählten Funktion blinkt.
 - In der Digitalanzeige blinkt **0:00**.
 - ▶ Drehschalter – + drehen.
 - ein Vorschlag wird angezeigt.
 - die Einstellung kann geändert werden.
 - Das Gerät übernimmt die Einstellung entweder durch Drücken der Taste  oder automatisch nachdem 10 Sekunden lang keine Einstellung mehr gemacht wurde.
- Weitere Einstellungen oder Änderungen können jederzeit vorgenommen werden.

6.5 Uhrzeit einstellen und ändern



Die Uhrzeit kann nicht geändert werden, wenn das Gerät in Betrieb oder ein Startaufschub eingestellt ist.

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste  5 Sekunden gedrückt halten.
 - In der Digitalanzeige blinkt **8:15**.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Uhrzeit einstellen.
- ▶ Taste  antippen.
 - Einstellungen werden bestätigt.

6.6 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr. Er kann immer und unabhängig von allen anderen Funktionen genutzt werden.

Einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt **0:00**.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Dauer einstellen.

Die Einstellung erfolgt:

- bis 10 Minuten in 10-Sekunden-Schritten, z. B. **9:50** = 9 Minuten 50 Sekunden.
- ab 10 Minuten in 1-Minuten-Schritten, z. B. **1h 12** = 1 Stunden 12 Minuten.

Starten

- Timer startet automatisch nach 10 Sekunden.

Oder:

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige ist die Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.

Eingestellte Dauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- ertönt während 5 Minuten eine wiederholte Folge von 5 kurzen Signaltönen
- blinkt das Symbol .
- ▶ Taste  antippen, um Signaltöne auszuschalten.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Timer-Dauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  antippen.
- ▶ Drehschalter – + nach links drehen und Zeit auf  stellen.
 - Der Timer ist ausgeschaltet.

6.7 Einschaltdauer

Ist die Einschaltdauer abgelaufen, wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.

Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ▶ Gargut in Garraum stellen.
- ▶ Taste  2× antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Einschaltdauer einstellen.
 - In der Digitalanzeige blinkt .



Die maximale Einschaltdauer beträgt 9 Stunden 59 Minuten.

- ▶ Die Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden übernommen.
 - In der Digitalanzeige ist die Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  2× antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Einschaltdauer ändern.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  2× antippen.
- ▶ Drehschalter – + nach links drehen und Zeit auf  stellen.
 - Die Einschaltdauer ist ausgeschaltet.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.
- ertönt während 5 Minuten ein langer, unterbrochener Signalton.
- blinkt in der Digitalanzeige .
- blinkt das Symbol .
- ▶ Taste  antippen, um Signalton auszuschalten.
 - Der Zustand des Geräts bleibt erhalten bis zur nächsten Einstellung.

Verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten nach Ablauf der Einschaltdauer durch Drehen des Drehschalters – + die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- ▶ Drehschalter  auf «0» stellen.

6.8 Ausschaltzeit

Ausschaltzeit funktioniert nur, wenn eine Uhrzeit eingestellt ist. Wenn die gewünschte Ausschaltzeit erreicht ist, wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.

Einstellen

- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Garraum gegebenenfalls vorheizen.
- ▶ Gargut in Garraum stellen.
- ▶ Taste  3× antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Ausschaltzeit einstellen.
 - In der Digitalanzeige blinkt z. B. die eingestellte Ausschaltzeit .



Die Ausschaltzeit kann maximal um 23 Stunden 59 Minuten verschoben werden.

- ▶ Die Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden übernommen.
 - In der Digitalanzeige ist die Restdauer sichtbar.
 - Das Symbol  leuchtet.

Beispiel

- ▶ Betriebsart  und 180 °C wählen.
- ▶ Um 8 Uhr die Ausschaltzeit von 1 Stunden und 15 Minuten einstellen.
 - Das Gerät schaltet automatisch um 9:15 Uhr aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  3× antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt die Restdauer.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Ausschaltzeit ändern.

Vorzeitig ausschalten

- ▶ Taste  3× antippen.
- ▶ Drehschalter – + nach links drehen und Zeit auf  stellen.
 - Die Ausschaltzeit ist ausgeschaltet.

Ausschaltzeit erreicht

Nach Erreichen der Ausschaltzeit:

- wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.
- ertönt während 5 Minuten ein langer, unterbrochener Signalton.
- blinkt in der Digitalanzeige .
- blinkt das Symbol .
- ▶ Taste  drücken, um den Signalton zu quittieren.
 - Der Zustand des Geräts bleibt erhalten bis zur nächsten Einstellung.

Verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten nach Ablauf der Einschaltdauer durch Drehen des Drehschalters – + die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- ▶ Drehschalter  auf «0» stellen.

6.9 Startaufschub

Startaufschub funktioniert nur, wenn eine Uhrzeit eingestellt ist. Das Gerät schaltet automatisch ein und zum gewünschten Zeitpunkt wieder aus.



Leicht verderbliche Lebensmittel nicht ungekühlt lassen.



Bei Betriebsarten mit Grill ist das Einstellen eines Startaufschubes nicht möglich.

Vor dem Einstellen der Einschaltdauer und Startaufschub

- ▶ Gargut in Garraum stellen.
- ▶ Gewünschte Betriebsart und Garraumtemperatur wählen.
- ▶ Einschaltdauer und Startaufschub wie nachfolgend beschrieben einstellen.

Einschaltdauer einstellen

- ▶ Taste  2× antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt .
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Einschaltdauer einstellen.



Die maximale Einschaltdauer beträgt 9 Stunden 59 Minuten.

- ▶ Innerhalb von 10 Sekunden wie nachfolgend beschrieben den Startaufschub einstellen.

Startaufschub einstellen

- ▶ Taste  antippen.
 - In der Digitalanzeige blinkt z. B.  – Ausschaltzeit ohne Aufschub.
 - Das Symbol  blinkt.
- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und die gewünschte Ausschaltzeit einstellen.



Ein Startaufschub ist um max. 23 Stunden 59 Minuten möglich.

- ▶ Die Einstellung wird automatisch nach 10 Sekunden übernommen.
 - In der Digitalanzeige steht die aktuelle Uhrzeit.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - Die gewählte Betriebsart bleibt bis zum automatischen Start ausgeschaltet.

Beispiel

- ▶ Betriebsart  und 180 °C wählen.
- ▶ Um 8 Uhr eine Einschaltdauer von 1 Stunden und 15 Minuten einstellen.
- ▶ Startaufschub auf 11:30 Uhr einstellen.
 - Das Gerät schaltet automatisch um 10:15 Uhr ein und um 11:30 Uhr wieder aus.

Kontrollieren und ändern

- ▶ Taste  2× antippen.
 - Einschaltdauer ist während 10 Sekunden sichtbar und kann geändert werden.
- ▶ Taste  3× antippen.
 - Ausschaltzeit blinkt und kann geändert werden.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der eingestellten Dauer:

- wird die gewählte Betriebsart automatisch beendet.
- ertönt während 5 Minuten ein langer, unterbrochener Signalton.
- blinkt in der Digitalanzeige .
- blinken die Symbole  und .

Verlängern

- ▶ Innerhalb von 3 Minuten nach Ablauf der Einschaltdauer durch Drehen des Drehschalters – + die neue Dauer wählen.

Ausschalten

- ▶ Drehschalter  auf «0» stellen.

7 V-ZUG-Home



Laden Sie Aktualisierungen via V-ZUG-Home auf Ihr Gerät, damit Sie immer auf dem neusten Stand sind.

Hiermit erklärt V-ZUG AG, dass der Funkanlagentyp der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: <https://www.vzug.com/de/de/guidance-for-testing-institutes>

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®
- Smartphone oder Tablet, das mit dem Heimnetzwerk verbunden ist
- WLAN, das einen der folgenden Standards erfüllt: 2.4GHz 802.11 b/g/n



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



Bleiben Sie während der Verbindungsherstellung in der Nähe Ihres Haushaltsgerätes und halten Sie das Passwort Ihres Drahtlosnetzwerkes bereit.

App installieren

- ▶ Auf dem Smartphone/Tablet Bluetooth und Standortermittlung aktivieren.
- ▶ Im Google Play™ Store/App Store® nach «V-ZUG» suchen.
- ▶ V-ZUG App installieren und öffnen.

V-ZUG-Home Modus am Gerät aktivieren

- ▶ In der Benutzereinstellung «V-ZUG-Home» den Modus «Anzeigen» oder «Bedienen und Anzeigen» einstellen.

Gerät mit Heimnetzwerk verbinden

- ▶ In der V-ZUG App Haushaltsgerät hinzufügen.
 - In der V-ZUG App erscheint eine Bluetooth-Koppelungsanfrage.
 - Im Display des Haushaltsgerätes erscheint eine 6-stellige PIN.
- ▶ 6-stellige PIN in der V-ZUG App eingeben und Bluetooth-Koppelungsanfrage bestätigen.
 - In der V-ZUG App erscheint der Name des aktiven WLANs und fordert dazu auf, das WLAN-Passwort einzugeben.
- ▶ WLAN-Passwort eingeben.
 - Das Haushaltsgerät ist mit dem aktiven WLAN verbunden.



Weitere Informationen zu V-ZUG-Home und zur Verfügbarkeit finden Sie unter vzug.com.

8 Benutzereinstellungen

Folgende Einstellungen können nur in ausgeschaltetem Betriebszustand durchgeführt werden.

8.1 Übersicht Einstellungen

- Kindersicherung
- Uhrzeitanzeige
- Signalton
- V-ZUG-Home
- Demomodus
- Werkseinstellung
- Betriebsdauer

8.2 Benutzereinstellungen anpassen

- ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät Taste  während 5 Sekunden gedrückt halten.
 - Benutzereinstellungen können jetzt verändert werden.
- ▶ Durch Drücken der Taste  kann zur nächsten Einstellung gewechselt werden.
 - Leuchtbalken der Symbole  und  blinken.
- ▶ Durch Drücken der Taste  kann die ausgewählte Einstellung verändert werden.
- ▶ Taste  drücken, um die Änderungen zu übernehmen und die Benutzereinstellungen zu verlassen.



Nach einem Stromunterbruch bleiben die Einstellungen erhalten.

8.3 Kindersicherung



Das Kochfeld wird durch die Kindersicherung nicht gegen ungewollte Bedienung geschützt.

Die Kindersicherung sperrt nur die Bedienung des Backofens.



Die Kindersicherung wird 1 Minute nach dem Einstellen aktiviert.

Wird bei aktiver Kindersicherung eine Taste oder ein Drehschalter betätigt, wird in der Digitalanzeige **CH 1** angezeigt. Bei eingeschalteter Kindersicherung können die Funktionen  und  verwendet werden.

-  **ON** aktiv
-  **FF** inaktiv
(Werkseinstellung)

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

- ▶ Tasten  und  für ca. 5 Sekunden gedrückt halten.
 - Die Kindersicherung ist überwunden.
 - Die weitere Bedienung erfolgt wie gewohnt.
 - 1 Minute nach dem Ausschalten wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

8.4 Uhrzeitanzeige

In der Einstellung **CLD**  **FF** bleibt die Digitalanzeige bei ausgeschaltetem Gerät dunkel. Bei eingeschaltetem Gerät ist die Uhrzeit sichtbar.

-  **ON** sichtbar
(Werkseinstellung)
-  **FF** nicht sichtbar



Der tiefste Wert des Stromverbrauchs kann durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar», erreicht werden. Trotz EcoStandby bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

8.5 Signalton

Der Signalton **SOU** kann in zwei verschiedene Lautstärken eingestellt werden.

-  Stufe 1
(Werkseinstellung)
-  Stufe 2

8.6 V-ZUG-Home

V-ZUG-Home  ist sichtbar, wenn die Funktion eingeschaltet ist.

- **HO**  Ausgeschaltet
(Werkseinstellung)
- **HO**  Anzeigen
- **HO**  Bedienen und Anzeigen
- Zurücksetzen



Weitere Informationen zu V-ZUG-Home und zur Verfügbarkeit finden Sie unter vzug.com.

8.7 Werkseinstellungen

Geänderte Benutzereinstellungen können wieder auf die Werkseinstellungen **FE** zurückgesetzt werden.

Werkseinstellungen zurücksetzen

- ▶ Benutzereinstellung **FE** **SEF** wählen und Taste  drücken.
 - Die Rücksetzung wird in der Digitalanzeige mit **do FE** bestätigt.

8.8 Demomodus

Im Demomodus stehen fast alle Gerätefunktionen zur Verfügung – es kann jedoch nicht mit dem Gerät gekocht werden. Bei Produktvorführungen und Beratungen ist so die Sicherheit bei der Bedienung gewährleistet.

- **dE no** ausgeschaltet (Werkseinstellung)
- **dE n i** eingeschaltet
- **dE no** aktiv (nach Stromunterbruch)

Demomodus kann mit folgender Tastenkombination ein- oder ausgeschaltet werden:

- Bei ausgeschaltetem Gerät gleichzeitig die Tasten , und 10 Sekunden gedrückt halten.

8.9 Betriebsdauer

Die Betriebsdauer des Geräts wird nur im ausgeschalteten Zustand angezeigt.

- Tasten , , und gleichzeitig für 10 Sekunden drücken.
 - In der Digitalanzeige wird z. B. **2 35 7h** angezeigt.



Die Betriebsdauer kann nicht zurückgesetzt werden.

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.

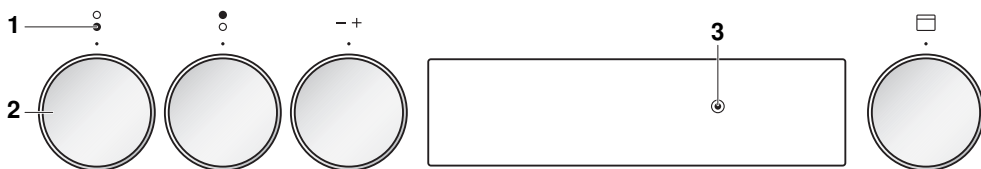


Zum Schutz von Kleinkindern kann ein Kinder-Herdschutz angebracht werden. Dieser ist nur im Fachhandel erhältlich.

9.1 Bedien- und Anzeigeelemente

Bedienblende

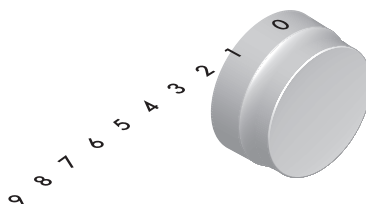
Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



- 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.



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.

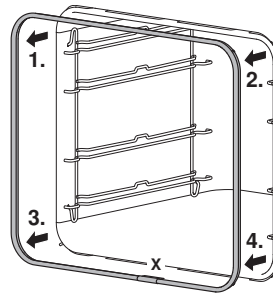
10.2 Türdichtung reinigen

- ▶ 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 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.

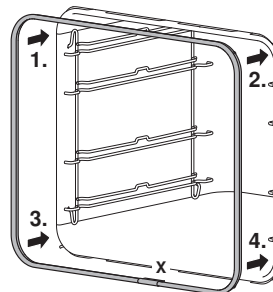


Türdichtung einsetzen



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.



10.4 Gerätetür reinigen

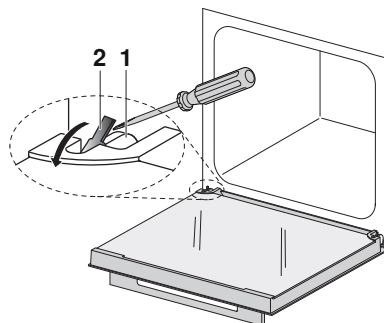
- ▶ Gerätetür mit weichem, mit Spülwasser angefeuchtetem Tuch reinigen.
- ▶ Mit weichem Tuch trocknen.

Gerätetür entfernen

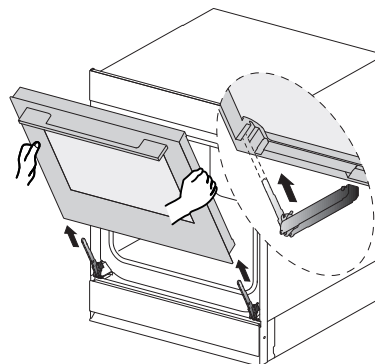


Die Gerätetür ist schwer. Halten Sie die Gerätetür beim Entfernen und Einsetzen mit beiden Händen seitlich fest.

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

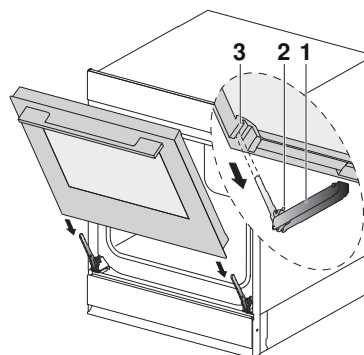


- ▶ Gerätetür bis zur Auslüftstellung schliessen ca. 30°.
- ▶ Gerätetür gleichmässig schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

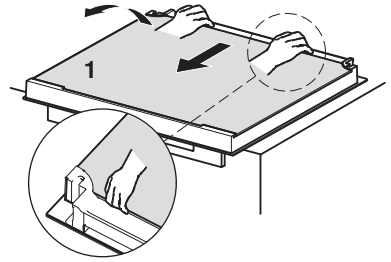
- ▶ Gerätetür **3** gleichmässig in beide Scharniere **1** bis zum Anschlag einschieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten klappen.
 - Falls die Gerätetür beim Schliessen klemmt, die Bügel **2** kontrollieren.
 - Die Gerätetür nicht mit Kraftaufwand schliessen.



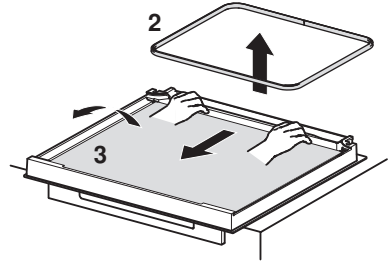
Sicherstellen, dass die Gerätetür bis zum Anschlag eingeschoben ist, das Gerät könnte sonst beim Schliessen beschädigt werden.

Türgläser reinigen

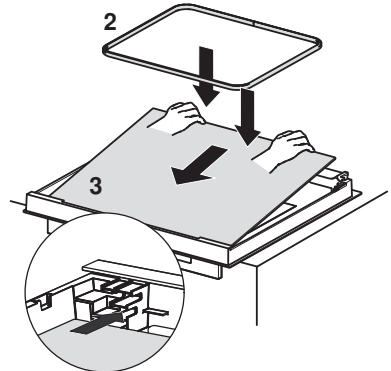
- ▶ Gerätetür mit dem Griff nach unten auf eine saubere und flache Oberfläche ablegen, z. B. ein Geschirrtuch als Unterlage verwenden.
 - Darauf achten, dass der Griff nicht aufliegt.
- ▶ Körper gegen die Gerätetür stemmen.
- ▶ Oberes Glas **1** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.



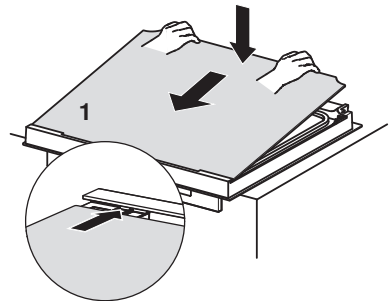
- ▶ Aufliegende Zwischenglasdichtung **2** entfernen.
- ▶ Mittleres Türglas **3** vorsichtig andrücken, leicht anheben und vom Scharnier wegziehen.
- ▶ Gläser reinigen und gut abtrocknen.



- ▶ Türgläser wiedereinsetzen. Dazu mittleres Türglas **3** in den Türrahmen einlegen und vorsichtig 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, eingebaut werden.



10.5 Zubehör und Auflagegitter reinigen

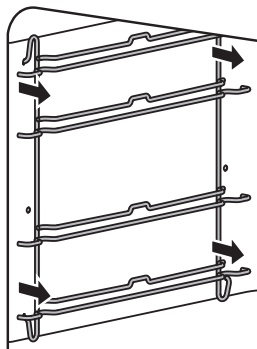
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteigenschaft.

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!

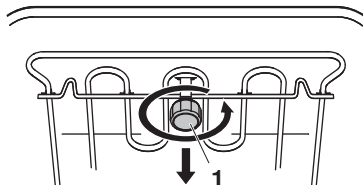
Lassen Sie Halogenlampe und Gerät abkühlen, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.



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

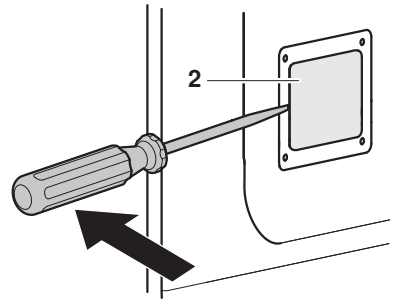
Deckenbeleuchtung

- ▶ Lampenglas **1** vorsichtig im Gegenuhrzeigersinn herausdrehen und entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken, Typ Halogen G9/25 W/230 V.
- ▶ Lampenglas im Uhrzeigersinn 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, Typ Halogen G9/25 W/230 V.
- ▶ 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, notieren Sie sich die komplette Störungsmeldung (Meldung, F- und E-Nummer) und 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.
	▪ Demomodus ist eingeschaltet.	▶ Demomodus ausschalten. ▶ Bei ausgeschaltetem Gerät gleichzeitig die Tasten , und 10 Sekunden gedrückt halten.
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.

Meldung	mögliche Ursache	Behebung
Starker Rauch entsteht beim Grillieren	▪ Speisen sind zu nah an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit dem Hinweis unter «Tipps und Tricks» und in der separaten «EasyCook-Broschüre» übereinstimmt.
	▪ Garraumtemperatur ist zu hoch.	▶ Garraumtemperatur reduzieren.
In der Digitalanzeige steht Chil	▪ Die Kindersicherung ist aktiviert.	▶ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Benutzereinstellungen (siehe Seite 24). ▶ Kindersicherung ausschalten.
In der Digitalanzeige steht dE no	▪ Demomodus ist aktiviert.	▶ Demomodus ausschalten.
In der Digitalanzeige blinkt R	▪ Die maximale Betriebsdauer wurde überschritten.	▶ Drehschalter  auf «0» stellen. ▶ Taste  antippen.
In der Digitalanzeige blinkt F HH	▪ Verschiedene Situationen können zu dieser Störungsmeldung führen.	▶ Drehschalter  auf «0» stellen.
In der Digitalanzeige blinkt U HH		▶ Taste  antippen.
In der Digitalanzeige blinkt E HH		▶ Stromversorgung während ca. 1 Minute unterbrechen.
In der Digitalanzeige blinkt E HH		▶ Stromversorgung wieder einschalten.
		▶ Falls die Störung erneut erscheint, komplette Störungsmeldung und SN-Nummer notieren.
		▶ Stromversorgung unterbrechen.
		▶ Service anrufen.

11.2 Nach einem Stromunterbruch



Die Benutzereinstellungen bleiben erhalten.

Problem	Behebung
Stromunterbruch	▶ Taste  5 Sekunden gedrückt halten. – In der Digitalanzeige blinkt --:-- ▶ Drehschalter – + nach links oder rechts drehen und Uhrzeit einstellen. ▶ Mit der Taste  die Einstellungen bestätigen.

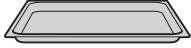
Stromunterbruch während des Betriebs

- Der aktuelle Betrieb des Gerätes wird abgebrochen.
- ▶ Drehschalter – + auf gewünschte Garraumtemperatur drehen.
- Der Betrieb wird fortgesetzt.

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.

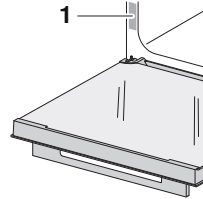
13 Technische Daten

Aussenabmessungen

- Siehe Installationsanleitung

Elektrischer Anschluss

- Siehe Typenschild 1



13.1 Lichtquellen

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

13.2 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 demonitierten Auflagegittern.

- 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.

13.3 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.

13.4 Produktdatenblatt

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 65/2014

Marke	–	SIBIR AG
Art des Gerätes	–	Einbaubackofen Einbauherd
Modellbezeichnung	–	EB/EH Tritherm V400
Modellnummer	-	21038, 22019
Energieeffizienzklasse	-	A
Energieverbrauch konventionellen Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,8
Energieverbrauch Heissluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,79
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	94,1
Anzahl Garräume	-	1
Angewandte Mess-/Berechnungsmethode	–	EN-60350-1

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 65/2014

Marke	–	SIBIR AG
Art des Gerätes	–	Einbauherd
Modellbezeichnung	–	EH Tritherm V400
Modellnummer	-	22029
Energieeffizienzklasse	-	A
Energieverbrauch konventionellen Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,95
Energieverbrauch Heissluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,8
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	95,3
Anzahl Garräume	-	1
Angewandte Mess-/Berechnungsmethode	-	EN-60350-1

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

13.5 Produktinformationen

Gemäss EU-Verordnung Nr.: 66/2014

Modellbezeichnung	–	EB/EH Tritherm V400
Masse des Gerätes SMS 55-600 55-762	kg	- 48
Masse des Gerätes EURO 60-600 60-762	kg	37 -
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	69

13.6 EcoStandby

Zur Vermeidung von unnötigem Energieverbrauch ist das Gerät mit der Sparautomatik «EcoStandby» ausgerüstet.



Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung «Uhrzeit nicht sichtbar». Trotz EcoStandby bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

Gemäss EU-Verordnung Nr. 2023/826

Aus-Zustand	W	–
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	W	0,20
Bereitschaftszustand mit Informations- oder Statusanzeige	W	0,80
Vernetzter Bereitschaftsbetrieb	W	1,80
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	Min	4

14 Tipps und Tricks

14.1 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.

14.2 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.

14.3 Bräunungsunterschied

Ergebnis	Abhilfe
▪ Gebäck weist einen Bräunungsunterschied auf.	▶ Temperatur beim nächsten Mal niedriger einstellen und Dauer verlängern. ▶ Bei , ,  und  überprüfen, ob die gewählten Auflagen mit den separaten «EasyCook-Angaben» übereinstimmen. ▶ Darauf achten, dass die «Schrägung» des Kuchenblechs im Garraum an die Rückwand zeigt. ▶ 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-Angaben» vergleichen.



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 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, bei längeren Garzeiten ist ein Vorheizen tendenziell nicht nötig.



Den tiefsten Wert des Stromverbrauchs erreichen Sie durch die Wahl der Benutzereinstellung    , «Uhrzeitanzeige nicht sichtbar». Trotz EcoStandby bleiben die Sicherheitsfunktionen aktiv.

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

A		
Anfragen	43	
Anzeigen	26	
Auflagegitter	35	
Herausnehmen	32	
Auflagen	12	
Ausschalten	17	
Ausschaltzeit	21	
Beispiel	21	
einstellen	21	
erreicht	21	
kontrollieren und ändern	21	
Vorzeitig ausschalten	21	
Aussenabmessungen	35	
Aussenreinigung	29	
B		
Bedienung	17	
Beheizbare Geräteschublade	18	
Beleuchtung	18	
Benutzereinstellungen	24	
Betriebsarten	13	
Wählen	17	
Betriebsdauer	26	
Bräunungsunterschied	38	
D		
Deckenbeleuchtung	32	
Demomodus	26	
Drehschalter	26	
E		
EasyCook	35	
EcoStandby	37	
Einschaltdauer	20	
abgelaufen	20	
ändern	20	
ausschalten	20	
einstellen	20	
Elektrischer Anschluss	35	
Energie sparen	38	
Energiesparendes Kochen	27	
Entsorgung	39	
Ersatzteile	35	
Bestellen	43	
Erstinbetriebnahme	10	
G		
Gargut entnehmen	17	
Garraum	12	
Reinigen	32	
Temperaturmessung	36	
Garraumtemperatur wählen	17	
Gebäck und Braten	37	
Gerät		
Entsorgen	39	
Gerät ausschalten	17	
Gerätetür		
Einsetzen	30	
Entfernen	30	
Gitterrost	13, 35	
Grill	15	
Grill-Umluft	15	
Gültigkeitsbereich	2	
H		
Halogenlampe	35	
Ersetzen	32	
Heissluft	13	
Heissluft Eco	14	
Heissluft feucht	14	
Heissluft mit Unterhitze	14	
Herd	26	
Bedien- und Anzeigeelemente	26	
Bedienung	27	
Kochgeschirr	27	
K		
Kindersicherung	25	
Kochgeschirr	27	
Kochherd	26	
Kochzone ausschalten	28	
Kochzone einstellen	27	
Kuchen	37	
Kuchenblech	12, 35	
L		
Leistungsstufen	28	
M		
Modellbezeichnung	2	
O		
Ober-/Unterhitze	16	
Ober-/Unterhitze Eco	16	
Ober-/Unterhitze feucht	16	
P		
Pflege	29	
Probleme	33	
Produktinformationen	36	
Prüfinstitute	35	

R

Reineigung	
Gerätetür	30
Reinigung	29
Auflagegitter	32
Garraum	32
Türdichtung	29
Türgläser	31
Zubehör	32
Reinigung und Pflege für Gusskochplatten	28

S

Schnellaufheizen	18
Seitliche Beleuchtung	33
Service & Support	43
Servicevertrag	43
Sicherheitshinweise	
Allgemeine	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	7
Gebrauchshinweise	7
Gerätespezifische	6
Lebensgefahr	8
Verbrennungsgefahr	8
Verletzungsgefahr	8
Vor der ersten Inbetriebnahme	7
Zum Gebrauch	7
Signalton	25
Sonderzubehör	13
Startaufschub	22
abgelaufen	23
Beispiel	22
einstellen	22
kontrollieren und ändern	23
vor dem Einstellen	22
Störungen	33
Störungsmeldungen	33
Stromausfall	34
Stromunterbruch	34
Symbole	5

T

Technische Daten	35
Tellerwärmen	18
Temperaturfühler	12
Timer	19
abgelaufen	19
ändern	20
ausschalten	20
einstellen	19
starten	19
Tipps und Tricks	37
Türdichtung	35
Type	2
Typenschild	35, 43

U

Uhrfunktionen	18
einstellen	19
Uhrzeit einstellen	19
Uhrzeitanzeige	25
Unterhitze	12, 15

V

Vorheizen	38
V-ZUG App	23
V-ZUG-Home	23, 25

W

Werkseinstellungen	25
WLAN-Verbindung	23

Z

Zubehör	12, 35
Bestellen	43

17 Notizen

18 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:** _____

Typenschild

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

Ihr Reparaturauftrag

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.

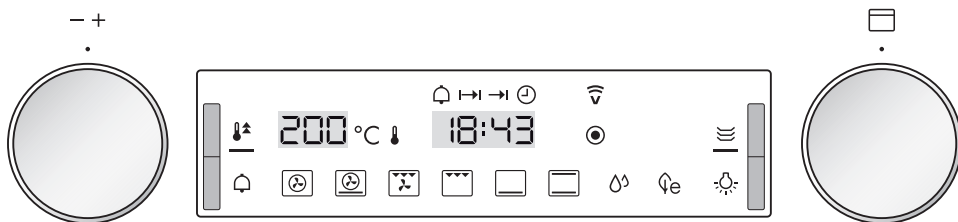
Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

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  + auf gewünschte Garraumtemperatur drehen.
 - Die Symbole  und  leuchten.
 - Der Garraum wird aufgeheizt.

Sobald ein Signalton ertönt:

- 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.



1181754-08

SIBIR Group AG

Bahnhofstrasse 134, 8957 Spreitenbach

Tel. 044 755 73 00

Service-Center: Tel. 0844 848 848