

Bedienungsanleitung

Combair

Backofen • Herd

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

Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

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

Gültigkeitsbereich

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

Typ	Produktfamilie	Masssystem
BC	21007	55-762
BC60	21008	60-600
EC	22007	55-762
EC60	22008	60-600

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	4	6.6	Katalytische Selbstreinigung	19
1.1	Verwendete Symbole	4	6.7	Halogenlampe ersetzen.....	20
1.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	4	7	Störungen selbst beheben	20
1.3	Gerätespezifische Sicherheitshinweise	5	7.1	Vorgehensweise.....	20
1.4	Gebrauchshinweise.....	6	7.2	Was tun, wenn	21
2	Gerätebeschreibung	9	8	Herd	22
2.1	Aufbau	9	8.1	Bedien- und Anzeigeelemente	22
2.2	Bedien- und Anzeigeelemente	10	8.2	Kochgeschirr	22
2.3	Garraum	11	8.3	Bedienung.....	23
2.4	Zubehör.....	11	8.4	Reinigung und Pflege	24
3	Bedienung	12	9	Zubehör und Ersatzteile	24
3.1	Vor der ersten Inbetriebnahme	12	9.1	Zubehör	24
3.2	Betriebsart wählen.....	12	9.2	Sonderzubehör.....	24
3.3	Garraumtemperatur wählen.....	12	9.3	Ersatzteile	24
3.4	Ausschalten	13	10	Technische Daten	25
4	Betriebsarten	13	10.1	Hinweis für Prüfinstitute	25
4.1	Übersicht Betriebsarten.....	13	10.2	Temperaturmessung	25
4.2	Ober-/Unterhitze	13	10.3	Produktdatenblatt.....	25
4.3	Ober-/Unterhitze feucht.....	13	11	Entsorgung	26
4.4	Unterhitze	14	12	Stichwortverzeichnis	27
4.5	Heissluft.....	14	13	Notizen	29
4.6	Heissluft feucht.....	14	14	Service & Support	31
4.7	PizzaPlus	15			
4.8	Grill	15			
4.9	Grill-Umluft.....	15			
5	Tipps und Tricks	16			
5.1	Gebäck und Braten.....	16			
5.2	Kuchen	16			
5.3	Bräunungsunterschied.....	16			
5.4	Energie sparen.....	17			
6	Pflege und Wartung	17			
6.1	Aussenreinigung	17			
6.2	Türdichtung reinigen	17			
6.3	Gerätetür reinigen.....	17			
6.4	Zubehör und Auflagegitter reinigen	18			
6.5	Garraum reinigen.....	19			

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 beaufichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Falls ein Gerät nicht mit einer Netzanschlussleitung und einem Stecker oder anderen Mitteln zum Abschalten vom Netz ausgerüstet ist, die an jedem Pol eine Kontaktöffnungsweite entsprechend den

Bedingungen der Überspannungskategorie III für volle Trennung aufweist, ist eine Trennvorrichtung in die festverlegte elektrische Installation nach den Errichtungsbestimmungen einzubauen.

- Falls die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise



- **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN.**

- **WARNUNG:** Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können bei Benutzung heiss werden. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- Eine beheizbare Geräteschublade und deren Inhalt werden heiss.
- Keine aggressiven abrasiven Reiniger oder scharfe Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können. Dies kann das Glas zerstören.
- Bei Geräten mit pyrolytischer Selbstreinigung: Übermässige Verschmutzungen sowie sämtliches Zubehör (Geschirr, Kuchenbleche, Auszüge, Auflagegitter) müssen vor der pyrolytischen Selbstreinigung entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.

- **WARNUNG:** Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür eingebaut werden, um Überhitzung zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für zur Verwendung in Fahrzeugen oder an Bord von Schiffen oder Flugzeugen oder in Räumen, in denen besondere Bedingungen wie zum Beispiel korrosive oder explosionsfähige Atmosphäre (Staub, Dampf oder Gas) oder kondensierende Luftfeuchtigkeit vorherrschen, bestimmt.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie niemals Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie Konserven oder Flaschen. Diese können infolge Überdrucks explodieren.
- Über die korrekte Verwendung von Einschubteilen wird im Kapitel «Zubehör» hingewiesen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

1.4 Gebrauchshinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Bestimmungsgemässe Verwendung

- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Im Garraum darf auf keinen Fall flambiert oder mit viel Fett gebacken werden! Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals zum Trocknen von Tieren, Textilien, Papier usw.!
- Nicht zur Beheizung eines Raumes verwenden.
- Das Gerät sollte nur bei Umgebungstemperaturen von 5 °C bis 35 °C eingebaut und betrieben werden.
- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät

und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel «Service & Support». Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.

- Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können.
- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist ein sachgemäßer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Zum Gebrauch

- Nutzen Sie die Möglichkeit der Kindersicherung.
- Falls das Gerät sichtbare Beschädigungen aufweist, nehmen Sie es nicht in Betrieb und wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
- Sobald eine Funktionsstörung entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Gerätetür, dass sich keine Fremdkörper oder Haustiere im Garraum befinden.
- Bewahren Sie im Garraum und der beheizbaren Geräteschublade keine Gegenstände auf, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können. Lagern Sie keine Lebensmittel sowie temperaturempfindliche oder feuergefährliche Materialien, z. B. Reinigungsmittel, Backofensprays usw. im Garraum oder der beheizbaren Geräteschublade.

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

Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird beim Betrieb sehr heiss. Auch die Gerätetür wird erwärmt.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann Dampf und/oder heisse Luft aus dem Garraum entweichen.
- Das aufgeheizte Gerät bleibt nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie z. B. Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich leicht. Das Erhitzen von Öl im Garraum für das Anbraten von Fleisch ist gefährlich und zu unterlassen. Versuchen Sie niemals, brennendes Öl oder Fett mit Wasser zu löschen. Explosionsgefahr! Ersticken Sie Brände mit einer Feuerlöschdecke und halten Sie Türen und Fenster geschlossen.
- Erhitzte Lebensmittel dürfen nicht mit Spirituosen (Cognac, Whisky, Schnaps usw.) übergossen werden. Explosionsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Kräuter, Brot, Pilze usw. trocknen. Bei 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 Raststellung 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!

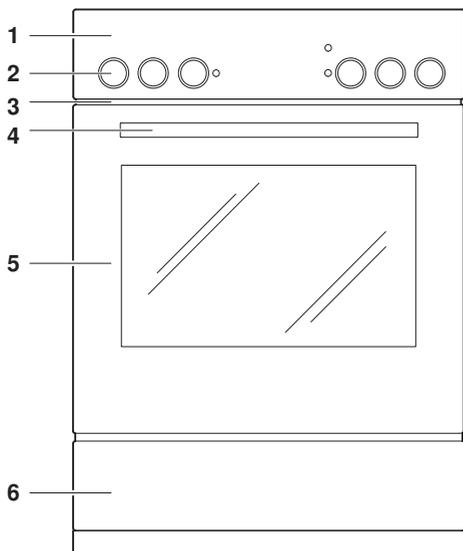
- Erstickungsgefahr! Verpackungsteile, z. B. Folien und Styropor, von Kindern fern halten. Verpackungsteile können für Kinder gefährlich sein.

Geräteschäden vermeiden

- Schlagen Sie die Gerätetür nicht zu.
- Bei Geräten mit sichtbarer Unterhitze: Stellen Sie Gegenstände nicht direkt auf die Unterhitze.
- 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 in Raststellung offen 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 Gerätebeschreibung

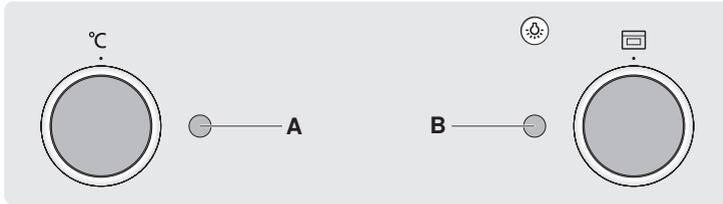
2.1 Aufbau



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

* modellabhängig

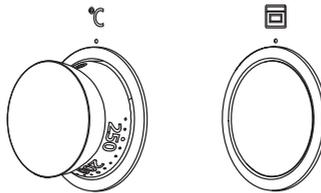
2.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Drehschalter

°C Garraumtemperatur ☀ Betriebsart

Die Symbole für die verschiedenen Betriebsarten sowie die Temperaturwerte befinden sich auf den versenkbaren Drehschaltern und werden nach deren Herausfahren sichtbar.



- ▶ Zum Herausfahren auf die Mitte des Drehschalters drücken.
- ▶ Zum Versenken den Drehschalter auf «0» stellen und auf die Mitte des Drehschalters drücken.

Symbole Betriebsarten

- | | | | |
|--|------------------|--|-------------------------|
| | Ober-/Unterhitze | | Ober-/Unterhitze feucht |
| | Unterhitze | | Heissluft feucht |
| | Grill | | PizzaPlus |
| | Grill-Umluft | | Heissluft |

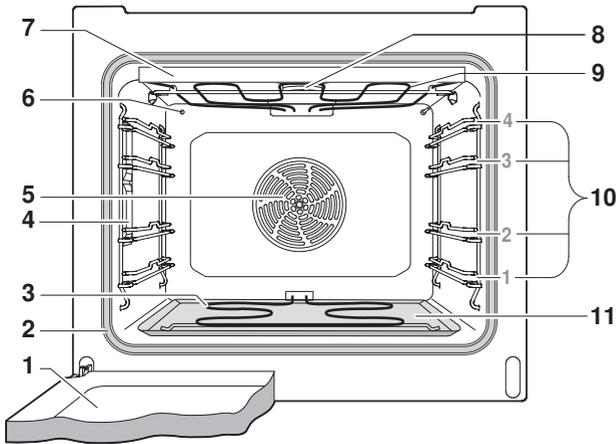
Taste

Beleuchtung

Kontrolllampen

A Heizen **B** Betrieb

2.3 Garraum



- | | | | |
|---|-------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Gerätetür | 7 | Berührungsschutz Grill/Oberhitze |
| 2 | Türdichtung | 8 | Garraumentlüftung |
| 3 | Unterhitze | 9 | Grill/Oberhitze |
| 4 | Beleuchtung | 10 | Auflagen mit Beschriftung |
| 5 | Heissluftgebläse | 11 | Schutzeinlage |
| 6 | Garraumtemperaturfühler | | |

2.4 Zubehör



Beschädigung durch falsche Behandlung!

Schneiden Sie nicht mit Messern oder Schneidrädern im Zubehör.

Kuchenblech

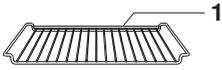


1



- 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 nach hinten 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 gegen hinten zeigt. Dadurch kann das Gargut sicher aus dem Garraum herausgezogen werden.
- Auskühlen von Gebäck

Schutzeinlage



- Zwischen Garraumboden und Unterhitze eingelegt, um Verschmutzungen des Garraumbodens zu vermeiden.

Sonderzubehör



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

- ▶ Sonderzubehör finden Sie unter www.vzug.com

3 Bedienung

3.1 Vor der ersten 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 Rauchentwicklung 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.

3.2 Betriebsart wählen

- ▶ Drehschalter  auf gewünschte Betriebsart stellen.
 - Die Kontrolllampe «Betrieb» leuchtet.

3.3 Garraumtemperatur wählen

- ▶ Garraumtemperatur wählen.
 - Die Kontrolllampe «Heizen» leuchtet.
 - Der Garraum wird aufgeheizt.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist,

- erlischt die Kontrolllampe «Heizen».

3.4 Ausschalten

- ▶ Drehschalter  und °C auf «0» stellen.
 - Die Kontrolllampe «Betrieb» erlischt.

Gargut entnehmen



Verbrennungsgefahr!

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

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

4 Betriebsarten

4.1 Übersicht Betriebsarten

Nachfolgend sind alle Betriebsarten und Schnellaufheizen beschrieben.

- ▶ Formen auf Gitterrost stellen.
- ▶ Darauf achten, dass «Schrägung» des Kuchenblechs im Garraum gegen hinten zeigt.
- ▶ Durch Drehen des Drehschalters  gewünschte Betriebsart auswählen.

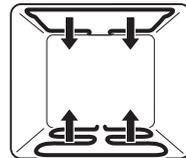


Beachten Sie die Hinweise unter «Tipps und Tricks» und in den separaten «Einstelltipps».

4.2 Ober-/Unterhitze



Temperaturbereich	50–270 °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, Guetzi, Brot und Braten

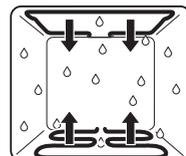


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

4.3 Ober-/Unterhitze feucht



Temperaturbereich	50–270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch die oberen und unteren Heizkörper. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

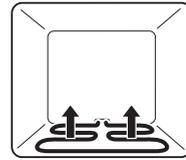
Anwendung

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

4.4 Unterhitze



Temperaturbereich	50–270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



Die Beheizung erfolgt durch den unteren Heizkörper.

Anwendung

- Nachbacken von Wähenboden
- Einkochen

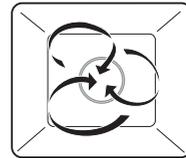


Für ein knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform verwenden.

4.5 Heissluft



Temperaturbereich	50–270 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2 (oder 1 + 3 + 2)



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

Anwendung

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

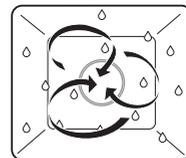


Temperatur ca. 20 °C niedriger wählen als bei , da die Wärmeübertragung effizienter ist.

4.6 Heissluft feucht



Temperaturbereich	50–270 °C
Vorschlagswert	180 °C
Auflage	1 + 3 oder 2 (oder 1 + 3 + 2)



Die Garraumluft wird durch den Heizkörper hinter der Garraumrückwand aufgeheizt und gleichmässig umgewälzt. Der entstehende Dampf wird minimal aus dem Garraum abgeführt. Die Feuchtigkeit des Garguts bleibt erhalten.

Anwendung

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



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

4.7 PizzaPlus



Temperaturbereich	50–270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 (oder 1)



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

Anwendung

- Pizza
- Wähen und Quiches

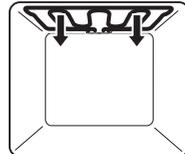


Für ein besonders knuspriges Ergebnis dunkles emailliertes Blech oder eine Schwarzblechform ohne Backtrennpapier verwenden.

4.8 Grill



Temperaturbereich	50–270 °C
Vorschlagswert	250 °C
Auflage	3 oder 4



Die Beheizung erfolgt durch den Grillheizkörper.

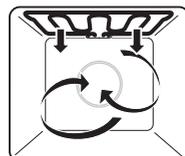
Anwendung

- 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.

4.9 Grill-Umluft



Temperaturbereich	50–270 °C
Vorschlagswert	200 °C
Auflage	2 oder 3



5 Tipps und Tricks

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

Anwendung

- Besonders geeignet für ganzes Poulet
- Hohes Grillgut
- Gratin und Auflauf
- ▶ Grillgut in Porzellan- oder Glasform geben oder direkt auf Gitterrost legen.
- ▶ Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und unter Gitterrost schieben.

5 Tipps und Tricks

5.1 Gebäck und Braten

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

5.2 Kuchen

Ergebnis	Abhilfe
<ul style="list-style-type: none">▪ Kuchen fällt zusammen.	<ul style="list-style-type: none">▶ Einstellungen mit den separaten «Einstelltipps» 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.

5.3 Bräunungsunterschied

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



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

5.4 Energie sparen

Die Betriebsarten  und  benötigen weniger Energie als die Betriebsarten  und .

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

6 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.

6.1 Aussenreinigung

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

Geräteschublade

Zur Reinigung kann die Schublade herausgenommen werden.

- ▶ Schublade bis zum Anschlag herausziehen, leicht anheben und nach vorne herausziehen.

6.2 Türdichtung reinigen

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

Türdichtung entfernen

- ▶ An den Ecken leicht nach aussen ziehen und Haken aushängen.

6.3 Gerätetür reinigen

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

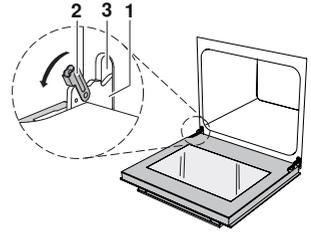
Gerätetür entfernen



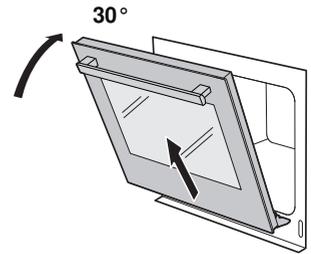
Verletzungsgefahr durch bewegliche Teile!

Achten Sie darauf, dass niemand mit den Fingern in die Türscharniere greift. 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 ganz zum Anschlag schliessen (ca. 30°).
- ▶ Gerätetür schräg nach oben herausziehen.



Gerätetür einsetzen

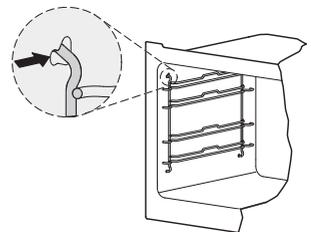
- ▶ Beide Scharniere **1** von vorne in die Öffnung **3** schieben.
- ▶ Gerätetür ganz öffnen und die Bügel **2** nach hinten schliessen.

6.4 Zubehör und Auflagegitter reinigen

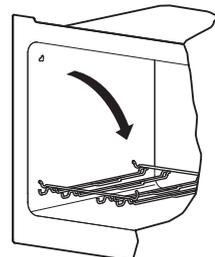
- Der Gitterrost und die Auflagegitter können im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Das Kuchenblech kann im Geschirrspüler gereinigt werden, jedoch reduziert sich dadurch die Antihafteffekt.

Auflagegitter herausnehmen und wieder einsetzen

- ▶ Auflagegitter oben nach hinten drücken und aus Öffnung ziehen.



- ▶ Auflagegitter gegen Garraummitte schwenken und unten aus Öffnung heben.
- ▶ Einbauen in umgekehrter Reihenfolge.



Berührungsschutz vor Grill und Oberhitze entfernen

- ▶ An beiden Seiten fassen und nach vorne wegziehen.

6.5 Garraum reinigen



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Verbiegen Sie weder Temperaturfühler noch Heizelemente. Scheuern Sie die Oberfläche nicht. Sie wird dadurch beschädigt.

- ▶ Verschmutzungen möglichst aus noch handwarmem Garraum feucht entfernen. Weiches, mit Spülwasser angefeuchtetes Tuch benutzen und mit weichem Tuch nachtrocknen.
- ▶ Zum einfacheren Reinigen des Garraumbodens Unterhitze anheben. Heizkörper mit feuchtem Tuch reinigen.

6.6 Katalytische Selbstreinigung



Geräteschäden durch falsche Behandlung!

Schrubben Sie den Garraum nicht. Verwenden Sie keine Backofensprays, Pasten oder Haushalts-Reinigungsmittel. Die Selbstreinigungseigenschaft wird dadurch zerstört!

Der Garraum ist modellabhängig mit einer Beschichtung für katalytische Reinigung ausgerüstet. Sie ist matt und rau.

Das katalytische Reinigungsverfahren baut Verschmutzungen während des normalen Gebrauchs bei Temperaturen über 200 °C ab.



Für die Selbstreinigung ist Sauerstoff notwendig. Decken Sie deshalb eine verschmutzte Katalytbeschichtung nicht ab.

Krusten vermeiden

Krusten, z. B. eingebrannte Saucen oder Zucker, verschlechtern den Reinigungseffekt.

- ▶ Beim Grillieren: Kuchenblech mit Alufolie auskleiden und dieses unter Gitterrost schieben.
- ▶ Für hohes Grillgut Porzellan- oder Glasform verwenden.
- ▶ Verschmutzungen möglichst rasch in noch flüssigem Zustand abtupfen.
- ▶ Schutzeinlage zwischen Garraumboden und Unterhitze legen.

Krusten entfernen

Falls sich eine Kruste gebildet hat:

- ▶ Kruste mit feuchtem Tuch einweichen und abtupfen.
- ▶ Dicke, spröde Krusten vorsichtig mit einem Plastik- oder Holzschaber abstossen. Verbleibenden Rest mit feuchtem Tuch einweichen und abtupfen.



Entfernen Sie nur Krusten. Zurückbleibende Verschmutzungen verbrennen eventuell erst nach mehreren Back- bzw. Reinigungsvorgängen. Bei sehr starker Verschmutzung oder nach einigen Betriebsjahren können Flecken zurückbleiben.

Stark verschmutzter Garraum

- ▶ Leeren Garraum für mehrere Stunden bei maximaler Garraumtemperatur mit Betriebsart  heizen.

6.7 Halogenlampe ersetzen



WARNUNG vor Stromschlag!

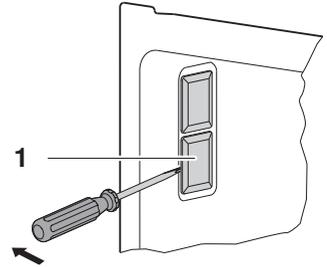
Unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Halogenlampe ersetzen.
Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

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



Es empfiehlt sich, beide Halogenlampen gleichzeitig zu ersetzen, auch wenn eine noch funktioniert.

- ▶ Linkes Auflagegitter entfernen.
- ▶ Schraubenzieher in Mitte der Glaskante ansetzen und Lampenglas **1** vorsichtig aus Halterung entfernen.
- ▶ Defekte Halogenlampe herausziehen.
- ▶ Neue Halogenlampe vorsichtig einstecken.



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

- ▶ Lampenglas **1** in Halterung drücken.
- ▶ Den gleichen Vorgang für den Ersatz der zweiten Halogenlampe wiederholen.
- ▶ Auflagegitter wieder befestigen.
- ▶ Stromversorgung wieder einschalten.

7 Störungen selbst beheben

7.1 Vorgehensweise

Nachfolgend sind Störungen aufgelistet, die auf einfache Weise selbst behoben werden können. Falls eine andere Störung angezeigt wird oder die Störung nicht behoben werden kann, rufen Sie bitte den Service an.

Bevor Sie den Service anrufen:

- ▶ Notieren Sie sich bitte die FN-Nummer (siehe Typenschild unter 'Technische Daten').

7.2 Was tun, wenn ...

... das Gerät nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
▪ 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.

... nur die Beleuchtung nicht funktioniert

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Halogenlampe defekt.	▶ Alle Drehschalter auf «0» stellen. ▶ Gerät vom Stromnetz trennen. ▶ Halogenlampe ersetzen.

... beim Grillieren starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Speisen sind zu nahe an den Heizkörpern.	▶ Überprüfen, ob die gewählte Auflage mit den separaten «Einstelltipps» übereinstimmt.
▪ Garraumtemperatur ist zu hoch.	▶ Garraumtemperatur reduzieren.

... beim Aufheizen starker Rauch entsteht

Mögliche Ursache	Behebung
▪ Beim Braten mit  ,  und  kann Fett auf den Unterhitzeheizkörper tropfen. Beim nächsten Gebrauch von  ,  oder  wird das Fett auf dem Heizkörper verbrannt.	▶ Abgekühlten Heizkörper reinigen. Auf keinen Fall scharfe Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme benutzen. Die Heizkörper werden dadurch beschädigt.

8 Herd



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 zerstört werden.

Heisse Gusskochplatten keinesfalls kühlen, da sie sonst zerstört werden.

Der Herd ist modellabhängig mit einem Glaskeramik-Kochfeld oder mit Guss-kochplatten ausgerüstet. Bei einem Glaskeramik-Kochfeld bitte die entsprechende Bedienungsanleitung beachten.



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

8.1 Bedien- und Anzeigeelemente

Schalterblende

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



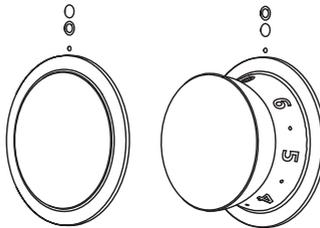
1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten

2 versenkbare Drehschalter

3 leuchtende Betriebskontrolllampe: mindestens eine Kochzone eingeschaltet

Drehschalter

Die Ziffern für die verschiedenen Leistungsstufen befinden sich auf den versenkbaren Drehschaltern und werden nach deren Herausfahren sichtbar.



► Zum Herausfahren auf die Mitte des Drehschalters drücken.

► Zum Versenken den Drehschalter auf «0» stellen und auf die Mitte des Drehschalters drücken.

8.2 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.

8.3 Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

Kochzone einstellen

- ▶ Falls die Drehschalter versenkt sind, auf die Mitte des Drehschalters der gewünschten Kochzone drücken.
 - Der Drehschalter springt nach aussen.
- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe stellen.
 - Die Betriebskontrollleuchte 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.

- ▶ Um die grössere Kochzone einer Zweikreis-/Bräterzone einzuschalten, Drehschalter zuerst bis zum Anschlag drehen und dann auf die gewünschte Leistungsstufe stellen.

Übersicht Leistungsstufen

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

Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter gewünschter Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
 - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind, erlischt die Betriebskontrollleuchte.
 - Der Drehschalter kann nun versenkt werden.

8.4 Reinigung und Pflege

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

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

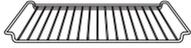
- ▶ Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser verwenden.
- ▶ Gusskochplatten mit weichem Tuch trocknen.

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

9 Zubehör und Ersatzteile

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

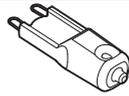
9.1 Zubehör

Kuchenblech	Gitterrost	Einstelltipps
		

9.2 Sonderzubehör

Informationen unter: www.vzug.com

9.3 Ersatzteile

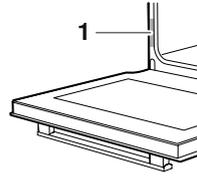
Auflagegitter links/ rechts	Schutzeinlage für Garraumboden	Halogenlampe	Türdichtung
			

 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 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 demonstrierenden Auflagegittern.

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	–	V-ZUG AG
Art des Gerätes	–	Backofen Einbaueherd
Modellbezeichnung	–	BC EC
Masse des Gerätes SMS 55	kg	44
Masse des Gerätes EURO 60	kg	44
Anzahl Garräume	–	1
Wärmequelle pro Garraum	–	Strom
Volumen pro Garraum	l	52
Energieverbrauch im konventionellen Modus ¹⁾	kWh/Zyklus	0,78
Energieverbrauch im Heissluft-/Umluftmodus ²⁾	kWh/Zyklus	0,85
Energieeffizienzindex pro Garraum ³⁾	–	102,6
angewandte Mess-/ Berechnungsmethode	–	IEC 60350

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

Energie sparen beim Kochen

- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.
- ▶ Bei Gratin Restwärme nutzen: Ab einer Dauer von 30 Minuten das Gerät 5–10 Minuten vor Betriebsende ausschalten.
- ▶ So kurz wie nötig vorheizen.
- ▶ Garraum nur vorheizen, wenn das Gar- bzw. Backergebnis davon abhängig ist.

11 Entsorgung

11.1 Verpackung



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

11.2 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.

11.3 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.

12 Stichwortverzeichnis

A	
Anfragen	31
Anzeigeelemente	10
Anzeigen	22
Auflagegitter	
Herausnehmen	18
Reinigen	18
Auflagen	11
Ausschalten	13
Aussenabmessungen	25
Aussenreinigung	17
B	
Bedienelemente	10
Beleuchtung	21
Berührungsschutz	19
Betriebsarten	10, 13
Wählen	12
Bräunungsunterschied	16
D	
Drehschalter	10, 22
E	
Einstelltipps	24
Elektrischer Anschluss	25
Energie sparen	17, 26
Energiesparendes Kochen	23
Entsorgung	26
Ersatzteile	24
Erste Inbetriebnahme	12
G	
Gargut entnehmen	13
Garraum	
Reinigen	19
Temperaturmessung	25
Gebrauchshinweise	6
Gerät ausschalten	13
Gerät entsorgen	26
Geräteschublade	
Reinigen	17
Gerätetür	
Entfernen	18
Reinigen	17
Gitterrost	12
Grill	15
Grill-Umluft	15
Gültigkeitsbereich	2
H	
Halogenlampe	20
Heissluft	14
Heissluft feucht	14
Heizkörper	
Reinigen	19
Herd	22
Bedien- und Anzeigeelemente	22
Bedienung	23
Kochgeschirr	23
Reinigung und Pflege	24
I	
Inbetriebnahme	6, 12
K	
Katalytische Selbstreinigung	19
Kochgeschirr	22
Kochherd	22
Kochzone ausschalten	24
Kochzone einstellen	23
Kontrollampen	10
Kuchenblech	11
M	
Modellnummer	2
N	
Notizen	29
O	
Ober-/Unterhitze	13
Ober-/Unterhitze feucht	13
P	
Pflege	17
PizzaPlus	15
Produktfamilie	2
Prüfinstitute	25
R	
Reinigung	17
Auflagegitter	18
Garraum	19
Katalytische Selbstreinigung	19
Türdichtung	17
Zubehör	18
S	
Schutzeinlage	11, 12
Selbstreinigung	19
Service & Support	31
Servicevertrag	31
Sicherheitshinweise	

Allgemeine	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	6
Gerätespezifische	5
Vor der ersten Inbetriebnahme	6
Sonderzubehör.....	12, 24
Störungen selbst beheben.....	20
Symbole.....	4

T

Taste.....	10
Technische Daten.....	25
Temperaturfühler.....	11
Tipps und Tricks.....	16
Türdichtung	
Entfernen	17
Reinigen	17
Typ.....	2
Typenschild.....	25

U

Unterhitze	11, 14
------------------	--------

V

Vor der ersten Inbetriebnahme	6
Vorheizen.....	17, 26

Z

Zubehör	11, 24
Reinigen	18

13 Notizen

14 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.

Die V-ZUG-Garantieinformationen finden Sie unter www.vzug.com →Service →Garantieinformationen. Bitte lesen Sie sie aufmerksam durch.

Registrieren Sie Ihr V-ZUG-Gerät bitte umgehend:

- online via www.vzug.com →Service →Garantieerfassung oder
- mittels der beigelegten Registrierkarte.

Sie profitieren so bei einem möglichen Störfall bereits während der Garantiezeit des Gerätes von bester Unterstützung. Für die Registrierung benötigen Sie die Fabrikationsnummer (FN) und die Gerätebezeichnung. Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Meine Geräteinformationen:

FN: _____ **Gerät:** _____

Halten Sie diese Geräteinformationen bitte immer bereit, wenn Sie mit V-ZUG Kontakt aufnehmen. Vielen Dank.

► Gerätetür öffnen.

- Das Typenschild befindet sich links an der Seitenwand.

Ihr Reparaturauftrag

Über die kostenlose Servicenummer 0800 850 850 gelangen Sie direkt an Ihr nächstes V-ZUG-Service-Center. Bei Ihrer telefonischen Auftragserteilung vereinbaren wir mit Ihnen einen auf Wunsch umgehenden Besuchstermin vor Ort.

Allgemeine Anfragen, Zubehör, Servicevertrag

Gerne hilft Ihnen V-ZUG bei allgemeinen administrativen und technischen Anfragen, nimmt Ihre Bestellungen für Zubehör und Ersatzteile entgegen oder informiert Sie über die fortschrittlichen Serviceverträge. Sie erreichen uns dazu unter Tel. +41 58 767 67 67 oder via www.vzug.com.



J21007010-R02

V-ZUG AG, Industriestrasse 66, CH-6302 Zug
Tel. +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Service-Center: Tel. 0800 850 850

