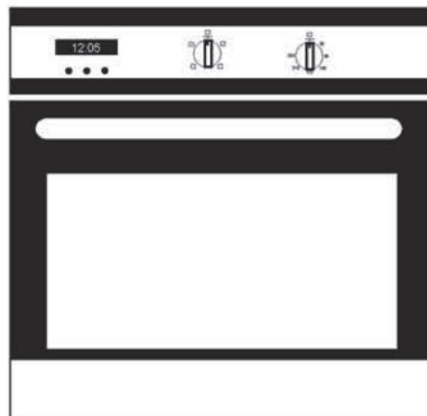


MONTAGE-, WARTUNGS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG**GASEINBAUBACKROHR****SQ-761 D**

INHALTSVERZEICHNIS

Standort und Belüftung	4
Installation	5
Elektrischer Anschluss	6
Gasanschluss	7
Umstellen auf eine andere Gasart	7
Erstinbetriebnahme	8
Bedienfeld	8
Backrohrfunktionen	9
Grillspieß.....	10
Digitaluhr	10
Reinigung.....	11
Wechsel der Glühlampe	12

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

DAS BEDIENUNGSHANDBUCH VOR DER MONTAGE UND DEM GEBRAUCH DES GERÄTES LESEN.

Diese Anweisungen gelten nur für die Zielländer, deren Identifikationssymbole auf dem Einband des Bedienungshandbuchs und auf dem Etikett des Gerätes zu sehen sind.

Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen haftbar gemacht werden, die auf einer nicht korrekten Montage oder einem falschen Gebrauch des Gerätes beruhen.

Der Hersteller ist nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in diesem Handbuch, die durch Druckfehler, oder Fehler bei der Abschrift verursacht wurden, verantwortlich. Auch das Aussehen der wiedergegebenen Abbildungen ist völlig unverbindlich.

Der Hersteller behält sich vor, wenn nötig und nützlich, Veränderungen an seinen Produkten durchzuführen, ohne dabei die wesentlichen Sicherheits- und Funktionseigenschaften außer Acht zu lassen.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH UND NICHT ALS AUSSTATTUNG VON PROFESSIONELLEN KÜCHEN KONSTRUIERT!

STANDORT UND BELÜFTUNG

Für den Betrieb und die Sicherheit ist es notwendig für eine ausreichende Luftzufuhr zu sorgen. Diese Luftzufuhröffnungen sollten eine Mindestgröße von 100 cm² haben.

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE MONTAGE DES GERÄTES

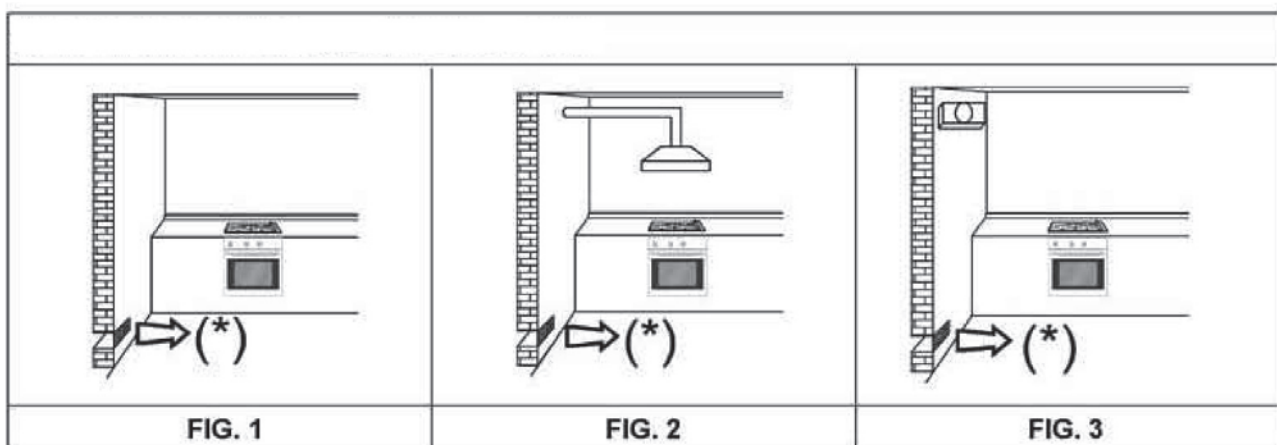
Die hintere Wand und die umgebenden Oberflächen müssen einer Überhitzung von 65 K standhalten.

Um zu verhindern, dass sich das Plastiklaminat, das das Möbelstück bedeckt, löst, muss der Kleber, der sie verbindet Temperaturen von nicht unter 150°C aushalten.

Die Montage des Gerätes muss den geltenden nationalen Bestimmungen entsprechen und es muss an einem gut gelüfteten Ort verwendet werden. Diese Vorrichtung ist nicht mit Vorrichtungen zur Ableitung der Verbrennungsprodukte verbunden. Sie muss daher entsprechend den oben erwähnten Montagebestimmungen verbunden werden. Besondere Aufmerksamkeit muss den unten wiedergegebenen Vorschriften bezüglich der Belüftung der Räume gewidmet werden.

BELÜFTUNG DER RÄUME

Um ein korrektes Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten, ist es nötig, dass der Raum, in dem es montiert wird, immer belüftet ist. Das Volumen des Raumes darf nicht unter 25 m³ liegen und die nötige Luftmenge muss auf der regelmäßigen Gasverbrennung und der Belüftung des Raumes basieren. Der natürliche Zustrom der Luft erfolgt über die Wände des zu belüftenden Raumes vorgenommene Daueröffnungen. Diese Öffnungen werden nach außen hin verbunden und müssen einen Mindestquerschnitt von 100 cm² haben (siehe Fig.1 bis 3). Diese Öffnungen müssen so konstruiert werden, dass sie nicht verstopft werden können.



INSTALLATION

Der Einbau und der Anschluss des Gerätes darf nur durch einen qualifizierten Techniker erfolgen !

Nach dem Auspacken des Gerätes stellen Sie den Backofen auf die Bodenfläche, um Beschädigungen zu vermeiden. **Heben Sie den Backofen beim Transport und Einbau nur an den in den Seiten vorgesehenen Grifföchern und niemals am Türgriff bzw. am Gasanschlussrohr !**

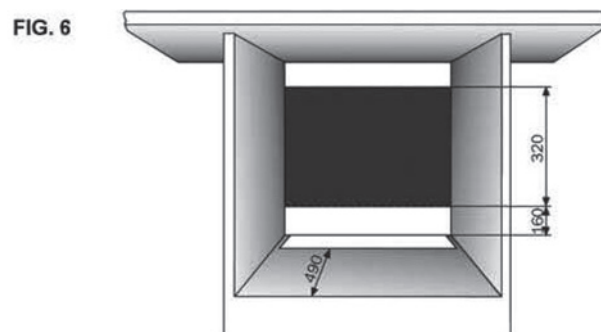
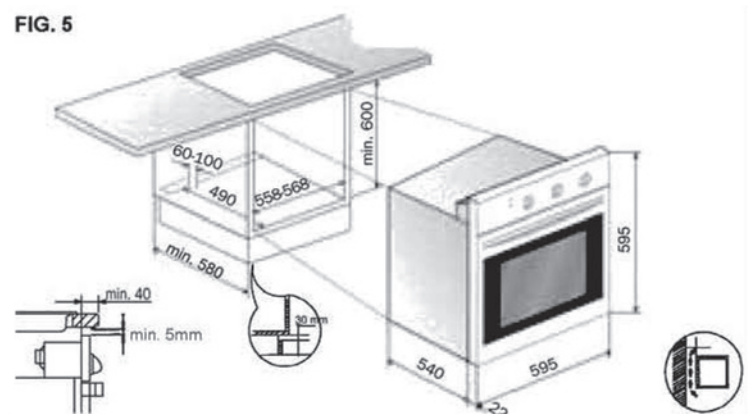
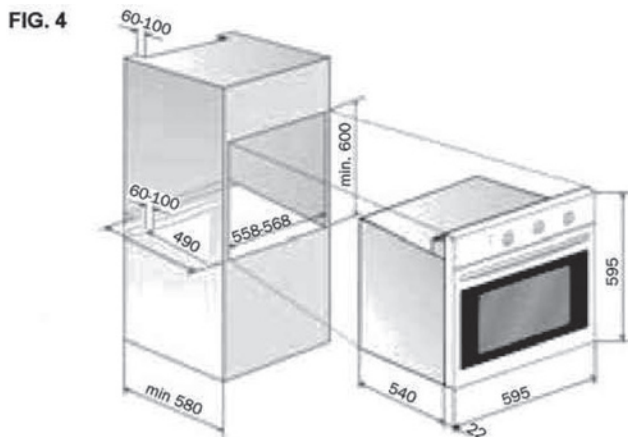
Überprüfen Sie, ob das Gerät nicht während des Transports beschädigt wurde.

Die Abmessungen des Backrohres bzw. die erforderlichen Ausschnitte im Einbauschrank entnehmen Sie den untenstehenden Abbildungen 4 bis 6.

Die Ausschnitte am Einbauschrank müssen unbedingt eingehalten werden um eine angemessene Luftzirkulation an der Rückseite des Gerätes zu gewährleisten. Falls erforderlich, können auch größere Ausschnitte gemacht werden.

Da das Backrohr im Betrieb an der Aussenseite eine Temperatur von bis zu 100°C erreichen kann, müssen die Furniere und Klebstoffe der Möbel bzw. die Einbaumöbel diese Temperaturen aushalten.

- 1.) Heben Sie das Backrohr (an den seitlichen Grifföchern) in den Einbauschrank.
- 2.) Überprüfen Sie das das Anschlusskabel nicht eingeklemmt wurde und legen Sie das Anschlusskabel auch nicht auf oder neben das Backrohr.
- 3.) Für die richtige Belüftung beachten Sie die vorgeschriebenen Öffnungen (siehe Abbildungen 4 bis 6).
- 4.) Befestigen Sie das Backrohr bei geöffneter Backrohtüre mit den beige packten 4 Schrauben am Einbauschrank. Beachten Sie dabei das ein Mindestabstand von 2 mm seitlich zu den Möbeln eingehalten wird, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss muss entsprechend den Bestimmungen und Verfügungen der geltenden Gesetze durchgeführt werden.

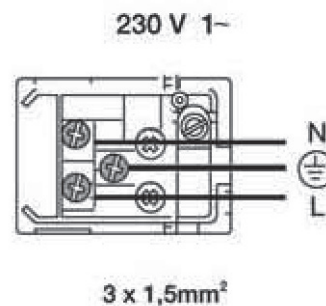
Vor Durchführen des Anschlusses überprüfen, dass:

- Die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen Leistung des Gerätes entspricht, (siehe Hinweistickett im unteren Teil des Gehäuses).
- Die Steckdose oder die Anlage mit einer wirksamen Erdungsverbindung nach den Bestimmungen und Verfügungen des momentan geltenden Gesetzes versehen sind. Es wird jede Haftung für die Nichtbeachtung dieser Verfügungen abgelehnt.

Wenn die Verbindung an das Speisungsnetz mit Steckdose durchgeführt wird:

- Auf das Speisungskabel (wenn nicht vorhanden) einen genormten Stecker aufbringen, der für die auf dem Hinweistickett angegebene Last geeignet ist. Die Kabel nach dem Schaltplan anschließen und dabei die unten aufgeführten Entsprechungen beachten:

**Buchstabe L (Phase) = braunes Kabel;
Buchstabe N (Nulleiter) = blaues Kabel;
Symbol Erde - gelb-grünes Kabel.**



- Das Speisungskabel muss so positioniert sein, dass es nirgendwo eine Übertemperatur von 75 K erreicht.
- Für die Verbindung keine Reduktionen, Adapter oder Nebenschlüsse verwenden, da sie falsche Kontakte mit daraus folgenden gefährlichen Überhitzungen provozieren könnten.

Wenn die Verbindung direkt an das Stromnetz durchgeführt wird:

- Zwischen das Gerät und das Netz einen einpoligen Schalter setzen, der der Last des Gerätes entspricht, mit Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm.
- Daran denken, dass das Erdungskabel nicht vom Schalter unterbrochen werden darf.
- In Alternative dazu kann die elektrische Verbindung auch durch einen hochsensiblen Differentialschalter geschützt sein
- Es wird dringend empfohlen, das entsprechende gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsanlage anzuschließen.

ACHTUNG:

Das Gerät entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 90/396 bezüglich der Geräte für das Kochen mit Gas für den privaten Gebrauch. Alle unsere Geräte wurden nach den europäischen Bestimmungen EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 sowie den entsprechenden Abänderungen geplant und hergestellt; entsprechend den Verfügungen der EU-Richtlinien für Niederspannung 73/23 und 93/68 sind sie außerdem Konform mit den Verfügungen der EU-Richtlinie 89/336 bezüglich der elektromechanischen Kompatibilität.

GASANSCHLUSS

Versichern Sie sich, dass die Daten des Hinweisetiketts im unteren Teil des Gehäuses mit denen des Gasverteilungsnetzes übereinstimmen. Ein auf dem unteren Teil des Gehäuses befindliches Etikett gibt die Einstellungsbedingungen des Geräts an: Gasart und Betriebsdruck.

WICHTIG: Dieses Gerät muss Konform mit den geltenden nationalen Bestimmungen montiert werden und darf nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden.

ACHTUNG: Es wird daran erinnert, das die Gaseingangsverbindung des Geräts mit einem zylindrischen Gewindeschneider ½" Gas nach den Normen UNI-ISO 228-1 geschnitten ist.

Brenner	Gasart	Druck mbar	Nominalleistung				Düsendurchmesser mm
			l/h	g/h	kW (Min.)	kW (Max.)	
Backrohr	Erdgas G20	20	228		1100	2400	115 (O)
	Propan G31	50		174	1100	2400	78 (C)

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Um die Einstellung auf eine andere Gasart vorzunehmen, wie im Folgenden angegeben vorgehen:

- 1) Entfernen Sie das Bodenblech.
- 2) Den Brenner jetzt durch lösen der Befestigungsschrauben herausnehmen.
- 3) Die Düse tauschen.
- 4) Den Brenner wieder mit der Schraube befestigen und das Bodenblech einlegen.
- 5) Den Brenner auf die entsprechende Gasart einjustieren.

Einstellung des „MINIMUMS“ der Brenner

Um die Minimumeinstellung des Brenners vorzunehmen, wie im Folgenden angegeben vorgehen:

- 1) Entfernen Sie das Glaspaneel durch lösen der beiden Schrauben.
- 2) Den Brenner anzünden und den Drehknopf auf die Position MAXIMUM stellen (große Flamme) und für ca. 30 min. brennen lassen.
- 3) Den Drehknopf jetzt auf MINIMUM einstellen.
- 4) Stellen Sie mit einem kleinen flachen Schraubendreher den By-Pass so auf Minimum ein, dass eine konstante Flamme gewährleistet ist, die nicht ausgeht. Testen Sie auch mit mehrmaligem Öffnen und Schließen der Backrohrtüre, dass die Flamme nicht ausgeht.
- 5) Montieren Sie das Glaspaneel wieder auf das Gerät.

ERSTINBETRIEBNAHME

Bei der Erstinbetriebnahme entfernen Sie bitte sämtliche Schutzfolien und das Zubehör aus dem Backrohr. Heizen Sie nun das Backrohr für ca. 30 Minuten auf die Maximaltemperatur auf.

Dabei kommt es zu Geruchsbildung, die keinen Mangel darstellt. Lüften Sie den Raum, in dem sich das Gerät befindet während dieses Vorganges gut durch.

Das Backrohr ist mit einem Ventilator ausgestattet, der der Kühlung der Backrohrinnenteile dient. Dieser Ventilator erzeugt eine sanfte Strömung der Luft im Backrohr und befördert damit verdunstende Flüssigkeiten aus dem Backraum. Diese werden durch eine Öffnung unterhalb des Bedienfeldes aus dem Backraum heraus befördert.

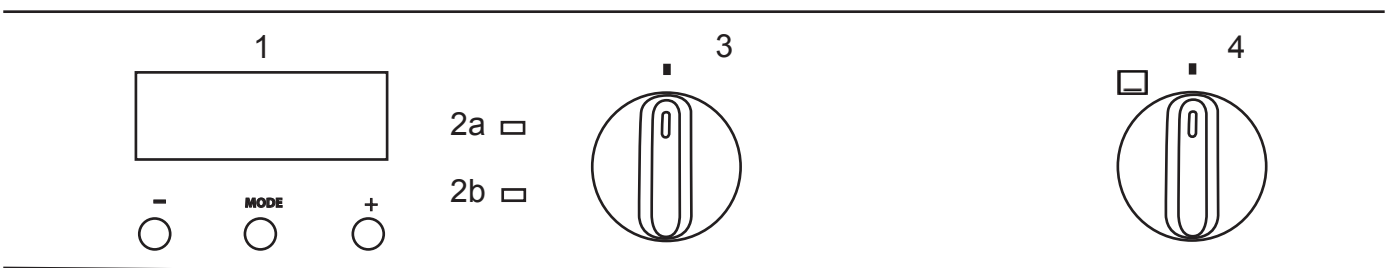
Der Ventilator startet unmittelbar nach Inbetriebnahme, mindestens jedoch nach ca. 10 Minuten, abhängig von der Innentemperatur des Backrohres bei der Inbetriebnahme und läuft noch eine gewisse Zeit nach dem Abschalten nach, um das Backrohr zu kühlen.

Sollten Sie bemerken, dass der Ventilator nicht läuft, das Gerät nicht in Betrieb nehmen! Kontaktieren Sie in diesem Fall den Technischen Kundendienst.

Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn der Strom abgeschaltet ist!

Sollte der Strom im Betrieb ausfallen, wird das Backrohr nach ein paar Minuten automatisch abgeschaltet, um eine Beschädigung des Backrohres durch Überhitzung zu verhindern.

BEDIENFELD



- 1 Digitaluhr mit Drucktasten
- 2a Signallampe „Ein“: Leuchtet auf, wenn das Gerät in Betrieb ist
- 2b Signallampe „Grill“: Leuchtet auf, wenn die Grillfunktion in Betrieb ist
- 3 Funktionsschalter: Auswahl der gewünschten Betriebsart
- 4 Backrohrthermostat: Auswahl der gewünschten Temperatur

BACKROHRFUNKTIONEN

Gasbackrohr

Das Gasbackrohr verfügt über eine elektronische Zündung. **Während des Zündvorganges die Backrohrtüre offen halten!**

Zum Zünden drücken Sie den Thermostatknopf leicht und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Maximal-Stellung, drücken Sie den Drehknopf in dieser Position erneut, um die elektrische Zündung auszulösen.

Bitte beachten Sie, dass wenn die elektrische Zündung den Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden startet, der Vorgang automatisch unterbrochen wird. Halten Sie die Backrohrtüre für ca. 1 Minute geöffnet, um bei erneutem Zündvorgang ein Verpuffen des gesammelten Gases im Backrohr zu verhindern.

Hinweis: Wenn Sie das Backrohr zum ersten Mal verwenden, ist es ganz normal, dass der Zündvorgang öfters gestartet werden muss, da sich noch Luft in der Gasleitung befinden kann.

Nach dem Entfachen der Brennerflamme den Knopf für 10 Sekunden gedrückt halten, sodass sich das Thermoelement erwärmt und das Sicherheitsventil aktiviert wird.

Während des Backrohrbetriebes

Halten Sie während des Betriebes die Backrohrtüre geschlossen und überprüfen Sie, dass der eingebaute Ventilator ordnungsgemäß läuft. Dieser Kühlventilator beginnt nach dem Einschalten des Ofens ab einer gewissen Temperatur zu laufen. Nachdem das Backrohr abgedreht wurde, stoppt der Ventilator erst, nachdem das Gerät unter eine gewisse Temperatur abgekühlt ist.

Wenn der Lüfter nicht startet, können folgende Gründe dafür verantwortlich sein.

- 1 Prüfen Sie, ob eine Unterbrechung der Stromversorgung vorliegt: Wenn ja, schalten Sie das Backrohr ab, und stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
- 2 Wenn Sie keinen Fehler in der Stromversorgung feststellen können, rufen Sie unseren technischen Kundendienst zur Abklärung des Fehlers.

Regeln Sie die Backrohrtemperatur mit Hilfe des Thermostat-Knopfes zwischen 180°C und 260°C. Die Ofentür muss geschlossen bleiben.



Backrohrbeleuchtung

In dieser Schalterstellung ist nur die Backrohrbeleuchtung eingeschaltet.



Grillspieß

In dieser Schalterstellung ist zusätzlich zum Gasbackrohr der Grillspieß eingeschaltet (ohne Grillheizkörper).



Grillheizkörper + Grillspieß

In dieser Schalterstellung ist der Grillheizkörper und der Grillspießmotor eingeschaltet.



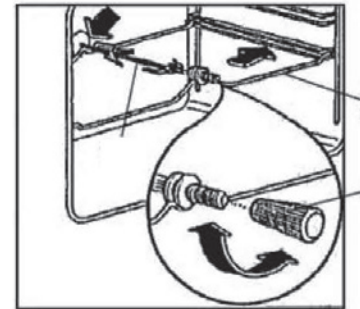
Grillheizkörper

In dieser Schalterstellung ist zusätzlich zum Gasbackrohr der Grillheizkörper eingeschaltet.

GRILLSPIESS

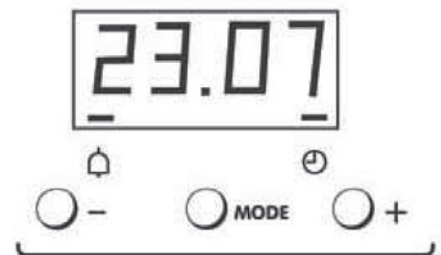
Für die Verwendung des Grillspießes bitte folgendermaßen vorgehen:

- Schieben Sie das Grillgut auf den Grillspieß und befestigen Sie es gut zwischen den beiden Gabeln.
- Stecken Sie den Grillspieß auf der Rückwand des Backrohres in die vorgesehene Öffnung im Motor.
- Verwenden Sie beim Grillen ein Backblech auf dem untersten Einschub des Backrohres.
- Schalten Sie nun die Grillfunktion ein.



DIGITALUHR

Beim erstmaligen Anschluss des Backrohres an die Stromversorgung oder nach einem Stromausfall ist die Uhr auf „12:00“ eingestellt. Der Strich über dem ⌚-Symbol blinkt. Sie können nun die Uhr mit Hilfe der „+“ und „-“ Taste auf die korrekte Uhrzeit einstellen.



Uhr komplett abschalten

Um die elektronische Uhr komplett abzuschalten halten Sie 2 Tasten der Uhr gleichzeitig für einige Sekunden lang gedrückt.

Zum Wieder-Einschalten der Uhr eine beliebige Taste drücken.

Alarmfunktion

Um die Alarmfunktion zu aktivieren drücken Sie die Mode Taste bis der Strich über dem ⌚-Symbol zu blinken beginnt. Nun mit Hilfe der „+“ und „-“ Tasten die gewünschte Alarmzeit einstellen.

Hinweis: Während der Alarm gestellt ist blinkt der Strich über dem ⌚-Symbol weiter.

Ist die eingestellte Zeit abgelaufen, ertönt das Alarmsignal.

Der Alarm kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

REINIGUNG

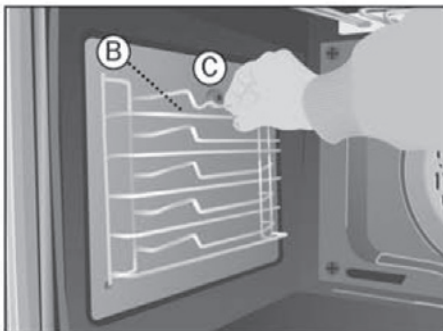
Achtung! Bevor Sie Reinigungsarbeiten am Gerät vornehmen, trennen Sie das Gerät vom Netz. Reinigungsarbeiten immer nur am ausgekühlten Gerät bei Raumtemperatur vornehmen.

Reinigung der Innenseite des Backrohres

Emaillierter Bestandteile sollten mit Seifenwasser gereinigt werden. Benutzen Sie niemals scharfe Reinigungsmittel, Säure oder alkalische Substanzen (Essig, Zitronensaft, Salz, etc.). Diese können auf den emaillierten Teilen Flecken hinterlassen.

Reinigung der Roste

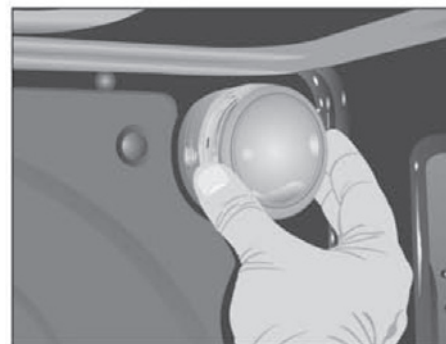
Zum Reinigen der Roste (B) können Sie diese einfach aus dem Backrohr entfernen. Dazu drücken Sie den Rost leicht im Bereich der Schabe (C) nach unten und klappen diesen auf die Seite. Nun kann der Rost seitlich herausgezogen werden. Zum Einhängen der Roste gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



WECHSEL DER GLÜHLAMPE

Trennen Sie das Gerät vor dem Tausch der Glühlampe vom Netz!

- Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe ab.
- Tauschen Sie die Glühlampe mit einer Ersatzlampe aus. Diese Lampe muss eine Temperaturbeständigkeit von 300°C haben und kann über unseren Ersatzteildienst bestellt werden.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder auf.



1 JAHR GARANTIE

vom Tag der Lieferung an den Benutzer (Nachweispflicht durch gestempelte Garantie-Eintragung oder Händlerrechnung) leisten wir bei anfälligen Werkstoff- bzw. Fertigungsmängel.

Schäden durch unsachgemäße Beförderung, Lagerung, Behandlung und Verwendung unterliegen keiner Garantiepflicht unseres Hauses.

Geringfügige Unregelmäßigkeiten in Email und Lackierung gelten nicht als Fertigungsmängel. Email- und Lackfehler, Fehler in Glaskeramikplatte werden nur innerhalb von 4 Wochen ab Kaufdatum kostenlos repariert.

Unsachgemäße Installation (Aufstellung und Anschluss), falsche Einregulierung auf örtliche Gasverhältnisse, ungewöhnliche Schwankungen von Gasdruck und Gasbeschaffenheit, ungewöhnliche Schwankungen der Netzspannung, Anschluss an unrichtige Stromart, unrichtige Netzspannung, sowie falsche Bedienung (siehe Bedienungsanleitung) und Fremdeingriff während der Garantiezeit entheben uns jeder Garantieleistung.

Diese Bedienungsanleitung mit Garantieschein bewahren Sie bitte auf. Der Garantieschein ist nur gültig mit Datum- und Firmenstempel der Lieferfirma oder zuständiger Rechnungsvorlage.

Bei Anfragen oder Störungen bitten wir um Angabe der Geräte-Type und Geräte-Nummer.

Gerät-Type: **SQ-761-D**

Gerät-Nummer:

Kaufdatum:

GEBE Werkskundendienst:

Telefon +43 (0)2622 23555 93

Fax +43 (0)2622 84344

kundendienst@strebel.at



www.strebel.at