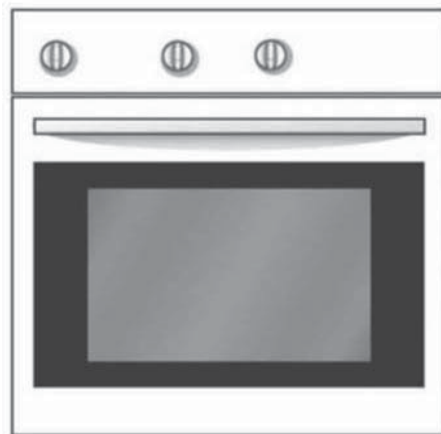


MONTAGE-, WARTUNGS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

ELEKTRO-EINBAUBACKROHR

HV663



LESEN SIE DIESE VERWENDERINFORMATION VOR DEM EINBAU
UND DER BENUTZUNG DES GERÄTES.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden an Eigentum oder an Personen, die durch unrichtigem Einbau oder unpassendem Gebrauch des Gerätes verursacht werden.

Der Hersteller oder Händler ist nicht verantwortlich für irgendwelche Unstimmigkeiten, infolge Druck- und/oder Aufzeichnungs-Fehler in dieser Broschüre, sowie die Abbildungen, die nur hinweisende und prinzipielle Bilder darstellen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Veränderungen an den Produkten zu machen, wenn diese notwendig und vom Vorteil sind, ohne die wesentlichen Sicherheits- und Betriebs-Eigenschaften der Produkte zu verringern.

BITTE BEACHTEN SIE DAS FÜR DIE BENÜTZUNG DES BACKROHRES
DIE ZEITSCHALTUHR IN BETRIEB SEIN MUSS !

Inhaltsverzeichnis

Installation	4
Elektrischer Anschluß.....	5
Erstinbetriebnahme, Sicherheitshinweise	6
Beschreibung der Geräteteile.....	7
Benützung des Backofens, Backrohrfunktionen.....	8
Funktion der Digitaluhr.....	9
Richtwerttabellen für Backen und Braten	11-12
Reinigung des Gerätes.....	13
Wechsel der Glühlampe, Fehlersuche	14

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 !

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

Die Abmessungen des Backrohres bzw. die erforderlichen Ausschnitte im Einbauschränk entnehmen Sie den untenstehenden Abbildungen 1-3.

Die Ausschnitte am Einbauschränk 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 90°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 Einbauschränk.
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 1-3).
4. Befestigen Sie das Backrohr bei geöffneter Backrohrtüre mit den beige-packten 4 Schrauben am Einbauschränk. Beachten Sie dabei das ein Mindestabstand von 2 mm seitlich zu den Möbeln eingehalten wird, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.

Fig. 1

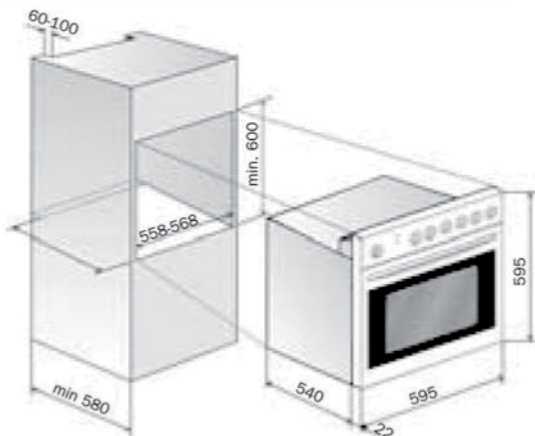


Fig. 2

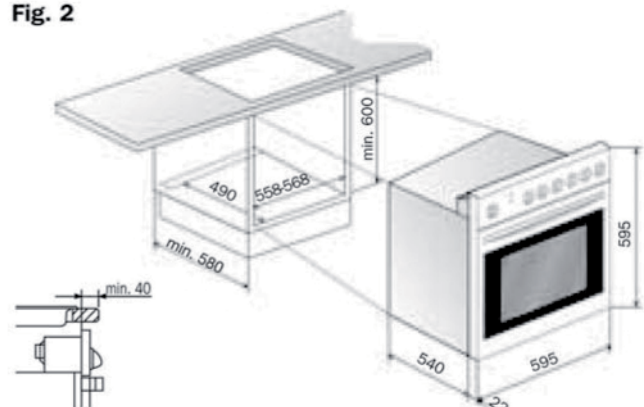
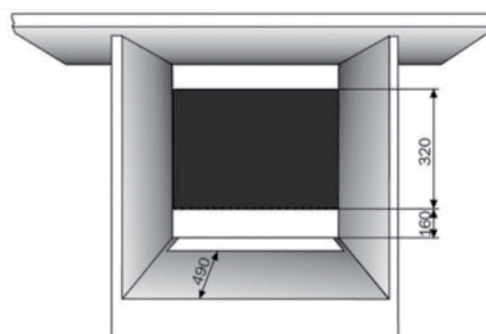


Fig. 3



Elektrischer Anschluss des Gerätes

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 Hinweisetikett 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 Hinweisetikett 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.

Erstinbetriebnahme

Vor der Erstinbetriebnahme lesen Sie bitte sorgfältig diese Anleitung durch.

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Backrohr.
- Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Position  oder  und stellen Sie über den Temperaturwahlschalter eine Temperatur von 200°C ein.
- Betreiben Sie das Backrohr für ca. 1 Stunde. Dabei öfters die Backrohtüre öffnen, um einen erhöhten Luftaustausch zu ermöglichen. Lüften Sie den Raum ausreichend. Die entstehenden Gerüche sind durch den Produktionsprozess bedingt.
- Nach Ablauf dieser Prozedur den Ofen mit handelsüblichen Reinigungsmitteln reinigen.

Sicherheitshinweise

- Reparaturen am Gerät müssen von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können zu Fehlfunktionen führen oder Schäden verursachen.
- Verwenden Sie bei Reparaturen nur Original-Ersatzteile. Diese erhalten Sie über den Werkskundendienst bzw. Ihren Fachhändler.
- Im Falle einer Störung trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Verwenden Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Lagern Sie keine Öle, Fette oder andere brennbare Materialien im Backrohr.
- Lehnen oder setzen Sie sich nicht auf die Backrohtüre, das kann zu Schäden am Gerät führen.
- Verwenden Sie im Backrohr keine Aluminiumfolie, da das zu Beschädigung der emaillierten Oberfläche führen kann.
- Verwenden Sie die beige packten Roste bzw. Backbleche.
- Schütten Sie keine Flüssigkeiten während des Betriebes ins Backrohr, dies kann die emaillierte Oberfläche beschädigen.
- Halten Sie die Backrohtüre im Betrieb geschlossen, um den Stromverbrauch zu minimieren.
- Das Auftreten von Kondenswasser an der Backrohtüre bei Verwendung von Speisen mit hohem Flüssigkeitsgehalt ist normal.

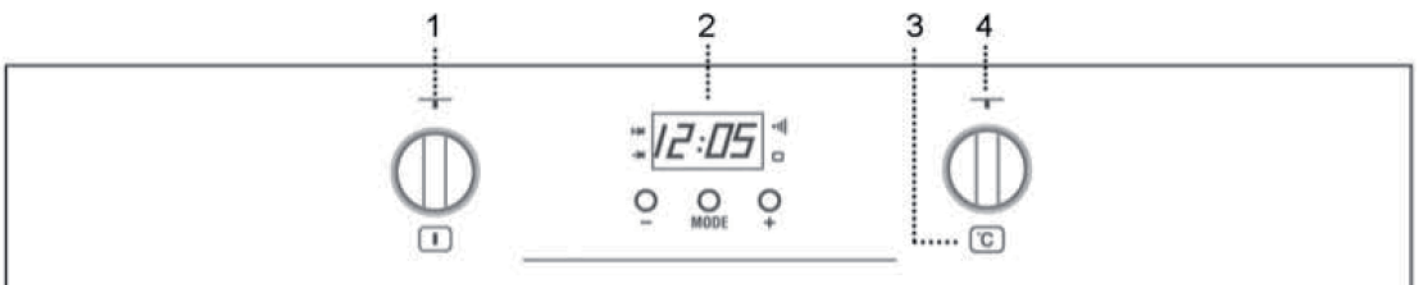
Beschreibung der Geräteteile

- | | | |
|----------------------|------------------------|---------------|
| 1 Bedienblende | 9 Backrohrtüre | 17 Seitenwand |
| 2 Bedienknöpfe | 10 Abluftschlitz | 18 Glasfront |
| 3 Backrohtürdichtung | 11 Befestigungslöcher | |
| 4 Grillheizkörper | 12 Rauchabzug | |
| 5 Einhängeroast | 13 Backrohrbeleuchtung | |
| 6 Grillrost | 14 Rückwand | |
| 7 Bratpfanne | 15 Heißluftventilator | |
| 8 Türscharnier | 16 Backblech | |



Beschreibung der Bedienungspaneelle

- | | |
|---|--|
| 1 | Wahlschalter der Backrohrfunktionen |
| 2 | Digitale Schaltuhr |
| 3 | Backofen-Thermostat Heizanzeigeleuchte |
| 4 | Wahlschalter für Backrohrtemperatur |



Benützung des Backofens

Über den Thermostat kann eine Backofentemperatur von 50° C bis 250°C vorgewählt werden. Drehen Sie den Thermostatkopf im Uhrzeigersinn und stellen Sie ihn auf die ausgewählte Temperatur, entsprechend der Skala am Griffing ein. Das Arbeiten des Thermostates wird von einer orangenen Signalanzeige unterhalb des Drehknopfes angezeigt.

Backrohrfunktionen

□ Aus-Stellung

Ober- und Unterhitze

Verwenden Sie diese Funktion für das Backen von Bisquit und feuchten Kuchen, sowie für mageres Fleisch (Rinderschmorbraten, Rollbraten, Rehkeule, etc..)

Ober- und Unterhitze mit Heißluft

Verwenden Sie diese Funktion für das Backen von Blechkuchen mit trockenem Belag (Streuselkuchen). Durch den zusätzlichen Betrieb des Ventilators wird die Heißluft besonders gleichmäßig im Backrohr verteilt.

Grill

Verwenden Sie diese Funktion wenn Sie eine besonders knusprige Oberfläche erzielen möchten. Es wird das oberflächliche Grillen ermöglicht, ohne das Innere auszutrocknen. Besonders geeignet für flache Lebensmittel, wie Steaks und Fisch sowie Toast.

Maxi-Grill

Verwenden Sie diese Funktion, um besonders große Stücke zu Grillen. Durch das zuschalten des Oberhitze-Heizkörpers wird die Gardauer verkürzt.

Maxi-Grill mit Heißluft

Verwenden Sie diese Funktion für das Grillen von besonders große Fleischstücke insbesondere für Geflügel und Wild.

Über den Backrohr-Funktionswahlschalter stellen Sie die gewünschte Funktion des Backofens ein. Der Backofen wird von 4 Heizelementen (Oberhitze, Unterhitze, Grill, Heißluft) beheizt, die je nach Wahlschalterstellung zugeschaltet werden.

Turbo (3D-Heißluft)

Verwenden Sie diese Funktion für das Braten und Backen auf mehreren Ebenen. Durch das zugeschaltete Heizelement beim Ventilator wird eine besondere Verteilung der Heißluft im Backrohr erreicht, die dies ermöglicht.

Diese Funktion kann auch für das Auftauen von Lebensmitteln verwendet werden. Dazu stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf □.

Unterhitze

Verwenden Sie diese Funktion für das Vorbacken von sehr feuchten Kuchen bzw. für das warmhalten von Geschirr.

Unterhitze mit Heißluft

Verwenden Sie diese Funktion für Obstkuchen. Durch die Hitze von unten trocknet dieser Kuchen nicht aus.


Unterhitze mit Grill

Verwenden Sie diese Funktion für das Braten von Fleisch.

Funktion der Digitalschaltuhr

Einstellen der Uhrzeit

Beim ersten Anschließen des Backrohres bzw. nach einem Stromausfall ist vor dem Betrieb die Uhrzeit einzustellen.

Nach dem Anschluß wird „12:00“ angezeigt und ein Symbol blinkt über dem -Symbol. Stellen Sie unter Verwendung der „+“ und „-“ Tasten die korrekte Uhrzeit ein. Nach dem Einstellen erlischt das blinkende Symbol und das Gerät ist betriebsbereit.

Manueller Betrieb

Nachdem die Uhrzeit gestellt wurde kann mit Hilfe des Funktionswahlschalters und des Temperaturwahlschalters der Betrieb gestartet werden.

Möglichkeiten mit Digitalschaltuhr


Kurzzeitwecker: Nach einer gewählten Zeit ertönt ein Warnsignal

Kochdauer: Mit dieser Funktion wird das Backrohr automatisch nach der eingestellten Zeit abgeschaltet.



Endzeit: Mit dieser Funktion wird das Backrohr bei Erreichen der eingestellten Uhrzeit abgeschaltet.

Startzeit und Dauer: Mit dieser Funktion kann die Startzeit und die Dauer der Backrohrfunktion vorgegeben werden.



Kurzzeitwecker

1. Drücken Sie die MODE-Taste bis die Anzeige über dem  Symbol zu blinken beginnt.
2. Wählen Sie mit den „+“ und „-“ Tasten die gewünschte Zeit aus.
3. Während der Kurzzeitwecker läuft blinkt ein Licht über der Uhrzeit, bis das Signal ertönt.
4. Am Ende der eingestellten Zeit ertönt ein Signal
5. Durch Drücken einer beliebigen Taste kann der Wecker gestoppt werden und die normale Uhrzeit wird wieder angezeigt.




Kochdauer

1. Drücken Sie die MODE-Taste bis die Anzeige über dem  Symbol zu blinken beginnt.
2. Wählen Sie die gewünschte Kochdauer mit Hilfe der „+“ und „-“ Tasten aus.
3. Während das Programm läuft blinkt ein Symbol über der Uhrzeit.
4. Die korrekte Uhrzeit wird angezeigt, während das Programm abläuft.
5. Stellen Sie nun das gewünschte Programm und die Backrohrtemperatur über die beiden Wahlschalter ein.
6. Wenn die eingestellte Dauer erreicht wird, schaltet sich das Backrohr automatisch ab und ein Warnton erklingt.
7. Drücken Sie nun eine beliebige Taste um den Warnton abzuschalten.
8. Schalten Sie das Backrohr mit den beiden Wahlschaltern aus. - Stellung 

Endzeit

1. Drücken Sie die MODE-Taste bis die Anzeige über dem  Symbol zu blinken beginnt.
2. Wählen Sie nun die gewünschte Endzeit mit Hilfe der „+“ und „-“ Tasten aus.
3. Während das Programm läuft blinkt ein Symbol über der Uhrzeit.
4. Die korrekte Uhrzeit wird angezeigt, während das Programm abläuft.
5. Stellen Sie nun das gewünschte Programm und die Backrohrtemperatur über die beiden Wahlschalter ein.
6. Wenn die eingestellte Endzeit erreicht wird, schaltet sich das Backrohr automatisch ab und ein Warnton erklingt.
7. Drücken Sie eine beliebige Taste um den Warnton abzuschalten.
8. Schalten Sie das Backrohr mit den beiden Wahlschaltern aus. - Stellung 

Startzeit und Dauer

1. Drücken Sie die MODE-Taste bis die Anzeige über dem  Symbol zu blinken beginnt.
2. Wählen Sie nun die gewünschte Dauer mit Hilfe der „+“ und „-“ Tasten aus.
3. Ein Symbol über der Uhr blinkt.
4. Drücken Sie nun die MODE-Taste bis die Anzeige über dem  Symbol zu blinken beginnt.
5. Wählen Sie nun die gewünschte Endzeit mit Hilfe der „+“ und „-“ Tasten aus.
6. Während das Programm läuft blinkt ein Symbol über der Uhrzeit.
7. Stellen Sie nun das gewünschte Programm und die Backrohrtemperatur über die beiden Wahlschalter ein.
8. Wenn die programmierte Zeit erreicht ist, schaltet sich das Backrohr automatisch ein und startet das vorgewählte Programm.
9. Wenn das programmierte Ende erreicht ist, schaltet das Backrohr automatisch ab und ein Warnton erklingt.
10. Drücken Sie eine beliebige Taste um den Warnton abzuschalten.
11. Schalten Sie das Backrohr mit den beiden Wahlschaltern aus. - Stellung 

Achtung

Zum Ändern der Programmierung drücken Sie nochmals die MODE-Taste bis die gewünschte Funktion erreicht ist und verändern Sie die Einstellungen mit Hilfe der „+“ und „-“ Tasten.

Beachten Sie das im Falle eines Stromausfalles bzw. einer Trennung vom Stromnetz die programmierten Einstellungen gelöscht werden, und die Uhr erneut programmiert werden muss !



Abschalten der elektronischen Uhr

























Zum Abschalten der Uhr drücken Sie 2 Knöpfe der Uhr gleichzeitig für einige Sekunden. Die Anzeige wird dann abgeschaltet. Zum erneuten Einschalten der Anzeige der Uhr drücken Sie einfach eine beliebige Taste der Uhr. Diese Funktion geht nur wenn keine Programme an der Uhr eingestellt sind !



Digitale Schaltuhr

Richtwerttabellen

Im folgenden sehen Sie eine Auswahl an Speisen und Programmempfehlungen. Diese Werte stellen lediglich Richtwerte dar. Sie werden aber im Laufe der Verwendung für Ihre Anwendung schnell die richtigen Einstellungen finden. Wir empfehlen bei allen Programmen das Vorheizen mit den Programmen  oder . Das Backrohr ist aufgeheizt, wenn die Kontrollampe des Backrohrthermostates erlischt.

SPEISE	GEWICHT	EINSCHUB- POSITION BACKBLECH	BACKROHR- FUNKTION	TEMPERATUR	KOCHDAUER	FORM
Ofenkartoffel	1	3		180-200	60-65	Backblech
				180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Grillrost
		2		170-190	15-20	
Seezunge	1	3		170-190	15-20	Backblech
				160-180	10-15	
Seebarsch	1	3		190-210	20-25	Backblech
				180-200	15-20	
Seehecht	1,5	3		190-210	25-30	Backblech
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Lachs	1	3		180-200	20-25	Backblech
				170-190	15-20	
Forelle	1	2		190-210	20-25	Backblech
				180-200	15-20	
Spanferkel	2	3		190-210	75-85	Backblech
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Hase	1,5	3		180-200	60-65	Backblech
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Kaninchen	1,5	3		190-210	50-55	Backblech
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	

SPEISE	GEWICHT	EINSCHUB- POSITION BACKBLECH	BACKROHR- FUNKTION	TEMPERATUR	KOCHDAUER	FORM
Schweinebraten	1,5	3		170-190	60-85	Bratpfanne
				160-180	60-85	
				170-190	50-75	
Huhn	1,5	3		190-210	50-55	Backblech
				170-190	45-50	
Roast Beef	1	3		190-210	35-40	Backblech
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Filetsteak	1	3		180-200	35-40	Backblech
				160-180	30-35	
Rührkuchen	0,5	2		170-190	35-40	Backform
				160-180	30-35	
Obstkuchen	0,5	1		160-170	60-65	Backform
		2		160-170	55-60	
Gebäck	0,5	3		160-180	20-25	Backblech
				150-170	15-20	
Apfelkuchen	1	2		170-190	50-55	Backblech
				160-180	45-50	
Käsekuchen	1	2		180-200	45-50	Backform
				170-190	35-40	
Bisquit	0,5	2		200-220	20-25	Backblech
				180-200	15-20	

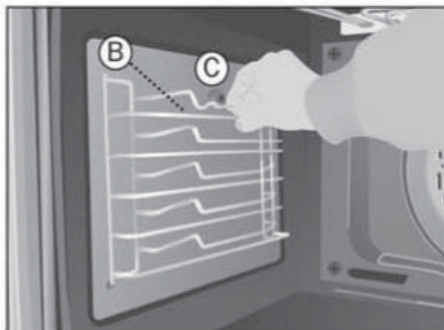
Reinigung

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
Für die Aufrechterhaltung der ursprünglichen Merkmale der emaillierten Teile sollten diese mit Seifenwasser gereinigt werden. Benutzen Sie nie scharfe Pulver. Säure und alkalische Substanzen (Essig, Zitronensaft, Salz, etc.) hinterlassen auf den emaillierten Teilen Flecken.

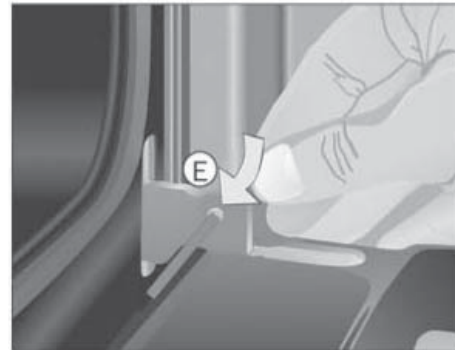
Reinigung der Roste

Zum Reinigen der Roste (B) können Sie diese einfach aus dem Backrohr entfernen. Dazu drücken Sie den Rost leicht im Bereich der Schraube (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.



Aushängen der Backrohtüre

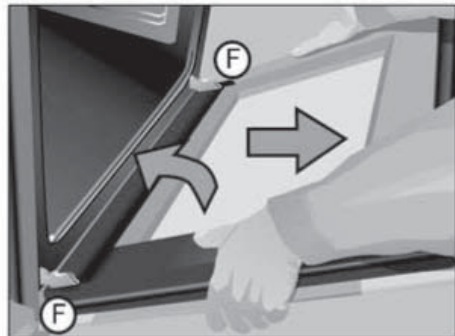
- Öffnen Sie die Backrohtüre komplett.
- Stecken Sie in die Löcher seitlich im Scharnier eine Nadel.



- Schliessen Sie nun die Backrohtüre. Bei 1/3 geschlossener Türe hängt sich diese aus.



- Nun kann die Türe nach vorne herausgezogen werden.

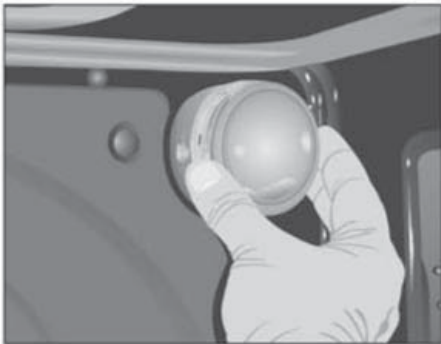


- Das Montieren der Türe erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

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.



Fehlersuche

Backrohr funktioniert nicht

- Überprüfen Sie den elektrischen Anschluß
- Überprüfen Sie die Sicherungen
- Prüfen Sie, ob die Uhr gestellt wurde
- Überprüfen Sie die Stellung der Wahlschalter für Backrohrfunktion und Temperatur

Sollte nach Überprüfung dieser Fehler nach wie vor keine Funktion möglich sein, kontaktieren Sie bitte unseren Technischen Kundendienst.

1 JAHR GARANTIE

vom Tag der Lieferung an den Benutzer (Nachweispflicht durch gestempelte Garantie-Eintragung oder Händlerrechnung) leisten wir bei anfalligen 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: **HV 663**

Gerät-Nummer:

Kaufdatum:



GEBE STREBEL WERKSKUNDENDIENST

WIENER STRASSE 118

2700 WIENER NEUSTADT

Tel.: 02622 23555

Fax: 02622 84344

Email: kundendienst@strebel.at

www.strebel.at