

GEBE



GASHERD

GSH 41352 WE

GSH 41362 WE

GSH 41373 WE



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!
Wir bedanken uns bei Ihnen für den Kauf unseres neuen Gasherdes. Wir hoffen, dass Ihnen folgende Informationen die Möglichkeiten Ihres neuen Herdes erklären und damit eine erfolgreiche und sichere Verwendung gewährleisten werden. Wir wünschen uns, daß Ihnen unser Gerät gute Dienste erweisen wird.

WICHTIGE INFORMATIONEN UND EMPFEHLUNGEN

Die Installation muss in Übereinstimmung mit den geltenden regionalen Normen und Vorschriften durchgeführt werden.

- Das Gerät ist gemäß der Montageanweisung aufzustellen und anzuschließen. Beachten Sie besonders die einschlägigen Hinweise bezüglich der Belüftung des Raumes, in dem der Gasherd installiert ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die Angaben über die Gasart Ihrer Gasinstallation mit den Daten auf dem Typenschild Ihres Gerätes übereinstimmen. Die Gasart ist auf dem Typenschild des Gerätes angegeben.
- Werksmäßig ist der Herd auf G20 (20 mbar) eingestellt.
- Alle Eingriffe in Verbindung mit der Aufstellung, Reparaturen, Einstellungen oder Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass bei der Aufstellung des Herdes oder im Falle einer Umstellung auf eine andere Gasart dieser Eingriff im Gewährleistungszertifikat eingetragen wird. Eine Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen ohne die oben erwähnte Bestätigung ist nicht möglich.
- **In der Geschirrlade, die sich unter dem Backrohr befindet, dürfen keine hitzeempfindlichen Gegenstände (Holz, Kunststoff, Papier, Karton, Spraydosen, ...) gelagert werden. Brandgefahr!**
- Das Gerät darf nur zum Zubereiten von Speisen verwendet werden. Bei Verwendung des Gerätes für andere Zwecke besteht die Gefahr einer Konzentration entzündlicher Nebenprodukte bis zu einem lebensgefährlichen Niveau; ebenso kann es zu Funktionsstörungen des Herdes kommen. Die Gewährleistung deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.
- Wir empfehlen Ihnen, den Herd alle zwei Jahre durch einen autorisierten Fachmann durchsehen und warten zu lassen. Dadurch wird die Lebensdauer des Geräts verlängert und eine problemlose Nutzung Ihres Herdes gewährleistet.
- Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen, schließen Sie sofort das Ventil der Gaszuleitung. Sie dürfen das Gerät erst wieder benutzen, wenn eine autorisierte Fachperson den Grund für den Gasaustritt festgestellt und beseitigt hat und der Raum, in welchem der Herd steht, gut durchlüftet wurde.
- Während des Gasherd-Betriebes entstehen im Raum Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie daher für ausreichende Belüftung. Bei länger andauerndem Gasherd-Betrieb ist es empfehlenswert, ein Fenster zu öffnen.

- Belüftungsöffnungen des Herdes (Geschirrlade, Rückwand) dürfen nicht verstopft werden. Es besteht die Möglichkeit, eine mechanische Entlüftungsanlage – z.B. eine Dunstabzugs-haube – zu installieren. Beim Betrieb des Herdes muss für ausreichende Luftzufuhr gesorgt werden: 2m³/h für jedes kW der Eingangsleistung.
- Es ist strengstens verboten, nach undichten Stellen in der Gasleitung mit offenem Feuer (z.B. Feuerzeug) zu suchen.
- Wenn Sie einen Fehler an der Gasinstallation feststellen, versuchen Sie nicht, diesen allein zu beseitigen, sondern schalten Sie den Herd ab und rufen Sie eine Gasinstallationsfirma an.
- Wenn Sie den Herd länger als drei Tage nicht verwenden, schließen Sie das Ventil der Gaszuleitung (Absperrhahn an der Vorderseite des Gerätes). Wenn das Gerät länger als drei Monate nicht verwendet wurde, empfehlen wir vor der erneuten Inbetriebnahme die Überprüfung aller Funktionen.
- Bei der Verarbeitung von Klebstoffen, Linoleum- oder PVC-Belägen sowie bei Malerarbeiten darf der Gasherd nicht benutzt werden. Im Extremfall besteht Explosionsgefahr. Nach Beendigung der Arbeiten lüften Sie den Raum großzügig, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Wir weisen darauf hin, dass in die Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder hitzeempfindlichen Stoffe abgestellt werden dürfen. Für entzündliche Gegenstände beträgt der Sicherheitsabstand in Richtung der Wärmestrahlung 750 mm und in allen anderen Richtungen 100 mm.
- Beim Kochen darf kein Geschirr und Zubehör mit beschädigter Oberfläche oder andere durch Verschleiß oder unsachgemäße Verwendung entstandene Beschädigungen aufweist.
- Das Gerät darf nicht auf einen Unterbau aufgestellt werden.
- Der Hersteller rät von Zubehör ab, welches das Ausgehen der Gasflamme verhindert bzw. von Geräten, welche die Leistung des Herdes erhöhen.
- Der Hersteller übernimmt für Schäden, welche wegen Nichtbeachtung der Hinweise aus diesem Handbuch entstanden sind, keine Haftung.
- Der Herd darf nicht mit einem Dampfreinigungs-gerät gereinigt werden.
- Der Herd darf nur neben und vor einer Wand aus nicht brennbarem Material aufgestellt werden.
- **Dieses Gerät ist nicht zur unbeaufsichtigten Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit stark verminderter Wahrnehmung, eingeschränkter motorischer Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**

BEREMERKUNG

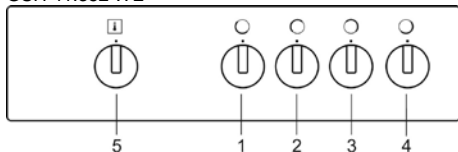
- Der Hersteller behält sich das Recht zu kleineren Änderungen der Gebrauchsanweisung vor, welche eventuell bei technischen Entwicklungen oder Innovationen des Produkts notwendig sind.
- Die Ausstattung des Herdes mit zusätzlichem Zubehör ist vom jeweiligen Modell abhängig. Zusätzliches Zubehör (Abdeckhaube, Back-bleche,

Grillrost) können Sie bei Ihrem Installateur oder bei unserer Verkaufsfiliale in Wien erstehen.

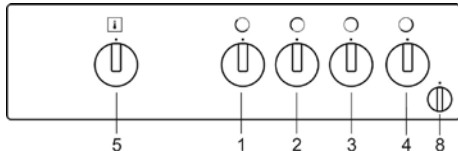
Die Montage und der Anschluss darf ausschließlich durch ein befugtes Gas-Installations-unternehmen und im Einklang mit regionalen Vorschriften erfolgen.

BEDIENUNGSKNEBEL UND SCHALTER

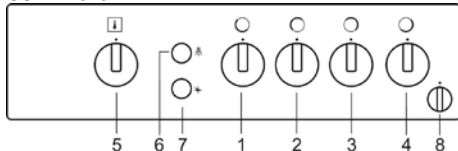
GSH 41.352 WE



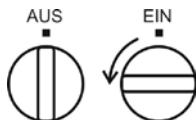
GSH 41.362 WE



GSH 41.373 WE



1. Sparbrenner – links vorne
2. Normalbrenner – links hinten
3. Starkbrenner – rechts hinten
4. Normalbrenner – rechts vorne
5. Backofenthermostat
6. Backofenbeleuchtung
7. Zündungstaster
8. Gasabsperrhahn-Knebel



Gasabsperrhahn-Knebel

HINWEISE FÜR DIE ERSTINBETRIEBNAHME

- Entfernen sie vor der Erstinbetriebnahme des Herdes alle Verpackungsteile und Folien.
- Verpackungsteile und Komponenten können recycelt werden. Entsorgen Sie die Verpackung gemäß regionaler Vorschriften.
- Stellen Sie mit dem Thermostatknobel die Höchsttemperatur des Backofens ein und lassen Sie den Backofen bei geschlossener Backofentür 30 Minuten lang laufen. Sorgen Sie während dieser Zeit für eine ausreichende Belüftung des Raumes. Dadurch werden vor dem ersten Backvorgang eventuelle Reste von Konservierungsmitteln und

unangenehme Gerüche aus dem Backofeninneren beseitigt.

- Vergewissern Sie sich, dass Anschlussleitungen bzw. Kabel und andere Geräte nicht mit den Gasbrennern, der Backofentür oder anderen heißen Stellen des Herdes in Berührung kommen.

Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Materialschäden, die aufgrund unsachgemäßer oder unzumutbarer Verwendung des Geräts entstehen.

HINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG DER ABDECKHAUBE

ACHTUNG!

Bevor Sie die Abdeckhaube vollständig schließen, stellen Sie sicher, dass alle Kochstellenbrenner ausgeschaltet sind. Wenn Sie einen Herd mit der optionalen Abdeckhaube verwenden, beachten Sie bitte folgende Anweisungen.



- Zünden Sie die Gasbrenner niemals an, wenn die Abdeckhaube aufgelegt ist.
- Verwenden Sie die geschlossene Abdeckhaube nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Heben Sie die Abdeckhaube beim Öffnen immer bis zum Anschlag.
- Kochtöpfe dürfen die Abdeckhaube während des Kochbetriebs nicht berühren.
- Beim Schließen der Abdeckhaube diese immer so lange festhalten, bis sie auf der Kochplatte aufliegt.
- Es ist empfehlenswert, die Abdeckhaube erst zu reinigen, wenn der die Kochstellen vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine groben Scheuermittel; diese können die Oberfläche zerkratzen.

KOCHEN

BEMERKUNG

- Das Gerät darf nur von Erwachsenen verwendet werden, die mit dieser Bedienungsanleitung vertraut sind.
- Lassen Sie während des Betriebes den Herd nicht unbeaufsichtigt.
- Legen Sie die Herdabdeckung nicht auf, wenn einer der Gasbrenner oder der Backofen in Betrieb sind.
- Während des Backbetriebes muss die Backrohr-türe geschlossen bleiben.
- Schieben Sie das Backblech in die mittlere Einschubleiste.
- Auf den eigeschobenen Kombirost können Sie bis zu drei Kilogramm Back-/Bratgut legen. Auf den Kombirost mit dem aufgelegten Alu-Backblech oder einem Bräter können Sie Back-/Bratgut bis zu einem Gewicht von 7 kg legen.
- Das Backrohr ist nicht für die längerfristige Aufbewahrung von Speisen geeignet (länger als 48 Stunden). Lagern Sie Speisen immer in geeigneten Behältern.

ANZÜNDEN DES GASBRENNERS

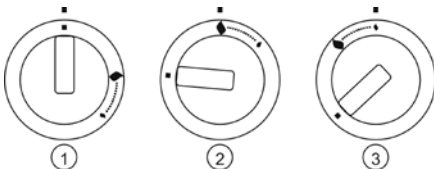
Drücken und drehen Sie den Bedienungsknebel des jeweiligen Gasbrenners gegen den Urzeigersinn bis zur Position "GROSS". Zünden Sie das Gas mit einem Zündholz oder einem Gasanzünder an.

Nachdem der Gasbrenner angezündet ist, halten Sie den Bedienungsknebel in dieser Position für ca. fünf Sekunden gedrückt. Wenn Sie den Knebel auslassen, soll die Flamme weiterbrennen. Nun können Sie die Flammengröße einstellen.

ANZÜNDEN DES GASBRENNERS MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG

Drücken und drehen Sie den Bedienungsknebel des jeweiligen Gasbrenners gegen den Urzeigersinn bis zur Position "GROSS". Drücken Sie mit der anderen Hand den auf den Zündschalter (Blitz-Symbol) und halten Sie ihn gedrückt, bis sich das Gas entzündet.

Nachdem der Gasbrenner angezündet ist, halten Sie den Bedienungsknebel in dieser Position für ca. fünf Sekunden gedrückt. Wenn Sie den Knebel auslassen, soll die Flamme weiterbrennen. Nun können Sie die Flammengröße einstellen.



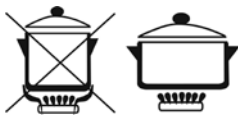
AUS

GROSS

KLEIN

KOCHEN

- Benutzen Sie zum Kochen am besten niedrige und breite Kochtöpfe bzw. Kochgeschirr. Überzeugen Sie sich davon, dass die Flamme des Gasbrenners nur den Kochtopfboden erhitzt und nicht über den Kochtopfrand brennt.



- Der Herd ist mit Gasbrennern verschiedener Größen bestückt. Für sparsamen Betrieb verwenden Sie bitte Kochtöpfe und Geschirr mit folgenden, empfohlenen Durchmessern:

- Kleinbrenner: von 120 bis 160 mm Durchmesser,
- Mittlerer Brenner: von 160 bis 220 mm Durchmesser,
- Großbrenner: von 220 bis 280 mm Durchmesser.

Mit dem Bedienungsknebel können Sie die Leistung des Gasbrenners einstellen und zwar zwischen den Positionen "GROSS" und "KLEIN". Wenn der Topfinhalt die gewünschte Temperatur erreicht hat, kann die Leistung verringert werden. Drehen Sie zum

Einstellen auf Sparflamme ("KLEIN") den Bedienungsknebel ganz nach links.

ABSCHALTEN DER GASBRENNER

Drehen Sie den entsprechenden Knebel auf die Position "AUS" und stellen Sie sicher, dass die Flamme vollständig erloschen ist.

BEMERKUNG

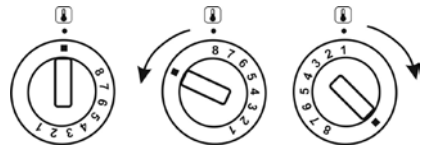
- Es ist empfehlenswert, den Herd zu reinigen bevor die Abdeckhaube geschlossen wird.
- Legen Sie die Abdeckung nicht auf, bevor die Kochstellen nicht vollkommen abgekühlt sind.

GEBRAUCH DES BACKOFENS

Die Gaszufuhr zum Gasbrenner wird von einem Ventil mit einer thermoelektrischen Kontrollleinrichtung überwacht.

Die Eingangsleistung der Backofenbrenner und die Temperatur im Backofeninneren kontrollieren Sie durch die Einstellung des Knebels zwischen den Positionen "MAXIMALLEISTUNG – 8" und "SPAR-FLAMME – 1"

ANZÜNDEN DES BACKOFENBRENNERS



AUS

GROSS

KLEIN

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Stellen Sie den Bedienungsknebel des Backofenbrenners auf die Position "8" und drücken Sie ihn bis zum Anschlag. Halten Sie gleichzeitig ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder über die Öffnung vorne am Boden des Backofens.
- Nachdem der Gasbrenner angezündet ist, halten Sie den Bedienungsknebel in dieser Position für ca. fünf Sekunden gedrückt. Wenn Sie den Knebel auslassen, soll die Flamme weiterbrennen. Nun können Sie die Flammengröße einstellen.

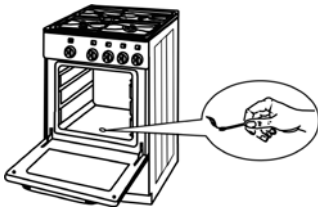
ANZÜNDEN DES BACKOFENBRENNERS MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG

Drücken und drehen Sie den Bedienungsknebel des jeweiligen Gasbrenners gegen den Urzeigersinn bis zur Position "8". Drücken Sie mit der anderen Hand den auf den Zündschalter (Blitz-Symbol) und halten Sie ihn gedrückt, bis sich das Gas entzündet.

Nachdem der Gasbrenner angezündet ist, halten Sie den Bedienungsknebel in dieser Position für ca. fünf Sekunden gedrückt. Wenn Sie den Knebel auslassen, soll die Flamme weiterbrennen. Nun können Sie die Flammengröße einstellen.

WICHTIG:

Wenn die Gasflamme nach zehn Sekunden noch immer nicht brennt, öffnen Sie die Backofentür und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie den Zündvorgang wiederholen.



		Schweinefleisch
8	260°C	Teig mit Flocken, Bonbons

ABSCHALTEN DES BACKOFEN-BRENNERS

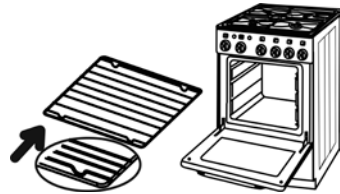
Drehen Sie den Backrohrknebel auf die Position "AUS" und überprüfen Sie, ob die Flamme vollständig erloschen ist.

BACKEN

- **Bevor Sie Backgut in den Backofen stellen, heizen Sie diesen 15 Minuten vor.**
- Stellen Sie den Bedienungsknebel des Backofens auf die Position "8".
- Wenn der Backofen vorgeheizt ist, stellen Sie das Backgut hinein. Die Backzeit ist von der Art und vom Gewicht des Backguts abhängig.
- Stellen Sie den Backofen-Bedienungsknebel auf die entsprechende Position in der Tabelle.
- Stellen Sie einen Bräter oder das Backblech mit dem Back-/Bratgut auf den Kombirost. Es ist empfehlenswert, den Kombirost in die zweite Führungsschiene von unten einschieben.
- Unser Tipp: Hefeteig ist nach 25 – 30 Minuten, Weihnachtsstollen nach 45 Minuten und Kleingebäck nach 12 bis 18 Minuten fertig gebacken. Die angegebenen Zeiten und Einstellungen sind nur Richtwerte; für jedes Back-/Bratgut muss die optimale Backzeit durch Erfahrung festgestellt werden.
- **Während des Backbetriebes und während des Abkühlens muss die Backrohtüre stets geschlossen bleiben.** Durch das Öffnen verändert sich die Temperatur im Inneren, was den Backvorgang beeinträchtigt. **Bei großer Hitze kann es zu Schäden der Blende und der Bedienknebel kommen, daher ist die Backrohtüre geschlossen zu halten, während der Herd auskühlt.**
- Wenn Ihnen ein deutlicher Unterschied zwischen der eingestellten und der tatsächlichen Temperatur besteht, verständigen Sie einen autorisierten Kundendienst.

Einstellung	Backofentemperatur	Art des Backguts
1	150 – 160°C	Konservieren
2 – 3	160 – 180°C	Schaumgebäck, Eiweißschaum
3 – 4	180 – 196°C	Bisquitteig, Weihnachtsstollen, Hefeteig
4 – 5	196 – 212°C	Torten, mageres Fleisch, Wild
5 – 6	212 – 228°C	Mageres Fleisch
6 – 7	228 – 244°C	Fettes Fleisch, Gans,

BACKROST



REINIGUNG UND PFLEGE

Stellen Sie vor dem Reinigen des Herdes alle Bedienungsknöpfe der Gasbrenner auf ihre Ausgangsposition ("AUS") und warten Sie ab, bis der Herd vollkommen abgekühlt ist.

Beachten Sie während der Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten folgende Anweisungen:

- Alle Bedienungsknöpfe müssen sich in der Position "AUS" befinden.
- Der Gasabsperrhahn auf der Bedienblende muss auf Position "AUS" stehen.
- Warten Sie, bis der Herd vollkommen abgekühlt ist.



HERDOBERFLÄCHE

- Reinigen Sie die Herdoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Bei größeren Verschmutzungen ist es empfehlenswert, spezielle Putzmittel für Email-Oberflächen zu verwenden. Grobe Scheuermittel können die Oberfläche dauerhaft beschädigen.

KOCHMULDE

- Entfernen Sie den Kochstellenrost und reinigen Sie ihn manuell oder in der Geschirrspülmaschine. **Vor dem Einlegen in die Maschine die Gummipuffer entfernen.** Legen Sie den Rost nach dem Abtrocknen wieder auf die Kochmulde.
- Heben Sie die Gasbrenner hoch (Brenner-deckel, Brennerköpfe) und stellen Sie sie für ca. 10 Minuten in warmes Wasser mit etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie diese nach dem Reinigen und prüfen Sie, ob alle Düsen sauber und durchgängig sind. Setzen Sie die Brenner Teile wieder zusammen.

HINWEIS

Da die Brennerköpfe aus einer Aluminiumlegierung bestehen, raten wir davon ab, sie in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.

BACKOFEN

- Reinigen Sie die Innenwände des Backofens mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Verwenden Sie bei eingebrannten Speiseresten ein spezielles Reinigungsmittel für Email.
- Trocknen Sie das Backofeninnere nach dem Reinigen gründlich ab.
- Reinigen Sie den Backofen nur, wenn er vollkommen abgekühlt ist.
- Verwenden Sie niemals grobe Scheuermittel, da Sie damit die emaillierten Oberflächen zerkratzt werden können.
- Reinigen Sie das Backofenzubehör (Kombirost, Backblech, usw.) mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine. Wenn das Zubehör stark verschmutzt ist, verwenden Sie zum Reinigen ein entsprechendes Reinigungsmittel.

AUSHÄNGEN DER BACKOFENTÜR

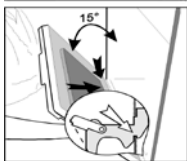
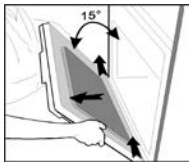
- Backofentür öffnen.
- Haltebügel der beiden Scharniere rechts und links nach oben ziehen, in Richtung Herd und in die passende Kerbe drücken.
- Backraumtür etwas anheben, nach vorne abziehen und herausnehmen.
- Zum Wiedereinsetzen die Tür in umgekehrter Reihenfolge einhängen und Haltebügel unbedingt wieder nach unten schwenken.

Vorsicht beim Aus- und Einhängen der Backofentür! Vergewissern Sie sich, dass die innere Glasscheibe richtig befestigt ist.

- Bei unsachgemäßer Montage der Backofentür, kann beim Schließen der Tür das Scharnier beschädigt werden.

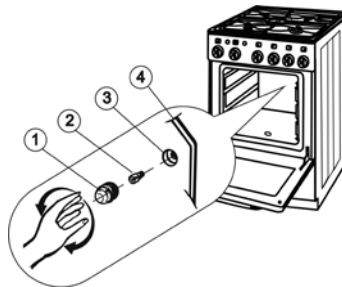
ACHTUNG:

Achten Sie darauf, dass die Klemmen der Türscharniere nicht ruckartig zuschnappen! Durch die hohe Federkraft kann es zu Verletzungen kommen.



AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE IM BACKOFENINNEREN

- Stellen Sie alle Bedienungsknöpfe auf die Ausgangsposition ("AUS") und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung der Lampe im Backofeninneren ab, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Entfernen Sie die defekte Glühbirne.
- Setzen Sie eine neue Glühbirne ein.
- Montieren Sie die Abdeckung der Lampe.



1. Glasabdeckung
2. Glühbirne
3. Fassung
4. Backofen-Rückwand

BEMERKUNG

Verwenden Sie zum Austausch eine Glühbirne mit folgenden technischen Daten:
T 300°C, E 14, 230 – 240 V, 25 W.

GELTENDMACHUNG DER GEWÄHRLEISTUNGSANSPRÜCHE

Falls es in der Gewährleistungsfrist zu Fehlern am Gerät kommen sollte, versuchen Sie nicht, diese Fehler selber zu beseitigen, sondern verständigen Sie bitte unseren GEBE-Kundendienst:
02622/23 555 93 oder kundendienst@strebel.at.

Legen Sie dazu Ihren Kaufbeleg vor.

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Bei der Lieferung wird das Gerät durch eine Verpackung geschützt, die aus recyclebaren Materialien hergestellt ist. Wenn sich in Ihrer Nähe Sammelzentren für Verpackungsmaterialie befinden, bitten wir Sie, die Verpackung bei einer solchen Sammelstelle abzugeben.

Indem Sie die Verpackung bei einer entsprechenden Sammelstelle abgeben, sorgen Sie für ihre Verwertung.

Wellpappe, Packpapier

Sie können dieses Verpackungsmaterial bei einer entsprechenden Sammelstelle abgeben, oder in Papier-Containern entsorgen.

Holzteile

Wiederverwertung bei lokaler Sammelstelle für recycelbare Materialien.

Einwickelfolie und Kunststoffsäcke

Werfen Sie diese in Sammel-Container für Kunststoff oder Restmüll (je nach regionalem Sammelsystem).

ENTSORGUNG DES AUSGEDIENTEN GERÄTS



Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC bez. der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten gekennzeichnet – WEEE. Bringen Sie das Gerät nach Ablauf der Lebenszeit zu einem autorisierten Sammelplatz für Elektro-Altgeräte.

HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG UND EINSTELLUNG

Aufstellungs-, Wartungs- und Instandhaltungs-arbeiten dürfen nur von einem autorisierten Installationsbetrieb durchgeführt werden, welcher die bestehenden Vorschriften, Normen und Forderungen beachten muss. Der Herd muss in Einklang mit den gültigen Vorschriften in einem ausreichend belüfteten Raum aufgestellt werden.

WICHTIG

Beim Verschieben des Gerätes an einen anderen Standort muss die Gaszuleitung geschlossen und das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden. Nachdem das Gerät aufgestellt wurde, ist es notwendig, Folgendes zu überprüfen:

- Überprüfung der Dichtheit der Gasverbindungen und des fachgerechten Anschlusses an die Stromversorgung.
- Überprüfung der Gasbrenner und ihrer Einstellung (Brennerzuluft im Backofen, Einstellung der Leistung bei Sparflamme, thermoelektrische Sensoren).
- Überprüfung der Aufstellung des Herdes und aller seiner Funktionen sowie Unterweisung des Benutzers über Bedienung und Instandhaltung.

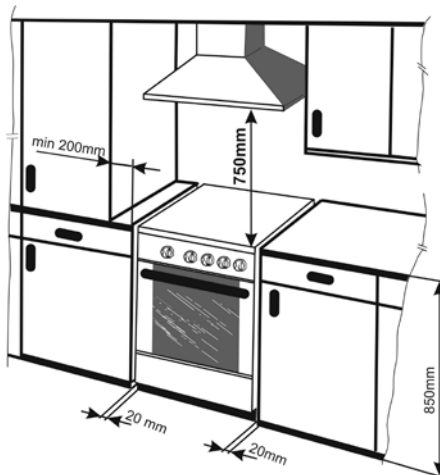
AUFSTELLUNG

Die Installation muss in Übereinstimmung mit den geltenden regionalen Normen und Vorschriften durchgeführt werden.

Das Gerät ist zur Aufstellung zwischen Küchenelementen bestimmt. Sie können den Herd in

einer Küche bzw. einem Raum mit einem Mindestrauminhalt von 20 m³ aufstellen.

In kleineren Räumen (jedoch nicht kleiner als 15 m³) ist eine Dunstabzugshaube notwendig. Der Herd kann auf einem beliebigen (tragfähigen) Böden aufgestellt werden. Das Gerät darf jedoch nicht auf einen Unterbau aufgestellt werden.



ANSCHLUSS DES HERDES AN DIE GASINSTALLATION

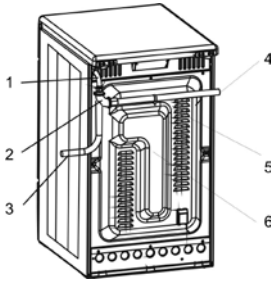
Die Installation muss in Übereinstimmung mit den geltenden regionalen Normen und Vorschriften durchgeführt werden.

ANMERKUNG

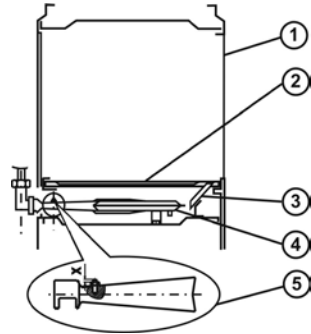
Halten Sie beim Anschluss des Herdes an die Gasinstallation das Verbindungselement (Mutter) am Herd mit einem entsprechenden Maulschlüssel, damit es bei der Montage nicht beschädigt wird. Der Herd ist ab Werk für Erdgas G20 eingestellt.

WICHTIGER HINWEIS

Wenn Sie den Herd auf der linken Seite anschließen (Sicht von vorn), muss der Anschlussschlauch mit einer Klemme, die Sie in die Öffnung in der Rückabdeckung montieren, befestigt werden. Die Klemme ist beige gefügt und befindet sich beim Zubehör.



1. Anschlussendstück
2. Knie
3. Anschlussrohr (Anschluss von rechts)
4. Anschlussrohr (Anschluss von links)
5. Lasche zur Befestigung des Rohres
6. Rückabdeckung



1. Vorderwand des Backofens
2. Backofenboden
3. Anzündrohr
4. Backofenbrenner
5. Einstellschraube des Backofenbrenners

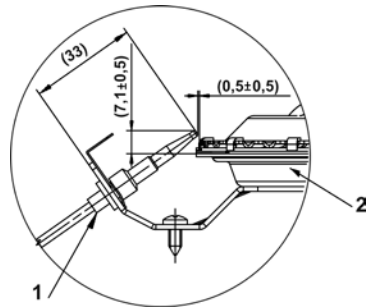
ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

Der Herd ist an Werk mit einer Leitung und einem Stecker ausgerüstet.

Der Stecker muss stets gut zugänglich sein. Ein beschädigtes Anschlusskabel muss umgehend ausgetauscht werden.

HINWEIS

Während der Aufstellung des Herdes darf das Kabel keine heißen Bauteile berühren, da die hohe Temperatur die Kabelisolation beschädigen kann.



Stellung des Thermoelementes

1. Backrohr-Thermoelement
2. Backofenbrenner

BACKOFEN

EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT

Um zur Einstellschraube für die Primärluft zu gelangen (5), öffnen oder entfernen Sie die Backofentür und den Backofenboden (2).

Sie können die Durchflussmenge der Primärluft vergrößern, indem Sie die Einstellschraube auf- bzw. zuschrauben. Die Mischung aus Luft und Gas ist richtig eingestellt, wenn die Flamme bläulich brennt.

Verstellen Sie die Schraube 5 um den Wert X (siehe Tabelle Seite 9).

Überprüfen Sie, ob der Brenner ordnungsgemäß funktioniert: Die Flamme muss bläulich brennen, mit scharfen Rändern und ohne gelbe Spitze.

UMSTELLUNG DES HERDES AN EINE ANDERE GASART

Die Installation muss in Übereinstimmung mit den geltenden regionalen Normen und Vorschriften durchgeführt werden.

Die Umstellung der Gasart darf nur von einem autorisierten Fachbetrieb durchgeführt werden. Beachten Sie bei der Umstellung unbedingt die folgende Vorgangsweise:

- tauschen Sie alle Düsen an allen Gasbrennern aus,
 - stellen Sie bzw. tauschen Sie den Druckregler aus, falls dieser schon montiert sein sollte,
 - stellen Sie die Luftzufuhr für den Backofen ein,
 - Austauschen der Spardüsen,
- bringen Sie die neue Kennzeichnung der Gasart auf dem Herd an (diese ist den Düsen anbeigelegt).

Brenner	Normalbrenner		Starkbrenner		Sparbrenner		Backofenbrenner	
	NWB	KWB	NWB	KWB	NWB	KWB	NWB	KWB
Belastung (kW)	1,75	0,36	2,7	0,58	1,0	0,36	3,3	0,85
Erdgas „E“ 20 mbar (HuB = 9,45 kWh/m³)								
Düsen Ø (mm)	1,01	0,44	1,22	0,54	0,77	0,44	1,30	0,67
X-Wert (mm)	-		-		-		3,0	
Durchfluss (l/h)	167	35	257	55	95	35	314	81
Flüssiggas 50 mbar (HuB = 12,87 kWh/kg)								
Düsen Ø (mm)	0,62	0,27	0,74	0,32	0,46	0,27	0,75	0,4
X-Wert (mm)	-		-		-		6,0	
Durchfluss (g/h)	127	26	197	42	73	26	240	62

TECHNISCHE DATEN			
GASHERD	GSH 41352 WE	GSH 41362 WE	GSH 41373 WE
Maße: Höhe/Breite/Tiefe	850/500/605 mm		
Kochplatte			
Eingangsleistung des Brenners			
Links vorne	1,00 kW	1,00 kW	1,00 kW
Links hinten	1,75 kW	1,75 kW	1,75 kW
Rechts hinten	2,70 kW	2,70 kW	2,70 kW
Rechts vorne	1,75 kW	1,75 kW	1,75 kW
Backofen			
Backraumbrenner	3,3 kW	3,3 kW	3,3 kW
Backofen-Innenbeleuchtung			25 W
Hochspannungszünder			2 W
Eingangsleistung			27 W
Spannung			230 V ~
Gesamte Eingangsleistung – Gas	10,5 kW	10,5 kW	10,5 kW
Minimale/maximale Temperatur im Backofeninnenraum	150 / 260° C		
Einstellung des Herdes auf verschiedene Gasarten	G 20 – 20 mbar		
Klasse	II ₂ H3B/P		
Gasanschluss	ISO 7 -1/ R ½"	ISO 7 -1/ RP ½"	ISO 7 -1/ RP ½"

ZUBEHÖR	GSH 41352 WE	GSH 41362 WE	GSH 41373 WE
Backrost	+	+	+
Backblech	+	+	+
Bratpfanne		+	+
Stellfüße - Stellschraube	+	+	+

ZUBEHÖR AUF ANFRAGE	BESTELLNUMMER
Abdeckhaube – Weiß	AH 50

GEBE

1 JAHR GARANTIE

vom Tag der Lieferung an den Benützer (Nachweispflicht durch gestempelte Garantie-Eintragung oder Händlerrechnung) leisten wir bei allfälligen 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. Das Baujahr des Gerätes ist als Angabe auf dem Geräteschild ausgewiesen bzw. kennzeichnet die zweite Zahl der Gerätenummer das Baujahr. Bei Anfragen oder Störungen bitten wir um Angabe der Geräte -Type und Geräte-Nummer.

Gerät -Type:

Stempel der Lieferfirma

Gerät-Nummer:

Kaufdatum:

Werkskundendienst:

GEBE  **STREBEL**

Wiener Straße 118

2700 Wiener Neustadt

Tel.: 02622 23555 DW 93 od. 94

Fax.: 02622 84344

Email: kundendienst@strebel.at

GEBE
GEBE Gesellschaft m.b.H.
Linzer Straße 139
1140 Wien

www.strebel.at

PS 153D - GSH 41352 WE, GSH 41362WE, PS 154D - GSH 41373 WE / AT / 2013 01 01 / **SAP 410630**