

**GEBE**

**GAS - ELEKTRO - HERD  
(KOMBIHERD)**

**KHH 40.996 WE**

**KHH 40.996 BE**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

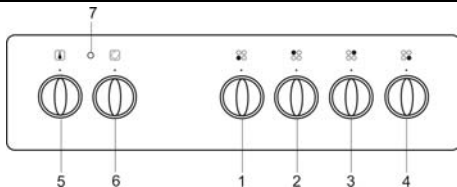
Wir bedanken uns für den Kauf unseres neuen kombinierten Elektro - und Gasherdes. Wir hoffen, daß Ihnen folgende Informationen die Möglichkeiten Ihres neuen Herdes erklären und damit eine erfolgreiche und sichere Verwendung gewährleisten werden. Wir wünschen uns, daß Ihnen unser Gerät gute Dienste erweisen wird.

## WICHTIGE INFORMATIONEN UND EMPFEHLUNGEN

- Das Gerät ist nicht an die Dunstabzugshaube angeschlossen. Das Gerät muß gemäß der Montageanweisung aufgestellt und angeschlossen werden. Beachten Sie besonders die einschlägigen Hinweise hinsichtlich der Belüftung des Raumes.
- Vergewissern Sie sich, daß die Angaben über die Gasart Ihrer Gasinstallation mit den Daten auf dem Typenschild Ihres Geräts übereinstimmen und überprüfen Sie, ob das Gerät mit der Spannung, die Ihr Versorgungsnetz liefert, betrieben werden kann. Die Gasart ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
- Das Gerät ist zur Verwendung mit Erdgas „E“ G20 (20 mbar) ausgelegt.
- Alle Eingriffe in Verbindung mit der Aufstellung, Reparaturen, Einstellungen oder Anpassung des Geräts an eine andere Gasart dürfen nur vom autorisierten Fachpersonal (siehe Garantiezertifikat) durchgeführt werden.
- Sorgen Sie dafür, daß bei der Aufstellung des Herdes oder im Falle einer Anpassung des Herdes an eine andere Gasart, diese Anpassung im Garantiezertifikat bestätigt wird. Eine Geltendmachung der Garantieansprüche ohne die oben erwähnte Bestätigung ist nicht möglich. Im unteren Teil des Herdes dürfen keine entzündlichen Stoffe aufbewahrt werden.
- Das Gerät darf nur zum Zubereiten von Speisen verwendet werden. Bei Verwendung des Geräts zu anderen Zwecken besteht die Gefahr der Konzentration entzündlicher Nebenprodukte bis zu einem lebensgefährlichen Niveau, ebenso kann es zu Funktionsstörungen des Herdes kommen. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.
- Wir empfehlen Ihnen, den Herd alle zwei Jahre durch einen autorisierten Fachmann überprüfen 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 ein autorisierter Fachmann den Grund für das Entweichen des Gases festgestellt und beseitigt hat und der Raum, in welchem der Herd steht, gut durchlüftet wurde.
- Während des Betriebs des Gasherdes entstehen im Raum, in welchem der Herd aufgestellt ist, Wärme und Feuchtigkeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes. Die Öffnungen für natürliche Belüftung dürfen nicht bedeckt sein, Sie können auch eine mechanische Entlüftungsanlage installieren (eine Dunstabzugshaube mit mechanischer Entlüftung). Bei intensivem und länger andauerndem Betrieb des Herdes ist das Bedürfnis nach Belüftung größer; deswegen ist es notwendig, das Fenster zu öffnen oder die Dunstabzugshaube einzuschalten.
- Beim Betrieb des Herdes muß für ausreichende Luftzufuhr gesorgt werden und zwar 2m<sup>3</sup>/h für jedes kW der Eingangsleistung.
- Es ist verboten, nach undichten Stellen in der Gasleitung mit offenem Feuer 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 einen autorisierten Fachmann an.
- Wenn Sie den Herd länger als drei Tage nicht verwenden, schließen Sie das Ventil der Gaszuleitung. Wenn das Gerät länger als drei Monate nicht verwendet wurde, empfehlen wir vor der erneuten Inbetriebnahme die Überprüfung aller Funktionen.
- Im Falle von Eingriffen im Raum, in welchem der Herd aufgestellt ist, bei welchen Brand- oder Explosionsgefahr besteht (z.B. wegen Verarbeitung von Klebstoffen für Linoleum oder PVC-Bodenbeläge, Malerarbeiten, u.ä.), das Gerät unbedingt abschalten, bevor diese Gefahren bzw. Risiken auftreten.
- Wir weisen darauf hin, daß Sie in der Nähe des Geräts keine entzündlichen Stoffe abstellen dürfen (für entzündliche Gegenstände beträgt der Sicherheitsabstand in Richtung der Wärmestrahlung 750 mm und in anderen Richtungen 100 mm).
- In der Nähe der Gasbrenner, der Heizelemente des Backofens oder in der Zubehörschublade dürfen keine entzündlichen Gegenstände gelagert werden.
- Beim Kochen darf kein Zubehör verwendet werden, welches eine beschädigte 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.
- Beim Verschieben oder Anheben des Herdes dürfen Sie das Gerät nicht an der Kochfläche anfassen.
- Legen Sie die Herdabdeckung nicht auf, bevor die Heizplatten nicht vollkommen abgekühlt sind.

- Der Hersteller übernimmt für Schäden, welche wegen Nichtbeachtung der Hinweise aus diesem Handbuch entstanden sind, keine Haftung.
- Der Herd darf nicht mit einem Dampfreinigungsgerät gereinigt werden.
- Der Herd darf nur neben einer Wand aus unbrennbarem Material aufgestellt werden.

## BEDIENBLENDE



1. Bedienungsknebel für den linken vorderen Gasbrenner
2. Bedienungsknebel für den linken hinteren Gasbrenner
3. Bedienungsknebel für den rechten hinteren Gasbrenner
4. Bedienungsknebel für den rechten vorderen Gasbrenner
5. Thermostat
6. Backofen-Funktionswahlknebel
7. Kontroll-Lämpchen des Thermostats

## HINWEISE FÜR DIE ERSTINBETRIEBNAHME

1. Entfernen sie vor der Erstinbetriebnahme des Herdes alle Schutzmittel und die Verpackung.
2. Einzelne Verpackungsteile und Komponenten können recycelt werden. Behandeln Sie diese Teile in Einklang mit den gültigen Hinweisen und Vorschriften.
3. Drehen Sie den Backofen-Funktionswahlknebel auf die Position "rundes Heizelement" (Ober- und Unterhitze). Stellen Sie den Thermostaten auf 250°C und lassen Sie den Backofen bei geschlossener Backofentür 1 Stunde 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.
4. Stellen Sie den Bedienungsknebel der Gaskochplatte auf die Position "6" und lassen Sie diese 5 Minuten lang ohne aufgesetzten Kochtopf brennen.
5. Vergewissern Sie sich, daß Anschlußleitungen bzw. Kabel und andere Geräte nicht mit dem Gasbrenner, der Backofentür oder anderen heißen Stellen des Herdes in Berührung kommen.

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

## KOCHEN

### BEMERKUNG

- Das Gerät dürfen nur Erwachsene verwenden, dabei müssen sie die vorliegende Gebrauchsanweisung beachten. Lassen Sie niemals Kleinkinder unbeaufsichtigt im Raum, in welchem sich der Herd befindet.
- Der kombinierte Gas-/Elektroherd ist ein Gerät, welches während des Betriebs ständig beaufsichtigt werden muß.
- Auf die Backofenablage, welche in die entsprechende Einschubebene eingesetzt ist, können Sie bis zu drei Kilogramm Back-/Bratgut stellen. Auf den Kombirost mit dem Backblech oder Bräter können Sie Back-/Bratgut bis zu 7 kg stellen.
- Der Bräter und die Backbleche sind nicht zur längeren Lagerung von Speisen bestimmt (über 48 Stunden). Verwenden Sie zur längeren Lagerung von Speisen immer geeignete Behälter.

### KOCHPLATTE

#### ANZÜNDEN DES GASBRENNERS

Drücken Sie und drehen Sie den Bedienungsknebel der Gasbrenner im entgegengesetzten Uhrzeigersinn bis zur Position "GROSS". Zünden Sie das Gas mit einem Zündholz oder einem Gasanzünder an.

### ANZÜNDEN DES GASBRENNERS MIT EINEM HOCHSPANNUNGSANZÜNDER

Drücken Sie und drehen Sie den Bedienungsknebel des Gasbrenners im entgegengesetzten Uhrzeigersinn bis zur Position "GROSS". Drücken Sie mit der anderen Hand den Zündschalter auf dem Bedienungsfeld und halten Sie ihn gedrückt, bis das Gas brennt.

### ANZÜNDEN DES GASBRENNERS MIT EINEM FFD-HOCHSPANNUNGSANZÜNDER

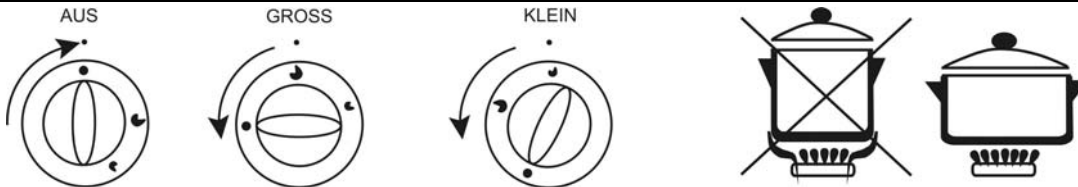
Drücken Sie und drehen Sie den Bedienungsknebel der Gasbrenner im entgegengesetzten Uhrzeigersinn bis zur Position "GROSS". Drücken Sie darauf den Knebel in Richtung Bedienungsfeld bis zum Anschlag. Der Hochspannungszünder schaltet sich ein.

Nachdem der Gasbrenner angezündet ist, halten Sie den Bedienungsknebel in der Endposition (in Richtung des Bedienungsfeldes) noch ca. fünf Sekunden gedrückt, damit sich der Sensor der Flamme erwärmt.

Lassen Sie den Bedienungsknebel los und überprüfen Sie, ob das Gas noch brennt. Wenn die Flamme nach Loslassen des Knebels erlischt, wiederholen Sie den Zündvorgang. Drehen Sie danach den Knebel auf die gewünschte Leistungsstufe.

### ABSCHALTEN DER GASBRENNER

Drehen Sie den entsprechenden Knebel auf die Position "AUS" und überprüfen Sie, ob die Flamme erloschen ist



### KOCHEN

- Benutzen Sie zum Kochen niedrige und breite Kochtöpfe bzw. Kochgeschirr. Überzeugen Sie sich davon, daß die Flamme des Gasbrenners den Kochtopfboden erhitzt und nicht über den Kochtopfrand brennt.
- Der Herd ist mit Gasbrennern verschiedener Größen bestückt. Verwenden Sie zur optimalen (wirtschaftlichen) Nutzung des Gases Kochtöpfe und Geschirr mit empfohlenem Durchmesser:
  - 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 (die Flammengröße) und zwar zwischen den Positionen "GROSS" und "KLEIN". Drehen Sie zum Einstellen der Flamme auf Sparflamme "KLEIN" den Bedienungsknebel ganz nach links. Wenn die Speise aufkocht, senken Sie die Leistung des Gasbrenners auf die Leistung, welche noch genügt, um die Siedetemperatur aufrechtzuerhalten.

### BEMERKUNG

Bevor Sie die Herdabdeckung aufstellen, müssen Sie zuerst eventuell vergossene Flüssigkeit aufwischen.

Legen Sie die Herdabdeckung nicht auf, bevor die Kochstellen nicht vollkommen abgekühlt sind.

### LEITFADEN ZUR AUSWAHL DER RICHTIGEN TEMPERATUREINSTELLUNG

Die folgende Tabelle soll nur als Empfehlung dienen, da die Auswahl der entsprechenden Einstellung von der Beschaffenheit der Kochtöpfe und der Menge der zu kochenden Speise abhängt.

| Stellung des | Art der Speise   |
|--------------|--|
| 1            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter, Schokolade u.ä. zerlassen</li> </ul>  |
| 1 oder 2     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leichtes Aufwärmen von Speisen</li> <li>• Aufrechterhaltung des Siedevorgangs von kleineren Wassermengen</li> <li>• Aufwärmen von Saucen, die Eigelb oder Butter enthalten</li> <li>• Langsames Sieden: Ragouts bzw. Eintöpfe, Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst.</li> </ul> |
| 3            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufwärmen von festen und flüssigen Speisen</li> <li>• Aufrechterhaltung des Siedens von Wasser</li> <li>• Abtauen von eingefrorenen Speisen</li> <li>• Zubereitung von Omletten aus 2 bis 3 Eiern</li> </ul>  |
| 4 oder 5     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochen von Speisen unter leichtem Sieden</li> <li>• Aufrechterhaltung von stärkerem Sieden (zum Konservieren)</li> </ul>  |
| 5 oder 6     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rösten von Fleisch oder Fisch</li> </ul>  |
| 6            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rösten von Kartoffeln</li> <li>• Erhitzen von Wasser (bis zum Siedepunkt)</li> <li>• Frittieren in Öl</li> <li>• Zerlassen (Schmelzen) von Zucker (zum Konservieren)</li> </ul>   |

## HINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG DER GLASABDECKUNG

### ACHTUNG!

Gasabdeckungen können bersten, wenn sie erhitzt werden. Bevor Sie die Glasabdeckung verwenden, schalten Sie zuerst alle Gasbrenner ab.

Wenn Sie einen Herd mit einer Glasabdeckung verwenden, beachten Sie bitte folgende Regeln. Dadurch können Sie Schäden bzw. ein Bersten der Glasabdeckung vermeiden.

- Zünden Sie die Gasbrenner niemals an, wenn die Glasabdeckung aufgelegt ist.
- Verwenden Sie die aufgelegte Glasabdeckung nicht als Arbeits- oder Abstellfläche für verschiedene Gegenstände.
- Heben Sie die Glasabdeckung immer bis zum Anschlag.
- Kochtöpfe dürfen die Glasabdeckung während des Kochbetriebs nicht berühren.
- Beim Auflegen der Glasabdeckung diese immer so lange festhalten, bis sie auf der Kochplatte aufliegt.
- Wenn die Glasabdeckung verschmutzt ist, reinigen Sie diese sofort, nachdem der Herd abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glasabdeckung keine groben Scheuermittel, damit die Glasoberfläche bzw. die Farbe nicht zerkratzt wird.

### BACKOFEN-INNENRAUM

Backofen mit gepreßten Seitenteilen und drei Einschüben für den Kombirost.

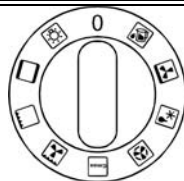
Im Backofeninneren befinden sich das obere Heizelement und die Grill-Heizelemente, das untere Heizelement befindet sich unter dem Backofenboden.

### EIN-/ABSCHALTEN DES BACKOFENS

- Sie können den Backofen mit dem Backofen-Bedienungsknebel ein- bzw. abschalten. Der Bedienungsknebel läßt sich in beide Richtungen verdrehen.
- Stellen Sie mit dem Thermostaten die gewünschte Temperatur ein und zwar im Bereich von 50 bis 250°C. Drehen Sie zum Einstellen einer höheren Temperatur den Thermostatkopf nach rechts. Wenn Sie den Thermostatkopf in entgegengesetzter Richtung (nach links) drehen, wird die Temperatur gesenkt.

**Wenn Sie den Thermostatkopf mit Gewalt in die Ausgangsstellung drehen (0) (nach rechts), können Sie diesen beschädigen.**

## FUNKTION UND GEBRAUCH DES BACKOFENS



Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet, wenn Sie eine der Funktionen des Backofens wählen.



Statische Hitze des Backofens vom oberen und unteren Heizelement. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.



Einschalten des Infra-Grillheizkörpers. Der Thermostat ist auf die höchste Temperatur eingestellt.



Braten mit dem Infra-Grillheizkörper mit Ventilator. Die Temperatur im Backofeninneren ist im oberen Teil höher (oberhalb des Backblechs oder des Gitters). Sie können die Temperatur mit dem Thermostatknopf einstellen und zwar zwischen 150 und 250°C.  
Empfehlung: Diese Funktion ist auch zum Braten – gewöhnlich oder mit dem Grill – von größeren Fleischstücken bei höheren Temperaturen geeignet. Die Backofentür ist geschlossen.



Die Hitze vom unteren Heizelement überträgt der Ventilator. Die Backofentemperatur ist in allen Teilen des Backofeninneren gleich. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.  
Empfehlung: Diese Funktion ist zum Backen auf zwei Backblechen gleichzeitig geeignet, besonders, wenn beide Backbleche die selbe Temperatur benötigen.



Erhitzen des Backofens mit dem runden Heizelement und dem Ventilator. Die Luftströmung gleicht die Temperatur in allen Teilen des Backofens aus. Mit dem Thermostatknopf können Sie die Backofentemperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.  
Empfehlung: Diese Funktion ist auch zum gleichzeitigen Backen auf zwei Backblechen geeignet (hohes Gebäck, größere Stücke, oder größere Mengen von Back-/Bratgut).



Ventilator ohne Heizelement; der Thermostat ist bei dieser Funktion nicht in Betrieb. Der Ventilator verursacht einen intensiven Luftstrom im Backofen.  
Empfehlung: Die Funktion ist zum Abtauen von gefrorenen Speisen oder teilweise zubereiteten Speisen vor der endgültigen Zubereitung geeignet.



Unterhitze mit Ventilator  
Bei dieser Beheizungsart gelingen das Backen von Bisquitkuchen und das Einlegen von Obst besonders gut.



Aqua Clean-Reinigung  
Zur vereinfachten Reinigung benötigen Sie nur 0,4l Wasser, etwas Spülmittel und 30 Min. Einwirkzeit. Auch als reine Unterhitze verwendbar.

### EMPFEHLUNGEN UND TIPPS

Als Richtwerte führen wir Ihnen empfohlene Temperaturen zum Zubereiten einiger Speisearten an.

|                            |                                    |                       |
|----------------------------|------------------------------------|-----------------------|
| 50 – 70 °C - Trocknen      | 130 - 150 °C - Dünsten             | 220 - 250 °C - Braten |
| 80 - 100 °C - Konservieren | 180 - 220 °C - Backen von Hefeteig |                       |

- Für einzelne Arten von Speisen und Backarten ist es notwendig, die optimalen Temperaturen durch Erfahrung festzustellen.
- Bevor Sie die Speise in den Backofen stellen, ist es in einigen Fällen notwendig, den Backofen gründlich vorzuheizen.
- Das Kontroll-Lämpchen des Thermostaten leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt das Lämpchen des Thermostaten.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gitter in die zweite Einschubebene von unten einzuschieben und das Backblech daraufzustellen.
- Wenn möglich, öffnen Sie während des Backofenbetriebs die Backofentür nicht, da Sie diesen dadurch unterbrechen, die Backzeit wird verlängert und das Backgut kann anbrennen.

### GRILLEN

- Während des Grillvorgangs soll die Backofentür geschlossen sein.
- Die Einschubebene des Kombirostes ist von der Menge und Art der Speise, die Sie zubereiten, abhängig.
- Schieben Sie den Kombirost in die oberste Einschubebene.



### ACHTUNG!

Während des Grillbetriebs werden alle zugänglichen Teile des Herdes sehr heiß (Backofentür, usw.), machen Sie Kindern den Zugang zum Gerät unmöglich.

### GRILLEN AUF DEM KOMBIROST

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Stellen Sie das Fleischstück auf den Kombirost.
- Schieben Sie den Kombirost in die Einschubebene, sodaß sich der Teil des Kombirostes mit der kleineren Anzahl von Querstäben an der Vorderseite des Backofens befindet.
- Stellen Sie den Bräter in die untere Einschubebene oder auf den Backofenboden, damit er das tropfende Fett auffängt.

## 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:**

1. Alle Bedienungsknöpfe müssen sich in der Position »AUS« befinden.
2. Der vor dem Gerät angebrachte Hauptschalter muß auf Position »AUS" stehen.
3. Warten Sie, bis der Herd vollkommen abgekühlt ist.

### HERDOBERFLÄCHE

- Reinigen Sie die Herdoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Fettflecken können Sie mit warmem Wasser und einem Spezialreiniger für Email entfernen.
- Reinigen Sie emailierte Oberflächen niemals mit groben Scheuermitteln, da Sie dadurch die Oberfläche des Herdes auf Dauer beschädigen können.

### KOCHPLATTE

- Entfernen Sie das Kochgitter und reinigen Sie dieses gesondert oder in einer Geschirrspülmaschine. Legen Sie das Kochgitter nach dem Reinigen wieder auf die Kochplatte. Heben Sie die Gasbrenner hoch (Brennerdeckel, Brennerkelch), entfernen sie diese und stellen sie sie für 10 Minuten in warmes Wasser mit Spülmittel.
- Trocknen Sie diese nach dem Reinigen und prüfen Sie, ob alle Spaltöffnungen sauber und durchgängig sind. Legen Sie die Brennerteile wieder auf ihren Platz.

### HINWEIS

Da die Brennerkerle aus Aluminiumlegierung sind, raten wir Ihnen davon ab, sie in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.

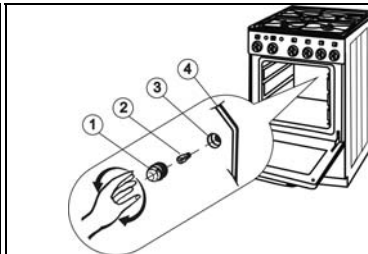
### BACKOFEN

- Reinigen Sie die Innenwände des Backofens mit einem feuchten Schwamm und einem Spülmittel. Verwenden Sie im Falle von 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 emailierten Oberflächen zerkratzen können.

Reinigen Sie das Backofenzubehör (Kombirost, Bräter, usw.) mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine. Wenn das Zubehör stark verschmutzt ist, verwenden Sie zum Reinigen ein entsprechendes Spülmittel.

### AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE IM BACKOFENINNEREN

- Stellen Sie alle Bedienungsknöpfe auf die Ausgangsposition ("AUS") und trennen Sie das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung der Leuchte im Backofeninneren ab, indem Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- Entfernen Sie die defekte Glühbirne.
- Setzen Sie eine neue Glühbirne ein, montieren Sie die gläserne Abdeckung der Leuchte.



### BEMERKUNG

Verwenden Sie zum Austausch eine Glühbirne mit folgenden technischen Daten:

T 300°C, E 14, 230 - 240 V, 15W.

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

### BEMERKUNG

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.



## VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

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 entsprechenden Papier-Containern ablegen.  
Holzteile - Wiederverwertung lokale Sammelstelle für recycelbare Materiale  
Einwickelfolie und Kunststoffsäcke - werfen Sie diese in Sammel-Container für Kunststoff

## ENTSORGUNG DES AUSGEDIENTEN GERÄTS



Das Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronikaltgeräte – WEEE gekennzeichnet.  
Übergeben Sie nach Ablauf der Lebensdauer des Geräts, dieses bei einer Sammelstelle für EE-Altgeräte.

Bei der Herstellung des Geräts wurden wertvolle Werkstoffe verwendet, die wiederverwendet werden können. Übergeben Sie das Gerät einer entsprechenden Sammelstelle oder stellen Sie es an einer lokalen Sammelstelle für Altgeräte ab.

## HINWEISE ZUR AUFSTELLUNG UND EINSTELLUNG

Aufstellungs-, Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden, welcher die bestehenden Vorschriften, Normen und Forderungen beachten muß. Die Aufstellung des Geräts muß auf dem Garantiezertifikat in schriftlicher Form bestätigt werden.  
Unsere Gasgeräte wurden gemäß folgenden Vorschriften hergestellt und geprüft:  
EN 30-1-1 Gaskochgeräte für den Gebrauch im Haushalt. Teil 1-1: Allgemeine Sicherheitsanforderungen  
EN 30-2-1 Gaskochgeräte für den Gebrauch im Haushalt. Teil 2-1: Wirtschaftliche Nutzung von Energie bei allgemeiner Brennbarkeit von Materialien  
Der Herd muß in Einklang mit den gültigen Vorschriften in einem ausreichend belüfteten Raum aufgestellt werden.

### WICHTIGE MITTEILUNG

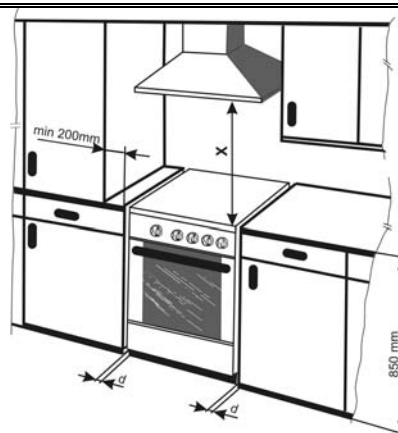
Beim Verschieben des Geräts an einen anderen Standort muß die Gaszuleitung geschlossen und das Gerät vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden.  
Nachdem das Gerät aufgestellt wurde, ist es notwendig, Folgendes zu überprüfen:

- Überprüfung der Dichtigkeit der Gasverbindungen und des fachgerechten Anschlusses an das elektrische Versorgungsnetz.
- Überprüfung der Gasbrenner und ihrer Einstellung (Luft für die Brenner im Backofen, Durchflusseinstellung beim Sparbetrieb, thermoelektrische Sensoren).
- Überprüfung der Aufstellung des Herdes und aller seiner Funktionen, danach muß der Käufer bzw. der Benutzer über die Funktion des Herdes und seine Instandhaltung belehrt werden.

## AUFSTELLUNG DES HERDES

Das Gerät ist zur Aufstellung zwischen zwei Küchenelementen bestimmt. Sie können den Herd in einer Küche bzw. einem Raum mit einem Mindestrauminhalt von 20 m<sup>3</sup> aufstellen.  
In kleineren Räumen (jedoch nicht kleiner als 15 m<sup>3</sup>) ist eine Dunstabzugshaube notwendig. Vom Standpunkt der Wärmebeständigkeit kann der Herd auf beliebigen (tragfähigen) Böden aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf einen Unterbau aufgestellt werden.

- Wenn Sie den Herd an eine Wand mit der Brennbarkeitsklasse B – sehr schwer entzündlich, C<sub>1</sub> – schwer entzündlich, C<sub>2</sub> – mittlere Entzündlichkeit, oder C<sub>3</sub> – leicht entzündlich - aufstellen, muß zwischen der Wand und dem Gerät ein entsprechender Sicherheitsabstand eingehalten werden.
- Sie können den Herd an eine Wand der Brennbarkeitsklasse A (nicht brennbar) auch ohne Sicherheitsabstand aufstellen.
- Sie können den Herd neben eine Wand der Brennbarkeitsklasse B, C<sub>1</sub>, C<sub>2</sub>, C<sub>3</sub>, unter der Bedingung aufstellen, daß die Wand mit einem wärmebeständigen Material überdeckt ist (z.B. Aluminiumfolie), welcher eine Wärmebeständigkeit bis zu 100°C gewährleistet (Teil, der sich unter der Kochmulde befindet).



"X" – Der Minimalabstand zwischen der Kochmulde und der Dunstabzugshaube beträgt 750 mm oder mehr, wenn es der Hersteller der Dunstabzugshaube empfiehlt

|                     |              |   |                |                |                |
|---------------------|--------------|---|----------------|----------------|----------------|
| Brennbarkeitsklasse | A            | B | C <sub>1</sub> | C <sub>2</sub> | C <sub>3</sub> |
| d (mm)              | ohne Abstand | 3 | 5              | 10             | 20             |

## ANSCHLUß DES HERDES AN DIE GASINSTALLATION

### ANSCHLUß DES HERDES AN DIE GASINSTALLATION

Der Herd darf nur von einem autorisierten Fachmann, unter Beachtung aller gültigen Vorschriften an die Gasleitung angeschlossen werden. Vor dem Anschluß des Herdes muß ein Sperrventil montiert werden.

### BEMERKUNG

Halten Sie beim Anschluß des Herdes an die Gaszufuhr (z.B. Anschluß an das Gaszufuhrrohr oder an einen Gummischlauch), mit einem entsprechenden Maulschlüssel das Verbindungselement (Mutter) am Herd fest, damit es bei der Montage nicht beschädigt wird.

### ANSCHLUß AN DIE ERDGASLEITUNG (G 20)

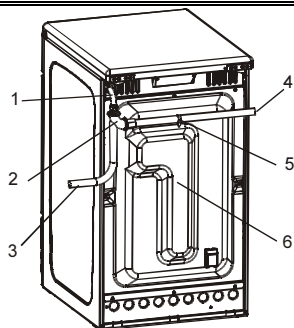
Der Anschluß muß unter Beachtung aller lokalen Vorschriften durchgeführt werden. Bei höherem Gasdruck empfehlen wir die Montage eines Druckregulators.

### ANSCHLUß MIT EINEM GUMMISCHLAUCH (FLEXIBLEN ROHR)

Verwenden Sie zum Anschluß ausschließlich Schläuche, welche den gültigen lokalen Vorschriften entsprechen. Zum Anschluß des Modells gemäß empfehlen wir einen 1000 mm langen Schlauch.

### Der Schlauch muß eine Wärmebeständigkeit für mindestens 100°C aufweisen.

Jedem Schlauch ist eine Gebrauchsanweisung beigelegt, welche den Anschlußvorgang, die zulässige Erhitzung, sowie die regelmäßigen Kontrollen beschreibt. Diese Hinweise müssen konsequent beachtet werden.



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

### WICHTIGER HINWEIS

Wenn Sie den Herd an der linken Seite anschließen (Sicht von vorne) 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 unter dem Zubehör.

### ANSCHLUß AN DAS ELEKTRISCHE VERSORGUNGSNETZ

#### HINWEIS

Der Kombiherd gehört gemäß der Geräteklassifikation zu Geräten hinsichtlich der Schutzstufe vor Verletzungen mit dem elektrischen Strom zur Klasse I, deswegen muß er mit einem Schutzleiter an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden. Der Herd darf nur von einem autorisierten Fachmann angeschlossen werden.

1. Zum Anschluß an das elektrische Versorgungsnetz ist der Herd mit einem Anschlußkabel und Stecker ausgerüstet.
2. Für Geräte, deren Leistung 2 kW übersteigt, empfehlen wir den Anschluß an eine zusätzliche Stromleitung mit einer Sicherung 16 A.
3. Der Stecker muß immer gut zugänglich sein.
4. Ein beschädigtes Anschlußkabel muß umgehend ausgetauscht werden.

#### HINWEIS

Während der Aufstellung des Herdes darf das Kabel keine heißen Teile (z.B. das Ableitungsrohr an der Herdrückseite) berühren, da die Kabelisolation wegen der hohen Temperaturen beschädigt werden kann.

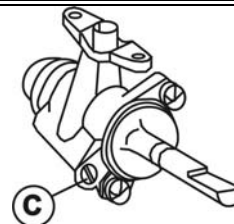
### EINSTELLUNG DER SPARFLAMME

Trennen Sie vor dem Einstellen der Gasbrenner den Herd vom elektrischen Versorgungsnetz. Während der Einstellung soll das Ventil auf der Position "SAVING" sein.

Die Sparflamme ist richtig eingestellt, wenn die Höhe des inneren Flammenkegels 3 bis 4 mm beträgt.

Entfernen Sie im Gegenfall zuerst die Abdeckung vom Ventil und schrauben Sie die Schraube C zu oder auf abhängig davon, ob Sie die Flamme vergrößern oder verkleinern möchten.

Wenn Sie Butan-/Propangas verwenden, muß die Schraube C vollkommen zugeschraubt sein.



## EINSTELLUNG DES HERDES AUF VERSCHIEDENE GASARTEN

Die Anpassung des Herdes an eine andere Gasart darf nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.

Beachten Sie bei der Anpassung des Herdes an eine andere Gasart unbedingt folgende Vorgangsweise:

- tauschen Sie alle Düsen an allen Gasbrennern aus,
- stellen Sie den Druckregulator ein bzw. tauschen Sie diesen aus, falls er schon montiert sein sollte,
- stellen Sie die Luftzufuhr für den Backofen und die Grill-Heizelemente ein,
- stellen Sie die Leistung für die Sparfunktion der Gasbrenner ein,
- bringen Sie die Kennzeichnung der neuen Gasart auf dem Herd an (diese ist den Düsen anbeigelegt).

## AUSRICHTUNG DER KOCHPLATTE

Sie können die Kochplatte des Herdes in die waagrechte Stellung ausrichten, indem Sie die vier Stellschrauben einstellen, die dem Gerät beigelegt sind.

### VORGEHENSWEISE:

- Entfernen Sie die Geschirrschublade, die sich unterhalb des Backofens befindet.
- Neigen Sie den Herd auf den Seitenrand.
- Schrauben Sie die Kunststoffschrauben in die vorderen und hinteren Bohrungen in der unteren Querverstrebung auf einer Seite des Geräts fest.
- Neigen Sie den Herd auf die andere Seite und schrauben Sie die Kunststoffschrauben in die Bohrungen auf dieser Seite fest.
- Richten Sie den Herd mit einem Schraubenzieher in die waagrechte Position aus, mit welchem Sie durch die Öffnung der Schublade die Kunststoffschrauben oder mit einem Sechskantschlüssel die Stellschraube verdrehen.
- Wegen einfacherer Handhabung, die durch die herausziehbare Schublade ermöglicht wird, empfehlen wir die Ausrichtung mit den Schrauben.

### BEMERKUNG

Falls die Höhe und Ausrichtung des Herdes akzeptabel sind, ist eine Ausrichtung nicht notwendig.

### BEMERKUNG



Der Hersteller behält sich das Recht zu kleineren Änderungen der Gebrauchsanweisung vor, welche eventuell bei technologischen Änderungen oder Innovationen des Produkts notwendig sind.

Die Ausstattung des Herdes mit zusätzlichem Zubehör ist vom jeweiligen Modell abhängig. Zusätzliches Zubehör (Ablagen, Backbleche, Grillgefäße, verstellbare Gerätefüße) können Sie bei Ihrem Händler oder bei unseren autorisierten Vertretern / Kundendienststellen kaufen.

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

| ZUBEHÖR                    | KHH 40.996 WE<br>KHH 40.996 BE |
|----------------------------|--------------------------------|
| Backrost                   | +                              |
| Fettpfane                  | +                              |
| Backblech                  | ++                             |
| Stellfüsse - Stellschraube | +                              |

| TECHNISCHE DATEN                                    |  |
|---|--|
| <b>KOMBIHERD – GAS - ELEKTRO- HERD</b>              | <b>KHH 40.996 WE<br/>KHH 40.996 BE</b> |
| <b>Maße:</b> Höhe / Breite / Tiefe                  | 850 / 500 / 605 mm                     |
| <b>Kochplatte</b>                                   |  |
| <b>Eingangleistung des Brenners</b>                 |  |
| Links vorne   | 1,00 kW                                |
| Links hinten  | 1,75 kW                                |
| Rechts hinten                                       | 2,70 kW                                |
| Rechts vorne  | 1,75 kW                                |
| <b>Backofen</b>                                     |  |
| Oberes Heizelement                                  | 0,75 kW                                |
| Unteres Heizelement                                 | 1,10 kW                                |
| Grill-Heizelement                                   | 1,85 kW                                |
| Rundes Heizelement                                  | 2,00 kW                                |
| Ventilator  | 35 (30) W                              |
| Backofen-Innenbeleuchtung                           | 15 W                                   |
| Minimale / maximale Temperatur im Backofeninnenraum | 50 / 250 °C                            |
| Spannung  | 230 V ~                                |
| Eingangleistung                                     | 3,16 kW                                |
| Gesamte Eingangleistung – Gas                       | 7,2 kW                                 |
| Einstellung des Herdes auf verschiedene Gasarten    | G 20 – 20 mbar                         |
| Klasse  | II <sub>2</sub> H3B/P                  |
|   | ISO 7 -1/ R ½"                         |

| INFORMATIONEN  |                                |
|--|--------------------------------|
| Hersteller   |                                |
| Modell   | KHH 40.996 WE<br>KHH 40.996 BE |
| A – sehr effizient<br>B<br>C<br>D<br>E<br>F<br>G – weniger effizient                                     | <b>B</b>                       |
| Energieverbrauch (KWh)  | <b>0,96</b>                    |
| Zeit (Min.)  | <b>55,6</b>                    |
| Energieverbrauch (KWh)  | <b>0,94</b>                    |
| Zeit (Min.)  | <b>49,2</b>                    |
| Nutzbares Volumen (l)  | <b>46</b>                      |
| Größe des Backofens  |                                |
| KLEIN  | <b>←</b>                       |
| <b>MITTEL</b>  |                                |
| GROSS  |                                |
| Lärmemission (dB)  | <b>46</b>                      |
| Energieverbrauch im Stand By-Betrieb (W)   |                                |
| Oberfläche des größten Backblechs (cm <sup>2</sup> )   | <b>1230</b>                    |





## 1 JAHR GARANTIE

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

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:

Werkkundendienst:



Wiener Straße 118

2700 Wiener Neustadt

Tel.: 02622 23555 DW 93 od. 94

Fax.: 02622 84344

Email: [kundendienst@strebel.at](mailto:kundendienst@strebel.at)



GE BE Gesellschaft m.b.H.

Linzer Straße 139

1140 Wien

[www.strebel.at](http://www.strebel.at)