

G E B E

GASHERD

GSH 40.952 WE

GSH 40.962 WE, GSH 40.962 BE

GSH 40.973 WE, GSH 40.973 BE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir bedanken uns 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

- 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. Die Gasart ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
- Werksmäßig ist der Herd auf as G20 (20 mbar) eingestellt.
- Alle Eingriffe in Verbindung mit der Aufstellung, Reparaturen, Einstellungen oder Anpassung des Geräts an eine andere Gasart dürfen nur vom autorisierten Fachpersonal durchgeführt werden.
- Sorgen Sie dafür, daß bei der Aufstellung des Herdes oder im Falle einer Anpassung des Herdes an eine andere Gasart, dieser Eingriff im Garantiezertifikat bestätigt wird. Eine Geltendmachung von Garantieansprüchen 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 für andere Zwecke 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 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 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 $2\text{m}^3/\text{h}$ 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 die 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).
- 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 bzw. Anheben des Herdes dürfen Sie das Gerät nicht an der Kochfläche anfassen.
- 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.

BEMERKUNG

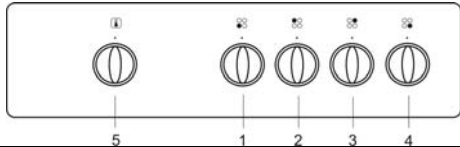
Der Hersteller behält sich das Recht zu kleineren Änderungen der Gebrauchsanweisung vor, welche eventuell bei technologischen Änderungen oder Innovationen des Produkts notwendig sind.

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.

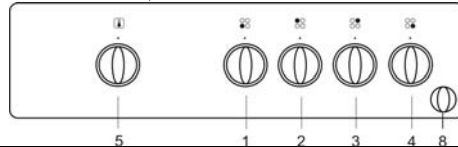
Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden.

BEDIENUNGSKNEBEL UND SCHALTER

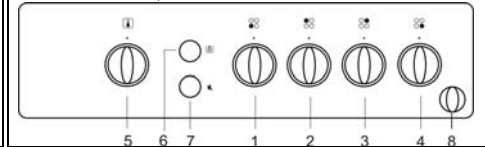
GSH 40.952 WE



GSH 40.962 WE, GSH 40.962 BE

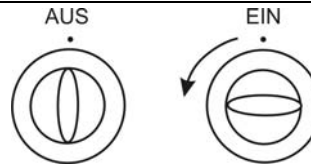


GSH 40.973 WE, GSH 40.973 BE



1. Sparbrenner - links vorne
2. Normalbrenner - links hinten
3. Starkbrenner - rechts hinten
4. Normalbrenner - rechts vorne

5. Backofenthermostat
6. Backofenbeleuchtung
7. Piezozündungstaste
8. Zentral - Absperrhahnknobel



Zentral - Absperrhahnknobel

HINWEISE FÜR DIE ERSTINBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie vor der Erstinbetriebnahme des Herdes alle Schutzmittel und die Verpackung.
- Einzelne Verpackungsteile und Komponenten können recycelt werden. Behandeln Sie diese Teile in Einklang mit den gültigen Anweisungen und Vorschriften.
- Stellen Sie mit dem Thermostatknobel die Höchsttemperatur des Backofens ein und lassen Sie den Backofen bei geschlossener Backofentür 30 Minuten 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 wegen unsachgemäßer oder unzumutbarer 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 Gasherd ist ein Gerät, welches während des Betriebs ständig beaufsichtigt werden muß.
- Legen Sie die Herdabdeckung nicht auf, wenn einer der Gasbrenner oder der Backofen in Betrieb sind.
- Auf den Kombirost (Ablage), welcher in die entsprechenden Führungen eingesetzt ist, können Sie bis zu drei Kilogramm Back-/Bratgut legen. Auf den Kombirost mit dem Backblech oder Bräter können Sie Back-/Bratgut bis zu einem Gewicht von 7 kg legen.
- Der Bräter und die Backbleche sind nicht zur längerer Lagerung von Speisen bestimmt (länger als 48 Stunden). Lagern Sie Speisen immer in geeigneten Behältern.

KOCHPLATTE

ANZÜNDEN DES GASBRENNERS

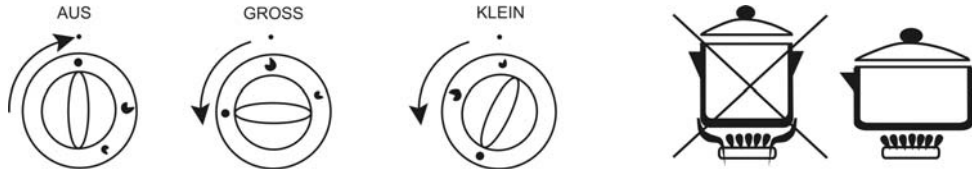
Drücken Sie und drehen Sie den Bedienungsknebel der Gasbrenner im entgegengesetzten Uhrzeigersinn bis zur Position "GROSS". Zünden Sie das Gas mit einem Zündholz oder einem Gasanzünder an.

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.

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

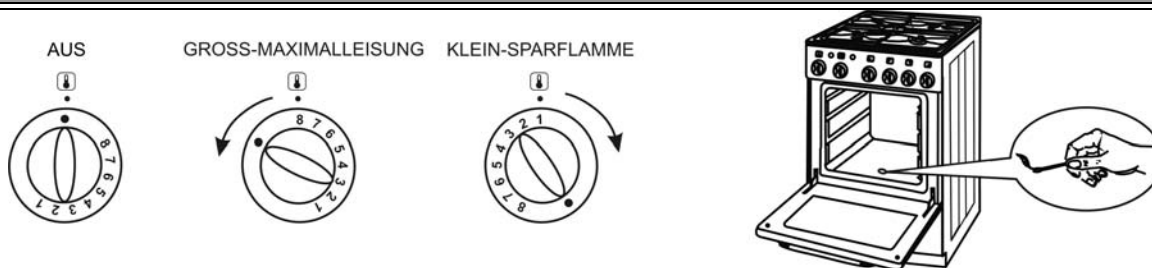
HINWEISE FÜR DIE VERWENDUNG DER GLASABDECKUNG

ACHTUNG!

Glasabdeckungen 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.

GEBRAUCH DES BACKOFENS



Die Gaszufuhr zum Gasbrenner wird von einem Ventil mit einer thermoelektrischen Kontrollvorrichtung überwacht. Die Eingangsleistung der Backofenbrenner und der Temperatur im Backofeninneren kontrollieren Sie durch die Einstellung des Knebels auf die Position "MAXIMALLEISTUNG" und "SPARFLAMME"

ANZÜNDEN DES BACKOFENBRENNERS

- Öffnen Sie die Backofentür.
- Stellen Sie den Bedienungsknebel des Backofenbrenners auf die Position "MAXIMALLEISTUNG" (8 - Maximum) und drücken Sie ihn leicht in Richtung der Bedienblende, bis zum Anschlag. Halten Sie gleichzeitig ein brennendes Streichholz über der Öffnung am Boden des Backofens.

WICHTIG:

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

BACKEN

Bevor Sie Backgut aus Hefeteig in den Backofen stellen, heizen Sie diesen 10 bis 15 Minuten vor.

- Stellen Sie den Bedienungsknebel des Backofens auf die Position "MAXIMALLEISTUNG".
- Wenn der Backofen vorgeheizt ist, stellen Sie das Backgut hinein. Die Backzeit bei Höchstleistung ist von der Art und vom Gewicht des Backguts abhängig. Stellen Sie den Backofen-Bedienungsknebel auf die Position "MINIMALLEISTUNG", wo er bis zum Ende des Backvorgangs verbleibt.
- Stellen Sie Bräter oder das Backblech mit dem Back-/Bratgut auf den Kombirost. Es ist am Besten, wenn Sie den Kombirost in die zweite Backebene von unten

einschieben.

- Unser Tipp: Hefeteig ist nach 25 – 30 Minuten, Weihnachtsstollen nach 45 Minuten und Kleingebäck nach 12 bis 18 Minuten gebacken. Die angegebenen Zeiten sind nur Richtwerte, für jedes Back-/Bratgut muß die optimale Backzeit durch Erfahrung festgestellt werden.
- Wir empfehlen, die Backofentür während des Backvorgangs nicht zu öffnen. Beim Öffnen der Backofentür wird nämlich die Hitze im Backofen vermindert und dadurch der Backvorgang beeinträchtigt.
- Wenn Sie meinen, daß ein wesentlicher Unterschied zwischen der eingestellten und der tatsächlichen Backofentemperatur besteht, rufen Sie einen autorisierten Kundendienst an.

EMPFEHLUNG:

Wenn Sie hohes Backgut aus Hefeteig backen, stellen Sie das Backblech auf das Aluminiumtablett, und schieben Sie beides in die zweite Backebene von unten.

Temperatur der einzelnen Einstellungen des Thermostatknobs und Backart, die der gewählten Einstellung entspricht

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, Schweinefleisch
8	260°C	Teig mit Flocken, Bombons

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 vor dem Gerät angebrachte Hauptschalter 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.
- Fettflecken können Sie mit warmem Wasser und einem Spezialreiniger für Email entfernen.
- Reinigen Sie emaillierte Oberflächen niemals mit groben Scheuermitteln, da Sie dadurch die Oberfläche des Herdes auf Dauer beschädigen können.

KOCHMULDE

- Entfernen Sie das Topfgitter und reinigen Sie es manuell oder in der Geschirrspülmaschine. Legen Sie das Topfgitter nach dem Reinigen wieder auf die Kochmulde.
- Heben Sie die Gasbrenner hoch (Brennerdeckel, Brennerkelche), entfernen sie diese und stellen sie sie für 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 Brennerteile wieder zusammen.

HINWEIS

Da die Brennerkelche 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 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 zerkratzen können.
- Reinigen Sie das Backofenzubehör (Kombirost, Bräter, usw.) mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel oder in der Geschirrpülmaschine. Wenn das Zubehör stark verschmutzt ist, verwenden Sie zum Reinigen ein entsprechendes Reinigungsmittel.

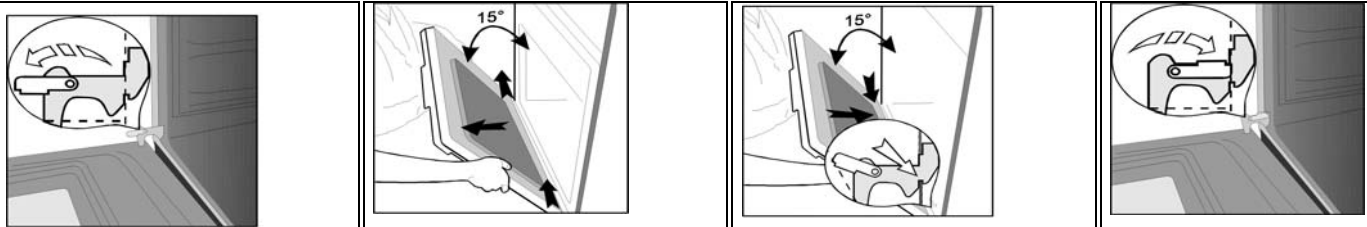
AUSHÄNGEN DER BACKOFENTÜR

- Backraumtür öffnen
- Haltebügel der beiden Scharniere rechts und links ganz nach oben in die Kerbe schwenken
- Backraumtür etwas anheben und nach vorne abziehen und herausnehmen
- Nach Beendigung, die Türe in umgekehrter Reihenfolge einsetzen und Haltebügel unbedingt wieder nach unten schwenken

VORSICHT BEIM AUS- UND EINHÄNGEN DER BACKOFENTÜR!

vergewissern sie sich, dass die Glasscheibe richtig befestigt ist.

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

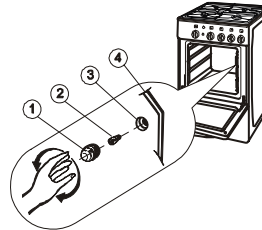


ACHTUNG:

Achten Sie darauf, daß die, Klemmen der Türscharniere nicht schnappen, weil es wegen der starken Federkraft zu Verletzungen kommen kann.

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

GELTENDMACHUNG DER GARANTIEANSPRÜCHE

Falls es in der Garantiefrist zu Fehlern am Gerät kommen sollte, versuchen Sie nicht, diese Fehler selber zu beseitigen, sondern legen Sie beim autorisierten Vertreter bzw. Händler einen Garantieanspruch ein. Legen Sie dazu Ihr Garantiezertifikat vor. Wir weisen darauf hin, daß eine Geltendmachung der Garantieansprüche ohne ein entsprechend ausgefülltes Garantiezertifikat nicht möglich ist, da die Garantie in einem solchen Falle nicht gültig ist.

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 AUSGEDIENEN 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 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.

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 (Brennerluft im Backofen, Einstellung der Leistung 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

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. Vom Standpunkt der Wärmebeständigkeit kann der Herd auf beliebigen (tragfähigen) Böden aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf einen Unterbau aufgestellt werden.

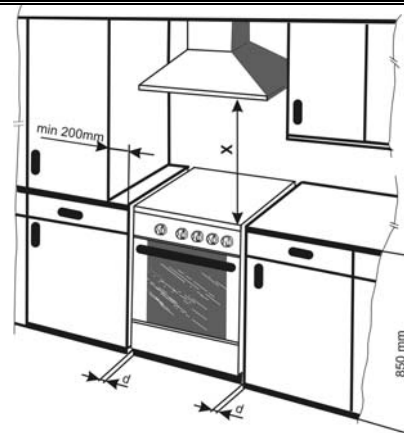
- Wenn Sie den Herd an eine Wand mit Brennbarkeitsklasse B – sehr schwer

entzündlich, C₁ – schwer entzündlich, C₂ – mittlere Entzündlichkeit, oder C₃ – 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, C₁, C₂, C₃, unter der Bedienung aufstellen, daß die Wand mit einem wärmebeständigen Material überdeckt ist (z.B. Aluminiumfolie), welches 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

Brennbarkeits klasse	A	B	C ₁	C ₂	C ₃
d (mm)	ohne Abstand	3	5	10	20



ANSCHLUß DES HERDES AN DIE GASINSTALLATION

ANSCHLUß DES HERDES AN DIE GASINSTALLATION

Die Montage kann nur eine Firma mit entsprechender Befugnis zu machen und die Montage muss im Einklang mit den lokalen Normen und Regelungen ausgeführt werden.

BEMERKUNG

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

ANSCHLUß AN DIE ERDGASLEITUNG (G 20)

Der Anschluß muß unter Beachtung der 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.

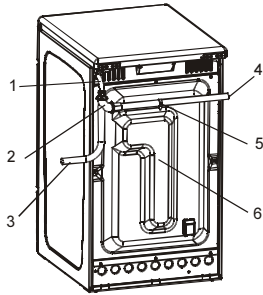
Zum Anschluß des Modells gemäß empfehlen wir einen 1000 mm langen Schlauch.

Die Wärmebeständigkeit des Schlauchs muß mindestens 100°C betragen.

Jedem Schlauch ist eine Gebrauchsanweisung beigefügt, welche den Anschlußvorgang, die zulässige Erwärmung, sowie die regelmäßigen Kontrollen beschreiben. Diese Hinweise müssen konsequent beachtet werden.

WICHTIGER HINWEIS

Wenn Sie den Herd auf 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 beigefügt und befindet sich unter dem Zubehör.



ACHTUNG !

(Gilt nur für den Typ GSH 40.952)

Herdanschluss mit dem Gasschlauch. Im Fall des Linksanschlusses ist der Gasschlauch mit dem Befestigungsband zu fixieren (siehe Abb.).

Die Wärmebeständigkeit des Gasschlauches soll minimal 100° C sein !

1. Anschlußendstück
2. Knie
3. Anschlußrohr (Anschluß von rechts)
4. Anschlußrohr (Anschluß von links)
5. Lasche zur Befestigung des Rohres
6. Rückabdeckung

ANSCHLUß AN DAS ELEKTRISCHE VERSORGNUNGSNETZ

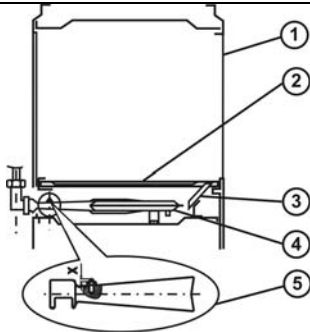
Zum Anschluß an das elektrische Versorgungsnetz ist der Herd mit einem Anschlußkabel und einem Stecker ausgerüstet.

Der Stecker muß immer gut zugänglich sein. Ein beschädigtes Anschlußkabel muß umgehend ausgetauscht werden.

HINWEIS

Während der Aufstellung des Herdes darf das Kabel keine heißen Teile (das Ableitungsrohr an der Rückseite) berühren, da die hohe Temperatur die Kabelisolation beschädigen kann.

BACKOFEN



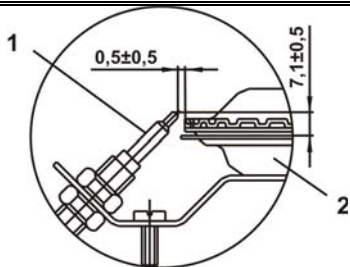
EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT

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 hinsichtlich der oberen Tabelle und Abbildung und schrauben Sie dann die Mutter fest.

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

- 1 – Vorderwand des Backofens
- 2 – Backofenboden
- 3 – Rohr zum Anzünden
- 4 – Backofenbrenner
- 5 – Einstellschraube des Backofenbrenners



Stellung des Sensors der Kontrollvorrichtung der Flamme

1 – Sensor der Kontrollvorrichtung der Flamme

2 – Backofenbrenner

NPASUNG DES HERDES AN EINE ANDERE GASART

Die Anpassung des Herdes an verschiedene Gasarten darf nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden. Beachten Sie bei der Anpassung des Herdes an eine andere.

Gasart unbedingt die folgende Vorgangsweise:

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

AUSRICHTUNG DES HERDES

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

VORGEHENSWEISE:

- Entfernen Sie die Schublade, die sich unter dem Backofen 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.
- Neigen Sie den Herd auf die andere Seite und schrauben Sie die Kunststoffschrauben in die Bohrungen auf dieser Seite ein.
- Richten Sie den Herd mit einem Schraubenzieher aus, mit welchem Sie durch die Öffnung der Schublade die Kunststoffschrauben eindrehen, oder durch Verdrehen der Einstellschrauben mit einem Sechskantschlüssel.
- Wegen einfacherer Handhabung, die durch die herausziehbare Schublade ermöglicht wird, empfehlen wir die Ausrichtung mit den Stellschrauben.

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, die jedoch nicht die Funktionalität des Geräts beeinflussen, notwendig sind.

Brenner	Normalbrenner		Starkbrenner		Sparbrenner		Backraumbrenner	
	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 f \varnothing (mm)	1,01	0,44	1,22	0,54	0,77	0,44	1,35	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 \varnothing (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

ZUBEHÖR	GSH 40.952 WE	GSH 40.962 WE GSH 40.962 BE	GSH 40.973 WE GSH 40.973 BE
	Backrost	+	+
Backblech	+	+	+
Bratpfanne		+	+
Stellfüsse - Stellschraube	+	+	+

TECHNISCHE DATEN			
GASHERD	GSH 40.952 WE	GSH 40.962 WE GSH 40.962 BE	GSH 40.973 WE GSH 40.973 BE
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	-	-	15 W
Hochspannungsanzünder	-	-	2 W
Eingangsleistung	-	-	17 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 2H3B/P		
Gasanschluss	ISO 7 -1/ R ½"	ISO 7 -1/ RP ½"	ISO 7 -1/ RP ½"

GEBE

1 JAHR GARANTIE

vom Tag der Lieferung an den Benutzer (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: GSH

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

SAP 257132