

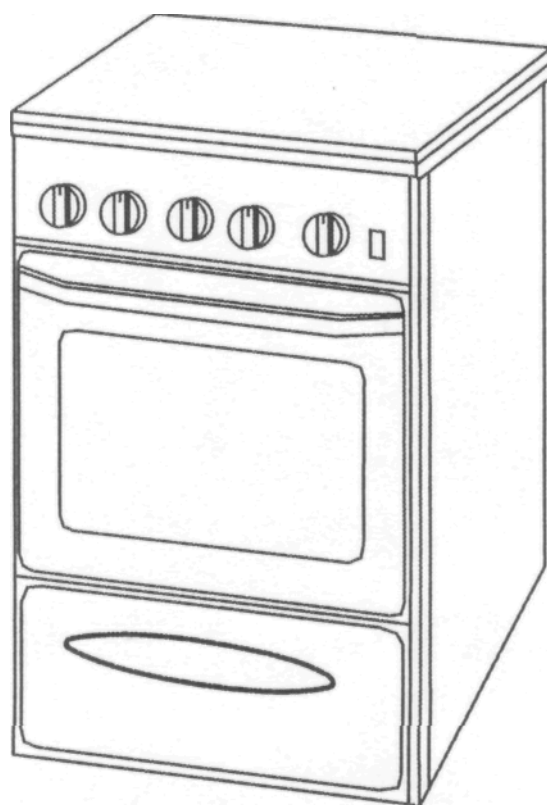
# **GAS - ELEKTRO - HERD**

## **(Kombiherd)**

Typen

KSH 40.273

KHH 40.296



## Aufstellungs- und Bedienungsanleitung

### Produktinformation

BEDIENUNG .....	2
REINIGUNG UND PFLEGE .....	6
AUFSTELLUNG .....	8
UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	9
STROMLAUFPLAN.....	10
TECHNISCHE DATEN .....	11
GARANTIE .....	12

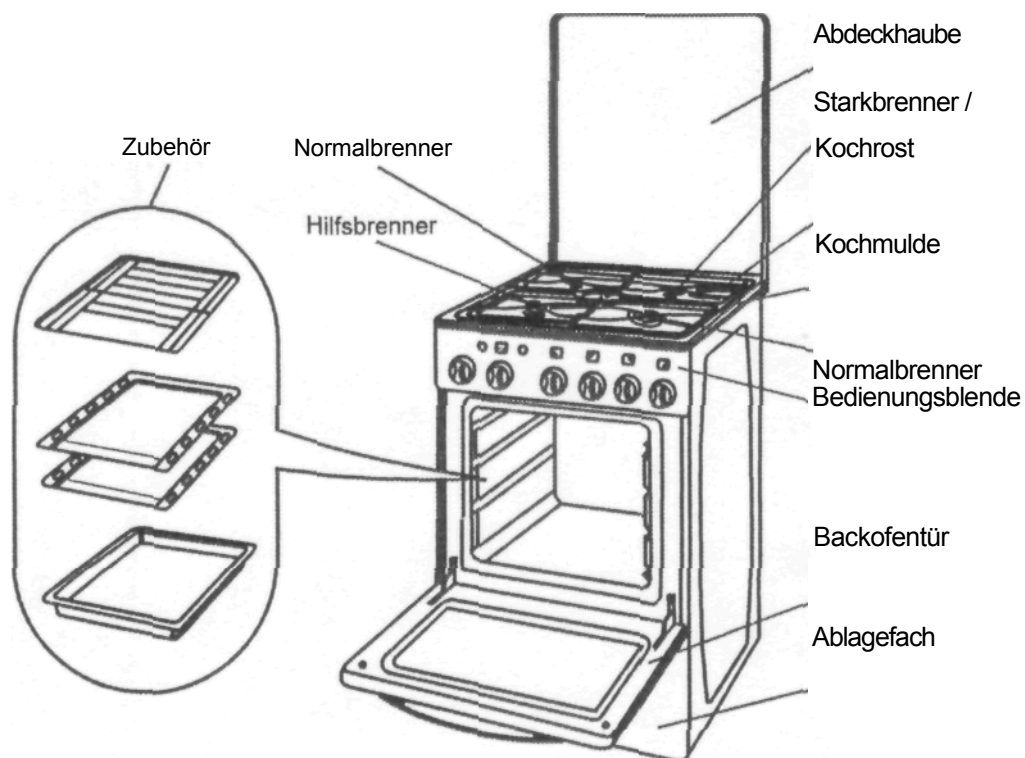


Abb. 1 Aufbau des Gerätes

- GERÄTEZUBEHÖR :
- Backblech - emailliert
  - Fettpfanne
  - Backrost
  - Aufstellungsatz

BEACHTEN: Bei Ersatzteilebestellungen geben Sie bitte die am Geräteschild eingetragene Typennummer und Fertigungsnummer an. Das Geräteschild befindet sich rechts im Ablagefach.

## BEDIENBLENDE

KHH 40.296

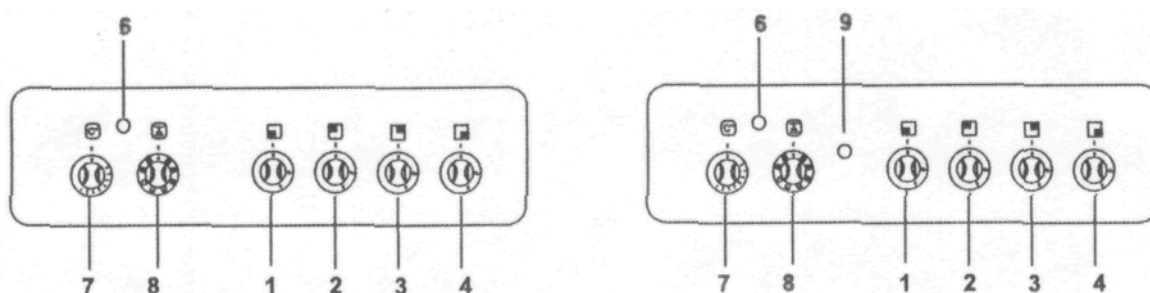




Abb. 2

## **BEDIENBLENDE**

Typen KSH 40.273, KHH 40.296

1. Brennergriff- links vorne
2. Brennergriff - links hinten
3. Brennergriff - rechts hinten
4. Brennergriff - rechts vorne
6. Heizanzeige
7. Backofenthermostat
8. Backofenwahlschalter
9. Taste für Zündung

## **BEDIENUNG**

- Der Kombiherd ist nur gemäß dieser Bedienungsanleitung durch Erwachsene zu bedienen und darf nicht zum Heizen verwendet werden!
- Falls die Brenner heiß sind, machen Sie die Abdeckhaube nicht zu!
- Das Backblech darf nur mit maximal 3 Kg Gewicht, der Backrost mit maximal 7 Kg Gewicht belastet werden.
- Vor der ersten Benutzung ist der Herd laut der Hinweise im Teil "REINIGUNG" zu reinigen.
- Nach der Reinigung schalten Sie den Backofenschalter ein (Betrieb  oder ) und betreiben den Backofen für ca. 1 Stunde bei 250 °C.

## **BRENNERZÜNDUNG**

- Drücken Sie den Griff der gewählten Brennerstelle leicht ein, diesen drehen nach links bis zur Position "große Flamme" (Abb. 5) und in gedrückter Stellung halten.
- Betätigen Sie nun die Taste für die Zündung (Abb. 2).

### **Brennerzündung mit dem Brennergriff.**

In diesem Fall (Typ KHH 40.296) ist der Zünder in der einzelnen Brennergriffen integriert und das Zünden wird automatisch erzeugt, wenn Sie den Brennergriff bis zum Anschlag eindrücken und links in die Position "grosse Flamme" drehen. Alle Brennstellen sind durch Thermoelemente gegen das ungewollte Ausströmen unverbrannten Gases gesichert. Das heißt, das bei Verlöschen der Brennerflamme aus beliebigem Grund automatisch die Gaszufuhr zum Brenner unterbrochen wird. Die Thermoelemente dürfen nicht verbogen werden, da dadurch die Funktion der Sicherung beeinträchtigt wird.

- Beim Zünden ist es deswegen notwendig, den Griff nach Ausbildung der Flamme ca. weitere 10 sec gedrückt zu halten. Falls die Flamme nicht gezündet hat, wiederholen Sie es noch einmal

## KOCHEN

Zum Kochen ist es vorteilhaft niedrigere und breitere Töpfe zu benutzen. Achten Sie bitte darauf, daß die Flammen nur den Topfboden erhitzen - siehe Abb.3.

Für einen wirtschaftlichen Betrieb empfehlen wir beim Starkbrenner einen Topfdurchmesser von ca. 260mm, beim Normalbrenner ca. 220 mm und beim Hilfsbrenner ca. 160 mm.

Der kleinste zulässige Topfdurchmesser beim Hilfsbrenner ist 120 mm.

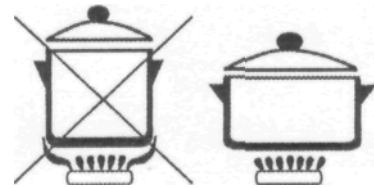


Abb. 3

Die Flammengröße ist durch den Hahn im Rahmen der Positionen "MAX" (Abb. 5) und "SPAR" (Abb.6) zu regulieren. Für die Position "SPAR" ist es notwendig, den Hahn bis zum Anschlag (links) zu drehen.

Die Brennergriffe kann man also auf die Position "MAX" und "SPAR" (immer links drehen) einstellen und dann wieder zurück auf die Position "AUS" (Abb.4).

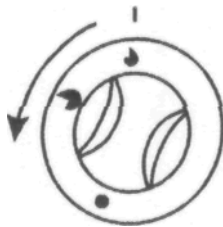


Abb. 4 "AUS"

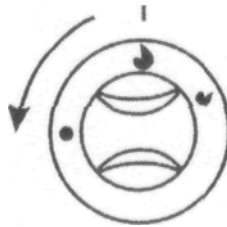


Abb. 5 "große Flamme"

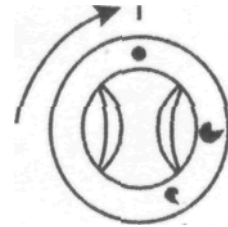


Abb. 6 "kleine Flamme"

## BACKEN

Der Backofen wird durch den Backofenwahlschalter und Thermostat bedient. Die gewünschte Backofenfunktion ist durch den Backofenwahlschalter einzustellen. Die Temperatur ist durch den Thermostat von 50 - 250°C wählbar.

Backofenschalter-Funktionen      0    Backofen "Aus"



Backofenbeleuchtung (eingeschaltet bei beliebiger Funktion)



Ober- und Unterhitze



Unterhitze



Oberhitze




Grill




Oberhitze, Unterhitze, Ventilator (bei KHH40.296



Grill mit Ventilator (bei KHH 40.296)

 Ventilator (ohne Beheizung), (bei KHH 40.296)

 Oberhitze, Umluft, Ventilator (bei KHH 40.296)

 Umluftwärme mit Ventilator (bei KHH 40.296)

### Einige Bemerkungen

- Der Thermostatgriff ist nur nach rechts (bis zur max. Temperatur) zu drehen und zurück! Beim Überdrehen kommt es zur Beschädigung des Thermostates.
- Die Thermostatfunktion ist durch die rote Signalleuchte signalisiert. (Heizanzeige)
- Die zweite Signalleuchte (orange) signalisiert die eingeschaltete Funktion der Heizelemente. (Einschaltanzeige)
- Die Beleuchtung ist bei jeder Position eingeschaltet.
- Betrieb mit Umluftwärme verkürzt die Backzeit und die Temperaturen sind dabei um ca. 20°C niedriger gegenüber Ober/Unterhitze einzustellen!

### Backen auf einem Backblech

- Backofenschalter auf die gewählte Position  oder  drehen - es leuchtet die orange Signalleuchte.

Mit dem Thermostatgriff die gewünschte Temperatur einstellen.

Als Empfehlung gilt folgende Übersicht der Temperaturbereiche:

50 - 70°C Trocknen

80 - 100°C Strilisieren

130 - 150°C Dünsten


180 - 220°C Backen - Teig

220 - 250°C Braten – Fleisch

- Der Backofen ist auf die gewünschte Temperatur vorzuwärmen (die rote Signalleuchte leuchtet beim Aufheizen, nachdem die Temperatur erreicht ist, verlischt sie).
- Die besten Resultate werden erreicht, wenn sich das Backblech in der zweiten Einschubleiste von unten befindet.
- Machen Sie die Tür beim Backen nicht oft auf - Sie stören damit die Wärmeverteilung und verlängern so die Backzeit!



### Backen auf zwei Backblechen zugleich (nur bei Herd-Type KHH 40.296)

Dies ist durch diesen Multifunktionsbackofen möglich. Sie können auf den Backblechen zugleich Teig und Fleisch mit eingeschaltendem Ventilator backen/braten.

- Backofenschalter auf  drehen.
- Mit Thermostatgriff die gewünschte Temperatur wählen,
  - 50 - 70°C Auftauen (gefrorene Lebensmittel), Trocknen
  - 160 - 200°C Teig

- 200 - 250°C Teig und Fleisch  
Fleisch - 1. Einschubleiste von unten,  
Teig - 2. oder 3. Einschubleiste von unten

## GRILLEN

- Grillen ohne Ventilator  bis max. Temperatur.
- Grillen mit Ventilator  nur bis 240°C.
- Das Grillgut auf den Grillrost legen und den Grillrost in die Fettpfanne legen (Loch im Rost muß vorn sein).
- Fettpfanne auf den Backrost legen (so nah wie möglich zum Grillheizkörper).
- Grillen immer bei geschlossener Backofentür!

## REINIGUNG UND PFLEGE

Die Reinigung des Herdes sollte im kalten Zustand mit lauwarmen Wasser und Spülmitteln erfolgen. Keine Scheuermittel und harte Gegenstände benutzen.

Der Kochstellenrost und die Brennerköpfe können abgenommen werden. Beachten Sie bitte, daß kein Wasser unter die Kochmulde oder in die Brenner gelangt.

Zum Reinigen der Flammenverteiler können Sie eine Bürste benutzen, den Verteiler dann mit Wasser abspülen und abtrocknen.

Achten Sie bitte unbedingt auf die richtige Zusammensetzung der Kochstellenbrenner. Bei stärkerer Verschmutzung der Backofenwände können spezielle Backofenreiniger benutzt werden. Zum leichten Reinigen des Backofens kann die Backofentür wie folgt ausgehängt werden:

### Aushängen der Backofentür

- bei geöffneter Backofentür schieben Sie die Scharnierhakensicherungen bis zum Anschlag in Herdrichtung (siehe Abb. 7).
- Backofentür teilweise schließen (ca unter dem Winkel 75°) und aus den Scharnieren nach oben ziehen.
- Die Scharnierhakensicherungen an der demontierten Backofentür nicht verschieben!



Abb. 7

## Einsetzen der Backofentür

- Bei schräggestellter Backofentür gleichzeitig beide Scharnierhaken in die Öffnungen an der Vorderwand schieben.
- Anschließend beide Scharnierhakensicherungen in die Ausgangsstellung bringen

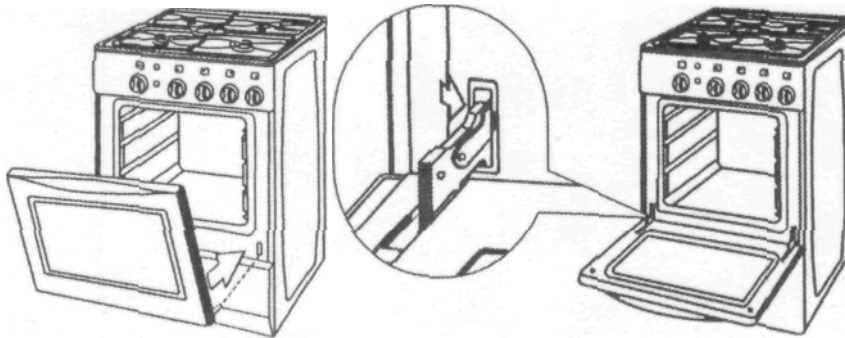


Abb. 8

## Backofenbeleuchtung - Austausch der Glühlampe

Bei Austausch der Glühlampe ist vorher der Herd durch Ziehen des Netzsteckers stromlos zu machen. Dann gläserne Schutzkappe durch Linksdrehen abnehmen, Glühlampe wechseln. Schutzkappe wieder aufsetzen und Netzstecker wieder einstecken.

Die Glühlampe ist eine Spezialausführung für hohe Temperaturen und kann bei GEBE Strelbelwerk GmbH als Ersatzteil bestellt werden.

Bei einer Backraumreinigung mit Wasser, feuchtem Lappen o.ä. ist die Beleuchtung vorher auszuschalten.

Wird bei Wartung oder Reparatur die Herdrückwand entfernt, muß vorher der Netzstecker gezogen werden.

1. Glasschutzhülse
2. Glühlampe
3. Fassung
4. Rückwand

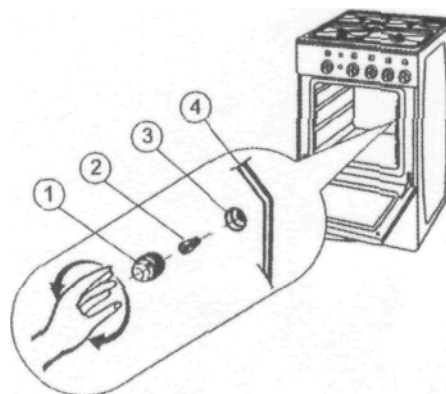


Abb. 9

## Austausch der Bedienungsriffe

Die Riffe sind gegen Abfallen durch eine Flachfeder gesichert. Durch leichten Zug (vom Herd - nur mit Hand) ist es möglich den Griff abzunehmen. Aufsetzen in umgekehrter Folge. Verwechseln Sie bitte die Riffe nicht - so verhindern Sie deren Beschädigung!

## AUFSTELLUNG / ANSCHLUSS

Aufstellung und Anschluß des Herdes müssen nach den folgenden Anweisungen, den technischen Vorschriften und Richtlinien, ÖVGW-TR Gas, ÖVGW-TR-F, sowie der örtlichen Bauordnungen vorgenommen werden.

Gemäß Norm EN 60.335-2-6 ist das Gerät nach dem Grad des Schutzes gegen Feuergefahr ein Gerät der Type „X“, es ist daher für die Aufstellung auf dem Fußboden geeignet.

Vor dem Anschluß überzeugen Sie sich bitte, auf welche Gasart der Herd eingestellt ist. Die werksseitig vorgenommene Einstellung ist auf dem Typenschild angegeben.

Es muß sichergestellt werden, daß eine einwandfreie Verbrennung gewährleistet ist. Gegebenenfalls muß die Einstellung den örtlichen Gasverhältnissen angepaßt werden.

Wird der Herd neben temperaturempfindlichen Möbeln aufgestellt, so ist ein Sicherheitsabstand von 2 cm einzuhalten oder eine wärmedämmende Isolierung anzubringen.

### Höhenverstellung des Herdes:

- Auf die Gewindeöffnungen im Sockelteil (2 in der Vorderwand und 2 in der Rückwand) werden von unten die Stellschrauben eingeschraubt.
- Der Herd wird auf den Bestimmungsort gestellt und auf die gewünschte Höhe und waagerechte Position eingestellt. Achten Sie darauf, daß der Herd fest steht.

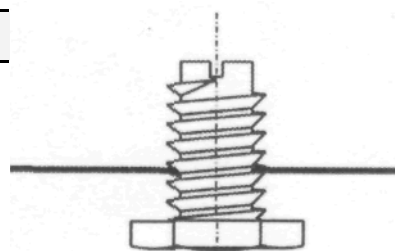


Abb. 10

### Stromanschluß

Der Herd ist unter Beachtung der örtlich geltenden behördlichen Vorschriften an das Stromnetz anzuschließen. Dies kann mit dem mitgelieferten Anschlußkabel und Schutzkontaktstecker an eine Schutzkontaktsteckdose für 230 V~ mit min. 10 A Absicherung erfolgen. Nach der Aufstellung des Gerätes muß die Schutzkontaktsteckdose zugänglich sein.

Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muß sie durch eine besondere. Anschlußleitung ersetzt werden, die vom Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist.

Im elektrischen Versorgungsnetz (Hausinstallation) der Kombiherde dürfen nur pulsstrom sensitive Fehlerstrom-Schutzschalter eingebaut sein. Andere Fehlerstrom-Schutzschalter können im Fehlerfall defekt werden.

Wird das Gerät nicht über Stecker angeschlossen, so muß zur Erfüllung der einschlägigen Sicherheitsvorschriften installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm vorhanden sein.

**NACH DER AUFSTELLUNG DÜRFEN UNTER SPANNUNG STEHENDE TEILE NUR MIT WERKZEUG ZUGÄNGLICH SEIN.**

## UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Die Umstellung darf nur durch einen zugelassenen Fachinstallateur oder eine zugelassene Servicefirma durchgeführt werden!

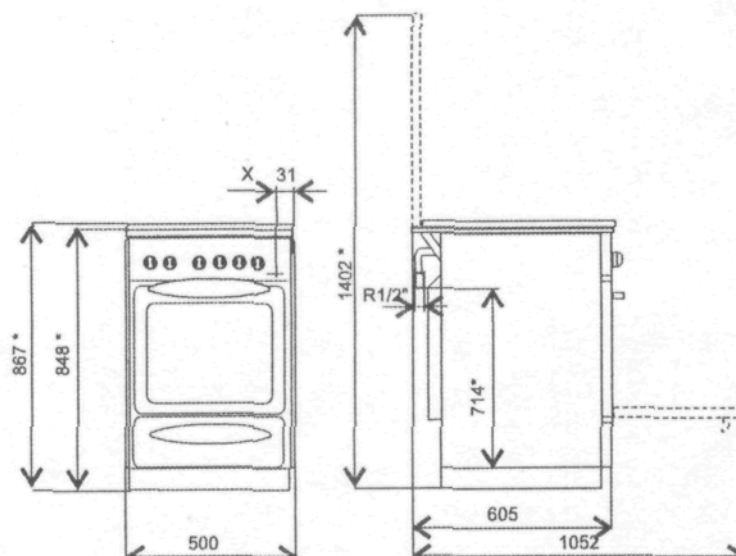
**Bei der Umstellung sind folgende Arbeitsvorgänge durchzuführen:**

- Austausch aller Düsen in allen Brennern
- Einstellung oder event. Austausch des Gasdruckreglers
- Austausch der Gaseinstellungsschildes auf dem Gerät (das Schild liegt dem Umstellungsatz bei)
- Umstellung in der Garantiekarte bestätigen

Die möglichen Umstellungsätze und Einstellwerte sind in der Tabelle angeführt.

	Normalbrenner		Starkbrenner		Hilfsbrenner	
	NWB	KWB	NWB	KWB	NWB	KWB
<b>Erdgas 20 mbar</b>						
Düsen $\varnothing$ (mm)	0,95 Z	0,44	1,10 Y	0,54	0,72 X	0,43
Durchfluß (l/h)	167	35	257	55	95	33
<b>Flüssiggas 50 mbar</b>						
Düsen $\varnothing$ (mm)	0,58 M	0,27	0,70 S	0,32	0,43 H	0,26
Durchfluß (g/h)	127	26	197	42	73	25 -

## MASSBILD



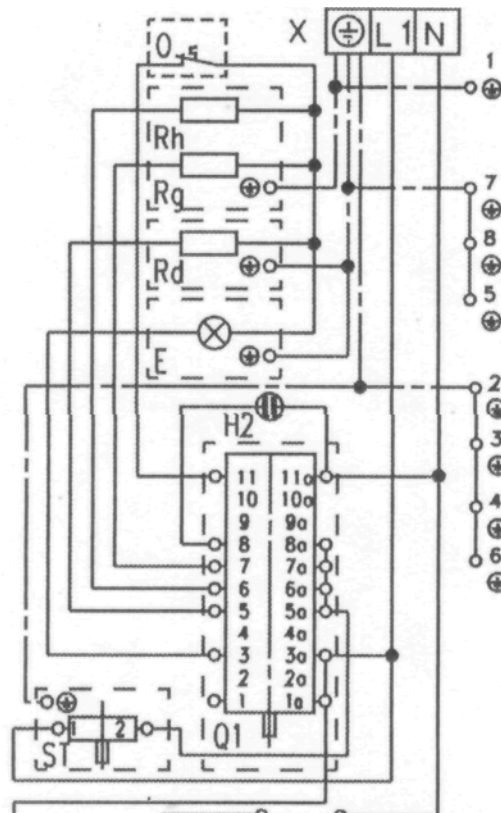
\* Höheneinstellung des Herdes +15 mm

Abb. 11

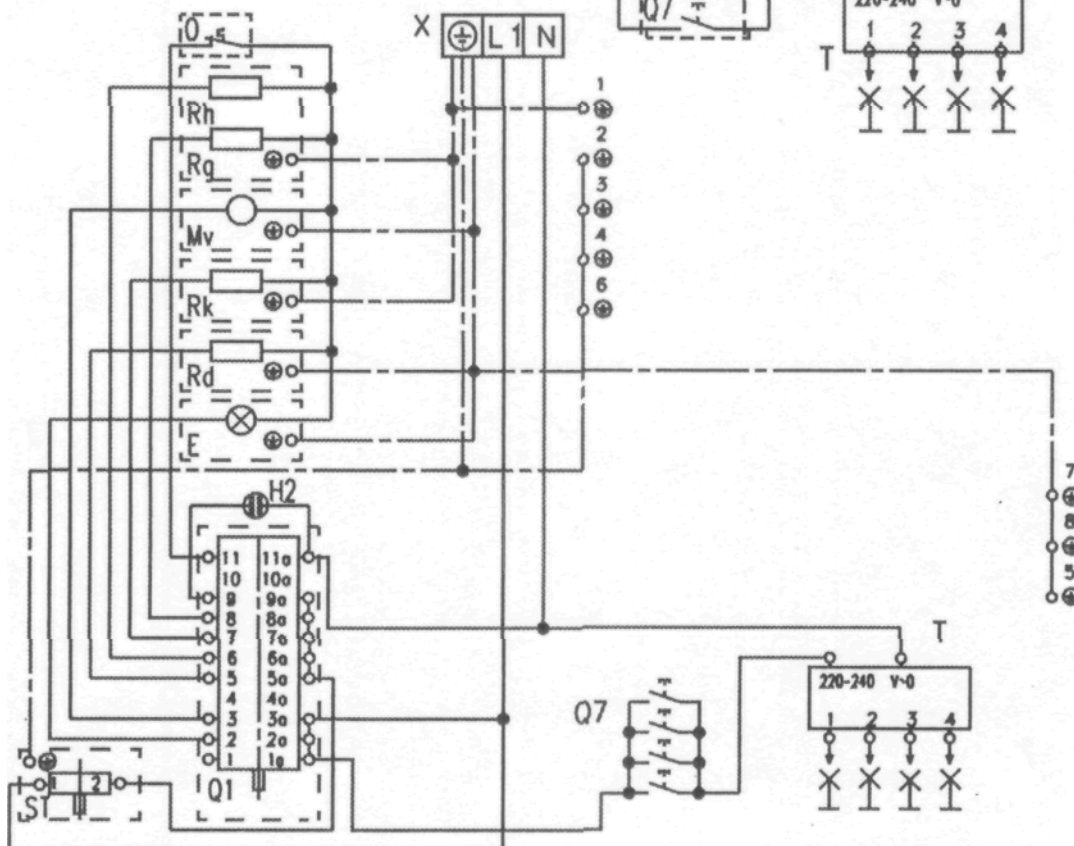
# STROMLAUFPLAN

## Herd-Type KSH 40.273

- X - Anschlußklemme
- E - Backraumbelichtung
- ST - Temperaturregler
- H2 - Signalleuchte - Backofenthermostat
- Q1 - Backraumschalter
- Q7 - Brennerzündungsschalter
- T - Zünder
- Rh - Oberhitze
- Rg - Grill
- Rd - Unterhitze
- Rk - Umluft
- Mv - Ventilatormotor
- 0 - Temperaturbegrenzer
- 1 - Schutzpunkt - Rückwand
- 2 - Schutzpunkt - Backofen
- 3 - Schutzpunkt - Kochmulde
- 4 - Schutzpunkt - Seitenwand (L)
- 5 - Schutzpunkt - Seitenwand (R)
- 6 - Schutzpunkt - Bedienblende
- 7 - Schutzpunkt - Abgasschacht
- 8 - Schutzpunkt - Gasarmatur



## Herd-Type KHH 40.296



## AUSSTATTUNG und TECHNISCHE DATEN

Gas-/Kombi-Standherd	Kategorie:AT-II/2H3B/P		
Type	KSH 40.273	KHH 40.296	
<b>AUSSTATTUNG:</b>			
Abdeckhaube	ja	ja	
Backofentür mit Sichtscheibe	ja	ja	
Geschirrfach	ja	ja	
Backblech emailliert	2	2	
Backrost verchromt	1	1	
Fettpfanne emailliert	1	1	
Höheneinstellung	ja	ja	
Piezozündung-Kochstellen	ja	ja	
Backofenbeleuchtung 15 W	ja	ja	
<b>TECHNISCHE DATEN:</b>			
Anzahl der Kochstellen	4	4	
Anzahl Stark-Kochbrenner 2,7 kW	1	1	
Anzahl Normal-Kochbrenner 1,75 kW	2	2	
Anzahl Hilfsbrenner 0,95 kW	1	1	
Backofen kW	1.85	2.8	
Gesamt- Nennbelastung Gas kW	7,2	7,2	
Gesamt-Anschlußwert E (H) m <sup>3</sup> /h	0,686	0,686	
Gesamt-Anschlußwert FI g/h	524	524	
Max.elekt.Anschlußwert kW	1,87	2.82	
Gasanschluss für E(H), FI zoll	1/2	1/2	
Herd Höhe in mm	850	850	
Breite in mm	500	500	
Tiefe in mm	605	605	
<b>BACKOFEN GEBRAUCHSEIGENSCHAFTEN:</b>			
Backofen Volumen in Liter	49	47	
Höhe in mm	270	270	
Breite in mm	380	380	
Tiefe in mm	470	450	
bei Beheizungsart	Ober-/ Unterhitze	Ober-/ Unterhitze	Umluft
Energieverbrauch**) Wh	437	437	290
- für Aufheizen	710	710	615
- bei Dauerbetrieb pro Stunde Wh	50 - 250	50 - 250	50 - 250
Thermostatbereich °C			
<p>**) Energiedeklaration nach BGBl. 174/1979 gem. ÖVE-GW1 für eine Backrohrtemperatur von 200 °C bei Herde mit Ober-/Unterhitze bzw. 175 °C bei Umluft. Erdgas E(H):Wobbeindex WO 53 MJ/m<sup>3</sup> Nennanschlußdruck 20 mbar, Betriebszustand HUB 34 MJ/m (0,95 kW = 0,101 m<sup>3</sup>/h, 1,75 kW = 0,180 m<sup>3</sup>/h, 2,7 kW = 0,275 m<sup>3</sup>/h) Flüssiggas FI:Wobbeindex WO 85 MJ/m<sup>3</sup> Nennanschlußdruck 50 mbar, Betriebszustand HUB 47 MJ/kg ( 0.95 kW = 0.073 kg/h. 1.75 kW = 0,130 kg/h, 2,7 kW = 0,199 kg/h ) Die Heizwert - Richtwerte HUB sind bezogen auf 15 °C und 993 mbar.</p>			
Alle Angaben sind ca -Werte		Änderungen und Verbesserungen vorbehalten	

# **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 Fertigungs mängel. 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:

**GEBE STREBEL**

Werkskundendienst Tel.:  
(02622) 23 555

**GEBE**

**STREBEL**

Strebelwerk GmbH  
A-1140 Wien, Linzer Straße 139-143

Strebelwerk GmbH  
A-2700 Wr.Neustadt, Wiener Straße 118