## GARANTIE/GEWÄHRLEISTUNG

Bartz Exklusiv Heizgeräte sind moderne, technische Geräte, die ihre einwandfreie Funktion nur erhalten, wenn sie sorgfältig und unter Einhaltung aller Fachregeln und Vorschriften aufgebaut und an einen geeigneten Schornstein angeschlossen werden.
Der Käufer ist verpflichtet, die Eignung des Schornsteins selbständig und in Eigenverantwortung zu prüfen. Aufbau und Anschluss an den Schornstein sind immer von einem Fachmann durchführen zu lassen.

Für einwandfreie Werkstoffe, normgerechten Zusammenbau und sichere Funktion dieses Heizgerätes leistet die Bartz-Werke GmbH 3 Jahre Garantie beginnend ab Kaufdatum.

Bartz Exklusiv Heizgeräte sind nach modernen Erkenntnissen konstruiert. Sie erfüllen die hohen sicherheitstechnischen und funktionalen Anforderungen der DIN EN 13240:2001-07.
Bartz Exklusiv Heizgeräte werden mit funktionsgerechten, hochwertigen Materialien unter ständiger Überwachung durch die Qualitätssicherung produziert.
Bartz Exklusiv Heizgeräte verlassen sorgfältig und transportsicher verpackt das Werk.
Sollten Sie dennoch berechtigten Anlass für eine Reklamation haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.
Ausgeschlossen von der Garantie und Gewährleistung sind Brennkammerteile wie z.B. Brennkammerverkleidungen, Feuerroste, Glasscheiben und Teile im Rauchgaszug.
Mit dieser Garantie/Gewährleistung sichern wir zu:

- eine einwandfreie, dem Zweck entsprechende Werkstoffbeschaffenheit und –verarbeitung,
- die einwandfreie Funktion des Kaminofens.

Die Garantie/Gewährleistung umfasst nicht den normalen Verschleiß, wie er bei üblicher Nutzung des Kaminofens entsteht. Üblicher Verschleiß kann sein:

- Lackverfärbungen durch thermische Belastung,
- Oberflächenveränderungen der Glasscheibe wie z.B. Rußfahnen, angesinterte Flugasche o.ä.,
- Verfärbungen der Brennkammerverkleidung oder feine Risse in dieser,
- Verfärbung der Naturstein-Oberflächen sowie feine Risse im Stein und Ofenkacheln.
- Die Garantie/Gewährleistung umfasst nicht die Gerätedichtungen wie z.B. Tür- oder Scheibendichtung.

Ausdrücklich ausgenommen von der Garantie/Gewährleistung sind Schäden und Mängel, die durch

- unsachgemäße Handhabung und Wartung,
- thermische Überbeanspruchung,
- Nichtbeachtung der Montage- und Bedienungsanleitung entstehen.

Solche Schäden können sein:

- gerissene Brennkammerverkleidungen durch technische und mechanische Überbeanspruchung,
- gerissene Glasscheiben durch thermische Überbeanspruchung oder mechanische Einwirkung
- Risse im Korpus durch thermische Überbeanspruchung,
- Verformung vom Korpus sowie der einzelnen Komponenten wie z.B. Stehrost, Rüttelrost, Halterungsumlenkplatte o.ä.

Die Garantie-/Gewährleistungszeit beginnt mit dem Kauf des Heizgerätes. Dieses Kaufdatum ist durch Vorlage eines Kassenbeleges nachzuweisen.
Die Garantie/Gewährleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Bauteile durch den zuständigen Fachhändler oder eine andere von Bartz beauftrage Person kostenfrei repariert oder gegen mangelfreie Bauteile ausgetauscht werden.
Falls notwendig, erfolgt die Reparatur an einem dafür geeigneten Ort außerhalb des Aufstellungsortes. Bartz wird die Reparatur schnellstmöglich nach Abholung des mangelhaften Heizgerätes durchführen. Ein Anspruch auf Nutzungsausfall wird durch die Garantie/Gewährleistung nicht gewährt.
Falls notwendig, erfolgt ein Austausch des bemängelten Heizgerätes gegen ein gleichwertiges Heizgerät gleichen Modells.
Falls eine Reparatur oder ein Austausch des mangelhaften Heizgerätes nicht möglich oder mit unverhältnismäßigen Kosten verbunden ist, erfolgt die Wandlung des Kaufvertrages.
Bartz entscheidet über die Art der Garantie/Gewährleistung nach eigenem billigem Ermessen.

BARTZ®
Tradition seit 1897

Bartz-Werke GmbH
Franz-Meguin-Straße 14-16
66763 Dillingen/Saar

# Bedienungsanleitung Küchenherd

# HKR 40/60 SF

- Dieses Produkt eignet sich nicht als Hauptheizgerät!

CE
EN 12815

# Allgemeines

**Sehr geehrte Kundin, Sehr geehrter Kunde!**
Vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen. Sie werden dann sehr rasch mit der Bedienung vertraut sein.
**Ein Festbrennstoffherd ist kein Spielzeug...**
**Der Herd wird beim Betrieb heiß!**
Kinder sollten daher unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Herden entstehen können. Unsere Geräte entsprechen den Sicherheitsbestimmungen des Gesetzes über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.
**Rückfragen:**
Bei eventuellen Rückfragen und Beanstandungen bitte die vollständigen Angaben über Modell- und Fabrikations-Nr. bereitstellen. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild. **Das Typenschild befindet sich hinter der Sockelblende (4) und auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung**

Um einen gefahrlosen Betrieb Ihres Gerätes sicherzustellen, sollten Sie unbedingt **die Sicherheitshinweise in den entsprechenden Kapitel beachten.**

**Durch das Heizen können kleine Haarrisse im Schamotte entstehen, welche aber keine Auswirkungen auf den Betrieb haben.**
Wir beglückwünschen Sie zur Wahl Ihres neuen Küchenherd von Bartz und wünschen Ihnen, dass Sie jahrelang Freude daran haben.
Sie haben einen Festbrennstoffherd erworben, der mit einer innovativen Feuerungstechnik ausgestattet ist und die vorgeschriebenen Brennstoffe sehr umweltfreundlich und sparsam verbrennt. Um die strengen gesetzlichen Vorgaben im Emissionsverhalten zu unterbieten, bedarf es einer genau dosierten Verbrennungsluftzufuhr. Besonders wichtig ist auch ein fachgerechter und sauberer Anschluss an einem funktionstüchtigen Rauchfang.

# Inhaltsverzeichnis


**Allgemeines.....2**
**Gerätesicherheitsgesetz.....3**
**Technische Daten**
**Montageanweisung**
**Abmessungen/**
**Anschlussmaße.....4**
**Montage.....5**
**Anschluss an den Kamin.....6**
-Emissionsbegrenzung
**Feuerungsarten.....7**
-Brennstoffe/Brennstoffmenge
**Gebrauchsanweisung.....8**
-Wichtige Hinweise
-Erste Inbetriebnahme
-Anheizen
-Brennstoff nachlegen**.....9**
-Kochen**.....9**
-Betriebsweise in der Übergangszeit…**9**
**Reinigung und Pflege.....10**
-Abrütteln, Entschlacken, Entaschen
**Entsorgung der Verpackung**
**Reinigung und Pflege.....11**
-**Glaskeramik-Kochfeld**
-Sicherheit hat Vorrang bei Entwicklung und Konstruktion
-Beim Reinigen sind folgende Grundsätze zu beachten
-Anwendung, Reinigung und Pflege des Kochfeldes
-Herdplatte geschliffen
**Montage: Brandschutz- und Abstandsverbindung.....12-13**

**Anleitung für das Zerlegen eines Heizgerätes am Ende des Lebenszyklus.....14**




Notiz:

## Anleitung für das Zerlegen eines Heizgerätes am Ende des Lebenszyklus

• Die Zentraleinheit und elektrische Bauteile ausbauen und als Elektroschrott der Wiederverwertung
zuführen. (bei Geräten mit elektrischer Steuerung)
• Die Bedieneinheit ausbauen und als Elektroschrott der Wiederverwertung zuführen. (bei Geräten mit elektrischer Steuerung)
• Die elektrischen Leitungen ausbauen und als Kupferabfälle der Wiederverwertung zuführen – kein
Elektroschrott. (bei Geräten mit elektrischer Steuerung)
• Die Brennkammerauskleidung ausbauen und bei der Recycelstelle als Bauschutt entsorgen.
• Die Betonelemente zerlegen bzw. abbauen und bei der Recycelstelle als Bauschutt entsorgen. (bei Kaminbausatz)
• Die Dichtungen und Silikonreste aus dem Ofen ausbauen und im Hausmüll entsorgen.
• Die Feuerraumauskleidung ausbauen und als Bauschutt entsorgen.
• Der Ofenkörper und alle Bauteile aus Stahl oder Gusseisen sind bei der Recycelstelle als Stahlschrott oder
Altmetall der Wiederverwertung zuführen.
• Den STB (Sicherheitstemperaturbegrenzer) ausbauen und bei der Recycelstelle als Metallschrott oder
Altmetall der Wiederverwertung zuführen. (bei Pelletofen)
• Das Glas aus der Türe ausbauen und im Hausmüll entsorgen (nicht in die Altglas-Sammelstelle geben).

Notiz:



# Montageanweisung

### Aufstellung des Beistellherdes

- Der moderne und technisch hochentwickelte Festbrennstoff Herd nützt den Brennstoff wirtschaftlich aus. Um die Leistungsfähigkeit Ihres Herdes mit seinem hohen Wirkungsgrad voll auswerten zu können, sollten Sie darauf achten, dass der Kamin einwandfrei ist. Der Kaminzug saugt die für die Verbrennung erforderliche Frischluft an und führt die Abgase ab.
- **Beachten Sie bitte bei der Aufstellung des Herdes die örtlich baurechtlichen Vorschriften. Es ist daher zweckmäßig, den Herd vom Fachmann aufstellen zu lassen.**
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, ist vor Inbetriebnahme der zuständige Schornsteinfegermeister um Rat zu fragen.
- Über den Einsatz der Dunstabzugshaube im Abluftbetrieb ist ebenfalls Rücksprache mit dem zuständigen Schornsteinfegermeister zu halten.
- Der Beistellherd darf nicht mit brennbaren oder temperaturempfindlichen Materialien überbaut werden.
- Zu brennbaren oder temperaturempfindlichen Wänden oder Gegenständen **oberhalb des Kochfeldes** sind 200mm sowie hinten 250mm oder seitlich ein Mindestabstand von 300 mm einzuhalten.
  **Bei Montage der brandschutzgeprüften Abstandsverbindung vermindert sich der Zwischenabstand zu brennbaren Möbeln-und Geräteteilen. Bei Bedarf bitte anfordern.**
  **Montageanweisung ist der Abstandsverbindung beigepackt!**

## Technische Daten

| | | |
|---|---|---|
| Mindestförderdruck | Pa | 11 |
| Nennwärmeleistung | kW | 6 |
| Wirkungsgrad | % | 80 |
| CO (bezogen auf 13% $O_2$) | mg/Nm³ | 1000 |
| Staub (bezogen auf 13% $O_2$) | mg/Nm³ | 22 |

**Raumheizvermögen nach DIN 18893:**

| | | |
|---|---|---|
| bei günstiger Bauweise | m³ | 170 |
| bei weniger günstiger Bauweise | m³ | 98 |
| bei ungünstiger Bauweise | m³ | 67 |

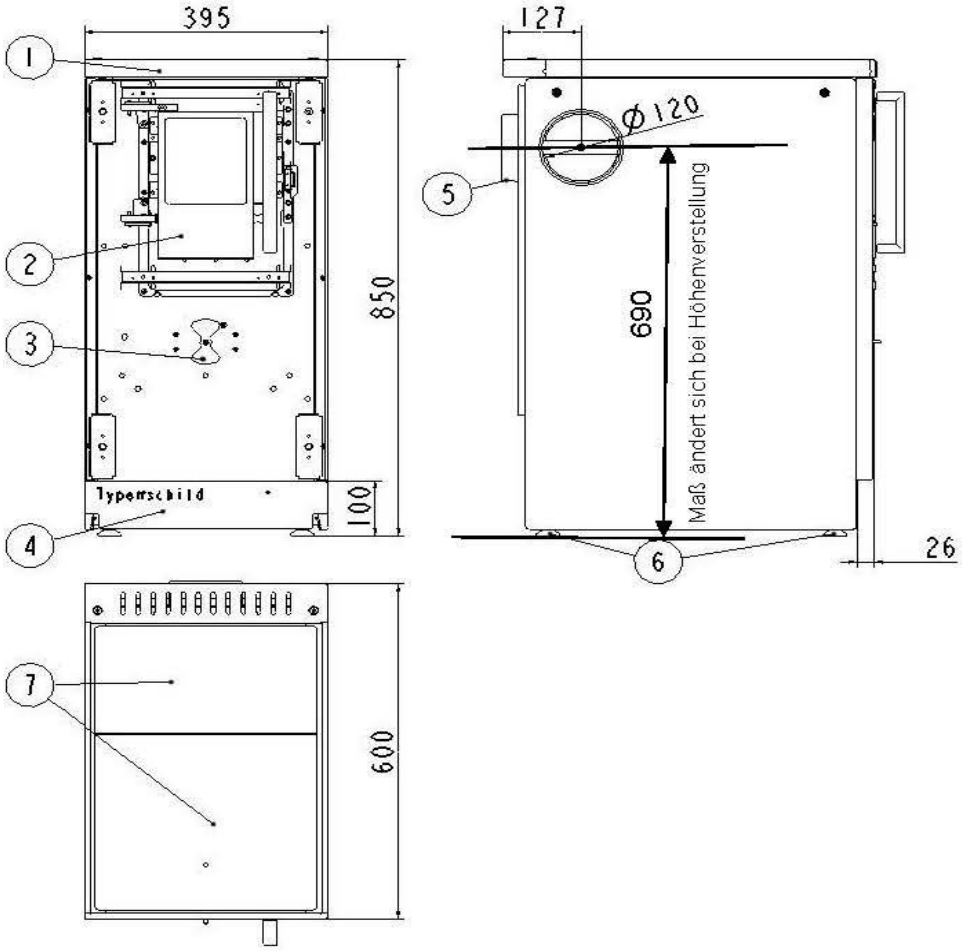
**Ihr Festbrennstoffherd benötigt für eine einwandfreie Verbrennung genügend Frischluft. Sorgen Sie daher für eine ausreichende Belüftung des Aufstellungsraumes.**

## Tabelle zu Schornsteinberechnung

| **Nach DIN EN 13384-1 / -2** | **Scheitholz** |
|---|---|
| Abgasmassenstrom bezogen auf NWL | 5,9 (g/s) |
| Abgastemperatur gemessen im Abgasstutzen | 312(°C) |
| Mindnestförderdruck bei Nennwärmeleistung | 11(Pa) |

CE Prüfung nach Prüfbericht NR. RRF 15 14 3712-1 EN 12815 Prüfstelle 1625.

# Abmessungen und Anschlussmaße



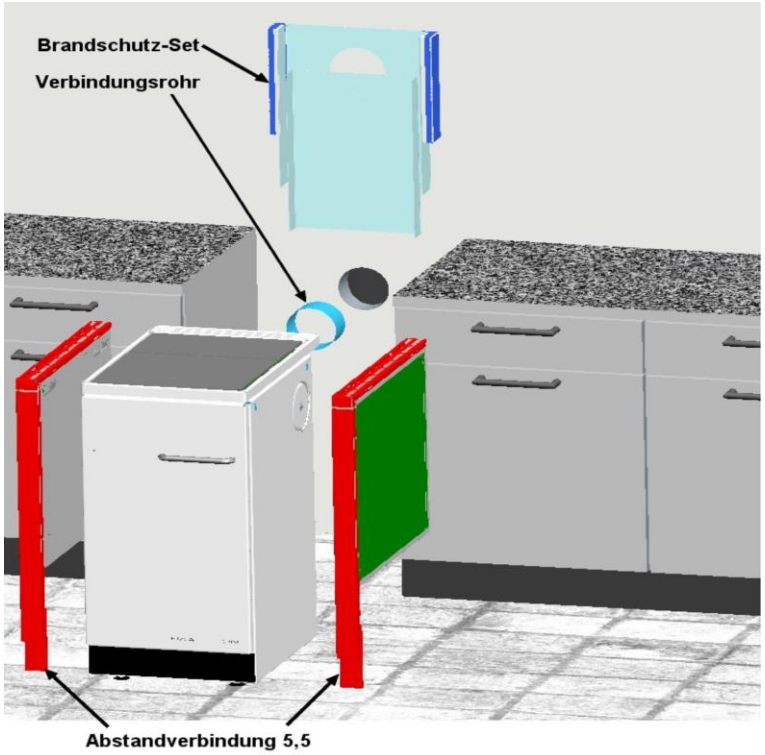

Alle Maße in mm!

**Legende:**

(1) Abdeckhaube
(2) Kombitür
(3) Luftschieber
(4) Sockelblende
(5) Rauchrohranschluss hinten/seitlich
(6) Höhenverstellschrauben
(7) Herdplatte



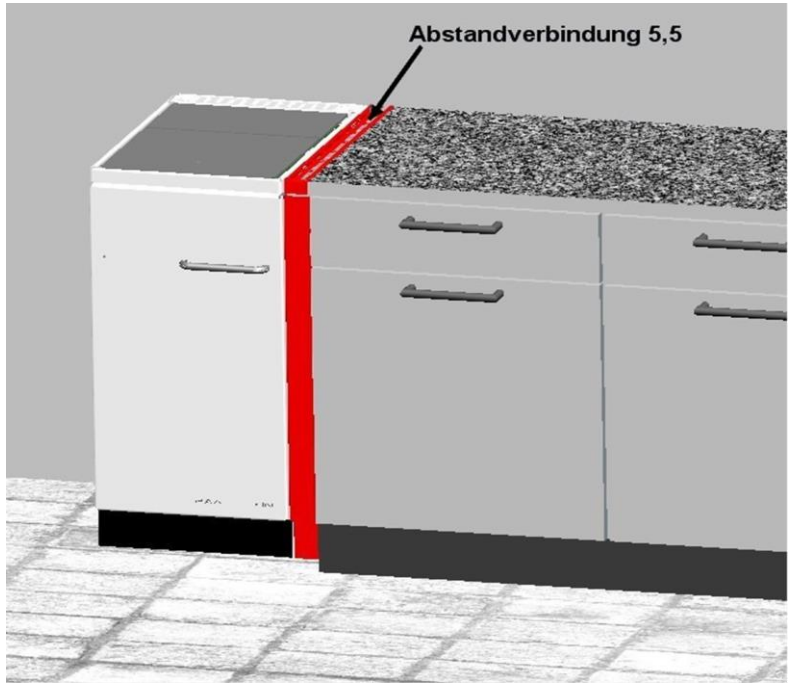
**Bei Verwendung einer Abstandsverbindung / Abstandleiste, muss das Brandschutz-Set auf der Rückwand montiert werden!**



# Abstandsverbindung / Brandschutz-Set für den Anbau zu brennbare Bauteilen

Abstandsverbindung/Abstandsleiste für den Anbau an brennbare Bauteile für die Herdmodelle

Bei Anbau zu brennbaren Bauteilen, ist die Verwendung einer **Brandschutzeinheit /Abstandsverbindung** sowie eines **Brandschutz-Set** auf der Rückwand notwendig.

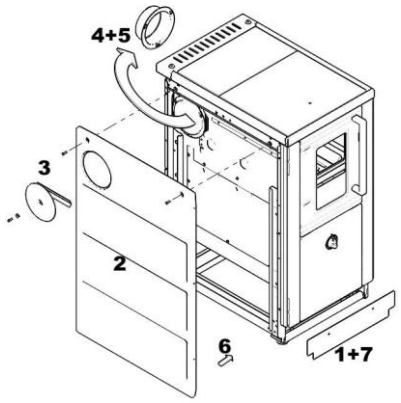





# Montage

## Abgasrohrstutzen seitlich

(Lieferzustand: Abgasrohrstutzen hinten)




1. Sockelblende entfernen.
2. Seitenwand nach lösen der Befestigungsschrauben abnehmen.
3. Verschlussdeckel von der Seitenwand abschrauben.
4. Den Abgasstutzen seitlich an der Rückwand und den Abgasstutzendeckel seitlich abnehmen.
5. Abgasstutzen seitlich und Abgasstutzen deckel hinten aufstecken und nach Linksdrehung Schrauben festziehen.
6. Seitenwand in die Halteleiste unten stellen und mit Schrauben oben wieder befestigen.
7. Sockelblende montieren.

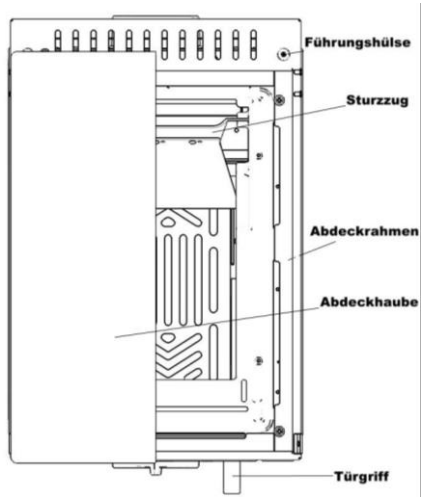
# Montage

## Glaskeramikplatte und Abdeckhaube

1. Die Glaskeramikplatte der Verpackung entnehmen und vorsichtig in den Abdeckrahmen einlegen.
2. Die Abdeckhaube senkrecht in die Führungshülsen einführen.

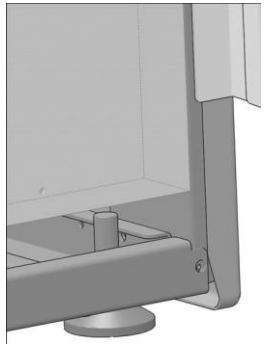
**Sie schützt die Wand vor Kochspritzern. Damit die Abdeckhaube keinen Schaden nimmt, darf sie nur heruntergeklappt werden, wenn der Herd außer Betrieb ist.**

3. Auf die richtige Montage des Sturzzuges achten.




# Höhenverstellung

Der Herd kann mit den 4 Verstellschrauben in der Höhe an andere Geräte angepasst werden. Verwenden Sie zum Verstellen einen Gabelschlüssel SW 17 (nicht im Lieferumfang enthalten).
**Beachten Sie bei der Verstellung die Höhe des Abgasrohranschlusses.**



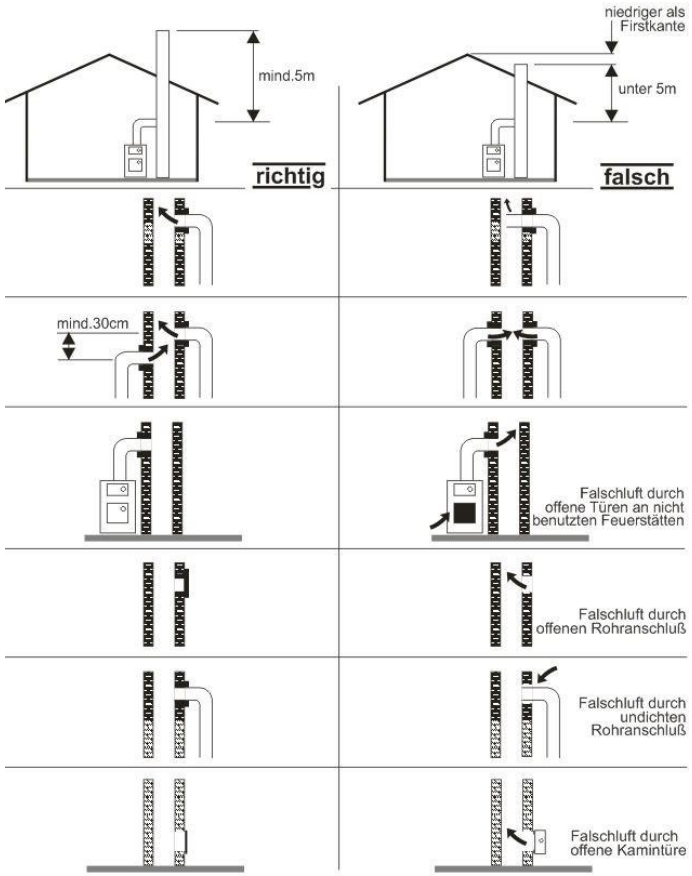
# Anschluss an den Schornstein

Der HKR 40/60 SF wird mit einem Abgasrohr d=120mm an den Schornstein angeschlossen. Anschlussmöglichkeiten siehe Skizze (Seite 4). Abgasrohrdurchmesser vom Abgasstutzen zum Kamin nicht reduzieren.

Das Abgasrohr muss möglichst kurz und leicht ansteigend angeordnet werden. Es muss dicht sein. Falschluft verringert den Förderdruck.

**Durch den Fachmann** ist feststellen zu lassen, dass die für die Verbrennung benötigte Luftmenge, insbesondere bei fugendichten Fenstern und Türen ausreichend vorhanden ist. Die abgesaugte Luftmenge durch Dunstabzugshauben beim Abluftbetrieb ist zu berücksichtigen.

# Der Kamin




# Emissions-Begrenzung

Durch den Einsatz der zulässigen Brennstoffe werden die Anforderungen der Feuerungsanlagen-Genehmigungs-Verordnungen erfüllt. Das **Verfeuern von Kohlengrus , Abfällen , behandelten oder lackierten Hölzern und insbesondere von Kunststoffen** ist **verboten (BImSchG)!** Dies belastet nicht nur die Umwelt, sondern beschädigt Herd, Verbindungsstück und Schornstein.



# Glaskeramik-Kochfeld

## Sicherheit hat Vorrang bei Entwicklung und Konstruktion

Das keramische Kochfeld ist mechanisch sehr stabil und verträgt ohne Weiteres leichte bis mittlere Stöße. Falls durch mechanische Einwirkung Risse oder Sprünge in der Platte auftreten, muss das Gerät sofort durch Schließen der Luftregulierung außer Betrieb genommen werden. Das keramische Kochfeld muss durch eine neues ersetzt werden. Durch die großflächige Wärmeabgabe durch die Strahlung sind an Kochtöpfen Kunststoffgriffe nicht geeignet. Beim Reinigen des Gerätes ist darauf zu achten, dass die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes nicht zerkratzt wird. Die Unterseite am besten nur mit einem weichen Besen reinigen.

## Beim Reinigen sind folgende Grundsätze zu beachten:

**1.** Reinigen Sie das Kochfeld wenn es leicht verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch.
Benutzen Sie dazu ein feuchtes, sauberes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.
**2.** Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungs– und Pflegemittel. Danach säubern Sie das gesamte Feld ausreichend mit klarem Wasser und reiben es mit einem sauberen Tuch trocken. Bitte achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben! Das Kochfeld könnte sonst Schaden nehmen!

**Starke Verschmutzungen und Flecken** (Kalkflecken, perlmuttartige glänzende Flecken, die sich während des Kochens gebildet haben) beseitigen Sie am besten wenn die Kochstelle noch warm (nicht heiß) ist.

## Übergekochte Speisen

Weichen Sie zuerst mit einem nassen Tuch auf und entfernen Sie anschließend die Schmutzreste mit einem Glas– oder Ceranfeldschaber. Danach reinigen Sie das Feld wie unter Punkt 2 beschrieben.

## Eingebrannten Zucker

Geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort (noch heiß) mit einem Glasschaber. Anschließend das Feld wie unter Punkt 2. beschrieben reinigen.

## Sandkörner,

die eventuell auf das Kochfeld gefallen sind, können beim Topfverschieben Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, dass keine Sandkörner auf dem Kochfeld verbleiben.

**Bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumboden** können sich durch verschieben des Geschirrs auf dem Dekor des Kochfeldes Alu-Partikel ablagern (Es bilden sich Glanzstellen). Bei dieser Erscheinung handelt es sich keinesfalls um eine Beschädigung des Kochfeldes. Entfernen der Rückstände ist mit handelsüblichen Reinigungsmitteln mühelos möglich.

## Anwendung Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes

- Benutzen Sie ausschließlich Geschirr mit ebenen, glattem Boden - keinesfalls rauem Boden (z.B. Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigtem Boden). da sie beim Verschieben die Fläche verkratzen.
- Reiben Sie den Topfboden vor dem Aussetzen trocken, weil Kalkablagerungen die Kochfläche beschädigen.
- Die Kochfläche und der Topfboden müssen immer sauber sein, denn Schmutz und Speisereste (besonders zuckerhaltige), aber auch Sandkörner, die aus Versehen auf der Fläche liegen, und Rückstände von Reinigungsmitteln brennen beim Kochen in die Fläche ein und können sie beschädigen.
- Das Zubereiten von Speisen in Alufolien und Kunststoffgefäßen auf der heißen Kochfläche ist nicht zulässig.
- Die Kochfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch ist sie nicht unzerbrechlich! Besonders spitze und harte Gegenstände die auf die Kochfläche herunterfallen, können sie beschädigen.
- Vor dem Reinigen den Herd abkühlen lassen.
- Zum Reinigen niemals kratzende Topfreiniger, grobe Scheuermittel, Rost und Fleckenentferner verwenden.

# Reinigung und Pflege

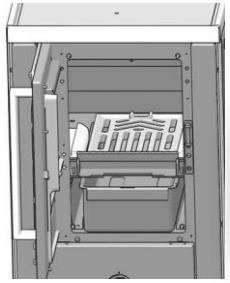
Das Nachlassen der Heizleistung ist fast immer eine Folge von starker Verschmutzung. Gute Reinigung ist daher die Voraussetzung für eine optimale Funktion der Beistellherde.

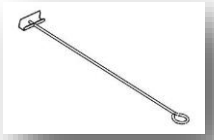
**Folgende Regeln sind daher genau zu beachten:**

**1.** Aschekasten täglich entleeren.
**2.** Rost täglich von Schlacke und anderen Rückständen befreien.

Der Schlitz unter dem Stehrost ermöglicht ein sauberes Abschlacken des Rostes mit der Kratze.

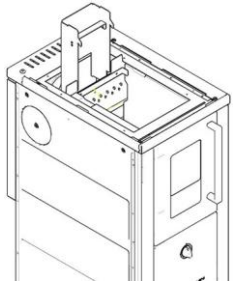
Die Rückstände gleiten über die Ascheleitbleche und dem freien Spalt vor dem Stehrost in den Aschekasten ohne Verschmutzung ab.





Kratze

**3.** Der Sturzzugraum muss regelmäßig gereinigt werden. Dazu die Herdplatte oder Glaskeramikplatte abnehmen und Sturzzug nach oben herausziehen.



# Verpackung Entsorgung

Verpackungen und Packhilfsmittel sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollten grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden. Papier-, Pappe,- und Wellpappverpackungen sollten in den entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden. Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

Als Packhilfsmittel werden nur recyclingfähige Kunststoffe verwendet:
PE=Polyäthylen; 02=PE-HD; 04=PE-LD

PP=Polypropylen; PS=Polystyrol
Gehen Sie bei der Reinigung so vor:

# Herdplatte geschliffen

Die geschliffene Herdplatte ist bei der Auslieferung mit einem Korrosionsschutz versiegelt der bei der ersten Temperaturbelastung ohne schädliche Rückstände verbrennt. Bei der Inbetriebnahme die mit mäßiger Belastung vernommen werden soll, wird sich Ihre Herdplatte von anfänglich hellgelb bis dunkelbraun verfärben. Dieser Vorgang ist völlig normal und auch kein Anlass zu Beanstandung. In der Folge liegt es an Ihnen die Herdplatte bis zu einer einheitlich dunklen Verfärbung zu pflegen. Dazu eignen sich im Fachhandel erhältliche Mittel. Sie können aber auch die Oberfläche im abgekühlten Zustand mit einem säurefreien Öl

(Nähmaschinenöl), das Sie auf ein Reinigungstuch auftragen, gleichmäßig einreiben. Wenn Sie das gleichmäßige Abdunkeln der Oberfläche beschleunigen wollen, dann verwenden Sie handelsübliche Schwärzungsmittel. Übergelaufenes Kochgut mit einem Schabwerkzeug vorsichtig entfernen. Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen frei von Verkrustungen sind, um ein Verspannen der Herdplatte zu vermeiden.



# Brennstoffe

Die Konstruktion des Feuerraumes ermöglicht die Verwendung von Scheitholz mit einer maximalen Länge von 30 cm.

**Geeignete Brennstoffe sind:**

- **Trockenes Scheitholz**
- **Holzbriketts**

Richtwert (Abhängig von der Holzart):

| | | |
|---|---|---|
| 1 kg Brennholz | = | ca. 4 kW |
| 1 kg Holzbrikett | = | ca. 5 kW |

Holzbriketts dehnen sich bei der Verbrennung aus und sollten daher vor dem Einlegen in Stücke gebrochen werden.

**Ungeeignete Brennstoffe:**
Niemals Abfälle wie Tapeten, Spanplattenreste, Kunststoffe oder getränktes Holz zum Heizen verwenden!
Bei der Verbrennung dieser Stoffe können Schäden am Gerät entstehen, wodurch jegliche Gewährleistung erlischt.

# Brennstoffmengen

Der richtige Brennstoff führt in Verbindung mit dem Festbrennstoffherd und Ihrer gewissenhaften Bedienung zu den erwarteten Ergebnissen.
Verwenden Sie daher nur die in der Tabelle angegebenen Brennstoffe und stellen Sie den Rost und Luftregler entsprechend ein.

| **Brennstoffart:** | **max. Brennstoffmenge/Aufgabe** |
|---|---|
| Hartholz, lufttrocken | 2 kg |
| Weichholz, lufttrocken | 2 kg |
| Holzbriketts | 1,5 kg |

# Gebrauchsanweisung

## Wichtige Hinweise

- Nach dem Gerätesicherheitsgesetz ist der Betreiber eines Herdes verpflichtet, sich anhand der Gebrauchsanweisung über die richtige Handhabung des Gerätes zu informieren.
- Das Gerät nur mit geschlossenen Türen heizen.
- Wenn bei Heizbetrieb die Tür geöffnet bleibt, wird dem Herd unkontrolliert Verbrennungsluft zugeführt. Dadurch besteht die Gefahr der Überlastung des Herdes. Für diese Schäden übernehmen wir keine Gewährleistung.
- Auch nach dem Betrieb die Tür stets schließen.
- Vor der Feuerungsöffnung muss ein Fußboden aus brennbaren Materialien mit einer nicht brennbaren Unterlegplatte in ausreichender Größe und Dicke geschützt werden.
- Abdeckhaube während des Betriebes offen halten.
- Der Beistellherd darf nicht mit brennbaren oder temperaturempfindlichen Materialien überbaut werden.
- Kleine Risse in Schamottesteinen sind auf Dauer nicht vermeidbar und für die Funktion unbedenklich

## Erste Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme alle Zubehörteile aus dem Aschekasten nehmen. Vorhandene Aufkleber entfernen.

Während der Erstinbetriebnahme kann es kurzzeitig zu Geruchsbildung kommen. Bitte sorgen Sie während dieser Zeit für ausreichende Lüftung des Aufstellraumes und vermeiden Sie ein direktes Einatmen!

## Anheizen

Legen Sie zuerst Holzscheite je nach Größe (ca. 1,5 bis 2,0 kg) auf den Feuerraumboden bzw. Rost und darüber einen Anzündwürfel, hierauf reichlich Kleinholz (Anzündholz). Die genannte Holzmenge bezieht sich **NUR** auf den ersten Anzündvorgang

Der Drehregler ist auf „geöffnet „**1**“ zu stellen. Nach dem Anzünden ist die Feuerraumtür zu schließen.
Der Anheizvorgang ist abhängig vom Kaminzug. Sobald der komplette Brennstoff lebhaft brennt**,** wird der Drehregler auf geschlossen „**0**“ gestellt

Die Regelung der Verbrennungsluftzufuhr erfolgt über den in der unterer Blende befindlichen Schieber (3), der mit den Stellungen 0 bis 1 gekennzeichnet ist. Die Stellung 1 dient zum Anheizen. Nach der Anheizphase ist eine Betriebsstellung 0 zu wählen.

# Achtung!

Achten Sie darauf, dass der Brennstoff nicht zu nahe an der Tür zu liegen kommt. Somit wird das Herausfallen von Glut und Asche beim Öffnen der Tür vermieden.



## Brennstoff nachlegen

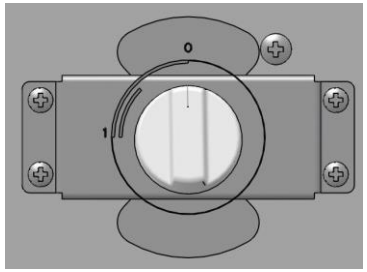
Das Nachlegen vom Brennstoff sollte nur auf die Glut (keine Flamme mehr) erfolgen.
Nach der Brennstoffaufgabe schließen Sie wieder die Feuerraumtür.
Anschließend ist der Drehregler wieder auf „geöffnet **(1)**“ zu stellen um die Zeitspanne bis zum Entzünden des Brennstoffes möglichst kurz zu halten.
Sobald der Brennstoff lebhaft brennt, ist der Drehregler wieder auf ’’geschlossen **(0)**“ zu stellen

## Betriebsweise in der Übergangszeit

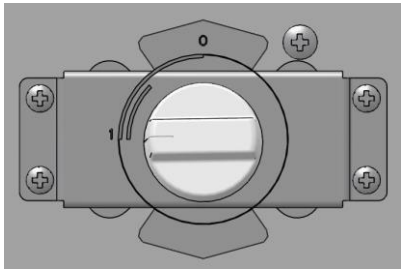
In der Übergangszeit, das heißt bei höheren Außentemperaturen als 15°C, kann es bei plötzlichen Temperatur anstiegen zu Störungen des Förderdruckes kommen, sodass die Heizgase nicht vollständing abgezogen werden.
Der Herd ist dann nur mit geringen Brennstoffmengen zu befüllen und auf ’’geöffnet **(1)**” zu betreiben, so dass der vorhandene Brennstoff schneller abbrennt und dadurch den Förderdruck stabilisiert.

## Kochen

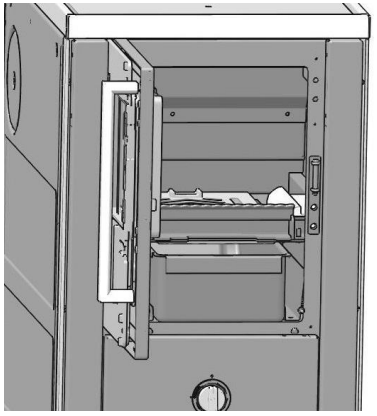
Der wirtschaftlichste Kochbetrieb wird mit heißer, aber nicht rotglühender Kochplatte erzielt.




**geschlossen (0)**




**geöffnet (1)**

## Entaschen

Das Abrütteln sollte täglich mittels Kratze erfolgen. Der Achekasten darf höchstens bis Oberkante mit Asche gefüllt werden. Der Aschekegel darf nicht den Rost erreichen, sonst verbrennt der Rost!
Die Kombitür ist zum Herausnehmen des Aschekastens zu öffnen und anschließend sofort wieder zu schließen!