



BEDIENUNGSANLEITUNG ÖKO STAR



Öko Star 40

Öko Star 50

Öko Star 60

Öko Star 75-80

Öko Star 90

Öko Star 100

INHALTSVERZEICHNIS

wichtige Informationen	4
Bestandteile des Herdes.....	6
Herd ohne Backrohr	6
Herd mit Backrohr	6
Montageanleitung	7
Schornstein	11
Strömungs- und Rückflusszone	11
Anschluss an den Schornstein	11
Geteilter Rohranschluss.....	12
Erstbefeuerung	12
Luftregulierung	14
Wärmeregulierung	15
Kochen	15
Backen	15
Backofen mit Auszugschienen	16
Rahmen und Abdeckung	16
Reinigung und Pflege	17
Reinigung der Außenblenden	18
Reinigung des Feuerraums	19
Reinigung des Aschekastens.....	19
Reinigung des Rauchzuges.....	19
Reinigung des Backofens	20
Reinigung der Schublade	21
Reinigung des Schornsteins	21
Wartung Backofenbeleuchtung.....	22
Außerordentliche Wartung	22
Reinigungsset.....	23
Störungsbehebung	25
Leistung und Emissionen	26
Garantie	27

WICHTIGE INFORMATIONEN

Um eine einwandfreie Funktion des Herdes zu gewährleisten, muss er immer ordnungsgemäß verwendet und regelmäßig gewartet werden. Um die besten Leistungen in Bezug auf Effizienz, Zuverlässigkeit und geringe Emissionen zu erzielen, beachten Sie bitte Folgendes:

- ⓐ Holz- und Heizungsherde dürfen NICHT verändert werden, außer dies wird von uns oder durch eine von uns autorisierte Person durchgeführt. Es dürfen nur von uns geprüfte Originalteile verwendet werden.
- ⓐ Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile von Ihrem Händler vor Ort.
- ⓐ Die Installation muss fachgerecht unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und durch Fachpersonal erfolgen. Befolgen Sie genau die Anweisungen zur Installation und Nutzung und konsultieren Sie gegebenenfalls einen Schornsteinfeger, um den Rauchzug zu prüfen.
- ⓐ Verwenden Sie naturbelassenes und trockenes Holz mit einem Feuchtigkeitsgehalt von unter 16 %. Es darf nicht mehr Holz aufgelegt werden, als in der Bedienungsanleitung angegeben ist.
- ⓐ **Reinigung, Wartung und eine ordnungsgemäße Verwendung sind wesentliche Bestandteile, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten und Fehlfunktionen und Schäden zu vermeiden.** Der gebrauchstübliche Verschleiß von z.B. Dichtungen oder Schamottsteinen, und allen Materialien die hohen Temperaturen ausgesetzt sind kann im Falle einer falschen Verwendung schneller einsetzen.
- ⓐ Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, müssen der Herd, der Rauchzug, das Rauchrohr und der Schornstein selbst regelmäßig gereinigt werden. Die Reinigungsintervalle hängen von der Benutzung des Herdes, der Qualität des Brennstoffs und dem ordnungsgemäßen Betrieb des Schornsteins ab.
- ⓐ Wenn der Schornstein längere Zeit nicht in Betrieb war, kann es zu Verunreinigungen kommen. Er ist bei Bedarf durch qualifiziertes Personal zu reinigen und zu warten.
- ⓐ Nehmen Sie für die ersten 4-5 Anfeuerungen eine kleine Menge Brennstoff, damit die Schamottsteine langsam austrocknen können. Dies garantiert eine längere Lebensdauer.

- G Die Anheizklappe darf nur beim Anfeuern geöffnet werden und muss während des Betriebs geschlossen bleiben. Das gleiche gilt für die Feuerraumtür und die Aschetür, welche die Verbrennungsluft regulieren. Eine Überhitzung kann zu Schäden an der Schamottierung und der Lackierung führen. Schäden durch Überhitzung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.**
- G Ein unsachgemäßer Rauchzug ist der Hauptgrund für die Fehlfunktion des Herdes. Der korrekte empfohlene Zug ist immer auf dem Herd angegeben.**
- G Bei Greithwald Herden ist die Maximallast dem technischen Datenblatt oder dem auf dem Herd angebrachten Typenschild zu entnehmen.**
- G Im Heizbetrieb können die Oberflächen sehr heiß werden und zu Verbrennungen führen.**
- G Halten Sie Kinder während des Heizbetriebes von dem Gerät fern!**

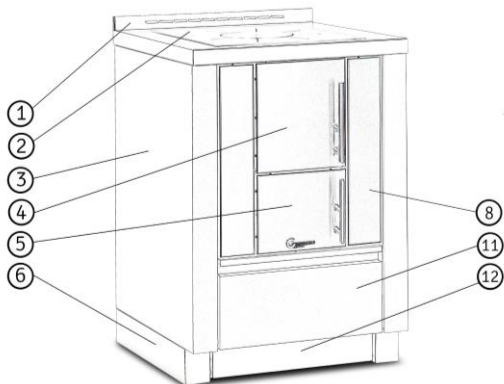


ACHTUNG: Einen Kaminbrand niemals selbst mit Wasser löschen. Der dadurch erzeugte Druck des Wasserdampfes kann den Schornstein beschädigen.

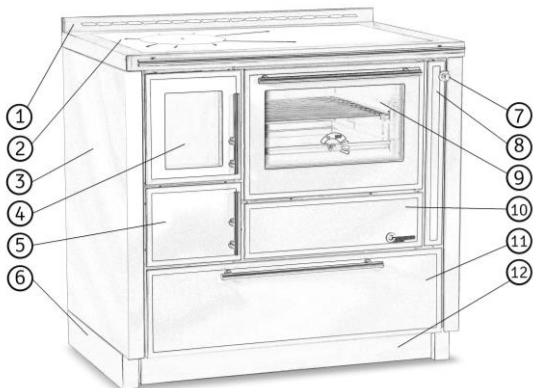
Lesen Sie vor der Inbetriebnahme und Installation die Bedienungsanleitung genau durch und befolgen Sie die Anweisungen. Das Unternehmen Greithwald-Herde Srl übernimmt keine Gewährleistung und Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung oder durch Missbrauch des Produktes verursacht werden. Eine Nichtbeachtung der Anweisungen kann Schäden verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie. Wenn Sie Fragen zur Bedienungsanleitung oder dem Produkt haben, wenden Sie sich bitte schriftlich unter service@greithwald.it an unseren Kundendienst.

BESTANDTEILE DES HERDES

HERD OHNE BACKROHR



HERD MIT BACKROHR



- 1-Herdkranz
- 2-Stahlplatte
- 3-Seitenverkleidung
- 4-Heiztür
- 5-Aschetür
- 6-Seitlicher Sockel

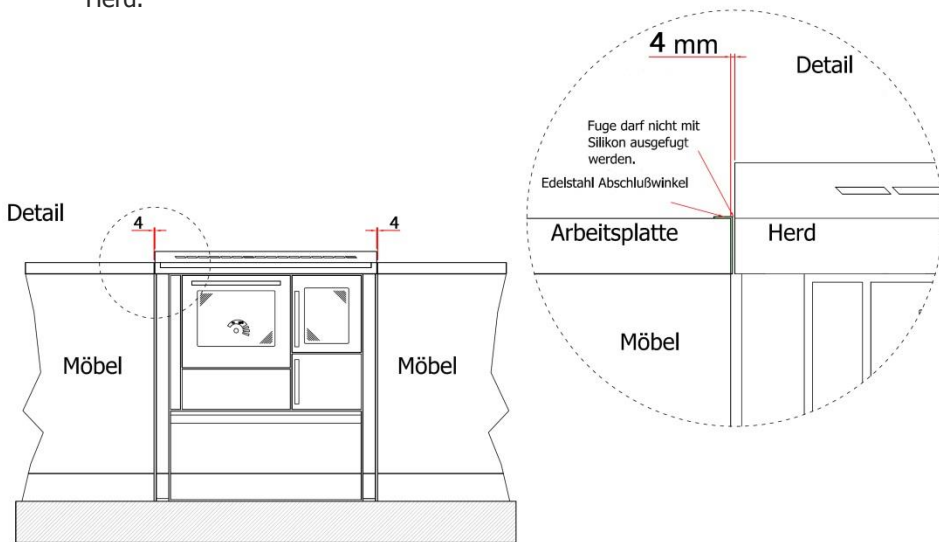
- 7-Anheizklappe
- 8-Frontblende
- 9-Backrohtür
- 10-Reinigungstür
- 11-Schublade
- 12-Frontale, ausziehbare Sockelblende



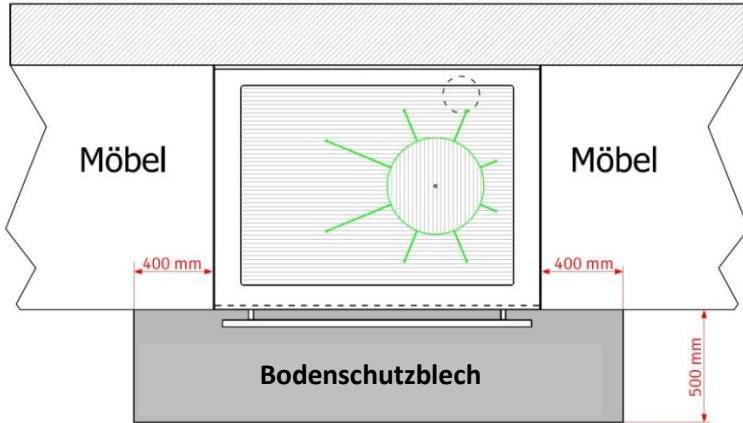
MONTAGEANLEITUNG

Prüfen Sie vor dem Auspacken die Integrität des Herdes und führen Sie folgende Schritte durch:

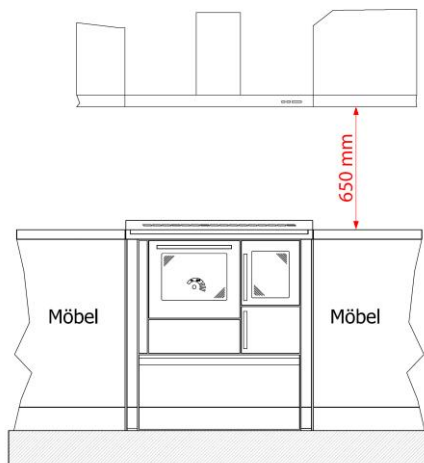
- ⓐ Der Herd eignet sich zum Einbau gemäß DIN 18896.
- ⓐ Prüfen Sie vor der Installation den Standort und die Sicherheitsabstände und ob es eventuell Möglichkeiten für weitere Anschlüsse gibt.
- ⓐ Das Gerät muss auf einem Boden mit geeigneter Belastbarkeit installiert werden. Wenn diese Anforderungen nicht erfüllt werden, müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden.
- ⓐ Entfernen Sie die Schublade (siehe S. 19) und die Kochplatten, leichtes Hin- und Herbewegen erleichtert das Verschieben.
- ⓐ Den Herd nicht ziehen, sondern immer vom Boden hochheben.
- ⓐ Der Herd darf nicht an den Türgriffen oder der Herdstange angehoben werden.
- ⓐ Bei Herden, die zwischen die Küchenmöbel eingebaut werden sollen, ist der Mindestsicherheitsabstand einzuhalten. Dies gilt auch für den Abstand zu brennbaren, temperaturempfindlichen Bauteilen hinter dem Herd.



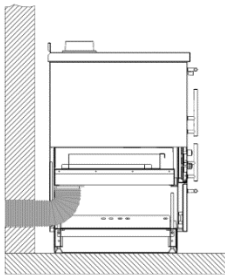
- G** Falls der Boden aus brennbarem Material besteht, empfehlen wir, einen Schutz aus nicht brennbarem Material zu verwenden. Dieses Bodenschutzblech sollte den Herd mindestens 500 mm vor und 400 mm seitlich überragen.



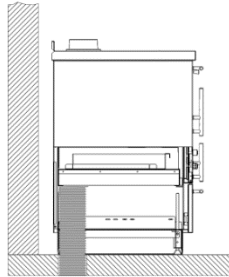
- G** Der Mindestabstand des Herdes von 650 mm zu leicht brennbaren Hängeschränken oder Wänden muss ebenfalls eingehalten werden. Beim Betrieb einer Dunstabzugshaube ist zu beachten, dass das Gerät wärme- und hitzebeständig ist.



- ⓐ Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht verstopft sind. Eine völlige oder teilweise Abdichtung würde die Isolationsfunktion beeinträchtigen und dadurch die Gefahr einer Beschädigung der umgebenden Möbel erhöhen.
- ⓐ Bei dicht schließenden Fenstern, Türen, Dunstabzugshauben, Sauggeräten, Verbrennungsgeräten usw., sollte eine konstante Belüftung gewährleistet werden. Daher muss für eine zusätzliche Frischluftzufuhr durch Verlegung einer nach außen führenden Leitung gesorgt werden.



Anschluss von hinten



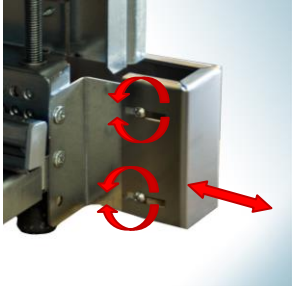
Anschluss von unten

- ⓐ Falls die Herde mit einem Elektroanschluss für die Backofenbeleuchtung ausgestattet sind, muss dieser Anschluss von einem Elektro-Fachmann durchgeführt werden.
- ⓐ Höheneinstellung:

Der Öko Star lässt sich mit den 4 Nivellierfüßen im Inneren des Sockels variabel von 850 bis 920 mm in der Höhe verstellen. Wählen Sie zum Verstellen einen Sechskantschlüssel der Größe. 17. Drehen Sie die Füße abwechselnd, bis die gewünschte Höhe erreicht ist. Positionieren Sie den ausziehbaren Sockel, der bei Höhenverstellung zum Boden abschließt. Damit kann auch die waagrechte Ausrichtung vorgenommen werden.



- G Tiefeneinstellung des Sockels.
- G Lockern Sie die Schrauben, die die Sockelblende halten (siehe Bild) und positionieren Sie den Sockel wie gewünscht.

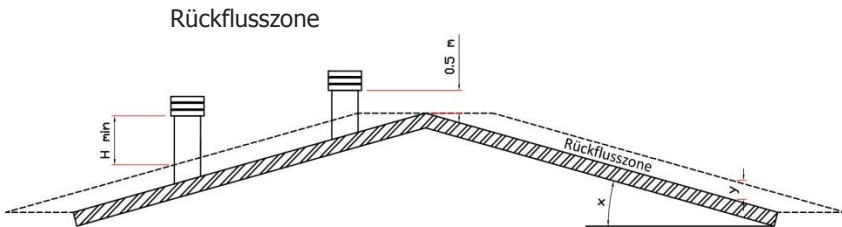
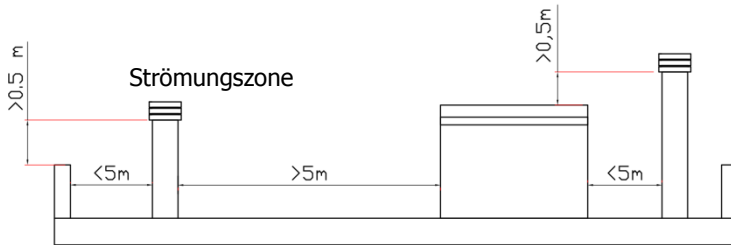


- G Um die Vorderseite des Sockels zu regulieren, lockern Sie die im Bild gekennzeichneten Schrauben und bringen Sie ihn mit den seitlichen Sockel auf eine Linie.



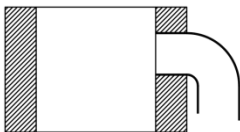
SCHORNSTEIN

Strömungs- und Rückflusszone

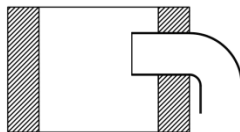


DACHSCHRÄGE	MINDESTHÖHE VOM DACHABLAUF	HÖHE DER RÜCKFLUSSZONE
X	H min	Y
15°	1,00 m	0,5 m
30°	1,30 m	0,8 m
45°	2,00 m	1,5 m
60°	2,60 m	2,1 m

Anschluss an den Schornstein



**POSITIONIERUNG
KORREKT**

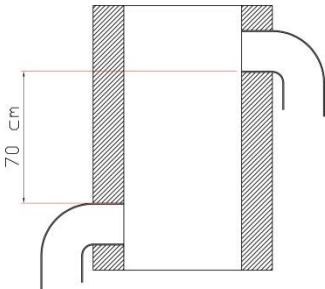


**POSITIONIERUNG
NICHT KORREKT**



**POSITIONIERUNG
NICHT KORREKT**

Geteilter Rohranschluss



Halten Sie bei zwei Rohranschlüssen einen Mindestabstand von 70 cm von einem zum anderen Rohr ein.

Halten Sie sich an die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

ERSTBEFEUERUNG

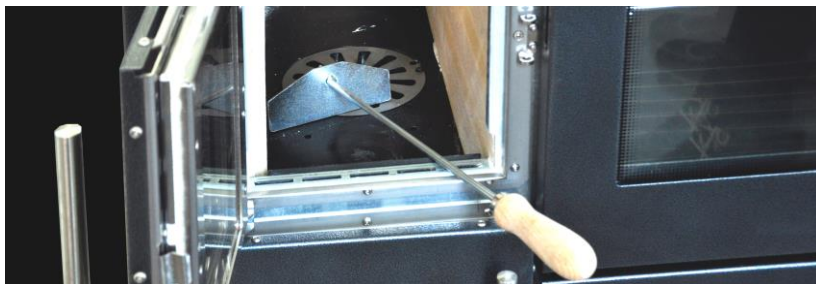
Stellen Sie vor dem Betrieb des Herdes sicher, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial entfernt haben. Entfernen Sie die Aufkleber und reinigen Sie die leicht gefettete Plattenoberfläche. Überprüfen Sie, ob die Installation und der Anschluss an den Schornstein korrekt sind. Beim ersten Anfeuern empfehlen wir Ihnen, eine geringe Menge Holz in kleinen Stücken zu laden und die Heizleistung des Herdes langsam zu erhöhen. Danach kann die Brennstoffmenge schrittweise erhöht werden.

Die ersten 4-5 Anfeuerungen mit einer begrenzten Menge an brennbarem Material (1 kg) und in Abständen von mindestens 120 Minuten durchführen, damit die Schamottsteine langsam austrocknen können, wodurch eine längere Lebensdauer garantiert wird. Danach kann die Brennstoffmenge erhöht werden, ohne die angegebene Höchstmenge zu überschreiten.

Bei den ersten Anfeuerungen kann sich aus den im Inneren des Herdes verwendeten Ausmauerungssteinen Kondenswasser bilden. Durch diesen Trocknungsprozess können kleine Risse oder Fugen an den Schamottsteinen entstehen. Diese haben jedoch keinerlei nachteiligen Einfluss auf die Funktion des Herdes.

Teile des Herdes können durch weitere Einstellungen beeinflusst werden. Beim Aufheizen und Abkühlen ist ein leichtes Knistern zu hören. Dies beeinflusst aber in keinsten Weise den Betrieb des Herdes.

ANZÜNDEN



Reinigen Sie den Drehrost vor Inbetriebnahme, durch Hin- und Herbewegen des Hebels, den Sie beim Öffnen der Aschetür sehen. Öffnen Sie den Drehrost während der Anheizphase einige Minuten bis zum Anschlag, um die Verbrennungsgeschwindigkeit zu beschleunigen



Ziehen Sie zum Anzünden die Anheizklappe. Um den inneren Rauchzug zu umgehen und den Schornstein schneller zu erhitzen. Dies dient dazu den korrekten Rauchzug zu erhalten und dauert ca. 15-20 Minuten.



Verwenden Sie bei den ersten zwei Ladungen sehr dünnes Holz mit einem Durchmesser von ca. 3 cm, immer unter Beachtung der Maximalbefüllung. Verwenden Sie zum Anzünden kein Zeitungspapier, da dies die Produktion von Flugasche fördert und somit eine häufigere Reinigung des Herdes und des Schornsteins erforderlich wäre.



Nutzen Sie zum Anheizen immer dünnes sehr trockenes Holz. Bei Bedarf nutzen Sie Feueranzünder, die Sie im freien Handel erwerben können. Warten Sie einige Minuten und legen Sie dann Holz nach.

LUFTREGULIERUNG

Der Luftregler befindet sich unterhalb der Aschelade und ist mit dem automatischen Leistungsregler verbunden.

Der Automatikregler muss während der Anheizphase komplett geöffnet sein

Dieser Regler erlaubt es, die Anzündung und das Erreichen der gewünschten Backrohrtemperatur zu beschleunigen. Sobald das Backrohr auf Temperatur ist, variiert der Automatikregler selbstständig den Luftfluss anhand eines Sensors in der Nähe des Rauchzuges.

Bei Erhöhen der Temperatur wird die Luftzufuhr verringert sodass die Verbrennung verlängert wird und um Überhitzung zu vermeiden.



Diese Funktion hilft auch eine konstante Temperatur im Backrohr zu erhalten.

WÄRMEREGULIERUNG

Je nach Verwendung des Herdes (Kochen, Heizen usw.) variiert die Menge und Größe des benötigten Brennstoffs



KOCHEN

Die Platten der Greithwald-Herde heizen schnell auf und speichern die Wärme lange, was ein Vorteil beim Kochen ist. Die wärmste Zone befindet sich in der Mitte der Platte und ist damit die beste Zone zum Kochen. Die äußeren Zonen der Platten dienen zum Warmhalten. Um ein schnelleres Aufheizen zu erreichen, empfehlen wir die Verwendung von dünn geschnittenem Holz und die Regulierung der Luftzufuhr. Achten Sie auf die Menge des Brennstoffs und die Luftzufuhr, um eine Überhitzung der Platte und des Herdes zu vermeiden.

BACKEN

Die Ofentemperatur hängt von der Verbrennungsgeschwindigkeit der Brennstoffmenge ab. Wie beim Kochen auf der Platte führt die Menge und Größe des Brennstoffs zu mehr oder weniger hohen Temperaturen. Wie unter „Kochen“ beschrieben. Um eine konstante Temperatur zu erhalten,

Holz in einheitlicher Größe verwenden und die Beladungen in regelmäßigen Abständen vornehmen.

Will man den Backofen bei noch kaltem Herd aufheizen, empfehlen wir zur Erhöhung der Temperatur zu Anfang ein kräftiges Feuer und dann die Verbrennungsgeschwindigkeit zu verlangsamen, um eine konstante Temperatur zu halten.

Greithwald-Herde haben standardmäßig eine Backofentür mit integriertem Thermometer. Die angezeigte Temperatur dient nur als Anhaltspunkt: Die Innentemperatur des Backofens ist um etwa 20-30° C höher als auf dem Thermometer angezeigt wird. Mit der Zeit wissen Sie wie man die richtige Verbrennungsgeschwindigkeit einstellt. Hier ein paar nützliche Informationen:

- Ⓒ Der Backrost und die Bratpfanne können auf verschiedenen Ebenen eingeschoben werden.
- Ⓒ Für gleichmäßiges Garen die Speisen auf der unteren Schiene, ungefähr in die Mitte des Ofens stellen.
- Ⓒ Vor dem Beginn des Kochens den Backofen immer auf die gewünschte Temperatur vorheizen. Fügen Sie später eine ausreichende Menge Holz hinzu, um die Temperatur konstant zu halten.

BACKOFEN MIT AUSZUGSCHIENEN

Der Öko Star ist standardmäßig mit einen Backofen mit Auszugsschienen ausgestattet. Dank der Auszugsschienen müssen der Grillrost und die Bratpfanne während des Kochens nicht mehr herausgenommen werden. Sie können vollständig herausgezogen werden und erleichtern somit die Bedienung.



Für alle Greithwald-Herde ist auf Anfrage (optional) eine Edelstahl-Abdeckung (Abdeckplatte) erhältlich. Für jeden Herd wurde eine Abdeckung der Kochplatten entwickelt, die bei Nichtnutzung zu einer komfortablen Arbeitsfläche wird. Verwenden Sie die Abdeckung nicht solange der Herd noch heiß ist. Vor dem Anbringen der Abdeckung die Platte gründlich reinigen und sicherstellen, dass keine Feuchtigkeitsspuren vorhanden sind. Führen Sie dann die notwendigen Wartungsarbeiten durch.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ein Herd ist am effektivsten, wenn alle Komponenten sauber und unbeschädigt sind. Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, verringert sich die Gefahr von Störungen aufgrund von Verschleiß. Die Zeitabstände zur Reinigung des Herdes hängen im Wesentlichen vom verwendeten Brennstoff und der Betriebsweise ab.



Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur bei nicht brennendem und vollständig abgekühltem Herd durchführen.

REINIGUNG DER STAHLHERDPLATTE

Während des Erwärmungsprozesses nimmt die Stahlherdplatte zunächst eine gelb-violett-blaue Färbung an und wechselt dann zu der klassischen Farbe anthrazit.



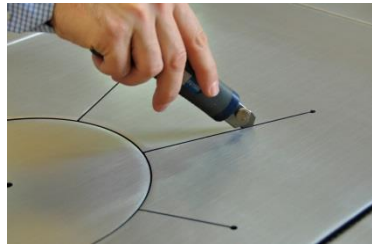
Vor der Inbetriebnahme ist es äußerst wichtig, die Platte mit einem säurefreien Öl zu säubern und zu polieren. Dadurch erhält die Stahlplatte einen gleichmäßigen Glanz und sorgt für eine Schutzschicht. Diese Schicht verhindert die Bildung von Rost auf der Platte und erleichtert die zukünftige Reinigung. Dies sollte zu Beginn einmal pro Woche und später mindestens einmal im Monat wiederholt werden.

Die Stahlplatten bedürfen einer regelmäßigen Wartung. Nach jedem Kochen Schmutz oder Feuchtigkeit beseitigen.

Befolgen Sie nachfolgende Anweisungen:

- Ⓒ Lassen Sie keine Töpfe mit feuchtem Boden auf der Herdplatte stehen.
- Ⓒ Reinigen Sie die Herdplatte mit einem in säurefreiem Öl getränkten Lappen (siehe Seite 22 – Reinigungsset).
- Ⓒ Durch die Benutzung des Herdes wird die Schutzschicht auf der Platte nach und nach abgetragen. So können sich mit der Zeit durch Feuchtigkeit kleine Rostflecken bilden. Behandeln Sie die Platte mit Putzwolle und wischen Sie sie mit einem mit säurefreiem Öl getränkten Lappen ab. Dadurch wird die Schutzschicht wiederhergestellt.
- Ⓒ Die Platte NIEMALS mit Wasser reinigen.
- Ⓒ Dehnfugen der Herdplatte müssen stets frei von Verkrustungen sein, um das Ausdehnen der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Durch Verschmutzungen der Dehnfugen kann die Platte dauerhaft und irreparabel deformiert werden.

Wenn die Platte entfernt wurde und neu positioniert wird, darauf achten, dass entlang des Umfangs ein Abstand von 1-2 mm zwischen Rahmen und Platte bleibt und diese gleichmäßig dicht aufliegt.



REINIGUNG DER AUßENBLENDEN

Die Verkleidung aus Edelstahl wird in erkaltetem Zustand mit einem neutralen Reinigungsmittel oder mit einem im Handel erhältlichen Produkt, speziell zur Reinigung von Edelstahl, gereinigt. Verwenden Sie hierzu keine aggressiven oder pulverförmigen Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Putzwolle oder Scheuermittel. Während der Reinigung die Bewegung immer in Schleifrichtung ausführen.

Vermeiden Sie bei lackierten Oberflächen die Verwendung von Scheuerecken und säurehaltigen Reinigungsmitteln. Sind die Flecken besonders hartnäckig, verwenden Sie ein neutrales Reinigungsmittel. Lassen Sie es ein paar Minuten einwirken, bevor Sie es mit einem weichen Tuch abwischen.

Zur Reinigung der Teile, die mit Fliesen oder Kacheln bedeckt sind, sind speziell im Handel erhältliche Produkte zu verwenden.

Für leichte Flecken auf der Verkleidung, die betroffene Stelle nur mit einem leicht feuchten Tuch abreiben.

Bei stärkeren Flecken empfehlen wir die gekachelten/ gefliesten Teile des Herdes neu zu streichen. Es eignet sich hierfür z.B. abwaschbare Wandfarbe.

REINIGUNG DES FEUERRAUMS

Vor jedem Gebrauch den Rost reinigen. Betätigen Sie hierzu den Schüttelrostschieber, um den größten Teil der Asche zu beseitigen. Nutzen Sie die mitgelieferte Ascheschaufel zum Entfernen der Asche. Ein verstopfter Rost verhindert eine ordnungsgemäße Verbrennung, was zu Fehlfunktionen des Herdes führen kann.

REINIGUNG DES ASCHEKASTENS

Der Aschekasten sollte regelmäßig vor der Nutzung des Herdes entleert werden. Entleeren Sie ihn, wenn $\frac{3}{4}$ der Kapazität erreicht ist. Ein zu großer Ascherückstand im Aschekasten macht die Reinigung mühsam und es kann zu Fehlfunktionen des Herdes kommen.

REINIGUNG DES RAUCHZUGES

Die Greithwald-Herde mit Backofen verfügen alle über eine Reinigungstür unter dem Backofen. Dies erleichtert die Entfernung der Verbrennungsrückstände auch an weniger zugänglichen Stellen. Die Reinigung muss bei normalem Gebrauch wie der Schornstein, ca. einmal im Jahr durchgeführt werden, oder je nach Ermessen des Betreibers. Zur Reinigung des Rohrs die Platte (über dem Herd) entfernen und den Rauchgasabzug gründlich reinigen.

Reinigungstür. Die Reinigungstür befindet sich unterhalb des Backofens. Die Abdeckung durch Lösen der vier Flügelmutter und der Schutzkappe öffnen.



REINIGUNG DES BACKOFENS

Die Backrohre der Greithwald-Herde bestehen alle aus Edelstahl. Für die Reinigung können die im Handel erhältlichen Reinigungsmittel für Edelstahl verwendet werden. Die Reinigung sollte immer bei abgekühltem Herd, mit einem weichen Tuch durchgeführt werden. Um die Reinigung zu erleichtern, kann man die Backofentür entfernen (siehe folgende Abbildungen).



Öffnen Sie die Backofentür vollständig, Laschen auf den Scharnieren nach vorne klappen und anheben.



Backofentür langsam schließen. Dabei lösen sich die Scharniere aus der Arretierung. Danach Backofentür abnehmen.

Zur Reinigung der Innenseite des Glases, lösen Sie die 3 Schrauben an der Unterseite der Tür. Nun ziehen Sie den Innenteil heraus. Nach Trennung der beiden Teile können Sie mit der Reinigung fortfahren.

Hinweis: Verwenden Sie milde, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Vermeiden Sie Druck, um das Glas nicht zu beschädigen (Temperaturanzeige + Rahmen).

REINIGUNG DER SCHUBLADE

Zur Reinigung oder Anschluss einer externen Luftzufuhr kann es notwendig sein, den Schubkasten unterhalb des Herdes zu entfernen. Gehen Sie dabei wie folgt vor.



- Ⓒ Schubkasten herausziehen.
- Ⓒ Lösen Sie die beiden Kreuzschlitzschrauben an der Frontseite (links + rechts) des Kastens.
- Ⓒ Um den Schubkasten wieder einzuschieben, werden die Arbeitsgänge in umgekehrter Reihenfolge vorgenommen.

REINIGUNG DES SCHORNSTEINS

Bei normaler Nutzung ist die Wartung und Reinigung des Schornsteins ca. einmal jährlich von qualifiziertem Personal durchzuführen. Dies kann je nach Nutzung und Art der Brennstoffe mehr oder weniger häufig erforderlich sein. Der Schornstein muss gemäß den lokalen Bestimmungen gereinigt werden. Es müssen alle Teile des Schornsteins gereinigt werden. Während der Schornsteinreinigung muss auch das Innere des Herdes gereinigt werden (gemäß zuvor beschriebener Angaben). Um Beeinträchtigungen zu vermeiden, nach der Reinigung des Schornsteins und des Herdes die

Dichtung der Wartungstüren prüfen und ob die entfernten Teile des Herdes wieder korrekt positioniert wurden.

WARTUNG BACKOFENBELEUCHTUNG



ACHTUNG! Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten an der Beleuchtung des Netzstecker ziehen und überprüfen, ob sicher keine Spannung mehr besteht. Wie bei allen anderen Arbeiten muss der Herd ausgeschaltet und kalt sein. Die Beleuchtung muss mindestens 15-20 Minuten ausgeschaltet sein, damit die Glühbirne abkühlen kann.

Die Backofenlampe ist speziell dafür entwickelt, hohen Temperaturen standzuhalten. Dennoch kann sie im Laufe der Zeit durchbrennen. In diesen Fällen muss man sie lediglich mit einer gleichwertigen austauschen (Halogen-Glühlampe 25W 230V 450 °C Gewinde G9). Um die Glühlampe auszutauschen wird der Schutz abgeschraubt, die Glühlampe ausgewechselt und der Schutz wieder aufgeschraubt. Von Zeit zu Zeit ist es notwendig, den Glühlampenschutz abzuschrauben und die äußeren Ablagerungen, die durch das Kochen entstehen, zu entfernen. Entfernen Sie die Lampenabdeckung wie oben beschrieben, reinigen diese mit Fettlöser, trocknen Sie sie gründlich und schrauben diese wieder auf.

AUßERORDENTLICHE WARTUNG

Bei Reparaturen oder Änderungen beschädigter Teile bestellen Sie diese über Ihren Händler. Dies geht schneller und ist für Sie kostengünstiger. Bitte geben Sie bei der Bestellung von Ersatzteilen oder Zubehör unbedingt die Seriennummer des Herdes an. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild seitlich des Brennstoffkastens.

Greithwald Herde S.r.l. Via della Fabbrica, 5/Fabrizio - 5 I - 39045 Fortezza-Mezzovalva/Franzosenferste-Mittelwald (BZ) Tel. +39 0472 458600 Fax +39 0472459623 E-mail: info@greithwald.it - http://www.greithwald.it					
Cucina alimentata a combustibile solido / Holzofenherd für Festbrennstoffe / Heater stove fired by solid fuel		Potenza / Leistung / Power		Potenza elettrica / Stromstärke / Electric power	
EN 12815	VRF AEA1	Art.15a B VG	BImSchV (2016/171)	8,26 kW	-W
		L / R = 350 mm L1/R1 = 4 mm X = 650 mm Y = 30 mm		CO al 13% di O2 CO-Ausstoß (13% O2) Emissioni CO (13%O2)	Tensione / Stromspannung / Tension
ATTENZIONE: Leggere attentamente le istruzioni ACHTUNG: Lesen Sie die anweisungen WARNING: Read the instructions		Rendimento / Wirkungsgrad / Efficiency		Emissioni CO / CO-Ausstoß / Emissions CO	895 mg/MJ
Tiraggio camino minimo / Strömung im Schornstein / Chimney vacuum		12 Pa		Intervallo max. / Zeitintervall max. / Charging time long	1 h
Temperatura fumi / Abgasstemperatur / Exhaust gas temperature		105 °C		Carico massimo orario / Maximale Holzauflagemenge pro Stunde / Maximum wood's load per hour	2,2 kg/h
Öko Star® 80		1501AOS80001		Flusso gas di scarico / Abgasmassenstrom / Exhaust gas flow	6,2 g/h
Polveri al 13% di O2 / Staub emission aus 13% O2 / Powder emission at 13% O2		XXXXX			
Apparecchio a funzionamento intermittente / Zeitintervallfunktion / Intermittently operating unit		Utilizzare esclusivamente combustibile idoneo. / Verwenden Sie nur die richtigen Brennstoffe. / Use only the recommended fuel.		Questo apparecchio può essere usato su canna condensa. / Das Gerät ist für eine Mehrfachbeladung des Schornsteins zugelassen. / This appliance can be used in shared flue.	

REINIGUNGSSET



ÖL FÜR EDELSTAHL



- Das Öl wird verwendet, um die Stahlherdplatte vor durch Feuchtigkeit verursachte Rostbildung zu schützen. Wenn nötig mit Putzwolle behandeln und anschließend das Schutzöl mit einem Lappen auftragen. Dadurch wird die Schutzschicht wiederhergestellt.

ACHTUNG: Vor Gebrauch den Verschluss des Spenders auf Sprühen drehen, um Beschädigungen zu vermeiden.

EDELSTAHLREINIGER



- Der Stahlreiniger besteht aus einer Creme, die speziell für die Reinigung der Stahloberfläche von Greithwald-Herden entwickelt wurde. Nur bei kalten Herden anwenden. **NICHT zur Reinigung von beschichteten Oberflächen.** Anwendung: Flasche vor Gebrauch schütteln, eine kleine Menge des Produkts auf ein feuchtes Tuch geben und die betroffene Stelle damit einreiben. Anschließend abspülen und mit einem trockenen, saugfähigen Tuch trocken reiben



HITZEBESTÄNDIGES SCHMIERMITTEL

- Ⓒ Diese Paste wird zur Schmierung von Scharnieren und Türen von Greithwald-Herden verwendet. Die spezielle Formel garantiert einen einwandfreien Betrieb bei hohen Temperaturen (1400 °C).



PUTZWOLLE

- Ⓒ Verwenden Sie **die Putzwolle ausschließlich zum Entfernen von Verschmutzungen an der satinierten Stahlplatte** mit gleichmäßigen Bewegungen von links nach rechts. **NICHT** die Bewegungsrichtung ändern, um Beschädigungen an der Platte und am Rahmen zu vermeiden.

NICHT auf folgenden Oberflächen anwenden: lackierte und Emailoberflächen, Edelstahl, Glastüren und Backofen, Ceranplatten, usw.

STÖRUNGSBEHEBUNG

Störung	Ursache	Lösung
Rauchaustritt aus dem Herd beim Anheizen und im Betrieb	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Schornsteinzug zu gering	Rufen Sie einen Service-Techniker oder Schornsteinfeger, um eine Inspektion des Schornsteins vornehmen zu lassen.
	Rauchabzug oder Schornstein verschmutzt durch Rußbildung	Kontrollieren, ob das Verbindungsstück zum Schornstein verstopft ist, überprüfen ob Aschereste den Rost bedecken.
	Brennstoff zu feucht oder zu viel	Siehe Seite 11 (ERSTANZÜNDUNG)
	Dunstabzugshaube in Betrieb	Schalten Sie die Dunstabzugshaube aus und prüfen Sie, ob der Raum, in dem der Herd installiert ist, gut belüftet ist.
Überhitzung des Backofens auf 300 ° C	Schornsteinzug zu hoch	Rufen Sie einen Service-Techniker oder Schornsteinfeger, um eine Inspektion des Schornsteins vornehmen zu lassen
	Feuerraumtür bzw. Aschefach offen	Offene Türen schließen
	Ungeeigneter Brennstoff	Siehe Seite 11 (ERSTANZÜNDUNG)
	Falsche Lufteinstellung	Alle Luftregler des Herdes schließen Siehe Seite 13 (LUFTRÉGULIERUNG)
Herd heizt nicht richtig	Brennstoff zu feucht oder falsche Menge	Siehe Seite 11 (ERSTANZÜNDUNG)
	Verbrennung zu schwach	Sorgen Sie für eine gute Belüftung, um eine ordnungsgemäße Verbrennung zu ermöglichen
	Rauchabzug oder Schornstein sind rußgeschwärzt	Kontrollieren, ob das Verbindungsstück zum Schornstein verstopft ist, überprüfen ob Aschereste den Rost bedecken.
	Unterdruck im Kamin	Den Schornstein von einem Fachmann überprüfen lassen.
	Abdeckung ist offen	Schließen Sie die Klappe durch drücken des Hebels
Der Herd heizt zu wenig	Abdeckung ist offen	Schließen Sie die Klappe durch drücken des Hebels
	Verbrennung zu feucht	Verwenden Sie sehr trockenes Holz, um die Verbrennung zu erleichtern.
	Schornsteinzug zu gering	Rufen Sie einen Service-Techniker oder Schornsteinfeger, um eine Inspektion des Schornsteins vornehmen zu lassen.
Rostbildung auf der Platte	Schmutzige Platte, Speisereste, Töpfe mit zu viel Wasser auf der Platte	Siehe Seite 16 (REINIGUNG UND PFLEGE)

Die Herdplatte hat sich verformt	Schornsteinzug ist zu hoch	Rufen Sie einen Service-Techniker oder Schornsteinfeger, um eine Inspektion des Schornsteins vornehmen zu lassen
	Dehnfugen sind verstopft	Fugen der Platte reinigen.
	Überhitzung des Herdes	Alle Luftregler des Herdes schließen Siehe Seite 13 (LUFTREGULIERUNG)
Geruch	Herd wurde mit Öl eingerieben	Die ersten paar Male kann es nach Verbranntem riechen. Diese Gerüche werden durch die Verwendung von Öl auf der Platte verursacht.
Die Glastür des Backofens wird schwarz	Verbrennung zu feucht	Stellen Sie sicher, dass das Holz einen Feuchtigkeitsgehalt von unter 16% hat.
	Schornsteinzug zu gering	Rufen Sie einen Service-Techniker oder Schornsteinfeger, um eine Inspektion des Schornsteins vornehmen zu lassen

LEISTUNG UND EMISSIONEN

Leistung	Verbrauch pro Stunde	Wirkungsgrad	Rauchgas-temperatur	CO13 % des O ₂	Staub 13 % des O ₂	Abgasmassenstrom	Empfohlener Rauchzug	Gewicht
kW	Kg/h	%	°C	%	mg/Nm ³	g/s	Pa	kg

Öko Star 40	5	1,7	80,5	282	0,1	36,2	4,5	11	140
Öko Star 50	5	1,7	80,5	282	0,1	36,2	4,5	11	150
Öko Star 60	6,5	1,7	80,5	282	0,1	36,2	4,5	11	170
Öko Star 75-80	8,25	2,2	85	195	0,1	38	6,2	11	225-230
Öko Star 90	9	2,2	85	195	0,1	38	6,2	11	250
Öko Star 100	9	2,2	85	195	0,1	38	6,2	11	270

GARANTIE

ERKLÄRUNG DER GARANTIEBESTIMMUNGEN

- G** Greithwald Herde S.r.l. garantiert, dass die von Ihnen erworbenen Geräte alle Tests und interne Prüfungen durchlaufen haben, in einem guten Zustand und frei von Mängeln in Material und Verarbeitung sind. Das Gerät wurde gemäß langjähriger Erfahrung gefertigt.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

- G** Die Garantie gilt für 2 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer und ist nicht übertragbar. Um Leistungen im Rahmen der Gewährleistung in Anspruch zu nehmen, muss der Kunde einen gültigen Kaufbeleg vorlegen (Empfangsbestätigung, Rechnung usw.) und das beigefügte Garantie-Zertifikat. Bitte bewahren Sie alle oben genannten Dokumente gut auf.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- G** Greithwald Herde S.r.l. behält sich das Recht vor, nach eigenem Ermessen die am besten geeigneten Maßnahmen zu wählen, um das Problem im Rahmen der Gewährleistung lösen. Das ersetzte fehlerhafte Material bleibt Eigentum des Herstellers. Greithwald Herde S.r.l. entscheidet in eigenem Ermessen, ob die Leistungsgarantie vor Ort oder im Werk durchgeführt wird. Für Garantieleistungen, die am Wohnsitz erbracht werden, wird dem Kunden eine Anfahrtspauschale in Rechnung gestellt. In den ersten 3 Monaten ab Kaufdatum werden keine Kosten berechnet. Für Reparaturen im Servicezentrum Greithwald Herde Srl trägt der Kunde die Versandkosten.

MATERIALFEHLER

- G** Etwaige Mängel müssen innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Ware gemeldet werden. Der Austausch oder die Reparatur eines Bauteils führt nicht automatisch zur Verlängerung der Garantiefrist.

VON DER GARANTIE AUSGESCHLOSSENE TEILE

- G** Von der Garantie ausgeschlossen:
 - G** Defekte Teile, die auf Fahrlässigkeit oder Unachtsamkeit zurückzuführen sind.
 - G** Schäden wegen Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.

- G Schäden wegen Überhitzung, aufgrund einer übermäßigen Nutzung des Herdes.
- G Schäden aufgrund des Anschlusses an einen ungeeigneten Schornstein.
- G Schäden wegen Nichteinhaltung der nationalen und lokalen Vorschriften.
- G Schäden aufgrund fehlerhafter, nicht fachgerechter Installation.
- G Die Garantie erlischt, wenn ohne unsere besondere schriftliche Genehmigung von Greithwald-Herde S.r.l. nicht ermächtigte Personen Reparaturen vorgenommen oder Ersatzteile fremder Herkunft verwendet werden.
- G Verschleißteile wie Glühlampen, Rost, Dichtungen, Backbleche, Glas, Schamotte, Verkleidungen, usw.

ARBEITEN AUSSERHALB DER GARANTIE

- G Alle Arbeiten außerhalb der Gewährleistungsfrist oder im Falle der Nichtanwendbarkeit werden gemäß den geltenden Tarifen in Rechnung gestellt. In diesem Fall werden die auch die Kosten für den Ersatz in Rechnung gestellt.

HAFTUNG

- G Das Unternehmen Greithwald-Herde S.r.l. lehnt jede Verantwortung für etwaige Schäden ab, die Personen oder Gegenstände direkt oder indirekt erfahren könnten und auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung angeführten Anweisungen und vor allem der Hinweise in Sachen Installation des Geräts zurückzuführen sind.

ZUSTÄNDIGES GERICHT

- G Für Klagen und Rechtsstreitigkeiten ist das Gericht in Bozen zuständig.

Greithwald-Herde Srl arbeitet ständig daran, seine Produkte zu verbessern, weshalb diese Bedienungsanleitung ohne Vorankündigung geändert werden darf.



Geschäftssitz

Via della Fabbrica, 5
39045 Fortezza/Mezzaselva - Alto Adige (BZ)
Tel. +39 0472 458600
Fax +39 0472 458623

Verwaltung und Produktion

Via Ezio Vanoni, sn
37045 San Pietro di Legnago - Verona IT
Tel. +39 0442 23694
Fax +39 0442 626821

info@greithwald.it – www.greithwaldherde.com



für Sie bereitgestellt von

ofenseite.com