

Bedienungs- und Montageanleitung

ÖKOALPIN®

Deutsch



Wichtige Hinweise	S.	1
Sicherheitshinweise	S.	3
Montageanweisung	S.	6
Bedienung	S.	13
Brennstoffe	S.	15
Wartung und Pflege	S.	16
Fehlerbehebung	S.	21



Wichtiger Hinweis



Empfehlung

SERVICE

Nachstehend werden alle periodischen Kontrollen bzw. Wartungsarbeiten zusammengefasst, die für einen einwandfreien Betrieb des Herdes unerlässlich sind.

	Kontrolle / Wartung	Jeden Tag	Jede Woche	Alle 6 Monate	Datum															
Brennraumboden – Rost	S	●																		
Aschekasten	E		●																	
Abgasstutzen	S			●																
Dichtungen Türen	K			●																
Dichtung Herdplatte	K			●																
Innere Teile – Vermauerung	K+S			●																
Schornstein	S			●																
Rauchgaszüge	S			●																
Zuluftregler	K			●																
Anheizklappe	K			●																
.....																				
.....																				

E entleeren

S säubern

K kontrollieren

INHALTSVERZEICHNIS

1	ALLGEMEINE HINWEISE	1
2	LIEFERUMFANG	1
3	TYPENSCHILD	1
4	WICHTIGE HINWEISE	1
5	SICHERHEITSHINWEISE	3
5.1	Beim Aufstellen und im Betrieb	3
5.2	Kochfläche	3
5.3	Backrohr	3
6	GERÄTEBESCHREIBUNG	4
6.1	Feuerraum - Brennkammer.....	4
6.2	Backrohr	4
6.3	Backrohrthermometer	5
6.4	Herdrahmen.....	5
6.5	Herdplatte	5
6.6	Seitenverkleidungen – AIRSYSTEM	5
6.7	Teleskopsockel	5
6.8	Anschluss für externe Verbrennungsluftzufuhr	5
6.9	Flexibel einstellbare Kaminanschlüsse.....	5
6.10	Backrohrbeleuchtung (optional)	5
7	MONTAGEANWEISUNG	6
7.1	Bodentragfähigkeit	6
7.2	Funkenschutzvorlage.....	6
7.3	Verbrennungsluft	6
7.4	Sicherheitsabstände – AIRSYSTEM	7
7.5	Überbauten	7
7.6	Elektroanschluss (optional).....	7
7.7	Durchheize (optional).....	7
8	VERSTELLMÖGLICHKEITEN	8
8.1	Gerätehöhe.....	8
8.2	Sockelanpassung	8
8.3	Ändern der Position des Rauchrohranschlusses.....	9
8.4	Feineinstellung des Rauchrohranschlusses	9
9	SCHORNSTEIN	10
10	VERBINDUNG SCHORNSTEIN – HERD	11
10.1	Notwendiger Förderdruck (Kaminzug).....	12
11	BEDIENUNG	12
11.1	Vor der ersten Inbetriebnahme	12
11.2	Erste Inbetriebnahme.....	13
11.3	Anheizen.....	13
11.4	Brennstoffmenge	13
11.5	Nachlegen	13
11.6	Kochen	14
11.7	Backen.....	14
11.8	Heizen	14
11.9	Betrieb in der Übergangszeit.....	14

11.10	Absperren	15
12	BRENNSTOFFE	15
12.1	Zulässige und geeignete Brennstoffe	15
12.2	Unzulässige und ungeeignete Brennstoffe	15
13	WARTUNG UND PFLEGE.....	15
13.1	Reinigung der sichtbaren Teile	15
13.2	Reinigung des Rostes	15
13.3	Entaschen.....	16
13.4	Entschlacken	16
13.5	Reinigen der Heizgaswege	16
13.6	Reinigen des Backrohres	16
13.7	Aushängen der Backrohtür	17
13.8	Reinigen der Backrohr – Seitengitter	17
13.9	Reinigen der Backrohtür mit Sichtfenster	17
13.10	Reinigen des Brennraumsichtfensters (optional).....	17
13.11	Aushängen der Holzschublade	18
13.12	Kontrolle der Innenvermauerung.....	18
13.13	Reinigung und Pflege der Stahlherdplatte.....	18
13.14	Reinigung und Pflege der Glaskeramikkochplatte (CERAN®).....	19
13.15	Auswechseln der Backrohrlampe (optional)	19
14	FEHLERBEHEBUNG	20

1 ALLGEMEINE HINWEISE

Die Herde der Serie Ökoalpin® werden nach aktuellem Stand der Technik gebaut und entsprechen folgenden Normen und Vorschriften:

- Europäische Norm EN 12815 und EN 13240, die Deutsche Industrienorm DIN 18882, und 1.BImSchV – Stufe 1+2
- Vereinbarung zwischen Bund und Ländern gemäß Art. 15a B-VG die Einsparung von Energie (Österreich).
- Luftreinhalte-Verordnung - LRV (Schweiz)
- Sonderbestimmungen in Bezug auf Wirkungsgrad und Schadstoffausstoß geltend in Regensburg, Stuttgart und München.

2 LIEFERUMFANG

- Bedienungs- und Montageanleitung
- Garantiebedingungen
- Aschekasten
- Schürhaken
- Putzstein mit Putzschwamm
- Handschuh
- Backblech / Backrost (Modell mit Backrohr)



Nach dem Auspacken, bzw. nach der Anlieferung ist das Gerät sorgfältig auf eventuelle Transportschäden und auf Vollständigkeit zu überprüfen.

3 TYPENSCHILD

Das Typenschild enthält alle wichtigen Informationen Ihres Pertinger Küchenherdes.

Dieses finden Sie nach dem Öffnen der Holzschublade auf der Außenseite.

Die Herde der Serie Ökoalpin® sind nach den strengsten Umweltkriterien für den raumluftabhängigen Betrieb geprüft.

Die Geräte dürfen nur mit geschlossener Feuertür, bzw. geschlossenem Feuerraum betrieben werden, die Mehrfachbelegung des Schornsteines ist, sofern länderspezifisch erlaubt, zulässig. Die Tür(en) sowie alle Einstelleinrichtungen des Herdes sind zu schließen, wenn dieser außer Betrieb ist.

4 WICHTIGE HINWEISE



Diese Anleitung ist vor Installation bzw. Inbetriebnahme sorgfältig zu lesen und zu beachten. Für Störungen und Schäden, die durch falsche Bedienung oder Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Eine Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung kann sowohl zu Sach- als auch zu Personenschäden führen, zusätzlich erlischt die Gewährleistung!

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bei Verlust oder Unklarheiten wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

Bei jedem Pertinger Küchenherd sind alle erdenklichen und konstruktiv möglichen Sicherheitsmaßnahmen berücksichtigt. Trotzdem sind bei der Handhabung folgende Voraussetzungen zu beachten:

- Nur eine vom Fachmann, ordentlich und fachgerecht ausgeführte Installation und Inbetriebnahme, unter Einhaltung aller am Aufstellort geltenden Bestimmungen, Vorschriften und baurechtlichen Richtlinien, bietet ein Höchstmaß an Gewähr für einen sicheren, zuverlässigen und mit langer Lebensdauer verbundenen Betriebes des Gerätes.
- Festbrennstoffe benötigen Verbrennungsluft. Wenn die Luftzufuhr nicht von außen kommt, muss im Aufstellungsraum für ausreichend Frischluftzufuhr gesorgt werden (z.B. durch ein gekipptes Fenster, oder von einem Nebenraum, Treppenhaus oder Keller). Es muss ein mindestens 0,8-facher Luftwechsel pro Stunde durch eine dauerhafte und sichere Belüftung des Raumes gewährleistet sein. Die Frischluftzufuhr darf nicht von Räumen, die als Brennstofflager oder die für Tätigkeiten mit Brandgefahr dienen, entnommen werden. Verbrennungsluft-Eintrittsöffnungen dürfen nicht verschlossen werden! Länderbezogene Regelungen einhalten!
- Der Herd darf nicht verändert werden. Ausnahmen bilden der Einbau, bzw. Austausch von geprüften Original-Zubehörteilen der Firma Pertinger und Arbeiten welche im Werk, bzw. vor Ort von einem autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.

- Es dürfen nur Original-Ersatzteile der Firma Pertinger eingebaut bzw. verwendet werden.
- Die Aschentür darf nur beim Anheizen und bei der Entaschung geöffnet sein. Bei geöffneter Aschentür wird unkontrolliert Verbrennungsluft zugeführt und es besteht Gefahr von Überlastung bzw. Überhitzung mit Folgeschäden, welche von der Garantieleistung ausgenommen sind. Die Heiztür darf nur zum Nachfüllen von Brennstoff geöffnet werden und muss ansonsten geschlossen gehalten werden.
- Zu brennbaren bzw. temperaturempfindlichen Bauteilen und Gegenständen muss der entsprechend notwendige Sicherheitsabstand eingehalten werden oder/und eine geeignete Isolations- bzw. Abschirmvorrichtung mit niedrigem Wärmeleitwert angebracht werden.
- Durch den Abbrand von Brennmaterial wird Wärmeenergie frei, die zu einer starken Erhitzung der Oberflächen, der Türen, der Tür- und Bediengriffe, der Glasscheiben, des Rauchrohrs und ggf. der Frontwand des Herdes führen können. Die Berührung dieser Teile ohne entsprechende Schutzbekleidung oder Hilfsmittel (hitzebeständige Handschuhe oder andere Bedienungsmittel) ist zu unterlassen. Machen Sie auch Kinder auf diese Gefahren aufmerksam und halten Sie sie während des Heizbetriebes vom Herd fern.



Die Bedienung darf nur mit dem mitgelieferten Handschuh erfolgen. Bedienelemente und Herdteile, welche heiß werden, dürfen nur mit dem Handschuh berührt werden!

- Regelmäßige Wartung und Pflege des Herdes reduziert das Risiko von Fehlfunktionen und Störungen und verlängern die Lebensdauer Ihres Pertinger Herdes. Verschleißteile wie z.B. Dichtungen und thermisch hochbelastete Teile wie Schamotte und Gussteile sind regelmäßig zu kontrollieren und bei Bedarf möglichst rasch zu erneuern bzw. auszuwechseln. Vorzugsweise sollten diese Überprüfungen und Wartungen von einem Fachmann durchgeführt werden.
- Regelmäßige Reinigung des Herdes, der Rauchgaszüge, des Verbindungsstücks und des Schornsteins. ACHTUNG: der Schornstein kann verstopfen, wenn das Gerät nach einer längeren Betriebsunterbrechung wieder angeheizt wird. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lassen Sie den Schornstein durch einen Fachmann (Schornsteinfeger) überprüfen.



Richtiges Verhalten bei einem Schornsteinbrand!

Versuchen Sie auf KEINEN FALL mit Wasser zu löschen!

1. Verständigen Sie die Feuerwehr über die Notrufnummer.
2. Halten Sie die Herdtüren geschlossen und schließen Sie alle Zuluftregler
3. Rücken Sie alle brennbaren Bauteile vom Schornstein weg

- Der Herd darf nur mit eingesetztem Aschenkasten betrieben werden. Die festen Verbrennungsrückstände (Asche) müssen in einen geschlossenen und feuerfesten Behälter gefüllt werden. Der Herd darf bei Auftreten entzündlicher Gase oder Dämpfe (z. B. von Linoleumkleber, Benzin etc.), nicht betrieben werden. Bewahren Sie das Anzündmaterial nicht in der Nähe des Herdes auf.
- Das Verbrennen von Abfällen, Kunststoffen und Ölen, Kohleresten, Rinden- und Bretterabfällen, feuchtem oder mit Lack behandeltem Holz führt zu Schäden an Ihrem Herd und Schornstein und ist vom Gesetzgeber verboten. Außerdem können bei der Verbrennung solcher Stoffe giftige Substanzen entstehen, die Sie selbst und Ihre Umwelt gefährden. Allgemein ist der Herd kein Abfallverbrennungsofen. Verwenden Sie ausschließlich die empfohlenen Brennstoffe. Ungeeignete bzw. unzulässige Brennstoffe (auch flüssige Brennstoffe) dürfen nicht benutzt werden, in diesem Fall verfällt die Garantie für das Gerät.
- Die zulässigen Brennstoffe sind Brennholz. Es dürfen ausschließlich trockene Holzstücke (Wassergehalt max. 20% - ideal 12%) verwendet werden. Die Holzstücke sollten eine Länge von ca. 30 cm und einen Umfang von max. 30 cm haben. Besser ist jedoch klein gespaltetes Holz. So brennen die Scheite rasch an und bringen bei gleicher Holzmenge eine höhere Heizleistung als große Holzscheite. Brennholz mit maximal 20% Wasser erhält man durch eine mindestens zweijährige (Weichholz) bzw. dreijährige (Hartholz) Trocknung in einem trockenen und belüfteten Raum (z.B. unter einem Regendach). Feuchtes Holz macht das Anfeuern schwieriger, da eine größere Energiemenge notwendig ist, um das vorhandene Wasser verdunsten zu lassen. Der Feuchtigkeitsgehalt hat außerdem den Nachteil, dass sich das Wasser bei Absinken der Temperatur zuerst im Feuerraum und dann im Schornstein niederschlägt. Frisches Holz enthält etwa 60% Wasser und ist daher nicht zum Verbrennen geeignet.
- Der Betrieb von mechanischen Lüftern (z.B. Abzugshauben) im Aufstellraum darf die Verbrennungsluftzufuhr nicht beeinträchtigen.

5 SICHERHEITSHINWEISE

5.1 BEIM AUFSTELLEN UND IM BETRIEB

- Arbeiten Sie beim Aufstellen des Herdes mit der Bedienungs- und Montageanleitung und befolgen Sie die einzelnen Punkte.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen, ob die Tragfähigkeit der Unterkonstruktion dem Gewicht Ihres Herdes standhält. Bei unzureichender Tragfähigkeit müssen geeignete Maßnahmen (z.B. Platte zur Lastverteilung) getroffen werden, um diese zu erreichen.
- Halten Sie die vorgegebenen Sicherheitsabstände beim Aufstellen des Herdes ein (s. Kap. 7.4).
- Während des Kochvorgangs und generell bei Gebrauch des Herdes sollten keine leicht entflammaren Kleidungsstücke getragen werden.
- Generell sollte die Bedienung mit dem mitgelieferten Handschuh erfolgen, da Herdteile heiß werden!
- Leicht brennbare oder explosionsfähige Gegenstände wie Vorhänge oder Spraydosen, dürfen auf keinen Fall auf den Herd gestellt werden oder in dessen Nähe gebracht werden.
- Während der Herdmontage ist darauf zu achten, dass die Luftausgangsöffnungen auf dem Herdrahmen und am Sockel nicht verdeckt werden, um stets die optimale Herddämmung und Funktionstüchtigkeit gewährleisten zu können.
- Der Herd ist anschlussfertig montiert und muss mit einem Verbindungsstück an den bestehenden Hausschornstein angeschlossen werden. Das Verbindungsstück soll möglichst kurz, geradlinig, und leicht steigend angeordnet sein. Verbindungen sind abzudichten. Überprüfen Sie die Dichtheit des Rauchrohranschlusses (s. Kap. 9).
- Kontrollieren Sie den Herd auf Beschädigungen (z.B. Gläser).
- Vor der ersten Inbetriebnahme des Herdes muss jegliches Verpackungsmaterial und eventuelle Klebeetiketten aus dem Backrohr, der Holzschublade sowie die zum Schutz der Herdplatte verwendete Folie entfernt werden. Anhand eines Lappens beseitigen Sie den größten Teil des auf der Plattenoberfläche aufgetragen Schutzölfilms. Es wird empfohlen, den Herd sofort ein erstes Mal in Betrieb zu nehmen, damit seine ordentliche Installation kontrolliert werden kann. Das erste Anheizen des Herdes sollte bei mäßigem Feuer und nur geringer Menge an kleinem Scheitholz erfolgen. Erst bei den nächsten Inbetriebnahmen kann die Beladung progressiv erhöht werden.
- Es sollte nie mehr Holz eingelegt werden als für die Nennheizleistung notwendig ist.
- Beim Nachlegen die Tür langsam öffnen, erst die Rauchgase abziehen lassen, damit vermeiden Sie ein Entweichen der Rauchgase in den Raum.
- Den Herd nicht während des Heizens absperren, es besteht Verpuffungsgefahr.

Nationale und europäische Normen sowie alle am Aufstellort geltenden Bestimmungen, Vorschriften und baurechtlichen Richtlinien sind einzuhalten!

Pertinger GmbH ist nicht für das Produkt verantwortlich, wenn es ohne Genehmigung abgeändert wurde oder wenn andere als die Originalersatzteile verwendet wurden.

DAS GERÄT DARF NICHT ABGEÄNDERT WERDEN!

5.2 KOCHFLÄCHE

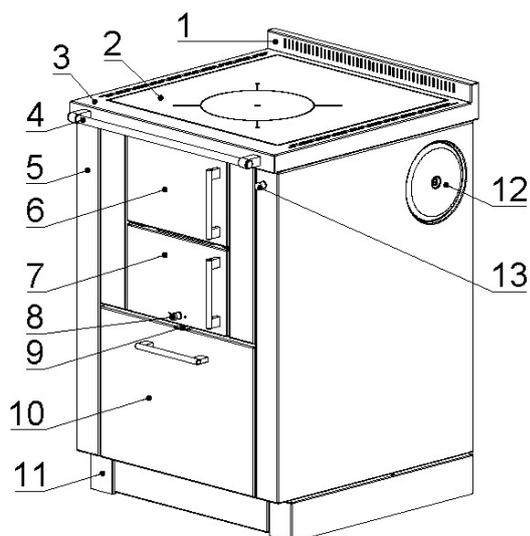
- Bei Inbetriebnahme des Gerätes niemals brennbare oder entzündbare Gegenstände auf die Kochfläche legen!
- Besondere Vorsicht ist bei der Zubereitung von Speisen mit Fetten und Ölen geboten, diese sollten immer nur unter Aufsicht zubereitet werden, da sie sich bei Überhitzung leicht selbst entzünden können. Entzündete Fette und Öle nie mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.

5.3 BACKROHR

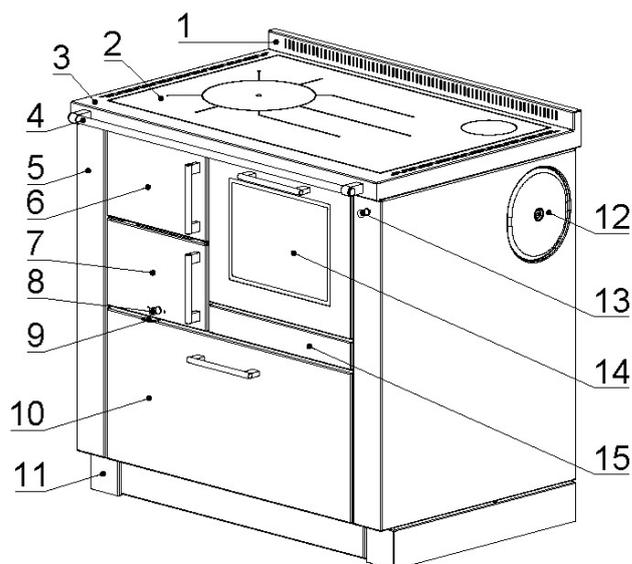
- Bei Arbeiten im heißen Backrohr besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Topflappen, Handschuhe oder Ähnliches.
- Im Backrohr keine Gegenstände aufbewahren, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.
- Vorsicht beim Öffnen der Backrohrtür. Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Backrohrtür. Beim Öffnen strömt ein Schwall heißer Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Backrohrtür bei Zubereitungen im Backrohr immer vollständig schließen.

6 GERÄTEBESCHREIBUNG

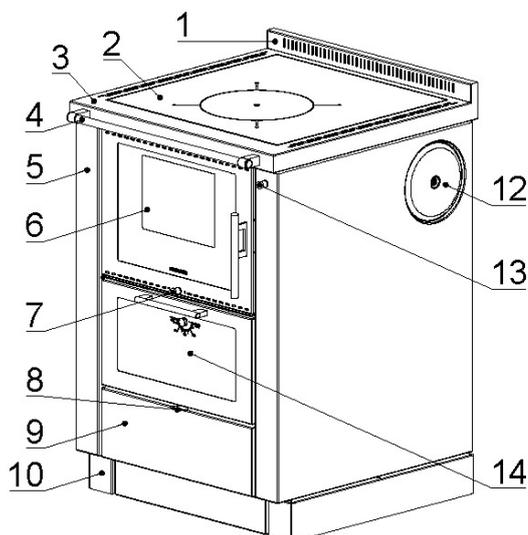
Ökoalpin® ohne Backrohr



Ökoalpin® mit Backrohr seitlich



Ökoalpin® mit Backrohr unten



- 1 Plattenwinkel
- 2 Herdplatte (Stahl oder Ceran®)
- 3 Herdrahmen
- 4 Herdstange vorne
- 5 Seitenwände mit integrierter Brandschutzeinheit „AIRSYSTEM“
- 6 Heizzür
- 7 Aschetür
- 8 Primärluftregler
- 9 Sekundärluftregler
- 10 Holzschublade (nicht bei Mod. BU XL)
- 11 Teleskopsockel
- 12 Kaminabgang, seitlich
- 13 Anheizklappe
- 14 Backrohtür
- 15 Putzblende

6.1 FEUERRAUM - BRENNKAMMER

Der Brennraum erfüllt dank dem Einsatz von hochwertigen Schamottesteinen und einem ausgereiften Verbrennungs-System mit getrennt regelbarer Primärluft und Sekundärluft, die strengsten Abgasverordnungen. Des Weiteren die Europäische Norm EN 12815, EN 13240, die Deutsche Industrienorm DIN 18882, BImSchV – Stufe 1+2 (Deutschland), Art. 15a B-VG (Österreich) sowie die in Regensburg, München und Stuttgart geltenden Sonderbestimmungen in Bezug auf Wirkungsgrad und Schadstoffausstoß.

6.2 BACKROHR

Jedes Backrohr ist mit Backblech und Backrost ausgestattet, die Seitengitter verfügen über drei Einschubhöhen. Das Backrohr ist komplett aus, besonders für den Nahrungsmittelsektor geeignetem, Edelstahl gefertigt und lässt sich daher leicht reinigen (Hinweise zur Reinigung Kap. 13.6). Die optimal ausgelegte Rauchgasführung um alle Seiten des Backrohres garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der Herdplatte (Stahl oder CERAN®) und im Backrohr, ebenso wie die kontinuierliche Wärmeabstrahlung an die Umgebung.

Zum Braten und Backen muss das Backrohr vorgeheizt werden, ein lebhaftes Feuer ist nötig, um eine Backrohrtemperatur von etwa 250°C halten zu können.

ACHTUNG! Im Backrohr können Temperaturen von bis zu 400°C oder höher erreicht werden!

6.3 BACKROHRTHERMOMETER

Das Thermometer im Schauglas der Backrohrtür hat einen Anzeigebereich von 0 bis ca. 300°C. Die auf der Temperaturskala angezeigten Temperaturen sind Richtwerte zum Backen und Braten und können von Fall zu Fall abweichen. Die Backrohrtür kann zudem zum Abkühlen des Backrohres in einer ca. 70°-Stellung fixiert werden.

6.4 HERDRAHMEN

Der Herdrahmen ist aus Edelstahl gefertigt. Die Lüftungsöffnungen seitlich und hinten müssen stets freigehalten werden, um die optimale Luftzirkulation um das Gerät zu gewährleisten, da sonst die **Gefahr einer Überhitzung des Gerätes bzw. der angebauten Möbel besteht**.

6.5 HERDPLATTE

Ihr Herd ist entweder mit einer plan geschliffenen Stahlplatte oder mit einem CERAN®- Kochfeld ausgestattet.

6.6 SEITENVERKLEIDUNGEN – AIRSYSTEM

Alle seitlichen Verkleidungen (Außenwände) der Serie Ökoalpin®, fungieren gleichzeitig als Brandschutzeinheit. Ein **geprüftes System (AIRSYSTEM)** ohne elektrische Ventilatoren ermöglicht den Einbau des Herdes zwischen den Küchenmöbeln mit einem Minimalabstand von **3 mm**. AIRSYSTEM ist serienmäßig in jedem Herd der Serie Ökoalpin® eingebaut, sofern der Herd über Lüftungsschlitze am Herdrahmen verfügt.

6.7 TELESKOPSOCKEL

Standardmäßig ist jeder Herd der Serie Ökoalpin® mit einem Teleskopsockel ausgestattet. Der Höhenanpassung des Herdes folgt dieser Sockel automatisch und sorgt dafür, dass keine Bodenfreiheit entsteht.

6.8 ANSCHLUSS FÜR EXTERNE VERBRENNUNGSLUFTZUFUHR

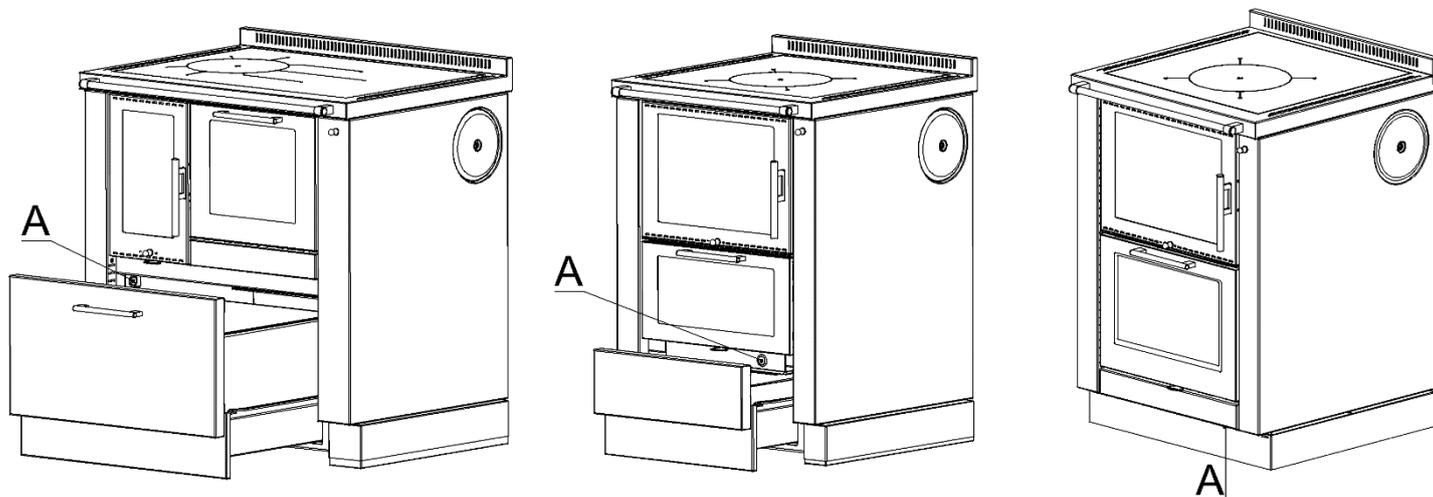
Der bereits serienmäßige Anschlussstutzen ($\varnothing = 80 \text{ mm}$) befindet sich auf der Unterseite des Herdbodens. Der Herd kann somit, in Verbindung mit einem Unterdruckwächter, ohne Probleme auch in Niedrigenergiehäusern (Passivhäusern) eingebaut und betrieben werden. Eine Verbrennungsluftzufuhr über ein geöffnetes Fenster ist daher nicht mehr nötig.

6.9 FLEXIBEL EINSTELLBARE KAMINANSCHLÜSSE

Dank eines speziellen Rauchzuges an der Rückseite des Herdes und eines besonderen, von uns patentierten Anschlusssystems kann der Kaminanschluss bei der Montage in Höhe und Breite feinjustiert werden.

6.10 BACKROHRBELEUCHTUNG (OPTIONAL)

Der Schalter der Backrohrbeleuchtung (A) befindet sich entweder hinter der Holzschublade oder bei Herden ohne Schublade unten an der Fixblende.



7 MONTAGEANWEISUNG

Beim Aufstellen des Herdes müssen alle am Aufstellort geltenden baurechtlichen, sowie die Brandsicherheit betreffenden, Vorschriften und Bestimmungen eingehalten werden.

7.1 BODENTRAGFÄHIGKEIT

Die Bodenunterkonstruktion muss für das Gewicht des Küchenherdes geeignet sein. Achten Sie auf einen waagrechten und rüttelfreien Stand des Gerätes.

7.2 FUNKENSCHUTZVORLAGE

Bei Montage des Herdes auf einem Boden aus brennbarem Material wie z.B. Holz, Teppich, Parkett, Laminat, Kork oder Kunststoff, muss eine zusätzliche Funkenschutzvorlage aus nichtbrennbarem Material wie z.B. Fliesen, Stahl oder Sicherheitsglas vor dem Herd angebracht werden. Die Funkenschutzvorlage muss nach den örtlich geltenden Bestimmungen ausgeführt sein. Laut Feuerungsverordnung (FeuVO) müssen folgende Mindestmaße von der Feuerraumöffnung an eingehalten werden: nach vorne 50 cm, links und rechts jeweils 30 cm (Datenblatt kontrollieren!).

7.3 VERBRENNUNGSLUFT

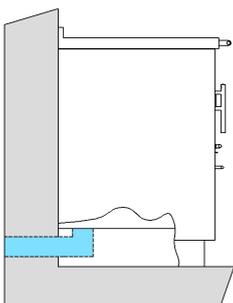
Da der Herd unter anderem raumluftabhängig arbeitet und somit die Verbrennungsluft aus dem Raum, in dem er installiert ist, entnimmt, ist es äußerst wichtig, dass in diesen Raum eine ausreichende Luftmenge eintritt. Bei hermetisch dichten Fenstern und Türen (z.B. bei Häusern, die nach dem Kriterium der Energieersparnis gebaut sind) kann es sein, dass die Frischluftzufuhr nicht mehr gewährleistet ist, wodurch das Zugverhalten des Herdes und damit Ihr Wohlbefinden und Ihre Sicherheit beeinträchtigt wird. Daher muss für eine zusätzliche Frischluftzufuhr durch den Einbau eines Lufteintritts von außen in der Nähe des Herdes oder durch Verlegung einer nach außen oder in einen nahen, belüfteten Raum - **ausgenommen Heizungskeller, Garage oder Treibstofflager (VERBOTEN)** - führenden Leitung gesorgt werden.

Der Betrieb von raumluftabhängigen Feuerstätten in Kombination mit Lüftung, etc. ist nur unter besonderen Auflagen erlaubt. Fragen Sie hierzu den Hersteller Ihrer Lüftungsanlage.

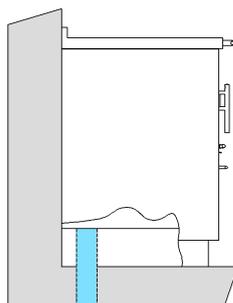
Alle Herde der Serie Ökoalpin® sind bereits serienmäßig mit einem Anschlussstutzen für externe Verbrennungsluftzufuhr ausgestattet, folgendes gilt es dabei aber zu beachten:

- Bei Kaminofen-Anschlüssen in Verbindung mit Wohnungslüftungsanlagen ist die Zustimmung des Bezirksschornsteinfegers Voraussetzung!
- Es dürfen keine Absperrvorrichtungen (Schieber, Klappen, ...) in die Luftzuleitung eingebaut werden.
- Für die Verbindung der Luftzuleitung mit dem Anschlussstutzen des Herdes verwenden Sie ein nichtbrennbares und isoliertes flexibles Rohr.
- Um Kondensatbildung zu verhindern, muss die Luftleitung isoliert und gegen Wind geschützt sein.
- Die Ansaugstelle im Freien muss mit einem Schutzgitter vor Verstopfungen geschützt werden.
- Die Querschnittsfläche der Luftzuleitung darf nicht geringer als der Durchmesser des Anschlussstutzens sein.
- Im Aufstellraum dürfen keine Unterdrücke entstehen. Bei der Verwendung von raumlufttechnischen Anlagen (Lüftungsanlagen, Dunstabzugshauben, ...) müssen die technischen Regeln und Vorschriften eingehalten werden.
- Lüftungsanlagen müssen regelmäßig auf den freien Querschnitt durch den Bezirksschornsteinfeger überprüft werden, entsprechende Inspektionsöffnungen müssen vorgesehen werden.

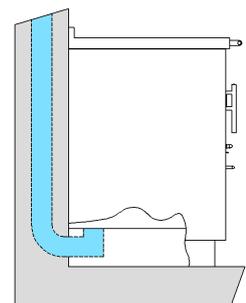
Anschluss an die externe Verbrennungsluftzufuhr



Luftzuleitung von hinten
max. Schlauchlänge 3 m



Luftzuleitung von unten
max. Schlauchlänge 3 m



Luftzuleitung von oben
Nur mit geprüftem
Schornsteinsystem!

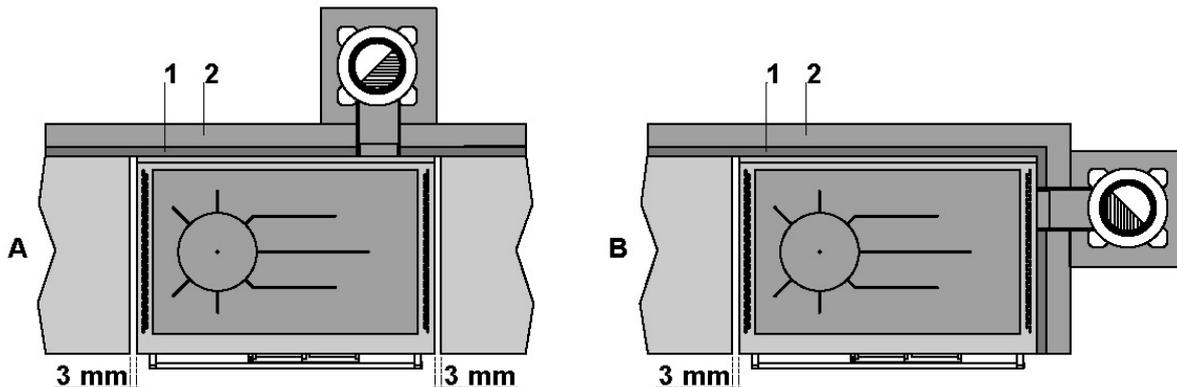
7.4 SICHERHEITABSTÄNDE – AIRSYSTEM

Rund um den Herd ist genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen, (Holzverkleidung, Möbel, Vorhänge u. dgl.) einzuhalten. Die Küchenherde der Serie Ökoalpin® verfügen über eine beidseitig integrierte und geprüfte **Brandschutzeinheit „AIRSYSTEM“** zur Kühlung der Außenwände. Zwischen Küchenmöbeln und Herd ist ein seitlicher Mindestabstand von 3 mm einzuhalten.

Auf der Rückseite des Herdes und bei seitlichem Kaminanschluss ist zusätzlich auf der Seite des Kaminanschlusses eine brandsichere Wand erforderlich. Sollte der Herd ohne Lüftungsschlitze im Herdrahmen bestellt worden sein, dann ist an dieser Seite auch keine Brandschutzeinheit.



Beim Betrieb des Herdes kann es aufgrund der hohen Temperaturen zu einer Ausdehnung des Herdrahmens kommen. Wird der Mindestabstand nicht eingehalten, kann dies Schäden an den Küchenmöbeln zur Folge haben.



A Kaminanschluss hinten oder oben

B Kaminanschluss seitlich

1 Brennbare Wand

2 40 mm Isolierung mit einer Wärmeleitfähigkeit von 0,1 W/mK bei 200°C



Alle Mindestsicherheitsabstände sind auf dem Typenschild des Produkts und im technischen Datenblatt angegeben und müssen unbedingt eingehalten werden!

7.5 ÜBERBAUTEN

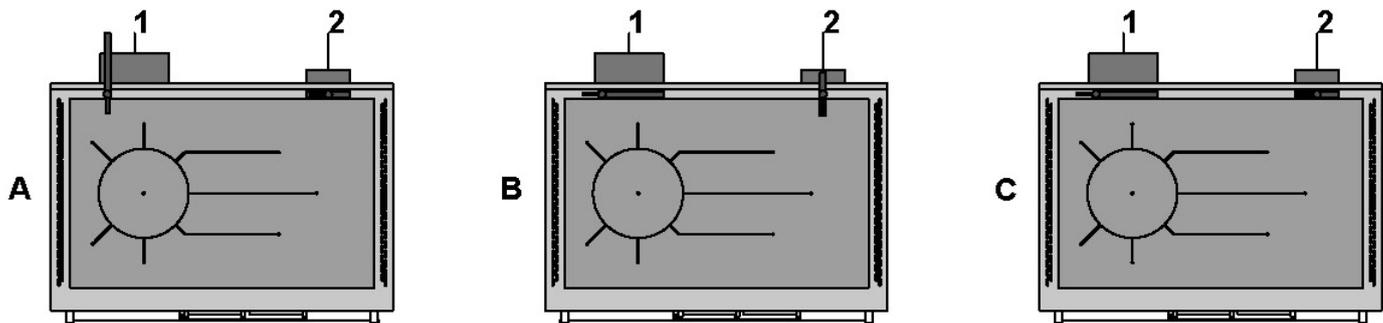
Bei Überbauten muss ein Mindestabstand von 750 mm eingehalten werden. Um Stauwärme zu verhindern, ist auf ausreichende Hinterlüftung der Hängekästen zu achten.

7.6 ELEKTROANSCHLUSS (OPTIONAL)

Für Herde mit Backrohrbeleuchtung ist ein Elektroanschluss (Netzspannung AC 230 V) erforderlich. Das Anschlusskabel mit Schuko Stecker befindet sich auf der Rückseite des Herdes und ermöglicht ein einfaches Anschließen des Herdes an die Steckdose.

7.7 DURCHHEIZE (OPTIONAL)

Die beiden Klappen für Durchheize und Kamin können mit zwei Drehhebeln auf dem Herdrahmen geschaltet werden. Durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn wird die entsprechende Klappe geöffnet und durch Drehung im Uhrzeigersinn geschlossen. Die Durchheizklappe (1) befindet sich auf der Seite der Feuerstelle und die Kaminklappe (2) auf der Seite des Backrohres.



A Durchheizbetrieb

B Kochbetrieb

C NICHT ZULÄSSIG

1 AUF

1 ZU

1 ZU

2 ZU

2 AUF

2 ZU

8 VERSTELLMÖGLICHKEITEN

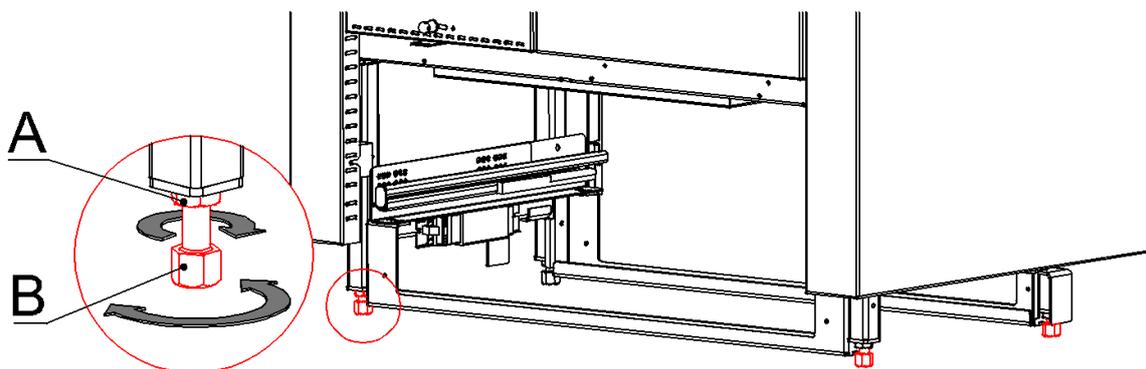
8.1 GERÄTEHÖHE

Herde der Serie Ökoalpin[®], lassen sich mit einfachen Handgriffen an die Höhe andere Geräte oder eventuell vorhandener Küchenmöbel anpassen, auch etwaige Unebenheiten des Fußbodens lassen sich ausgleichen. Die gesamte Verstellmöglichkeit beträgt 6 cm, bzw. entspricht einem Abstand von Oberkante Herdkranz bis zum Boden von 85 bis 91 cm.

Um die Gerätehöhe einzustellen, entfernen Sie als Erstes die Holzschublade (s. Kap. 13.11), und den Sockel (s. Kap. 8.2) anschließend alle Kontermuttern (A) lockern. Nun lassen sich die Stellfüße (B) leicht drehen und höhenverstellen. Am Ende muss die waagrechte Ausrichtung des Herdes kontrolliert und alle Kontermuttern wieder festgezogen werden. Sockel wieder montieren (s. Kap. 8.2).



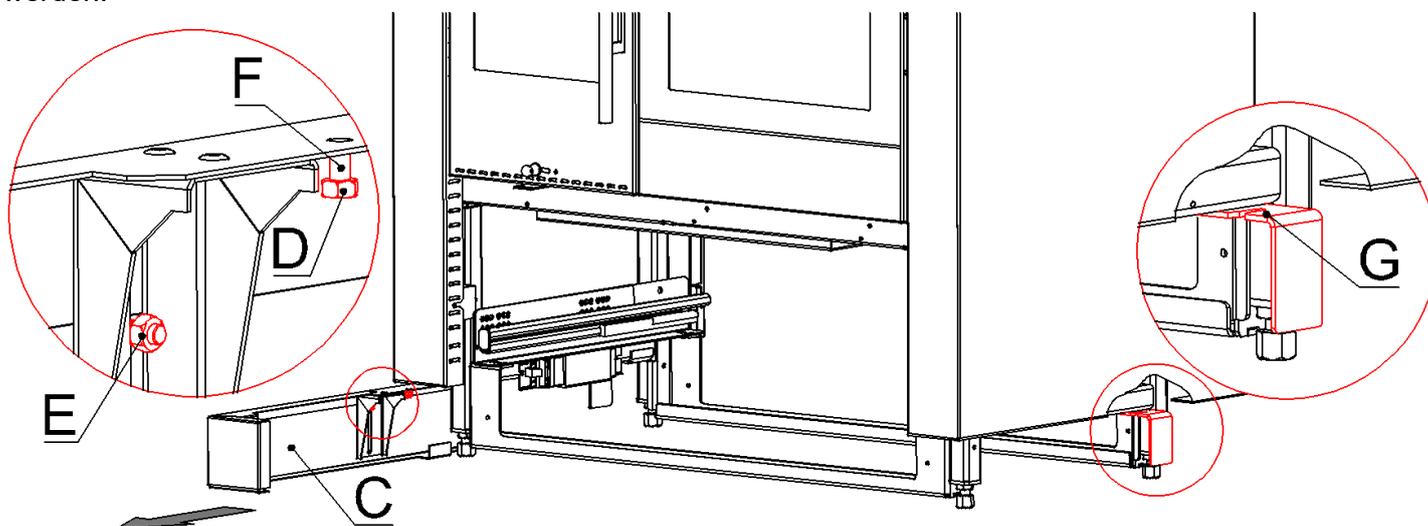
Wir empfehlen Ihnen den Herd leicht anzuheben, bzw. leicht zu kippen, um die Stellfüße mit der Hand drehen zu können und somit Beschädigungen des Fußbodens zu vermeiden! Die Höhenanpassung muss unbedingt vor dem Anschluss des Herdes an das Kaminrohr vorgenommen werden!



8.2 SOCKELANPASSUNG

Der spezielle Teleskopsockel (C) folgt der Höhenanpassung des Herdes automatisch und sorgt dafür, dass keine Bodenfreiheit entsteht. Um den Sockel einzustellen, entfernen Sie die Holzschublade (siehe Kap. 13.11) und lockern (Achtung: Nur lockern nicht lösen!) die Mutter (D), mit denen der Sockel über den Führungsbolzen (F) an der Herdstruktur befestigt ist.

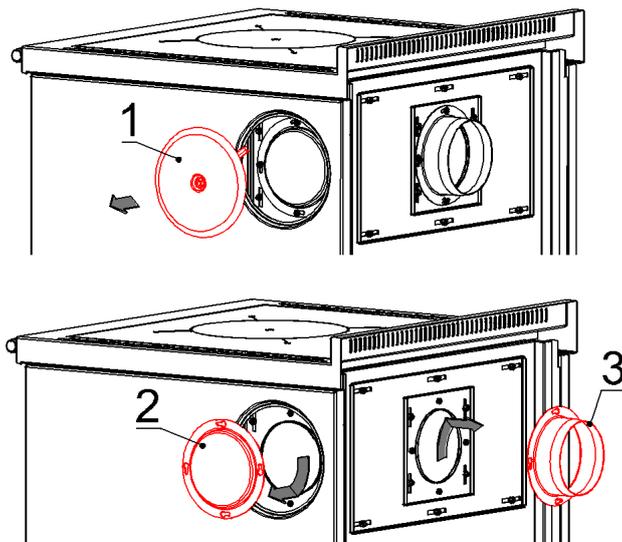
Hierfür benötigen Sie einen Schraubenschlüssel (Schlüsselweite 8) Ziehen Sie den Sockel unter dem Herd heraus und lockern die Muttern (E), welche sich an den Innenseiten des Sockels befinden. Achten Sie darauf, die Muttern nicht vollständig herauszudrehen – sie sollten nur gelockert werden. Dann verschieben Sie den Sockel in die gewünschte Position und ziehen die Schrauben wieder fest. Bei der Montage des Sockels darauf achten, dass die Führungsbolzen (F) genau in den dafür vorgesehenen Führungsschlitz (G) eingeschoben werden.



8.3 ÄNDERN DER POSITION DES RAUCHROHRANSCHLUSSES

Herde der Serie Ökoalpin® sind serienmäßig mit Mehrfach-Rauchrohranschlüssen (oben, hinten, seitlich) ausgestattet, die Position kann verändert werden. Werksmäßig ist der Abgasstutzen auf der Rückseite des Herdes montiert. Soll sich der Kaminanschluss auf der Seite des Herdes befinden, müssen folgende Schritte durchgeführt werden:

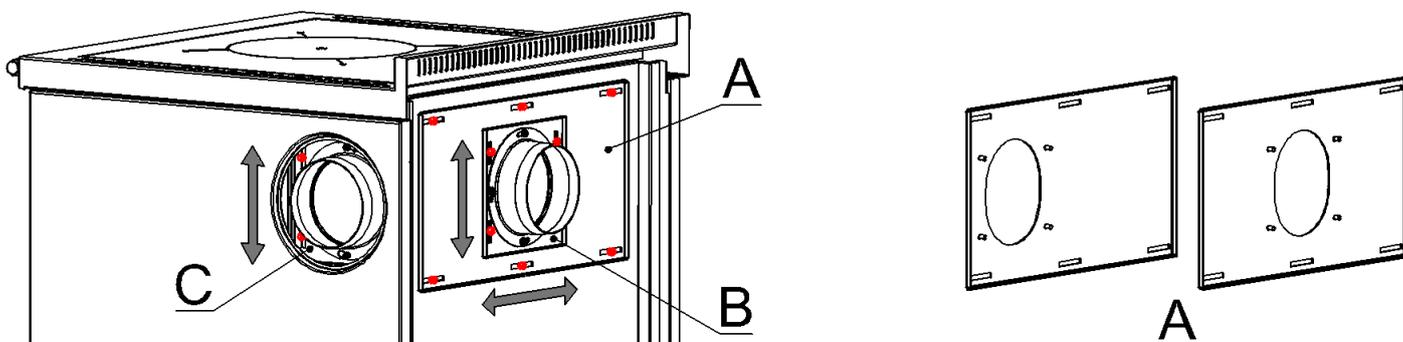
- 1) Die äußere Kaminabdeckung (1) der Seitenwand mit einem Inbusschlüssel so weit lösen, dass die Abdeckung samt Halterung entnommen werden kann. Achten Sie darauf, die Schraube nicht komplett zu lösen, da sonst die Halterung nach innen fällt.
- 2) Die vier Muttern M4 der inneren Kaminabdeckung (2) leicht lösen, Abdeckung nach rechts drehen und entnehmen. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung nicht nach innen fällt. Auf die gleiche Weise lässt sich der Abgasstutzen (3) auf der Rückseite des Herdes abmontieren.
- 3) Zur Montage, die Abdeckung (2) bzw. den Abgasstutzen (3), auf die Gewindebolzen aufstecken, nach links drehen und die vier Muttern festziehen.



Auf jeden Fall ist vor dem Anschluss des Herdes sicherzustellen, dass alle nicht benutzten Anschlussöffnungen gut verschlossen sind!

8.4 FEINEINSTELLUNG DES RAUCHROHRANSCHLUSSES

Dank des patentierten Anschlusssystems lassen sich die Positionen des Abgasstutzens noch feineinstellen. Auf der Rückseite des Herdes kann der Anschluss sowohl in der Waagrechten um 4 cm als auch in der Senkrechten um 2 cm feinjustiert werden. Der seitliche Anschluss kann hingegen nur senkrecht um 2 cm feinjustiert werden. Für den rückseitigen Anschluss gibt es je nach Bestellung zwei Kaminanschlussplatten (A), eine mit dem Ausschnitt in der Mitte der Platte und eine mit dem Ausschnitt zur Seite versetzt.



- Rückwand: Zum Einstellen der Position des Rauchabzugs in der Waagrechten, die 6 Schraubmutter M4 der großen Kaminplatte (A) leicht lockern, die Kaminplatte in die gewünschte Position verschieben und die 6 Schraubmutter wieder festziehen. Zum Einstellen in der Senkrechten, die 4 Schraubmutter M4 der kleinen Kaminplatte (B) leicht lockern, die Platte samt Abgasstutzen in die gewünschte Position verschieben und die 4 Schraubmutter wieder festziehen.
- Seitenwand: Zum Einstellen der Position des Rauchabzugs in der Senkrechten, die 4 Schraubmutter M4 der seitlichen Kaminplatte (C) leicht lockern, die Platte samt Abgasstutzen in die gewünschte Position verschieben und die 4 Schraubmutter wieder festziehen.



Die Feineinstellung des Rauchabzuges muss vor dem Anschluss des Herdes an den Schornstein erfolgen! Es muss sichergestellt werden, dass nach der Feineinstellung alle vorher gelockerten Schrauben und Muttern wieder fest angezogen wurden und dass alle Anschlussöffnungen gut verschlossen sind!

9 SCHORNSTEIN

Der Schornstein ist von wichtigster Bedeutung für den einwandfreien Betrieb eines Holzherdes. Herde der Serie Ökoalpin® bestechen durch höchste Leistung und Funktionalität, wobei diese jedoch stark vom Verhalten des Schornsteins beeinflusst werden. Falls der Schornstein eventuelle Mängel aufweist oder nicht den vorgesehenen Konstruktionsvorschriften, bzw. Abmessungen entspricht, kann der ordnungsgemäße Betrieb des Holzherdes nicht garantiert werden.

Um einen störungsfreien und wirtschaftlichen Betrieb des Herdes zu gewährleisten, müssen alle nachfolgenden Faktoren gegeben sein:

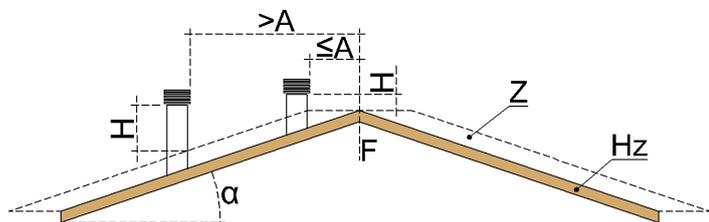
- Der Schornstein-Querschnitt muss so dimensioniert sein, dass der Rauch ohne Schwierigkeiten aus dem Herd abziehen kann. Bei Überdimensionierung erwärmt sich der Schornstein nicht schnell genug, Kondenswasserbildung sowie schlechter Rauchzug sind die Folge. Querschnitt und wirksame Höhe müssen für die vorgesehenen Brennstoffe und Belastungen berechnet sein.
- Der Schornstein muss gut isoliert sein und einen gleichbleibenden runden oder quadratischen Innenquerschnitt aufweisen. Er darf keine Mängel, Verengungen oder undichte Stellen aufweisen.
- Alle Inspektions- und Reinigungsöffnungen müssen gut verschlossen und abgedichtet sein.
- Er muss derart aufgebaut sein, dass Regen, Schnee und jegliche Fremdkörper nicht ins Schornsteinrohr eindringen können.
- Etwaige Wartungs- und Reinigungsvorgänge müssen einfach durchführbar sein.
- Im Falle von direkt nebeneinanderliegenden Schornsteinrohren, muss ein Schornstein den anderen um mindestens 50 cm überragen, um etwaige Druckübertragungen unter den Schornsteinrohren selbst zu vermeiden.



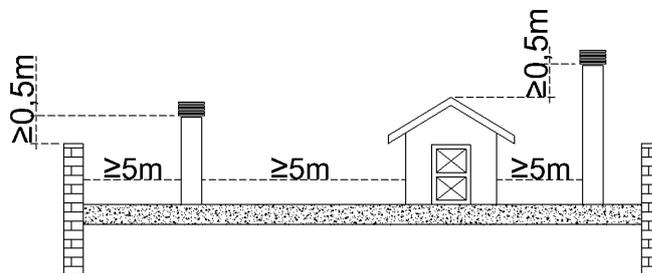
Der Schornstein muss, unter Berücksichtigung der allgemeinen Umgebungs- und Umweltbedingungen, für den Anschluss des ausgewählten Herdes geeignet sein und den am Aufstellort geltenden Vorschriften und Normen entsprechen.

Die Höhe des Schornsteins muss so bemessen sein, dass ein optimaler Rauchzug für den Herd garantiert wird. Je höher der Schornstein, desto besser ist der Rauchzug. **Bei einer Schornsteinhöhe unter 4 Metern ist ein einwandfreier Betrieb des Herdes nicht gewährleistet.**

Satteldach



Flachdach



Erforderliche Kaminhöhe über Dach (UNI EN 10683)

Dachneigung	Abstand zwischen First und Schornstein	Schornstein - Mindesthöhe (gemessen vom Dachaustritt)	Höhe der Verwirbelungszone
α	A [m]	H [m]	H _z [m]
15°	1,85 m	0,50 m vom First	0,5 m
	1,85 m	1,00 m vom Dach	0,5 m
30°	1,50 m	0,50 m vom First	0,8 m
	1,50 m	1,30 m vom Dach	0,8 m
45°	1,30 m	0,50 m vom First	1,5 m
	1,30 m	2,00 m vom Dach	1,5 m
60°	1,20 m	0,50 m vom First	2,1 m
	1,20 m	2,60 m vom Dach	2,1 m

F: First Z: Verwirbelungszone



Es ist verboten, innerhalb des Schornsteinrohrs Anlagerohre, Luftleitungen, Installationsleitungen oder ähnliches verlaufen zu lassen!

10 VERBINDUNG SCHORNSTEIN – HERD

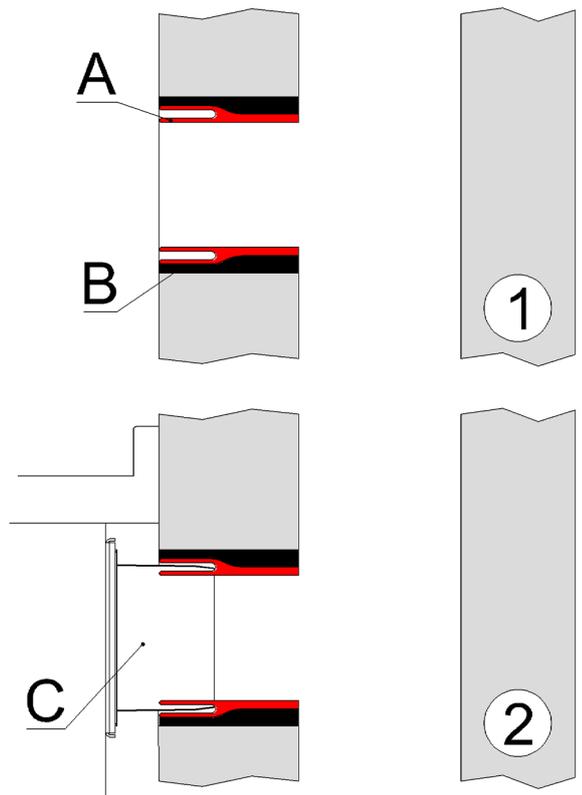
Das Verbindungsrohr zwischen Holzherd und Schornstein auch Rauchkanal genannt, muss möglichst kurz, geradlinig und hermetisch dicht sein. Nach unten führende Abschnitte sind nicht gestattet und absolut zu vermeiden. Der Innendurchmesser des Verbindungsrohres muss dem Außendurchmesser des Abgasstutzens des Herdes entsprechen (DIN 1298). Die Verbindung muss mit stabilen und robusten Rohren erfolgen (Rohr mit einer Wandstärke von min. 2 mm) und hermetisch am Rauchfang befestigt werden. Der Rauchkanal muss so in den Schornstein eingefügt werden, dass er nicht in den freien Querschnitt hineinragt.



In der Nähe des Rauchkanals darf sich kein brennbares Material befinden. Sämtliche brennbaren Stoffe im Umkreis von 25 cm um das Rohr müssen durch feuerfestes und hitzebeständiges Material ersetzt werden.

Rauchkanäle dürfen keine gewundenen oder waagrecht Abschnitte aufweisen und müssen immer mit Steigung zum Schornstein hin, montiert werden; die Anzahl der Rohrbögen ist auf ein Minimum zu beschränken. Um Ihren Ökoalpin® Holzherd mit dem Schornstein zu verbinden, muss wie folgt vorgegangen werden:

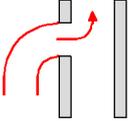
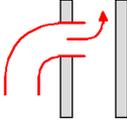
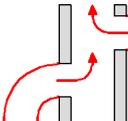
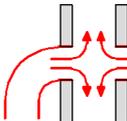
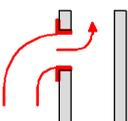
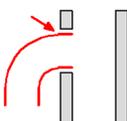
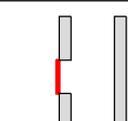
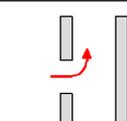
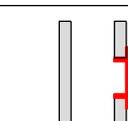
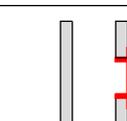
- Herdhöhe einstellen:
Zur Einstellung der gewünschten Herdhöhe die Holzschublade aushängen. Anschließend die genaue Herdhöhe durch Drehung der Schraubfüße einstellen und dabei auf waagrecht Einbau achten (s. Kap. 8.1).
- Kaminloch bohren:
Die genaue Position und der Durchmesser des Kaminloches müssen auf die Kaminposition des Herdes angepasst werden.
- Doppelwandfutter einmauern (Abb. 1):
Beim Einmauern muss auf die richtige Länge des Doppelwandfutters (A) geachtet werden. Die erforderliche Trocknungszeit des Mörtels (B) muss unbedingt eingehalten werden.
- Kaminposition am Herd justieren:
Der Kaminanschlussstutzen des Herdes muss auf das eingemauerte Doppelwandfutter des Schornsteins angepasst werden (s. Kap. 8.3 und 8.4). Nach dem Justieren des Abgasstutzens müssen unbedingt alle Muttern festgezogen werden!
- Herd aufstellen (Abb. 2):
Schieben Sie den Herd auf die endgültige Position und dichten Sie den vorhandenen Hohlraum zwischen Doppelwandfutter (A) und Abgasstutzen (C) ab.



Zu beachtende Hinweise:

- Falschluchtquellen am Schornstein und am Abgasrohr verringern den Förderdruck und müssen beseitigt, d.h. abgedichtet, werden.
- Längere Abgasrohre dürfen nie waagrecht, sondern nur mit Steigung zum Schornstein hin, montiert werden.
- Der Rohrquerschnitt darf nicht verringert werden.
- Isolieren Sie Abgasrohre, die durch kalte Räume geführt werden, mit wärmebeständigem Material. Dadurch wird die Bildung von Kondenswasser und Glanzrußablagerungen wirkungsvoll vermieden.
- Die Verbindung zwischen Herd und Schornstein muss stabil und dicht sein. Besonders die Einbindung in das Mauerwerk des Schornsteins ist dauerhaft und dicht auszubilden.
- Das Rohr darf nicht in den Schornstein hineinragen.
- Bei ungünstigen Schornsteinverhältnissen, wie zu schwachem Förderdruck, zu großem Querschnitt oder Undichtigkeiten, ist der zuständige Schornsteinfegermeister zu befragen.

Beispiele für den richtigen und falschen Herdanschluss an den Schornstein:

RICHTIG	FALSCH
 <p>Rohranschluss bündig mit Kamininnenwand</p>	 <p>Rohranschluss ragt in den Kamin hinein</p>
 <p>Rohranschlüsse auf verschiedenen Höhen</p>	 <p>Rohranschlüsse auf gleichen Höhen</p>
 <p>Abgedichteter Rohranschluss</p>	 <p>Falschluff durch undichten Rohranschluss</p>
 <p>Andere Rohranschlüsse</p>	 <p>Falschluff durch offenen Rohranschluss</p>
 <p>Inspektions- und Putztür geschlossen</p>	 <p>Falschluff durch offene Inspektions- und Putztür</p>

10.1 NOTWENDIGER FÖRDERDRUCK (KAMINZUG)

Der in Ihrem Kamin herrschende Unterdruck (Kaminzug), gemessen in Pascal „Pa“, ist ein Maß für die Leistungsfähigkeit Ihres Kamins. Der für Ihren Herd notwendige Förderdruck ist im technischen Datenblatt und am Typenschild des Herdes ersichtlich. Bei neuen Kaminen können Sie sich auf die Angaben (Berechnungen) des Herstellers verlassen, bei älteren Kaminen hilft Ihnen Ihr Schornsteinfeger.

- Ein zu geringer Förderdruck führt zu einer unvollständigen Verbrennung, erhöhte Ruß- und Teerbildung im Herd und im Schornstein sind die Folgen. Auch im Backrohr werden nur niedrige Temperaturen erreicht.
- Ein zu starker Förderdruck hingegen beschleunigt die Verbrennung, die daraus resultierenden sehr hohen Abgastemperaturen können zur Beschädigung des Gerätes führen und steigern den Brennstoffverbrauch enorm.



Zur Überprüfung auf ausreichenden Kaminzug machen Sie die Heiztür einen Spalt weit auf und halten Sie die Flamme eines Feuerzeuges an den Spalt der offenen Heiztür. Wenn die Flamme des Feuerzeuges in den offenen Spalt hineingezogen wird, ist ausreichend Zug vorhanden und der Herd kann geheizt werden. Wenn hingegen die Flamme des Feuerzeuges in den Raum gedrückt wird, darf der Herd nicht beheizt werden (Niederdruck).

11 BEDIENUNG

11.1 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme des Herdes muss jegliches Verpackungsmaterial und eventuelle Klebeetiketten aus dem Backrohr, der Holzschublade sowie die zum Schutz der Herdplatte verwendete Plastikfolie entfernt werden. Anhand eines Lappens beseitigen Sie den größten Teil des auf der Plattenoberfläche aufgetragenen Schutzölfilms. Es wird empfohlen, den Herd sofort ein erstes Mal in Betrieb zu nehmen, damit seine ordentliche Installation kontrolliert werden kann. Achten Sie auf einen rundherum gleichmäßigen Spalt zwischen Stahlherdplatte und Herdrahmen.



Die erste Inbetriebnahme darf erst dann erfolgen, nachdem Sie sich mit dieser Bedienungs- und Montageanleitung gut vertraut gemacht haben!

11.2 ERSTE INBETRIEBNAHME

Es ist unvermeidlich, dass beim ersten Anfeuern (aufgrund des Austrocknens der Innenvermauerung oder der Schutzlacke) ein unangenehmer, aber unbedenklicher Rauch und Geruch entsteht, der nach kurzer Betriebsdauer verschwindet. Öffnen Sie während des ersten Heizens aber das Fenster, um in jedem Fall eine gute Belüftung des Raums zu sichern. Beim ersten Anfeuern empfehlen wir Ihnen, eine geringe Menge Brennmaterial zu laden und die Heizleistung des Herdes langsam zu erhöhen.

Ebenso kommt es zur Rußbildung auf der Herdplatte, sowie tritt bei der Stahlkochplatte von der heißesten Stelle zum Plattenrand hin eine für Stahl typische Verfärbung bei Wärmeeinwirkung auf. Diese Verfärbung wird mit jeder weiteren Inbetriebnahme immer gleichmäßiger!

11.3 ANHEIZEN

- Die Primär- und Sekundärluftregler, sowie die Anheizklappe öffnen.
- Heiztür öffnen.
- Brennstoffrückstände vom Rost entfernen.
- Füllstand der Aschenlade überprüfen und bei Bedarf entleeren.
- 3-4 kleine Holzscheiter auf den Rost legen.
- Etwas Anfeuerungsmittel drauflegen, 2-3 weitere kleine Holzscheiter darüber schichten und anzünden.
- Heiztür schließen.
- Holz lebhaft anbrennen lassen und anschließend ein mittleres Holzschreit obenauf legen.



Zum Anfeuern empfehlen wir, kleine Holzspäne Holzwole oder andere handelsübliche Anfeuerungsmittel, mit Ausnahme von flüssigen Stoffen wie z.B. Alkohol, Benzin, Petroleum oder ähnlichen Stoffen.

11.4 BRENNSTOFFMENGE

Der Herd darf maximal bis unter die Sekundärluftöffnungen an den Seitenwänden, bzw. an der Rückenwand, befüllt werden. Auch ein Befüllen von oben, d.h. durch Abnehmen des Deckels in der Herdplatte, darf auf keinen Fall geschehen. Beide Umstände beeinträchtigen die Verbrennung, durch das Absperren der Zuluft in den Brennraum, bzw. auch der Abluft, beträchtlich und führen zu einer unvollständigen und damit nicht effizienten Verbrennung mit geringerem Wirkungsgrad und hoher Umweltbelastung. Bei Herden mit Sichtfenstern kommt es in diesem Fall zu einem Verrußen und einer Eintrübung (Keramisierung) des Glases (keine Garantie!)

11.5 NACHLEGEN

- Nach der Anheizphase (ca. 10-15 Min.) weiteren Brennstoff je nach erforderlicher Leistung nachlegen.
- Anheizklappe schließen.
- Primärluftregler schließen.
- Sekundärluftregler je nach erforderlicher Leistung einstellen.



Das Nachlegen von Brennstoff sollte in kurzen Abständen (alle 30-50 Min.) erfolgen. Wir empfehlen eine Menge von 2-3 kleinen Holzschreiten.



- Lassen Sie den Herd in der Anheiz- und Nachlegphase niemals unbeaufsichtigt.
- Der Herd darf nie überladen werden, auf keinen Fall über die Verbrennungsluft-Eintrittsöffnungen in den seitlichen Schamotten.
- Zu viel Brennstoff und zu viel Verbrennungsluft können zur Überhitzung führen und daher den Herd beschädigen. Durch Überhitzen verursachte Schäden sind nicht durch die Garantie gedeckt.
- Der Betrieb mit offener Tür ist nur unter Aufsicht zulässig. Die Heiztür sollte aus Sicherheitsgründen nur beim Nachlegen von Brennstoff geöffnet werden und muss im Betrieb oder während der Abkühlzeiten geschlossen bleiben.
- Die Anheizklappe darf nur, während der Anheizphase geöffnet werden. Eine offene Anheizklappe während der Heizphase kann zu Schäden am Küchenherd führen und das Aufheizen des Backrohres stark beeinträchtigen.

11.6 KOCHEN

Die Herdplatte aus Spezialstahl ist eigens für schnelles und einfaches Kochen gedacht. Die heißeste Stelle der Herdplatte ist im Bereich der Ringe oder der runden Einlegeplatte, dieser Bereich eignet sich daher vorzüglich zum schnellen Ankochen. Die Randzonen mit niedrigeren Temperaturen können zum Weiterkochen bzw. Warmhalten verwendet werden.



Am besten eignen sich Töpfe mit einem starken, aber vor allem, ebenen Boden und passenden Deckel. Um optimale Wärmeübertragung und beste Kochergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung von klein gespaltenem Holz und die Befolgung der oben angeführten Einstellungen.



Die Herdplatte darf weder überhitzt noch zum Glühen gebracht werden, da man hiermit die Beschädigung des Herdes riskiert und gleichzeitig keine Vorteile für das eigentliche Kochen entstehen.

11.7 BACKEN

Zum Backen und Braten bedarf es einer gleichmäßig verteilten Wärme im Backrohr. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Backrohr, bei geschlossener Anheizklappe entsprechend vorgeheizt werden. Falls Sie den Herd vom kalten Zustand aufheizen möchten, empfiehlt es sich, die Temperatur durch lebhaftes Feuer zu erhöhen und dann, um die Temperatur konstant zu halten, die Abbrandgeschwindigkeit, durch Verstellen des Primärluftreglers, zu drosseln. Die Innentemperatur des Backrohrs hängt von der Abbrandgeschwindigkeit und der Menge des aufgelegten Brennstoffs ab, auch ein ausreichender Kaminzug und gut gereinigte Heizgaszüge um das Backrohr herum sind für ein gutes Backergebnis wichtig.

Die Holzherde mit Backrohr sind mit einem Sichtfenster und einem integrierten Thermometer zur besseren Kontrolle der Innentemperatur ausgestattet. Die am Thermometer angezeigte Temperatur ist als Richtwert zu verstehen und kann von Fall zu Fall abweichen.

Backrost und Backblech können auf verschiedenen Ebenen eingeschoben werden.

Hohe Kuchenformen auf dem Backrost, und große Braten werden auf der untersten Schiene eingeschoben.

Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze (180-200 °C).

Flache Kuchen und Gebäck, bzw. zum gleichmäßigen Schmoren von Speisen, auf der mittleren Schiene. Dabei empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200-220 °C). Die obere Schiene kann zum Anbraten der Speisen bzw. zum Überbacken genutzt werden.

Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen, Vorheizen ist dafür unbedingt notwendig.

11.8 HEIZEN

Neben dem Kochen können die Holzherde auch zum Beheizen des Aufstellungsraums verwendet werden. Die Wärmeabgabe erfolgt durch Strahlungswärme über die Herdplatte und die Vorderfront des Herdes. Das Aufheizen des Herdes muss durch eine lebhafte Flamme, bei geringer Holzaufgabe, so lange erfolgen, bis in der Brennkammer ein Glutbett entstanden ist. Erst dann kann der Befeuerraum mit mehr Holz beladen werden.

Für eine längere Brenndauer des Herdes wird empfohlen, großes, hartes Stückholz (Buche, Esche, usw.) zu verwenden.

Bitte beachten Sie, dass Sie Ihren Herd nicht über die Luftöffnungen des Stehrosts hinter der Feuerraumtür befüllen, da ansonsten der Luftstrom in der Brennkammer unterbrochen wird. Bei Herden mit Sichtfenstern in der Feuertür kommt es in diesem Fall zu einem Verrußen und einer Eintrübung (Keramisierung) des Glases (keine Garantie!), bei allen Geräten jedenfalls zu einer unvollständigen und damit nicht effizienten Verbrennung und einem daraus resultierenden geringeren Wirkungsgrad. Auch darf die maximale Länge der Holzscheiter von 33 cm nicht überschritten werden. Schwere Schäden an den Schamottwänden der Brennkammer und an der Feuertür könnten die Folge sein.

11.9 BETRIEB IN DER ÜBERGANGSZEIT

In der Übergangszeit, bzw. bei höheren Außentemperaturen, kann es zu Störungen des Schornsteinzuges kommen, sodass die Verbrennungsgase nicht vollständig abgezogen werden und nur ein mäßiges Feuer entsteht. Eine vermehrte Rußbildung in den Heizgaszügen und im Schornstein sind die Folgen. Die Primärluftzufuhr muss in diesem Fall erhöht werden, weiters empfiehlt es sich öfter und vor allem kleinere Holzscheite nachzulegen. Diese geringere Brennstoffmenge sollte schneller (mit Flammentwicklung) abbrennen und dadurch den Schornsteinzug stabilisieren. Gleichzeitig sollte aber auch kontrolliert werden, ob alle Reinigungsöffnungen und Schornsteinverbindungen dicht sind.

11.10 ABSPERREN

Wenn nur noch Glut vorhanden ist und nicht mehr nachgeheizt wird, Primär- und Sekundärluftregler schließen und somit eine möglichst lange Wärmespeicherung erreichen.

12 BRENNSTOFFE

12.1 ZULÄSSIGE UND GEEIGNETE BRENNSTOFFE

Die Holzherde sind ausdrücklich zur Verwendung von Scheitholz bestimmt.

Es dürfen ausschließlich trockene Holzstücke (Wassergehalt max. 20% - ideal 12%) verwendet werden. Die maximale zulässige Länge der Holzscheite beträgt 33 cm. Am besten eignet sich klein gespaltetes Holz. So brennen die Scheite rasch an und bringen bei gleicher Holzmenge eine höhere Heizleistung als große Holzscheite. Brennholz mit maximal 20% Wasser erhält man durch eine mindestens zweijährige (Weichholz) bzw. dreijährige (Hartholz) Trocknung in einem trockenen und belüfteten Raum (z.B. unter einem Regendach). Feuchtes Holz macht das Anfeuern schwieriger, da eine größere Energiemenge notwendig ist, um das vorhandene Wasser verdunsten zu lassen. Der Feuchtigkeitsgehalt hat außerdem den Nachteil, dass sich das Wasser bei Absinken der Temperatur zuerst im Feuerraum und dann im Schornstein niederschlägt. Frisches Holz enthält etwa 60% Wasser und ist daher zum Verbrennen nicht geeignet.

Um Beschädigungen des Herdes zu vermeiden, sollte auf keinen Fall übermäßig viel Brennholz aufgelegt werden.

12.2 UNZULÄSSIGE UND UNGEEIGNETE BRENNSTOFFE

Das Verbrennen von Abfällen jeder Art, Kunststoffen und Ölen, Kohleresten, Rinden- und Bretterabfällen, feuchtem oder mit Lack behandeltem Holz, Zeitungen, Gummi, Leder, Textilien, usw. führt zu Schäden an Ihrem Herd und Schornstein und ist vom Gesetzgeber verboten. Außerdem können bei der Verbrennung solcher Stoffe giftige Substanzen entstehen, die Sie selbst und Ihre Umwelt gefährden. Allgemein ist der Herd kein Abfallverbrennungsofen! Verwenden Sie ausschließlich die empfohlenen Brennstoffe. Auch flüssige Brennstoffe dürfen nicht verwendet werden. **Ungeeignete, bzw. unzulässige Brennstoffe dürfen nicht benutzt werden, in diesem Fall verfällt die Garantie für das Gerät.**

13 WARTUNG UND PFLEGE

Sorgfältige Wartung, Reinigung und Pflege Ihres Küchenherdes sind Voraussetzung für eine optimale Funktion und lange Lebensdauer. Wie jedes technische Gerät ist auch Ihr Herd vom Fachmann zeitweise auf seine Funktionstüchtigkeit zu überprüfen. Auch wenn Sie den Herd nur selten benutzen, empfiehlt es sich, zumindest fallweise eine Begutachtung zu veranlassen. Die Häufigkeit der Reinigung hängt davon ab, wie oft und wie der Herd benutzt wird, sowie ebenso von der Qualität des verwendeten Brennstoffes.



Alle in der Folge angeführten Wartungs-, Inspektions- und Reinigungsarbeiten dürfen nur im kalten Zustand des Herdes ausgeführt werden!

13.1 REINIGUNG DER SICHTBAREN TEILE

Edelstahlteile immer mit neutralen Reinigungsmitteln, oder bei hartnäckigen Verschmutzungen, mit speziellen im Handel erhältlichen Edelstahlreinigern reinigen. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche zerkratzen könnten. Wischen Sie die Oberfläche stets in Schleifrichtung, mit einem weichen Tuch trocken. Zur Reinigung von emaillierten, lackierten oder pulverbeschichteten Teilen niemals scheuernde, aggressive, oder säurehaltige Reinigungsmittel verwenden. Zum Entfernen von Flecken geben Sie auf diese etwas Öl und warten bis dieses die Flecken aufgesaugt hat, dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen feuchten Tuch (keine Mikrofaser verwenden!). Neutralseife bzw. Schmierseife ist für die Reinigung Ihres Herdes bestens geeignet. **Um Verbrennungen zu vermeiden, muss der Herd im kalten Zustand sein!**

13.2 REINIGUNG DES ROSTES

Vor jedem Gebrauch des Herdes muss der Rost im Feuerraum zumindest von den größten Rückständen befreit werden. Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, dass der Aschekasten unter dem Brennraum eingesetzt ist. Die Löcher, bzw. Schlitze des Rosts dürfen nicht verstopft sein. Hierfür können Sie den im Lieferumfang enthaltenen Schürhaken verwenden. Ein schlecht gereinigter Rost behindert die für den Verbrennungsprozess nötige Sauerstoffzufuhr, schlechte Verbrennung und Leistungsabfall sind die Folgen. Falls der Rost entfernt wird, muss er mit der flachen Seite nach oben wieder an seinem Platz eingesetzt werden.

Auch der Auflagebereich muss von Asche und Verbrennungsrückständen frei sein, um die ebene Auflage des Rostes zu gewährleisten.

13.3 ENTASCHEN

Vor jedem Gebrauch des Herdes muss der Aschekasten unter dem Feuerraum kontrolliert werden. Vollständiges Befüllen muss vermieden werden, der maximale Füllstand sollte 2 cm unterhalb des Kastenrandes liegen. Ist dies nicht der Fall, muss er entleert werden. Eine zu große Aschenansammlung könnte die Primärluftzufuhr beeinträchtigen, das Feuer würde nicht richtig mit Sauerstoff versorgt und die Verbrennung wäre unregelmäßig, dies führt zu Leistungsabfall auch zum Zerstören der Rosteinrichtung.

13.4 ENTSCHLACKEN

Unbrennbare Brennstoffrückstände vor jedem Anheizen mit dem Schürhaken vom Rost lösen und aus dem Brennraum entfernen.

13.5 REINIGEN DER HEIZGASWEGE

Je nach Betriebsbedingungen und Brennstoff treten Ablagerungen im Heizgasweg (Rauchgaszüge) auf, die die Leistungsfähigkeit des Gerätes stark beeinträchtigen und daher regelmäßig zu reinigen sind. Bei normalem Herdbetrieb muss die Reinigung mindestens alle sechs Monate, ebenso wie jene des Schornsteins, durchgeführt werden. Bei intensivem Gebrauch müssen eventuelle Wartungsarbeiten häufiger durchgeführt werden. Dabei ist die Herdplatte zu entfernen, die Heizgaswege können nun leicht zugänglich gereinigt werden. Beim Abnehmen der Herdplatte muss diese, vor allem die Unterseite, gereinigt werden. Bei Glaskeramikkochplatten verwenden Sie hierzu einen Handbesen, bei Stahlkochplatten eine Drahtbürste. Brennraumwände und Heizgasschacht abschaben, bzw. abbürsten, gleichzeitig muss auch die Anheizklappe und deren Halterung abgebürstet und auf die Funktion kontrolliert werden.

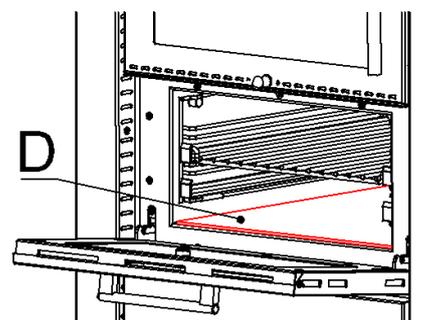
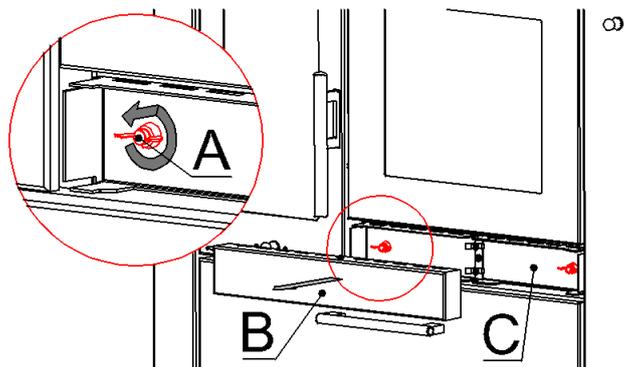


Diese Arbeit sollte von einem Schornsteinfeger ausgeführt werden, welcher gleichzeitig eine Inspektion vornehmen kann.

Bei Herden mit Backrohr seitlich muss zusätzlich zur Herdplatte auch die Putzblende unterhalb der Backrohrtür entfernt werden. Hierfür muss die Holzschublade geöffnet werden, greifen Sie nun mit beiden Händen von unten in die Putzblende. Die Außenschachtel (B) des Putzdeckels nach vorne abziehen und die beiden Flügelmutter (A) abschrauben (nach links drehen). Die Innenschachtel (C) der Putzblende lässt sich nun abnehmen und die Heizgaszüge unterhalb des Backrohres sind einfach zum Reinigen zugänglich.

Bei Herden mit Backrohr unterhalb der Feuerstelle, muss zusätzlich die Bodenplatte des Backrohres (D) entfernt werden. Diese kann nach Öffnen der Backrohrtür einfach entnommen werden. Anschließend lassen sich die Heizgaszüge unterhalb des Backrohres reinigen.

Nach erfolgter Reinigung, bzw. Inspektion der Heizgaswege sind alle zur Reinigung abmontierten Teile wieder ordnungsgemäß zu montieren, zusätzlich muss deren korrekte, funktionsgerechte Lage und Dichtheit beachtet werden. Beim Einlegen der Herdplatte ist auf rundum gleichmäßigen Abstand zum Herdrahmen hin zu achten.



13.6 REINIGEN DES BACKROHRES

Für die Reinigung des Backrohres verwenden Sie die spezifischen, handelsüblichen Reinigungsmittel. Um diese Arbeit zu erleichtern, kann die Backrohrtür (s. Kap. 13.7) einfach abmontiert werden. Auch die seitlichen Einhängegitter (s. Kap. 13.8) können für die Reinigung entfernt werden.

13.7 AUSHÄNGEN DER BACKROHRTÜR

Öffnen Sie die Backrohrtür komplett und klappen Sie die Laschen der Türscharniere (Abb. 1) nach vorne. Die Tür vorsichtig schließen (Abb. 2) und aushängen (Abb. 3). Zum erneuten Einhängen der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

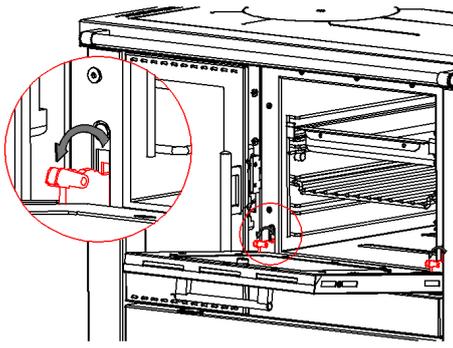


Abb. 1

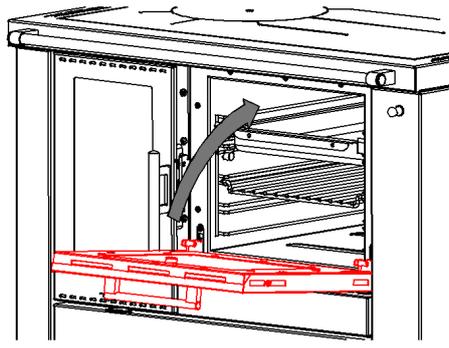


Abb. 2

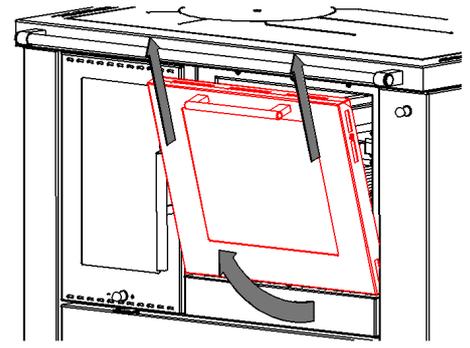


Abb. 3

13.8 REINIGEN DER BACKROHR – SEITENGITTER

Die Backrohr - Seitengitter können ausgehängt werden, was die gründliche Reinigung des Backrohres erheblich erleichtert.

Hierfür muss zuerst, das Backblech und der Backrost aus dem Backrohr entnommen werden, anschließend das jeweilige Seitengitter vorne anheben und aus dem Backrohr entnehmen. Zum Einbauen, die Seitengitter hinten einhängen und anschließend vorne nach unten drücken. Achten Sie darauf, dass die Seitengitter richtig einrasten, nur so liegen nachher Backblech und Backrost eben auf. Auch die Backrohrauszugsschienen lassen sich einfach mittels eines Klips-Systems entfernen, bzw. neu positionieren.



Es kann vorkommen, dass sich die Seitengitter mit der Zeit, aufgrund des ständigen Warm-Kalt-Umfeldes etwas verkeilen und sich daher etwas härter entnehmen lassen. Es darf aber niemals mit Gewalt versucht werden die Gitter zu lösen.

13.9 REINIGEN DER BACKROHRTÜR MIT SICHTFENSTER

Die Backrohrtür aushängen (siehe Kap. 13.7) und auf eine saubere, leicht gepolsterte Unterlage legen. Auf der Unterseite die 3 Schrauben, (Torx TX10), sowie seitlich links und rechts jeweils 1 Schraube lösen (Abb. 1). Außenteil der Backrohrtür an der Unterseite aufschwenken und an der Oberseite aushängen (Abb. 2). Die Gläser vorsichtig reinigen, verwenden Sie dazu ein schonendes Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und ein weiches Tuch. Besondere Vorsicht gilt dem montierten Thermometer, um Beschädigungen zu vermeiden darf dieses auf keinen Fall berührt werden. Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

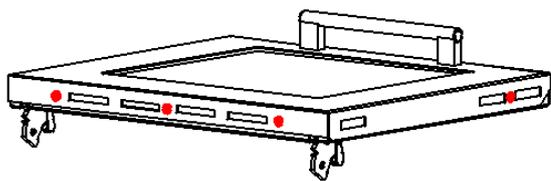


Abb. 1

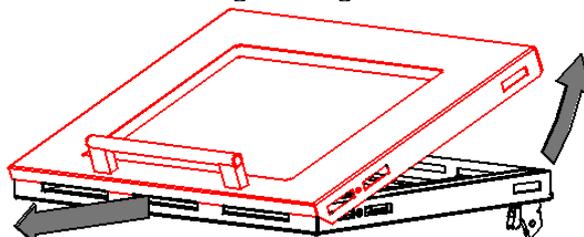


Abb. 2



Lockern oder Öffnen Sie auf gar keinen Fall Schrauben, welche in obiger Beschreibung nicht ausdrücklich erwähnt wurden!

13.10 REINIGEN DES BRENNRAUMSICHTFENSTERS (OPTIONAL)

Die bereits serienmäßig eingebaute Scheibenspülung verzögert, bzw. verhindert die Bildung von Schmutzablagerungen auf der Innenscheibe der Feuertür. Bei Verwendung von ungeeigneten Brennstoffen, wie z.B. feuchtem Holz, oder nicht ausreichendem Kaminzug, hervorgerufen durch z.B. ungünstigen Witterungsbedingungen, können vor allem in der Anheizphase, Ablagerungen nie ganz vermieden werden. Dabei handelt es sich jedoch nicht um einen Fehler des Herdes, sondern meist nur um temporäre Eintrübungen, welche bei regulärer Funktion des Herdes wieder weggebrannt werden.

Die Reinigung der Scheiben darf nur im kalten Zustand des Herdes erfolgen!

Verwenden Sie nur schonende Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und ein weiches Tuch, auf keinen Fall jedoch Scheuermittel oder chemisch aggressive Mittel, diese könnten die Funktion und die Beschichtung der Scheibe beschädigen.

Die Brennraumtür ist dreifach verglast, die innerste Scheibe reinigen Sie laut vorheriger Beschreibung, die Reinigung der anderen zwei Scheiben ist etwas aufwendiger, befolgen Sie bitte nachfolgende Punkte:

Zuerst muss der Primärluftknopf abgenommen werden (Abb. 1), drehen Sie ihn nach links. Öffnen Sie nun die Feuertür und lösen Sie die zwei Senkkopfschrauben (A) mit Hilfe eines Inbus-Schlüssels, um den Griff zu entfernen (Abb. 2). Als Letztes entfernen Sie die zwei Schrauben (B), (Torx TX10), an der Ober- und der Unterseite der Feuertür (Abb. 3). Vorsicht: die Blende samt Scheibe darf nicht auf den Boden fallen!

Auch hier gilt es, für die Reinigung der Glasscheiben nur schonende Reinigungsmittel zu verwenden.

Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Achten Sie darauf, die Schrauben zur Befestigung des Griffs nicht allzu fest zu ziehen, um eine einwandfreie Öffnung und Schließung zu gewährleisten.

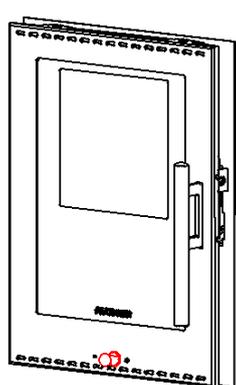


Abb. 1

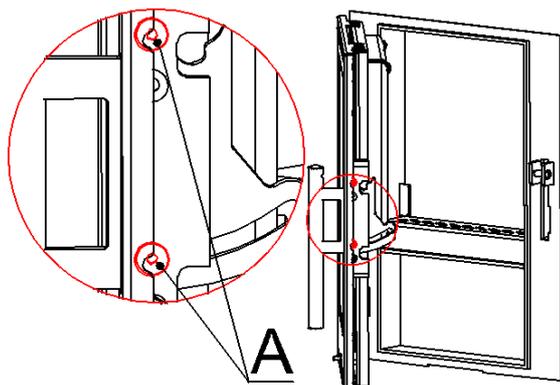


Abb. 2

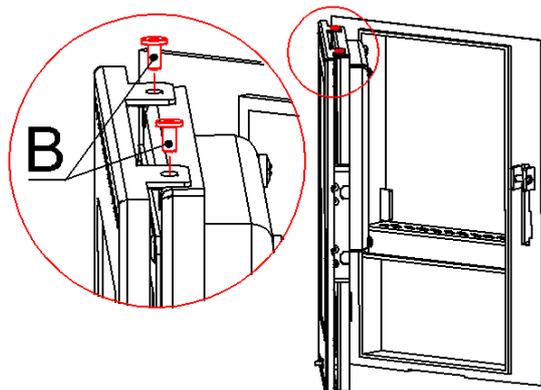


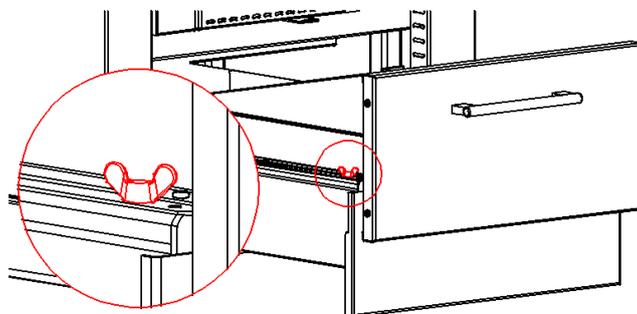
Abb. 3



Die jeweiligen Gläser sind aus speziellem Keramikglas und bis 750° hitzebeständig. Sie sind gegen thermische Schocks nicht anfällig. Ein eventueller Bruch der Scheiben kann nur von mechanischen Ursachen, wie z.B. Stößen, starker Schließung der Tür bzw. Fremdeinwirken, verursacht werden. Die Scheiben sind daher von der Garantie ausgeschlossen.

13.11 AUSHÄNGEN DER HOLZSCHUBLADE

Die Holzschublade bis zum Anschlag herauszuziehen und die beiden Flügelschrauben links und rechts öffnen. Durch leichtes Anheben und gleichzeitiges Ziehen kann sie problemlos entfernt werden. Zum Wiedereinsetzen der Holzschublade gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



13.12 KONTROLLE DER INNENVERMAUERUNG

Beim Heizbetrieb in den ersten Tagen ist es möglich, dass die Ausschamottierung und Mörtelverbindungen im Herdinneren Spannungsrisse bekommen. Die Heizfunktion ist dadurch aber nicht beeinträchtigt. Auch farbliche Veränderungen der Schamottesteine bedeuten keine Beeinträchtigung der Funktion und sind unbedenklich solange sie ihre Position beibehalten.

Größere Beschädigungen, wie lockere oder ausgebrochene Teile in der Ausmauerung können zur Zerstörung des Gerätes führen. Die Ausmauerung ist ein langfristiges Verschleißteil und kann gegebenenfalls durch geschultes Fachpersonal ersetzt werden.

13.13 REINIGUNG UND PFLEGE DER STAHLHERDPLATTE

Vor der ersten Inbetriebnahme ist der aufgetragene Korrosionsschutz von der Stahlherdplatte abzuwischen. Sorgen Sie beim ersten Heizen für ausreichend Belüftung, bzw. öffnen Sie das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen unangenehmen, aber unbedenklichen Rauch und Geruch entwickelt. Ebenso kommt es zur Verrußung (s. Kap. 11.2), sowie verfärbt sich die Stahlherdplatte, die im neuen Zustand hell geschliffen ist, durch das Anheizen von der heißesten Stelle zum Plattenrand hin. Diese, für Stahl typische Verfärbung bei Wärmeeinwirkung, ist unbedenklich und wird mit jeder weiteren Inbetriebnahme immer gleichmäßiger! (Zuerst rot-blau – später dunkel). Erst nach etwa 5maligem Anheizen mit dem Reinigen beginnen.

Das Reinigen der Stahlkochplatte sollte nach dem Heizen im noch lauwarmen Zustand erfolgen. Verwenden Sie zur Reinigung den im Lieferumfang enthaltenen „Putz- und Polierstein“. Für hartnäckige Verkrustungen

(Flecken) kann auch ein feines Sandpapier benutzt werden (Achtung: Schleifrichtung der Stahlherdplatte beachten; nicht geeignet für Glaskeramik).

Danach feucht nachwischen und die Kochplatte abtrocknen lassen. Dies erfolgt bei einem noch lauwarmen Herd natürlich am schnellsten. Anschließend leicht mit säurefreiem Öl, z.B. Nähmaschinenöl, Waffelöl, Vaseline oder Paraffinöl einfetten.

Lassen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es würden sich "Rostränder" bilden, die nur schwer zu entfernen sind!



Wenn Sie den Herd längere Zeit nicht benutzen, empfiehlt es sich die gereinigte Herdplatte im lauwarmen Zustand etwas einzufetten (Vaseline oder Paraffinöl). Dadurch wird Rostbefall verhindert. Vor der darauffolgenden Benutzung die Kochplatte abwischen!



Achten Sie darauf, dass die Dehnungsfugen und die Spalten zwischen Platte und Herdrahmen stets gleichmäßig sind und keinesfalls durch Schmutz oder anderen Rückständen verstopft werden. Eingebrannte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können die Ausdehnung der Platte bei Wärmeeinwirkung verhindern und verursachen somit einen Verzug der Stahlherdplatte. Kein Garantieanspruch!

Falls nötig, sind auch eventuelle Kochrückstände in den Dehnfugen der Stahlherdplatte zu entfernen. Eine leichte Verformung der Herdplatte, im beheizten Zustand, entspricht der Toleranz, sofern sie im kalten Zustand wieder in die Normalform zurückkehrt.

Wenn Sie diese Hinweise befolgen, verhindern Sie Rost- und Fleckenbildung auf der Kochplatte und der Herd behält sein gepflegtes Aussehen.

13.14 REINIGUNG UND PFLEGE DER GLASKERAMIKKOCHPLATTE (CERAN®)

Die Glaskeramikkochplatte ist extrem temperaturbeständig, sehr hitzedurchlässig und leicht zu reinigen. Die 4 mm starke Platte ist unempfindlich gegenüber normalen mechanischen Belastungen in der Küche. Um den einwandfreien Betrieb der Glaskeramikkochfläche zu gewährleisten, sollten Sie diese regelmäßig reinigen, wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen muss vermieden werden. Zur Reinigung leichter Verschmutzungen können Sie ein sauberes Tuch, Haushaltspapiertücher oder Glaskeramikreiniger verwenden. Eingebranntes (übergelaufene Milch, Speisereste oder Fettspritzer) entfernen Sie am besten mit einem Rasierklingen-Reinigungsschaber.

Kratzende Schwämme, oder aggressive Reinigungsmittel wie z.B. Backofensprays, Fleckenentferner, Allzweck-Reiniger oder Badreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Vermeiden Sie den Kontakt der heißen Glaskeramikkochplatte mit Aluminiumfolie, Kunststoff, Plastik, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen. Gelangen solche Stoffe doch versehentlich auf die heiße Kochfläche, sind sie sofort mit einem Rasierklingen-Reinigungsschaber aus der heißen Kochzone zu schieben, um eine Oberflächenschädigungen zu vermeiden.

Kratzer können auch entstehen, wenn z.B. Sandkörner vom vorausgegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden. Oder durch Verwendung von Kochgeschirr aus Gusseisen und Emaille-Töpfen, deren Topf- und Pfannenböden oft Ränder und Grate haben können.

Kratzer auf der Oberfläche Ihrer Glaskeramikkochplatte können nicht behoben werden, sie beeinträchtigen aber in keiner Weise die Funktion des Herdes.

13.15 AUSWECHSELN DER BACKROHRLAMPE (OPTIONAL)

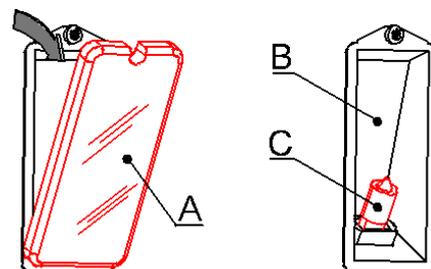


Bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen, unbedingt die Stromzufuhr unterbrechen! Vergewissern Sie sich, dass keine Spannung mehr vorhanden ist. Kontrollieren Sie, dass der Herd und die Glühbirne kalt sind!

Küchenherde mit Backrohrbeleuchtung sind mit einer Halogen-Niedervolt-Speziallampe (12V/20W) ausgestattet. Vor dem Auswechseln muss der Herd vollständig abgekühlt sein. Ein Austausch der Glühbirne während des Betriebes ist aufgrund von Verbrennungsgefahr nicht zulässig.

Um die Lampe auszutauschen, befolgen Sie bitte folgende Schritte:

Backrohrtür öffnen und Backblech, Backrost und eventuell auch das seitliche Backrohr-Gitter (s. Kap. 13.8) entnehmen. Jetzt die Glasabdeckung (A) mit dem Finger nach unten klappen. Nun die Halogenlampe (B) vorsichtig entfernen und sich vergewissern, dass bei einer zu Bruch gegangenen Lampe, keine Rückstände in der Lampenfassung (C) bleiben.



Die Ersatzlampe mit einem weichen Tuch in die Lampenfassung einsetzen und die Lampenabdeckung bis zum Einrasten nach oben klappen.



Achtung: Neue Halogenlampen nicht direkt mit den Fingern berühren!
Verunreinigungen auf der Oberfläche der Halogenlampe können zum Zerplatzen der Lampe führen. Nehmen Sie daher beim Einsetzen ein weiches Tuch zur Hilfe.

14 FEHLERBEHEBUNG

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Rauchaustritt beim Anheizen oder Heizen	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Schornstein von einem Kaminkehrer begutachten lassen (ev. Kaminzugbeschleuniger einbauen)
	Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein verrußt	Herd und die Verbindungsrohre vom Kaminkehrer reinigen und begutachten lassen.
	Dunstabzugshaube ist in Betrieb	Leistung der Dunstabzugshaube drosseln, bzw. ausschalten und für die Nötige Luftzufuhr von außen sorgen, Fenster oder Türen öffnen
	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Zu wenig Verbrennungsluftzufuhr	Fenster oder Türen öffnen, um die Verbrennungsluftzufuhr zu erhöhen
	Schornstein noch kalt oder Stickluft im Schornstein	Papierknäuel im Herd oder im Schornstein anzünden und abbrennen lassen
	Falscher oder zu feuchter Brennstoff	Siehe Kap. 12 „BRENNSTOFFE“
Zu hohe Temperaturen (Gefahr durch Überhitzung)	Offene Heiz- oder Aschentür	Offene Türen schließen
	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Schornstein von einem Kaminkehrer begutachten lassen, eventueller Einbau einer Drosselklappe
	Falscher Brennstoff	Siehe Kap. 12 „BRENNSTOFFE“
	Falsche Lufteinstellung	Siehe Kap. 11.3 „Anheizen“ und Kap. 11.5 "Nachlegen"
Zu niedrige Temperaturen (Herd heizt nicht richtig)	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Schornstein durch den zuständigen Kaminkehrer, hinsichtlich Bemessung, Zustand und Dichtheit begutachten lassen
	Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt	Gründliche Reinigung von Brennraum, Aschenraum, Heizgaszügen und Verbindungsrohren. Schornstein fegen lassen
	Undichte Stellen durch falsche Herdmontage	Siehe Kap. 10 „VERBINDUNG SCHORNSTEIN – HERD“
	Offene oder nicht korrekt angeschraubte Putzblende	Siehe Kap. 13.5 „Reinigen der Heizgaswege“
	Zu wenig Verbrennungsluftzufuhr	Fenster oder Türen öffnen, um die Verbrennungsluftzufuhr zu erhöhen
	Falscher oder zu feuchter Brennstoff	Siehe Kap. 12 „BRENNSTOFFE“
	Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf	Stahlkochplatte einrichten – rundum muss zum Herdrahmen ein Spalt von 1,5 – 2 mm bestehen
	Falsche Bedienung	Siehe Kap. 11 „BEDIENUNG“
Backrohr wird nicht heiß	Anheizklappe geöffnet	Anheizklappe schließen
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Schornstein von einem Kaminkehrer begutachten lassen
	Brennstoff zu feucht	Siehe Kap. 12 „BRENNSTOFFE“
	Holzstücke zu groß	Siehe Kap. 12 „BRENNSTOFFE“
Stahlherdplatte rostet (ganzflächig)	Zu hohe Luftfeuchtigkeit im Raum	Siehe Kap. 13.13 „Reinigung und Pflege der Stahlherdplatte“

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
	Übergelaufene Töpfe (Rostringe), Speisereste, nasses Geschirr auf der Herdplatte	Siehe Kap. 13.13 „Reinigung und Pflege der Stahlherdplatte“
Stahlherdplatte verzogen	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Schornstein von einem Kaminkehrer begutachten lassen, eventueller Einbau einer Drosselklappe
	Überhitzung des Herdes durch falsche Bedienung	Siehe Kap. 11 „BEDIENUNG“
	Dehnfugen der Herdplatte verschmutzt.	Dehnfugen der Herdplatte reinigen.
Panoramafenster wird trüb	Brennstoff zu feucht	Siehe Kap. 12 „BRENNSTOFFE“ und Kap. 13.10 „Reinigen des Brennraumsichtfensters (optional)“
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Schornstein durch den zuständigen Kaminkehrer, hinsichtlich Bemessung, Zustand und Dichtheit begutachten lassen
Schäden der Arbeitsplatte neben dem Herd	Zu wenig Abstand zwischen Herd und Arbeitsplatte durch falsche Herdmontage	Siehe Kap. 7.4 „Sicherheitsabstände - AIRSYSTEM“
Hitze staut sich unter der Herdplatte und das Backrohr wird nicht heiß	Zu geringer Förderdruck im Schornstein	Schornstein durch den zuständigen Kaminkehrer, hinsichtlich Bemessung, Zustand und Dichtheit begutachten lassen
	Kamin zu kurz	Schornstein durch den zuständigen Kaminkehrer, hinsichtlich Bemessung, Zustand und Dichtheit begutachten lassen
	Falschluff	Siehe Kap. 10 „VERBINDUNG SCHORNSTEIN – HERD“
Verfärbungen am Herdrahmen, Blenden oder Griffen	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Schornstein von einem Kaminkehrer begutachten lassen, eventueller Einbau einer Drosselklappe
Kondenswasser im Inneren des Herdes	Der Herd ist noch nicht komplett ausgetrocknet	Herd langsam trocken heizen
	Brennstoff zu feucht	Siehe Kap. 12 „BRENNSTOFFE“
	Schornstein ist nicht ausreichend isoliert	Schornstein durch den zuständigen Kaminkehrer, hinsichtlich Bemessung, Zustand und Dichtheit begutachten lassen



PERTINGER

PERTINGER GmbH • S.r.l.
Plattnerstr. 2 • 39040 Vahrn
Via Plattner 2 • 39040 Varna
BZ • Südtirol • Alto Adige • ITALIEN

T +39 0472 849525
F +39 0472 849680
E info@pertinger.com
W pertinger.com