

# Bedienungs- und Montageanleitung

## Manuale d'uso e di montaggio



PERTINGER GmbH • S.r.l.  
Plattnerstraße 2 • 39040 Vahrn  
Via Plattner 2 • 39040 Vahrn  
BZ • Südtirol • Alto Adige • ITALY

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



## SERVICE

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

Deutsch

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

E entleeren

P säubern

Kontrollieren

Wichtige Hinweise	S.	1
Allgemeine Hinweise	S.	2
Sicherheitshinweise	S.	3
Montageanweisung	S.	6
Bedienung	S.	13
Wartung und Pflege	S.	16
Fehlerbehebung	S.	21
Technische Daten	S.	22
Inhaltsverzeichnis	S.	25



Wichtiger Hinweis



Empfehlung

## 1. VORWORT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Sie haben sich für ein hochwertiges Qualitätsprodukt von Pertinger entschieden. Aufgrund von innovativen Verbrennungstechniken leisten auch Sie einen wesentlichen Beitrag zur Verbesserung der Luft- und Lebensqualität. Pertinger legt größten Wert auf perfekte Verarbeitung und verwendet dafür nur hochwertige Rohmaterialien, allerdings bedürfen auch diese der richtigen Pflege und Handhabung. Lesen Sie deshalb diese Aufstell- und Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie alle Punkte und Empfehlungen. Einer langen Funktionsstörlichkeit Ihres Gerätes steht somit nichts mehr im Weg.

Wir von Pertinger wünschen Ihnen viel Freude, viel Genuss und wohlige Wärme mit Ihrem Produkt.

## 2. 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 der Außenluftanschluss nicht vorhanden ist, 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!
- 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 Isolation- 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 anderes Bedienungsmittel) ist zu unterlassen. Machen Sie auch Kinder auf diese Gefahren aufmerksam und halten Sie sie während des Heizbetriebes vom Herd fern.



Generell sollte die Bedienung nur mit dem **mitgelieferten Handschuh erfolgen**. Metallelemente und Herdeile 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

Den Rauchfang sobald er aufgehört hat zu brennen, unbedingt von einem Fachmann überprüfen lassen, um eventuelle Risse oder durchlässige Stellen auszumachen.

- 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 Abfallverbrennungsöfen. 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.
- Die zulässigen Brennstoffe sind Brennholz. Es dürfen ausschließlich trockene Holzstücke (Wassergehalt max. 20%) verwendet werden. Die Holzstücke sollten eine Länge von ca. 30 cm und einen Umfang von max. 30 cm haben. Besser ist jedoch klein gespaltes 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.

## 3. ALLGEMEINE HINWEISE

Die Herde der Serie Ökoalpin® werden nach aktuellem Stand der Technik gebaut und entsprechen für den Brennstoff Holz den Anforderungen folgender Normen und Vorschriften:

- Europäische Norm EN 12815, 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.

## 4. SICHERHEITSHINWEISE

### 4.1 BEIM AUFSTELLEN UND IM BETRIEB

- Arbeiten Sie beim Aufstellen des Herdes mit der Bedienungsanleitung 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. Plinte zur Lastverteilung) getroffen werden, um diese zu erreichen.
- Halten Sie die vorgegebenen Sicherheitsabstände beim Aufstellen des Herdes ein (s. Kap. 6.4).
- Während des Kochvorgangs und generell bei Gebrauch des Herdes sollten keine leicht entflammbaren Kleidungsstücke getragen werden.
- Generell sollte die Bedienung mit dem mitgelieferten Handschuh erfolgen, da Herdeile 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 Luftausgangsoffnungen 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, waagerecht oder leicht steigend angeordnet sein. Verbindungen sind abzudichten. Überprüfen Sie die Dichtigkeit 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 Holzlaide 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. 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 Verbundungsgefahr.

**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!**

### 4.2 KOCHFLACHE

- 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.

### 4.3 BACKROHR

- Bei Arbeiten im heißen Backrohr besteht Verbundungsgefahr! 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 Schwarm heißer Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Backrohrtür bei Zubereitungen im Backrohr immer völlig schließen.

## 5. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 5.1 FEUERRAUM - BRENNKAMMER

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

### 5.2 BACKROHR

Jedes Backrohr ist mit Backblech und Grillrost ausgestattet, die seitlichen Backblechträger verfügen über drei Einschubhöhlen. Das Backrohr ist komplett aus, besonders für den Nahrungsmittelbereich geeignetem, Edelstahl gefertigt und lässt sich daher leicht reinigen (Hinweise zur Reinigung Kap. 12.6). Die optimal ausgelegte Rauchgasführung um alle Seiten des Backrohrs 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 erreicht werden!

### 5.3 BACKROHRTHERMOMETER

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

### 5.4 HERDRAHMEN

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

### 5.5 HERDPLATTE

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

### 5.6 SEITENVERKLEIDUNGEN - AIRSYSTEM

Alle seitlichen Verkleidungen (Außenwände) der Serie Ökoalpin®, fungieren gleichzeitig als Brandschutzeinheit. Ein **geprüftes System** (AIRSYSTEM), ohne elektrische Ventilatoren, ermöglicht den Einbau des Herds mit einem Minimalabstand von **3mm** zwischen die Küchenmöbel. AIRSYSTEM ist serienmäßig in jeden Herd der Serie Ökoalpin® eingebaut.

### 5.7 TELESKOPSOCKEL

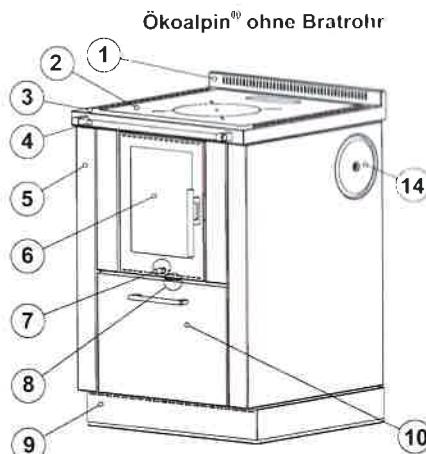
Standardmäßig ist jeder Herd der Serie Ökoalpin® mit einem Teleskop-Sockel ausgestattet. Der Höhenanpassung des Herdes folgt dieser Sockel automatisch und sorgt dafür, dass keine Bodenfreiheit entsteht. Auf Wunsch wird der Teleskopsockel durch einen Sockel auf Maß ersetzt.

### 5.8 ANSCHLUSS FÜR EXTERNE VERBRENNUNGSLUFTZUFUHR

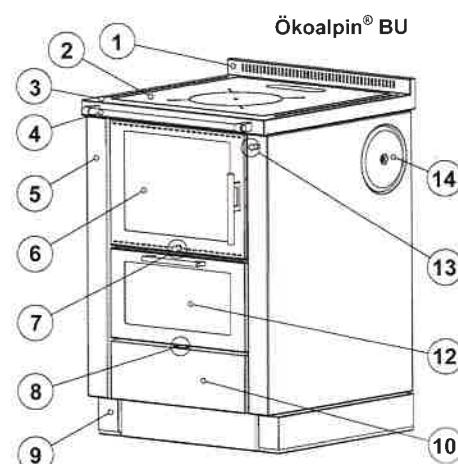
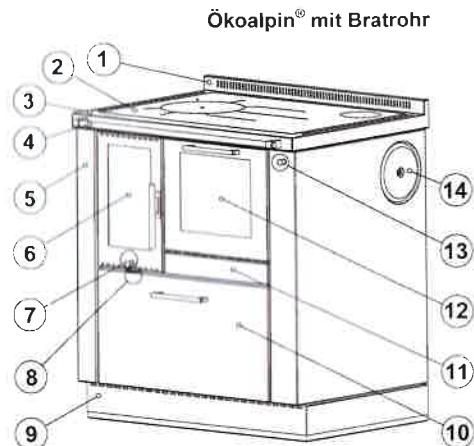
Der bereits serienmäßige Anschlussstutzen befindet sich auf der Unterseite des Herdbodens. Der Herd kann somit, in Verbindung mit einem Unterdruckwächter, ohne Probleme auch in Niedrigenergiehäusern (Passivhäusern) eingebaut und betrieben werden. Eine Verbrennungsluftzufuhr über ein geöffnetes Fenster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

### 5.9 FLEXIBEL EINSTELLBARE KAMINANSCHLÜSSE

Die Anschlussmöglichkeiten an Ihren Schornstein sind zahlreich: Dank eines speziellen Rauchzuges an der Rückseite des Herdes und eines besonderen, von uns patentierten Anschlussystems, stehen Ihnen eine Vielzahl verschiedenster Anschlusspunkte zur Verfügung. Bei der Montage können diese noch in Höhe und Breite feinjustiert werden.

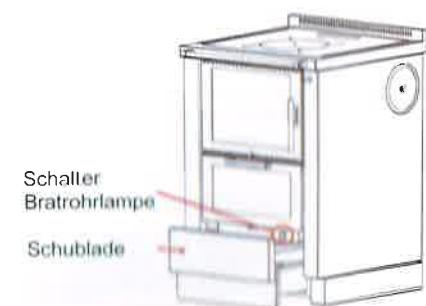
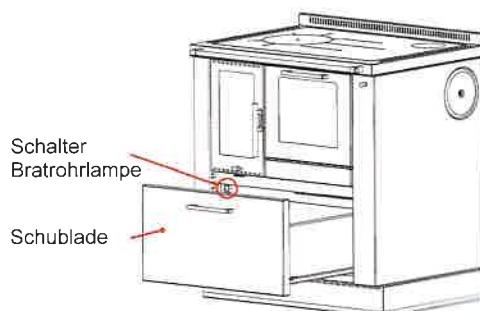


- 1 Plattenwinkel
- 2 Herdplatte (Stahl oder Ceran®)
- 3 Herdrahmen
- 4 Herdstange vorne
- 5 Seitenwände mit integrierter Brandschutzeinheit „AIRSYSTEM“
- 6 Feuertür
- 7 Primärluftregler
- 8 Sekundärluftregler
- 9 Sockel
- 10 Schublade
- 11 Putzblende
- 12 Bratohrtür
- 13 Anheizklappe
- 14 Kaminabgang, seitlich



#### 5.10 BRATOHRLBELEUCHTUNG (SONDERAUSSTATTUNG)

Zum An- und Ausschalten der Bratohrbeleuchtung muss die Holzschrublade geöffnet werden.



## 6. MONTAGEANWEISUNG

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

### 6.1 BODENTRAGFÄHIGKEIT

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

### 6.2 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.

### 6.3 VERBRENNUNGSLUFT

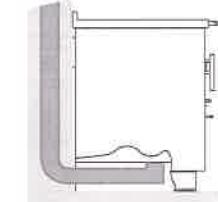
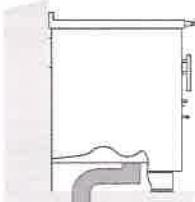
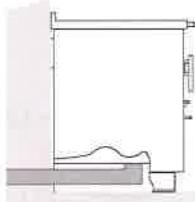
Da der Herd grundsätzlich raumlufthängig arbeitet und somit die Verbrennungsluft aus dem Raum, in dem er installiert ist, entnimmt, ist es äußerst wichtig, dass in diesen Raum eine ausreichende Luftmenge eintritt. Bei hermetisch dichten Fenstern und Türen (z.B. bei Häusern, die nach dem Kriterium der Energieeinsparung 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 bei 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 raumlufthängigen 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-Anschlüsse 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 raumluftechnischen 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

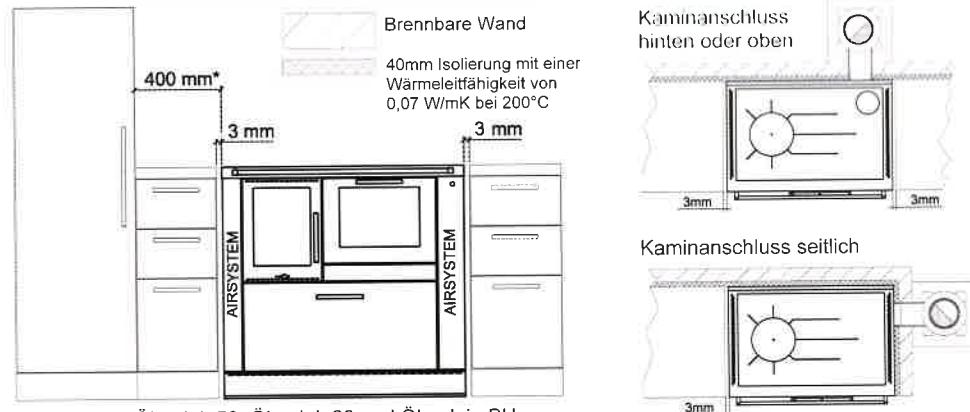


## 6.4 SICHERHEITSABSTÄNDE - AIRSYSTEM

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 3mm einzuhalten. Auf der Rückseite des Herdes und bei seitlichem Kaminanschluss ist zusätzlich auf der Seite des Kaminanschlusses eine brandsichere Wand erforderlich.



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



\* 500mm bei Ökoalpin50, Ökoalpin60 und Ökoalpin BU



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

## 6.5 ÜBERBAUTEN

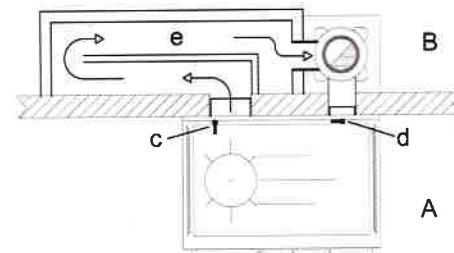
Bei Überbauten muss ein Mindestabstand von 75cm eingehalten werden. Um Stauwärme zu verhindern, ist auf ausreichende Hinterlüftung der Hängekästen zu achten.

## 6.6 ELEKTRO-ANSCHLUSS (SONDERAUSSTATTUNG)

Für Herde mit Bratohrbeleuchtung 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.

## 6.7 DURCHHEIZE (SONDERAUSSTATTUNG)\*

Über eine Durchheizklappe kann der Küchenherd mit einem Kachelofen oder einer Heizwand verbunden werden. Der Durchheizschacht befindet sich stets an der Rückseite des Benraumes.

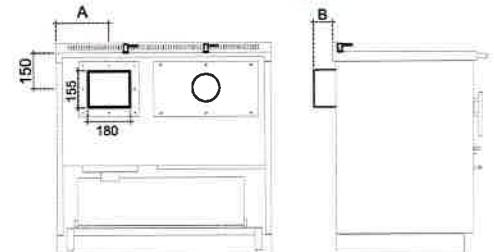


- A: Aufstellraum
- B: Nebenraum
- c: Durchheizklappe
- d: Kaminklappe
- e: Kachelofen / Heizwand

\*Nicht möglich beim Ökoalpin 60BU.  
Bei Ökoalpin 80 und Ökoalpin 60 nur auf Anfrage

## Abmessungen und Anschlussmaße\*

Herdmodell	A [mm]	B [mm]
Ökoalpin® 70	175	80
Ökoalpin® 80	195	80
Ökoalpin® 90	220	80
Ökoalpin® 100	220	80



\*Der Durchheizöffnung befindet sich stets an der Rückseite des Benraumes.

## Bedienung der Durchheize

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 (DH) befindet sich auf der Seite der Feuerstelle und die Kaminklappe (KK) auf der Seite des Bratohres.

### Durchheizbetrieb

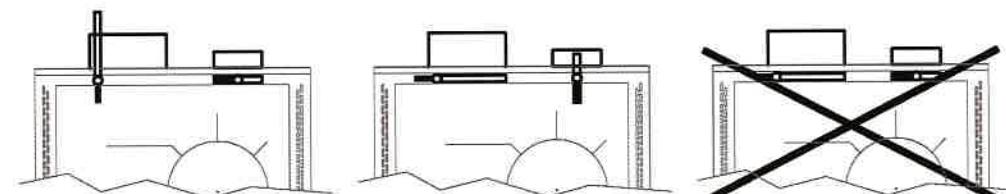
DH: AUF  
KK: ZU

### Kochbetrieb

DH: ZU  
KK: AUF

### NICHT ZULÄSSIG

DH: ZU  
KK: ZU



## 7. VERSTELLMÖGLICHKEITEN

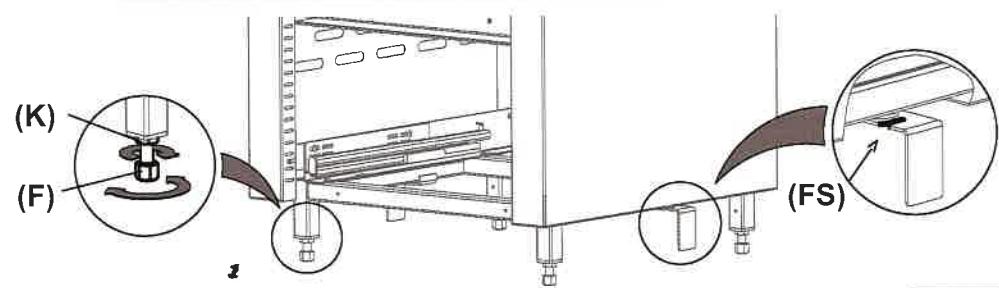
### 7.1 GERÄTEHÖHE

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 91cm.

Um die Gerätelänge einzustellen, entfernen Sie als Erstes die Schublade (s. Kap. 12.11), und den Sockel (s. Kap. 7.2) anschließend alle Kontermuttern (K) lockern. Nun lassen sich die Stellfüße (F) leicht drehen und höhenverstellen. Am Ende muss die waagrechte Ausrichtung des Herdes kontrolliert und alle Kontermuttern wieder festgezogen werden. Sockel wieder montieren (s. Kap. 7.2).



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!



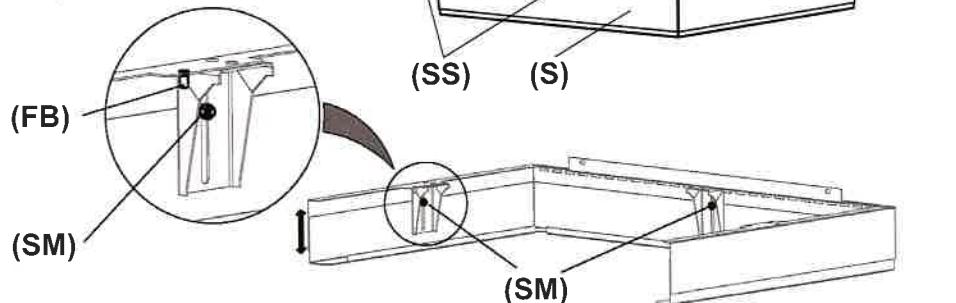
## 7.2 SOCKELANPASSUNG

Der spezielle Teleskop-Sockel (S) folgt der Höhenanpassung des Herdes automatisch und sorgt dafür, dass keine Bodenfreiheit entsteht.

Um den Sockel einzustellen, entfernen Sie die Holzschublade (s. Kap. 12,11) und die Schrauben (SS), mit denen der Sockel an der Herdstruktur befestigt ist. Hierfür benötigen Sie einen Sechskantschlüssel, welcher im Lieferumfang enthalten ist.

Ziehen Sie den Sockel unter dem Herd heraus und lockern Sie die Muttern (SM), welche sich an den Innenseiten des Sockels befinden. Achten Sie darauf, die Muttern nicht vollständig herauszudrehen – sie sollten nur gelockert werden.

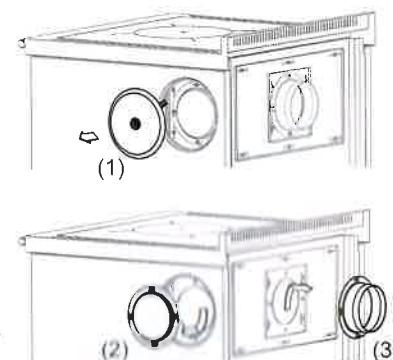
Dann verschieben Sie den Sockel in die gewünschte Position und ziehen die Schrauben wieder fest. Bei der Montage des Sockels darauf achten, dass die Führungsbolzen (FB) genau in den dafür vorgesehenen Führungsschlitz (FS) eingeschoben werden.



## 7.3 RAUCHROHRANSCHLÜSSE / POSITION DES ABGASSTUTZENS

Herde der Serie Ökoalpin® sind serienmäßig mit Mehrfach-Rauchrohranschlüssen (oben, hinten, seitlich) ausgestattet, die Position kann verändert werden. Ein Rauchrohrabgang nach oben ist nur bei Stahlherdeplatten möglich. 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:

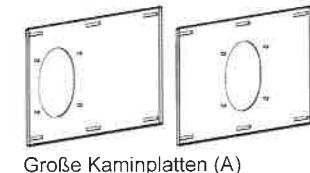
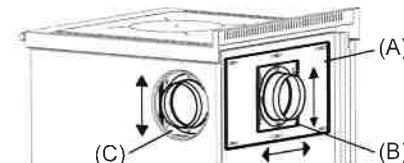
- 1) Kaminabdeckung (1) der Außenwand mit dem mitgelieferten Inbusschlüssel soweit lösen, dass die Abdeckung samt Halterung entnommen werden kann. Achten Sie darauf, dass Sie die Schraube nicht komplett lösen, da sonst die Halterung in die Seitenwand fällt.
- 2) Die vier Muttern M4 leicht lösen, die Kaminabdeckung (2) der Seitenwand nach rechts drehen und Abdeckung entnehmen. Achten Sie darauf die Kaminabdeckung nicht in die Seitenwand fallen zu lassen! Auf die gleiche Weise lässt sich der Abgasstutzen (3) auf der Rückseite des Herdes abmontieren.
- 3) Zur Montage die Kaminabdeckung der Seitenwand, bzw. den Abgasstutzen, auf die Gewindestöcke 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!

## 7.4 RAUCHROHRANSCHLÜSSE / FEINEINSTELLUNG DES RAUCHABZUGS

Dank des patentierten Anschlusssystems lassen sich die Positionen des Abgasstutzens noch feineinstellen. Generell kann auf der Rückseite des Herdes in der Waagrechten um 4cm und in der Senkrechten um 2cm feinjustiert werden. Auch beim seitlichen Anschluss kann in der Senkrechten insgesamt 2cm eingestellt werden. Zum Lieferumfang gehören zwei Kaminanschlussplatten, eine mit dem ovalen Ausschnitt in der Mitte der Platte und eine mit selbigem Ausschnitt zur Seite versetzt. Eine der beiden Platten ist bereits werkseitig am Herd montiert, sie kann bei Bedarf ohne Probleme durch die andere ersetzt werden.



Rückenwand: Zum Einstellen der Position des Rauchabzugs in der Waagrechten, die 6 Schraubmuttern M4 der großen Kaminplatte (A) leicht lockern, die Kaminplatte in die gewünschte Position verschieben und die 6 Schraubmuttern wieder festziehen. Zum Einstellen der Position des Rauchabzugs in der Senkrechten, die 4 Schraubmuttern M4 der kleineren Kaminplatte (B) leicht lockern, die Kaminplatte samt Abgasstutzen in die gewünschte Position verschieben und die 4 Schraubmuttern wieder festziehen.

Seitenwand: Zum Einstellen der Position des Rauchabzugs in der Senkrechten, die 4 Schraubmuttern M4 der seitlichen Kaminplatte (C) leicht lockern, die Kaminplatte in die gewünschte Position samt Abgasstutzen verschieben und die 4 Schraubmuttern wieder festziehen.

 Die Feineinstellung des Rauchabzugs 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!

## 8. SCHORNSTEIN

Der Schornstein ist von wesentlicher 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.

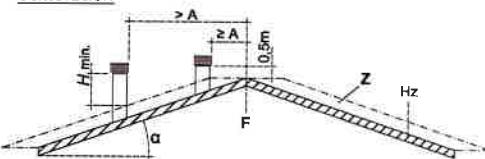
Um einen störungsfreien und wirtschaftlichen Betrieb des Herdes zu gewährleisten, müssen alle nachfolgenden Faktoren gegeben sein:

- 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 50cm überragen, um etwaige Druckübertragungen unter den Schornsteinrohren selbst zu vermeiden.

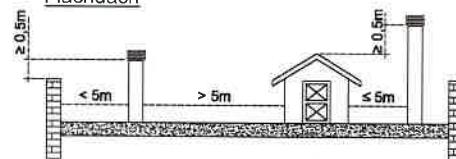


Der Schornstein muss, unter Berücksichtigung der allgemeinen Umgebungs- und Umweltbedingungen, für den Anschluss des ausgewählten Herdes geeignet sein und den am Aufstellort geltenden Vorschriften und Normen entsprechen.

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

F : First      Z : Verwirbelungszone

Flachdach

## Erforderliche Kaminhöhe über Dach (UNI EN 10683:2008)

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



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

## 9. 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 (wir empfehlen Ihnen ein Rohr mit einer Wandstärke von min. 2mm zu verwenden) 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 25cm um das Rohr müssen durch feuerfestes und hitzebeständiges Material ersetzt werden.

Rauchkanäle dürfen keine gewundenen oder waagrechten 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® Sparherd mit dem Schornstein zu verbinden, muss wie folgt vorgegangen werden:

## • Herdhöhe einstellen:

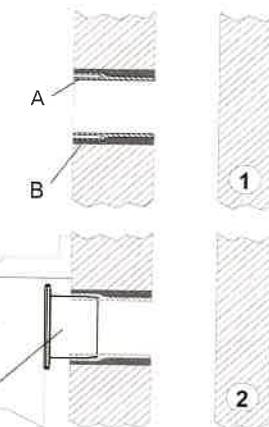
Zur Einstellung der gewünschten Herdhöhe die Schublade aushängen. Anschließend die genaue Herdhöhe durch Drehung der Schraubfüße einstellen und dabei auf waagerechten Einbau achten (s. Kap. 7.1).

## • 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. 7.3+7.4). 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:

- Falschluftquellen 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 Glanzrissablagerungen 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

## 9.1 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 in der Tabelle „Leistung- und Emissionsdaten“ unter Kapitel 14.3 und im 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 Bratrohr 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 Feuertür einen Spalt weit auf und halten Sie die Flamme eines Feuerzeuges an den Spalt der offenen Feuertür. 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).

## 10. BEDIENUNG

### 10.1 VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme des Herdes muss jegliches Verpackungsmaterial und eventuelle Klebeetiketten aus dem Backrohr, der Holzladе 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 der Bedienungs- und Aufstellanleitung des Herdes gut vertraut gemacht haben!

### 10.2 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 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!

### 10.3 ANHEIZEN

- Die Primär- und Sekundärluftregler, sowie die Anheizklappe öffnen
- Feuertür 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
- Feuertür schließen
- Holz lebhaft anbrennen lassen und anschließend ein mittleres Holzscheit obenauf legen



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

### 10.4 BRENNSTOFFFÜLLHÖHE

Der Herd darf maximal bis unter die Sekundärluftöffnungen an den Seitenwänden, bzw. an der Rückenwand, gefüllt werden. Auch ein Befüllen von oben, d.h. durch Abnehmen des Deckels in der Herdplatte, darf auf keinen Fall geschehen. Beide Umstände beeinträchtigen die Vorbronnung, 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 Verrüßen und einer Eintrübung (Keramisierung) des Glases (keine Garantie).

## 10.5 NACHLEGEN

- Nach der Anheizphase (ca. 10-15 Min.) weiteren Brennstoff je nach erforderlicher Leistung nachlegen
- Anheizklappe schließen
- Primärluftregler schließen
- Sekundärluftregler je nach erforderlicher Leistung und gemäß Tabelle Kapitel 14.2 einstellen.



Das Nachlegen von Brennstoff sollte in kurzen Abständen (alle 30-50 Minuten) erfolgen. Wir empfehlen eine Menge von 2-3 kleinen Holzscheiten, was ca. 1-2 kg entspricht.



- Lassen Sie den Herd in der Anheiz- und Nachlegphase niemals unbeaufsichtigt.
- Der Herd darf nie überladen werden (siehe Kap 14.3).
- 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 Feuertür 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 Bratohres stark beeinträchtigen.

## 10.6 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.

## 10.7 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 Backofens hängt von der Abbrandgeschwindigkeit und der Menge des aufgelegten Brennstoffs ab, auch ein ausreichender Kaminzug und gut gereinigte Heizgaszüge um den Backraum herum sind für ein gutes Backergebnis wichtig. Die Holzherde mit Backofen sind mit einem Backofen-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 gleichmäßigem 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.**

## 10.8 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 Holzauflage, so lange erfolgen, bis in der Brennkammer ein Glutbett entstanden ist. Erst dann kann der Befeuerungsraum 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 nur bis unter die Sekundärluftöffnungen in der Feuerraumseitenwand, bzw. nicht über die Luftöffnungen des Stehrotes 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 Verrüßen 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 in die, in der Tabelle unter Kapitel 14.3, angegebene maximale Länge der Holzscheite nicht überschritten werden, schwere Schäden an den Schamottwänden der Brennkammer und an der Feuertür könnten die Folge sein.

## 10.9 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 Flammenentwicklung) abbrennen und dadurch den Schornsteinzug stabilisieren. Gleichzeitig sollte aber auch kontrolliert werden, ob alle Reinigungsöffnungen und Schornsteinverbindungen dicht sind.

## 10.10 ABSPERREN

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

# 11. BRENNSTOFFE

## 11.1 ZULÄSSIGE UND GEEIGNETE BRENNSTOFFE

Die Holzherde sind ausdrücklich zur Verwendung von Brennholz bestimmt.

Die zulässigen Brennstoffe sind Scheitholz. Es dürfen ausschließlich trockene Holzstücke (Wassergehalt max. 20%) verwendet werden. Die maximalen zulässigen Längen der Holzscheite können Sie aus der Tabelle, unter Kapitel 14.3, entnehmen. 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 Energieleistung 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 eventuelle Verformungen oder Beschädigungen des Herdes zu vermeiden, sollte auf keinen Fall übermäßig viel Brennholz aufgelegt werden.

## 11.2 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, Toxillen, 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 Abfallverbrennungssofen! 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.**

## 12. 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 Funktionsstüchtigkeit 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!

### 12.1 REINIGUNG DER SICHTBAREN TEILE

Edelstahlteile immer mit neutralen Reinigungsmitteln oder, bei hartnäckigen Verschmutzungen, mit speziellen im Handel erhältlichen Edelstahlreinigern reinigen. Der Herd muss im kalten Zustand sein! 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 oder lackierten Teilen niemals scheuernde, aggressive oder säurehaltige Reinigungsmittel verwenden. Zum Entfernen von Flecken geben Sie auf diese etwas Öl und warten Sie bis dieses die Flecken aufgesaugt hat, dann reinigen Sie die Oberfläche mit einem weichen Tuch. Neutralseife bzw. Schmierseife ist für die Reinigung Ihres Herdes bestens geeignet.

### 12.2 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. Schlitzte des Rosts dürfen nicht verstopt 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.

### 12.3 ENTASCHEN

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

### 12.4 ENTSCHLACKEN

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

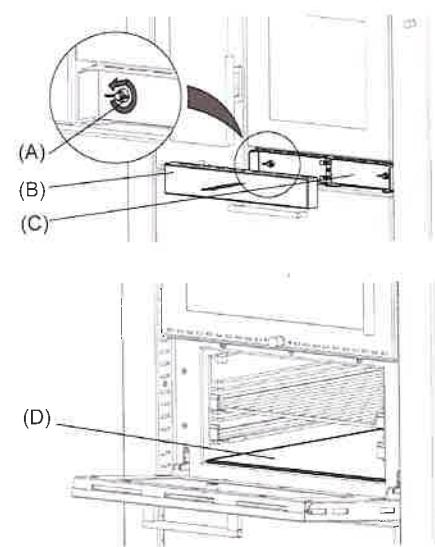
### 12.5 REINIGEN DER HEIZGASWEGE

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 bei Bedarf eine Inspektion vornehmen kann.

Bei Herden mit Bratrohr seitlich muss zusätzlich zur Herdplatte auch die Putzblende unterhalb der Bratohrtür entfernt werden. Hierfür muss die Schublade geöffnet werden, greifen Sie nun mit beiden Händen von unten in die Putzblende. Die Außenschachet (B) des Putzdeckels nach vorne abziehen und die beiden Flügelmuttern (A) abschrauben (nach links drehen). Die Innenschachet (C) der Putzblende lässt sich nun abnehmen und die Heizgaszüge unterhalb des Bratohres sind einfach zum Reinigen zugänglich.



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

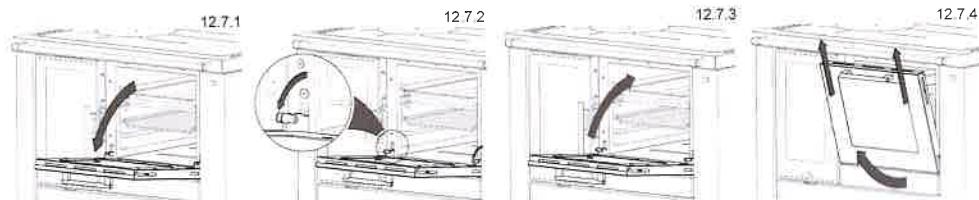
Nach erfolgter Reinigung, bzw. Inspektion der Heizgaswege sind alle zur Reinigung abmontierten Teile wieder ordnungsgemäß zu montieren, zusätzlich muss deren korrekte, funktionsgerechte Lage und Dichtigkeit beachtet werden. Beim Einlegen der Herdplatte ist auf rundum gleichmäßigen Abstand zum Herdrahmen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

#### 12.6 REINIGEN DES BRATROHRES

Für die Reinigung des Backofens verwenden Sie die spezifischen, handelsüblichen Reinigungsmittel. Um diese Arbeit zu erleichtern, kann die Backofentür (s. Kap. 12.7) einfach abmontiert werden. Auch die seitlichen Eihängegitter (s. Kap. 12.8) können für die Reinigung entfernt werden.

#### 12.7 AUSHÄNGEN DER BRATOHRTÜR

Die Backohrtür kann vollständig ausgehängt werden, was das gründliche Reinigen des Bratohres erheblich erleichtert. Öffnen Sie hierzu die Backohrtür komplett (12.7.1) und ziehen Sie die Laschen der Türscharniere (12.7.2) einfach hoch. Jetzt kann die Tür ausgehängt werden, indem man sie vorsichtig wieder schließt (12.7.3) und dabei den unteren Teil anhebt (12.7.4). Zum erneuten Eihängen der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



#### 12.8 REINIGEN DER BRATROHR - SEITENGITTER

Die Bratohr - Seitengitter können ausgehängt werden, was die gründliche Reinigung des Bratohres erheblich erleichtert.

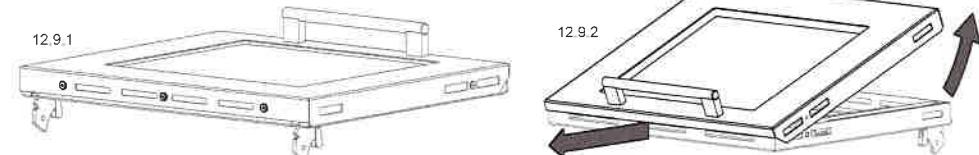
Hierfür muss zuerst, das Backblech und der Backrost aus dem Bratohr entnommen werden, anschließend das jeweilige Seitengitter vorne anheben und aus dem Bratohr entnehmen. Zum Einbauen, die Seitengitter hinten eihängen und anschließend vorne nach unten drücken. Achten Sie darauf, dass die Seitengitter richtig einrasten, nur so liegen nachher Backblech und Backrost eben auf. Auch die Bratohrauszugsschienen 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.

#### 12.9 REINIGEN DER BRATOHRTÜR MIT SICHTFENSTER

Die Bratohrtür nach Anleitung aushängen (12.7) und auf eine saubere, leicht gepolsterte Unterlage legen. Auf der Unterseite die 3 Schrauben, (Trox TX10), sowie seitlich links und rechts jeweils 1 Schraube lösen (12.8.1). Außenteil der Bratohrtür an der Unterseite aufschwenken und nach oben wegnehmen (12.8.2). 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.



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

#### 12.10 REINIGEN DES BRENNRAUMSICHTFENSTERS

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.

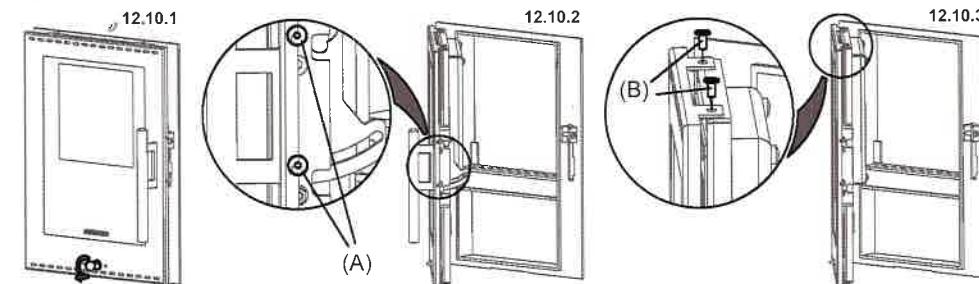
##### Die Reinigung der Scheiben darf nur im kalten Zustand des Herdes erfolgen!

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 (12.10.1), drehen Sie ihn nach links.

Öffnen Sie nun die Feuertür und lösen Sie die zwei Senkkopfschrauben (A) mit Hilfe des mitgelieferten Inbus-Schlüssels (12.10.2), es lässt sich nun der Griff entfernen. Als Letztes entfernen Sie jeweils die zwei Schrauben (B), (Trox TX10), an der Ober- und der Unterseite der Feuertür (12.10.3). 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.

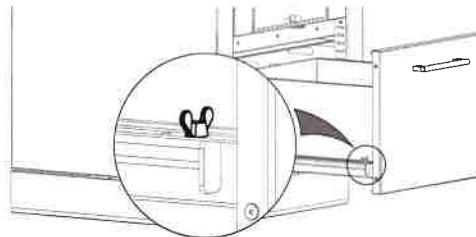
Achten Sie allerdings darauf, die Schrauben zur Befestigung des Griffs nicht allzu fest zu ziehen, um eine einwandfreie Öffnung und Schließung zu gewährleisten.



**! 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 Schocks, wie z.B. Stößen, starker Schließung der Tür, etc., verursacht werden. Die Scheiben sind daher von der Garantie ausgeschlossen.**

## 12.11 AUSHÄNGEN DER HOLZSCHUBLADE

Auch die Holzschublade kann ausgehängt werden, dabei genügt es, diese bis zum Anschlag herauszuziehen und die beiden Flügelschrauben links und rechts zu öffnen. Durch leichtes Anheben und gleichzeitiges Ziehen kann sie problemlos entfernt werden. Zum Wiedereinsetzen der Schublade gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.



## 12.12 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.

## 12.13 REINIGUNG UND PFLEGE DER STAHLHERDPLATTE

Vor der ersten Inbetriebnahme ist der aufgetragene Korrosionsschutz von der Stahlherdplatte abzuwaschen. 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 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 Wärmeinwirkung, 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, Email, Kunststoff).

Danach feucht nachwischen und die Kochplatte abtrocknen lassen. Dies erfolgt bei einem noch lauwarmen Herd natürlich am schnellsten. Anschließend leicht mit säurefrei Öl, z.B. Nähmaschinenöl, Waffenöl, 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 darauf folgenden Benutzung ist die Kochplatte natürlich wieder abzuwaschen!



Achten Sie darauf, dass die Dehnungsfugen und die Spalten zwischen Platte und Herdrahmen stets gleichmäßig sind und keinesfalls durch Schmutz oder anderen Rückständen verstopt werden. Eingebrannte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können die Ausdehnung der Platte bei Wärmeinwirkung 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 behelten 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.

## 12.14 REINIGUNG UND PFLEGE DER GLASKERAMIKKOCHPATTE (CERAN®)

Die Glaskeramikkochplatte ist extrem temperaturbeständig, sehr hitzedurchlässig und leicht zu reinigen. Die 4mm 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 Email 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.

## 12.15 AUSWECHSELN DER BRATROHRLAMPE (SONDERAUSTATTUNG)

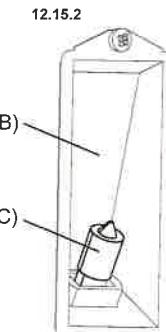
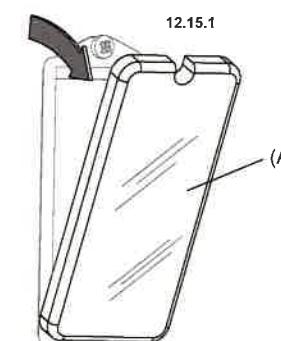


Bevor Sie mit den Wartungsarbeiten beginnen, unbedingt die Stromzufuhr unterbrechen!  
Vergewissern Sie sich, dass keine Spannung mehr vorhanden ist.  
Kontrollieren Sie, dass der Herd und die Glühbirne kalt sind!

Küchenherde mit Bratrohrbeleuchtung 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:  
Bratrohrtür öffnen und Backblech, Backrost und eventuell auch das seitliche Backrohr-Gitter (s. Kap. 12.8) entnehmen. Jetzt die Glasabdeckung (A) mit dem Finger nach unten klappen (12.15.1). Nun die Halogenlampe (B) vorsichtig entfernen und sich vergewissern, dass bei einer zu Bruch gegangenen Lampe, keine Rückstände in der Lampenfassung (C) bleiben (12.15.2).

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!  
Fassen Sie die Halogenlampe beim Einsetzen nicht direkt mit den Fingern an.  
Verunreinigungen auf der Oberfläche der Halogenlampe können zum Zerplatzen der Lampe führen. Nehmen Sie daher beim Einsetzen ein weiches Tuch zur Hilfe.

### 13. FEHLERBEHEBUNG

Die nachstehende Tabelle zeigt mögliche Störungen beim Betrieb des Herdes und deren Ursache. Unter Behebung ist eine mögliche Lösung der entsprechenden Probleme angegeben.

Grundlegend ist das Zusammenwirken der folgenden Faktoren für eine einwandfreie Funktion Ihres Gerätes von großer Wichtigkeit:

<u>Schornstein:</u>	Richtige Dimensionierung, einwandfreier Zustand, entsprechend aller am Aufstellort geltenden Normen und Vorschriften
<u>Herd:</u>	Richtige Montage, Anschluss und Inbetriebnahme laut Bedienungsanleitung
<u>Pflege:</u>	Regelmäßige Reinigung von Herd, Abgasrohr und Schornstein, regelmäßiger Pflege laut Bedienungsanleitung
<u>Brennstoff:</u>	Nur empfohlene Brennstoffsarten laut Bedienungsanleitung verwenden.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
	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.
Rauchaustritt beim Anheizen oder Heißen	Dunstabzugshaube ist in Betrieb	Leistung der Dunstabzugshaube drosseln, bzw. ausschalten und für die Nötige Luftzufluss 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 Kapitel 11 „Brennstoffe“
	Offene Heiz- oder Aschentür	Offene Türen schließen
Zu hohe Temperaturen (Gefahr durch Überhitzung)	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Schornstein von einem Kaminkehrer begutachten lassen, eventueller Einbau einer Drosselklappe
	Falscher Brennstoff	Siehe Kapitel 11 „Brennstoffe“
	Falsche Lufteinstellung	Siehe Kapitel 10.3 „Anheizen“ und Kapitel 10.5 „Nachlegen“
	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
Zu niedrige Temperaturen (Herd heizt nicht richtig)	Undichte Stellen durch falsche Herdmontage	Siehe Kapitel 9 „Verbindung Schornstein - Herd“
	Offene oder nicht korrekt angeschraubte Putzblende	Siehe Kapitel 12.5 „Reinigung der Heizgaswege“
	Zu wenig Verbrennungsluftzufuhr	Fenster oder Türen öffnen um die Verbrennungsluftzufuhr zu erhöhen
	Falscher oder zu feuchter Brennstoff	Siehe Kapitel 11 „Brennstoffe“
Zu niedrige Temperaturen (Herd heizt nicht richtig)	Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf	Stahlkochplatte einrichten – rundum muss zum Herdrahmen ein Spalt von 1,5 - 2mm bestehen
	Falsche Bedienung	Siehe Kapitel 10 „Bedienung“
Bratrohr wird nicht heiß	Anheizklappe geöffnet	Anheizklappe schließen
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Schornstein von einem Kaminkehrer begutachten lassen
	Brennstoff zu feucht	Siehe Kapitel 11 „Brennstoffe“
	Holzstücke zu groß	Siehe Kapitel 11 „Brennstoffe“
Stahlherdplatte rostet (ganzflächig)	Zu hohe Luftfeuchtigkeit im Raum	Siehe Kapitel 12.13 „Reinigung und Pflege der Stahlherdplatte“
Stahlherdplatte rostet (Rostflecken)	Übergelaufene Töpfe (Rostringe), Speisereste, nasses Geschirr auf der Herdplatte	Siehe Kapitel 12.13 „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 Kapitel 10 „Bedienung“
	Dehnfugen der Herdplatte verschmutzt.	Dehnfugen der Herdplatte reinigen
Panoramafenster wird trüb	Brennstoff zu feucht	Siehe Kapitel 11 „Brennstoffe“ + Kapitel 12.10
	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 Kapitel 6.4 „Sicherheitsabstände - AIRSYSTEM“

Hitzestaut sich unter der Herdplatte und das Bratrohr 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
	Falschluft	Siehe Kapitel 9 „Verbindung Schornstein – Herd“
Verfärbungen am Herdrahmen, Blenden, oder Griffen	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Schornstein von einem Kaminkehrer begutachten lassen, eventueller Einbau einer Drosselklappe
	Der Herd ist noch nicht komplett ausgetrocknet	Herd langsam trocken heizen
Kondenswasser im Inneren des Herdes	Brennstoff zu feucht	Siehe Kapitel 11 „Brennstoffe“
	Schornstein ist nicht ausreichend isoliert	Schornstein durch den zuständigen Kaminkehrer, hinsichtlich Bemessung, Zustand und Dichtheit begutachten lassen

### 14. TECHNISCHE DATEN

#### 14.1 ABMESSUNGEN

In nachfolgender Tabelle finden Sie alle technischen Daten und Abmessungen der Serie Ökoalpin®

Modell Ökoalpin®	50	60	60BU	70	70BU	80	90	100
Feuertüröffnung	B+H [cm]	16,5*16,5	20*16,5	27*15	16,5*16,5	330*12	16,5*16,5	20*16,5
Feuerraum	B+T [cm]	17*31	21*31	27,5*31	17*38	33*32	17*38	20*38
Bratrohr	B+T+H [cm]			34,5*42*16	26*42*26,5	39,5*42*16	30*42*26,5	43,5*42*26,5
Kochfläche	B+T [cm]	40*50	50*50	50*50	60*50	60*50	70*50	80*50
	[m²]	0,2	0,25	0,25	0,3	0,3	0,35	0,4
Aschenlade	Inhalt [dm³]	4,6	4,6	6	5,25	6,74	5,7	6
Schubplatte	Inhalt [dm³]	20	26	23,5	39	23,7	47,3	55,3
Backblech	B+T [cm]			32,7*39,2	24,2*39,2	42,7*39,2	28,4*39,2	32,7*39,2
Grillrost	B+T [cm]			32,9*37,7	24,4*37,7	42,9*37,7	28,6*37,7	32,9*37,7
Kaminanschlussmöglichkeiten		8	8	8	5	8	8	5
Rauchrohr Ø	[cm]	12	12	12	12	12	12	12
Ext. Verbrennungsluft Ø	[cm]	8	8	8	8	8	8	8
Annäherndes Gewicht	[kg]	120	140	165	195	195	205	225
								240

#### 14.2 EINSTELLUNGEN NENNWÄRMELEISTUNG / REDUZIERTE LEISTUNG

Modell Ökoalpin®	50	60	60BU	70	70BU	80	90	100
<b>Nennwärmeleistung (NWL) - Einstellungen für Kochen und Backen</b>								
Stellung Primärlüftregler [mm]	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	1 offen	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Stellung Sekundärlüftregler [mm]	5 offen	5 offen	14 offen	18 offen	24 offen	15 offen	20 offen	20 offen
Anheizklappe [mm]	geschlossen							
Holzart	Buche							
Holzlänge [cm]	30	30	30	20	25	20	20	20
Holzmenge [Stk]	1	1	2	2	2	2	2	2
Holzgewicht [kg]	2,0	2,0	2,3	2,2	2,5	2,25	2,4	2,4
<b>Reduzierte Leistung (50% NWL)</b>								
Stellung Primärlüftregler [mm]	geschlossen							
Stellung Sekundärlüftregler [mm]	3 offen	3 offen	10 offen	10 offen	24 offen	10 offen	11 offen	11 offen
Anheizklappe [mm]	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	17 offen	17 offen
Holzart	Buche							
Holzlänge [cm]	20	20	30	20	25	20	20	20
Holzmenge [Stk]	1	1	1	1	1	1	1	1
Holzgewicht [kg]	0,8	0,8	1,5	0,8	1,1	0,95	0,9	0,9

#### 14.3 LEISTUNGS- UND EMISSIONSDATEN

Modell Ökoalpin®	50	60	60BU	70	70BU	80	90	100
Nennwärmeleistung [kW]	6	6	8	7	8	7,5	8	8,5
Empfohlener Unterdruck im Schornstein [Pa]	> 12	> 12	> 13	> 12	> 12	> 12	> 12	> 12
Brennstoffverbrauch [kg/h]	2,0	2,0	2,3	2,1	2,5	2,3	2,4	2,4
Maximale Brennstoffmenge [kg]	2,0	2,0	2,3	2,1	2,5	2,3	2,4	2,4
Autonomie [h]	1	1	1	1	1	1	1	1
Wirkungsgrad (NWL) [%]	72	72	80	73,5	74,5	74	80	80
Wirkungsgrad (red.L) [%]	72	72	83,5	83	72	76	81	81
CO-Ausstoß (13% O <sub>2</sub> ) [%]	0,07	0,07	0,11	0,11	0,06	0,10	0,11	0,11
CO-Ausstoß (NWL) [mg/MJ]	577	577	867	870	509	765	840	840
CO-Ausstoß (red.L) [mg/MJ]	1017	1017	994	1086	854	1031	973	973
Feinstaubemission (NWL) [mg/MJ]	26	26	24,9	17,9	26	24,6	23,3	23,3
OGC-Emissionen (NWL) [mg/MJ]	43	43	30	30	34	24	45	45
OGC-Emissionen (red.L) [mg/MJ]	22	22	45	48	48	18	36	36
NOX-Emissionen (NWL) [mg/MJ]	58	58	56	61	68	57	59	59
Erfüllt Art. 15a B-VG	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Erfüllt Art. 15a B-VG (ab 2015)	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Erfüllt 1.BImSchV - Stufe 1	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Erfüllt 1.BImSchV - Stufe 2 (ab 2015)	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Stromstärke [W]	-	-	20	20	20	20	20	20
Stromspannung [V]	-	-	220 / 12	220 / 12	220 / 12	220 / 12	220 / 12	220 / 12
Frequenz [Hz]	-	-	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Maximale Länge der Holzscheiter [cm]	30	30	30	37	30	37	37	37
Unterdruck im Schornstein [Pa]	11	11	11	10	12	10	10	10
Abgastemperatur [°C]	320	320	270	244	272	262	245	245
Abgasmassenstrom [g/s]	8,3	8,3	8	10,2	11,6	9,9	8,7	8,7

relevante Daten zur Schornsteinberechnung nach DIN EN 13384-1 - Trippelwerte

#### 14.4 LIEFERUMFANG

Im Lieferumfang Ihres Ökoalpin® Holzherdes sind einige Zubehörteile vorgesehen, welche die Montage, Wartung und den täglichen Gebrauch des Herdes erleichtern.

- Aschekasten
- Backblech / Backrost (nur Mod. mit Backrohr)
- Schürhaken
- Kaminplatte
- Putzstein mit Putzschwamm
- Handschuh
- Bedienungs- und Aufstellanleitung
- Garantieschein



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

#### 15. TYPENSCHILD

Das Typenschild enthält alle wichtigen Informationen Ihres Pertinger Küchenherdes. Nach dem Öffnen der Schublade lassen sich diese Informationen auf der rechten oder linken Außenseite der Schublade ablesen.

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 zulässig. Die Tür(en) sowie alle Einstelleinrichtungen des Herdes sind zu schließen wenn dieser außer Betrieb ist.



Die Prüfung erfolgte nach folgenden Normen und Verordnungen:

- DIN EN 12815 (Herde für feste Brennstoffe)
- Vereinbarung gemäß Art. 15a B-VG über Schutzmaßnahmen betreffend Kleinfeuерungen (Österreich)
- Bundes-Immissionsschutzgesetzes Verordnung über kleine und mittlere Feuerungsanlagen 1.BImSchV - Stufe 1+2 (Deutschland)
- Abgaswerte der Regensburger Norm, Stuttgarter Norm und Münchner Verordnung
- LRV (Schweiz)

## 16. INHALTSVERZEICHNIS

1. Vorwort	S.	1	11. Brennstoffe	S.	15
2. Wichtige Hinweise	S.	1	11.1 Zulässige und geeignete Brennstoffe	S.	15
3. Allgemeine Hinweise	S.	2	11.2 Unzulässige und ungeeignete Brennstoffe	S.	15
4. Sicherheitshinweise	S.	3	12. Wartung und Pflege	S.	16
4.1 Beim Aufstellen und im Betrieb	S.	3	12.1 Reinigung der sichtbaren Teile	S.	16
4.2 Kochfläche	S.	3	12.2 Reinigung des Rostes	S.	16
4.3 Backrohr	S.	3	12.3 Entaschen	S.	16
5. Gerätebeschreibung	S.	4	12.4 Entschlacken	S.	16
5.1 Feuerraum - Brennkammer	S.	4	12.5 Reinigung der Heizgaswege	S.	16
5.2 Backrohr	S.	4	12.6 Reinigen des Bratohres	S.	17
5.3 Backrohrthermometer	S.	4	12.7 Aushängen der Bratohrtür	S.	17
5.4 Herdrahmen	S.	4	12.8 Reinigen der Bratohr - Seitengitter	S.	17
5.5 Herdplatte	S.	4	12.9 Reinigen der Bratohrtür mit Sichtfenster	S.	18
5.6 Seitenverkleidung - AIRSYSTEM	S.	4	12.10 Reinigen des Brennraumsichtfensters	S.	18
5.7 Teleskopsockel	S.	4	12.11 Aushängen der Holzschatulle	S.	19
5.8 Anschluss für externe Verbrennungsluftzufuhr	S.	4	12.12 Kontrolle der Innenvermauerung	S.	19
5.9 Flexibel einstellbare Kaminanschlüsse	S.	4	12.13 Reinigung und Pflege der Stahlherdplatte	S.	19
5.10 Bratohrbeleuchtung (Sonderausstattung)	S.	5	12.14 Reinigung und Pflege der Glaskeramikkochplatte	S.	20
6. Montageanweisung	S.	6	12.15 Auswechseln der Bratohrlampe (Sonderausstattung)	S.	20
6.1 Bodenträgfähigkeit	S.	6	13. Fehlerbehebung	S.	21
6.2 Funkenschutzvorlage	S.	6	14. Technische Daten	S.	22
6.3 Verbrennungsluft	S.	6	14.1 Abmessungen	S.	22
6.4 Sicherheitsabstände - AIRSYSTEM	S.	7	14.2 Einstellungen Nennwärmefluss - Reduzierte Leistung	S.	22
6.5 Überbauten	S.	7	14.3 Leistungs- und Emissionsdaten	S.	23
6.6 Elektroanschluss (Sonderausstattung)	S.	7	14.4 Lieferumfang	S.	23
6.7 Durchheize (Sonderausstattung)	S.	7	15. Typenschild	S.	24
7. Verstellmöglichkeiten	S.	8	16. Inhaltsverzeichnis	S.	25
7.1 Gerätéhöhe	S.	8			
7.2 Sockelanpassung	S.	9			
7.3 Rauchrohranschlüsse / Position des Abgasstutzens	S.	9			
7.4 Rauchrohranschlüsse / Feineinstellung des Rauchabzugs	S.	10			
8. Schornstein	S.	10			
9. Verbindung Schornstein - Herd	S.	11			
9.1 Notwendiger Förderdruck (Kaminzug)	S.	12			
10. Bedienung	S.	13			
10.1 Vor der ersten Inbetriebnahme	S.	13			
10.2 Erste Inbetriebnahme	S.	13			
10.3 Anheizen	S.	13			
10.4 Brennstofffüllhöhe	S.	13			
10.5 Nachlegen	S.	14			
10.6 Kochen	S.	14			
10.7 Backen	S.	14			
10.8 Heizen	S.	15			
10.9 Betrieb in der Übergangszeit	S.	15			
10.10 Absperren	S.	15			

Produktdatenblatt gemäß (EU) 2015/1186 Anhang IV  
 Scheda prodotto ai sensi della direttiva (EU) 2015/1186 Allegato IV  
 Product data sheet in accordance to (EU) 2015/1186 Annex IV  
 Label énergétique et fiche produit selon les normes (EU) 2015/1186 Annexe IV

Warenzeichen	Pertinger GmbH / Srl
Marchio	
Trademark	
Marque	
Modell	Ökoalpin 100
Modello	
Modell	
Modèle	
Energieeffizienzklasse	
Classe di efficienza energetica	A+
Energy efficiency class	
Classe d'efficacité énergétique	
Direkte Wärmeleistung	
Potenza termica diretta	8,0 kW
Direct heat output	
Puissance thermique directe	
Indirekte Wärmeleistung	
Potenza termica indiretta	-
Indirect heat output	
Puissance thermique indirecte	
Energieeffizienzindex	
Indice di efficienza energetica	113
Energieeffizienzindex	
Indice di efficienza energetica	
Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung	
Efficienza energetica utile alla potenza nominale	83,8 %
Useful energy efficiency at nominal heat output	
Rendement utile à la puissance thermique nominale	
Brennstoff-Energieeffizienz bei Mindestlast	
Efficienza energetica utile al carico minimo	-
Useful energy efficiency at minimal load	
Rendement utile à la charge minimale	
Beachten Sie die Warnungen und Hinweise betreffend die Installation und regelmäßige Wartung in den Kapiteln der Bedienungsanleitung.	
Rispettare le avvertenze e le indicazioni di installazione e manutenzione periodica riportate nei capitoli del manuale di istruzioni.	
Comply with the warnings and instructions concerning installation and routine maintenance provided in the instruction manual.	
Respecter les avertissements et les indications sur l'installation et l'entretien périodique fournis dans les chapitres du manuel d'instructions.	



IMQ primacontrol s.r.l.  
 I - 31020 Zoppè  
 San Vendemiano (TV)  
 Via dell'Industria, 55  
 Tel. 0438 776358 - 470255  
 Fax 0438 776360  
 E mail: info@imqprimacontrol.it  
 www.imqprimacontrol.it  
 C.F. P. IVA c  
 Reg. Imp. TV 03388750261  
 R.E.A. TV 268420  
 Capitale Sociale  
 € 10.400 i.v.  
 Società soggetta ad attività  
 di direzione e coordinamento  
 IMQ SpA

PERTINGER SRL  
 Via Maranza, 6/A  
 RIO DI PUSTERIA (BZ)  
 Italy

San Vendemiano, 21 Settembre 2009

### DICHIARAZIONE/BESTÄTIGUNG/DECLARATION

Con la presente dichiariamo che il sistema di ventilazione  
*Mit vorliegendem Dokument bestätigen wir, dass das System zur*  
*Außenwandkühlung (Brandschutzeinheit)*  
*With this document we state that air fan system*

### "AIR SYSTEM"

applicato ai fianchi delle cucine prodotte dalla ditta  
*angebracht an den Seiten der Küchenherde der Firma*  
*applied on the lateral part of cooking appliance produced by*

PERTINGER GmbH / SRL

è stato verificato presso il nostro laboratorio con report  
*in unserem Labor geprüft worden ist. Prüfbericht-Nr.:*  
 have been verified in our laboratory with report

PO-09-041

permette di installare il prodotto indicato in versione "incasso" in quanto la temperatura rilevata sui fianchi, è inferiore ai 65K (differenza rispetto alla temperatura ambiente) previsti dalla norma di riferimento. I test sono stati eseguiti per il solo punto applicabile della norma EN 12815 relativo alla verifica della sicurezza delle cucine.

*Die erfolgreich bestandene Prüfung, erlaubt den Einbau der angeführten Produkte zwischen Möbelteilen, da die gemessenen Temperaturen kleiner als 65K (Differenz zur relativen Raumtemperatur) sind und damit den Vorgaben der Norm entsprechen. Alle Tests wurden gemäß Norm EN 12815, betreffend der Sicherheitsbestimmungen für Küchenherde durchgeführt.*

allows the user to install the products as "built in" appliance because measured temperature, of lateral panel, are lower than 65K (from ambient temperature) as required by the reference norm. Tests have been carried out for only applicable item of norm EN 12815 with reference the security test in the wood cooking appliances.

GRUPPO  
**IMQ**

