

FESTBRENNSTOFFHERD

HSD 76-AS/MS
HSD 86-AS/MS

**Gebrauchs- und
Montageanleitung**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zur Wahl Ihres neuen Haas + Sohn Festbrennstoffherdes und wünschen Ihnen, daß Sie jahrelang Freude daran haben.

Sie haben ein Gerät erworben, das mit einer innovativen Feuerungstechnik ausgestattet ist, die mit den vorgeschriebenen Brennstoffen sehr umweltfreundlich und sparsam arbeitet. Um die strengen gesetzlichen Vorgaben im Emissionsverhalten zu unterbieten, bedarf es einer genau dosierten Verbrennungsluftzufuhr. Besonders wichtig ist auch ein fachgerechter und sauberer Anschluss an einem funktionstüchtigen Rauchfang.

INHALTSVERZEICHNIS

Gerätesicherheitsgesetz	2	Heizbetrieb	12
Allgemeines	3	- Heizen mit Holz	12
Entsorgung der Verpackung	3	- Heizen mit Kohle	12
Sicherheitshinweise	4	- Heizen mit Torf	13
Geräteaufbau	4	Kochen	13
- Abmessungen und Anschlußmaße	5	Backen und Braten	13
Technische Daten	5	- Backofenthermometer	13
Montageanweisung	6	Reinigung und Pflege	14
Abgasstutzen	6	- Abrütteln, Entschlacken, Entaschen	15
- Montage bei Rauchabzug oben	7	Reinigung und Pflege	
Anschluß an den Schornstein	7	des Backofens	15
Gerätebeschreibung	8	- Allgemeines	
- Anheizklappe	8	- Zubehör	
- Putztür	8	Glaskeramik-Kochfeld	16
- Brennstofflade	9	- Sicherheit hat Vorrang bei	
- Luftregulierung	9	Entwicklung und Konstruktion	
- Rüttelung	9	- Beim Reinigen sind folgende	
- Höhenverstellung	9	Grundsätze zu beachten	
- Backofentür demontieren	10	- Anwendung, Reinigung und	
- Backofentür montieren	10	Pflege des Kochfeldes	
Inbetriebnahme	11	Was tun bei Problemen?	17
- Backofen - Brennstoffe - Emissionsbegrenzungen		- Bei erster Inbetriebnahme	
Heizen	12	- Normalbetrieb	
- Staubauswurfbegrenzung		Der Kamin	19

GERÄTESICHERHEITSGESETZ

• Nach dem Gerätesicherheitsgesetz ist der Erwerber und Betreiber eines Herdes verpflichtet, sich über die richtige Handhabung zu informieren.

• Für Störungen und Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung entstehen, können wir nicht haften.

ALLGEMEINES

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen. Sie werden dann sehr rasch mit der Bedienung vertraut sein.

Rückfragen:

Bei eventuellen Rückfragen und Beanstandungen bitte die vollständigen Angaben über Modell- und Fabrikations-Nr. machen. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

Das Typenschild befindet sich an der Innenseite des vorderen linken Stützfußes.

Ein Festbrennstoffherd ist kein Spielzeug...

Der Herd wird beim Betrieb heiß!

Kinder sollten daher unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Herden entstehen können. Unsere Geräte entsprechen den Sicherheitsbestimmungen des Gesetzes über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.

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

Durch das Heizen können kleine Haarrisse im Schamott entstehen, welche aber keine Auswirkungen auf den Betrieb haben.

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungen und Packhilfsmittel sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden.

Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in den entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.

Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

Als Packhilfsmittel werden nur recyclingfähige Kunststoffe verwendet, z.B.

In den Beispielen bedeutet:

PE = Polyäthylen

02 = PE-HD

04 = PE-LD

PP = Polypropylen

PS = Polystyrol



PE



PP



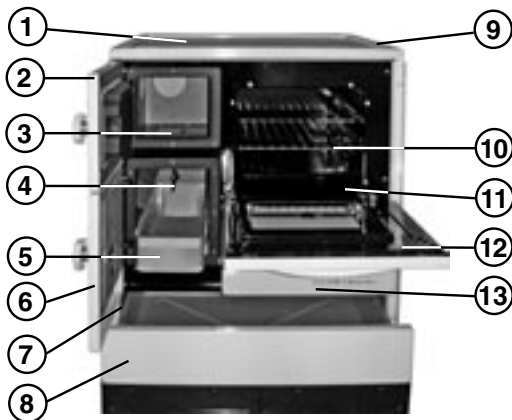
PS

SICHERHEITSHINWEIS

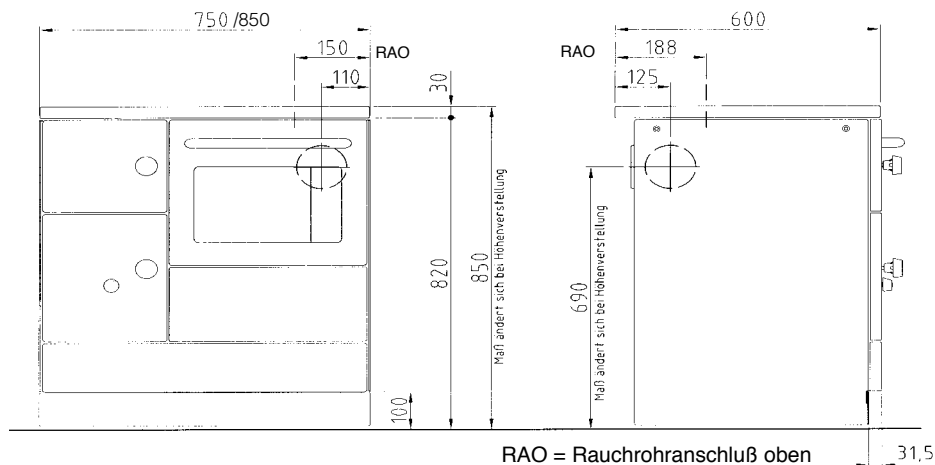
- **Der Herd darf nur von einem Fachmann angeschlossen werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema findet der Fachmann im Kapitel Montageanweisung.**
- Vor dem Anschluss des Herdes den Schornsteinfegermeister zu Rate ziehen.
- Den Herd nur bei geschlossener Zugtür beheizen.
- Den Herd nicht überheizen. Siehe Tabelle Seite 11.
- Verwenden Sie nur die empfohlenen Brennstoffe. Verbrennen Sie keinen Abfall oder Kohlegrus.
- Verwenden Sie niemals Spiritus, Benzin oder andere feuergefährliche Flüssigkeiten zum Entzünden des Brennmaterials. Auch das Nachgießen von feuergefährlichen Flüssigkeiten nach dem Entzünden des Brennstoffes ist zu unterlassen.
- Die Brennstoffmenge soll der Heizleistung angepaßt werden.
- Die Herdplatte nicht zum Glühen bringen und Überkochen von Speisen vermeiden.
- Fenster und Türen des Aufstellraums dürfen wegen der notwendigen Verbrennungsluftzufuhr nicht zu dicht sein. Gegebenenfalls muß für ausreichende Frischluftzufuhr gesorgt werden.
- Keine feuergefährlichen Stoffe und kein Papier in der Brennstofflade lagern.
- Die Abdeckhaube soll während des Betriebes immer geöffnet sein.
- Den Herd und das Abgasrohr regelmäßig reinigen.
- Kinder sollten unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit dem Herd entstehen können.
- Der Herd darf mit keinen brennbaren Materialien überbaut werden.

GERÄTEAUFBAU

- 1 Ceranglas od. Stahlplatte
- 2 Heiztür
- 3 Rost
- 4 Rüttelhebel
- 5 Aschekasten
- 6 Zugtür
- 7 Typenschild
- 8 Brennstofflade
- 9 Anheizklappe
- 10 Bratrost
- 11 Backblech
- 12 Backofentür
- 13 Blende



ABMESSUNGEN UND ANSCHLUSSMASSE



TECHNISCHE DATEN

Holz-Kohle-Dauerbrandherd		75 cm	85 cm
Abmessungen			
Gerät	H / B / T mm	850*750/600	850*/850/600
Backofen	H / B / T mm	270/330/410	270/330/410
Feuertüröffnung	H / B mm	150/190	150/190
Feuerungsfläche	B / T mm	200/360	200/360
Abgasstutzen	Ø mm	120	120
Abstand Mitte Abgasstutzen Fußboden	mm	690	690
Gewicht	kg	ca. 120	ca. 125
Mindestförderdruck	mbar	0,12	0,12
Nennwärmeleistung	kW	7,5	7,5
Raumheizungsvermögen nach DIN 18893			
- bei günstiger Bauweise	m ³	230	230
- bei weniger günstiger Bauweise	m ³	132	132
- bei ungünstiger Bauweise	m ³	90	90
Anmerkung: Herde, die nicht in Dauerheizung betrieben werden, müssen eine 25% höhere Nennwärmeleistung besitzen bzw. heizen einen um 25% kleineren Raum.			
Anschlußmöglichkeiten	Linksfeuerung Rechtsfeuerung	1x rechts hinten, 1x rechts seitlich, 1x rechts oben 1x links hinten, 1x links seitlich, 1x links oben	
Zubehör	je 1 Stück		
Schürhaken, Kratze, Backblech, Rost, Abdeckhaube (Optional)			
Feuerungsart	Flachfeuerung		
Prüfung nach Norm DIN 18880 DIN / EN 12815 §15a - Österreich	Bauart 1		

*ohne Abdeckhaube

Tabelle Schornsteinberechnung nach DIN 4705 Teil 1,2,3

	Einheit	Anthrazit-Nuß 3	Eierbriketts 25 g	Braunkohlebriketts 7 ^o	Scheitholz
Abgasemassenstrom	g/s	7,8	6,4	5,4	5,8
Abgastemperatur gemessen im Abgasstutzen	°C	250	260	280	260
Förderdruck	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Förderdruck bei 0,8 x NWL	mbar	0,09	0,09	0,08	0,07

MONTAGEANWEISUNG

- Beim Aufstellen des Herdes sind alle baurechtlichen und die Brandsicherheit betreffenden Vorschriften einzuhalten.
- Fußbodenbeläge aus brennbarem Material müssen vor der Feuerungsöffnung des Gerätes mit einer ausreichend dimensionierten, nicht brennbaren Unterlegplatte geschützt werden.
- Wird der Herd auf einen Fußboden aus brennbaren Baustoffen wie z.B. Holz, Kunststoff gestellt, so ist ein Bodenblech anzubringen, das den Herd seitlich um wenigstens 10 cm und nach vorne um wenigstens 50 cm überragt.
- Die Stellwände seitlich und hinter dem Herd dürfen nicht mit brennbaren Baustoffen verkleidet sein, sofern ein **Abstand von 20 cm** unterschritten wird.
- Für den Direktanbau bitte eine geprüfte Zwischenleiste verwenden. (Optional)
- Bei der Verlegung des Abgasrohres ist darauf zu achten, dass das Rohr gegenüber brennbaren Baustoffen wie Türverkleidungen aus Holz oder Kunststoff usw. ebenfalls einen **Abstand von mindestens 20 cm** aufweist.
- Der Mindestabstand zu brennbaren bzw. temperaturempfindlichen Wänden oder Gegenständen beträgt 20 cm.
- Der Förderdruck darf nicht unter 0,12 mbar liegen.
- Waagrechte Abgasrohre über 0,5m Länge müssen zum Schornsteinanschluss hin um 10 Grad ansteigen. Rohre, die nicht wärmegeklämmt oder senkrecht geführt sind, dürfen nicht länger als 1,25 m sein.
- Der Durchmesser des Abgasrohres vom Abgasstutzen zum Schornstein darf nicht reduziert werden.

ABGASSTUTZEN



Abb.1

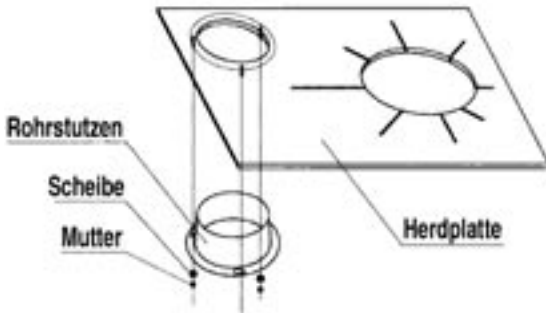
Wenn das Abgasrohr an der Seite montiert werden soll:

- Die entsprechende Seitenwand nach Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen. Den emaillierten Verschlussdeckel hierzu von der Seitenwand abschrauben.
- Die Schrauben lösen und den Deckel vor der Anschlussöffnung abnehmen. Anschließend den Abgasstutzen aufstecken und nach Linksdrehung die Schrauben festziehen. Seitenwand wieder montieren.

Wenn das Abgasrohr an der Rückseite des Herdes montiert werden soll:

- Den Abgasstutzen so montieren, wie für den seitlichen Anschluss beschrieben (siehe zweiten Absatz).

MONTAGE BEI RAUCHABZUG OBEN



- 1.) Eingelegten Deckel in der Herdplatte entfernen.
- 2.) Muttern und Scheiben M4 lösen.
- 3.) Abgasstutzen von der Unterseite aufstecken nach links drehen und mit Scheiben und Muttern befestigen.

ANSCHLUSS AN DEN SCHORNSTEIN

- Der Schornstein muss für den Anschluss des ausgewählten Herdes geeignet sein. Im Zweifelsfall fragen Sie den zuständigen Schornsteinfegermeister.
- Achten Sie auf den richtigen Schornsteinquerschnitt. Falschluffquellen am Schornstein und im Abgasrohr verringern den Förderdruck und müssen beseitigt, d.h. abgedichtet, werden. Der Herd kann direkt an den Schornstein angeschlossen werden.
- Längere Abgasrohre dürfen nie waagrecht, sondern nur mit Steigung zum Schornstein hin, montiert werden.
- Der Rohrquerschnitt darf nicht verringert werden.
- Bei zu geringem Förderdruck ist der Herd mit einem 1 bis 1,5 m langen Abgasrohr senkrecht anzuschließen. Das senkrechte Rohr wirkt dann als Anschubstrecke und erhöht den Förderdruck.
- Bei zu hohem Förderdruck ist eine geeignete Einrichtung (Drosselklappe) einzubauen, die den Förderdruck reduziert.
- Isolieren Sie Abgasrohre, die durch kalte Räume geführt werden, mit wärmebeständigem Material. Dadurch wird Kondenswasserbildung und Glanzrußablagerung wirkungsvoll vermieden.
- Alle Anschlussstellen müssen fest sitzen und sind mit feuerbeständigem Dichtband bzw. anderen geeigneten Materialien abzudichten.
- Das Abgasrohr muss mit einem Wandfutter so in den Schornstein eingeführt werden, daß es nicht in den freien Querschnitt hineinragt. Wird ein weiterer Ofen an den Schornstein angeschlossen, so muß ein Abstand von mindestens 30 cm zwischen den beiden Anschlüssen eingehalten werden.
- Bei ungünstigen Schornsteinverhältnissen, wie zu schwachem oder zu starkem Förderdruck, zu großem Querschnitt oder Undichtigkeiten, ist der zuständige Schornsteinfegermeister zu befragen.

Siehe Abbildungen Seite 19

GERÄTEBESCHREIBUNG

Anheizklappe

Die Anheizklappe dient zur Verkürzung des Heizgasweges und damit einem besseren Durchzug. Sie wird mit dem Schürhaken betätigt. Zum Öffnen den Anheizklappenregler nach vorne, zum Schließen nach hinten schieben.



Abb. 2

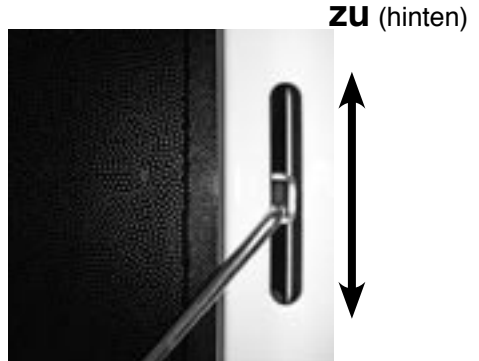


Abb. 3

zu (hinten)

auf (vorne)

PUTZTÜRE



Abb. 4



Abb. 5

Durch die Putztür kann das Zugsystem unter dem Backofen gereinigt werden.

- Die Brennstofflade herausziehen.
- Die Putztürblende durch kräftiges Ziehen abnehmen (Abb. 5).
- Putztür durch Abschrauben der Flügelmuttern öffnen und Reinigung durchführen.
- Nach der Reinigung Putztür wieder fest verschließen und die emaillierte Blende wieder vorsichtig aufstecken.

BRENNSTOFFLADE

Die Brennstofflade dient zum Aufbewahren des Brennstoffes.

Bewahren Sie keine leicht entflammaren Stoffe wie z.B. Papier darin auf und überfüllen Sie den Wagen nicht.



Abb. 6

LUFTREGULIERUNG



Abb. 8

- Die Verbrennungsgeschwindigkeit und damit die Heizleistung des Herdes hängen von der Menge der unter dem Rost einströmenden Verbrennungsluft ab. Diese Luftmenge kann stufenlos mit der Luftregulierung in der Zugtür eingestellt werden. Linksherum (1) drehen vergrößert die Luftzufuhr und damit die Heizleistung, rechtsherum (0) verringert sie.
- Beim Anheizen soll die Luftregulierung auf maximale Öffnung gestellt werden.
- **Hinweis:** Die Luftregulierung niemals für längere Zeit höher einstellen als für den jeweiligen Brennstoff angegeben wird. Der Herd kann sonst überhitzt werden !
- Für Dauerbrand die Luftregulierung auf klein stellen.

RÜTTELUNG

Um den Rost von der Asche zu befreien, betätigen Sie bitte den Rüttelhebel (Abb.7). Benutzen Sie dazu den mitgelieferten Schürhaken.



Abb. 7

HÖHENVERSTELLUNG

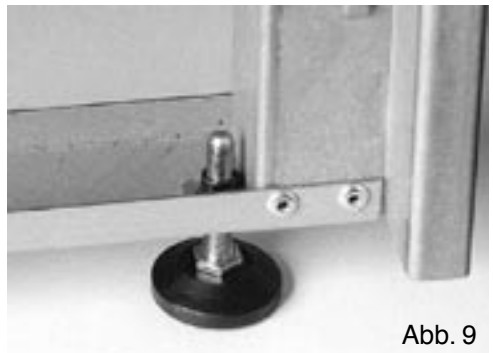


Abb. 9

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



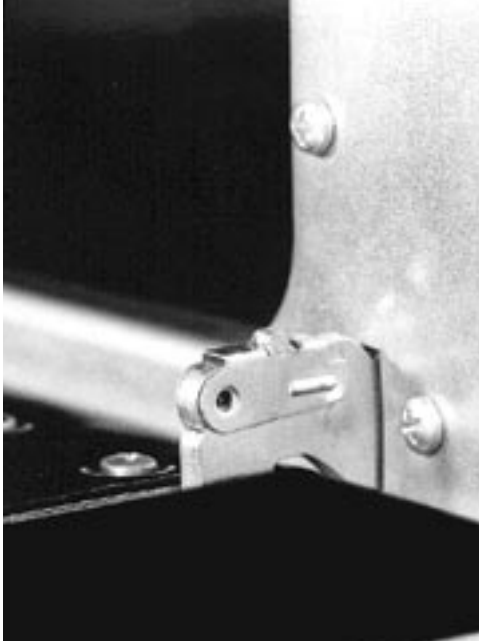
BACKOFENTÜR DEMONTIEREN

- Backofentür ganz öffnen
- Die Metallbügel auf den Scharnieren nach vorne klappen
- Backofentür langsam schließen. Dabei lösen sich die Scharniere aus der Arretierung
- Danach Backofentür abnehmen

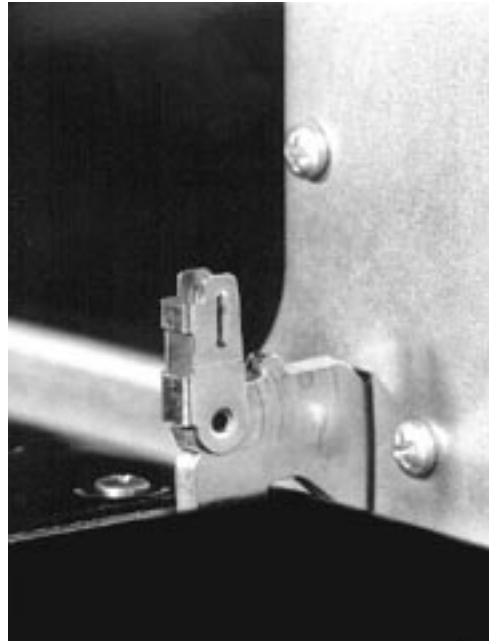
BACKOFENTÜR MONTIEREN

- Scharniere wieder einhaken
- Backofentür langsam ganz öffnen
- die Metallbügel nach hinten klappen
- Backofentür schließen

Abb. 10



Sicherungsbügel geschlossen Abb. 11



Sicherungsbügel geöffnet Abb. 12

INBETRIEBNAHME

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie den Herd zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Aschekasten.

Die emaillierten Flächen trocken reiben.

Legen Sie ein kleines Feuer an, damit die Schamottesteine langsam austrocknen können. Dabei kann es neben dem typischen Neugeruch auch zu einer leichten äußeren Rauchbildung am Herd kommen. Dies ist völlig normal und nimmt mit zunehmender Nutzungsdauer ab. Sorgen Sie in diesem Fall für eine ausreichende Belüftung des Raumes.

BACKOFEN

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

BRENNSTOFFE

Der richtige Brennstoff führt in Verbindung mit dem Festbrennstoffherd und Ihrer gewissenhaften Bedienung zu den erwarteten Ergebnissen.

Verwenden Sie daher nur die in der Tabelle angegebenen Brennstoffe und stellen Sie den Rost und Luftregler entsprechend ein.

Holz - Scheitgröße länge ca 33 cm Ø ca 6 cm

Brennstoffart:

max. Brennstoffmenge je Aufgabe

Anthrazit-Nuß 3	ca. 1 kg
Mager-Nuß 3	ca. 1 kg
Steinkohlebriketts	ca. 1 kg
Braunkohlebriketts	ca. 3 Stück
Brikoletts	ca. 1,5 kg
Hartholz, lufttrocken	ca. 3 Scheit
Weichholz, lufttrocken	ca. 3 Scheit
Torf(-Briketts), lufttrocken	ca. 1,5 kg

EMISSIONSBEGRENZUNG

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

HEIZEN

Staubauswurfbegrenzung

Durch richtige Bedienung kann Staubauswurf weitgehend vermieden werden. Faktoren, die nach der VDI-Richtlinie 2118 die Staub- und Rußbildung beeinflussen, sind in nachstehender Tabelle aufgeführt.

Ruß und Staubbildung werden verstärkt durch:

- hohen Gehalt an Grus im Brennstoff
- angefeuchteten Brennstoff
- ungeeigneten Brennstoff
- starkes Schüren bzw. Rütteln des Rostes
- zu kleinen Förderdruck
- Schornstein mit zu starker Abkühlung der Abgase

Ruß und Staubbildung werden vermindert durch:

- Verwendung grusarmer, trockener und geeigneter Brennstoffe
- Rütteln nur vor der Brennstoffaufgabe
- richtig bemessenen Schornsteinquerschnitt
- dichte Schornstein- und Abgasrohre
- Wärmedämmung des Schornsteins

HEIZBETRIEB

Die Regelung der Verbrennungsluftzufuhr erfolgt über den Luftregler an der Front des Herdes. Beim Anheizen wird der Regler maximal geöffnet (Stellung 1; Abb. 8).

Die Anheizklappe ist je nach Zugverhältnissen ebenfalls zu öffnen (Stellung nach vorne; Abb. 3). Nach der Anheizphase ist eine kleinere Betriebsstellung, die dem Wärmebedarf des Raumes angepaßt ist, zu wählen. Zum Anzünden wird auf den sauberen Rost Anzündmaterial (Anzündwürfel, Holzwohle, Papier, Kleinholz und ein wenig des zu verfeuernden Brennstoffes) aufgelegt. Sobald die geringe Brennstoffmenge gut durchgebrannt ist, wird weiterer Brennstoff nachgelegt. Die Anheizklappe schließen (Stellung nach hinten; Abb. 3). **Die Zugtür ist dabei stets geschlossen zu halten!**

Nachdem ausreichend Grundglut hergestellt ist, kann der Herd für den Dauerbrand mit der entsprechenden Brennstoffmenge gefüllt werden. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftregulierung ist von den örtlichen Gegebenheiten abhängig und muß daher ausprobiert werden. Grundsätzlich benötigt Holz weniger Verbrennungsluft, daher den Luftregler maximal $1/2$ bis $2/3$ öffnen.

HEIZEN MIT HOLZ

• Heizempfehlung für Scheitholz

Scheitholz darf nur lufttrocken verfeuert werden.

- Für **Teillastbetrieb** bringen Sie die Luftregulierung in eine Zwischenstellung. Die Abbrandgeschwindigkeit richtet sich nach den örtlichen Zugverhältnissen und der Stellung der Luftregulierung.
- Für **Dauerbrandbetrieb** stellen Sie je nach Förderdruck die Luftregulierung fast oder ganz auf geschlossen. Nach dem Befüllen des Feuerraumes soll die Luftregulierung sofort auf Dauerbrandposition gestellt werden. Beachten Sie, dass bei Holz nur ein eingeschränkter Dauerbrandbetrieb möglich ist.

HEIZEN MIT KOHLE

Achten Sie beim Heizen mit Kohle besonders auf eine sorgfältige Einstellung der Luftregulierung, da bei zuviel Primärluft die Gefahr der Überhitzung des Herdes besteht.

Befüllen Sie den Herd in mindestens zwei Raten im Abstand von ca. 15 Minuten.

- Für **Teillastbetrieb**: Bringen Sie die Luftregulierung in eine Zwischenstellung. Die Abbrandgeschwindigkeit richtet sich nach den örtlichen Zugverhältnissen und der Stellung der Luftregulierung.
- Für **Dauerbrandbetrieb** stellen Sie je nach Förderdruck die Luftregulierung fast oder ganz auf geschlossen. Diese Minimaleinstellung jedoch erst wählen, wenn die Brennstoff-Füllung bis nach oben hin gezündet hat.
- Besonders geeignet für den Dauerbrandbetrieb sind Braunkohlebriketts.

HEIZEN MIT TORF

- Achten Sie beim Verfeuern von Torf darauf, dass bereits eine üppige Grundglut vorhanden ist, denn Torf ist nur schwer entflammbar. Die Zugtür soll erst geschlossen werden, wenn die Flammen durch die Brennstoffzuführung züngeln. Die Luftregulierung muß offen bleiben.
- Für **Teillast-** und **Dauerbrandbetrieb:** Den Brennraum auf eine üppige Grundglut in zwei Raten auffüllen. Nach der letzten Brennstoffzugabe die Luftregulierung fast oder ganz schließen. Bei manchen Torfarten ist zwischendurch ein Rütteln erforderlich.

KOCHEN

Geschirr

Die verwendeten Töpfe sollten einen massiven und ebenen Boden haben sowie mit einem passenden Deckel versehen sein. Der Kochlochdeckel darf zum Kochen nicht herausgenommen werden.

Kochen

- Den Brennstoff nur in kleinen Mengen aufgeben und während des Kochvorganges öfter nachlegen.
- Die Anheizklappe bei Bedarf öffnen. Stellhebel nach vorne ziehen (Abb.3).

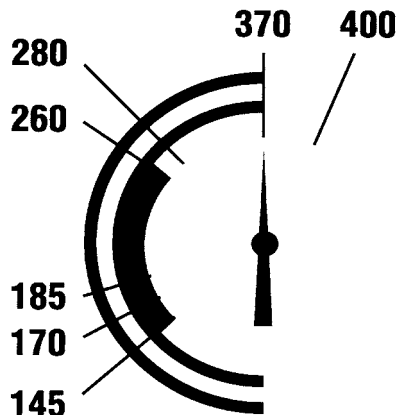
Das Ankochen erfolgt im Bereich über der Feuerung. Zum Weiterkochen und Warmhalten können Sie die Töpfe an den Rand des Kochfeldes schieben. Durch die großflächige Wärmeabgabe sind Kochtöpfe mit Kunststoffgriffen nicht geeignet.

BACKEN UND BRATEN

- Anheizklappe immer geschlossen halten. Stellhebel nach hinten (Abb.3).
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemalle durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.

- Obstsaft, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Den Backofen zum Braten und Backen immer vorheizen.
- Hohe Kuchen und Braten auf dem Bratrost am Boden des Garraums oder in in die untere Einschubleiste einschieben.
- Flachkuchen und Flachgebäck auf dem Blech in die untere Einschubleiste einschieben.
- Möglichst keine Weißblechformen verwenden.
- Keine Lebensmittel im Backofen lagern.
- Zum **Backen** bei ca. 180 -200 °C sollte ein kleineres Feuer unterhalten werden. Die Luftregulierung dann entsprechend zurückstellen und nur wenig Brennstoff aufgeben.
- Zum **Braten** ist ein lebhaftes Feuer notwendig, um die Backofentemperatur über 250°C halten zu können. Besonders geeignet als Heizmaterial beim Braten ist der langflammige Brennstoff Holz.

BACKOFENTHERMOMETER



- Das Thermometer im Backofenfenster zeigt Ihnen die aktuelle Temperatur im Backofen mit einer geringfügigen Toleranz an.

Gehen Sie bei der Reinigung wie folgt vor:

- Die geschliffene **Herdplatte (optional)** ist bei der Auslieferung mit einem Korrosionsschutz versiegelt der bei der ersten Temperaturbelastung ohne schädliche Rückstände verbrennt. Bei der Inbetriebnahme die mit mäßiger Belastung vorgenommen werden soll, wird sich ihre Herdplatte von anfänglich hellgelb bis dunkelblau verfärben. Dieser Vorgang ist völlig normal und auch kein Anlass zur Beanstandung. In der Folge liegt es an ihnen die Herdplatte bis zu einer einheitlich dunklen Verfärbung zu pflegen. Dazu eignen sich im Fachhandel erhältliche Mittel (z.B. Sonnenglanz). Sie können aber auch die Oberfläche im abgekühlten Zustand mit einem säurefreien Öl (Nähmaschinenöl) das sie auf ein Reinigungstuch auftragen gleichmäßig einreiben.

Wenn Sie das gleichmäßige Abdunkeln der Oberfläche beschleunigen wollen, dann verwenden Sie handelsübliche Schwärzungsmittel.

Übergelaufenes Kochgut mit einem Schabwerkzeug vorsichtig entfernen. Achten Sie darauf, daß die Dehnfugen frei von Verkrustungen sind, um ein Verspannen der Herdplatte zu vermeiden.

- Die lackierte **Herdplatte** nicht vor der ersten Inbetriebnahme reinigen! Die Herdplatte ist gestrahlt und mit einem hoch hitzebeständigen Speziallack versehen, dessen Metallpigmente sich bei der ersten Inbetriebnahme des Herdes durch die Temperatureinwirkung auf die Herdplatte mit dem Metall verbinden.
- Zur regelmäßigen Reinigung dürfen keine Scheuermittel und keine kratzenden Gegenstände verwendet werden. Wir empfehlen zur regelmäßigen Pflege Seifenlauge.

- Das **Abgasrohr** abnehmen und im Freien reinigen. Die Anschlussöffnung vor dem erneuten Anschluss durchkehren.
- Ablagerungen von der Backofenoberseite über den seitlichen Zugschacht auf die Doppelzugplatte unter dem Backofen kehren.
- Die Seitenwände des Feuerraums vorsichtig mit der Rußkratze abschaben.
- Den seitlichen oder hinteren Abgasrohranschluß durchkehren.
- Die Herdplatte wieder auflegen und das Abgasrohr wieder anschließen.
- Die Putztür unter dem Backofen öffnen und die Backofenunterseite mit der Rußkratze reinigen. Anschließend die Doppelzugplatte und den Herdboden mit der Rußkratze entrußen. Zum Auffangen des Schmutzes hierbei die Glutauffangschale herausziehen und diese anschließend entleeren.
- Die äußeren **Emailleflächen** nur bei kaltem Herd mit klarem Wasser reinigen. Bei starker Verschmutzung Seifenlauge benutzen. Anschließend die Flächen trocken reiben.

Hinweis: Sie vermeiden unnötigen Staubaustritt bei der Reinigung, wenn außer der Herdöffnung, durch die gereinigt wird, alle anderen Öffnungen geschlossen bleiben.

ABRÜTTELN, ENTSCHLACKEN, ENTASCHEN

- Vor jeder Brennstoffaufgabe die Rosteinrichtung mit dem Rüttelhebel abrütteln. Benutzen Sie dazu den mitgelieferten Schürhaken.
- Der Aschekasten muß täglich entleert werden (Der Aschekegel darf den Rost nicht berühren).
- Mindestens alle drei Tage sollte die Schlacke vom Rost entfernt werden.
- Schütten Sie keine glühende Asche in Mülltonnen oder ins Freie.

Das Reinigungsintervall hängt von dem verwendeten Brennstoff, dem Förderdruck und der Betriebsweise ab. Anzeichen für eine notwendige Reinigung sind z.B.

- Ein Nachlassen der gewohnten Heizleistung.
- Ein schlecht brennendes Feuer bei offener Luftregulierung in Verbindung mit gelegentlichem Austritt von Abgasen.
- Abgasgeruch im Raum.

REINIGUNG UND PFLEGE DES BACKOFENS

ALLGEMEINES

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen bei offener Tür auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen Backofenreiniger wie z.B. „K2r“, „Huy“ oder „Collo“ verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.

- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit Backofenreinigungsmitteln in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

ZUBEHÖR

Das Zubehör wie z.B. Backblech, Bratrost usw. sollten nur mit heißem Wasser -ohne Spülmittelzusatz- gereinigt werden.

SICHERHEIT HAT VORRANG BEI ENTWICKLUNG UND KONSTRUKTION!

Das keramische Kochfeld ist mechanisch sehr stabil und verträgt ohne weiteres leichte bis mittlere Stöße. Falls durch mechanische Einwirkung Risse oder Sprünge in der Platte auftreten, muss das Gerät sofort durch Schließen der Luftregulierung außer Betrieb genommen werden. Das keramische Kochfeld muß durch ein neues ersetzt werden.

Durch die großflächige Wärmeabgabe durch Strahlung sind an Kochtöpfen Kunststoffgriffe nicht geeignet. Beim Reinigen des Gerätes ist darauf zu achten, dass die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes nicht zerkratzt wird. Die Unterseite am besten nur mit einem weichen Besen reinigen.

Beim Reinigen sind folgende Grundsätze zu beachten

1. Reinigen Sie das Kochfeld wenn es leicht verschmutzt ist – am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes, sauberes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

2. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich. Benutzen Sie dazu handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel. Danach säubern Sie das gesamte Feld ausreichend mit klarem Wasser und reiben es mit einem sauberen Tuch trocken. Bitte achten Sie darauf, daß keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben! Das Kochfeld könnte sonst Schaden nehmen!

Starke Verschmutzungen und Flecken

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

Übergekochte Speisen

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

Eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - noch heiß - mit einem Glasschaber. Anschließend das Feld wie unter Punkt 2. beschrieben reinigen.

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

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

Anwendung, Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes

- Benutzen Sie ausschließlich Geschirr mit ebenem, glattem Boden - keinesfalls rauhem Boden (z. B. Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigtem Boden) - weil sie beim Verschieben die Fläche verkratzen.

- Reiben Sie den Topfboden vor dem Aufsetzen trocken, weil Kalkablagerungen die Kochfläche beschädigen.

- Die Kochfläche und der Topfboden müssen immer sauber sein - denn Schmutz und Speisereste (besonders zuckerhaltige), aber auch Sandkörner (die aus Versehen auf der Fläche liegen) und Rückstände von Reinigungsmitteln brennen beim Kochen in die Fläche ein und können sie beschädigen.

- Das Zubereiten von Speisen in Alufolien und Kunststoffgefäßen auf der heißen Kochfläche ist nicht zulässig.

- Die Kochfläche ist sehr widerstandsfähig, jedoch ist sie nicht unzerbrechlich! Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche herunterfallen, können sie beschädigen.

- Vor dem Reinigen den Herd abkühlen lassen.

- Zum Reinigen niemals kratzende Topfreiniger, grobe Scheuermittel, Rost- und Fleckenentferner verwenden.

WAS TUN BEI PROBLEMEN?

BEI 1. INBETRIEBNAHME

Störungen und Ursachen	Abhilfe
1. Geruchsbelästigung Austrocknung der verwendeten Schutzlackierung	Herd über mehrere Stunden mit geringer Leistung heizen. Danach den Herd über mehrere Stunden mit geöffnetem Regler betreiben.
2. Herd heizt zu wenig: a) zu geringer Förderdruck (Schornsteinzug) b) zu langes und undichtes Abgasrohr	Der Förderdruck soll ca. 0,12 mbar betragen. Prüfen Sie den Schornstein auf Dichtheit. offenstehende Türen anderer an den gleichen Schornstein angeschlossenen Feuerstellen dicht schließen. Undichte Schornstein- Reinigungsschlüsse abdichten. Sämtliche Abgasrohrverbindungen müssen abgedichtet sein.
3. Herd heizt zu stark: a) Die Zugtür ist nicht dicht geschlossen b) Die Dichtung in der Zugtür ist beschädigt	Einstellung der Luftregelung zu groß. Die Tür dicht schließen. Neue Dichtschnüre einbauen.

NORMALBETRIEB

Störungen und Ursachen	Abhilfe
4. Herdleistung läßt sich nicht ausreichen- klein stellen, Dauerbrand ist nicht möglich: a) Die Lüftungsregulierung ist falsch (zu weit offen) eingestellt b) Zugtür undicht	Die richtige Einstellung für Schwach- oder Dauerbrand hängt vom verwendeten Brennstoff und vorhandenem Förderdruck ab und muss ausprobiert werden. Tür dicht schließen, Dichtungen überprüfen bzw. wechseln.
5. Herd bringt nicht genügend Leistung: • Züge des Herdes bzw. Abgasrohres sind durch Ruß oder Asche verstopft • Asche oder Schlacke behindern den Zutritt von Verbrennungsluft	Züge bzw. Abgasrohr reinigen. Den Rost von Rückständen reinigen. Den Rost durch Rütteln mit der Rüttelstange regelmäßig säubern. Den Aschekasten mindestens einmal täglich entleeren.

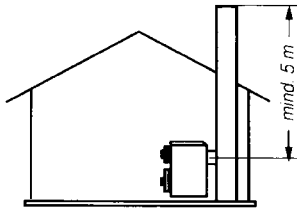
6. Abgase treten aus:	
a) der Förderdruck ist zu schwach	Schornsteinfeger zu Rate ziehen, 2b) beachten
b) Stau oder Rückstrom im Schornstein	Schornsteinfeger zu Rate ziehen
c) bauliche Gegebenheiten wie z.B. (zu) dichte Fenster und Türen. Wird z.B. eine Tür geöffnet, entsteht kurzzeitig ein Unterdruck im Raum und der Schornstein zieht nicht mehr.	Fenster bzw. Türen langsamer schließen bzw. öffnen
d) Abgasaustritt aus der Zugtür beim Öffnen.	Zugtür langsamer öffnen
e) Dunstabzugshaube ist eingeschaltet.	
7. Schlackebildung:	
a) Überlastung des Herdes durch Heizen mit offener Zugtür	Zugtür schließen
b) nichtbrennbare Bestandteile im Brennstoff	Bessere Brennstoffe wählen
8. Verpuffung	
a) Zeitweiliger Stau oder Rückstrom im Schornstein	siehe auch 6b) und 6c)
b) Züge oder Abgasrohr verrußt	Züge und Abgasrohr reinigen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass der Besuch des Kundendienstes auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen kann, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.

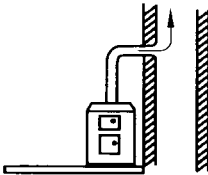
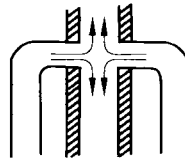
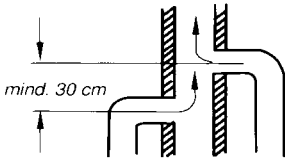
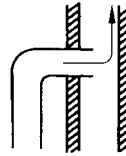
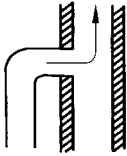
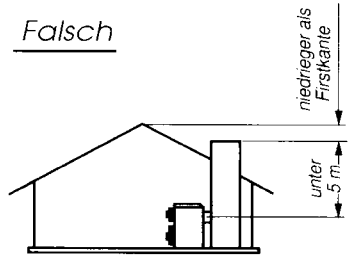
Technische Änderungen vorbehalten !

Der Kamin

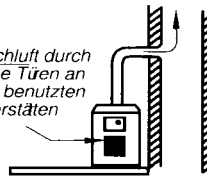
Richtig



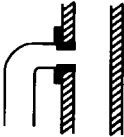
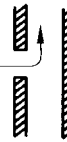
Falsch



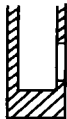
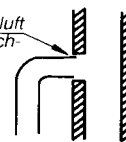
Falschluff durch offene Türen an nicht benutzten Feuerstätten



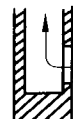
Falschluff durch offenen Rohranschluß



Falschluff durch undichten Rohranschluß



Falschluff durch offene Kamintüre



HAAS+SOHN

OFENTECHNIK GmbH

Garantie:

HAAS + SOHN übernimmt für dieses Gerät im Rahmen der Gewährleistungsrichtlinien ein Jahr Garantie. Die Garantie beginnt mit dem Tag der Lieferung. Als Nachweis ist die Rechnung vorzulegen. Beanstandungen bitten wir ausschließlich Ihrem Fachhändler vorzubringen. Nennen Sie hierbei unbedingt die Typen- und Herstellnummer. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Bei Anfragen, Ersatzteilbestellungen oder Reklamationen geben Sie uns bitte die **Typennummer** und die **Herstellnummer** Ihres Herdes an.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Unser Lieferprogramm:

Ölöfen · Kaminöfen · Pelletöfen · Kachel- und Dauerbrandöfen für Holz und Kohle · Dauerbrand- und Beistellherde für Holz, Kohle und Öl · Kamineinsätze für Holz · Elektrokamine · Zubehör für Ofen und Kamin · Zubehör für zentrale Ölversorgung · Luftbefeuchter

Vertrieb in Deutschland:

HAAS + SOHN
OFENTECHNIK GMBH

D-35764 Sinn
Herborner Straße 7-9
Telefon: 02772/5010-0
Telefax: 02772/5010-99
e-mail: ofentechnik@haassohn.com
www.haassohn.com

Vertrieb in Österreich:

HAAS + SOHN
OFENTECHNIK GMBH

A-5412 Puch bei Hallein
Urstein Nord 67
Telefon: +43/662/449 55-0
Telefax: +43/662/449 55-210
e-mail: ofentechnik@haassohn.com
www.haassohn.com