



OFENTECHNIK GmbH

Beistellherd HSZ - 40 HSZ - 50

Bedienungsanleitung



Achtung: Spielende Kinder!

Der Festbrennstoffherd wird beim Betrieb heiß!

Nehmen Sie den Festbrennstoffherd nicht in Betrieb, ohne sichergestellt zu haben, daß sich Kinder nicht spielenderweise am Gerät betätigen können.

Die vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken nicht in jedem Falle diesbezügliche Unfallmöglichkeiten ab.

Kleinkinder fernhalten.

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 auf dem rechten Steher.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Montageanweisung	3	- Heizempfehlung	7
- Allgemeiner Hinweis		- für Scheitholz	
- Technische Daten		- für Braunkohlen-Briketts	
- Aufstellung des Herdes		- für Anthrazit-, Magerkohle- Nuß 3, Kleine Eierbriketts	
Abmessungen und Anschlußmaße	4	Gebrauchsanweisung	8
Montage- bzw. Umbauanleitung	5	- wichtige Hinweise!	
- Abgasstutzen Anschluß seitlich		- Erste Inbetriebnahme	
- Montage der Abdeckhaube	6	- Kochen	
- Montage der Glaskeramikplatte		- Trocken Heizen	
- Höhenanpassung des Gerätes		- Heizen bei Sommerfeuerung	
- Rostumstellung auf Flachfeuerung		- Heizen bei Winterfeuerung	9
Anschluß an den Schornstein	7	- Betriebsweise in der Übergangszeit	
- Geeignete Brennstoffe		- Entaschen	
- Emissionsbegrenzung		- Reinigung und Pflege	10
- Feuerungsarten des Herdes		- Reinigung der Herdplatte lackiert	
- Umstellung auf Flachfeuerung		- Glaskeramik - Kochfeld	11

MONTAGEANWEISUNG

Allgemeiner Hinweis

Wir beglückwünschen Sie zur Wahl Ihres neuen Festbrennstoff-Standzusatzherdes und wünschen Ihnen, daß Sie jahrelang Freude daran haben werden. Mit dem Herd haben Sie ein hochmodernes Heiz- und Kochgerät gekauft, in dem wir unsere Erfahrung von vielen Jahren im Herdbau und die neuesten Erkenntnisse über die Verringerung von Emissionen aus Feuerstätten für feste Brennstoffe mit großem Erfolg genutzt haben.

So erfüllt dieser Herd selbstverständlich die Anforderungen der deutschen Herdnorm DIN 18 880 und die der Önorm M 7520.

Daß bei verfeinerter Technik eine gewissenhafte Bedienung durch den Betreiber erfolgen muß, ist Voraussetzung. Wir bitten Sie daher in Ihrem Interesse und zur Vermeidung unnötiger Schadstoff-Emissionen die Technik des Herdes zu nutzen und die Gebrauchs- und Montageanweisung gewissenhaft zu befolgen.

Technische Daten:

Das Raumheizvermögen wurde nach DIN 18893 neu gefaßt, wobei unterschieden wird zwischen Gebäuden, deren Wärmedämmung den Anforderungen der Wärmeschutzverordnung entspricht und solchen, deren Wärmedämmung nicht den Anforderungen der Wärmeschutzverordnung entspricht.

Nennwärmeleistung	6 kW
Raumheizvermögen nach DIN 18 893 bei Dauerheizung und bei günstiger Bauweise	165 m ³
bei weniger günstiger Bauweise	95 m ³
bei ungünstiger Bauweise	65 m ³

Herde, die nicht in Dauerheizung betrieben werden, müssen eine um 25 % größere Nennwärmeleistung besitzen bzw. heizen einen um 25 % kleineren Raum.

Werte für die Schornsteinberechnung nach DIN 4705 Teil 1 und Teil 2 bzw. Teil 3

Abgasmassenstrom \dot{m} (g/s)	5,5
Abgastemperatur (°C) gemessen im Abgasstutzen	330
Förderdruck bei Nennwärmeleistung p (mbar)	0,12
Förderdruck bei 0,8facher Nennwärmeleistung p (mbar)	0,10

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

Aufstellung des Festbrennstoff-Standzusatzherdes:

Der moderne und technisch hochentwickelte Festbrennstoffherd nützt den Brennstoff wirtschaftlich aus. Um die Leistungsfähigkeit Ihres Herdes mit seinem hohen Wirkungsgrad voll auswerten zu können, sollten Sie darauf achten, daß der Kamin einwandfrei ist. Der Kaminzug saugt die für die Verbrennung erforderliche Frischluft an und führt die Abgase ab.

Beachten Sie bitte bei der Aufstellung des Herdes die örtlich baurechtlichen Vorschriften. Es ist daher zweckmäßig, den Herd von einem Fachmann aufstellen zu lassen.

Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, ist vor Inbetriebnahme der zuständige Schornsteinfegermeister um Rat zu fragen.

Über den Einsatz einer Dunstabzugshaube im Abluftbetrieb ist ebenfalls Rücksprache mit dem zuständigen Schornsteinfegermeister zu halten.

Zu brennbaren bzw. temperaturempfindlichen Wänden oder Gegenständen ist ein Mindestabstand von 200 mm einzuhalten.

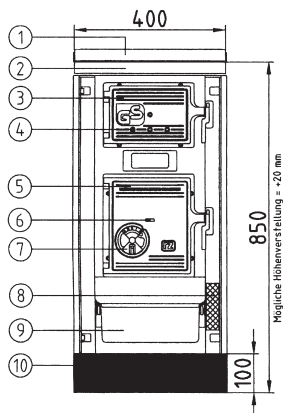
Bei Montage der brandschutzgeprüften Abstandsverbindung vermindert sich der Zwischenabstand zu brennbaren Möbel- und Geräteteilen.

Bei Bedarf bitte anfordern.

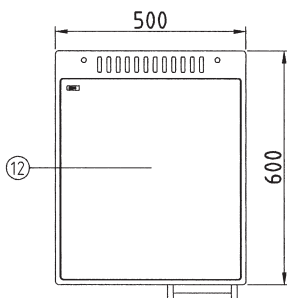
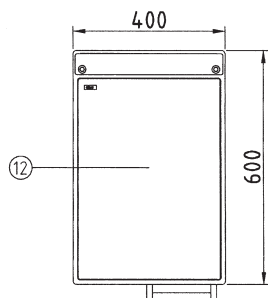
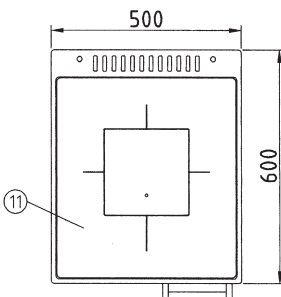
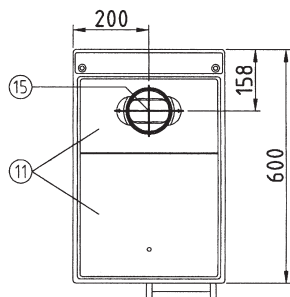
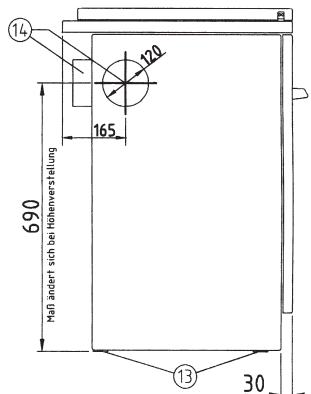
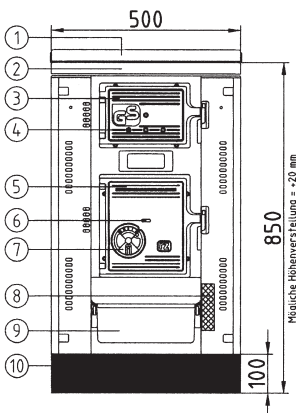
Montagehinweis ist der Abstandsverbindung beige packt.

Abmessungen und Anschlußmaße

HSZ-40



HSZ-50



LEGENDE:

- 1 Abdeckhaube
- 2 Herdrahmen
- 3 Heiztür
- 4 Sekundärluffteinrichtung
- 5 Aschetür
- 6 Rostrütleinrichtung
- 7 Primärluftzuführung
- 8 Typenschildanbringung
- 9 Brennstoffbehälter
- 10 Socketblende
- 11 Herdplatte, lackiert
- 12 Glaskeramikplatte
- 13 Höhenverstellerschrauben
- 14 Rauchrohranschluß hinten u. seitlich
- 15 Rauchrohranschluß oben (HSZ-40)
-nur mit RAO-SET 845F1HS00 möglich!

ALLE MASSE IN MM!

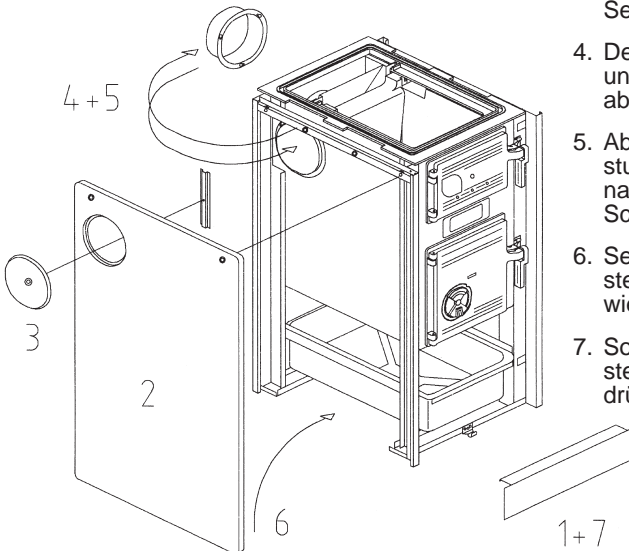
Montage- bzw. Umbauanleitung

Bei den Festbrennstoff-Standzusatzherden beste
Umbauten durchzuführen:

- **Wechseln des Abgasrohrs**
(Lieferzustand ist hinterher)
- **Montage der Abdeckhaube**
Sie schützt die Wand vor Verschmutzung.
Damit die Abdeckhaube nicht heruntergeklappt werden,
ist sie mit einer Schnappfeder versehen.
- **Höhenanpassung des Herdes**
- **Rostumstellung auf Front**

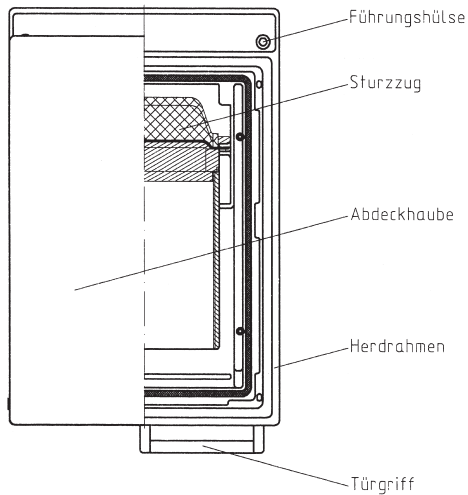
Abgasstutzen-Anschluß seitlich vorsehen:

1. Sockelblende nach oben drücken, unten über Schnappfeder ziehen.
2. Seitenwand nach Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen.
3. Emaillierten Verschlussdeckel von der Seitenwand abschrauben.
4. Den Abgasstutzen an der Rückwand und den Abgasstutzendeckel seitlich abnehmen.
5. Abgasstutzen seitlich und Abgasstutzendeckel hinten aufstecken und nach Linksdrehung Schrauben festziehen.
6. Seitenwand in die Halteleiste unten stellen und mit den Schrauben oben wieder befestigen.
7. Sockelblende über Haltetasche stecken und über die Schnappfeder drücken.



Montage der Glaskeramikplatte und der Abdeckhaube

- 1.) Die Glaskeramikplatte der Abdeckhaubenverpackung entnehmen und vorsichtig in den Herdrahmen einlegen.
- 2.) Die Abdeckhaube senkrecht in die Führungshülse einführen.
- 3.) Auf die richtige Montage des Sturzzuges achten.

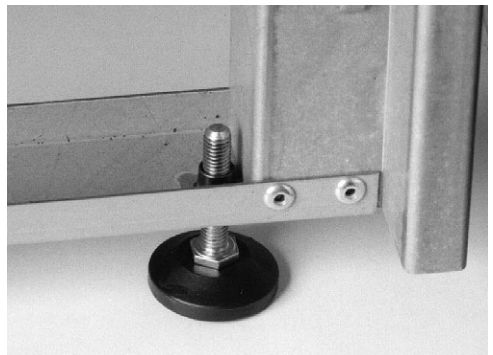


Höhenanpassung

Mit den 4 Höhenverstellerschrauben ist eine Anpassung an andere Geräte oder Möbel sowie ein Ausgleichen an Unebenheiten des Fußbodens möglich. Damit liegt auch die endgültige Höhe des Abgasrohranschlusses fest. (Zum Verstellen Gabelschlüssel SW 13 verwenden).

Umstellung auf Flachfeuerung (Sommerrost)

Soll der Kohle-Holz-Dauerbrandherd vorrangig zum Kochen verwendet werden, ist der Umbau auf Flachfeuerung notwendig. Dazu ist der Rost auf die obere Rostaufgabe zu bringen.



Anschluß an den Schornstein

Anschluß des Standzusatzherdes

Der Standzusatzherd wird mit einem Abgasrohr $\varnothing=120$ mm an einen Schornstein angeschlossen. Anschlußmöglichkeiten siehe bitte Bild 1.

Das Abgasrohr muß möglichst kurz und leicht ansteigend angeordnet werden. Es muß dicht sein - Falschluf verringert den Förderdruck.

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

Für den Abgasrohranschluß sind ganz allgemein noch nachstehende Grundregeln zu beachten:

- Das Abgasrohr darf nicht in den freien Schornsteinquerschnitt hineinragen, dadurch wird der Auftrieb der Rauchabgase gehindert. Sie vermeiden dieses durch Einbau eines doppelten Wandfutters.
- Schornsteinanschlüsse verschiedener Feuerstätten dürfen einander nicht gegenüberliegen bzw. in gleicher Höhe angeordnet sein. Der Mindestabstand zweier Rauchrohranschlüsse sollte 300 mm betragen.
- Das Abgasrohr muß auf dem Rohrstützen sicher befestigt sein.
- Abgasrohrdurchmesser vom Abgasstutzen zum Kamin nicht reduzieren.

Zulässige Brennstoffe

Die Konstruktion des Feuerraumes ermöglicht die Verwendung von Scheitholz mit einer maximalen Länge von 25 cm.

Geeignete Brennstoffe sind:

Luftgetrocknetes Scheitholz, Anthrazit-, Magerkohle-Nuß 3, Braunkohlebriketts 6", 7" und kleine Eierbriketts.

Emissionsbegrenzung

Durch den Einsatz von nur vorgeschriebenen raucharmen Brennstoffen werden die Anforderungen des Bundesemissions-Schutzgesetzes erfüllt.

Das Verfeuern von Kohlenruß, Abfällen und insbesondere von Kunststoffen ist verboten (BlmSchG).

Feuerungsarten des Herdes

Der Standzusatzherd wird ab Werk mit eingebauter Füllschachtfeuerung (Winterrost) geliefert, d. h. durch den tiefliegenden Rost verfügt der Herd über wesentlich größeren Füllraum zur Aufnahme großer Brennstoffmengen. Dieses Feuerungssystem ist vorwiegend für die Raumheizung zu verwenden. Bei Füllschachtfeuerung ist darauf zu achten, daß die Rüttelstange mit dem Rost verbunden wird, so daß der Rost in dieser Lage von außen mit dem Schürhaken betätigt werden kann. Dadurch wird eine staubfreie Entaschung des Herdes erreicht.

Umstellung auf Flachfeuerung (Sommerrost)

Soll der Kohle-Holz-Dauerbrandherd vorrangig zum Kochen verwendet werden, ist der Umbau auf Flachfeuerung notwendig. Dazu ist der Rost auf die obere Rostauflage zu bringen. In dieser Position ist der Rost nicht rüttelbar.

Heizempfehlung für Scheitholz

Scheitholz darf nur lufttrocken verfeuert werden. Holz benötigt aufgrund seiner Zündfreudigkeit wenig Verbrennungsluft. Die Aufgabemenge von Holz soll dem Wärmebedarf angepaßt werden.

Heizempfehlung für Braunkohlen-Briketts

Bei Braunkohlen-Briketts wird empfohlen, die aufgegebene Brennstoffmenge dem Wärmebedarf anzupassen, so daß nur bei starker Heizleistung voll gefüllt wird. Für eine Gluthaltung genügen 2 - 3 Briketts. Um Braunkohlen-Briketts besonders rauchfrei zu verbrennen, soll frisch aufgelegter Brennstoff zunächst mit Flamme bei größerer Luftschieberstellung anbrennen und dann erst ca. 1/2 Stunde später der Luftschieber entsprechend dem Heizbedarf kleiner eingestellt werden.

Heizempfehlung für Brennstoffe Anthrazit-, Magerkohle-Nuß 3, kleine Eierbriketts

Dies sind hochwertige Brennstoffe mit besonders bei Anthrazit- und Magerkohle-Nuß 3 geringem Aschegehalt, so daß die Asche nur morgens und abends leicht abgerüttelt werden muß. Diese Brennstoffe sind bestens dauerbrandfähig.

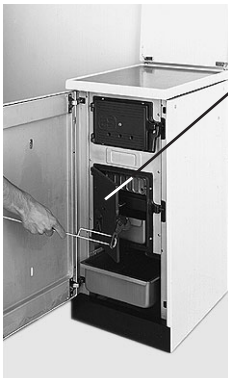
Gebrauchsanweisung

Wichtige Hinweise

- Nach dem Gerätesicherheitsgesetz ist der Betreiber des Festbrennstoffherdes verpflichtet, sich anhand der Gebrauchsanweisung über die richtige Handhabung des Gerätes zu informieren.
- Gerät nur mit geschlossenen Türen heizen.
- Wenn bei Heizbetrieb die Aschetür (5) geöffnet bleibt, wird dem Herd unkontrollierte Verbrennungsluft zugeführt. Dadurch besteht Gefahr der Überbelastung des Herdes; es bildet sich Schlacke, die vom Feuer berührten Teile nehmen Schaden. Für diese Schäden übernehmen wir keine Garantie-Leistungen.
- Auch nach dem Betrieb die Heiz- und Aschetür stets schließen.
- Vor der Feuerungsöffnung muß der Fußboden aus brennbaren Materialien mit einer nicht brennbaren Unterlegplatte in ausreichender Größe und Dicke geschützt werden.
- Im Brennstoffbehälter (9) keine leicht entzündbaren Gegenstände aufbewahren.
- Abdeckhaube (1) während des Betriebes offen halten.

Erste Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme alle Zubehörteile au dem Aschekasten entnehmen. Alle emaillierten Flächen gründlich trockenreiben.



TÜR ÖFFNEN

Regulierschieber

Anheizen

Die Regelung der Verbrennungsluftzufuhr erfolgt über den in der Aschetür befindlichen Schieber, der mit den Stellungen 0 bis 3 und A gekennzeichnet ist. Die Stellung A dient zum Anheizen. Nach der Anheizphase ist eine Betriebsstellung zwischen 1

und 3 zu wählen. Zum Anzünden auf den Rost Anzündmaterial (Kohlezünder, Holzwolke, Papier

oder Kleinholz und ein wenig des zu verfeuernden Brennstoffes) auflegen. Sobald die geringe Brennstoffmenge gut durchgeglüht ist, weiteren Brennstoff auflegen. Der Schieber ist auf die Betriebsstellungen 0 bis 3 einzustellen und die Aschetür stets geschlossen zu halten. Nachdem insbesondere bei unterer Rostlage eine gute Grundglut hergestellt ist, kann der Herd für den Dauerbrand mit Brennstoff gefüllt werden. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftschieberstellung muß durch Probieren ermittelt werden.

ACHTUNG!

Vor jedem Nachfüllen von Brennstoffen den Rüttelrost betätigen. Achten Sie darauf, daß der Brennstoff nicht zu nahe an der Tür zu liegen kommt. Somit wird das Herausfallen von Glut und Asche beim Öffnen der Tür vermieden.

Kochen

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

Trocken heizen

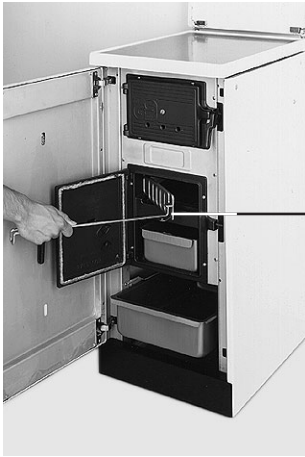
Bei der ersten Inbetriebnahme einige Stunden nur ein kleines Feuer anlegen, damit ein langsames Austrocknen der Mauerfeuchtigkeit erreicht wird. Der daher entstehende Neugeruch geht in Kürze verloren.

Heizen bei

Sommerfeuerung (Flachfeuerung)

Befindet sich nur noch Glut auf dem Rost, so ist neuer Brennstoff gleichmäßig auf den gesamten Rost verteilt aufzulegen. Es ist nicht mehr als eine Schicht Braunkohlebriketts bzw. 2 kleine Schaufeln Steinkohlebriketts oder Anthrazit-Nuß 3 auf einmal aufzugeben. Beim Nachlegen von Brennstoffen ist darauf zu achten, daß der Brennstoff nicht zu nahe an der Tür zu liegen kommt, um das Herausfallen von Glut und Asche beim Öffnen der Tür zu vermeiden.

Bei Übergang vom Heizbetrieb zum Dauerbrand wird das Glutbett auf dem Rost gleichmäßig eingeebnet und anschließend kann neuer Brennstoff aufgelegt werden.



**STEHRÖST
ÖFFNEN**

Heizen bei Winterfeuerung (Füllfeuerung)

Nachdem beim Anheizen ein ausreichendes Glutbett geschaffen wurde, kann der Füllschacht bis an die Unterkante der Heiztüröffnung mit Brennstoff gefüllt werden. Wird eine sofortige Wärmeabgabe gewünscht, kann der Reglerschieber anfangs auf eine maximale Stellung (hohe Luftzufuhr) und nach und nach auf mittlere oder kleine Einstellung gebracht werden. Wird eine lange Abbrandzeit mit langsamer Verbrennung gewünscht, darf auch bei vollem Füllschacht die Leistung nur stufenweise verringert werden. Wird eine anhaltende Wärmeabgabe gewünscht, ohne zwischenzeitliche Brennstoffaufgabe und ohne sonstige Bedienungsmaßnahme, dann kann der Reglerschieber je nach Brennstoff auf eine kleinere Einstellung gebracht werden, jedoch muß vorher aller Brennstoff verglüht sein (Dauerbrand).

Betriebsweise in der Übergangszeit

In der Übergangszeit, d. h. bei höheren Außentemperaturen als 15° C kann es bei plötzlichen Temperaturanstiegen zu Störungen des Förderdruckes kommen, so daß die Heizgase nicht vollständig abgezogen werden. Der Herd ist dann nur mit geringen Brennstoffmengen zu befüllen und bei größerer Stellung des Reglerschiebers als 1 zu betreiben, so daß der vorhandene Brennstoff schneller abbrennt und dadurch den Förderdruck stabilisiert.

Maximal aufzugebende Brennstoffmengen und Dauerbrandzeiten für Nennwärmeleistungsbetrieb:

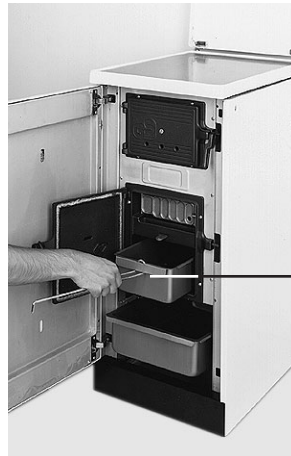
Brennstoff	Flachfeuerung	Füllfeuerung
Scheitholz	2,0 kg	4 kg - 2 h
Braunkohlebriketts	1,7 kg	5 kg - 3 h
Anthrazit-Briketts	1,0 kg	3 kg - 3 h
Anthrazit-Nuß 3	1,0 kg	3 kg - 3 h

} für 1 h Nennwärmeleistung

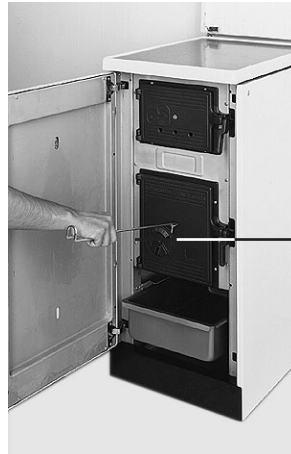
Entaschen

Das Abrütteln sollte täglich ein bis zweimal erfolgen. Der Aschekasten darf höchstens bis Oberkante mit Asche gefüllt werden. Der Aschekegel darf nicht den Rost erreichen, sonst verbrennt der Rost!

Die Aschetür ist nur zum Herausnehmen des Aschekastens zu öffnen und anschließend sofort wieder zu schließen!



**ASCHEKASTEN
HERAUSNEHMEN**



RÜTTELN

Reinigung und Pflege

Nachlassen der Heizleistung ist fast immer eine Folge der starken Verschmutzung. Gute Reinigung ist daher die Voraussetzung für eine optimale Funktion des Standzusatzherdes.

Folgende Regeln sind daher genau zu beachten:

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

Der Schlitz bei der Rostauflage ermöglicht mit dem Schürhaken ein sauberes Abschlacken bei geschlossenem Stehrost vor dem Rost.

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

3. Sturzzugraum muß regelmäßig gereinigt werden. Dazu Herdplatte oder Glaskeramikplatte abnehmen und Sturzzug nach oben herausziehen.



ABSCHLACKEN

Der Herd sollte mindestens einmal vor und während der Heizperiode gereinigt werden.

Hinweis:

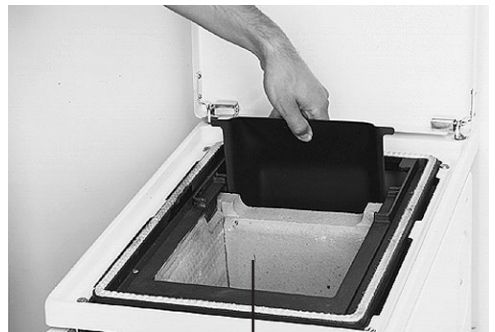
Kleine Risse in Schamottsteinen sind auf die Dauer nicht vermeidbar und für die Funktion unbedenklich. Den Gerätewagen bei Reinigungsarbeiten hervorziehen und nach Anheben in Schräglage herausnehmen. Beim Einschieben in angehobener Stellung einsetzen. Der Gerätewagen läuft durch seine schräg eingesetzten Führungsschienen selbst ein.

Reinigung der Herdplatte lackiert

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.



STURZZUGREINIGUNG

Glaskeramik-Kochfeld

SICHERHEIT HAT VORRANG BEI ENTWICKLUNG UND KONSTRUKTION!

Das keramische Kochfeld ist mechanisch sehr stabil und verträgt ohne weiteres leichte bis mittlere Stöße. Falls durch mechanische Einwirkung Risse oder Sprünge in der Platte auftreten, muß das Gerät sofort durch Schließen der Primärluftzufuhr (7) außer Betrieb genommen werden. Das keramische Kochfeld muß durch ein neues ersetzt werden. Sollte das keramische Kochfeld jedoch durch unsachgemäße Behandlung während des Heizbetriebes in Brüche gehen, ist außerdem die Abdeckhaube (1) herunterzuklappen.

Durch die großflächige Wärmeabgabe durch Strahlung sind an Kochtöpfen Kunststoffgriffe nicht geeignet. Beim Reinigen des Gerätes (siehe Punkt Intensivreinigung) ist darauf zu achten, daß die Unterseite der 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.

Übergokochte 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 Glaschaber. 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.



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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Unser Lieferprogramm:

Ölöfen · Kohleöfen · Kachel- und Kaminöfen für Kohle/Holz und Öl · Dauerbrandherde · Ölherde · Badeöfen-Öluntersätze · Druckspeicher für zentrale Ölversorgung.

Vertrieb in Österreich:

HAAS + SOHN
Ofentechnik GmbH
Herborner Straße 7-9

35764 Sinn
Telefon: 02772/5010-0
Telefax: 02772/5010-99

Haas+Sohn Reischl-Ofentechnik GmbH

A-5021 Salzburg,
Münchener Bundesstraße 114 Postfach 160
Telefon: +43/662/449 55-0
Telefax: +43/662/449 55-210
e-mail: ofentechnik@haassohn.com
www.haassohn.com