

Aufstellungs- und Bedienungsanleitung



HHS 03 mit Stahlplatte
Tür links gehängt

Baureihe „02“ - Küchenherde 40cm

Küchenherd mit/ohne Sichtfenster Typ „HHS 02“/„HH 02“

Küchenherd mit/ohne Sichtfenster Typ „HHS 02E“/„HH 02E“
(Einbauherd)

Baureihe „03“ - Küchenherde 50cm

Küchenherd mit/ohne Sichtfenster Typ „HHS 03“/„HH 03“

Küchenherd mit/ohne Sichtfenster Typ HHS 03E“/„HH 03E“
(Einbauherd)

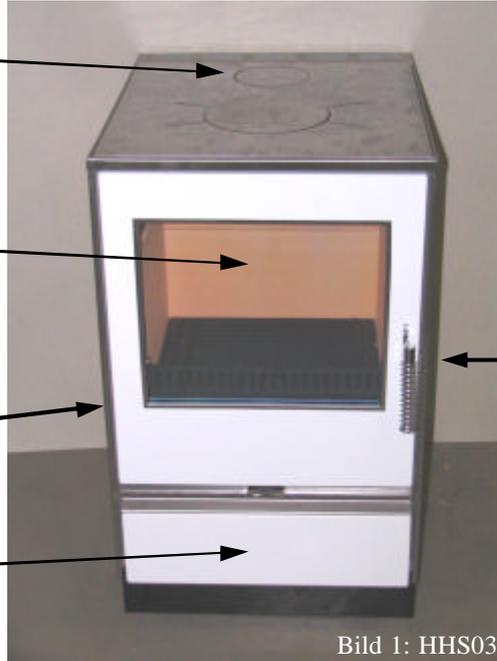
0. Beistellherd und Einzelteile

Herdplatte
Stahlplatte geschliffen
(wahlweise Ceranfeld)

Sichtscheibe

Seitenwand links

Rollkasten



Seitenwand rechts

Bild 1: HHS03

Bild leicht gedreht

Tür mit/ ohne Fenster

Griffstück



Rüttelrost

Rüttelrostführung

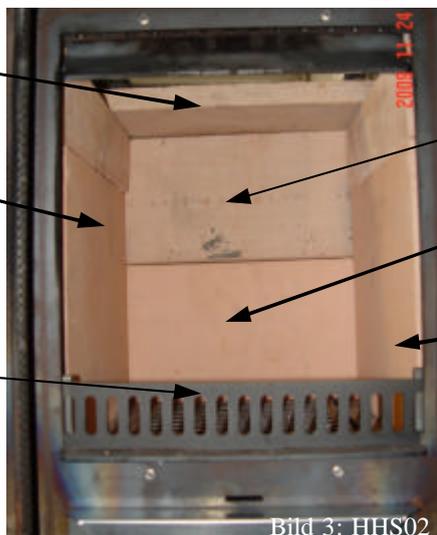
Aschekasten

Bild 2: HHS02

Umlenkschamottestein

Schamotte innen links

Stehrost
Standardausrüstung

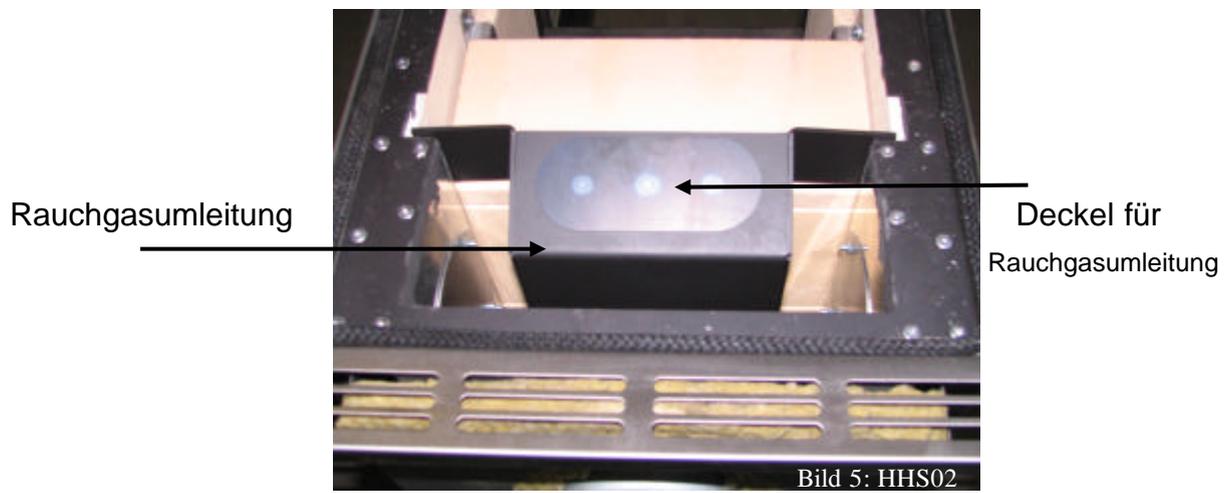
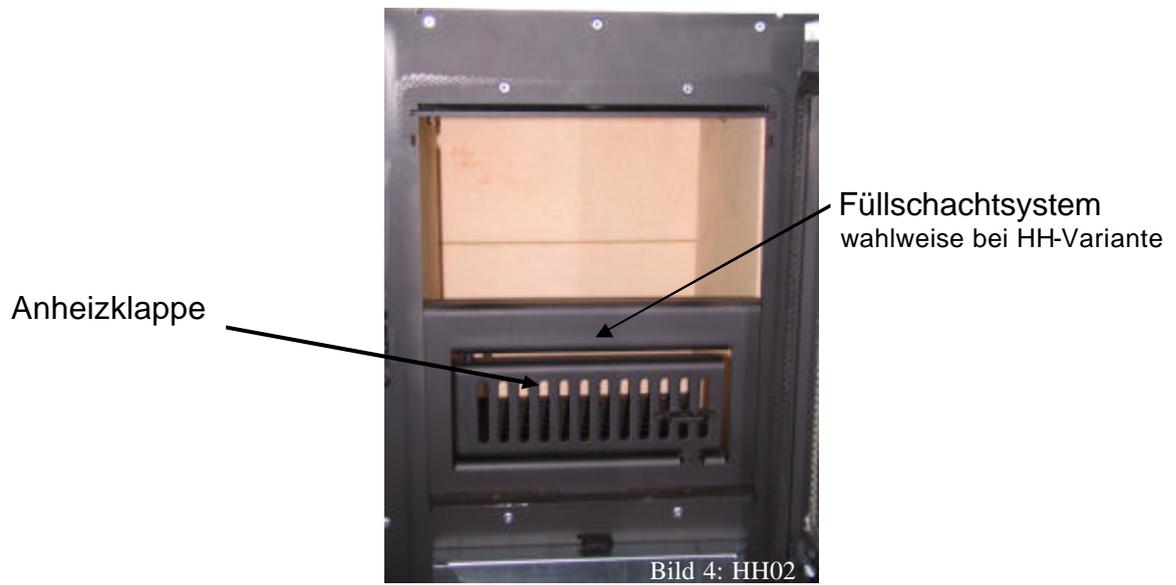


Schamotte hinten oben

Schamotte hinten unten

Schamotte innen rechts

Bild 3: HHS02



1. Inhaltsverzeichnis

0.	Beistellherd und Einzelteile (hier HHS02 – 40)	2
1.	Inhaltsverzeichnis	4
2.	Vorwort	5
3.	Allgemeine Hinweise	6
4.	Aufstellung und Anschluss an den Schornstein	7
4.1.	Allgemeine Hinweise	7
4.2.	Transport	7
4.3.	Brandschutz	8
4.4.	Schornstein und Schornsteinanschluss	9
4.5.	Zulässige und unzulässige Brennstoffe	9
4.6.	Verbrennungsluftversorgung	10
5.	Inbetriebnahme	11
5.1.	Anzünden/Anheizen	11
5.2.	Normalbetrieb	11
5.3.	Betrieb in der Übergangszeit	13
5.4.	Fehlerbehebung	14
6.	Reinigung und Pflege	15
7.	Technische Daten	16
7.1.	Baureihe „02“	16
7.2.	Baureihe „03“	17
8.	Garantieleistungen	18
9.	Anhang: Hinweise zur Pflege und Konservierung der Kochplatten	19
9.1.	Herde mit Stahlkochplatte	19
9.2.	Herde mit Ceran- Kochfeld	20
10.	Anhang: Anleitung Umrüstung des Rauchrohrstutzens für HH/ HHS	22

2. Vorwort

Bei der Verbrennung setzt Holz genauso viel CO₂ frei, wie es während seines Wachstums benötigte und deshalb ist Holz als Brennstoff in keiner Weise am Treibhauseffekt beteiligt.

Heizen und Kochen mit Holz bedeutet Leben im natürlichen Kreislauf, denn Holz ist nichts anderes als gespeicherte Sonnenenergie.

Mit Ihrer Entscheidung zum Kauf eines Küchenherdes mit/ohne Sichtfenster aus unserer eigenen Fertigung verbinden Sie Ihre Entscheidung zum umweltbewussten Heizen und Kochen mit einheimischer Energie:

- mit niedrigen Schadstoff- und Staubemissionen entsprechend 1.BImSchV
- mit Behaglichkeit und Wärme durch optimale Verbrennung
- mit guten Kocheigenschaften auf einer geschliffenen Stahlplatte/ oder einem Cerankochfeld
- mit einer guten Sicht auf das Holzfeuer durch die Panoramascheibe
- mit dem Einsatz von hochwertigem Material und einfacher Bedienung
- mit der Möglichkeit des Einbaus in eine Küchenfront durch den Einsatz der Einbauvarianten HHS 02E, HH 02E, HHS 03E oder HH 03E
- mit der Möglichkeit der Verbrennungsluftzuführung für raumluftunabhängigen Betrieb, diese Sonderausführung muss extra bestellt werden
- mit einer Abdeckung für die Sichtscheibe beim Kochen als Sonderzubehör.

Damit Sie mit unserem Küchenherd mit/ohne Sichtfenster viel Freude haben, lesen Sie bitte genau die Aufstellungs- und Bedienungsanleitung. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf, damit Sie sich immer wieder über die richtige Handhabung informieren können.

3. Allgemeine Hinweise

Der Küchenherd mit/ohne Sichtfenster „HHS 02“ / „HH 02“ / „HHS 03“ bzw. „HH 03“ sowie die Einbauvariante „HHS 02E“ / „HH 02E“ / „HHS 03E“ bzw. „HH 03E“ von Umformtechnik Crimmitschau wurden nach DIN EN 12815:2005 geprüft und erfüllen die Anforderungen der 1. BlmSchV Stufe1, sowie die Anforderungen der „DIN geprüft“, der 15a B-VG Österreich und der LRV08 Schweiz.

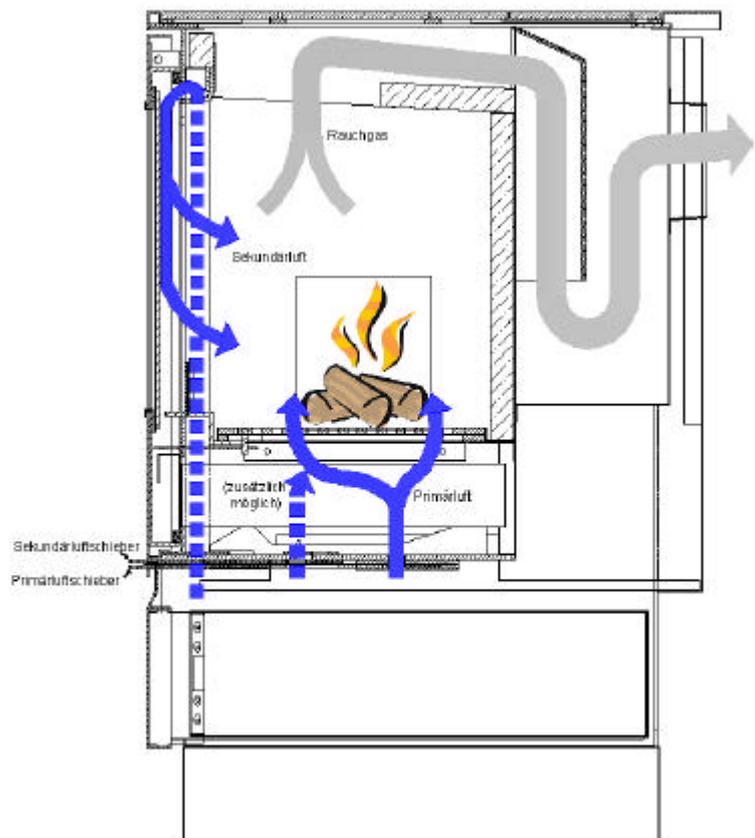
Das Gerät darf nur mit geschlossener Feuerraumtür betrieben werden.

Diese Feuerstätten sind für die Brennstoffe Scheitholz und die Baureihe „02“ auch für Braunkohlebriketts vorgesehen. Sie besitzen bei Scheitholz aufgrund der nicht vorhandenen Dauerbrändeignung von Holz nur eine eingeschränkte Dauerbrandfähigkeit und Kleinstellbarkeit.

Die geschliffene Herdplatte ist aus 7 mm Stahlblech gefertigt und der Feuerraum ist mit Schamotte ausgekleidet.

Die Verbrennungsluftzuführung kann bei Bedarf und extra Bestellung auch für raumluftunabhängigen Betrieb ausgerüstet werden. Daraus kann aber keine Installierbarkeit der Geräte in Räumen mit mechanischen Entlüftungsanlagen ohne entsprechenden Funktionsnachweis abgeleitet werden.

Der umweltfreundliche Betrieb der Glutos Küchenherde erfolgt durch eine moderne Verbrennungstechnik. Das schnelle und umweltfreundliche Anheizen sowie die Verbrennung von Braunkohlebriketts erfolgt mittels Primärluft. Der Heizbetrieb mit Holz erfolgt dann ausschließlich mit vorgewärmter Sekundärluft, welche an der Sichtscheibe entlang in den Flammenbereich strömt, dies verhindert gleichzeitig ein Verrußen der Scheibe. Das Heizen mit Sekundärluft und die spezielle Rauchgasführung durch ein Umlenksystem ermöglicht eine Verbrennung von Holz mit sehr geringen Staubemissionen. (siehe Abbildung)



Der Küchenherd ist mit weiteren technischen Details, wie Rüttelrost, großem Aschekasten, auf Rollgestängen geführte Brennstoffschublade etc. ausgerüstet.

Die Baureihe „02“ besitzt eine Herdplatte von 520 x 387 mm Größe und die Baureihe „03“ besitzt eine Herdplatte von 522 x 488 mm Größe, wobei die vordere Hälfte zum schnellen Kochen bestimmt ist und sich direkt über dem Feuerraum befindet. Die hintere Hälfte der Herdplatte ist für langsames Kochen und für die Beibehaltung einer konstanten Temperatur geeignet.

Die Raumheizung des Küchenherdes arbeitet nach dem Konvektionsluftprinzip, d. h. die Raumluft wird in den Konvektionsluftschächten erwärmt und in den Wohnraum abgegeben. Darüber hinaus wird natürlich auch Strahlungswärme über die Sichtscheibe der Feuerraumtür abgegeben.

Der Küchenherd mit Sichtfenster „HHS 02“ / „HHS 02E“ / „HHS 03“ bzw. „HHS 03E“ ist in nachfolgenden Ausführungen lieferbar:

- Standardausführung weiß emailliert, mit geschliffener Stahlplatte
- Sonderausführungen verschieden farbig emailliert.
- Sonderausführung mit Cerankochfeld,
- Vorderfront aus Edelstahl mit schwarz matt emaillierten Seitenwänden.
- Sonderausführung mit Fülltür ohne Sichtscheibe mit der Typbezeichnung „HH 02“ / „HH 02E“ / „HH 03“ und „HH 03E“.
- für diese HH- Herde gibt es die Möglichkeit der Nachrüstung mit einem Füllschachtsystem, siehe Bild 3. Informieren Sie sich hierzu bei Ihrem Fachhändler bzw. beim Hersteller.

ACHTUNG

Küchenherde mit Sichtscheibe haben eine erhöhte Wärmeabstrahlung im Bedienungsbereich! Beachten Sie bitte, dass sich z. B. synthetische Textilien unter thermischer Belastung verändern können!

Sollten Sie die Wärmestrahlung während des Kochvorganges als störend empfinden, bieten wir Ihnen als Sonderzubehör eine Schutzblende, welche Sie vor der Sichtscheibe befestigen können.

4. Aufstellung und Anschluss an den Schornstein

4.1. Allgemeine Hinweise

Beachten Sie bitte bei der Aufstellung des Küchenherdes die örtlichen baurechtlichen Vorschriften (Landesbauordnung, Landes-Feuerungsverordnung).

Es ist daher zweckmäßig, den Küchenherd von einem Fachmann aufstellen zu lassen und den Schornsteinfeger zu benachrichtigen.

4.2. Transport

Das Gerät wird auf einer Transportpalette mit Umkarton verpackt zur Auslieferung gebracht und ist sorgfältig mittels geeigneter Technik zu transportieren. Der Herd darf dabei weder gestürzt, gekantet oder gar auf den Kopf gestellt werden.

Während des Transportes und der Aufstellung darf die Tür mit Sichtscheibe nicht mechanisch durch Druck oder Stoß belastet werden. Derartige Belastungen können zum Reißen der Scheibe führen, welches auch erst nach dem ersten Heizen sichtbar werden kann.

Sollten Sie einen Transportschaden feststellen, melden Sie diesen bitte Ihrem Lieferanten, da bei späteren Reklamationen keine kostenlose Schadensregulierung mehr möglich ist.

4.3. Brandschutz

ACHTUNG

Vor Feuerstätten für Festbrennstoffe muss eine nichtbrennbare Unterlage aus Blech, Fliesen o. ä. angeordnet sein. Die Unterlage muss seitlich 30 cm und nach vorn 50cm von der Feuerraumtür hinausragen. Befragen Sie Ihren Schornsteinfeger oder Fachhändler.

In der Brennstoffschublade dürfen nur die zulässigen Brennstoffe gelagert werden. Das Aufbewahren von leicht entzündbaren Gegenständen in der Brennstoffschublade ist verboten.

Beachten Sie die erforderlichen Mindestabstände zu brennbaren Gegenständen oder Baustoffen!

Der Mindestabstand zwischen dem Küchenherd und brennbaren Baustoffen muss bei den freistehenden Typen „HHS 02“ / „HHS 03“ / „HH 02“ oder „HH 03“ auf beiden Seiten des Küchenherdes mindestens 50 cm betragen. Auf der Rückseite des Gerätes ist bei nichtbrennbaren Baustoffen kein Abstand erforderlich.

Im Strahlungsbereich des Sichtfensters ist ein Mindestabstand von 80 cm zu Gegenständen aus brennbaren Materialien einzuhalten.

Die Einbauherdvarianten dürfen seitlich wandbündig montiert werden, wobei der seitliche Abstand zu Oberschränken ebenfalls 50cm betragen muss (Strahlungswärme der Herdplatte). Die Konvektionsluftein- und -austritte sind freizuhalten.

Oberhalb des Herdes dürfen ebenfalls keine brennbaren Möbelteile angeordnet werden.

Der Rauchrohranschluss sollte direkt mit kurzem Zwischenrohr an den Schornstein erfolgen. Die Abgasrohre dürfen grundsätzlich nicht unter brennbaren Möbelteilen (Arbeitsplatte) hindurchgeführt werden. Der Abstand von brennbaren Bauteilen zum Verbindungsstück muss mindestens 40 cm betragen.

Eine Ab- bzw. Umlufthaube darf nicht über dem Herd angeordnet werden, da diese Funktionsstörungen durch ihre Saugwirkung hervorrufen kann.

AUFSTELLUNGSHINWEISE für Herde mit Cerankochfeld:

- die Aufstellung von Herden mit Cerankochfeld vor einer Rückwand aus brennbaren Bauteilen muss im Abstand von **20 cm** erfolgen
- oberhalb des Cerankochfeldes dürfen zu allen Seiten keine brennbaren Bauteile oder Gegenstände aufgestellt werden

4.4. Schornstein und Schornsteinanschluss

Der Rauchrohranschluss kann wahlweise an der Seite, hinten oder oben erfolgen. Der Anschluss an den Schornstein erfolgt nach DIN 18160. Mit Hilfe der Tripelpunktwerte (siehe Abschnitt 6.!) erfolgt die Schornsteinbemessung nach DIN EN 13384-1 und DIN EN 13384-2.

Es ist erforderlich, den Küchenherd mit Rauchgasrohren nach DIN 1298 anzuschließen.

Die Küchenherde der Baureihen HH/HHS 02 und 03 sind für die **Mehrfachbelegung** des Schornsteins geeignet.

Bitte beachten Sie nachfolgende Hinweise für einen störungsfreien Betrieb:

- gute Wärmeisolierung des Schornsteins und eine glatte innere Oberfläche
- richtige Dimensionierung entsprechend der Tripelwerte
- richtiger Anschluss der Abgasrohre, keine Querschnittsverengung, zum Schornstein hin leicht ansteigend, nicht in den Schornstein hineinragend
- bei Mehrfachbelegung mindesten 60cm einhalten
- alle Kehr- und Reinigungsöffnungen geschlossen halten
- bei der Verlegung der Abgasrohre sind ein Mindestabstand zu brennbaren Baustoffen von 40cm zur Decke und 20cm zur Wand einzuhalten
- die wirksame Schornsteinhöhe sollte mind. 5m betragen, bei einer geringeren Höhe sollte der Herd mit einem wenigstens 1m langen senkrechten Abgasrohr angeschlossen werden
- von einem Anschluss an einen Schornstein mit weniger als 4m wirksamer Höhe wird abgeraten
- senkrechte Abgasrohre sollten nicht länger als 1,25m und waagerechte nicht länger als 1m sein
- die Herde werden standardmäßig mit Rauchrohrabgang hinten ausgeliefert, die Umbauanleitung für die anderen Anschlüsse finden Sie als Anlage der Bedienanleitung.

Achten Sie in diesem Zusammenhang insbesondere auf die Einhaltung der erforderlichen Sicherheitsabstände des Herdes und der Abgasrohre zu brennbaren Bauteilen.

4.5. Zulässige und unzulässige Brennstoffe

Zulässige Brennstoffe nach der 1. Bundes-Immissions-Schutz-Verordnung und aufgrund der Typprüfungen sind:

- lufttrockenes, naturbelassenes Scheit- und Stückholz (Hartholz muss mindestens 2 Jahre, Weichholz mindestens 1 Jahr trocken gelagert werden).
Buchen- und Birkenholz sind besonders gut geeignet.
- Braunkohlebriketts „7“ nur bei der Baureihe „02“.

Die besten Abbrandergebnisse erreichen Sie bei der Baureihe „02“ mit einer Brennstoffaufgabe von ca. 1,6 kg Holz (2 Scheite), welche auf ein vorhandenes Glutbett aufgegeben werden. Bei Kohle benötigen Sie ca. 2,8 kg Braunkohlebriketts. Die besten Abbrandergebnisse erreichen Sie bei der Baureihe „03“ mit einer Brennstoffaufgabe von ca. 2,0 kg Holz (2 Scheite), welche auf ein vorhandenes Glutbett aufgegeben werden. Legen Sie das Holz quer nach hinten in den Brennraum. Hierdurch gewährleisten Sie einen gleichmäßigen Abbrand über einen längeren Zeitraum bei sehr guten Emissionswerten. Die Holzscheite nicht mit den Schnittflächen zur Herdtür auflegen! Dies führt zur Verrußung der Scheibe.

Unzulässige Brennstoffe sind:

- Rinden- und Spanplattenabfälle
- feuchtes oder mit Holzschutzmitteln behandeltes Holz
- Abfälle
- Hackschnitzel
- Anthrazit, Koks, Steinkohle etc.
- Kunststoffe
- Papier und Pappe (außer zum Anzünden).

4.6. Verbrennungsluftversorgung

Die Standardvarianten der HH/HHS Herde arbeiten grundsätzlich **raumluftabhängig**, d.h. die für die Verbrennung notwendige Luft wird dem Aufstellraum entzogen, periodisches Lüften ist bei sehr dichten Fenstern und Türen zwingend vorgeschrieben.

Die Verbrennungsluftzuführung kann bei Bedarf und extra Bestellung auch für raumluftunabhängigen Betrieb ausgerüstet werden. Hierzu besitzt der Herd dann einen entsprechenden Stutzen an welchen eine separate Verbrennungsluftleitung angeschlossen werden kann.

Bei Verwendung von mechanischen Lüftungsanlagen (z. B. Küchendunstabzugshaube) ist sicherzustellen, dass sowohl die Verbrennungsluftversorgung als auch die sichere Abgasabführung gewährleistet sind. Informieren Sie diesbezüglich unbedingt den zuständigen Bezirksschornsteinfeger. Die Feuerstätte darf keinesfalls in Räumen, in denen Unterdruck entstehen kann, betrieben werden.

5. Inbetriebnahme

ACHTUNG

Küchenherde mit Sichtscheibe haben eine erhöhte Wärmeabstrahlung im Bedienungsbereich! Beachten Sie bitte, dass sich z. B. synthetische Textilien unter thermischer Belastung verändern können!

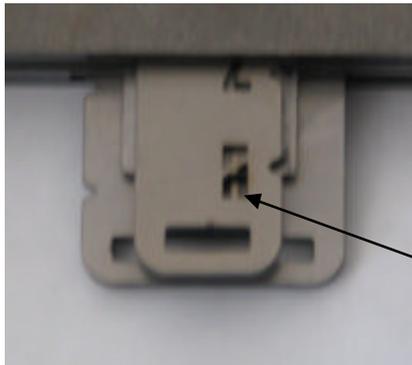
5.1. Anzünden/Anheizen

Beim ersten Anzünden tritt ein etwas unangenehmer Geruch auf. Dieser ist bedingt durch das Austrocknen der Lacke sowie der Klebstoffe in der Abdichtung und verschwindet nach kurzem Betrieb des Küchenherdes.

Beim 1. Anheizen ist nur eine geringe Brennstoffmenge zu verwenden, damit Lackschäden, Materialverzug u. ä. verhindert werden. (Der Herd ist behutsam in Betrieb zu nehmen.)

Zum Anzünden empfehlen wir Ihnen die Verwendung von geknülltem Papier oder handelsüblichen Zündmaterialien. Schichten Sie darauf Kleinholz und zünden es an. Beim ersten Anheizen sollte die Feuerraumtür nur angelehnt werden, damit sich die Dichtschnur nicht in den Lack einbrennt - bitte Brandschutz durch Funkenflug etc. beachten.

Die Regulierung der Luft erfolgt über die beiden untereinander angeordneten Stellschieber, wobei der obere Schmale die Sekundärluft und der untere Breite die Primärluft regelt.



Beide Stellschieber müssen zum Anheizen **ganz nach hinten** geschoben werden. (vordere Kerbe – „A“) In der Anheizphase erhält der Küchenherd sehr viel Verbrennungsluft im Glutbereich (Primärluft) und die Gase im Holz werden freigesetzt.

Luftschieberstellung ‚auf‘

ACHTUNG

Niemals Spiritus, Benzin oder andere feuergefährliche Flüssigkeiten zum Anzünden verwenden!

5.2. Normalbetrieb

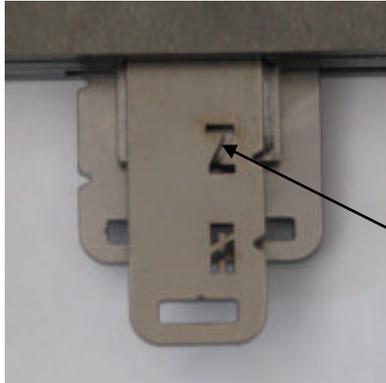
Der Küchenherd von Umformtechnik Crimmitschau hat ein neuartiges System der Luftzuführung, Luftregulierung und Luftströmung im Gerät.

Die Regulierung der Verbrennungsluftströme von Anheiz/Primärluft und Sekundärluft erfolgt mittels Stellschiebers. Diese können während des Heizbetriebs sehr heiß werden, so dass Verbrennungsgefahr besteht. Benutzen Sie deshalb generell den beigefügten Schutzhandschuh bzw. die kalte Hand zum Bedienen der Verbrennungsluft – Einstellvorrichtung bzw. zum Nachlegen des Brennstoffes.

Die Nennwärmeleistung erreichen Sie bei der **Baureihe „02“** durch die Brennstoffaufgabe von ca. 1,6 kg Scheitholz (2 Scheite) oder ca. 2,8 kg Braunkohlebriketts.

Die Nennwärmeleistung erreichen Sie bei der **Baureihe „03“** durch die Brennstoffaufgabe von ca. 2,1 kg Scheitholz (2 Scheite).

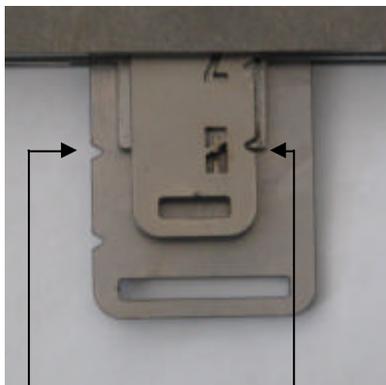
Holz und Braunkohlenbriketts benötigen für die optimale Verbrennung eine unterschiedliche Verbrennungsluftzuführung.



Für die Verbrennung von **Braunkohlebriketts** wird nur Primärluft benötigt, so dass Sie nach der Anheizphase den Primärluftschieber ganz hinten (offen) belassen und den Sekundärluftschieber bitte schließen, d.h. oberen kleinen Stellschieber ganz nach vorn ziehen (hintere Kerbe – „Z“).

Luftschieberstellung ‚zu‘

Bei Braunkohlebriketts passen Sie bitte die Brennstoffmenge dem notwendigen Wärmebedarf an. Für eine Gluthaltung werden nur 2 – 3 Briketts benötigt. Um eine optimale und schadstoffarme Verbrennung zu gewährleisten, soll frisch aufgelegter Brennstoff erst ca. 1/2h mit bei größer geöffneter Primärschieberluftöffnung anbrennen und dann erst dem Heizbedarf entsprechend kleiner eingestellt werden.



Die Verbrennung von **Holz** erfolgt nur mittels Sekundärluft, welche als vorgewärmte Scheibenspülung von oben in den Brennraum strömt und neben der optimalen Verbrennung der Holzgase gleichzeitig das Verrußen der Sichtscheibe vermindert. Nach einer kurzen Anheizphase mit Primär- und Sekundärluft schließen Sie bitte den Anheiz/Primärluftschieber, d.h. den unteren, breiteren Stellschieber ganz nach vorn ziehen (hintere Kerbe).

Sekundärluftschieber auf Stellung ‚Auf‘

Primärluftschieber auf Stellung ‚zu‘

(Schieberstellungen im Brennbetrieb)

Die Abbrandzeiten betragen bei diesen Einstellungen unter Nennwärmeleistung bei Scheitholz ca. 60 Minuten beim HH/HHS 02 und ca. 60 Minuten beim HH/HHS03. Beim Heizen mit Braunkohlebriketts beim HH/HHS02 beträgt diese ca. 120 Minuten.

Für Teillastbetrieb bringen Sie je nach Brennstoff den Stellschieber in eine Zwischenstellung. Die Abbrandgeschwindigkeit richtet sich nach den örtlichen Zugverhältnissen und der Stellung des Luftschiebers.

Wenn Verrußungserscheinungen auftreten, sind die Ursachen im Einsatz von ungeeignetem Brennstoff (z. B. nasses Holz), an schlechten Schornsteinbedingungen bzw. an einer falschen Einstellung der Luftregulierung zu suchen.

Geringe Verrußungserscheinungen an der Sichtscheibe bei längerem Betrieb oder in der Anheizphase sind normal und können bei erkalteter Scheibe mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel entfernt werden.

5.3. Betrieb in der Übergangszeit

Bei Außentemperaturen über ca. 15°C kann es zur Beeinträchtigung des Schornsteinzuges kommen. Durch den Betrieb mit voll geöffneter Verbrennungsluftzufuhr, d. h. die Stellschieber ganz hinten, durch häufiges Rütteln des Rostes und durch eine verminderte Zugabe von Brennstoffmaterial vermeiden Sie das „Qualmen“ des Herdes.

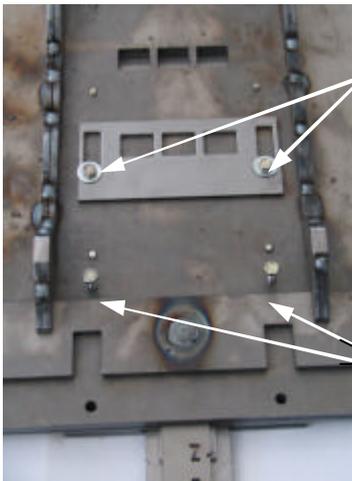
Die Heizleistung wird über die aufgelegte Brennstoffmenge und die Aufgabenintervalle bestimmt. Es wäre falsch, die Heizleistung durch die Verbrennungsluftmenge zu regulieren. Bei zu sehr gedrosseltem Abbrand wird dadurch lediglich ein Schwelbrand mit niedrigem Wirkungsgrad und hohen Emissionen erreicht.

5.4. Fehlerbehebung

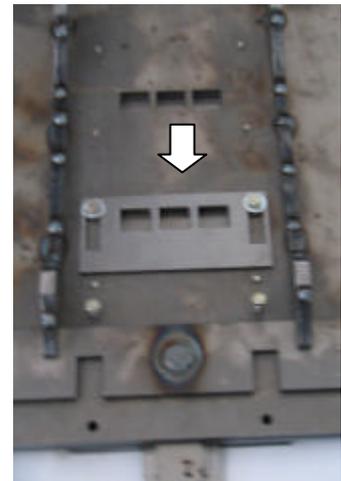
Sollten Sie Probleme während des Anheizens bzw. während des Heizens und Kochens mit Ihrem Herd haben, benutzen Sie bitte nachfolgende Checkliste zur Fehleranalyse.

Was ist die Ursache, wenn ... ?

- ... *der Küchenherd beim Anheizen nicht richtig zieht bzw. qualmt?*
- Prüfen Sie die Dichtigkeit des Schornsteins und des Rauchgasrohres.
 - Wurde der Schornstein richtig dimensioniert? Befragen Sie Ihren Schornsteinfeger.
 - Sind die Feuerraumtüren anderer an den gleichen Schornstein angeschlossener Feuerstätten offen?
- ... *der Küchenherd beim Brennvorgang qualmt bzw. nicht richtig brennt? Rauch beim Nachlegen von Brennstoff austritt?*
- dieses Problem tritt häufig bei Herden mit großer Türöffnung auf, wenn der Schornstein keinen ausreichenden Querschnitt aufweist
 - zur Vermeidung öffnen Sie die Tür erst einen ganz kleinen Spalt und warten einige Sekunden, dann die Tür ganz langsam und nur so weit als nötig öffnen
 - legen Sie das Holz weit nach hinten und quer in den Feuerraum
 - man kann die oben im Feuerraum quer liegende Umlenkplatte um einige cm kürzen um den abgasseitigen Widerstand zu verringern
 - es besteht die Möglichkeit die Verbrennungsluftzufuhr durch folgende Maßnahmen zu erhöhen, hierzu stimmen Sie sich bitte mit Ihrem Fachmann ab



Bei zu geringer Primärluft können die hinteren Schrauben gelöst und die Öffnungen unter der Platte durch verschieben geöffnet werden.
(Regelung über Sekundärschieber)



Bei zu geringer Sekundärluft können die zwei vorderen Schrauben unter dem Asche Kasten entfernt werden.

⇒ Mithilfe dieser Maßnahmen kann die Luftzufuhr vergrößert werden

- ... *der Raum nicht richtig ausgeheizt wird?*
- Wurde das Gerät richtig dimensioniert? Befragen Sie Ihren Fachhändler.
 - Haben Sie das Gerät ordnungsgemäß gereinigt, sind der Aschekasten leer und das Rüttelrost frei?
 - Ist der Luftschieberhebel in der richtigen Stellung? Holz unbedingt nach dem Anheizen nur mit geöffnetem Sekundärluftschieber verbrennen
 - Haben Sie das Rauchgasrohr und den Schornstein ordnungsgemäß gereinigt?

... *der Raum überheizt wird?*

- Entspricht die Brennstoffauflagemasse den Außentemperaturen?
- Ist der Luftschieberhebel in der richtigen Stellung? (siehe hierzu auch Pkt. 5.2.)
Schieben Sie den Luftschieberhebel weiter nach vorn.
- Ist der Schornsteinzug zu hoch? Befragen Sie Ihren Schornsteinfeger.
- Ist die Fülltür richtig geschlossen?
- Ist der Aschekasten richtig eingeschoben?

... *Schäden am Rost oder am Feuerraum auftreten?*

- Als Ursachen kommen eine Überlastung des Küchenherdes durch zu viel Verbrennungsluft, zu hohem Schornsteinzug, zu viel oder falschem Brennstoff, mangelhafter Reinigung oder ein Betrieb mit offener Fülltür in Frage.

... *der Herd bei Rauchrohrabgang oben nicht richtig zieht bzw. qualmt?*

- Entfernen Sie den Deckel in der Rauchgasumlenkung, siehe Bild 5

6. Reinigung und Pflege

Der Küchenherd mit/ohne Sichtfenster darf nur im kalten Zustand gereinigt werden, sonst besteht Verbrennungs- und Vergiftungsgefahr durch austretende Rauchgase!

ACHTUNG:

Die Reinigung der Sichtscheibe darf auch nur bei kaltem Herd erfolgen, um das Reißen des Glases zu verhindern!

Mindestens einmal pro Jahr sollte der Küchenherd vollständig gereinigt werden.

Dazu brauchen Sie nur die Herdplatte abzunehmen, wodurch die Rauchgaswege freigelegt und gereinigt werden können. Bitte reinigen Sie auch die Rauchgasrohre.

Für die Reinigung des Kochfeldes und der Außenflächen verwenden Sie bitte nur für derartige Oberflächen geeignete und im Handel erhältliche Reinigungsmittel.

Die rechtzeitige Leerung des Aschekastens verhindert die Überhitzung des Rostes.

Bitte achten Sie darauf, dass keine Asche über den Aschekasten hinausfällt, da dies die Funktion der Luftschieber beeinträchtigen kann. Es wird deshalb empfohlen den Raum unterhalb des Aschekastens bei erkaltetem Herd in regelmäßigen Abständen mit einem Staubsauer zu reinigen.

7. Technische Daten

7.1. Baureihe „02“

HHS 02 / HHS 02E Nennwärmeleistung in kW	5,5
HH 02 / HH 02E Nennwärmeleistung in kW	5,5
Bauart	2
HHS 02 / HH 02 Abmessungen Höhe/Breite/Tiefe in mm	850/400/600
HHS 02E / HH 02E Abmessungen Höhe/Breite/Tiefe in mm	850/500 bzw. 600/600
Maße der Herdplatte in mm	388/520
Gewicht in kg	75
<u>Nennwärmeleistung</u>	
Abgasmassenstrom bei Holz in g/s	HH 02: 7,82
	HHS 02 7,35
Abgasmassenstrom bei Braunkohlebriketts in g/s	HH 02 / HHS 02: 7,54
Abgastemperatur bei Holz in °C	HH 02: 288
	HHS 02 293
Abgastemperatur bei Braunkohlebriketts in °C	HH 02 / HHS 02: 288
Notw. Förderdruck bei Holz und Braunkohlebriketts in Pa	12,5

7.2. Baureihe „03“

HHS 03 / HHS 03E Nennwärmeleistung in kW	6,5	
HH 03 / HH 03E Nennwärmeleistung in kW	7,0	
Bauart	2	
HHS 03 / HH 03 Abmessungen Höhe/Breite/Tiefe in mm	850/500/600	
HHS 03E / HH 03E Abmessungen Höhe/Breite/Tiefe in mm	850/600 bzw. 700/600	
Maße der Herdplatte in mm	488/520	
Gewicht in kg	95	
<u>Nennwärmeleistung</u>		
Abgasmassenstrom bei Holz in g/s	HH 03:	9,85
	HHS 03:	8,70
Abgastemperatur bei Holz in °C	HH 03:	283
	HHS 03:	279
Notwendiger Förderdruck bei Holz in Pa	HH 03:	12,5
	HHS 03:	13,0

8. Garantieleistungen

Für die Küchenherde der Baureihen „02“ und „03“ gewährt der Hersteller Umformtechnik Crimmitschau 2 Jahre Garantie auf Funktionsfähigkeit.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Teile, die dem Feuer im Herd bzw. dem Kochen direkt ausgesetzt sind. Ebenfalls ausgenommen sind Verschleißteile während des Gebrauches.

Dies betrifft:

- die Auskleidung des Feuerraums und die Luftleitbleche, das Cerankochfeld
- die eingebauten Dichtungen und den Rüttelrost,
- mangelnde Funktionsfähigkeit des Luftschiebers durch fehlende Reinigung,
- Anrosterscheinungen bei der Herdplatte auf Grund ungünstiger äußerer Bedingungen
(z.B. hohe Luftfeuchtigkeit, überkochendes Wasser u. a.),
- sowie Farbveränderungen der Herdplatte, des Herdrahmens beim Heizen, welche eine normale Materialeigenschaft von Stahl und Edelstahl beim Erhitzen darstellen.
- Anlauffarben/ Farbveränderungen an den Frontteilen bei der Ausführung in Edelstahl durch Überheizen des Gerätes siehe 5.2. „...Überschreitung der Aufgabemengen“.

Die von der Garantie ausgenommenen Teile unterliegen dem normalen Verschleiß. Die Teile haben die gesetzliche Gewährleistungsfrist, in der sie frei von Verarbeitungs- und Materialfehlern sind.

Der Hersteller des Küchenherdes kommt nicht für Schäden auf, die auf unsachgemäße Behandlung und Bedienung, Fehler bei der Aufstellung, beim Anschluss des Herdes an den Schornstein und bei unsachgemäß ausgeführten Instandsetzungsarbeiten entstanden sind.

Für Transportschäden vom Händler zum Endverbraucher hat der Händler aufzukommen.

Sollten Sie trotzdem berechtigt Grund zur Reklamation haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler bzw. direkt an die Umformtechnik Crimmitschau GmbH.

Die Mängelbehebung bzw. Instandsetzung erfolgt in der Garantiezeit kostenlos durch einen vom Hersteller autorisierten Fachhändler oder direkt durch den Werkskundendienst.

Die Reparatur erfolgt in der Regel am Aufstellungsort. Als Ausnahme gilt nur, wenn die Reparatur zu einer unzumutbaren Belastung durch Lärm oder Schmutz beim Kunden führt.

Sehr geehrter Kunde!

Bitte beachten Sie die Aufstellungs- und Bedienungsanleitung und Sie werden viel Freude an Ihrem Küchenherd haben.

Mit freundlichen Grüßen

Umformtechnik Crimmitschau GmbH

Tel.: + 49 (0)3762/70 000

Fax: + 49 (0)3762/70 00-11

9. Anhang: Hinweise zur Pflege und Konservierung der Kochplatten

9.1. Herde mit Stahlkochplatte

Zum Schutz vor Korrosion wurde die Oberfläche der blank geschliffenen Stahlkochplatte vor dem Verpacken des Herdes eingeölt.

Erstes Anheizen

Soll der Herd das erste Mal in Betrieb genommen werden, ist der aufgetragene Korrosionsschutz von der Kochplatte abzuwischen. Es empfiehlt sich, während des ersten Heizens auch das Fenster zu öffnen, da durch den Abbrand der verbliebenen Ölschicht für kurze Zeit eine zwar unangenehme aber unbedenkliche Rauch – und Geruchsbelästigung entsteht.

Ebenfalls ist eine für Stahl typische Verfärbung bei Wärmeeinwirkung bei der Kochplatte von der heißesten Stelle zum Plattenrand hin zu beobachten. Diese Verfärbung wird jedoch mit jeder weiteren Inbetriebnahme immer gleichmäßiger!

Reinigung

Am zweckmäßigsten ist es, die Stahlkochplatte nach dem Heizen in noch warmen Zustand zu reinigen. Dazu sind herkömmliche pulverförmige oder flüssige Scheuermittel geeignet.

Benutzen Sie zum Entfernen hartnäckiger Verkrustungen ein handelsübliches Reinigungsvlies (Achtung: Schliffrichtung der Stahlherdplatte beachten).

Danach feucht nachwischen und die Kochplatte abtrocknen lassen. Das wird natürlich bei einer noch warmen Kochplatte am schnellsten erreicht. Im Anschluss daran wird sie leicht mit säurefreiem Öl oder etwas Margarine eingefettet.

Es empfiehlt sich, keine Töpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen zu lassen. Dabei würden sich „Rostränder“ bilden, die nur schwer zu entfernen sind!

Konservierung

Sollte der Herd für längere Zeit unbenutzt bleiben, ist es ratsam, die Kochplatte wie schon unter dem Punkt Reinigung beschrieben nach dem Reinigen mit säurefreiem Öl oder Margarine einzufetten, welches natürlich vor nachfolgender Benutzung wieder abgewischt werden muss.

Bei Einhaltung dieser Hinweise werden Rost- und Fleckenbildung auf der Kochplatte verhindert und der Herd behält lange sein gepflegtes Aussehen.

Bitte achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der Stahlkochplatte immer frei von Verunreinigungen sind, um somit die Ausdehnung der Platte bei Wärmeeinwirkung zu gewährleisten. Eingebraunte Speisereste oder Schlackenteile in den Dehnfugen können sonst einen Verzug der Stahlkochplatten nach sich ziehen.

9.2. Herde mit Ceran- Kochfeld

Das Glaskeramikmaterial des Kochfeldes ist sehr haltbar und bei sachgemäßer Handhabung besteht keine Gefahr der mechanischen Zerstörung.

Sollte doch durch schlagartige, punktuelle Einwirkung Bruch entstehen, beachten Sie folgende Sofortmaßnahme:

Bei entstandenem Bruchschaden den Herd nicht weiter betreiben und die Bruchstelle sofort mit einem nichtbrennbaren Gegenstand (großen Topfdeckel, Backblech usw.) abdecken, bis nach Auskühlen des Herdes die Reparatur erfolgen kann.

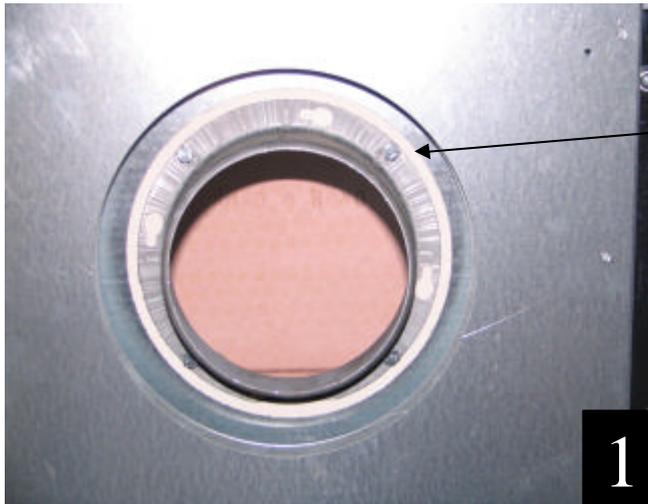
- Benutzen Sie ausschließlich Geschirr mit ebenem, glattem Boden, keinesfalls rauem Boden (z.B. Töpfe aus Gusseisen oder mit beschädigtem Boden.), weil diese beim Verschieben die Fläche zerkratzen.
- Reiben Sie den Topfboden vor dem Aufsetzen trocken, weil Kalkablagerungen die Kochfläche beschädigen.
- Die Kochfläche und der Topfboden müssen immer sauber sein – denn Schmutz und Speisereste (insbesondere 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 herunter fallen, können Sie beschädigen.
- Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können vermieden werden, indem das Glaskeramik-Kochfeld immer vor der Zubereitung mit „COLLO profi“ gereinigt wird. Durch dieses Mittel wird ein Silikonfilm auf die Kochfläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem Ihre Kochfläche noch „glatter macht“ und „wasser- und schmutzabweisend“ wirkt. Der Silikonfilm ist allerdings bei den hohen Temperaturen, die in der Kochzone auftreten, nicht beständig und muss deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.
- Vor dem Reinigen den Herd abkühlen lassen.
- Zum Reinigen niemals kratzende Topfreiniger, grobe Scheuermittel, Rost- und Fleckentferner verwenden.

Beachten Sie die folgenden Grundsätze für die Reinigung:

- 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.
- Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich. Benutzen Sie dazu „Sido- Stahlglanz“ oder „Stahlfix“. 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.
- Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartige Flecken, die sich während des Kochens gebildet haben) beseitigen Sie am besten, wenn die Kochstelle noch warm (nicht heiß) ist: Benutzen Sie dazu ebenfalls „Sido- Stahlglanz“ oder „Stahlfix“.
- Übergekochte Speisen weichen Sie zuerst mit einem nassen Tuch auf und entfernen anschließend Schmutzreste mit einem Glas- oder Rasierklingschaber, danach reinigen Sie das Feld wie oben beschrieben.
- Eingebранter Zucker, geschmolzenen Kunststoff, entfernen Sie sofort – noch heiß – mit einem Glasschaber. Danach reinigen Sie das Feld wie oben beschrieben.
- 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 Geschirres 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, wie oben beschrieben, mühelos möglich.

10. Anhang: Anleitung Umrüstung des Rauchrohrstutzens für HH/ HHS

Bitte alle Umbauarbeiten **vorsichtig** und bei Bedarf mit **Arbeitsschutzhandschuhen** durchführen, da **Schnittgefahr** an den Blechkanten besteht!

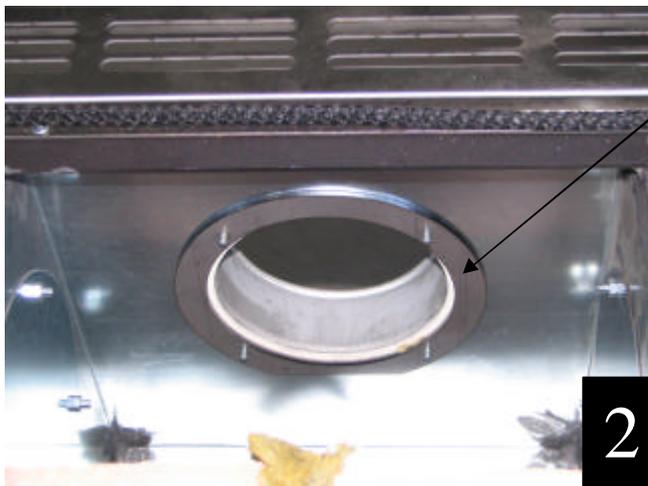


Vor dem Montagebeginn bitte Herdplatte entfernen.

Rauchrohrstutzen hinten durch Lösen der 4 Stück M6 Sechskantschrauben entfernen.

Günstig ist die Benutzung eines Steckschlüssels M8, es ist aber auch mit Ring- oder Maulschlüssel möglich.

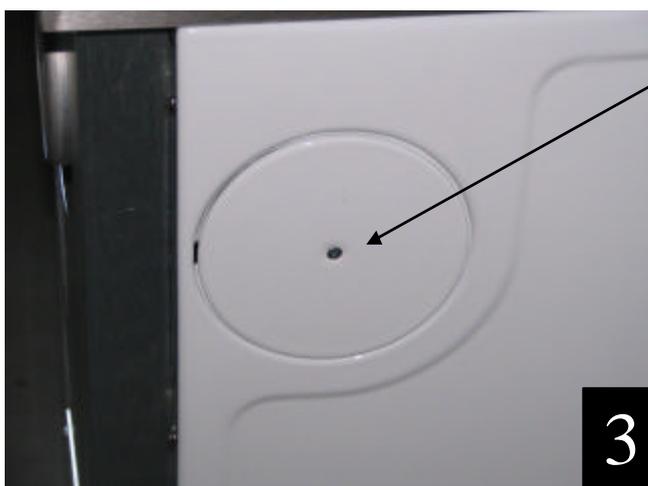
Die Sechskantschrauben sind im Befestigungsring, siehe Bild 2, befestigt.



Der Rohrstutzen ist mit dem innen im Rauchgasgehäuse befindlichen Befestigungsring verschraubt.

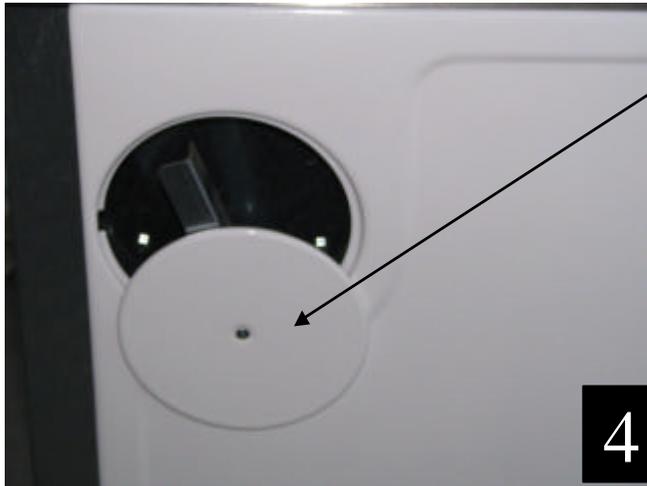
Bitte den Asfildichtring bei der Demontage nicht zerstören.

Die entfernten Teile werden dann, siehe Bild 9 und 10, wieder montiert.



Mittels Kreuzschraubendreher nun die emaillierte Seitenabdeckung lockern.

Bitte vorsichtig arbeiten, da emaillierte Oberflächen sehr schnell zu Emailabplatzern neigen.



Den emaillierten Deckel nur so weit lockern, bis dieser sich nach unten bewegen lässt und der Befestigungswinkel sichtbar wird. Schraube nicht komplett herausdrehen, da der Winkel dann an der Seitenwand nach unten fällt. Beide Teile dann schräg aus dem Loch in der Seitenwand herausnehmen.

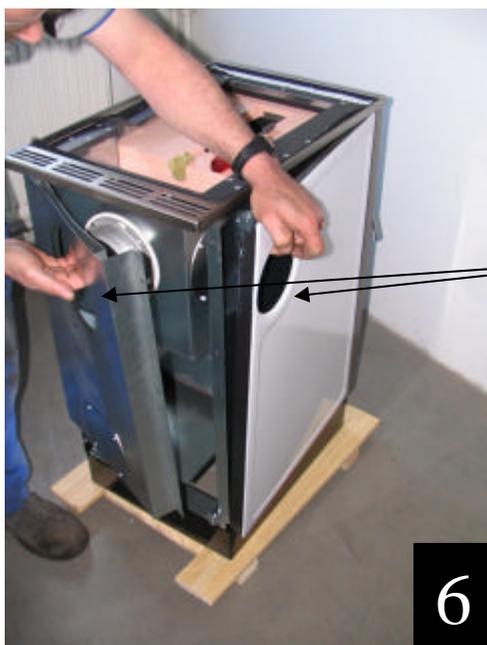
Diese Teile bei Bedarf aufheben, falls später ein Rückbau vorgesehen ist.



Achtung: Für diese Fotoarbeiten wurde der Rauchrohrabgang hinten nicht entfernt.

Für die nächsten Arbeiten ist es empfehlenswert, dass diese zu zweit durchgeführt werden. Es ist aber bei vorsichtigem Arbeiten auch einzeln möglich.

Bitte entfernen Sie die Befestigungsschrauben der emaillierten Seitenwand mittels Kreuzschraubendreher.



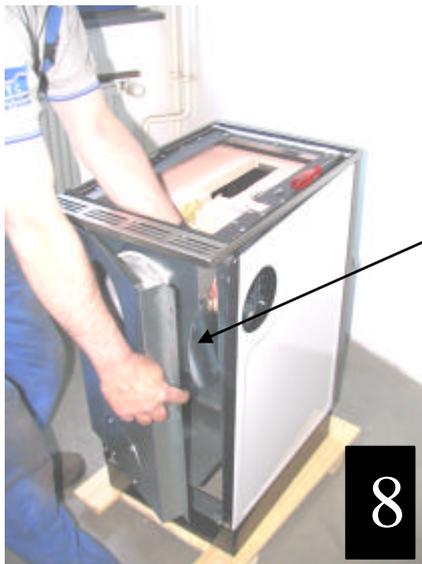
Durch vorsichtiges Wegziehen der emaillierten Seitenwand und der verzinkten Rückwand haben Sie die Möglichkeit, die nachfolgenden Arbeitsgänge des Entfernens der verzinkten Blindabdeckung und den seitlichen Einbau des Rohrstützens vorzunehmen.

Beim HH/HHS 02 müssen Rückwand und Seitenwand vorsichtig weggezogen werden. Beim HH/HHS 03 genügt das Wegziehen der Rückwand.



Nun die verzinkten Schutzdeckel in der Seitenwand des Rauchgasgehäuses entfernen. Ein Schutzdeckel innen, einer außen am Rauchgasgehäuse.

Hierzu werden 2 Stück Schlüssel M8 benötigt.



Den äußeren Schutzdeckel entnehmen Sie nun nach hinten durch den Spalt zwischen Rück- und Seitenwand.

Mittels dieser Deckel wird in der gleichen Anordnung der offene Abgang hinten verschlossen.

Unbedingt den offenen Abgang ordnungsgemäß verschließen.

Gefahr des Austritts von Rauchgasen!

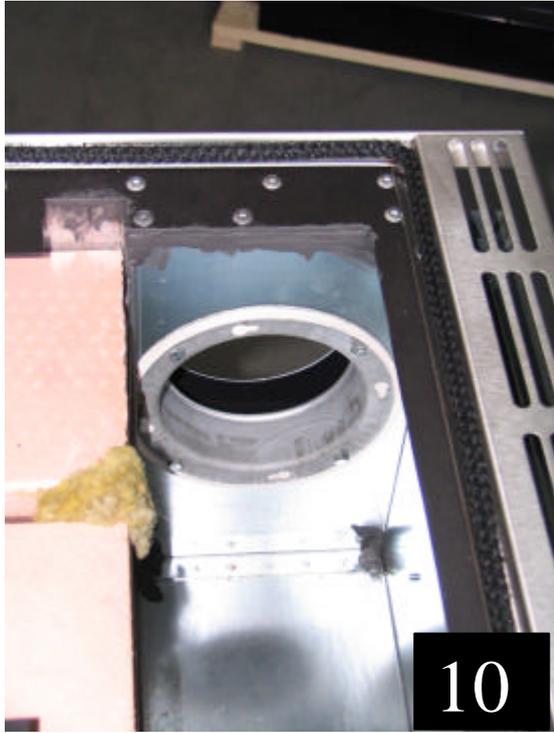


Sie können nun den hinten entfernten Rauchrohrstutzen, die Dichtung und den Befestigungsring analog an der Seite wieder befestigen.

Zur Vereinfachung der Montage, wenn Sie zum Beispiel allein montieren, können sie die werksseitige Montagereihenfolge, d.h. Rohrstutzen und Dichtring von außen und Befestigungsring von innen, auch wie folgt verändern.

Sie schieben den Dichtring vorsichtig auf den Rauchrohrstutzen. Bitte genau auf die Passgenauigkeit der Löcher im Stutzen und Dichtring achten.

Befestigungsring nun von außen und Rohrstutzen von innen am Rauchgasgehäuse befestigen.



Die Befestigungsschrauben festziehen und auf Dichtheit des montierten Rohrstützens achten.

Abschließend die Seiten- und Rückwand wieder befestigen.

Wir verweisen in diesem Zusammenhang nochmals darauf hin, dass unsere Herde normalerweise mit vormontiertem Rauchgasabgang entsprechend der Bestellung eines autorisierten Fachhändlers ausgeliefert werden. Auch die Aufstellung ist entsprechend unserer Aufstell- und Bedienanleitung durch einen Fachhändler vorzunehmen.