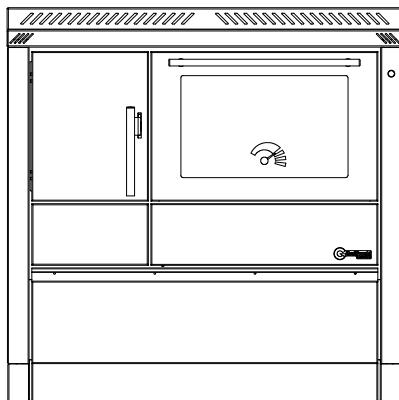




Greithwald[®]
HERDE

BEDIENUNGSANLEITUNG ÖS



ÖKO STAR 40 NEW

ÖKO STAR 50 NEW

ÖKO STAR 60 NEW

ÖKO STAR 80 NEW

ÖKO STAR 90 NEW

ÖKO STAR 90 NEW PRO

ÖKO STAR 100 NEW PRO

RECHTS- UND GESCHÄFTSSITZ

Enrico-Fermi-Straße, 11
39100 Bozen, Italien
Tel. +39 0471 507878
Fax +39 0471 920252

VERWALTUNGSITZ UND PRODUKTIONSSTÄTTE

Viale del Lavoro 10
37053 Cerea VR
Tel. +39 0442 23694
info@greithwald.it – www.greithwaldherde.com

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise	2
Bestandteile des Herdes	4
Montageanleitung	5
Schornstein	8
Strömungs- und Rückflusszone	8
Anschluss an den Schornstein	8
Erstbefeuern	9
Anheizen	9
Luftregulierung	11
Wärmeregulierung	11
Bratrohr mit Auszugschienen	12
Edelstahlabdeckung	12
Reinigung und Pflege	13
Reinigung der Stahlherdplatte	13
Reinigung der Verkleidung	14
Reinigung des Feuerrostes	14
Reinigung des Aschekastens	14
Reinigung des Rauchzuges	14
Reinigung des Backofens	15
Reinigung der Schublade	16
Reinigung des Schornsteines	17
Wartung Bratrohrbeleuchtung	17
Außerordentliche Wartung	17
Reinigungsset	18
Störungsbehebung	19
Leistungen und Emissionen	20
Garantie	21
Notizen	23

WICHTIGE HINWEISE

Um eine einwandfreie Funktion des Herdes zu gewährleisten, muss er immer ordnungsgemäß verwendet und regelmäßig gewartet werden. Um die besten Leistungen in Bezug auf Effizienz, Zuverlässigkeit und geringe Emissionen zu erzielen, beachten Sie Folgendes:

Holz- und Heizungsherde dürfen baulich NICHT verändert werden, außer dies wird von uns oder durch eine von uns autorisierte Person durchgeführt. Es dürfen nur von uns geprüfte Originalteile verwendet werden.

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile von Ihrem Händler vor Ort.

Die Installation muss fachgerecht unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und durch Fachpersonal erfolgen. Befolgen Sie genau die Anweisungen zur Installation und Nutzung und konsultieren Sie gegebenenfalls einen Schornsteinfeger, um den Rauchabzug zu prüfen.

Verwenden Sie naturbelassenes und trockenes Holz mit einem Feuchtigkeitsgehalt von unter 16 %. Es darf nicht mehr Holz aufgelegt werden, als in der Bedienungsanleitung angegeben ist.

Reinigung, Wartung und eine ordnungsgemäße Verwendung sind wesentliche Bestandteile, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten und Fehlfunktionen und Schäden zu vermeiden. Der normale Verschleiß an Dichtungen, feuerfesten Materialien usw. durch hohe Temperaturen kann im Falle einer falschen Verwendung schneller einsetzen.

Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, müssen der Herd, der Rauchabzug, das Schornsteinrohr und der Schornstein selbst regelmäßig gereinigt werden. Die Reinigungsintervalle hängen von der Benutzung des Herdes, der Qualität des Brennstoffs und dem ordnungsgemäßen Betrieb des Schornsteins ab. Der höhenverstellbare Feuerrost darf nur bei kaltem Herd abgesenkt oder angehoben werden.

Wenn der Schornstein längere Zeit nicht in Betrieb war, kann es zu Verunreinigungen kommen. Er ist bei Bedarf durch qualifiziertes Personal zu reinigen und zu warten.

Nehmen Sie für die ersten 4-5 Anfeuerungen eine kleine Menge Brennstoff, damit die Schamottsteine langsam austrocknen können. Dies garantiert eine längere Lebensdauer.

Die Anheizklappe darf nur beim Anfeuern geöffnet werden und muss während des Betriebs geschlossen bleiben. Die Aschetür muss während des Betriebes immer geschlossen sein. Eine Überhitzung kann zu Schäden an der Schamottierung und der Lackierung führen. Schäden durch Überhitzung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Ein unsachgemäßer Kaminzug ist der Hauptgrund für die Fehlfunktion des Herdes. Der korrekte Kaminzug ist immer am Herd angegeben.

Bei Greithwald-Herden ist die Maximallast dem technischen Datenblatt oder dem auf dem Herd angebrachten Typenschild zu entnehmen.

Im Heizbetrieb können die Oberflächen sehr heiß werden und zu Verbrennungen führen.

Halten Sie Kinder während des Heizbetriebes von dem Gerät fern!

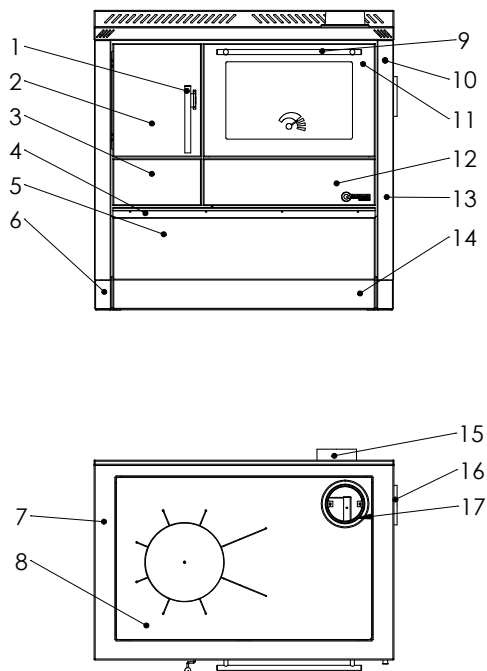


ACHTUNG: Einen Kaminbrand niemals selbst mit Wasser löschen. Der dadurch erzeugte Druck des Wasserdampfes kann den Schornstein beschädigen.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme und Installation die Bedienungsanleitung genau durch und befolgen Sie die Anweisungen. Das Unternehmen Greithwald-Herde Srl übernimmt keine Gewährleistung und Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung oder durch Missbrauch des Produktes verursacht werden.

Eine Nichtbeachtung der Anweisungen kann Schäden verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie. Wenn Sie Fragen zur Bedienungsanleitung oder dem Produkt haben, wenden Sie sich bitte schriftlich unter service@greithwald.it an unseren Kundendienst.

BESTANDTEILE DES HERDES

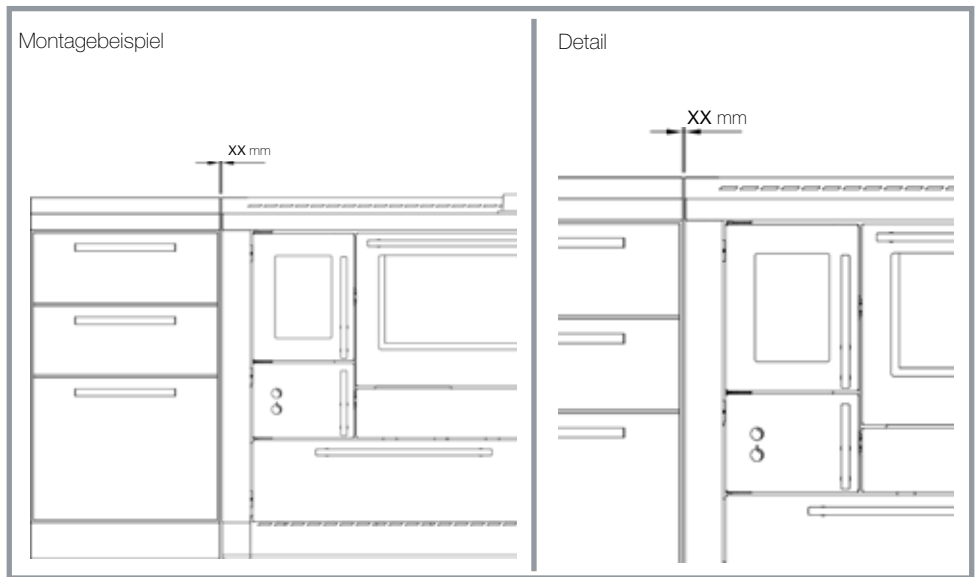


- | | |
|--|--|
| 1- Heiztürgriff (wärmeisoliert) | 10- Anheizklappe |
| 2- Heiztür | 11- Bratrohrtürgriff (wärmeisoliert) |
| 3- Aschetür | 12- Bratrohrtür mit Sichtfenster (doppelte Verglasung) |
| 4- Aschetürgriff (wärmeisoliert) | 13- Frontblende |
| 5- Aschetür | 14- Abdeckblende Reinigungstür |
| 6- Griff Auszuglade | 15- Seitenblende Brandschutzeinheit |
| 7- Höhenverstellbarer Sockel (seitlich) | 16- Ausziehbare Sockelblende |
| 8- Edelstahlherdkranz (40 mm Stärke)
mit Plattenwinkel hinten (40 mm) | 17- Rauchabgang hinten Ø120mm |
| 9- Sitahlherdplatte 8 mm | 18- Rauchabgang seitlich Ø120mm |
| | 19- Rauchabgang oben Ø120mm |

MONTAGEANLEITUNG

1- Bevor Sie den Herd von der Palette nehmen, prüfen Sie beim Auspacken die Integrität des Herdes und beachten Sie folgende Punkte:

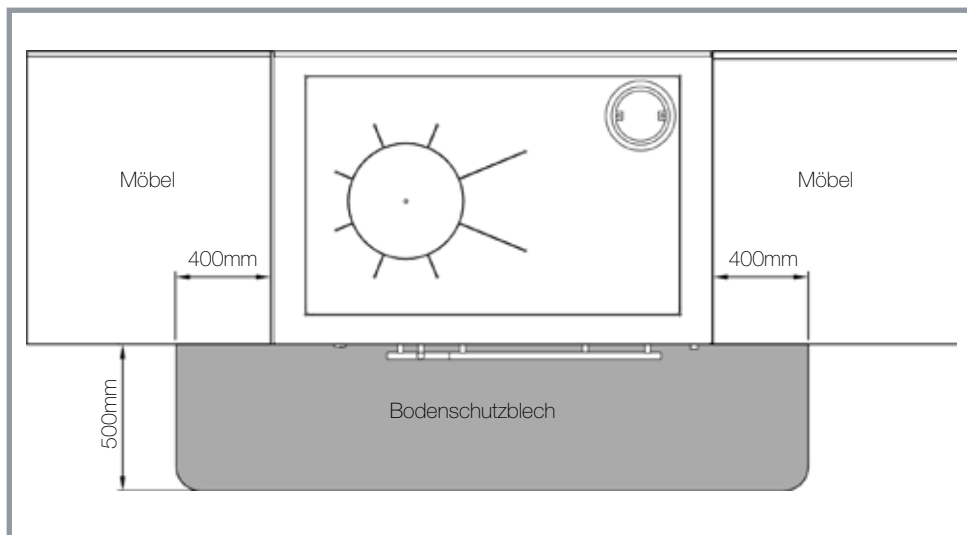
- Unsere Herde eignen sich zum Einbau nach DIN 18896.
- Prüfen Sie vor der Installation den Standort, ob Sie hier ausreichend Platz haben um die Sicherheitsabstände einzuhalten, den Kaminanschluss ob es eventuell Möglichkeiten für weitere Anschlüsse gibt.
- Das Gerät muss auf einem Boden mit geeigneter Belastbarkeit installiert werden. Wenn diese Anforderungen nicht erfüllt werden, müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden.
- Entfernen Sie die Schublade (siehe S. 21), die Herdplatte, das Backblech und das Backrost um das Versetzen zu erleichtern.
- Den Herd nicht ziehen oder schieben, sondern immer vom Boden anheben.
- Der Herd darf nicht an den Griffen, an der Herdstange oder der Schamottierung angehoben werden.
- Soll der Herd zwischen Möbel eingebaut werden, ist ein Modell mit Brandschutzeinheit zwingend notwendig. Beachten Sie bitte die vorgegebenen Sicherheitsabstände zu den Möbeln. Bei hitzeempfindlichem oder leicht brennbarem Material gegebenenfalls zusätzliche Abstände einhalten, eventuell einen Arbeitssplattenabschlusswinkel einbauen, um die Umleimer der Möbel zu schützen.



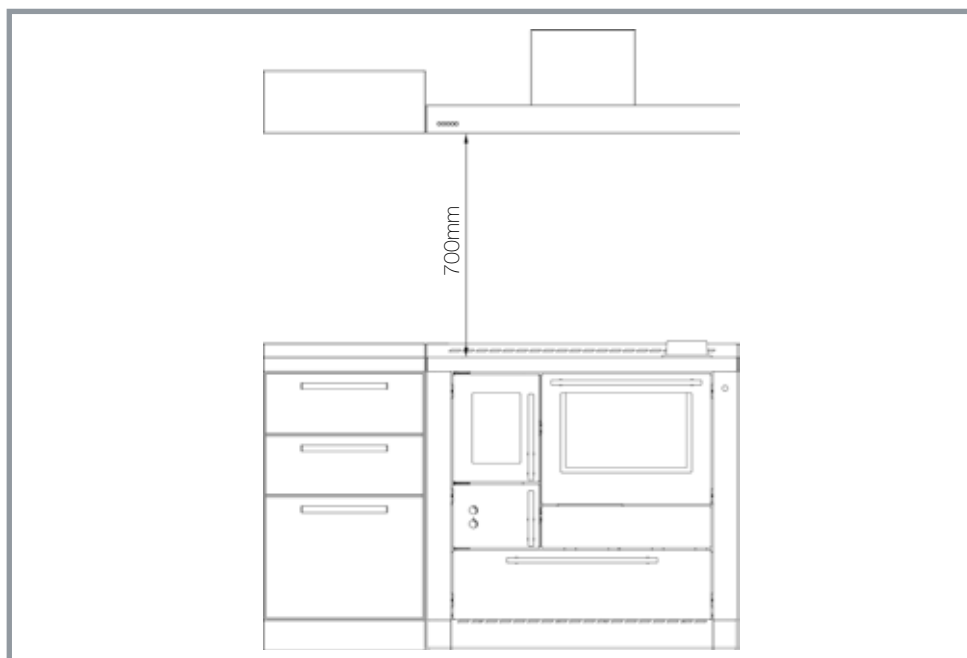
Achtung: die **xx** mm Fuge zwischen Herd und Möbel muss immer frei bleiben.
(Nicht mit Silikon oder anderen Materialien abdichten).

XX : Überprüfen Sie den Sicherheitsabstand auf dem Datenblatt des Holzherdes in Ihrem Besitz oder auf dem Typenschild.

2- Falls der Boden aus brennbarem Material besteht, empfehlen wir einen Bodenschutz aus nicht brennbarem Material zu verwenden. Dieser Schutz sollte den Herd mindestens 500 mm vor und 400 mm seitlich überragen.

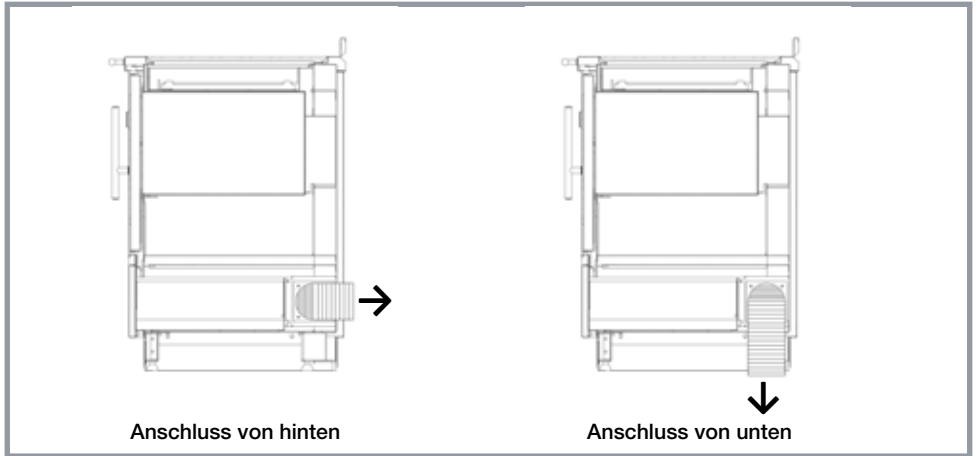


3- Wir raten vom Anbringen von Hängeschränken über dem Herd ab. Sollten jedoch welche montiert werden, bitte darauf achten, dass diese hitzebeständig sind und dass einen Mindestabstand von 700 mm eingehalten wird. Beim Betrieb einer Dunstabzugshaube ist zu beachten, dass das Gerät hitzebeständig ist und den Temperaturen eines Holzherdes standhält.



4- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht verstopft werden. Eine völlige oder teilweise Abdichtung würde die Isolationsfunktion beeinträchtigen und dadurch die Gefahr einer Beschädigung der umgebenden Möbel erhöhen.

Bei dicht schließenden Fenstern, Türen, Dunstabzugshauben, Verbrennungsgeräten, Sauganlagen usw., sollte eine konstante Belüftung gewährleistet werden. Daher muss für eine zusätzliche Frischluftzufuhr durch den Außenluftanschluss gesorgt werden.



-Herde mit einem Elektroanschluss für die Backofenbeleuchtung, müssen durch einen Elektro-Fachmann angeschlossen werden.

5- Höheneinstellung

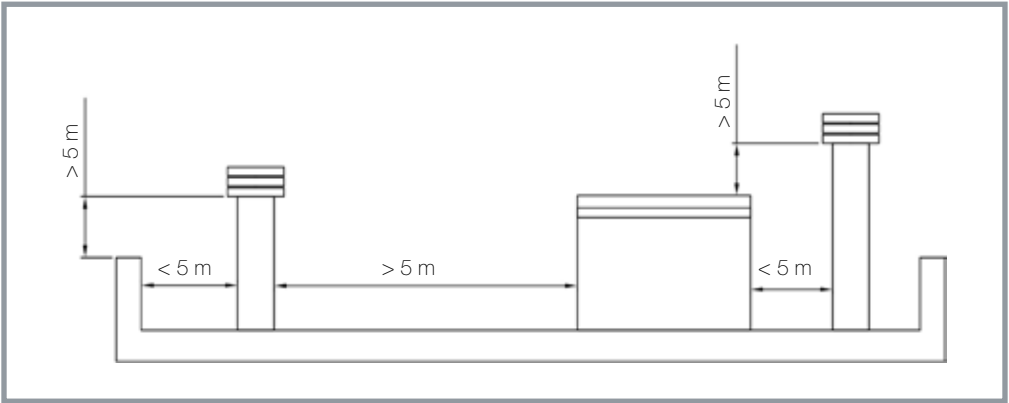
Der ÖS lässt sich mit den 4 Nivellierfüßen im Inneren des Sockels variabel von 850 bis 910 mm in der Höhe verstellen. Wählen Sie zum Verstellen einen Sechskantschlüssel Gr. 17. Drehen Sie die Füße abwechselnd, bis die gewünschte Höhe erreicht ist. Doppelsockel, der bei Höhenverstellung zum Boden abschließt. Damit kann auch die waagrechte Ausrichtung vorgenommen werden.



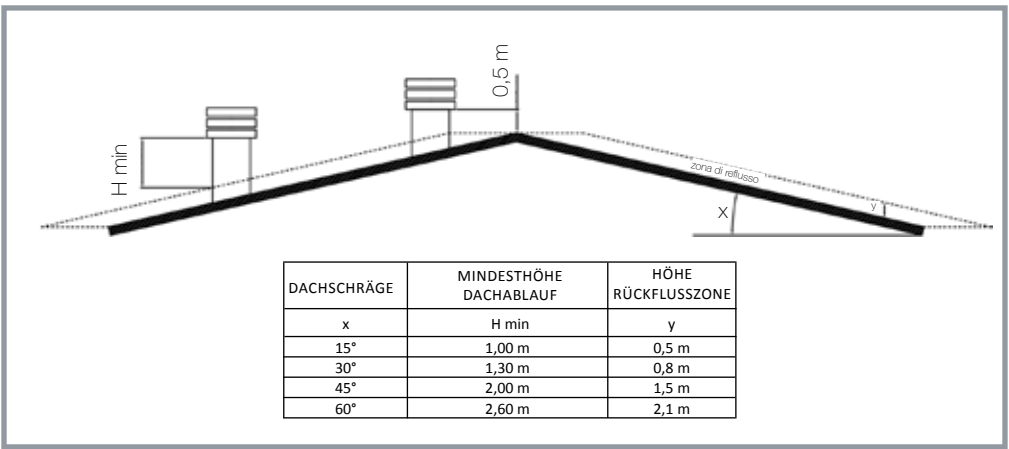
SCHORNSTEIN

STRÖMUNGS- UND RÜCKFLUSSZONE

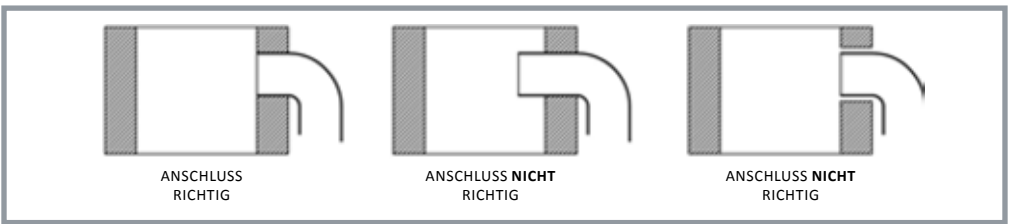
STRÖMUNGSZONE



RÜCKFLUSSZONE



ANSCHLUSS AN DEN SCHORNSTEIN



ERSTBEFEUERUNG

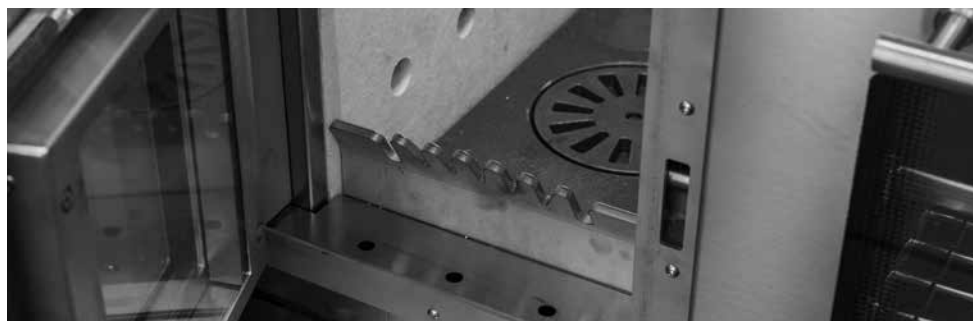
Stellen Sie vor dem Betrieb des Herdes sicher, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial entfernt haben. Entfernen Sie eventuelle Aufkleber und entfernen Sie einen Großteil des Fettes von der Herdplatte. Reinigen Sie Edelstahloberflächen mit einem weichen, trockenen Tuch. Überprüfen Sie, ob die Installation und der Anschluss an den Schornstein korrekt sind und beginnen Sie mit der Erstbefeuern. Hierzu verwenden Sie bitte nur geringe Mengen kleinstückiges Holz. Danach kann die Brennstoffmenge schrittweise erhöht werden.

Die ersten 4-5 Anfeuerungen mit einer begrenzten Menge Feuerholz (1 kg) und in Abständen von mindestens 120 Minuten durchführen, damit die Schamottsteine langsam austrocknen können, wodurch eine längere Lebensdauer garantiert wird. Danach kann die Brennstoffmenge erhöht werden, ohne die angegebene Höchstmenge zu überschreiten.

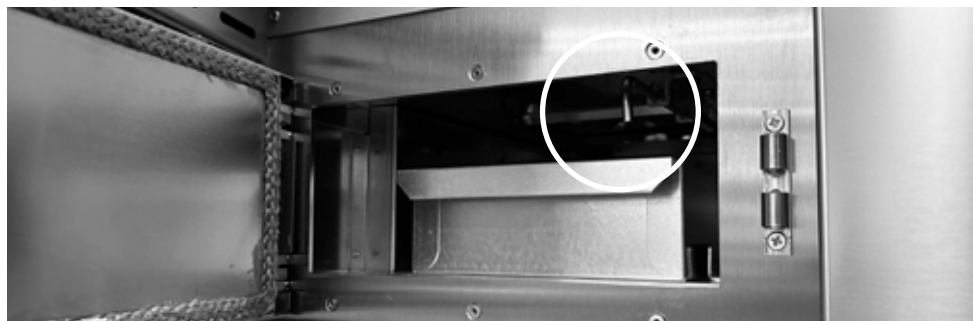
Bei den ersten Anfeuerungen kann sich Kondenswasser aus den Schamottsteinen bilden. Durch diesen Trocknungsprozess können kleine Risse oder Fugen an den Schamottsteinen entstehen. Diese haben jedoch keinerlei Einfluss auf die Funktion des Herdes.

Beim Aufheizen und Abkühlen können Geräusche wie Knistern und Knacken zu hören sein, was vollkommen natürlich ist und die Funktion des Herdes nicht negativ beeinflusst.

ANHEIZEN



Vor der Inbetriebnahme den Drehrost, durch betätigen des Ziehhebels im Aschekasten, öffnen. So reinigen Sie auch vor jedem Betrieb den Drehrost von anfallender Asche. Lassen Sie den Drehrost zum Anheizen für einige Minuten geöffnet, um den Abbrand zu beschleunigen.



Ziehen Sie zum Anzünden die Anheizklappe, damit der Rauch nicht durch den Herd geleitet wird, sondern das Ofenrohr zügig erhitzt, so dass der Schornstein den notwendigen Zug entwickelt. Dies dauert ca. 15-20 Minuten.



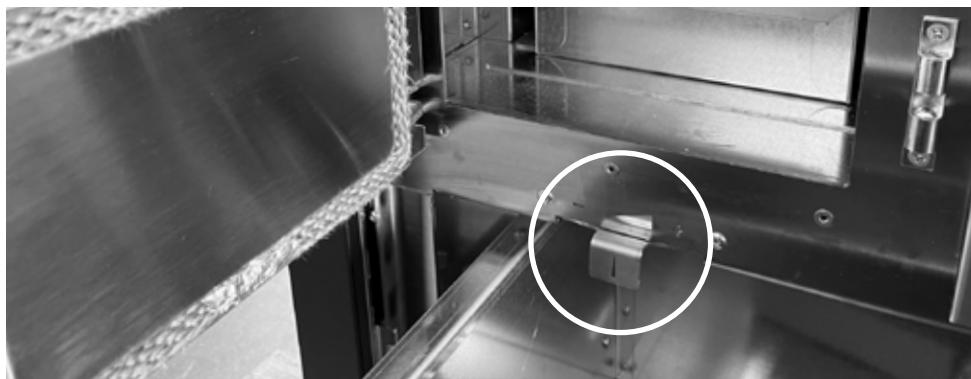
Verwenden Sie trockenes, kleinstückiges Holz. Nutzen Sie zum Anzünden handelsübliche Feueranzünder. Warten Sie einige Minuten und fügen Sie dann weiteres Brennmaterial hinzu.



Während den beiden ersten Ladungen verwenden Sie bitte nur Holz, dessen Umfang 3 cm nicht übersteigt, unter Beachtung der maximalen Holzlademenge. Nutzen Sie kein Papier zum Befeuern, um Flugasche und übermäßiges Verschmutzen des Herdes und des Kamines zu vermeiden.

LUFTREGULIERUNG

Der Luftregler befindet sich unterhalb der Aschelade und ist mit dem automatischen Leistungsregler verbunden. Der Automatikregler muss während der Anheizphase komplett geöffnet sein. Dieser Regler erlaubt es, die Anzündung und das Erreichen der gewünschten Backrohrtemperatur zu beschleunigen. Sobald das Backrohr auf Temperatur ist, variiert der Automatikregler selbstständig den Luftfluss anhand eines Sensors in der Nähe des Rauchzuges. Bei Erhöhen der Temperatur wird die Luftzufuhr verringert sodass die Verbrennung verlängert wird und um Überhitzung zu vermeiden. Diese Funktion hilft auch eine konstante Temperatur im Backrohr zu erhalten.



WÄRMEREGULIERUNG

Je nach Verwendung des Herdes (Kochen, Heizen usw.) variiert die Menge und Größe des benötigten Brennstoffs.



KOCHEN:

Die Platten der Greithwald-Herde heizen schnell auf und halten die Wärme lange, was ein Vorteil beim Kochen ist. Die wärmste Zone befindet sich in der Mitte der Platte und ist damit die beste Zone zum Kochen. Die äußeren Zonen der Platten dienen zum Warmhalten. Um ein schnelleres Aufheizen zu erreichen, empfehlen wir die Verwendung von dünn geschnittenem Holz und die Regulierung der Luftzufuhr. Achten Sie auf die Menge des Brennstoffs und die Luftzufuhr, um eine Überhitzung der Platte und des Herdes zu vermeiden.

BACKEN:

Die Ofentemperatur hängt von der Verbrennungsgeschwindigkeit der Brennstoffmenge ab. Wie beim Kochen auf der Platte führt die Menge und Größe des Brennstoffs zu mehr oder weniger hohen Temperaturen. Wie unter „Kochen auf der Platte“ beschrieben. Um eine konstante Temperatur zu erhalten, Holz in einheitlicher Größe verwenden und die Beladungen in regelmäßigen Abständen vornehmen.

Will man den Backofen bei noch kaltem Herd aufheizen, empfehlen wir zur Erhöhung der Temperatur zu Anfang ein kräftiges Feuer und dann die Verbrennungsgeschwindigkeit zu verlangsamen, um eine konstante Temperatur zu halten.

Greithwald-Herde haben standardmäßig eine Backofentür mit integriertem Glasthermometer. Die angezeigte Temperatur dient nur als Anhaltspunkt: Die Innentemperatur des Backofens ist um etwa 20-30 ° höher als auf dem Thermometer angezeigt wird. Mit der Zeit wissen Sie wie man die richtige Verbrennungsgeschwindigkeit einstellt. Hier ein paar nützliche Informationen:

- Der Backrost und die Fettpfanne können auf verschiedenen Ebenen eingeschoben werden.
- Für gleichmäßiges Garen die Speisen auf der unteren Schiene, ungefähr in die Mitte des Ofens stellen.
- Vor dem Beginn des Kochens den Backofen immer auf die gewünschte Temperatur vorheizen. Fügen Sie später eine ausreichende Menge Holz hinzu, um die Temperatur konstant zu halten.

BRATROHR MIT AUSZUGSCHIENEN

Der Öko Star (ausgenommen ÖS 40-50-60) ist standardmäßig mit einen Backofen mit Auszugsschienen ausgestattet. Dank der Auszugsschienen müssen der Grillrost und die Fettpfanne während des Kochens nicht mehr herausgenommen werden. Sie können vollständig herausgezogen werden und erleichtern somit die Bedienung.



EDELSTAHLABDECKUNG

Für alle Greithwald-Herde ist auf Anfrage (optional) eine Edelstahl-Abdeckung (Abdeckplatte) erhältlich. Für jeden Herd wurde eine Abdeckung der Kochplatten entwickelt, die bei Nichtnutzung zu einer komfortablen Arbeitsfläche wird. Verwenden Sie die Abdeckung nicht solange der Herd noch heiß ist. Vor dem Anbringen der Abdeckung die Platte gründlich reinigen und sicherstellen, dass keine Feuchtigkeitsspuren vorhanden sind. Führen Sie dann die notwendigen Wartungsarbeiten durch.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ein Herd ist am effektivsten, wenn alle Komponenten sauber und unbeschädigt sind. Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, verringert sich die Gefahr von Störungen aufgrund von Verschleiß. Die Zeitabstände zur Reinigung des Herdes hängen im Wesentlichen vom verwendeten Brennstoff und der Betriebsweise ab.



Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur bei nicht brennendem und vollständig abgekühltem Herd durchführen.

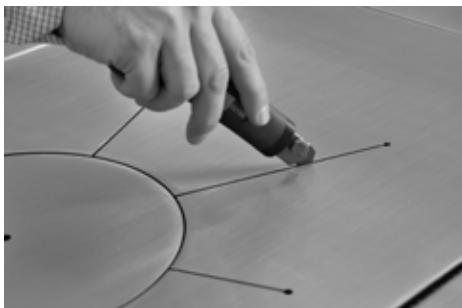
REINIGUNG DER STAHLHERDPLATTE

Während des Erwärmungsprozesses nimmt die Stahlherdplatte zunächst eine gelb-violett-blaue Färbung, bis sie dann nach und nach durchgängig und gleichmäßig die klassische, dunkle Anthrazitfarbe annimmt. Vor der Inbetriebnahme ist es äußerst wichtig, die Platte mit einem säurefreien Öl zu säubern und zu polieren. Dadurch erhält die Stahlplatte einen gleichmäßigen Glanz und sorgt für eine Schutzschicht. Diese Schicht verhindert die Bildung von Rost auf der Platte und erleichtert die zukünftige Reinigung. Dies sollte zu Beginn einmal pro Woche und später mindestens einmal im Monat wiederholt werden.

Die Stahlplatten bedürfen einer regelmäßigen Wartung. Nach jedem Kochen Schmutz oder Feuchtigkeit beseitigen.

Befolgen Sie nachfolgende Anweisungen:

- Lassen Sie keine Töpfe mit feuchtem Boden auf der Herdplatte stehen
- Reinigen Sie die Herdplatte mit einem in säurefreiem Öl getränkten Lappen (siehe Seite 22 - Reinigungsset).
- Durch die Benutzung des Herdes wird die Schutzschicht auf der Platte nach und nach abgetragen. So können sich mit der Zeit durch Feuchtigkeit kleine Rostflecken bilden. Behandeln Sie die Platte mit Putzwolle und wischen Sie sie mit einem mit säurefreiem Öl getränkten Lappen ab. Dadurch wird die Schutzschicht wiederhergestellt.
- Die Platte NIEMALS mit Wasser reinigen.
- Dehnfugen der Herdplatte müssen stets frei von Verkrustungen sein, um das Ausdehnen der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Durch Verschmutzungen der Dehnfugen kann die Platte dauerhaft und irreparabel deformiert werden



REINIGUNG DER VERKLEIDUNG

Die Edelstahlverkleidung nur in erkaltetem Zustand mit neutralen, handelsüblichen Reinigungsmitteln reinigen. Nutzen Sie ein feuchtes, weiches Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel. Nutzen Sie in keinem Fall Stahlwolle oder sonstige scheuernden Putzlappen. Während der Reinigung die Bewegung immer in Schleifrichtung ausführen.

Vermeiden Sie bei lackierten Oberflächen stets die Verwendung von Scheuerlappen und säurehaltigen Reinigungsmitteln. Sind die Flecken besonders hartnäckig, verwenden Sie ein neutrales Reinigungsmittel. Lassen Sie es ein paar Minuten einwirken, bevor Sie es mit einem weichen Tuch abwischen.

Zur Reinigung der gekachelten oder gefliesten Teile, sind speziell im Handel erhältliche Produkte zu verwenden. Für leichte Flecken auf der Verkleidung, die betroffene Stelle mit einem feuchten Tuch abreiben. Bei stärkeren Flecken empfehlen wir die gekachelten/ gefliesten Teile des Herdes neu zu streichen. Es eignet sich hierfür z.B. abwaschbare Wandfarbe.

REINIGUNG DES FEUERROSTES

Vor jedem Gebrauch den Rost reinigen. Nutzen Sie hierfür den mitgelieferten Aschekratzer zum Entfernen der Asche. Ein verstopfter Rost verhindert eine ordnungsgemäße Verbrennung, was zu Fehlfunktionen des Herdes führen kann.

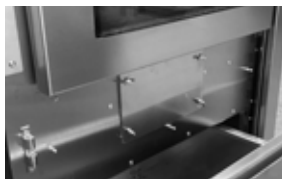
REINIGUNG DES ASCHEKASTENS

Der Aschekasten sollte regelmäßig vor der Nutzung des Herdes entleert werden. Prüfen Sie den Inhalt des Aschekastens vor jeder Nutzung und entleeren Sie ihn, wenn $\frac{3}{4}$ der Kapazität erreicht ist. Ein zu großer Ascherückstand im Aschekasten macht die Reinigung mühsam und es kann zu Fehlfunktionen des Herdes kommen.

REINIGUNG DES RAUCHZUGES

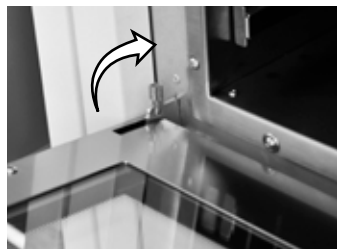
Die Greithwald Herde mit Backofen verfügen alle über eine Reinigungstür. Dies erleichtert die Entfernung der Verbrennungsrückstände auch an weniger zugänglichen Stellen. Die Reinigung muss bei normalem Gebrauch wie beim Schornstein, ca. einmal im Jahr durchgeführt werden, oder je nach Ermessen des Betreibers. Zur Reinigung des Rohres die Herdplatte entfernen und den Rauchzug gründlich reinigen.

Reinigungstür. Die Reinigungstür befindet sich unterhalb des Backofens. Die Abdeckung durch Lösen der vier Flügelmuttern und der Schutzkappe öffnen.



REINIGUNG DES BACKOFENS

Die Backrohre der Greithwald-Herde bestehen alle aus Edelstahl. Für die Reinigung können die im Handel erhältlichen Reinigungsmittel für Edelstahl verwendet werden. Die Reinigung sollte immer bei abgekühltem Herd, mit einem weichen Tuch durchgeführt werden. Um die Reinigung zu erleichtern, kann man die Backofentür entfernen (siehe folgende Abbildungen).



Öffnen Sie die Backofentür vollständig, Laschen auf den Scharnieren nach vorne klappen und anheben.



Backofentür langsam schließen und einen leichten Druck nach oben ausüben. Dabei lösen sich die Scharniere aus der Arretierung. Danach Backofentür abnehmen.

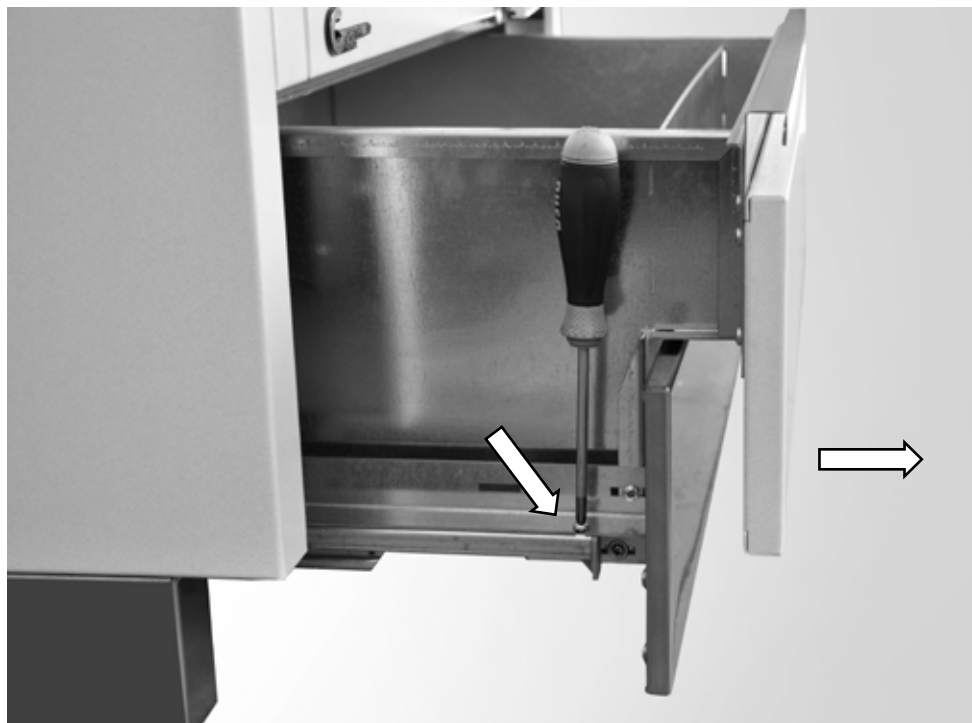
Zur Reinigung der Innenseite des Glases, lösen Sie die 3 Schrauben an der Unterseite der Tür. Nun ziehen Sie den Innenteil heraus. Nach Trennung der beiden Teile können Sie mit der Reinigung fortfahren.

Hinweis: Verwenden Sie milde, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Vermeiden Sie Druck, um das Glas nicht zu beschädigen (Temperaturanzeige + Rahmen).

REINIGUNG DER SCHUBLADE

Zur Reinigung oder Anschluss einer externen Luftzufuhr kann es notwendig sein, den Schubkasten unterhalb des Herdes zu entfernen. Gehen Sie dabei wie folgt vor.

- Schubkasten herausziehen.
- Lösen Sie die beiden Kreuzschlitzschrauben an der Frontseite (links + rechts) des Kastens.



-Um den Schubkasten wieder einzuschieben, werden die Arbeitgänge in umgekehrter Reihenfolge vorgenommen.

REINIGUNG DES SCHORNSTEINS

Bei normaler Nutzung ist die Wartung und Reinigung des Schornsteins ca. einmal jährlich von qualifiziertem Personal durchzuführen. Dies kann je nach Nutzung und Art der Brennstoffe mehr oder weniger häufig erforderlich sein. Der Schornstein muss gemäß den lokalen Bestimmungen gereinigt werden. Es müssen alle Teile des Schornsteins gereinigt werden. Während der Schornsteinreinigung muss auch das Innere des Herdes gereinigt werden (gemäß zuvor beschriebener Angaben). Um Beeinträchtigungen zu vermeiden, nach der Reinigung des Schornsteins und des Herdes die Dichtung der Wartungstüren prüfen und ob die entfernten Teile des Herdes wieder korrekt positioniert wurden.

WARTUNG BRATROHRBELEUCHTUNG

ACHTUNG! Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten an der Beleuchtung den Netzstecker ziehen und überprüfen, ob sicher keine Spannung mehr besteht. Wie bei allen anderen Arbeiten muss der Herd ausgeschaltet und kalt sein. Die Beleuchtung muss mindestens 15-20 Minuten ausgeschaltet sein, damit die Glühbirne abkühlen kann.

Die Backofenlampe ist speziell dafür entwickelt, hohen Temperaturen standzuhalten. Dennoch kann sie im Laufe der Zeit durchbrennen. In diesen Fällen muss man sie lediglich mit einer gleichwertigen austauschen (Halogen-Glühlampe 25W 230V 450 °C Gewinde G9).

Um die Glühlampe auszutauschen wird der Schutz abgeschraubt, die Glühlampe ausgewechselt und der Schutz wieder aufgeschraubt. Von Zeit zu Zeit ist es notwendig, den Glühlampenschutz abzuschrauben und die äußeren Ablagerungen, die durch das Kochen entstehen, zu entfernen. Entfernen Sie die Lampenabdeckung wie oben beschrieben, reinigen diese mit Fettlöser, trocknen Sie sie gründlich und schrauben diese wieder auf.

AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Bestellen Sie benötigte Ersatzteile immer über Ihren Fachhändler vor Ort.

Nennen Sie ihm hierzu die Bauartnummer, die Sie auf dem Typenschild, außen rechts an der Lade finden.

[illegible]

REINIGUNGSSET



ÖL FÜR STAHLHERDPLATTE

- Das Öl wird verwendet, um die Stahlherdplatte vor durch Feuchtigkeit verursachte Rostbildung zu schützen. Wenn nötig mit dem Putzvlies behandeln und anschließend das Schutzöl mit einem Lappen auftragen. Dadurch wird die Schutzschicht wiederhergestellt.

ACHTUNG: Vor Gebrauch den Verschluss des Spenders auf Sprühen drehen, um Beschädigungen des Sprühers zu vermeiden



EDELSTAHLREINIGER

- Der Stahlreiniger besteht aus einer Creme, die speziell für die Reinigung der Edelstahloberflächen wurde. Nur bei kaltem Herd anwenden. NICHT zur Reinigung von beschichteten, lackierten Oberflächen geeignet. Anwendung: Flasche vor Gebrauch schütteln, eine kleine Menge des Produkts auf ein feuchtes Tuch geben und die betroffene Stelle damit einreiben. Anschließend abspülen und mit einem weichen, trockenen, saugfähigen Tuch trocken reiben.



HITZEBESTÄNDIGES SCHMIERMITTEL

- Diese Paste wird zur Schmierung von Scharnieren und Türen von Greithwald Herden verwendet. Die spezielle Formel garantiert einen einwandfreien Betrieb bei hohen Temperaturen (1400 °C).



PUTZVLIES

- Verwenden Sie den Putzvlies ausschließlich zum Entfernen von Verschmutzungen der satinieren Stahlplatte mit gleichmäßigen Bewegungen in Schleifrichtung NICHT die Bewegungsrichtung ändern, um Beschädigungen der Platte und des Rahmens zu vermeiden. NICHT auf empfindlichen Oberflächen wie z.B. lackierte Oberflächen, Edelstahl, Glas, Glaskeramik, usw. verwenden.



STÖRUNGSBEHEBUNG

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Rauchaustritt aus dem Herd beim Anheizen und im Betrieb	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Kaminzug zu gering	Rufen Sie einen Schornsteinfeger, um den Kaminzug messen zu lassen
	Rauchzug oder Schornstein verschmutzt	Prüfen, ob das Verbindungsstück zum Schornstein verstopft ist, überprüfen ob Aschereste den Rost bedecken.
	Zu hohe Brennstoffmenge, feuchter Brennstoff	Siehe Erstbefeuerung (S.14)
	Dunstabzugshaube in Betrieb	Schalten Sie die Dunstabzugshaube aus und prüfen Sie, ob der Raum, in dem der Herd installiert ist, gut belüftet ist.
Überhitzung des Herdes; Backrohr auf 300 ° C	Kaminzug zu hoch	Rufen Sie einen Schornsteinfeger, um den Kaminzug messen zu lassen
	Feuerraumtür bzw. Aschetür offen	Offene Türen schließen
	Ungeeigneter Brennstoff	Siehe Erstbefeuerung (S.14)
	Falsche Lufteinstellung	Alle Luftregler des Herdes schließen Siehe „Luftregulierung“ S. 15
Herd heizt nicht richtig	Brennstoff zu feucht oder falsche Menge	Siehe Erstbefeuerung (S.14)
	Verbrennung zu schwach	Sorgen Sie für eine gute Belüftung, um eine ordnungsgemäße Verbrennung zu ermöglichen
	Rauchabzug oder Schornstein sind rußgeschwärzt	Kontrollieren, ob das Verbindungsstück zum Schornstein verstopft ist, überprüfen ob Aschereste den Rost bedecken.
	Kaminzug zu gering	Den Schornstein von einem Fachmann überprüfen lassen.
	Anheizklappe ist offen	Schließen Sie die Klappe durch drücken des Hebels
Bratrohr kommt nicht auf Temperatur	Anheizklappe ist offen	Schließen Sie die Klappe durch drücken des Hebels
	Brennstoff zu feucht	Verwenden Sie sehr trockenes Holz, um die Verbrennung zu erleichtern.
	Kaminzug zu gering	Rufen Sie einen Schornsteinfeger, um den Kaminzug messen zu lassen.
Rostbildung auf Herdplatte	Schmutzige Platte, Speisereste, überfüllte Töpfe, Wasser auf der herdplatte	Siehe „Reinigung und Pflege“ (S.16)
Verformen der Herdplatte	Kaminzug ist zu hoch	Rufen Sie einen Schornsteinfeger, um den Kaminzug messen zu lassen.
	Dehnfugen verstopft	Fugen der Herdplatte reinigen.
	Überhitzung des Herdes	Alle Luftregler des Herdes schließen Siehe „Luftregulierung“ S. 15

Unangenehme Gerüche	Herd wurde mit Öl eingerieben	Die ersten paar Male kann es nach Verbranntem riechen. Diese Gerüche werden durch die Verwendung von Öl auf der Platte verursacht. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme überschüssiges Fett vom Herd.
Sichtfenster der Heiztür wird schwarz	Brennstoff zu feucht	Stellen Sie sicher, dass das Holz einen Feuchtigkeitsgehalt von unter 16% hat.
	Kaminzug zu gering	Rufen Sie einen Schornsteinfeger, um den Kaminzug messen zu lassen.

LEISTUNGEN UND EMISSIONEN

	Nennwärmeleistung	Wirkungsgrad	Abgas-temperatur	CO bei 13% vom O ₂	CO bei 0% vom O ₂	Feinstaub vom 13% dI O ₂	Abgas-massenstrom	Nox vom 13% O ₂	OGC vom 13% O ₂	Max. Holzauflagemenge pro Stunde	empfohlener Kaminzug	Gewicht	Gerätetyp
	kW	%	°C	%	mg/MJ	mg/Nm³	g/s	mg/Nm³	mg/Nm³	kg/h	Pa	kg	-
ÖS40 NEW	8,6	86,7	179,5	0,047	391	13	7,6	99	33	1,67	12	145	Typ BE
ÖS50 NEW	8,6	86,7	179,5	0,047	391	13	7,6	99	33	1,67	12	155	
ÖS60 NEW	8,6	86,7	179,5	0,047	391	13	7,6	99	33	1,67	12	172	
ÖS80 NEW	7,7	89	151,6	0,026	213	24,4	10,1	100	34	1,96	12	220	
ÖS90 NEW	7,7	89	151,6	0,026	213	24,4	10,1	100	34	1,96	12	235	
ÖS90 NEW PRO	7,7	89	151,6	0,026	213	24,4	10,1	100	34	1,96	12	253	
ÖS100 NEW PRO	7,7	89	151,6	0,026	213	24,4	10,1	100	34	1,96	12	268	

ACHTUNG

Die oben genannten Daten können variieren. Die richtigen Angaben befinden sich auf dem Typenschild, welches im Lieferumfang des Herdes enthalten ist.

GARANTIE

ERKLÄRUNG DER GARANTIEBESTIMMUNGEN

Greithwald Herde garantiert, dass das von Ihnen erworbenen Gerät alle Tests sowie interne Prüfungen bestanden hat und sich in einwandfreiem Zustand befindet und frei von Mängeln in Material und Verarbeitung ist. Dieses Gerät ist Ergebnis jahrelanger Erfahrung gemäß traditioneller Handwerkskunst.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Die Garantie gilt für 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie gilt nur für den Erstkäufer und ist nicht übertragbar. Um die Garantieleistungen in Anspruch nehmen zu können, muss der Kunde einen gültigen Kaufbeleg (Quittung, Rechnung usw.) und die am Herd angebrachte Kontrollkarte vorlegen. Bewahren Sie alle oben genannten Unterlagen sorgfältig auf.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Greithwald Herde behält sich nach eigenem Ermessen vor, die am besten geeignete Maßnahme zu wählen, um das von der Garantie abgedeckte Problem zu lösen. Das ersetzte fehlerhafte Material bleibt Eigentum des Herstellers. Greithwald Herde wird nach eigenem Ermessen entscheiden, ob die Garantieleistung vor Ort oder im Werk ausgeführt werden soll. Für Garantieleistungen, die vor Ort erbracht werden, berechnet Greithwald Herde die Anfahrtskosten des Technikers. Diese Kosten müssen nicht bezahlt werden, wenn der Herdkauf weniger als Monate zurückliegt. Bei Reparaturen im Werk oder bei einem Servicecenter vor Ort, werden dem Kunden die Transportkosten berechnet.

MATERIALFEHLER

Etwaige Mängel müssen innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Ware gemeldet werden. Der Austausch oder die Reparatur eines Bauteils führt nicht automatisch zur Verlängerung der Garantiefrist.

GARANTIEAUSSCHLUSS

Von der Garantie ausgenommen sind:

- Defekte Teile, die auf Fahrlässigkeit oder Unachtsamkeit zurückzuführen sind.
- Schäden wegen Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.
- Überhitzungsschäden
- Schäden aufgrund des Anschlusses an einen ungeeigneten Schornstein.
- Schäden wegen Nichteinhaltung der nationalen und lokalen Vorschriften.
- Schäden aufgrund fehlerhafter, nicht fachgerechter Installation.
- Die Garantie erlischt, wenn ohne unsere besondere schriftliche Genehmigung von Greithwald Herde S.r.l. nicht ermächtigte Personen Reparaturen vorgenommen oder Ersatzteile fremder Herkunft verwendet werden.
- Verschleißteile wie z.B. Glühlampen, Rost, Dichtungen, Backbleche, Glas, Schamotte, Verkleidungen, Beschichtungen, usw.

LEISTUNGEN AUSSERHALB DER GARANTIE

Alle Arbeiten außerhalb der Gewährleistungsfrist oder im Falle der Nichtanwendbarkeit der Garantie werden gemäß den geltenden Tarifen in Rechnung gestellt. In diesem Fall werden auch die verwendeten Ersatzteile in Rechnung gestellt.

HAFTUNG

Greithwald Herde weist jede Verantwortung für etwaige Schäden von sich, die Personen oder Gegenstände direkt oder indirekt erfahren könnten und auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung angeführten Anweisungen, der Nichtbeachtung nationaler und lokaler Vorschriften und vor allem der Hinweise in Sachen Installation des Geräts zurückzuführen sind

ZUSTÄNDIGES GERICHT

Bei Klagen und Rechtsstreitigkeiten ist das Landesgericht Verona zuständig.

ACHTUNG: Wir arbeiten konstant an der Optimierung unserer Produkte, daher kann diese Bedienungsanleitung ohne Vorankündigung geändert werden.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.