



Tradition seit 1897

# Bedienungsanleitung Küchenherd Rusti



- DIESES PRODUKT EIGNET SICH NICHT ALS HAUPTHEIZGERÄT!

## BARTZ – Qualität seit 1897

Sehr geehrter Kunde,



sicher haben Sie sich die Entscheidung beim Kauf Ihres neuen Küchenherdes nicht leicht gemacht: Ein funktionelles Gerät, eine dem Wärmebedarf angepasste Heizleistung, eine saubere, umweltschonende Verbrennungstechnik und nicht zuletzt natürlich ein angemessener Preis waren wichtige Kriterien, die es in Einklang zu bringen galt.

Sie haben sich für einen BARTZ Küchenherd entschieden. Offensichtlich sind wir Ihren berechtigten Ansprüchen gerecht geworden. Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

Wir haben unser Möglichstes getan, damit die Freude an Ihrem neuen Küchenherd lange ungetrübt bleibt. Hochwertige Materialien, eine saubere Verarbeitung und ständige Kontrollen des Produktionsablaufes sind beste Voraussetzungen für eine lange Lebensdauer.



Sie selbst können zu einer ungetrübt Freude mit Ihrem BARTZ Küchenherd beitragen. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie alle Hinweis und Ratschläge. Falsche Bedienung, ungeeignete Brennstoffe, Überlastung während des Betriebs oder mangelnde Pflege führen schnell zu Schäden, die durch Garantie oder Gewährleistung leider nicht abgedeckt sind. Achten Sie insbesondere auf die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung. So können Sie mögliche Gefahren erkennen und Schäden vermeiden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen BARTZ Küchenherd.

Ihr BARTZ – WERKE - Team

## 1. Allgemeines

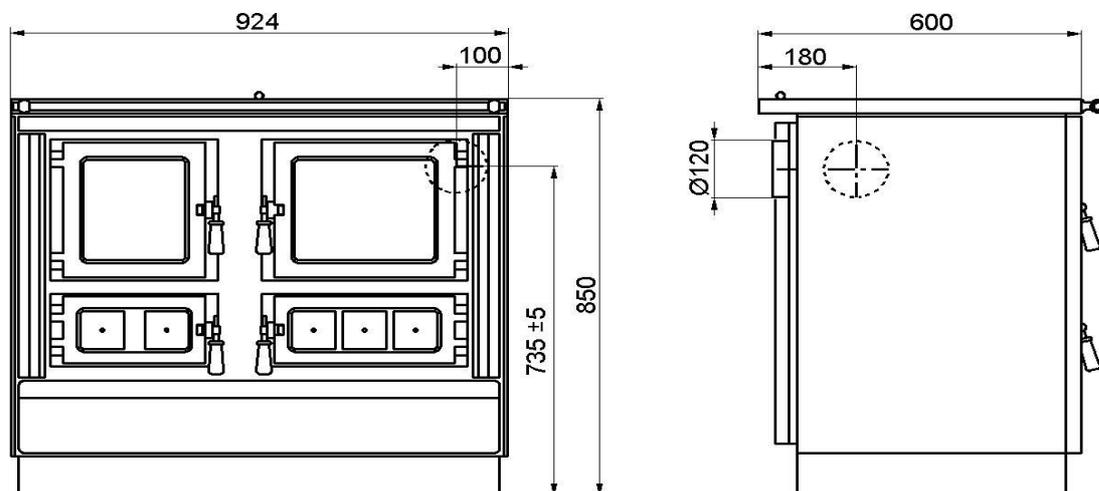
Der Küchenherd Typ HKK Rusti wurde nach EN 12815:2002 und DIN EN 12815 geprüft und erfüllt die Anforderungen der Festbrennstoffverordnung der Stadt Aachen, 1. und 2. Stufe der 1.BimschV Deutschlands sowie der Luftreinhalte-Verordnung der Schweiz

Der Küchenherd ist als Feuerstätte mit Flachfeuerung konzipiert und somit besonders für den Brennstoff Holz geeignet. Der Herd ist sowohl zum Kochen und Backen als auch zur Raumheizung der Küche geeignet.

Die Dimensionierung des Feuerraumes ermöglicht die Verwendung von Stück- und Scheitholz bis zu einer maximalen Länge von 450 mm.

Den Küchenherd gibt es in einer Links- und Rechtsversion.

## 2. Gerätemaße



## 3. Gerätesicherheitsgesetz

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

## 4. Aufstellung und Anschluss an den Schornstein

### 4.1. Allgemeine Hinweise

Beachten Sie bitte bei der Aufstellung des Herdes die örtlichen baurechtlichen und baupolizeilichen Vorschriften.

Es ist daher zweckmäßig, den Herd von einem Fachmann aufstellen zu lassen und vorher den Schornsteinfeger um Rat zu fragen.

Der Herd wird mit einem Ofenrohr von 120 mm Durchmesser an einen bestehenden Schornstein angeschlossen.

Der senkrechte Teil des Rohres soll nicht länger als einen Meter sein. Die Verbindungsstellen sind abzudichten.

Es ist darauf zu achten, dass das Ofenrohr nicht in den freien Querschnitt des Schornsteines hineinragt.

Durch den Schornsteinfeger ist zu bestätigen, dass die für die Verbrennung benötigte Luftmenge, insbesondere bei fugendichten Fenstern und Türen, ausreichend ist.

Die abgesaugte Luftmenge durch Dunstabzugshauben mit Abluftbetrieb ist zu berücksichtigen. Fensterkippschalter ist vorzuziehen.

Der Herd wird einzeln auf einer Transportpalette mit Pappe und Kantenschutz verpackt ausgeliefert. Der Herd ist sorgfältig zu transportieren und darf dabei weder gestürzt, gekantet oder gar auf den Kopf gestellt werden.

Beim Transport ist der Herd mit der Seitenwand auf eine Karre (Kennzeichnung auf Karton beachten) zu nehmen. Erfolgt der Transport ohne Verpackung, ist zwischen Karre und Herd eine weiche Lage (Pappe, Filz o. ä.) zu legen.

Risse in der Schamotteauskleidung sind kein Grund zur Beanstandung. Sie können mit Lehm oder Schamottemörtel ausgeschmiert werden.

#### ACHTUNG:

- Das Aufbewahren von leicht entzündbaren Gegenständen im unteren Einschub ist verboten.
- In Einzelfällen kann es je nach Betriebszustand und der äußeren Umgebung des Herdes zu vereinzelt Knallgeräuschen kommen. Diese sind ursächlich in der Materialausdehnung in diesen speziellen Situationen und haben keinerlei Einfluss auf die Funktion, den Betrieb oder die Sicherheit des Gerätes. Bei regelmäßigem Betrieb des Gerätes sind diese Knallgeräusche nach einigen Betriebstagen wieder aufgehoben.

## WICHTIGE HINWEISE VOR INBETRIEBNAHME:

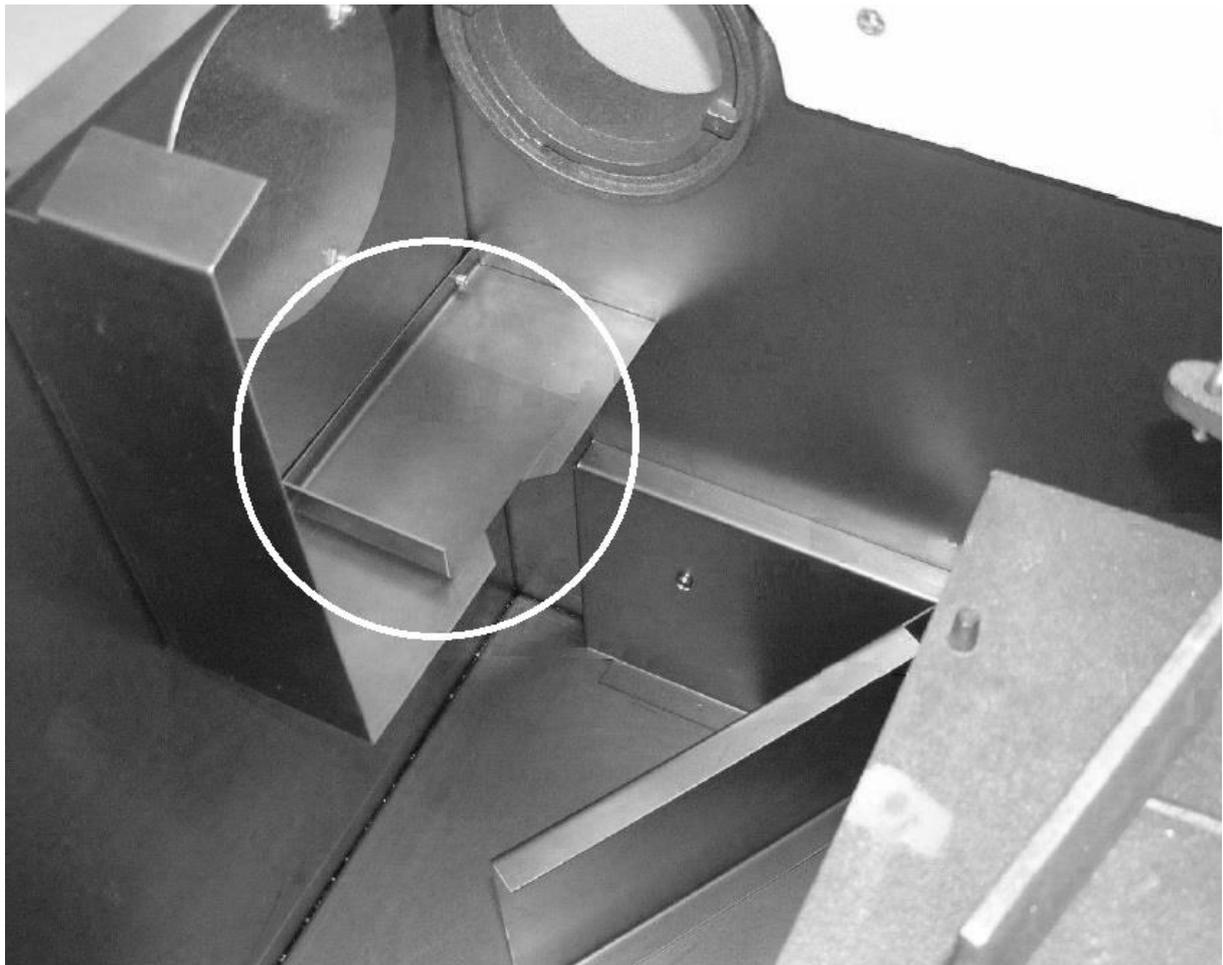


### HINWEIS 1:

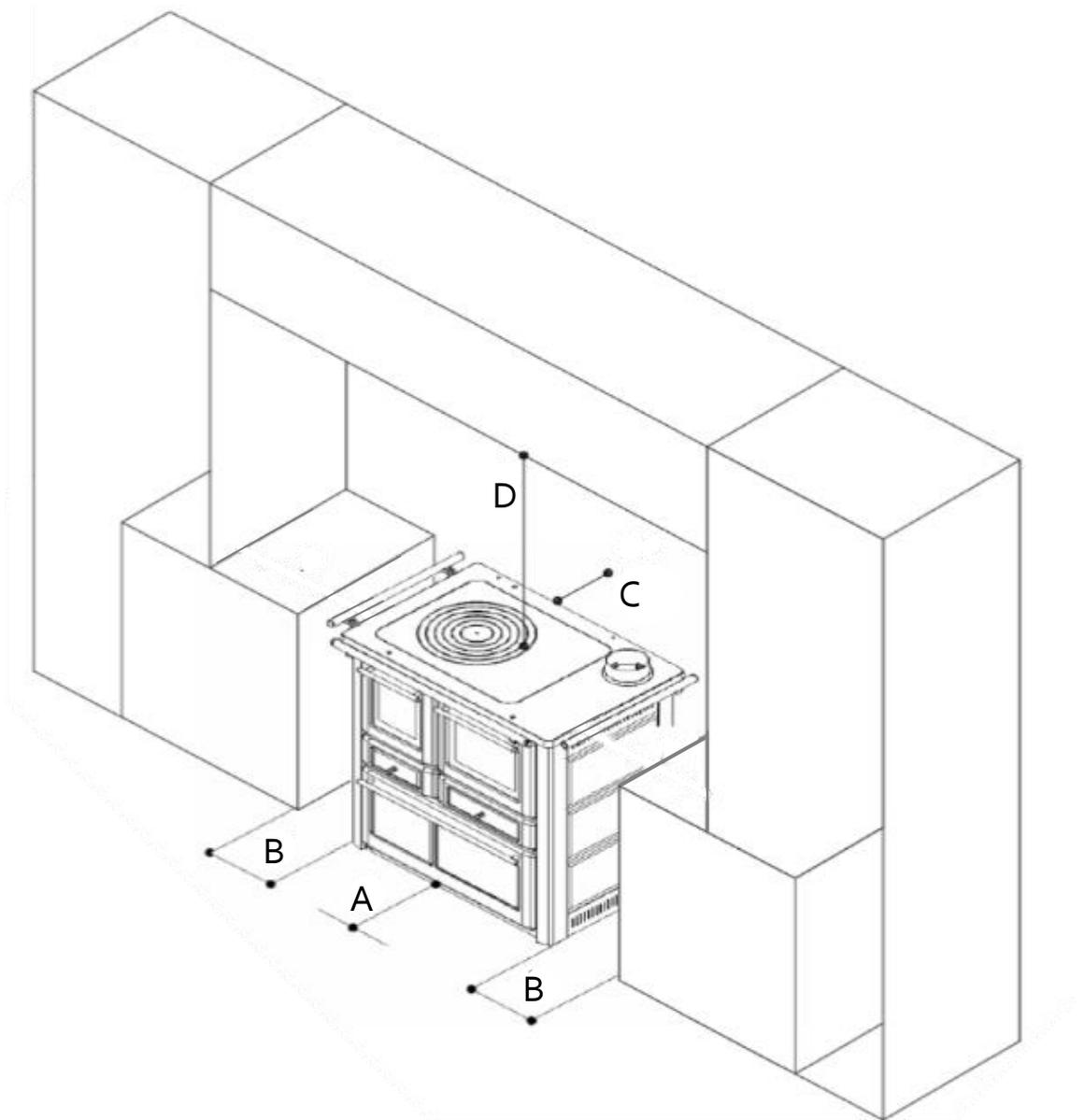
Auf der Rückseite die beiden im Bild gekennzeichneten Schrauben mit jeweils 5 Umdrehungen lockern. Dies dient lediglich zur Transportsicherung.

### HINWEIS 2:

Bitte stellen Sie vor Inbetriebnahme sicher, dass die auf dem Bild gezeigte Blende richtig positioniert ist. Diese kann während des Transportes verrutschen.



## Abstände zu brennbaren Materialien



A	Sicherheitsabstand nach vorne	= 75 cm
B	Sicherheitsabstand seitlich	= 40 cm
C	Sicherheitsabstand nach hinten	= 40 cm
D	Sicherheitsabstand nach oben	= 75 cm

Bei der Herdaufstellung mit Abstandsverbinder kann der Abstand "B" auf 0 cm verringert werden. Alle anderen Abstände bleiben unverändert.

## 4.2 Zulässige Brennstoffe

Zulässige Brennstoffe nach der 1. Bundes-Immissionsschutzverordnung und aufgrund der Typprüfung sind:

- lufttrockenes, naturbelassenes Scheitholz
- Frisch geschlagenes Holz sollte mindestens 2 Jahre trocken gelagert werden.

### Untersagt ist:

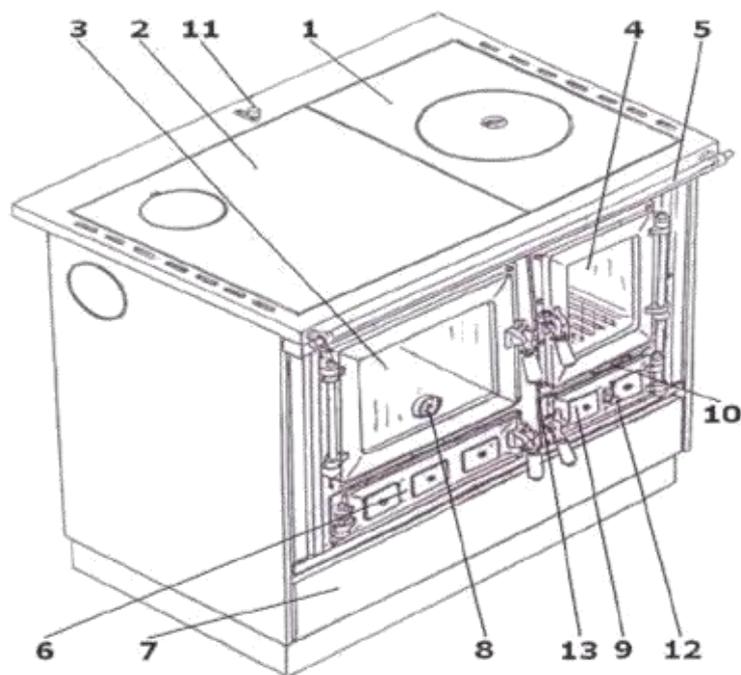
Die Verbrennung von Abfällen sowie ungeeigneten und unzulässigen Brennstoffen, wie z.B. Feinhackschnitzel, Rinden- und Spanplattenabfälle, Kohlegrus, feuchtes oder mit Holzschutzmittel behandeltes Holz, Papier und Pappe.

## 4.3 Schornsteinanschluss

Der Herd Rusti ist für eine Mehrfachbelegung des Schornsteines zugelassen, eine gesonderte Prüfung hierzu ist nicht erforderlich. Die Vorgaben für die Mehrfachbelegung sind durch die Größe der Feuerungsöffnung <500cm<sup>2</sup> erfüllt.

Der Herd ist in Links- oder Rechtsausführung lieferbar, wobei der Rauchrohranschluss dann wahlweise an der Seite, hinten oder oben erfolgen kann.

## 5. Darstellung der Funktionsteile



- |                           |   |
|---------------------------|---|
| 1. Kochplatte I           | 7. Schublade (nicht für Brennstoff)                 |
| 2. Kochplatte II          | 8. Thermometer                                      |
| 3. Backraumtür            | 9. Aschetür   |
| 4. Feuertür               | 10. Kipprost  |
| 5. Ofenreeling            | 11. Abgasdrosselklappe                              |
| 6. Reinigungstür Backraum | 12. Regler Primärluft                               |
|                           | 13. Regler Sekundärluft:<br>(REIN = AUF; RAUS = ZU) |

## 6. Abgasseitige Anschlussmöglichkeiten

Abgang oben	Entfernen Sie den Deckel in der Herdplatte und befestigen danach den im Aschekasten befindlichen Rohrstutzen (Bajonettverschluß).
Abgang hinten	Hierzu entfernen Sie die verzinkten Schutzdeckel am hinteren Abgang und befestigen den Rohrstutzen mittels des im Aschekasten befindlichen Bajonettinges.
Abgang an der Seite	Vor dem Entfernen des Schutzdeckels an der Seitenwand müssen Sie die 3 Befestigungsstege der emaillierten Blindabdeckung in der Seitenwand durchfeilen oder durchschneiden. Dies hat sehr sorgsam zu erfolgen um Emailabplatzungen zu vermeiden. Danach befestigen sie den Rohrstutzen mittels des mitgelieferten Bajonettinges.

## 7. Anheizen, Kochen und Backen

### 7.1. Anheizen

Beim ersten Anheizen ist für ausreichende Raumlüftung zu sorgen, da es durch das erste Einbrennen zu Geruchsbelästigungen kommen kann.

Vor jedem Anheizen ist der Rost zu säubern und der Aschekasten zu entleeren. Danach wird auf dem Rost mit Kohleanzünder oder Holz ein Feuer entfacht. Dabei ist der Primärluftschieber in der Aschetür (12) ganz zu öffnen.

**ACHTUNG:** Während des Heizens ist die Aschetür grundsätzlich geschlossen zu halten.

Nach Entstehung einer guten Grundglut werden größere Holzstücke nachgelegt. Sobald diese gut angebrannt sind, wird der Luftschieber entsprechend der gewünschten Heizleistung zurückgestellt. Die weitere Verbrennungsluft ist nur durch den Sekundärluftschieber (13) zuzuführen. Die Türen sind unbedingt geschlossen zu halten.

Im Interesse der Luftreinhaltung sollte der Feuerraum nicht auf einmal, sondern in zwei bis drei Raten auf die Grundglut etwa im Abstand von zehn bis fünfzehn Minuten vollgefüllt werden.

### 7.2 Betriebsweise in der Übergangszeit

In der Übergangszeit, d.h. bei höheren Außentemperaturen, kann es bei plötzlichem Temperaturanstieg zu Störungen des Schornsteinzuges kommen, so dass die Heizgase nicht vollständig abgezogen werden. Der Herd ist dann nur mit geringen Brennstoffmengen zu befüllen und bei größer Stellung des Luftschiebers zu betreiben, so dass der vorhandene Brennstoff schneller abbrennt und der Schornsteinzug sich stabilisiert.

## 7.3 Kochen

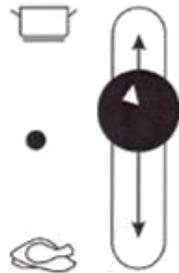
Der wirtschaftlichste Kochbetrieb wird mit heißer, aber nicht rotglühender Einlegeplatten erzielt. Die Stahlplatte mit runder Einlegeplatte ist für das schnelle Kochen bestimmt und befindet sich direkt über dem Feuerraum (1).

Die große Stahlplatte über dem Backraum (2) ist für langsames Kochen und für die Beibehaltung einer konstanten Kochtemperatur geeignet.

Speisen kocht man am zweckmäßigsten auf der runden Einlegeplatte an und läßt sie dann an anderer Stelle der Herdplatte weiterkochen.

## 7.4 Backen

Will man den Herd zum Backen benutzen, muss dieser ausreichend vorgewärmt sein. Zum Heizen benutzen sie trockene Holzscheite. Für eine optimale Wärmeverteilung empfehlen wir beim Backen die Mittelstellung der Abgasklappe (11) d.h. zwischen dem Symbol „Topf“ für Kochen und „Hähnchen“ für Braten.



Die notwendige Temperatur im Backraum wird nach etwa 10 – 15 Minuten erreicht, es wird jedoch empfohlen mit dem Backen erst nach ca. einer halben Stunde zu beginnen. Beachten Sie bitte, dass die Temperaturanzeige auf dem Thermometer in der Backraumtür (8) etwa um 20°C niedriger ist als in der Mitte des Backraumes. Die besten Backergebnisse werden bei der Regulierung der Backraumtemperatur über die Brennstoffmenge bei maximal geöffneter Luftzufuhr erzielt. Bei Backen von Feingebäck empfiehlt es sich, nach der Hälfte der Backzeit das Backblech zu drehen (vordere Seite nach hinten!).

## 8. Reinigung und Wartung

Während des Heizens kommt es im Abgassystem des Herdes zu Rußansammlungen. Dies verursacht eine Verschlechterung des Herdzuges und vermindert den Wirkungsgrad. Die Heizgaszüge sind sehr leicht zugänglich und können von oben, nach Abnahme der Herdplatte, bequem gereinigt werden.

Zuerst entfernen Sie die runde Stahleinlegeplatte und danach die beiden anderen Einlegeplatten. Die Flugasche und den Ruß fegen Sie auf den Herdboden. Reinigen Sie bitte sehr sorgfältig den äußeren Backraummantel. Den Ruß und die Flugasche auf dem Umlenblech unter dem hinteren Rauchrohrabgang fegen Sie nach dem Entfernen des abgewinkelten Abdeckbleches durch das Reinigungsloch auf den Herdboden.

Dann wird die Reinigungstür unter dem Backfach geöffnet und gereinigt. Nach dem Entfernen des Rußes und der Asche aus der Reinigungsöffnung ist der Herd wieder in den Ausgangszustand zu bringen.

Beachten Sie hierbei bitte, dass die einzelnen Teile wieder ordnungsgemäß befestigt werden und die Herdplatten gut auf der Dichtschnur aufliegen. Die Herdplatten sind nicht auf dem emaillierten Herdrahmen abzulegen, um ein Abplatzen des Emails zu vermeiden.

Diese Reinigung des Herdes muss gründlich erfolgen, weil hiervon seine gute Funktion abhängig ist. Bei bestem Schornsteinzug kann man keine ausreichende Warmhalte- und Kochwirkung erreichen, wenn der Herd in seinen Zügen nicht gesäubert ist. Der Aschekasten ist regelmäßig zu entleeren, damit die Asche nicht unter den Rost wächst und auf diese Weise eine Beschädigung eintritt.

An den Schamottesteinen des Feuerraumes dürfen Schlacken nicht mit Gewalt abgeschlagen werden. Sie sind, wenn die Steine noch glühen, vorsichtig mit einem Haken zu entfernen. Sollte es an Herdrahmen und -platten zu Anrostungserscheinungen aufgrund zu hoher Luftfeuchtigkeit, überkochender Speisen, etc. kommen, empfehlen wir Ihnen eine Reinigung mit handelsüblichen hitzebeständigen Pflegeschutzmitteln für Metall. Diese Neigung zum Anrosten kann vom Hersteller aufgrund der spezifischen Eigenschaften des eingesetzten Graugußes nicht ausgeschlossen werden. Der Herd wurde vom Hersteller mit einer hitzebeständigen Speziallackierung versehen.

Die Reinigung des Herdäußeren darf nur im kalten Zustand erfolgen. Emailflächen werden günstig mit einem in Seifenlauge getränkten Lappen gereinigt. Vernickelte oder verchromte Teile reibt man mit einem trockenen, weichen Lappen ab. Emaillierte, vernickelte und verchromte Teile sowie die farbigen Griffe vertragen keine scharfen oder harten Putzmittel, denn diese zerstören die Oberfläche!

## 9. technische Daten RUSTI

### Prüfungen

EN 12815 und Verordnung (EU) 2015/1185	ja
Münchener Norm	ja
BimSchV (2. Stufe) / EcoDesign	ja / ja

### Wertetripel

### Scheitholz

Nennwärmeleistung	7,1 kW
Leistungsbereich	4 - 9 kW
Abgasmassenstrom	8 g/s
Abgasstutzentemperatur	190 °C
Mindestförderdruck	12 Pa

### Technische Werte allgemein

Gesamtmaße (Höhe/Breite/Tiefe)	850/920/630 mm
Gewicht	175 kg
Mindestabstände (hinten/seitlich/vorne)	40/40/75 cm
CO <sub>2</sub> -Emission	610 mg/Nm <sup>3</sup>
Staub	30 mg/Nm <sup>3</sup>
Wirkungsgrad	80,6 %

### Technische Ausstattung

Primärluft	regelbar
Sekundärluft	regelbar
Feuerraumauskleidung	Schamott
Feuerraum (Höhe/Breite/Tiefe)	270/210/450 mm
Rost	Kipprost
Anschluss	oben, seitlich, hinten Ø120 mm
Außenluftstutzen	nein

### Zugelassene Brennstoffe

### Holz

Abgaswerte für Mehrfachbelegung des Schornsteins nach DIN EN 13384.

Für den Zeitbrand – regelmäßige Unterbrechung des Heizbetriebes um mehr als 8 Stunden – vermindert sich das Raumheizungsvermögen um mind. 25%, d.h. bestenfalls auf 49/70/124 m<sup>3</sup>.

(Alle Angaben sind Prüfstandswerte)

## 10. Herstellererklärung

Das Produkt ist nach der Norm EN 12815:2001 / A1:2004 zertifiziert und entspricht der EU-Kommissionsverordnung 2015/1185 EKODESIGN Nahheizungen für feste Brennstoffe. Darauf aufbauend wird die Leistungserklärung Nr. 9112/RUSTI/2017 ausgestellt.

Alle Backzubehörteile, die für den kurzzeitigen Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind (Kurzzeitkontakt nicht länger als 4 Stunden bei Getränken und 48 Stunden bei Lebensmitteln fester oder pastöser Konsistenz), erfüllen bei normaler oder vom Hersteller vorgeschriebener Verwendung die gesetzlichen Anforderungen. 258/200 Coll., Dekret des Gesundheitsministeriums 38/2001 Coll. und gemäß der Verordnung Nr. 207/2006 Coll. in Bezug auf seine gesundheitliche Unbedenklichkeit.

## 11. Verwendung und Entsorgung der Verpackung

Wellpappe und Papier

- Verkauf von Sammlungsrohstoffen
- in Sammelbehälter für Altpapier

Holzteile

- Holz gemäß Anleitung im Gerät verbrennen
- bei einer von der Gemeinde für die Abfallentsorgung bezeichneten Stelle abgeben

PVC-Bänder, -Taschen, -Folien, -Bänder und -Nägel

In Sammelbehältern für Kunststoffe und Metalle

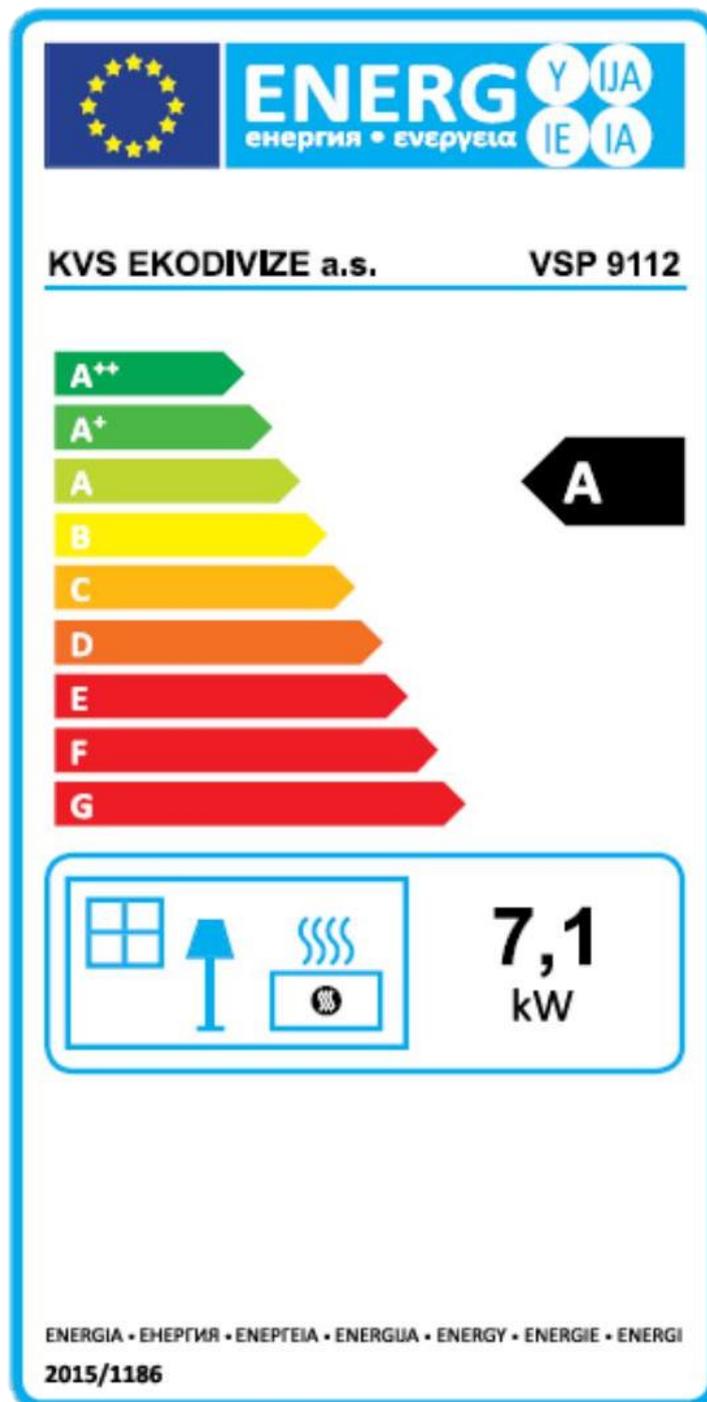
## 12. Entsorgung des Produktes

Der Abriss und die Entsorgung des Ofens liegen in der alleinigen Verantwortung des Eigentümers, der sich an die in seinem Land geltenden Sicherheits-, Umwelt- und Umweltschutzbestimmungen halten muss. Am Ende seiner Nutzungsdauer darf das Produkt nicht mit dem Siedlungsabfall entsorgt werden. Es kann bei den von den lokalen Behörden eingerichteten getrennten Sammelstellen oder bei Einzelhändlern, die diesen Service anbieten, abgegeben werden. Indem Sie das Produkt getrennt entsorgen, können Sie mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit vermeiden, die sich aus einer unsachgemäßen Entsorgung ergeben, und Sie können die Materialien, aus denen es besteht, zurückgewinnen und so erhebliche Energie- und Ressourceneinsparungen erzielen.

Die Hauptbestandteile des Geräts und die Anweisungen für ihre korrekte Trennung und Entsorgung am Ende ihrer Nutzungsdauer:

GLASKERAMIK:	Wertstoff- oder Recyclinghof
GLASFASER:	Wertstoff- oder Recyclinghof
GUSS:	Wertstoff- oder Recyclinghof
STAHL, STAHL LACKIERT, EDELSTAHL, EMAILLIERTER STAHL:	Wertstoff- oder Recyclinghof
KUNSTSTOFFTEILE:	Wertstoff- oder Recyclinghof
SCHAMOTTE / VERMICULITE:	Baustellen-Restabfälle auf der Müllumladestation

### 13. Angaben zur Energieeffizienz



# PRODUKTDATENBLATT: RUSTI

Name oder Warenbezeichnung des Lieferanten:



Modellkennung des Lieferanten:

**VSP 9112**

Energieeffizienzklasse des Modells:



Direkte Wärmeleistung in kW:

**7,1**

Energieeffizienzindex:

**107**

Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung  
sowie ggfls. bei Mindestlast:

**80,6%**



# ZERTIFIKAT

**Nummer: 1-13-2**

<b>Zertifikatbesitzer – Hersteller</b>	KVS EKODIVIZE, a.s. Leskovská 566 793 12 Horní Benešov Tschechische Republik Identifikationsnummer: 60793414
<b>Artikel</b>	Herd für feste Brennstoffe
<b>Typenbezeichnung</b>	HKK RUSTI 9112
<b>Angewandte harmonisierte Norm</b>	EN 12815:2001/A1:2004
<b>Weitere angewendete Vorschriften</b>	§15a B-VG ab 1.1.2015, 1. BImSchV – Stufe 1, Stufe 2 Luftreinhalte-Verordnung LRV Q-Siegel Holzenergie Schweiz (QS 11) Verordnung (EU) 2015/1185 der Kommission (Emissionsanforderungen)
<b>Grundlage fürs Zertifikatsausgeben</b>	Prüfbericht Nr. 1/13, 21.3.2013 Zusatz Nr. 1 zum Prüfbericht Nr. 1/13, 30.5.2013 Zusatz Nr. 2 zum Prüfbericht Nr. 1/13, 3.10.2017

Energieforschungszentrum bestätigt, dass es den Anfangsversuch des Artikeltyps mit dem ausreichendem Ergebnis im Einklang mit der von der Richtlinie bezeichneten Forderung 89/106/EHS, Anlage III, Abteil 2, Punkt ii, zweite Möglichkeit (Regierungsverordnung Nr. 190/2002 Slg. §5 Paragraph. 1 Buchstabe. b) vorgenommen hat. Das Produkt entspricht den Anforderungen nach dem hochgennanten angewendeten Vorschriften.

In Ostrava den 3.10.2017

.....  
Doc. Dr. Ing. Tadeáš Ochodek  
Direktor EFZ

YYSOMA ŠKOLA BANŠKA  
TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA  
33 Ostrava-Poruba  
17. listopadu 15/2172  
-80.



EFZ ist eine mit TÜV SÜD Czech s.r.o.  
kooperierende Organisation

VŠB - Technische Universität Ostrava, Energetisches Forschungszentrum  
17. listopadu 15/2172, 708 33 Ostrava-Poruba, CZ  
e-mail: vec@vsb.cz tel.: +420 597 324 285  
http://vec.vsb.cz fax: +420 597 324 295

## GARANTIE/GEWÄHRLEISTUNG

Bartz Exklusiv Heizgeräte sind moderne, technische Geräte, die ihre einwandfreie Funktion nur erhalten, wenn sie sorgfältig und unter Einhaltung aller Fachregeln und Vorschriften aufgebaut und an einen geeigneten Schornstein angeschlossen werden.

Der Käufer ist verpflichtet, die Eignung des Schornsteins selbständig und in Eigenverantwortung zu prüfen. Aufbau und Anschluss an den Schornstein sind immer von einem Fachmann durchführen zu lassen.

Für einwandfreie Werkstoffe, normgerechten Zusammenbau und sichere Funktion dieses Heizgerätes leistet die Bartz-Werke GmbH 3 Jahre Garantie beginnend ab Kaufdatum.

Bartz Exklusiv Heizgeräte sind nach modernen Erkenntnissen konstruiert. Sie erfüllen die hohen sicherheitstechnischen und funktionalen Anforderungen der DIN EN 13240:2001-07.

Bartz Exklusiv Heizgeräte werden mit funktionsgerechten, hochwertigen Materialien unter ständiger Überwachung durch die Qualitätssicherung produziert.

Bartz Exklusiv Heizgeräte verlassen sorgfältig und transportsicher verpackt das Werk.

Sollten Sie dennoch berechtigten Anlass für eine Reklamation haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Ausgeschlossen von der Garantie und Gewährleistung sind Brennkammerteile wie z.B. Brennkammerverkleidungen, Feuerroste, Glasscheiben und Teile im Rauchgaszug.

Mit dieser Garantie/Gewährleistung sichern wir zu:

- eine einwandfreie, dem Zweck entsprechende Werkstoffbeschaffenheit und -verarbeitung,
- die einwandfreie Funktion des Kaminofens.

Die Garantie/Gewährleistung umfasst nicht den normalen Verschleiß, wie er bei üblicher Nutzung des Kaminofens entsteht. Üblicher Verschleiß kann sein:

- Lackverfärbungen durch thermische Belastung,
- Oberflächenveränderungen der Glasscheibe wie z.B. Rußfahnen, angesinterte Flugasche o.ä.,
- Verfärbungen der Brennkammerverkleidung oder feine Risse in dieser,
- Verfärbung der Naturstein-Oberflächen sowie feine Risse im Stein und Ofenkacheln.
- Die Garantie/Gewährleistung umfasst nicht die Gerätedichtungen wie z.B. Tür- oder Scheibendichtung.

Ausdrücklich ausgenommen von der Garantie/Gewährleistung sind Schäden und Mängel, die durch

- unsachgemäße Handhabung und Wartung,
- thermische Überbeanspruchung,
- Nichtbeachtung der Montage- und Bedienungsanleitung entstehen.

Solche Schäden können sein:

- gerissene Brennkammerverkleidungen durch technische und mechanische Überbeanspruchung,
- gerissene Glasscheiben durch thermische Überbeanspruchung oder mechanische Einwirkung
- Risse im Korpus durch thermische Überbeanspruchung,
- Verformung vom Korpus sowie der einzelnen Komponenten wie z.B. Stehrost, Rüttelrost, Halterungsumlenkplatte o.ä.

Die Garantie-/Gewährleistungszeit beginnt mit dem Kauf des Heizgerätes. Dieses Kaufdatum ist durch Vorlage eines Kassenbeleges nachzuweisen.

Die Garantie/Gewährleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Bauteile durch den zuständigen Fachhändler oder eine andere von Bartz beauftragte Person kostenfrei repariert oder gegen mangelfreie Bauteile ausgetauscht werden.

Falls notwendig, erfolgt die Reparatur an einem dafür geeigneten Ort außerhalb des Aufstellungsortes. Bartz wird die Reparatur schnellstmöglich nach Abholung des mangelhaften Heizgerätes durchführen.

Ein Anspruch auf Nutzungsausfall wird durch die Garantie/Gewährleistung nicht gewährt.

Falls notwendig, erfolgt ein Austausch des bemängelten Heizgerätes gegen ein gleichwertiges Heizgerät gleichen Modells.

Falls eine Reparatur oder ein Austausch des mangelhaften Heizgerätes nicht möglich oder mit unverhältnismäßigen Kosten verbunden ist, erfolgt die Wandlung des Kaufvertrages.

Bartz entscheidet über die Art der Garantie/Gewährleistung nach eigenem billigem Ermessen.