



Bedienungsanleitung

Küchenherd
HKK 80/60 9103
HKK 92/60 9100



BARTZ-WERKE GmbH, Franz-Meguïn-Str. 14-16, 66763 Dillingen

Tel. 06831/7008-0 Fax 06831/7008-75, www.bartz-werke.de

1. Allgemeines

Der Küchenherd wurde nach DIN EN 12815:2001/AC:2006 und DIN EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007 geprüft und erfüllt die Anforderungen der Festbrennstoffverordnung der Stadt Aachen, 1. und 2. Stufe der 1.BlmschV Deutschlands sowie der Lufteinhalte-Verordnung der Schweiz.

Der Küchenherd kann mit Flach- und Füllschachtfeuerung betrieben werden und ist sowohl zum Kochen und Backen als auch zur Raumheizung der Küche vorzüglich geeignet.

Die spezielle Dimensionierung des Feuerraumes ermöglicht die Verwendung von Braunkohlenbriketts sowie Stück- und Scheitholz bis zu einer maximalen Länge von 330 mm.

2. Gerätesicherheitsgesetz

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

3. Aufstellung und Anschluß an den Schornstein

3.1 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 HKK 80/60 und HKK 92/60 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 $<500\text{cm}^2$ erfüllt.

Der Mindestabstand zwischen Herd und angestelltem Küchenmöbel aus Holz oder anderen brennbaren Baustoffen mit gleicher Wärmebeständigkeit wie Holz ist mit 20 cm einzuhalten. Hängeschränke über dem Herd müssen wenigstens 70 cm Abstand zur Herdplatte haben.

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.

Achtung:

- Jede kohlebeheizte Feuerstätte muss auf einer nichtbrennbaren Unterlage aus mindestens 0,75 mm dickem Blech, Fliesen, o.ä. stehen. Die überstehenden Maße dieser Unterlage müssen von der Aschetüröffnung aus mindestens 330 mm nach vorn und mindestens 120 mm beiderseits der ,Öffnung betragen.
- Das Aufbewahren von leicht entzündbaren Gegenständen im Kohlewagen 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.

3.2 Zulässige Brennstoffe

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

Braunkohlebriketts 6“, 7“, sowie lufttrockenes, naturbelassenes Scheit- und Stückholz. Hartholz muss mindestens 2 Jahre, Weichholz mindestens 1 Jahr trocken gelagert werden. Die Verwendung von hochwertigen Brennstoffen, wie z.B. Anthrazit und Koks wird nicht empfohlen, da dies die Lebensdauer des Herdes verringert (schnelle Verrußung, Zerstörung der Gußteile).

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.

3.3 Schornsteinanschluß

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

- Abgang oben: Entfernen Sie den Gußdeckel 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 ebenfalls im Aschekasten befindlichen Bajonetttringes.
- Abgang an
- der Seite: Vor dem Entfernen des verzinkten Schutzdeckels am Seitenabgang 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 Bajonetttringes.

4. Anheizen, Heizen, Auerbrand, Kochen und Backen

4.1 Umbau Flachfeuerung/Füllschachtfeuerung

Der HK ist mit 2 Rosten ausgerüstet. Der obere Rost zur Flachfeuerung (Sommerbetrieb) ist fest eingelegt und gewährleistet einen optimalen Brennstoffverbrauch beim Kochen in der Sommerzeit. Zur Umstellung auf Füllschachtfeuerung (Winterbetrieb) heben Sie den oberen Rost vorn an und ziehen diesen aus der Feuertüröffnung heraus. Der untere Rost ist mittels eines Griffes rüttelbar. Schlackenreste und andere unverbrannte Stücke können Sie durch vollständiges Herausziehen des Griffes und Rechtsdrehung desselben (Kippen des Rostes) in den Aschekasten entleeren.

Achtung: Unteren Rost nicht während des Heizens kippen.

4.2 Anheizen

Achtung: Beim ersten Anheizen ist für ausreichende Belüftung zu sorgen. Da es durch das Abbrennen von Farb- und Ölrückständen 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 Luftschieber in der Aschetür ganz zu öffnen.

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

Anschließend werden Brikettstücke oder andere zulässige Brennstoffe auf die gesamte Rostfläche gleichmäßig aufgelegt. Sobald diese gut angebrannt sind, wird der Luftschieber entsprechend der gewünschten Heizleistung eingestellt. Die weitere Verbrennungsluft ist nur durch den Luftschieber zuzuführen. Die Türen sind unbedingt geschlossen zu halten.

Viel Luft beschleunigt (Schieberstellung 3), wenig Luft (Schieberstellung 1) verzögert den Abbrand.

4.3 Heizen bei Flach- und Füllschachfeuerung

Befindet sich nur noch Glut auf dem Rost, so ist neuer Brennstoff gleichmäßig auf den Rost aufzulegen. Bei Flachfeuerung ist darauf zu achten, dass der Brennstoff nicht zu nahe an der Tür liegt, um ein Herausfallen beim Öffnen der Tür zu vermeiden. Eine höhere Brennstoffschicht bedeutet bei Flachfeuerung Brennstoffverschwendung, verstärkte Rußbildung und verringerte Lebensdauer der Guß- und Stahlblechteile.

Achtung: Bei Füllschachtfeuerung muss die Aufgabemenge an Brennstoff (siehe Punkt 9) unbedingt dem Wärmebedarf angepasst werden und richtet sich nicht nach dem Fassungsvermögen des Feuerraumes. Regeln Sie den Abbrand durch Regulierung der Luftzufuhr. Guß- oder Stahlteile, die durch längere Temperaturüberlastung verzogen oder gerissen sind, können nicht beanstandet werden.

Im Interesse der Luftreinhalutng 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.

4.4 Dauerbrand

Bei Dauerbrand wird durch minimale Verbrennungsluftzufuhr eine bestimmte Brennstoffmenge über einen größeren Zeitraum abgebrannt. Beim Übergang vom Heizbetrieb zum Dauerbrand wird das Glutbett auf dem Rost gleichmäßig eigeebnet und entsprechend des Wärmebedarfes die notwendige Menge an Brennstoff aufgefüllt.

Die Stellung des Luftschiebers ist dabei vom Schornsteinzug und vom Brennstoff abhängig und muss praktisch ermittelt werden. Scheitholz eignet sich nicht für den Dauerbrand.

4.5 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.

4.6 Kochen

Der wirtschaftlichste Kochbetrieb wird bei Flachfeuerung mit heißen aber nicht rotglühenden Einlegeplatten erzielt. Die gußeiserne Platte mit runder Einlegeplatte ist für das schnelle Kochen bestimmt und befindet sich direkt über dem Feuerraum. Die große Stahplatte über dem Backraum 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.

4.7 Backen

Will man den Herd zum Backen benutzen, muss dieser ausreichend vorgewärmt sein. Zum Heizen benutzen sie vorzugsweise trockene Hozscheite, es sind jedoch auch Braunkohlebriketts geeignet. Für eine optimale Wärmeverteilung empfehlen wir beim Backen die Mittelstellung der Abgasklappe, 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 Bachraumtür 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 und bei der Verbrennung auf dem oberen Rost erzielt. Bei Backen von Feingebäck empfiehlt es sich, nach der Hälfte der Backzeit das Backblech zu drehen.

5. 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 Einlegeplatten, bequem gereinigt werden.

Zuerst entfernen Sie die runde Gußeinlegeplatte und danach die beiden anderen Eingegeplatteten. Die Flugasche und den Ruß fegen Sie auf den Herdboden. Reinigen Sie bitte sehr sorgfältig den äußeren Backraummantel. Den Guß und die Flugasche auf dem Umlenblech unter dem hinteren Rauchrohrabgang fegen Sie nach dem entfernen des abgewinkelten Abdeckbleches durch das Reinigungsloch auf den Herdboden. Danach entfernt man die Abdeckleiste vor der Reinigungsöffnung, in dem diese vorsichtig nach vorn über die Federsicherungen gezogen wird. Die Abdeckung der Reinigungsöffnung ist durch zwei drehbare Klinken gesichert. 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 Herplatten 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 bei 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!

6. Technische Daten

Dauerbrandherd zum Heizen, Kochen und Backen

	HKK 92/60
Nennwärmeleistung	kW 8,4
Prüfberichtsnummer	E-30-01122-17
Gesamtmasse mit Stange H x B x T	mm 850x924x600
Masse des Plattenrahmens	mm 924x600
Arbeitshöhe bis Oberkante Herplatte	mm 850
Rohrstützendurchmesser	mm 120
Backraumgröße B x L x H	mm 400x294x482
Füllraum nach DIN 18892 B x L x H	mm 195x390x110
Gewicht mit Verpackung	kg 170

*) Für Zeitheizung – regelmäßige Unterbrechung des Heizbetriebes um mehr als 8 Stunden – vermindert sich das Raumheizvermögen um mindestens 25 %, d.h. günstigenfalls auf 49/70/124 m³.

Abgaswerte für die Mehrfachbelegung des Schornsteines nach DIN EN 13384 für HK 92/60

Prüfbrennstoff	Scheitholz		
	Bei Nennwärmeleistung		
Wirkungsgrad	%	82,8	
Abgastemperatur	C	150	
Mittlerer CO-Gehalt der Abgase bezogen auf 13% O ₂	%	0,1	
Mittlerer CO-Gehalt der Abgase bezogen auf 13% O ₂	mg/Nm ³	1222	
Staub bezogen auf 13 % O ₂	mg/Nm ³	33	

Maximale Aufgabemengen pro Brennstofffüllung:

Scheitholz ca. 2,2 kg

Dauerbrandherd zum Heizen, Kochen und Backen

	HKK 80/60
Nennwärmeleistung	kW 8,4
Prüfberichtsnummer	E-30-01123-17
Gesamtmasse mit Stange H x B x T	mm 850x810x600
Masse des Plattenrahmens	mm 850x600
Arbeitshöhe bis Oberkante Herdplatte	mm 850
Rohrstützendurchmesser	mm 120
Backraumgröße B x L x H	mm 400x294x482
Füllraum nach DIN 18892 B x L x H	mm 195x390x110
Gewicht mit Verpackung	kg 170

Abgaswerte für die Mehrfachbelegung des Schornsteines nach DIN EN 13384 für HK 80/60

Prüfbrennstoff	Scheitholz		
	Bei Nennwärmeleistung		
Wirkungsgrad	%	83,2	
Abgastemperatur	C	156	
Mittlerer CO-Gehalt der Abgase bezogen auf 13% O ₂	%	0,06	
Mittlerer CO-Gehalt der Abgase bezogen auf 13% O ₂	mg/Nm ³	744	
Staub bezogen auf 13 % O ₂	mg/Nm ³	36	

Maximale Aufgabemengen pro Brennstofffüllung:

Scheitholz ca. 2,2 kg

Montage der Herdstange (Herde mit Plastbeschlägen)

Zubehör

1. Die Blindblende (Pos. 2) kann nach dem Öffnen der Bratrohr – u. Heiztüre nach vorne abgezogen werden
2. Schrauben (Pos.3) herausschrauben
3. Schrauben (Pos.4) lockern
4. Herdstange so aufsetzen, daß die Herdrahmenvorderkante in die Ausschnitte der Herstangenhalter (Pos.5) greift
5. Die Herstange zuerst mit den Schrauben (Pos.4) anschrauben
6. Die restlichen zwei Schrauben (Pos.3) einschrauben
7. Die Festigkeit der Herdstangenbefestigung kontrollieren, eventuell Schrauben nochmal nachziehen
8. Blindblende wieder aufstecken

**Produktdatenblatt 9103/
HKK 80/60**

Name des Lieferanten :	KVS EKODIVIZE a.s.
Modellkennung des Lieferanten :	HKK 80/60
Energieeffizienzklasse des Modells :	A+
Direkte Wärmeleistung	8,4 kW
Indirekte Wärmeleistung	NEIN
Energieeffizienzindex	111
Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung :	83,2 %

Alle beim Zusammenbau, bei der Installation oder Wartung des Einzelraumheizgerätes zu treffenden besonderen Vorkehrungen :
siehe BEDIENUNGSANLEITUNG

**Produktdatenblatt 9100
HKK 92/60**

Name des Lieferanten :	KVS EKODIVIZE a.s.
Modellkennung des Lieferanten :	VSP 9100
Energieeffizienzklasse des Modells :	A+
Direkte Wärmeleistung	8,4 kW
Indirekte Wärmeleistung	NEIN
Energieeffizienzindex	110
Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung :	82,8 %

Alle beim Zusammenbau, bei der Installation oder Wartung des Einzelraumheizgerätes zu treffenden besonderen Vorkehrungen :
siehe BEDIENUNGSANLEITUNG

Gewährleistungsrichtlinien des Herstellers für Garantieleistungen

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere Bartz Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die Bartz Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.

Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmässigem Anschluss, sachgemässer Behandlung und Beachtung der gültigen Bartz Einbau-vorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kunden-dienst beseitigt.
3. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werks-garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Bartz- Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Tranporteurs gegen den Tranporteur geltend gemacht werden) fallen nicht unter diese Werksgarantie.
4. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das Bartz Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
5. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur

anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

6. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
7. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:
 - Äussere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
 - Falsche Grössenwahl
 - Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäss ausgeführte Instandsetzungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten.
 - Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten;
 - Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachte Überhitzung der Geräte, unsachgemässer Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel .
 - Verschleiss der den Flammen un-mittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl- Guss- oder Schamotteauskleidungen).Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Stauban-teile hervorgerufen werden und deren Pyro-lyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können. Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

BARTZ-WERKE GmbH
Franz-Meguïn-Str. 14-16
66763 Dillingen
Tel. 06831/7008-0
Fax 06831/7008-75