



Greithwald GmbH

Mittewald Fabrikstraße 5

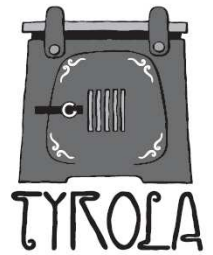
I-39045 FRANZENSFESTE

TEL. 0039 0472 458600

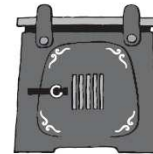
FAX 0039 0472 458623

info@greithwald.it

www.tyrola-herd.it



BEDIENUNGSANLEITUNG



für **TYROLA** Herde

mit **ÖKO-FEUERUNG**

und **Rostfeuerung**
Zentralheizungsherde TZh



Ihr **TYROLA** - Kochherd ist nach dem neuesten Stand der Technik gefertigt worden und ist daher besonders umweltfreundlich. Voraussetzung zur Einhaltung der Emissionsgrenzwerte ist die richtige Bedienung.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung genau durch und befolgen Sie die nachstehenden Hinweise!

Montage-Hinweise

Grundsätzlich ist genügend Abstand zu brennbaren Materialien einzuhalten. Bitte beachten Sie die landesbezogenen Brandschutz- und Feuerungsverordnungen oder fragen Sie Ihren örtlichen Schornsteinfegermeister. Ein Festbrennstoffherd wird mittels eines natürlichen Kaminzugs betrieben. Weder ein zu geringer noch ein zu starker Kaminzug sind vorteilhaft für Ihren Tyrola - Herd. Herd und Schornstein sind eine Einheit und es sollte besonderes Augenmerk darauf gelegt werden, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Grundsätzlich sind einige Faustregeln zu beachten:

Der Schornstein sollte 6 Meter hoch sein, mindestens jedoch 5 mtr.

Der Kaminzug ist aber auch noch von weiteren Faktoren abhängig:

- Querschnittfrage (... sind noch weitere Feuerstätten an den Schornstein angeschlossen)
- Standort (innerhalb des Hauses oder außerhalb)
- Kaminende über Dachfirst oder unter Dachfirst
- Regenhaube
- Standort des Hauses (Hanglage, Tal,)
- Beschaffenheit des Kamins (Dichtheit, Oberfläche der Innenwand, usw.)
- Witterungsverhältnisse

Kaminzug zu gering:

Es fehlt an notwendiger Frischluftzufuhr, das Feuer kommt nicht auf optimale Temperatur.

Nachteil: geringere Leistung, auch in Bezug auf Kochplatten- und Bratrohrtemperatur. Starke Verrußung im Herd-Innerern – häufiges Reinigen die Folge. Schlechte Emissionswerte.

Kaminzug zu stark:

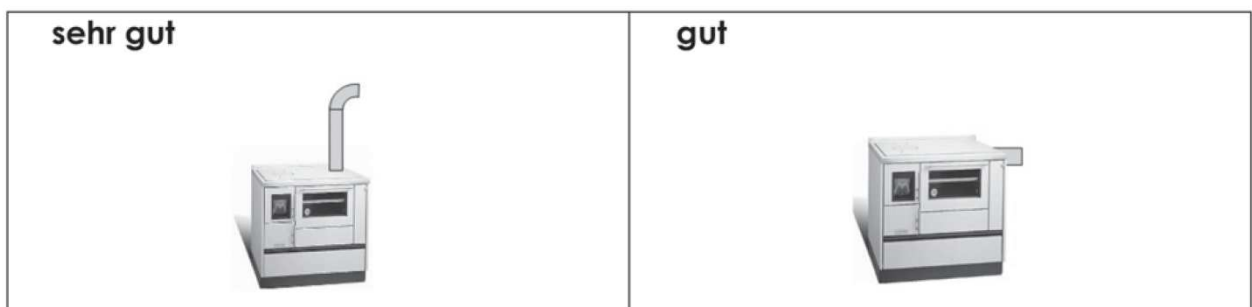
Zuviel Sauerstoff wird dem Feuer zugeführt – die Verbrennungstemperatur ist zu hoch, der Kaminzug wird immer stärker.





Nachteil: Zuviel Wärme geht durch den Schornstein verloren – geringere Leistung, auch in Bezug auf Kochplatten- und Bratrohrtemperatur. Wesentlich höherer Brennstoffverbrauch. Herd wird permanent überheizt – die Lebensdauer reduziert.

Verbindung vom Herd zum Schornstein:

- immer den kürzesten Weg zum Schornstein wählen
- Rauchrohranschluss oben – zugtechnisch immer die bessere Wahl !!
- jede Umlenkung weitgehend vermeiden Faustformel: jeder Bogen senkt die bestehende Kaminhöhe rechnerisch um ca. 1 mtr.
- Durchmesser des Rauchrohrs zum Schornstein hin nicht reduzieren
- waagrechte Verbindungsstücke sollten steigend und nicht länger als 1 mtr. sein

Hier ein paar Anschluss-Beispiele und dessen Bewertung:



<p>befriedigend</p> 	<p>ausreichend</p> 
<p>mangelhaft</p> 	<p>unbefriedigend</p> 

Brennstoff

Ihr Herd kann mit Scheitholz und „Presslingen“ betrieben werden.

Scheitholz

Nur naturbelassenes, lufttrockenes Holz ist ein geeignetes Brennholz für Ihren Herd. Den richtigen Trocknungsgrad erreicht man bei gedeckter luftiger Lagerung im Freien nach 2 Jahren bei Weichholz, bei Hartholz nach mindestens 3 Jahren.

Verwenden Sie vor allem Scheitholz der Sorten Buche, Rotbuche, Ahorn, Birke, Akazie, Fichte, Tanne, Föhre und Lärche mit einer Länge von 25 – 33 cm und einem Durchmesser 4 - 8 cm !!!

Es ist nicht empfehlenswert Scheitholz mit einem größeren Durchmesser zu wählen, da solches nur außen brennt, aber innen schwelt (wenig Leistung). Außerdem kommt die Feuer-Temperatur nur selten über 600° C, die für einen rußfreien Abbrand nötig ist. **Wichtig: Rundlinge spalten!**



Holzbricketts

Es sind „Presslinge“ aus forstlicher Biomasse (Holzbricketts) zu verwenden (Volumen Änderung beachten). Verwenden Sie jedoch niemals Holzbricketts mit Zusätzen wie zum Beispiel Paraffin. **Kleiner Tipp: Presslinge brechen (größere Angriffsfläche fürs Feuer).**



Braunkohle-Briquetts oder Rindenbricketts zur längeren Gluterhaltung sind durch die Öko-Feuerung (Art. 15a) überflüssig. Dadurch entsteht viel Asche und ist deshalb als Brennstoff ungeeignet.

→ **Gluterhaltung mit Holz im Aschebett!**



Wichtig: Das Verbrennen von Abfällen, Kunststoff, Ölen, Spanplatten und allem behandelten – zum Beispiel geklebten oder imprägniertem – Holz führt zu Schäden an Ihrem Herd. Außerdem können bei der Verbrennung solcher Stoffe giftige Substanzen entstehen, die Sie selbst und Ihre Mitwelt gefährden. **Müll im Herd = Gift im Garten !!!**

Brennstoffmenge

Die Menge ist abhängig von der gewünschten Raumtemperatur, den Heiz- und Kochgewohnheiten, der erforderlichen Bratrohrtemperatur, sowie von Holzart, Holzfeuchtigkeit, Kaminzug und Holzscheitgröße.

Trockenheizen

Beim Vermauern des Herdes wurde bei den Bindmassen auch Wasser verwendet. Dieses muss durch Trockenheizen ausgetrieben werden. Dazu ist es notwendig, den Herd beginnend mit wenig Brennstoff (trockenes Holz) mindestens 5-mal in einem Intervall von 20 Minuten zu beheizen. Beim ersten Anheizen ist für ausreichend Belüftung zu sorgen, da es durch das Abbrennen von Farb- und Ölrückständen zu Geruchsbelästigungen kommen kann.



Heizen

Vorab ist zu sagen, dass alle Tyrola-Herde (außer TZH) aufgrund hoher Kundenzufriedenheit und dementsprechender Nachfrage, auch unter dem umweltschonenden Gesichtspunkt niedriger Abgaswerte, alle serienmäßig mit einer Ökofeuerung ausgestattet sind.

Der folgende Abschnitt betrifft alle Tyrola mit Ökofeuerung

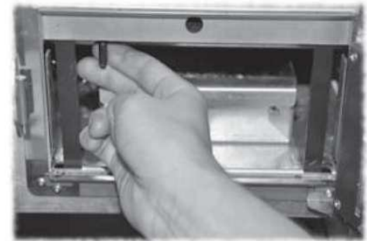
Anheizen



Vor jedem Anheizen ist der Drehrost im Feuerraumboden zu säubern und

mittels Ziehvorrichtung, die sich unter dem Feuerraumboden befindet, zu öffnen.

Öffnen Sie auch (falls vorhanden) die Anheizklappe, um den direkten Rauchgasweg in den Kamin herzustellen. Kann nach etwa 5 Min. wieder geschlossen werden.



Mit Kleinholz, Feuerteufel od. Anzündwürfel wird Feuer gemacht. Etwas warten, anschließend Brennstoff nachlegen. Am Besten eignet sich ein Anzündwürfel. Dieser sorgt für eine konstante Anheizphase und sorgt sicher für den erforderlichen Kaminzug. Vermeiden Sie es nach Möglichkeit ausschließlich mit Papier anzuheizen. Dieses produziert viel Flugasche mit der Folge, die inneren Herdzüge öfters reinigen zu müssen. Verwenden Sie bei den ersten beiden Auflagen gespaltenes Holz mit einem Durchmesser bis zu 5 cm.



Fortheizen

Je nach gewünschter Raumtemperatur, Bratrohrtemperatur, sowie den Heiz- und Kochgewohnheiten entsprechende Holzmenge nachlegen.

Kochen und Backen:

Die Zuluftschlitze auf der Aschetür müssen nach dem Anheizen bei geschlossener Tür für ca. 20 Minuten, bzw. bei Herden mit Bratrohr bis zur einer Bratrohrtemperatur von ca. 200°C offen gelassen werden. Anschließend müssen sie, sowie der Anheizrost unterhalb des Feuerraumbodens mittels Zugvorrichtung manuell geschlossen werden. Dann erfolgt die Luftzufuhr vom Außenluftanschlusstutzen über die patentierten Ökosteine. Die Glut sitzt im Aschebett (Lagerfeuer-Effekt) und lässt keine unverbrannten Holz-Kohle-Reste zurück. Abhängig jedoch auch von Kaminzug, Holzfeuchte und Holzgröße. Die Luftzufuhr wird über einen automatischen Zuluftregler gesteuert. Dieser ist verbunden mit einem Fühler unterhalb der Bratröhre. Bei steigender Bratrohrtemperatur schließt dieser langsam und sorgt für einen langen Dauerbrand.



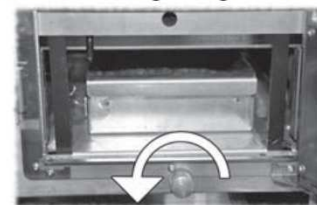
Heizen:

Die Zuluftschlitze auf der Aschetür müssen nach dem Anheizen bei geschlossener Tür für ca. 10 Minuten offen gelassen werden. Anschließend müssen sie, sowie der Anheizrost unterhalb des Feuerraumbodens mittels Zugvorrichtung manuell geschlossen werden. Dadurch wird eine Wärmespeicherung (Strahlungswärme) von mehreren Stunden erreicht.

Wichtig: Schließen Sie die Zuluftschlitze und den Anheizrost nachdem der Herd die gewünschte Temperatur bzw. Bratrohrtemperatur erreicht hat.

Kleiner Tipp: Die Schamotte-Wände des Feuerraums sollten weitgehend rußfrei sein. Bei schwarzen Innenwänden wurde zuviel Luft weggenommen, oder das Holz zu groß gewählt, bzw. feuchtes Holz verwendet.

Der Regulierknopf unterhalb des Aschekastens ist verbunden mit dem Automatikregler. Bei diesem Regler handelt es sich um eine Grundeinstellung und muss im Anheiz- und Fortheizbetrieb ganz nach links (+) gedreht sein.



Achtung: Das Modell Tyrola 60 BR unterscheidet sich lediglich in der Anordnung der Heiz- und Bratrohrtür vom Tyrola 80 und 90. Außerdem befinden sich die Zuluftschlitze auf der Heiztür (anstatt auf der Aschetür). Die Heiztür befindet sich bei diesem Modell unterhalb des Bratrohres. Die Heiz- und Kochcharakteristiken sind aber dieselben, es wird auch auf dieselbe Weise angefeuert und fortgeheizt.

Der folgende Abschnitt betrifft das Modell TZH mit Heiztasche

Inbetriebnahme

Bei Erstinbetriebnahme muss der Zentralheizungsherd an einen Pufferspeicher, Zentralheizung, oder Brauchwasserspeicher fachgerecht mit Sicherheitsventil, Ausdehnungsgefäß, thermischen Ablaufsicherung, die Anlage mit ausreichend Wasser (Druck) gefüllt bzw. angeschlossen sein. Pumpen, Steuerungen, Ventile müssen ebenfalls betriebsfertig angeschlossen und für jeden Heizbetrieb voll funktionsfähig sein. Das Rücklauf Anhebe Ventil muss mit einer Hochhaltung von mindestens $>55^{\circ}\text{C}$ eingebaut werden, bzw. vorhanden sein. Der Kaminanschluss muss dicht sein, der Kaminzug soll ideale Zugverhältnisse von 16Pa .. 22Pa aufweisen, horizontale Anschlussrohre müssen isoliert werden und dürfen nicht länger als 1 m sein.

Achtung! Fehlt einer dieser Einrichtungen darf die Anlage unter keinen Umständen in Betrieb genommen werden. Die Anlage ist vom Fachmann unbedingt zu überprüfen.

Anheizen

Beim ersten Anheizen ist für ausreichend Belüftung zu sorgen, da es durch das Abbrennen von Farb- und Ölrückständen zu Geruchsbelästigungen kommen kann.



Vor jedem Anheizen ist der Rost im Feuerraumboden zu reinigen und die Aschenlade zu leeren.

Kleiner Tipp: Lassen Sie die Holzreste auf dem Feuerraumrostboden liegen! Nicht verbrannte Holzkohlereste werden dadurch nochmals verbrannt.

Beim Anheizen ist es wichtig, dass Sie langflammiges Weichholz verwenden, welches im Herdinneren eine schnelle Grundtemperatur erreicht und beim kalten Herdinneren Kondensatbildungen vermieden werden.

Zum Anzünden können Sie Kleinholz, Feuersteine oder Anzündwürfel verwenden. Sobald das Brennmaterial gut brennt, trockenes Holz auflegen.

Öffnen Sie auch die Anheizklappe (falls vorhanden) um den direkten Zug in den Kamin herzustellen. Kann nach 5 – 10 Minuten wieder geschlossen werden.



Zentralheizen

Beginnen Sie mit dem Zentralheizen erst nachdem sich der Herd innerlich aufgeheizt hat. Erst dann haben Sie einen einwandfreien Kaminzug und eine entsprechende Feuertemperatur. Somit erhalten Sie eine bessere Brennstoffausbeute und bringen dementsprechend Leistung auf das Heizregister.

Ganz entscheidend für die Heizwasserleistung ist auch die Zuluft für die Verbrennung. Beispielsweise werden bei einer Wasserleistung von 13 kW bis zu 85 m³ Verbrennungsluft benötigt. Das entspricht in etwa einer Raumgröße von 6 x 6 Meter.

Bei kleineren Räumen Türe offen lassen oder Zuluftkanal (abschließbar) erforderlich.



Die Rostfläche im Feuerraum sollte vollständig mit Holz abgedeckt werden, da kalte, ungenutzte Luftströme, die durch „Luftlöcher“ eindringen können, die Brenntemperatur beeinflussen.

Je nach Kaminhöhe, -zug, Holzgröße, -art, -feuchtigkeit, sowie Aufschichten des Brennstoffes im Feuerraum wird die Leistung beeinflusst.

Sie haben mehrere Möglichkeiten diese zu steuern:

- über Öffnen und Schließen der Aschetür
- mittels Handregulierung des Luftschiebers in der Aschetür bzw. unterhalb der Aschetür
- durch Öffnen und Schließen des Zuluftreglers



Schließen Sie die Aschetür erst wenn die Heizwassertemperatur 80°C erreicht hat und diese durch den Luftschieber an der Aschetür konstant gehalten wird.

Fortheizen, -zentralheizen

Nach längerem Betrieb Ihres Heizungsherd, d.h. wenn die höchste Betriebstemperatur erreicht und das Zentralheizsystem aufgeheizt ist, kann man mit wenig Brennstoff das ganze System auf Temperatur halten.



Stellen Sie den Luftregler in der Aschetür bzw. unterhalb der Aschetür (GZH) auf (-) und schließen Sie die Aschetür.



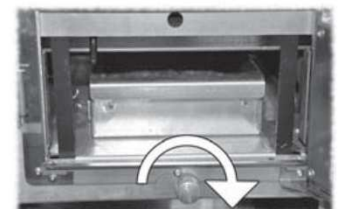
Der folgende Abschnitt betrifft alle Modelle

Ausbrandphase / Gluterhaltung

Sobald der Brennstoff keine sichtbare Flamme mehr bildet, kann der Luftregler ganz geschlossen werden

Herde mit Ökofeuerung:

Handregler ganz nach rechts auf (-) stellen, damit sich bei abkühlendem Bratrohr der Automatik-Regler nicht wieder öffnet.



Herde mit Rostfeuerung:

Luftregler auf Aschetür ganz nach links auf (-) stellen
Luftregler unterhalb der Aschetür schließen
Dadurch erhalten Sie im Aschebett die Glut über einen längeren Zeitraum.



Kochen

Speisen kocht man am zweckmäßigsten über der Feuerstelle und lässt diese an einer anderen Stelle der Kochplatte weiterkochen.

Backen-Braten

Das Backrohr muss ausreichend vorgewärmt sein. Die notwendige Temperatur im Backrohr wird nach etwa 20 - 30 Minuten erreicht; es wird jedoch empfohlen mit dem Backen erst nach ca. 40 Minuten zu beginnen. Die Temperaturanzeige (falls vorhanden) in der Backrohrtür ist um ca. 20°C niedriger als in der Mitte des Backrohres. Die Backrohrtemperatur wird weitgehend gleichmäßig verteilt. Sinkt die Backrohrtemperatur so öffnet sich der automatische Leistungsregler. Durch erneutes Nachlegen von Brennstoff wird das Backrohr auf die gewünschte Temperatur konstant gehalten. Durch die Vollausmauerung wird ein starkes Absinken der Bratrohrtemperatur durch ausgehendes Feuer vermieden.

Reinigung

Das Cerankochfeld

Für Cerankochfelder gibt es, wie bei Ceranfeldern von Elektroherden spezielle Pflegemittel im Handel. Starke Verschmutzungen werden mittels eines Ceranfeld - Schabers entfernt.

Achtung: Cerankochfelder sind empfindlich gegen zuckerhaltige Lösungen. Vermeiden Sie z.B. ein Überkochen von Marmelade. Ceran verformt sich! Im Bedarfsfall sofort mit dickem nassem, jedoch nicht kaltem Reinigungstuch, wenn möglich im heißen Zustand, entfernen.

Die Stahl-Herdplatte

Durch das Erwärmen, verfärbt sich die Herdplatte erst blau-grün-gelb, nach einiger Zeit anthrazit.

Es ist jedoch wichtig, die Platte **vor der Erst - Inbetriebnahme mit einem säurefreien Öl zu reinigen und gleichzeitig mit diesem einzulassen**. Somit erhält Ihre geschliffene Stahlplatte einen gleichmäßigen Glanz und es bildet sich eine Konservierungsschicht. Dadurch vermeiden Sie Flugrost und darüber hinaus ist Ihre Herdplatte wieder leichter zu reinigen. (Diesen Vorgang gerade am Anfang einmal die Woche wiederholen! - später genügt es einmal im Monat). Sollte es bei der Herdplatte zu Anrostungserscheinungen auf Grund zu hoher Luftfeuchtigkeit oder Verunreinigungen durch überkochende Speisen etc. kommen, empfehlen wir eine Reinigung mittels Schmirgelpapier (180er bis 300er Körnung - je nach Verschmutzungsgrad) oder Schleifvlies. Für den Endschliff verwenden Sie feine Stahlwolle.

Wichtig: Immer in Schleifrichtung schleifen!

Anschließend Schleifstelle mit säurefreiem Öl einlassen.



Wertvolle Tips:

- Stellen Sie die typische Wasserkanne (mit kaltem Wasser) auf Ihren auskühlenden Herd nicht immer auf die gleiche Stelle. Dort bildet sich nämlich nach Jahren ein nur schwer zu entfernender Rostfraß. (Schwitzwasserbildung)
- Wird der Herd z.B. im Sommer über längeren Zeitraum nicht geheizt, empfehlen wir die Stahlplatte kräftig einzuölen. Bitte nicht mit Plastikfolie etc. abdecken => Schwitzwasserbildung (Stahlplatte beginnt zu rosten).
- Dehnfugen der Platte bitte sauber halten, da sonst eine Ausdehnung der Platte zu Verformungen führen kann.

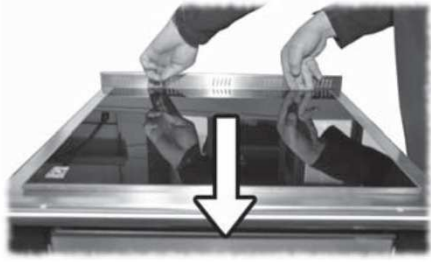


Abnahme der Herdplatte



Herdplatte vorsichtig aus der Herbefestigung nach oben heben und abnehmen.





Um die Platte wieder zu befestigen, die Herdplatte wieder auf die dafür vorgesehen Verankerungen legen und die Platte in allen 4 Ecken nach unten drücken, bis die Halterungen einrasten.

Die Fronten

aus rostfreiem Edelstahl, sollten mit einem weichen Tuch und scheuerfreien Putzmitteln, gemischt mit Wasser, gereinigt werden.

Lackierte und pulverbeschichtete Teile können nur in kaltem Zustand mit einem in Seifenlauge getränkten Lappen gereinigt werden. Da Lacke bei einer Temperatur von 260°C in das Metall eingebrannt werden, ist streng darauf zu achten den Herd nicht zu überhitzen um Lackschäden zu vermeiden.

Das Mauerwerk

Bestehend aus Feinputz, kann mit einem feuchten Schwamm abgewischt werden. Bei starker Verschmutzung mit Kalkfarbe nachstreichen.

Das Zugsystem

Während des Heizens kommt es im Zugsystem des Herdes sowie auf der Unterseite der Herdplatte zu Rußansammlungen. Dies verursacht eine Verschlechterung des Herdzuges. Die Heizgaszüge können von oben, nach Abnahme der Herdplatte, die auf der Unterseite abgebürstet werden soll, bequem gereinigt werden. Reinigen Sie auch den Backrohrmantel sorgfältig. Die Flugasche unter dem Backrohr reinigen Sie, indem Sie die Putztüre unterhalb des Bratrohrs öffnen und so auch das Umlenklech und den Kaminanschlusskanal säubern. Achten Sie darauf, dass die einzelnen abmontierten Teile wieder ordnungsgemäß befestigt werden. Der Aschenkasten ist regelmäßig zu entleeren.

Entaschung des Brennraums

Scheitholz und Holzbriketts erzeugen nur eine geringe Menge an Verbrennungsrückständen. Ein Entfernen dieser Asche wird je nach Intensität der Benützung erforderlich sein. Eine Entaschung ist jedoch unbedingt durchzuführen, wenn die Aschenhöhe 3 cm übersteigt.

Zur besonderen Beachtung!!

Schornstein

Ihr Küchenherd sollte durch einen Fachbetrieb angeschlossen werden!

Wichtig ist die Dichtheit des Schornsteins und deren Verbindung vom Herd. Vermeiden sie Falschluff! Die Falschluff vermindert die notwendige Verbrennungsluft-Zufuhr, die für eine Feuertemperatur von über 600°C und für einen einwandfreien Betrieb Ihres Herdes erforderlich ist:

Falschluff kann entstehen durch:

- Undichte Rauchrohre
- Undichte Schornstein – Putztüren
- Durchgebrannte oder durchgerostete Kapseln (bei nicht verwendeter Schornstein – Öffnung)
- Nicht verwendete, undichte Öfen und Herde, die ebenfalls an den Schornstein angeschlossen sind. Zum Beispiel: alter Waschkessel im Keller.
- Offen stehende Heiz- oder Aschentüren, sowie offene Regler bei weiteren Öfen oder Herden, die am Kamin angeschlossen sind.
- Räucherschrank
- Alte gerissene Schornsteine
- usw.

Schornsteinhöhe sollte 6 Meter betragen - mindestens jedoch 5 m.

Bei Wetterumschwung, d.h. bei erhöhten Außentemperaturen und kaltem Schornstein, kann es zu Störungen des Schornsteinzuges kommen, sodass ein Anheizen des Herdes nur schwer möglich ist. Wir empfehlen deshalb ein Lockfeuer über der Putztüre im Kamin.

Bei zu starkem Kaminzug empfehlen wir eine Nebenluft-Einrichtung.
(Rücksprache Schornsteinfegermeister)

Durchheize

Alle Tyrola- Herde (außer Tyrola 60 BR) können auch mit Durchheizfunktion als Ergänzungsheizung geliefert werden. Der Herd verändert bei Durchheizbetrieb seine Prüfergebnisse, vor allem in Bezug auf Oberflächen-Temperaturen und es ist bei der Montage darauf zu achten, dass ab der Herdrückwand, auf der der Durchheizstutzen aufgesetzt ist, alle sicherheitsrelevanten Maßnahmen bezüglich Brandschutz bauseits getroffen werden müssen.

Wichtig!!! → Durchheizstutzen bis Herdrückwand isolieren!!!

Möbelanbau – Oberbauten – Dampfabzüge

Tyrola - Herde mit integrierter Brandschutzeinheit können an Küchenmöbel angebaut werden.

Es ist jedoch bindend notwendig, einen Abstand von 3 mm zu Arbeitsplatte und Küchenschrank einzuhalten. → Herddehnung!

Bei nicht Massiv-Holz Anbauelementen, z.B. mit Kunststoff überzogene Fronten oder Presspan-Arbeitsplatten mit aufgezo-gem Umleimer kann es zu Verformungen kommen.

Wir verweisen hier auf unseren Abschlusswinkel / Arbeitsplatte in unserer Preisliste.

Die Oberflächentemperaturen sind geprüft nach deutscher Feuerungsverordnung §4 / Abs. 8, die besagt, dass bei Nennwärmeleistung der Feuerstätte keine höhere Temperatur als 85° C auftreten können.

Dampfabzüge und Oberbauten sollten einen Mindestabstand von 70 cm haben – bitte beachten Sie jedoch in jedem Fall die Richtlinien einzelner Bundesländer!!!

Außenluftanschluss

Über die externe Verbrennungsluftzufuhr (je nach Typ, meist serienmäßig vorhanden) sollte bei dicht schließenden Fenstern / Türen oder Dunstabzughauben die Verbrennungsluft von außen zugeführt werden. Beachten Sie auch hier die jeweiligen Vorschriften verschiedener Bundesländer oder fragen Sie Ihren Schornsteinfegermeister.

Bodenbeschaffenheit

Der Aufstellungsboden unter dem Herd muss genügend Tragfähigkeit haben, und aus nicht brennbarem Material sein. Bei brennbarem Boden ist 50 cm vor dem Herd und 30 cm jeweils seitlich ein Untergrund aus nicht brennbarem Material vorzusehen. (Fliesen, Stahlplatte, etc...)

Die örtlichen Brandschutzmassnahmen sind einzuhalten

Wände

Die Rückwand hinter dem Herd sollte stets aus festem Mauerwerk bestehen. Ständerwände in Holzbauweise mit Gipskartonplatten sind nicht geeignet!

Die Rückwand über dem Herd sollte mind. 70 cm aus nicht brennbarem Material (z.B. Fliesen) bestehen. Zur Seite hin ein jeweils 30 cm nichtbrennbarer Überstand.

Die örtlichen Brandschutzmassnahmen sind einzuhalten

Allgemeines

Ihr Tyrola Herd wurde von einem Fachbetrieb geliefert bzw. montiert und entspricht den einschlägigen Normen und Richtlinien bzw. den anerkannten Regeln der Technik.

Er muss in regelmäßigen Abständen gewartet werden – ein Wartungsvertrag ist zu empfehlen.

Die fachgerechte Aufstellung bestätigt Ihnen:

Die Anlage wurde in Ordnung übernommen:

.....
Unterschrift des Fachbetriebes

.....
Unterschrift des Kunden

.....
Ort

.....
Datum

Bei Beachtung dieser Anwendungs- und Pflegehinweise leisten wir Gewähr für zuverlässige Qualität, damit Sie mit Ihrem **Tyrola-Herd** viele Jahre Freude haben.

Erklärung

Die von der Fa. Greithwald GmbH gefertigten und gelieferten Herde mit Ökofeuerung sind geprüft und abgenommen nach:

DIN 18880, EN 12815 und CE, sowie VKF gelistet (Schweiz)

Die von der Fa. Greithwald GmbH gefertigten und gelieferten Herde mit Rostfeuerung sind geprüft und abgenommen nach:

DIN 18880/T1/BA2, EN 12815 und CE

Leistungsangaben – Triplewerte

Daten zur Schornsteinberechnung (nach DIN 4705)

Modell			Tyrola	TZH
Nennleistung	Holz			17 kW
Abgasmassestrom	Holz	g/s	22	27
Abgastemperatur	In den Abgasstutzen	°C	180	200
Notwendiger Förderdruck		mbar	0,10 – 0,12	0,18

Diese Berechnungen bzw. Prüfungen der Firma Greithwald GmbH entsprechen den geprüften Berechnungs- und Prüfungsrichtlinien.

GARANTIE - URKUNDE

Die Firma GREITHWALD gewährt auf alle Herde

2 Jahre Garantie

(ab Lieferdatum ab Werk und unterschriebenen Übergabeprotokoll)


Die Gewährleistung umfasst alle Teile, wie Stahlherdplatte, Herdkranz, Herdstange und Halterungen, Automatikregler, Bratrohr, Bratrohorauszüge, Bratrohrtürscharniere, Backblech, Backrost, Heiz- und Aschentürscharniere, Backrohrthermometer, sowie Verschlusstechnik, Luftschieber, Türendekore, Griffe, Anheizklappe, Rollauszug, Rollauszugsschienen und Sockel. (Ausgenommen sind alle Glasteile, Ceranplatten, Beschichtungen, Schamotte, Vermauerungen und sämtliche Außenverkleidungen, wie Kacheln, Speckstein, Granit, Marmor oder Fliesen, sowie alle dem Feuerraum unmittelbar ausgesetzten Teile.) Voraussetzung ist u.a. eine sachgemäße Bedienung und Wartung laut unserer Bedienungs- und Montageanleitung.

Funktionsgarantie:

GREITHWALD gewährt auf alle Herde eine Funktionsgarantie. Da jedoch Herd und Schornstein eine Einheit bilden, ist es wichtig, dass der Herd fachmännisch durch einen unserer Vertriebspartner angeschlossen wurde und sichergestellt werden kann, dass die Verbindung von Herd zum Schornstein absolut dicht ist, und genügend Kaminzug vorhanden ist.

Die Funktionsgarantie von 2 Jahren ab Datum des Übergabeprotokolls kann ebenfalls nur gewährt werden, wenn die Bedienung und Wartung laut Bedienungs- und Montageanleitung erfolgt ist und keine Änderungen am Herd durchgeführt worden sind.

BAULICHE VERÄNDERUNG AM HERD BEDARF AUSSCHLIESSLICH UNSERER SCHRIFTLICHEN ZUSTIMMUNG UND FÄLLT NICHT UNTER DIE GEWÄHRLEISTUNGSPFLICHT.


Die Geschäftsleitung:

Mittewald, März 2006

GREITHWALD entwickelt und produziert auf höchstem Design-, Technik-, und Qualitätsniveau. Um auch eine einwandfreie Funktion der Geräte zu garantieren, ist die Montage nur dem Personal unserer exklusiven Fachgeschäfte gestattet.

DATUM DER MONTAGE:

DURCHGEFÜHRT VON FIRMA:

KOMMISSION (Name oder Auftrag-Nr.):

MATRIKELNUMMER:

MODELL:

MONTEUR:

Es wird folgendes bestätigt:

(zutreffendes ankreuzen)

- Der gesamte Liefer- bzw. Montageumfang entspricht voll der Bestellung
- Herd ist richtig positioniert (Breite, Tiefe, Höhe) und mit Wasserwaage ausgerichtet
- Kernbohrung gemacht
- Kaminzug kontrolliert: 0,10 – 0,15 mbar (siehe technische Daten)
- Wandfutter dicht eingemauert und ausgehärtet
- Kaminstützen und Wandfutter ist abgedichtet
(Kaminrohre sind fixiert und am Herd bzw. Wandfutter abgedichtet)
- Außenluftanschluss ist angeschlossen (wenn vorhanden)
- Sockelblenden fixiert
- Einwandfreie Innenvermauerung
- Die Montageanleitung wurde in vollem Umfang angewandt
- Die Funktion und Handhabung des Herdes wurde dem Kunden anhand der Bedienungsanleitung erklärt und vorgeführt (Erstinbetriebnahme)
- Herd frei von Beschädigungen und Kratzern

Der folgende Abschnitt betrifft nur Heizungsherde und muss bei der Erstinbetriebnahme fachgemäß ausgefüllt werden.

1	Entspricht der Aufstellungsort, Kaminanschluss, Querschnitt den Anweisungen des Herstellers					rechts	links
2	Sind alle Anschlüsse laut Anlagenschema verbunden und dicht						
3	Ist der Druck der Anlage auf 2 bar eingestellt						
4	Sind die vorgeschriebenen Sicherheitsarmaturen korrekt montiert					Ausdehnungsgefäß	
						Thermische Überlaufsicherung	
						Sicherheitsventil	
						Manometer	
						Thermometer	
5	Sind die Fühler der Steuerung am richtigen Ort eingesetzt und angeschlossen						
6	Ist die Rücklaufanhebung mit 65°C eingestellt, sind alle dazugehörigen Ventile richtig montiert und in richtiger Stellung						
7	Mit welchem Holz wird beheizt	Heizwert (kW/h)/kg	Zeit	Kg/h	F. %	m³	
	Buche - Esche 4,2	4,2					
	Fichte 4,3	4,3					
	Lerche 4,3	4,3					
	Birke 4,2	4,2					
	Eiche 4,2	4,2					
	Kiefer 4,3	4,3					
	Andere: _____						
8	Puffer Speicher				Liter		
					Typ		
9	Anzahl der angeschlossenen Heizkörper oder m ² der Fußbodenheizung					STK	m²
10	Anheizzeit	Sp. Temp.	Herd Temp	Von	Bis	=	Stunden

Firmenstempel des Fachhändlers:

Unterschrift des Monteurs:

Unterschrift des Kunden:

DAS ÜBERGABEPROTOKOLL MUSS VOLLSTÄNDIG AUSGEFÜLLT, UNTERSCHRIEBEN UND IN DIE HERSTELLERFIRMA (GREITHWALD GMBH) ZURÜCKGESCHICKT WERDEN. ERST DANN TRITT DIE GARANTIELEISTUNG IN KRAFT.