

# Garantiekunde

---

Für unsere Geräte übernehmen wir die Garantie zu den nachfolgend aufgeführten Bedingungen:

1. CELUS gewährt Ihnen Garantie für die Dauer von 2 Jahren im Rahmen der Gewährleistungsrichtlinien, gerechnet von Tag der Lieferung an den Endverbraucher, der Kaufbeleg dient als Nachweis. Diese Garantiezusage gilt nur gegenüber Endabnehmern, die Erstkäufer unserer Geräte von Händler sind.

2. Innerhalb der Garantiezeit werden wir Mängel des Gerätes, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehler zurückzuführen sind, nach unserer Wahl entweder unentgeltlich nachbessern oder dadurch beheben, dass wir mangelhafte Teile ersetzen. Wir übernehmen die bei der Beseitigung des Mangels anfallenden Lohn- und Materialkosten.

3. Unsere Garantieleistung erfolgt nur, wenn das Gerät sachgemäß und unter Beachtung unserer Auf- und Einbauvorschriften behandelt wurde.

Unsere Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile aus Glas oder Kunststoff, sowie Verbrauchsteile,

wie z.B. Aktivkohlefilter, Glühlampen, Glühbirnen, etc., sowie Schäden, die durch abnorme Bedingungen in der Strom- bzw. Wasserzufuhr oder durch höhere Gewalt verursacht werden.

Transportschäden fallen nicht unter diese Garantie.

Schäden außerhalb des Gerätes, sowie Schäden durch Eingriffe bzw. Reparaturen von Personen, die nicht durch die Firma CELUS ermächtigt wurden, sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.

4. Garantiepflichtige Mängel müssen unverzüglich dem Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, unter Vorlage des Kaufbeleges gemeldet werden.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiefrist des Gerätes nicht verlängert.

Bitte überprüfen Sie das Gerät sofort nach Übernahme und melden Sie eventuelle Fehler innerhalb von 14 Tagen.

Wir danken Ihnen, dass Sie ein Qualitätsprodukt von CELUS erworben haben und wünschen Ihnen viel Freude!

---

## Kundendienst

---

Bei Reklamationen wenden Sie sich bitte an:



Lohberger Heiz- und Kochgeräte Technologie GmbH  
Landstraße 19, A-5231 Schalchen  
Tel.: +43(0)7742 / 5211-0 ; Fax.: +43(0)7742 / 5211-109  
Email: [office@lohberger.at](mailto:office@lohberger.at)  
Internet: [www.lohberger.at](http://www.lohberger.at)



## Gebrauchs- und Montageanleitung Beistellherd

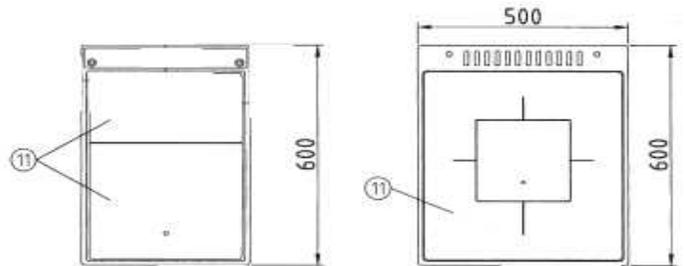
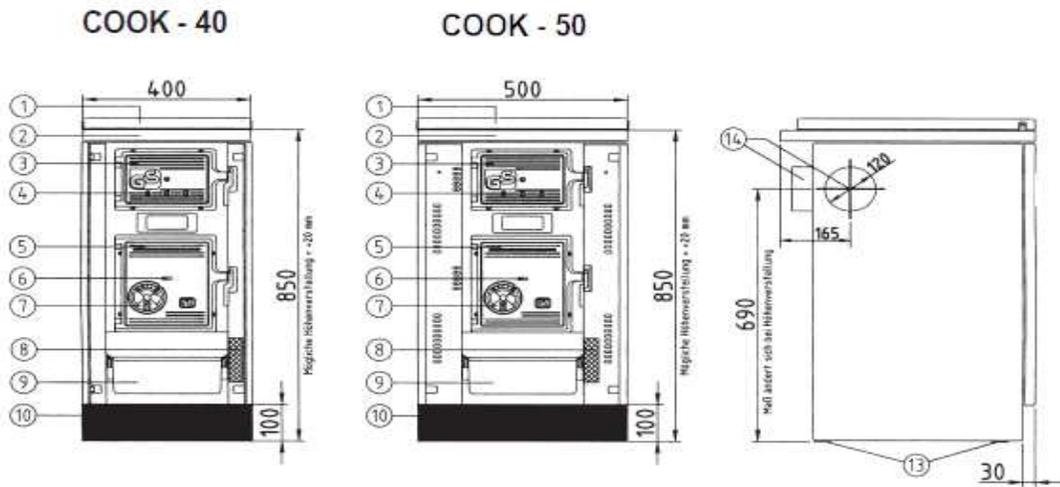


**COOK 40**  
**COOK 50**





# Abmessungen und Anschlußmaße



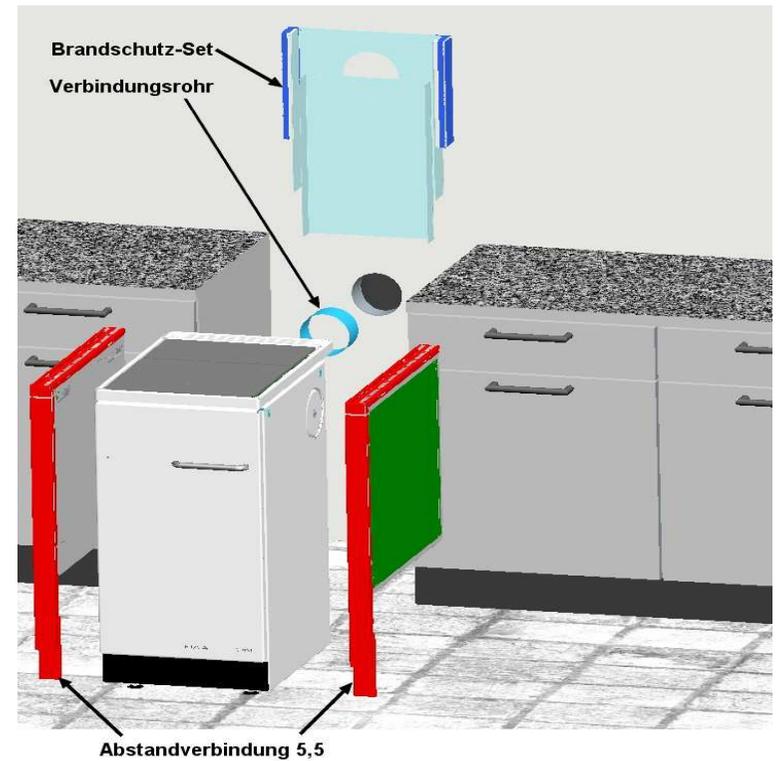
### LEGENDE:

- 1 Abdeckhaube
- 2 Herdrahmen
- 3 Heiztür
- 4 Sekundärlufteinrichtung
- 5 Aschetür
- 6 Rostrüfteinrichtung
- 7 Primärluftzuführung
- 8 Typenschildanbringung
- 9 Brennstoffbehälter
- 10 Sockelblende
- 11 Herdplatte, lackiert
- 13 Höhenverstellerschrauben
- 14 Rauchrohranschluß hinten u. seitlich

**ALLE MASSE IN MM!**

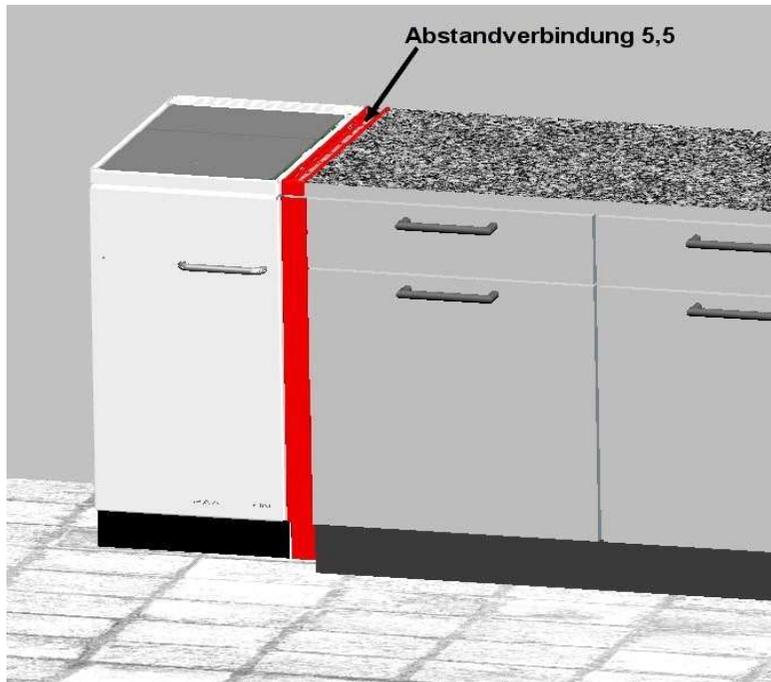
**Bei Verwendung einer Abstandsverbindung / Abstandleiste, muss das Brandschutz-Set auf der Rückwand montiert werden!**

Montageanleitung für Brandschutz-Set (siehe Anleitung Abstandsverbindung / Abstandleiste)



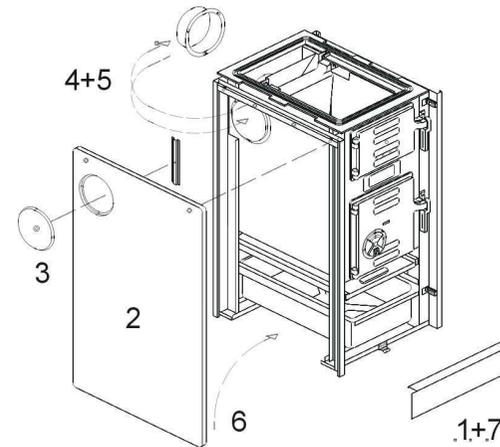
Abstandsverbindung / Abstandsleiste für den Anbau an brennbare Bauteile für die Herdmodelle Cook 40 und Cook 50

Bei Anbau zu brennbaren Bauteilen, ist die Verwendung einer **Brandschutzeinheit / Abstandsverbindung** sowie eines **Brandschutz-Set** auf der Rückwand notwendig.



## Montage

### Abgasrohrstutzen seitlich



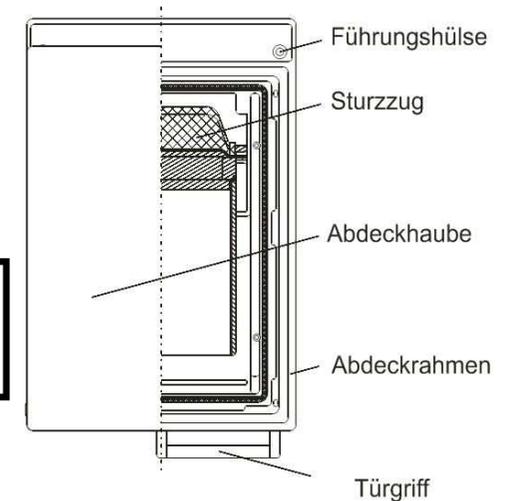
1. Sockelblende nach oben drücken, unten über die Schnapperfeder ziehen.
2. Seitenwand nach lösen der Befestigungsschrauben abnehmen.
3. Emaillierten Verschlussdeckel von der Seitenwand abschrauben.
4. Den Abgasstutzen an der Rückwand und den Abgasstutzenendeckel seitlich abnehmen.
5. Abgasstutzen seitlich und Abgasstutzenendeckel hinten aufstecken und nach Linksdrehung Schrauben festziehen.
6. Seitenwand in die Halteleiste unten stellen und mit den Schrauben oben wieder befestigen.
7. Sockelblende über Haltetasche stecken und über die Schnapperfeder drücken.

## Montage

### Abdeckhaube (bis Mai 2019)

Die Abdeckhaube senkrecht in die Führungshülsen einführen. Auf die richtige Montage des Sturzzuges achten.

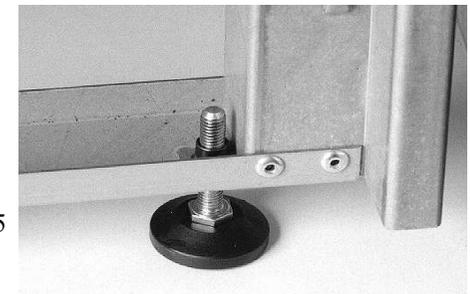
**Sie schützt die Wand vor Kochspritzern. Damit die Abdeckhaube keinen Schaden nimmt, darf sie nur heruntergeklappt werden, wenn der Herd außer Betrieb ist.**



## Höhenverstellung

Der Herd kann mit den 4 Verstellerschrauben in der Höhe an andere Geräte angepasst werden. Verwenden Sie zum Verstellen einen Gabelschlüssel (nicht im Lieferumfang enthalten) SW 17.

**Beachten Sie bei der Verstellung die Höhe des Abgasrohranschlusses.**



## Anschluss an den Schornstein

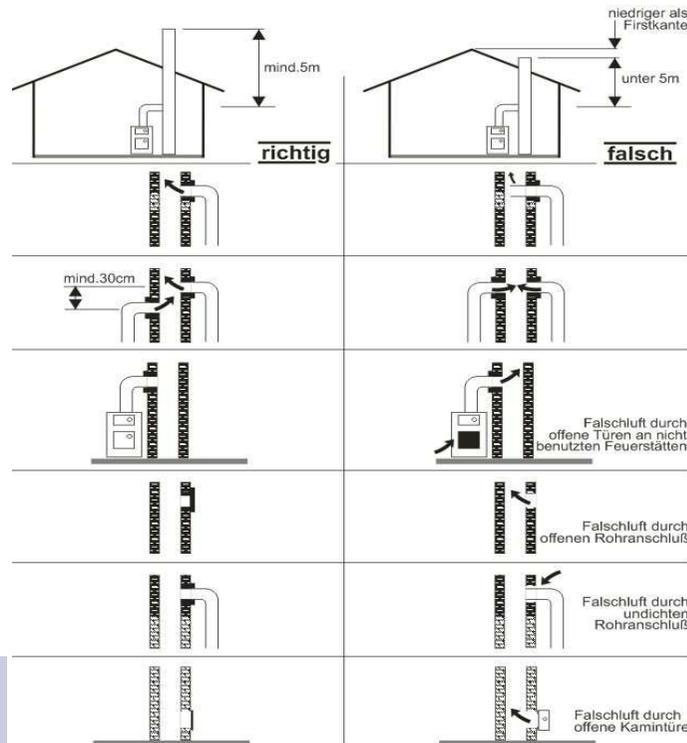
Der Standzusatzherd wird mit einem Abgasrohr  $d=120\text{mm}$  an den Schornstein angeschlossen. Anschlussmöglichkeiten siehe Skizze Seite 4.

Abgasrohrdurchmesser vom Abgasstutzen zum Kamin nicht reduzieren.

Das Abgasrohr muss möglichst kurz und leicht ansteigend angeordnet werden. Es muss dicht sein. Falschluff verringert den Förderdruck.

**Durch den Fachmann** ist feststellen zu lassen, dass die für die Verbrennung benötigte Luftmenge, insbesondere bei fugendichten Fenstern und Türen, ausreichend vorhanden ist. Die abgesaugte Luftmenge durch Dunstabzugshauben beim Abluftbetrieb ist zu berücksichtigen.

## Der Kamin



## Emissions-

Durch den Einsatz der zulässigen Brennstoffe werden die Anforderungen der Feuerungsanlagen-Genehmigungs-Verordnungen erfüllt. Das **Verfeuern** von **Kohlengrus**, **Abfällen**, behandelten oder **lackierten Hölzern** und insbesondere von **Kunststoffen** ist **verboten (BlmSchG)**. Dies belastet nicht nur die Umwelt, sondern beschädigt Herd, Verbindungsstück und Schornstein.

## Herdplatte geschliffen

Gehen Sie bei der Reinigung so vor:  
Die geschliffene Herdplatte ist bei der Auslieferung mit einem Korrosionsschutz versiegelt der bei der ersten Temperaturbelastung ohne schädliche Rückstände verbrennt. Bei der Inbetriebnahme die mit mäßiger Belastung vernommen werden soll, wird sich Ihre Herdplatte von anfänglich hellgelb bis dunkelbraun verfärben. Dieser Vorgang ist völlig normal und auch kein Anlass zu Beanstandung. In der Folge liegt es an ihnen die Herdplatte bis zu einer einheitlich dunklen Verfärbung zu pflegen. Dazu eignen sich im Fachhandel erhältliche Mittel. Sie können aber auch die Oberfläche im abgekühlten Zustand mit einem säurefreien Öl (Nähmaschinenöl) das sie auf ein Reinigungstuch auftragen gleichmäßig einreiben. Wenn Sie das gleichmäßige Abdunkeln der Oberfläche beschleunigen wollen dann verwenden Sie handelsübliche Schwärzungsmittel. Übergelaufenes Kochgut mit einem Schabwerkzeug vorsichtig entfernen. Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen frei von Verkrustungen sind, um ein Verspannen der Herdplatte zu vermeiden

## Reinigung und Pflege

Das Nachlassen der Heizleistung ist fast immer eine Folge von starker Verschmutzung. Gute Reinigung ist daher die Voraussetzung für eine optimale Funktion des Beistellherde.

### Folgende Regeln sind daher genau zu beachten:

1. Aschekasten täglich entleeren.
2. Rost täglich von Schlacke und anderen unbrennbaren Rückständen befreien.

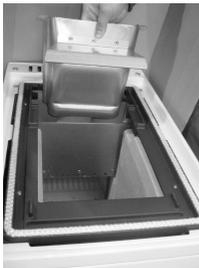


Der Schlitz unter dem Stehrost ermöglicht ein sauberes Abschlacken des Rosts mit dem Schürhaken bei geschlossenem Stehrost.

Die Rückstände gleiten über die Ascheleitbleche und den freien Spalt vor dem Stehrost in den Aschekasten ohne Verschmutzung ab.



3. Der Sturzzugraum muss regelmäßig gereinigt werden. Dazu die Herdplatte abnehmen und Sturzzug nach oben herausziehen.



Der Herd sollte mindestens einmal vor<sup>10</sup> und während der Heizperiode komplett gereinigt werden.

## Verpackung Entsorgung

Verpackungen und Packhilfsmittel sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollten grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden. Papier-, Papp-, und Wellpappeverpackungen sollten in den entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden. Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

Als Packhilfsmittel werden nur recyclingfähige Kunststoffe verwendet:

PE=Polyäthylen;  
 02=PE-HD;  
 04=PE-LD  
 PP=Polypropylen;  
 PS=Polystyrol



## Brennstoffe

Die Konstruktion des Feuerraumes ermöglicht die Verwendung von Scheitholz mit einer maximalen Länge von 25cm.

### Geeignete Brennstoffe sind:

Lufttrockenes Scheitholz,  
 Anthrazit-Magerkohle-Nuß 3,  
 Braunkohlen-Briketts 6"+7"  
 und kleine Eierbriketts.

### Heizen mit Holz

Scheitholz darf nur lufttrocken verfeuert werden. Holz benötigt aufgrund seiner Zündfreudigkeit wenig Verbrennungsluft. Die Aufgabemenge von Holz soll dem Wärmebedarf angepasst werden.

### Heizen mit Braunkohlen-Briketts

Bei Braunkohlen-Briketts wird empfohlen, die aufgegeben Brennstoffmenge dem Wärmebedarf anzupassen, so dass nur bei starker Heizleistung voll gefüllt wird. Für eine Gluthaltung genügen 2-3 Briketts. Um Braunkohlen-Briketts besonders rauchfrei zu verbrennen, soll frisch aufgelegter Brennstoff zunächst mit Flamme bei größerer Luftschieberstellung anbrennen und dann erst ca. 1/2 Stunde später der Luftschieber (7) entsprechend dem Heizbedarf kleiner eingestellt werden.

### Heizen mit kleinen Eierbriketts, Anthrazit-,Magerkohle-Nuß 3

Dies sind hochwertige Brennstoffe mit besonders Anthrazit- und Magerkohle-Nuß 3 geringem Aschegehalt, so dass die Asche nur morgens und abends leicht abgerüttelt werden muss. Diese

## Brennstoffmengen

Maximal aufzugebende Brennstoffmengen und Dauerbrandzeiten für Nennwärmeleistungsbetrieb	Brennstoff	Füllfeuerung
	Scheitholz	1,6 kg - 1 h
	Braunkohlen-Briketts	2,2 kg - 2 h
	Anthrazit-Briketts	1,5 kg - 2 h
	Anthrazit-Nuß 3	1,5 kg - 2 h

# Gebrauchsanweisung

## Wichtige Hinweise

- Nach dem Gerätesicherheitsgesetz ist der Betreiber eines Herdes verpflichtet, sich anhand der Gebrauchsanweisung über die richtige Handhabung des Gerätes zu informieren.
- Das Gerät nur mit geschlossenen Türen heizen.
- Wenn bei Heizbetrieb die Aschetür(5) geöffnet bleibt, wird dem Herd unkontrolliert Verbrennungsluft zugeführt. Dadurch besteht die Gefahr der Überlastung des Herdes. Es bildet sich Schlacke, die vom Feuer berührten Teile nehmen Schaden. Für diese Schäden übernehmen wir keine Garantie-Leistungen.
- Auch nach dem Betrieb die Heiztür (3) und Aschekasten (5) stets schließen.
- Vor der Feuerungsöffnung muss ein Fußboden aus brennbaren Materialien mit einer nicht brennbaren Unterlegplatte in ausreichender Größe und Dicke geschützt werden.
- Im Brennstoffbehälter (9) keine leicht entzündbare Gegenstände aufbewahren.
- Abdeckhaube (1) während des Betriebes offen halten.
- Der Beistellherd darf nicht mit brennbaren oder temperaturempfindlichen Materialien überbaut werden.
- Kleine Risse in Schamottesteinen sind auf Dauer nicht vermeidbar und für die Funktion unbedenklich.
- Den Brennstoffbehälter bei Reinigungsarbeiten hervorziehen und nach Anheben in Schräglage herausnehmen. Beim Einschieben in abgehobener Stellung einsetzen. Der Behälter läuft durch seine schräg eingesetzten Führungsschienen selbst ein.

## Erste Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme alle Zubehörteile aus dem Aschekasten nehmen. Alle emaillierten Flächen gründlich trockenreiben.

### Trocken heizen

Bei der ersten Inbetriebnahme einige Stunden nur ein kleines Feuer anlegen, damit ein langsames Austrocknen der Mauerfeuchtigkeit erreicht wird. Der daher entstehende Neugeruch geht in Kürze verloren.

### Anheizen

Die Regelung der Verbrennungsluftzufuhr erfolgt über den in der Aschetür (5) befindlichen Schieber (7), der mit den Stellungen 0 bis 3 und A gekennzeichnet ist. Die Stellung A dient zum Anheizen. Nach der Anheizphase ist eine Betriebsstellung zwischen 1 und 3 zu wählen. Zum Anzünden auf den Rost Anzündmaterial (Kohlezünder, Holzwohle, Papier oder Kleinholz und ein wenig des zu verfeuernden Brennstoffes) auflegen. Sobald die geringe Brennstoffmenge gut durchgeglüht ist, weiteren Brennstoff auflegen. Der Schieber ist auf die Betriebsstellung 0 bis 3 einzustellen und die Aschetür stets geschlossen zu halten. Nachdem insbesondere bei unterer Rostlage eine gute Grundglut hergestellt ist, kann der Herd für den Dauerbrand mit Brennstoff gefüllt werden. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftschieberstellung muss durch Probieren ermittelt werden.

## Achtung!

Vor jedem Nachfüllen von Brennstoffen den Rost entaschen. Achten Sie darauf, dass der Brennstoff nicht zu nahe an der Tür zu liegen kommt. Somit wird das Herausfallen von Glut und Asche beim Öffnen der Tür vermieden.

## Kochen

Der wirtschaftlichste Kochbetrieb wird mit heißer, aber nicht rotglühender Kochplatte erzielt.

## Heizen

Nachdem beim Anheizen ein ausreichendes Glutbett geschaffen wurde, kann der Füllschacht bis an die Unterkante der Heiztüröffnung (3) mit Brennstoff gefüllt werden. Wird eine sofortige Wärmeabgabe gewünscht, kann der Reguliarschieber (7) anfangs auf eine maximale Stellung (hohe Luftzufuhr) und nach auf mittlere oder kleine Einstellung gebracht werden. Wird eine lange Abbrandzeit mit langsamer Verbrennung gewünscht, darf auch bei vollem Füllschacht die Leistung nur stufenweise verringert werden. Wird eine anhaltende Wärmeabgabe gewünscht, ohne zwischenzweilige Brennstoffaufgabe und sonstige Bedienungsmaßnahmen, dann kann der Reguliarschieber je nach Brennstoff auf eine kleinere Einstellung gebracht werden, jedoch muss vorher jeglicher Brennstoff verglüht sein (Dauerbrand).

## Betriebsweise in der Übergangszeit

In der Übergangszeit, das heißt bei höheren Außentemperaturen als 15°C, kann es bei plötzlichen Temperaturanstiegen zu Störungen des Förderdruckes kommen, so dass die Heizgase nicht vollständig abgezogen werden. Der Herd ist dann nur mit geringen Brennstoffmengen zu befüllen und bei größerer Stellung des Reguliarschiebers als 1 zu betreiben, so dass der vorhandene Brennstoff schneller abbrennt und dadurch den Förderdruck stabilisiert.



geschlossen



geöffnet

## Entaschen

Das Abrütteln sollte täglich ein bis zweimal erfolgen. Der Aschekasten darf höchstens bis Oberkante mit Asche befüllt werden. Der Aschekegel darf nicht dem Rost erreichen, sonst verbrennt der Rost! Die Aschetür ist nur zum Herausnehmen des Aschekastens zu öffnen und anschließend sofort wieder zu schließen.

Rütteln



Tür öffnen



Stehrost öffnen

