SENKO

Für ein perfekt warmes Heim!

BEDIENUNGSANLEITUNG

FESTBRENNSTOFFHERDE

- SG-50
- SG-60
- SG-60 PREMIUM
- SG-75
- SG-90

SN-DE-5/23

Sehr geehrte Kunden, danke dass Sie sich für einen SENKO Herd entschieden haben!

Dieses Produkt wurde konstruiert und bis ins kleinste Detail ausgearbeitet, um all Ihre Bedürfnisse nach Funktionalität und Sicherheit auf die Best mögliche Weise zu erfüllen.

Anhand des *Montaganleitung* installieren Sie richtig das Produkt. Anhand des *Bedienungsanleitung* lernen Sie mit dem Produkt umzugehen.

Beide Anleitungen finden Sie unten https://www.de.senko.hr oder fordern Sie per E-mail an info@senko.hr

SenkoVerwaltung

INHALTSVERZEICHNIS

1. ALLGEMEINE ANGABEN 2

1.1. TREIBSTOFF 3

1.2. HEIZEN 3

1.3. SCHORNSTEIN 3

1.3.1. SCHORNSTEINAUFSATZ 4

1.3.2. FUNKTIONIEREN DES SCHORNSTEINS 4

1.4. DÄMMUNG 5

2. WARNUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE 6

3. TECHNISCHE MERKMALE 6

4. HANDHABUNG DES PRODUKTS 9

4.1. LEITEN DES RAUCHES 9

4.2. LUFTAUSGLEICH UND REGULIERUNG 9

4.3. GITTER ZUM HEIZEN 11

4.4. HEIZEN 11

4.4.1. VERFAHREN 11

4.4.2. KENNWERTE ZUR OPTIMALEN NUTZUNG 11

4.4.3. ZUFÜGEN VON TREIBSTOFF 12

4.4.4. HEIZEN WÄHREND DER ÜBERGANGSZEIT 12

4.5. OFENTÜR 12

5. REINIGUNG 13

5.1. REINIGUNG DES ABGASROHRS 14

5.1.1. HERDE SG-50, SG-60 und SG-60 PREMIUM - Reinigung über dem Backofen 14

5.1.2. HERDE SG-50 14

5.1.3. HERDE SG-60 und SG-60 PREMIUM 15

5.1.4. HERDE SG-75 und SG-90 15

6. WARTUNG 16

6.1. ENTSORGUNG DES ALTEN HERDES 16

6.2. ERSATZTEILE 16

7. SCHWIERIGKEITEN / URSACHEN / LÖSUNGEN 17

1. ALLGEMEINE ANGABEN

Klassische Festbrennstoffherde

- **SG-50**
- **SG-60**
- **SG-60 PREMIUM**
- **SG-75L/D**
- **SG-90L/D**

L = linker Herd: *betrachten wir den Herd von vorne, befindet sich der Schornsteinanschluss auf der linken Seite*

R = rechter Herd: *betrachten wir den Herd von vorne, befindet sich der Schornsteinanschluss auf der rechten Seite*

sind Modelle aus der SENKO Herd-Produktpalette, die all Ihre Bedürfnisse auf die beste mögliche Weise erfüllen werden. Deshalb bitten wir Sie, DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCHZULESEN, um optimale Ergebnisse schon bei der ersten Benutzung dieser Herde zu erzielen.

Der Hersteller haftet für keine Folgen (Verletzungen von Menschen, Tieren oder Beschädigung von Eigentum) **dessen Ursache das Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung ist.** Der Herd ist im Betriebszustand heiß und während er im Einsatz ist, **müssen wärmedämmende Schutzhandschuhe getragen werden**. Für Kinder und schwache Menschen ist die Handhabung des Herdes verboten.

Die äußere Erscheinung der Herde ist auf der Titelseite dieser *Bedienungsanleitung* angezeigt. Die Grundbestandteile des Herdes sind aus nichtrostenden und stählernen Kesselblech hergestellt, sowie aus Ausgüssen aus qualitativem Grauguss. Die Herde werden in einer linken und rechten Abgasrohranschluss-Ausführung hergestellt. **Bei der Bestellung eines Herdes oder von Ersatzteilen muss seine Gesamtbezeichnung angegeben werden**, z.B. Herd 2860 SG-60. was bedeutet, dass es sich um einen Herd mit einem Abgasrohranschluss auf der rechten Seite, wenn man den Herd von der Vorderseite betrachtet, handelt.

Die Herde werden gemäß der Norm HR EN 16510-1:2018 in Verbindung mit Teil 2-3 hergestellt und erfüllen alle Anforderungen der Norm.
SENKO Herde SG sind zum **Kochen, Braten und Heizen von Räumen** vorgesehen!

Der Herd ist auf einer EURO Palette verpackt. Während des Transports muss der Herd ausreichend befestigt sein, um ein Umstürzen oder Beschädigungen zu verhindern. **Im Komplett wird standardmäßig geliefert wie folgt**:

- Herd,
- *Bedienungsanleitung*,
- Verlängerung der Schornsteinableitung (**22**),
- Werkzeug zur Herdreinigung (**23**),
- Mittel zum Entfernen von Ruß und Fett auf Glasoberfelchen.

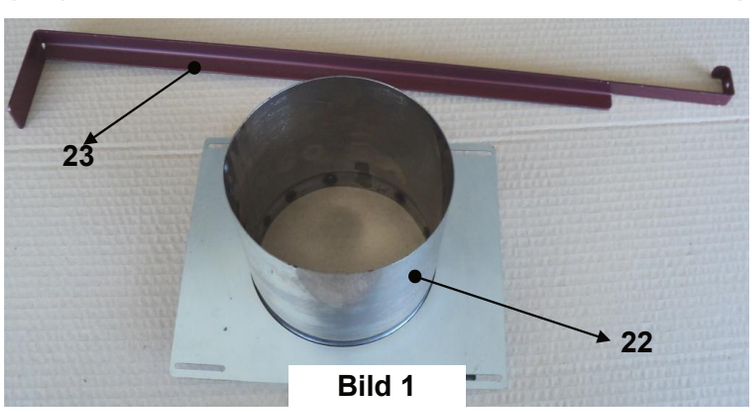
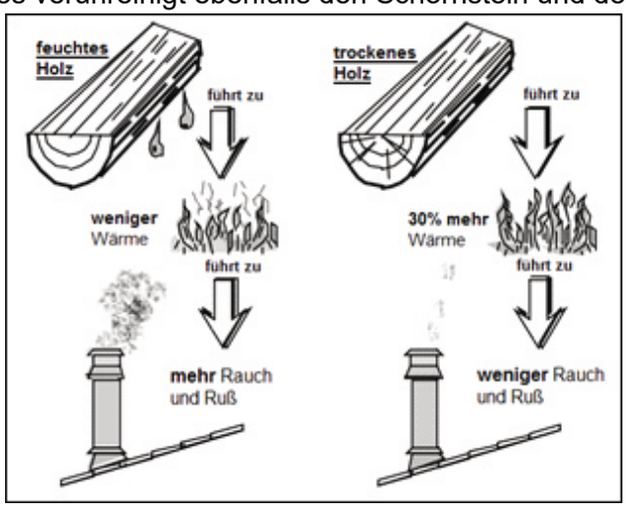


Bild 1

VORSICHT ! Das Gewicht des Herdes beträgt von 130 bis 200 kg. Deswegen muss man äußerst vorsichtig beim entladen, verlegen, verrücken und installieren der Herde sein, um physische Beschädigungen zu vermeiden.

1.1. TREIBSTOFF

Es ist nicht ratsam, feuchtes und Holz mit niedrigem Kalorienwert zu verwenden. Das Holz muss einen **Feuchtigkeitsgehalt von weniger als 17%** haben. Feuchtes Holz hat eine sehr niedrige Leistung von cca 2,3 kWh/kg und verunreinigt das Glas auf der Tür, und es verunreinigt ebenfalls den Schornstein und den Herd.



Ausschließlich empfohlene Treibstoffe verwenden:

- **Holz**: Weißbuche, Hainbuche, Eiche, Akazie
  - ⇒ Luftgetrocknet mindestens 2 Jahre
  - ⇒ relative Feuchtigkeit 15 - 17 %, Leistung cca 4,2 kWh/kg
- **Holzbriketts**: Leistung cca 4,4 kWh/kg

1.2. HEIZEN

- manuell nach Bedarf
- wir empfehlen, dass **die Holzscheite einen Querschnitt** von 50 x 50 mm und eine Länge von 2/3 der Länge des Brennraums haben sollten
- für ein intensiveres Feuer sollten kleinere Holzscheite benutzt werden, und um das Feuer am Brennen zu halten, müssen die Holzscheite massiver sein
- **die Mindestentfernung zwischen Holzscheiten** muss 1 cm betragen, und auch die Mindestentfernung zwischen Briketts muss 1 cm betragen
- wenn Sie eine konstante Temperatur des Ofens wünschen, müssen Sie zeitweilig eine kleine Menge von Treibstoff hinzufügen - cca 0,5 kg
- während man Treibstoff in den Brennraum gibt, **müssen wärmedämmende Schutzhandschuhe getragen werden**
- wärmedämmende Schutzhandschuhe müssen ebenfalls getragen werden, wenn man die Tür des Ofens und des Brennraums öffnet oder schließt, und wenn man den Aschebehälter herausnimmt.

1.3. SCHORNSTEIN

Der Herd wird an den Schornstein mit einer **Gleitrosette, Durchmesser 120 mm,** angeschlossen. Man muss achtgeben, dass die Verknüpfung der Rosette und des Schornsteins fest und dicht ist. **Wenn der Herd von der Schornsteinöffnung getrennt ist** (nicht empfehlenswert) wird derselbe **mit einem Abgasrohr, Durchmesser 120 mm**, angeschlossen**.** – siehe *Kapitel 1.3 in der Bedienungsanleitung - Installation.*

Wir raten Ihnen, dass der Schornstein **auch mit einer Kammer zum Sammeln der Feststoffe und der Produkte einer möglichen Kondensation ausgestattet werden sollte**, und dass dieselbe vor dem Eingang des Rauchkanals aufgestellt werden sollte, und zwar so, dass sie einfach geöffnet und durch das undurchlässige Türchen kontrolliert werden kann.

ACHTUNG

- **BEVOR an den Schornstein anschließen sollte immer einen Etat machen (nach EN 13384, sowie alle anderen Standards für dimensionierung von Schornstein)!**
- **Der Schornstein hat eine sehr wichtige Funktion der Rauchgasabsaugung bei Vorrichtungen für feste Brennstoffe und MUSS daher gut und richtig dimensioniert sein!**

1.3.1. SCHORNSTEINAUFSATZ

Der Schornsteinaufsatz muss folgende Anforderungen erfüllen:

- **derselbe innere Querschnitt** wie der des Schornsteins,
- der nützliche **Querschnitt am Ausgang nicht kleiner als der zweifache innere Querschnitt des Schornsteins**, – *siehe **B ≥ 2×A** auf dem Bild 2 rechts,*
- hergestellt so dass **das Eindringen von Regen, Schnee, Laub und anderen Fremdkörpern in den Schornstein unmöglich gemacht wird**,
- hergestellt so dass **das Ausstoßen von Verbrennungsprodukten im Falle von Wind aus jeglichen Richtungen und Neigungen möglich gemacht wird**,
- eingesetzt so, dass **eine angemessene Zerstäubung und ein Verdünnen der Verbrennungsprodukte außerhalb der Refluxzone** (Rückfluss) **möglich gemacht wird**, weil in ihr ein Gegendruck erzeugt wird. Deswegen muss man die Einschränkungen befolgen, welche auf dem *Bild 2* angegeben sind,
- **darf keine mechanischen Geräte zur Einsaugung von Rauchgasen haben.**

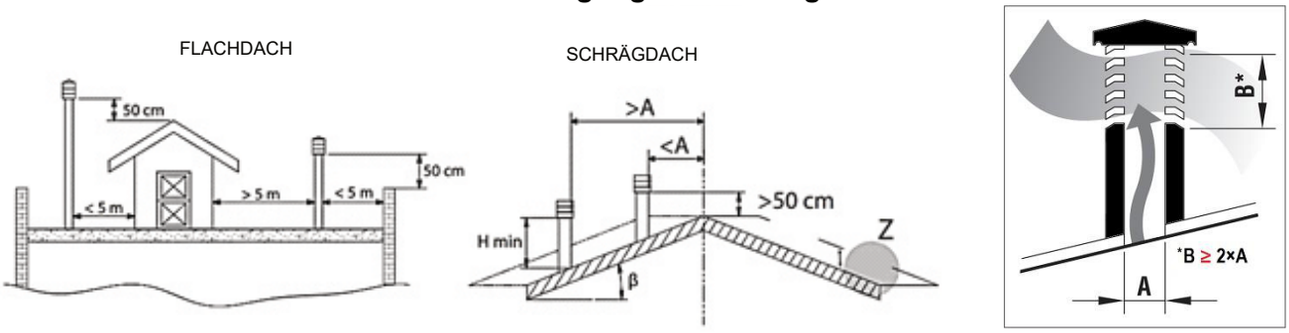


Bild 2

Neigung des Daches	Abstand zwischen dem Dachfirst und dem Schornstein	Minimale Schornsteinhöhe (gemessen ab der Dachfläche)
β	*A*, m	H_{min}, m
15°	< 1,85	0,5 m über dem Dachfirst
	> 1,85	1 m vom Dach
30°	< 1,5	0,5 m über dem Dachfirst
	> 1,5	1,3 m vom Dach
45°	< 1,3	0,5 m über dem Dachfirst
	> 1,3	2 m vom Dach
60°	< 1,2	0,5 m über dem Dachfirst
	> 1,2	2,6 m vom Dach

1.3.2. FUNKTIONIEREN DES SCHORNSTEINS

Unter allen meteorologischen und geografischen Faktoren, welche die Funktion des Schornsteins beeinflussen (Regen, Nebel, Schnee, Höhe, Zeitraum der Sonneneinstrahlung) **ist der Wind sicherlich der entscheidende**. Neben dem Druck wegen dem Unterschied in der Temperatur der Rauchgase im Schornstein und der Luft außerhalb des Schornsteins, gibt es noch eine andere Art von Druck – **den dynamischen Winddruck.**

Der Aufwind hast IMMER **als Effekt eine Druckerhöhung** beziehungsweise einen **Unterdruck** wenn der Schornstein ordnungsgemäß installiert ist. **Der Fallwind** hat IMMER **als Effekt einen Abbau des Unterdrucks** – es kommt zum Überdruck. Neben der Richtung und der Geschwindigkeit des Windes ist auch die Position des Schornsteins in Bezug auf das Dach des Hauses und die Umgebung wichtig (*Bild 3*).

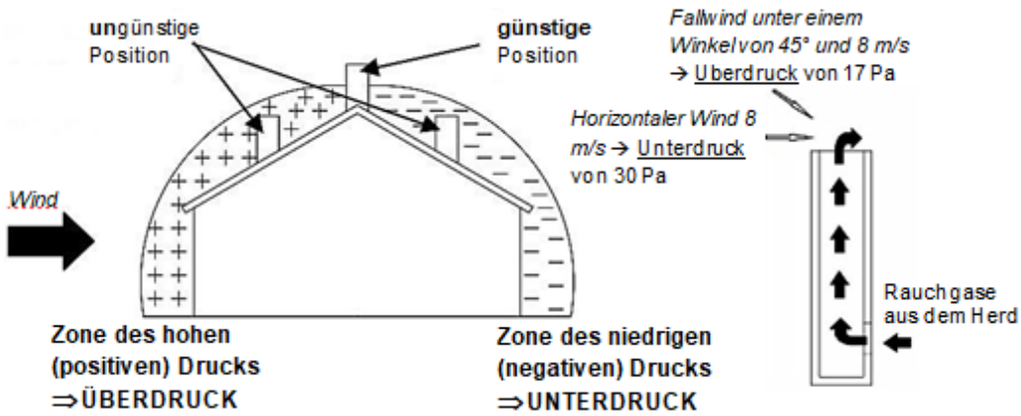


Bild 3

Der Wind beeinflusst die Funktion des Schornsteins indem er indirekt Zonen des hohen (Überdruck) und niedrigen (Unterdruck) Drucks erzeugt, sowohl außerhalb als auch innerhalb der Wohnraums (*Bild 4)*.

In Räumen welche dem Wind direkt ausgesetzt sind (B), kann ein Druck entstehen, welcher zum besseren Funktionieren des Schornsteins beiträgt, aber durch den Aussendruck kann er den Schornstein auch negativ beeinflussen, wenn dieser auf der Seite, welche dem Wind ausgesetzt ist, positioniert ist (A). Im Gegensatz dazu, kann in Räumen, welche sich im Windschatten befinden (C) ein Unterdruck entstehen, welcher die Funktion des Schornsteins, der auf der entgegen gesetzten Seite (D) von der Windrichtung positioniert ist, negativ beeinflusst.

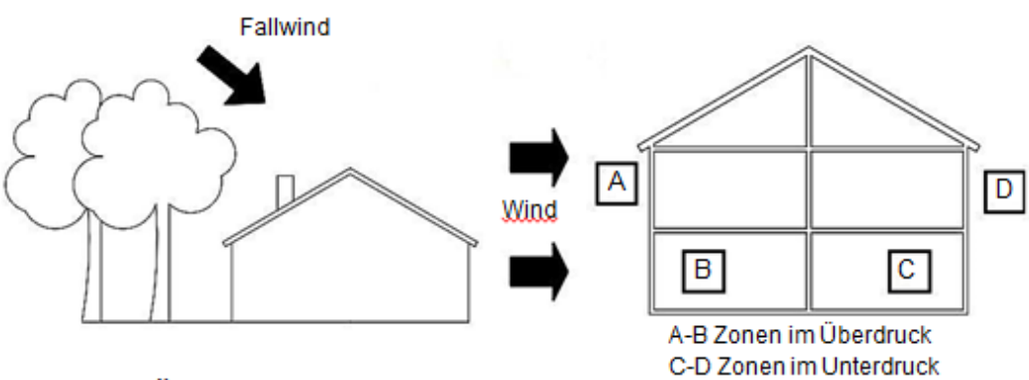


Bild 4

1.4. DÄMMUNG

Der Herd ist gegenüber den Außenflächen mit Schamottplatten, 20 mm breit, isoliert. Die Seiten sind Kammer abgeleitet und kühlte mit natürliche Luftzirkulation. Die Tiefe der Kammer ist 25 mm. Andere Teile des Inneren des Herdes sind mit Schamottesteine von 40 mm ausgekleidet.

2. WARNUNGEN UND SICHERHEITSHINWEISE

Beim Anschließen des Herdes an den Schornstein **müssen nationale und europäische Normen sowie lokale Vorschriften eingehalten werden**.

VERFAHREN IM FALL EINER FEUER IM SCHORNSTEIN

Schalten Sie den Herd (falls angeschlossen) vom Stromnetz, schließen Sie die Öffnungen für den Lufteinlass und ***öffnen Sie NICHT das Feuerraumtür****. Löschen Sie des Feuers mit geeigneten Feuerlöscher verwenden.*

NIEMALS LÖSCHEN DAS FEUER MIT WASSER! *Im Brandfall rufen auch die örtliche Feuerwehr. Beachten Sie die örtlichen Vorschriften für den Brandschutz!*

Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme mit dem örtlich zuständigen Schornsteinfeger, **ob der Herd ordnungsgemäß an den Schornstein angeschlossen ist** (der Schornsteinfeger muss das Installationsprotokoll am Ende der *Bedienungsanleitung - Installation* ausfüllen).

Man muss besonders achtgeben, dass dem Raum, in dem der Herd aufgestellt wird, genügend Luft zur Verbrennung zugefügt wird.

3. TECHNISCHE MERKMALE

SENKO Herde SG sind zum Kochen, Braten, und Heizen des gesamten Haushaltes vorgesehen. Sie sind Ausgestattet mit Backofen wie die traditionellen klassischen Küchenherd. Herde sind für den Einbau zwischen Küchengeräte geeignet, ohne Gefahr von Hitzeschäden (unter Einhaltung von Mindestsicherheitsabständen - siehe *Montaganleitung*).

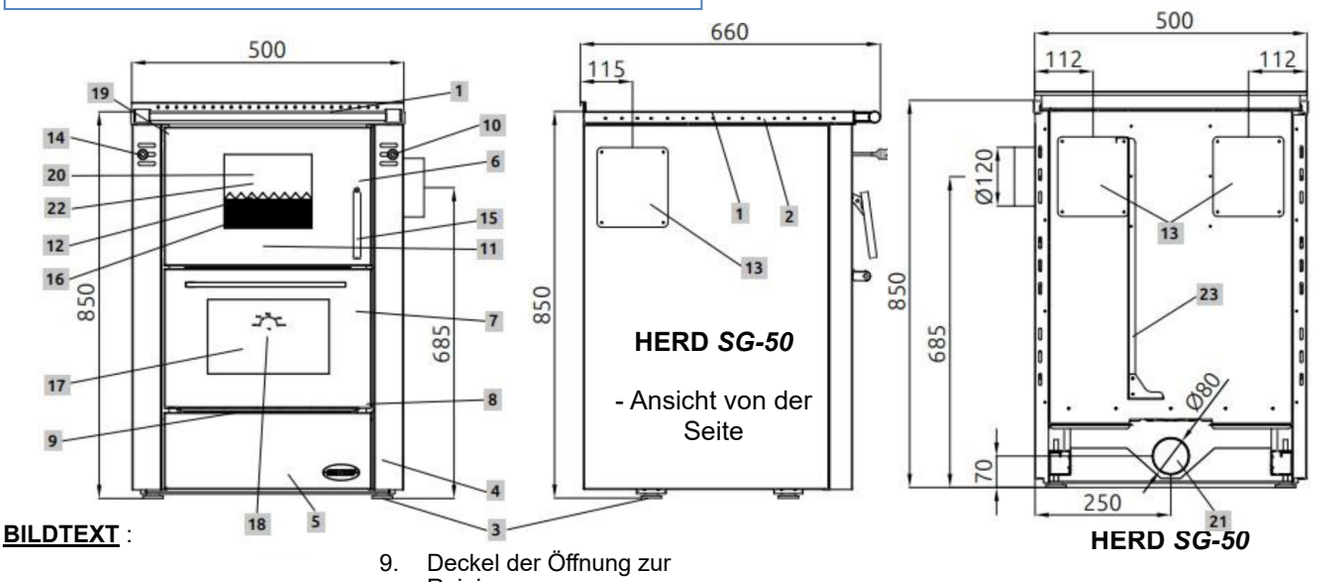
Sie sind **aus nichtrostenden und stählernen Kesselblech hergestellt, sowie aus Ausgüssen aus qualitativem Grauguss**. Die Kochplatte (1) ist aus 8 mm breitem hitzebeständigem Metallblech hergestellt. Das Innere des Herdes ist mit Schamott und Schamottplatten verkleidet.

An der Vorderseite des Herdes befinden sich der Treibstoffbehälter (12), über ihm der manuelle Regler der Primärluft (10) und der Aschebehälter (11). Darüber befindet sich ein Brennraum (6) mit einem Brennraumgitter (16) und der Ofentür (7) mit einem Thermometer (18).

Auf der Rückseite des Herds befindet sich ein Primärluftanschluss (21) Ø80mm für die Verbrennung. Die Anschlüsse (13) für den Schornstein Ø120mm befinden sich auf der Rückseite und an den Seiten des Herds.

Die folgende Abbildung zeigt eine schematische Darstellung des Herdes mit ihren Teilen.

SCHEMATISCHE DARSTELLUNG DES HERDES *SG-50*

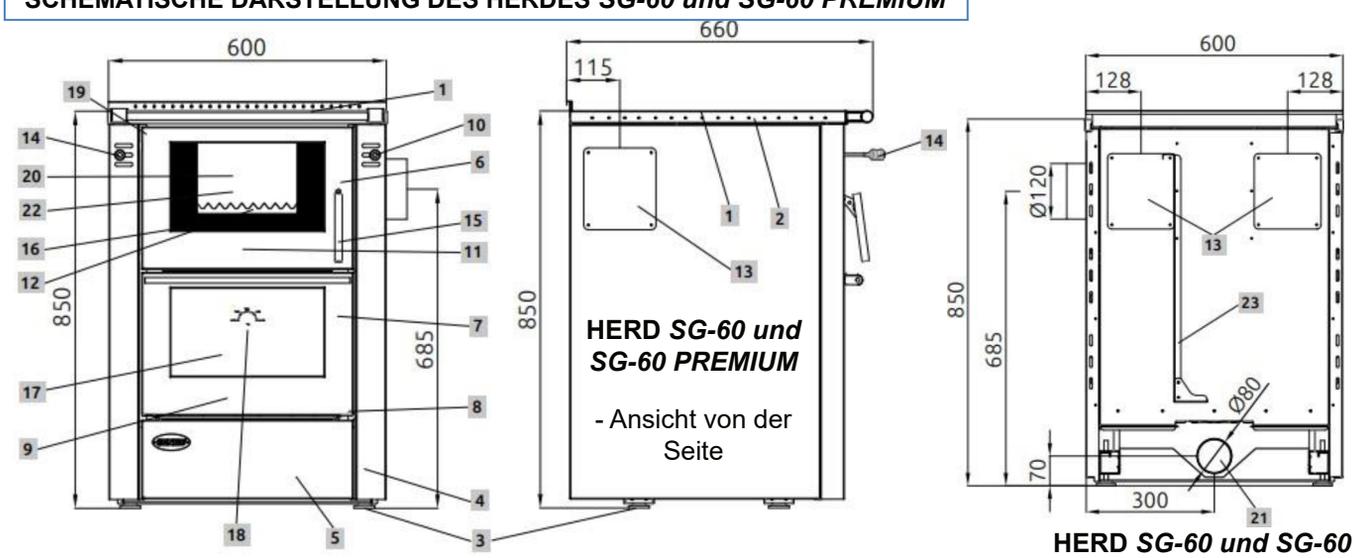


BILDTEXT :

1. Kochplatte
2. Rahmen
3. Sockel des Herdes mit Stellschrauben
4. Gehäuse des Herdes
5. Untere Tür
6. Obere Feuerraum tür
7. Backofen mit Tür
8. Scharnier für die Ofentür
9. Deckel der Öffnung zur Reinigung
10. Manuell Regler der Primärluft
11. Aschebehälter
12. Schutzblech
13. Anschluss an den Schornstein
14. Rauchumleitungsgriff
15. Feuerraumtürengriff
16. Feuerraumgitter
17. Glass für die Ofentür
18. Ofenthermometer
19. Gabelkopf-Scharnier für die Tür
20. Glass für die obere Tür
21. Öffnung zur Zufuhr der Primärluft von außerhalb
22. Verlängerung der Schornsteinableitung
23. Werkzeug zur Herdreinigung

Bild 5a

SCHEMATISCHE DARSTELLUNG DES HERDES *SG-60 und SG-60 PREMIUM*



BILDTEXT :

1. Kochplatte
2. Rahmen
3. Sockel des Herdes mit Stellschrauben
4. Gehäuse des Herdes
5. Untere Tür
6. Obere Feuerraum tür
7. Backofen mit Tür
8. Scharnier für die Ofentür
9. Deckel der Öffnung zur Reinigung
10. Manuell Regler der Primärluft
11. Aschebehälter
12. Schutzblech
13. Anschluss an den Schornstein
14. Rauchumleitungsgriff
15. Feuerraumtürengriff
16. Feuerraumgitter
17. Glass für die Ofentür
18. Ofenthermometer
19. Gabelkopf-Scharnier für die Tür
20. Glass für die obere Tür
21. Öffnung zur Zufuhr der Primärluft von außerhalb
22. Verlängerung der Schornsteinableitung
23. Werkzeug zur Herdreinigung

Bild 5b

SHEMATSKI PRIKAZ ŠTEDNJAKA *SG-75* i *SG-90*

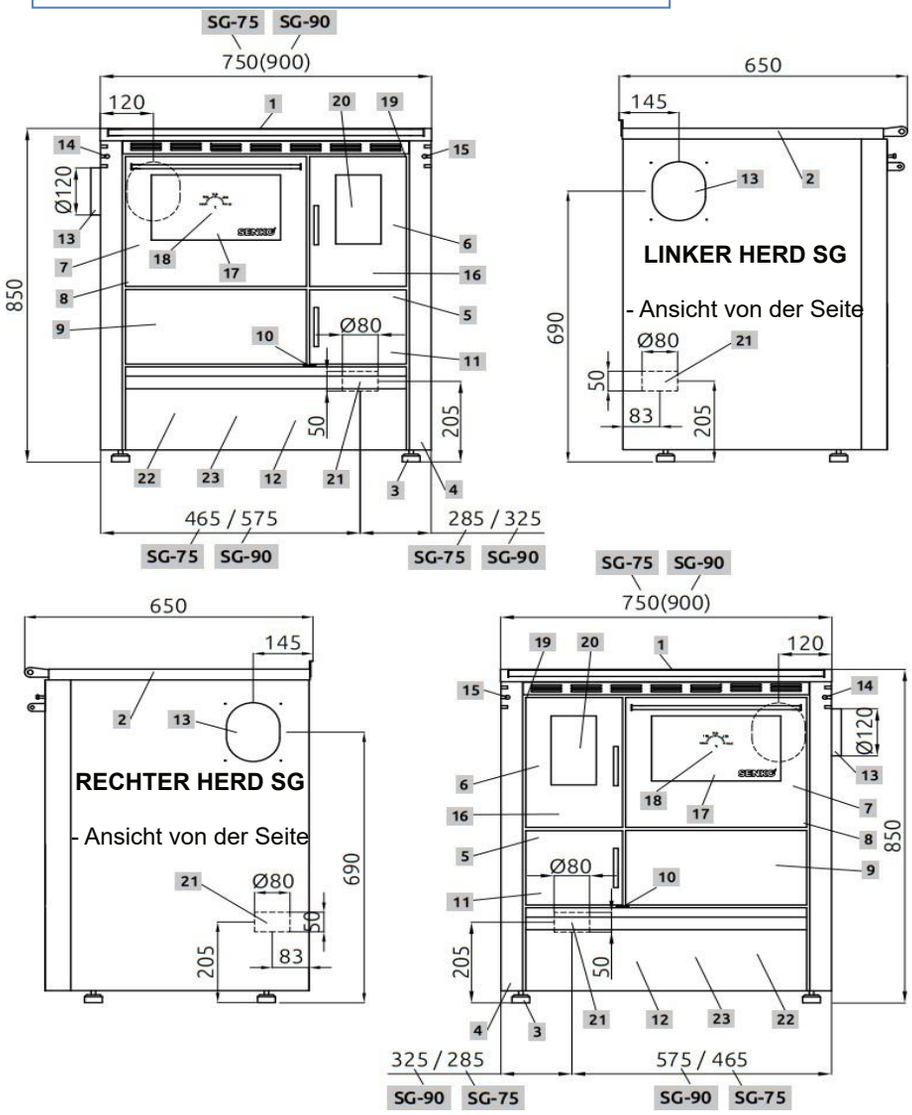


Bild 5c

BILDTEXT :

1. Kes Herdes mit Stellschrauben
2. Gehäuse des Herdes
3. Untere Tüochplatte
4. Rahmen
5. Sockel dr
6. Obere Tür des Brennraumes
7. Backofen mit Tür
8. Scharnier für die Ofentür
9. Deckel der Öffnung zur Reinigung
10. Manuell Regler der Primärluft
11. Aschebehälter
12. Treibstoffbehälter
13. Anschluss an den Schornstein
14. Rauchrichter
15. Hebel, um das Gitter zu bewegen
16. Bewegen Gitter
17. Glass für die Ofentür
18. Ofenthermometer
19. Gabelkopf-Scharnier für die Tür
20. Glass für die obere Tür
21. Öffnung zur Zufuhr der Primärluft von außerhalb
22. Verlängerung der Schornsteinableitung
23. Werkzeug zur Herdreinigung

4. HANDHABUNG DES PRODUKTS

⇒ während der Handhabung **ist es verboten**, den Herd am Rahmen zu halten !

4.1. LEITEN DES RAUCHES

Der Rauchrichter (14) ermöglicht ein schnelleres Austreten des Rauches aus dem Herd während dies notwendig ist. Er wird hauptsächlich **benutzt wenn man mit dem Heizen beginnt oder wenn größere Mengen von Treibstoff** in den Brennraum **hinzugefügt werden.**

Rauchrichter (14) **geschlossen** Rauchrichter (14) **geöffnet**

Bild 6

Mit Hilfe des Rauchrichters (14) kann man auch die Ofentemperatur regulieren (7) – **wenn der Rauchrichter geöffnet ist, kühlt der Ofen ab.**

4.2. LUFTAUSGLEICH UND REGULIERUNG

Bild 7

SCHORNSTEIN

Wenn es auf dem Schornstein eine Drosselklappe gibt, muss diese so eingestellt sein, dass der **Unterdruck des Schornsteins innerhalb der folgenden Werte** liegt: 12 ± 2 Pa

PRIMÄRLUFT – *Herde SG-50, SG-60 und SG-60 PREMIUM*

Primärluft ist Luft welche unmittelbar durch das Gitter des Brennraumes strömt. In der oberen rechten Ecke des Herds befindet sich ein **manueller Primärluftregler (10).**

Bewegen des Regler Handgriffes Sie können Primärluftströmung von der geschlossenen (*Bild 7 oben*) bis vollständig öffnen (*Bild 7 unten*). Der Regler wird entsprechend der gewünschten Temperatur an der Kochplatte oder dem Backofen eingestellt.

PRIMÄRLUFT – *Herde SG-75 und SG-90*

Zwischen der Holzkiste (12) und der Aschekiste (11) befindet sich ein **manueller Primärluftregler (10).** Bewegen des Regler Handgriffes (Bild 8) Sie können Primärluftströmung von der geschlossenen (**-**) bis vollständig öffnen (**+**). regulieren. Der Regler wird entsprechend der gewünschten Temperatur an der Kochplatte oder dem Backofen eingestellt.

Bild 8

Zur Primärluftansaugung von außen befindet sich auf der Rückseite des Herds ein **runder Stutzen (21) Ø80 mm**, an dem ein Rohr angeschlossen werden kann - *siehe Kapitel 1.3. in Montaganleitung* und *Bild 9*. Das Anschlußrohr muss (gemäß Norm DIN 4102-B1) aus nicht brennbarem Material bestehen.

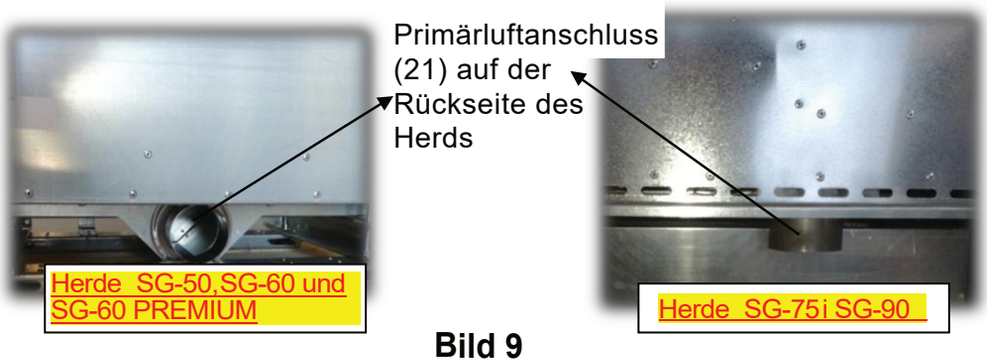


Bild 9

SEKUNDÄRLUF

Sekundärluft ist Luft welche so in den Brennraum zirkuliert, dass ein maximales Verbrennen begünstigt wird, wodurch Schadstoffe zu Asche werden, und in den Schornstein entweicht Rauch mit sehr niedriger Verunreinigung.

Bei den Herden SG-50, SG-60 und SG-60 PREMIUM erfolgt die Regelung der Sekundärluft **automatisch** durch Löcher *(Bild 10).*

Bei den Herden SG-75 und SG-90 erfolgt die Regelung manuell - durch Bewegen des Griffs des manuellen Reglers *(Bild 11).*

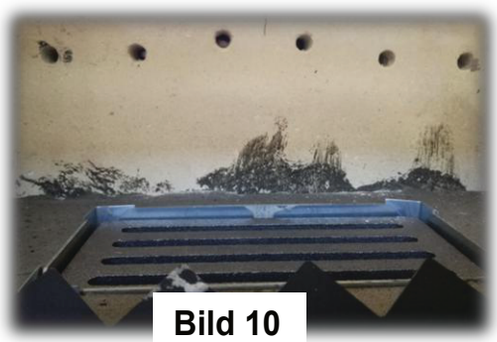
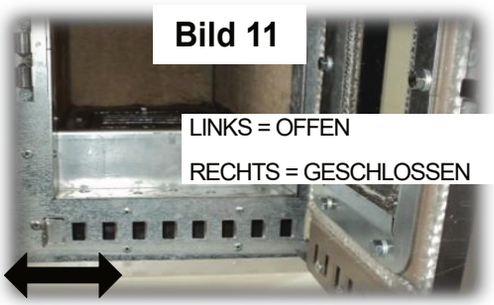


Bild 10

Bild 11



4.3. GITTER ZUM HEIZEN

Bild 12

Das Gitter ist bewegt (*nur beim Herde SG-75 und SG-90*). Es ist bewegt durch einen Hebel (15) auf der rechten Seite der Brennraum von der linken Herd beziehungsweise auf der linken Seite der Brennraum von der rechten Herd .

Bewegen des Gitters **können weitere kontrollierte Primärlufteinlass sein**, für eine längere und langsamere Verbrennung von Treibstoff. Wenn der Griff (15) herausgezogen wird – das Gitter ist offen, ansonsten ist es geschlossen.

- **Das Gitter muss immer so umgedreht sein, dass die breiteren Öffnungen, durch welche die Asche durchfällt, nach unten umgedreht sind!**

4.4. HEIZEN

4.4.1. VERFAHREN

Vor Beginn jedes Heizens ist die folgende Vorgansweise festgelegt :

- Wenn der Schornstein eine Drosselklappe hat, müssen Sie diese vollständig öffnen,
- Öffnen Sie den Rauchrichter (14) und stellen Sie den manuellen Regler der Primärluft (10) auf Maximum,
- Öffnen Sie die Tür des Brennraums (6) (der maximale Öffnungswinkel der Tür ist 90°),
- Legen sie Holz zum Entfachen des Feuers in den Brennraum und zünden Sie es an,
- Schließen Sie die Tür des Brennraums (6),
- Verfolgen Sie das Entfachen des Feuers durch die Glastür des Brennraums,
- Wenn das Feuer ausreichend entfacht ist, legen Sie nach Bedarf Scheitholz hinzu,
- Schließen Sie den Rauchrichter (14),
- Durch das Regulieren der Menge der Primärluft mit Hilfe des manuellen Reglers (10) regulieren Sie die Intensität des Feuers.

WARNUNG ! Benutzen Sie zum Entzünden niemals brennbare Flüssigkeiten wie Benzin und ähnliches, und halten Sie solche und ähnliche Flüssigkeiten fern von Ihrem Herd.

4.4.2. KENNWERTE ZUR OPTIMALEN NUTZUNG

Die Menge der Primärluft und der Unterdruck des Schornsteins müssen so eingestellt sein, dass **der Ofentemperatur nicht 300°C übersteigt**.

Die maximale Menge von Treibstoff, die sich im Brennraum befinden kann :

- 2-3 kg (Holz); 1,5-2 kg (Holzbriketts).

Es wird empfohlen, dass man **regelmäßig etwa 0,5 – 1 kg Treibstoff hinzufügt**.

Während man im Offen brät, wird empfohlen, regelmäßig etwa 0,5 kg Treibstoff hinzuzufügen (um eine konstante Temperatur im Ofen zu erhalten). Wenn die Hälfte der notwendigen Zeit zum Braten vorüber ist, wird empfohlen, das Backblech um 180° zu wenden, wegen gleichmäßigen Bratens !

Optimale Kennwerte des Herdes können nur dann erzielt werden, wenn die Nennleistung des Herdes gemäß den Berufsgrundsätzen und der Energieeffizienz des Objekts gewählt wurde.

4.4.3. ZUFÜGEN VON TREIBSTOFF

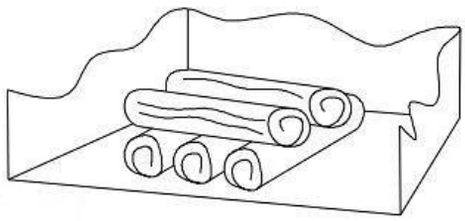


Bild 13

Einen großen Einfluss auf die Sauberkeit der Glastür des Brennraums hat, neben der Benutzung des geeigneten Treibstoffs und eines zufriedenstellenden Unterdrucks im Schornstein, **auch die Art wie der Herd geheizt wird**.

Wir empfehlen ausschließlich ein **einschichtiges Auffüllen des Treibstoffs** und, wenn möglich, **sollten Holzscheite von 2/3 der Länge des Brennraums verwendet werden**. **Zwischen den Holzscheiten** muss eine **minimale Entfernung von 1-2 cm** bestehen**.**

Briketts sollten so verwendet werden, dass Sie mit Ihnen die innere Fläche des Brennraums füllen, ebenfalls **mit einer minimalen Entfernung von 1-2 cm** zwischen ihnen.

WARNUNG ! <u>Die neuen Mengen</u> von Treibstoff dürfen <u>nur auf die Grundglut</u> <u>hinzugefügt</u> werden, also, nicht auf die Flammen sondern nur auf die Glut (ca. 1 cm breit).

Mindestens eine Minute vor dem Öffnen der Tür des Brennraums (6) muss der manuelle Regler der Primärluft (10) vollständig geschlossen werden, um das Ausströmen von Rauchgasen aus dem Brennraum in den Wohnraum zu verhindern.

Die Tür muss langsam geöffnet werden. Nachdem Treibstoff hinzugefügt wurde, die Tür langsam schließen. **Den manuellen Regler der Primärluft (10) öffnen, damit der Moment bis zum Entzünden des Treibstoffs so kurz wie möglich dauert**.

Nachdem der Treibstoff lebhaft zu brennen beginnt, den manuellen Regler der Primärluft (10) auf die gewünschte Position einstellen - *gemäß des Abschnitts 4.2*

Den Rauchrichter (14) obligatorisch ÖFFNEN <u>bevor die Tür geöffnet wird</u> !

4.4.4. HEIZEN WÄHREND DER ÜBERGANGSZEIT

Während der Übergangszeit d.h. **bei höheren Außentemperaturen der Luft** kann sie bei einem rapiden Temperaturanstieg **zu Störungen in der Arbeitsweise des Schornsteins kommen** (Abbau des Unterdrucks im Schornstein) so dass alle Rauchgase nicht vollständig in die Atmosphäre hinausgezogen wurden.

Deswegen **wird** während der Übergangszeit **empfohlen, kleinere Mengen von Treibstoff und kleinere Stücke zu verwenden**, um ein lebhafteres Feuer zu erzeugen und **die Menge der Primärluft anzupassen,** um das Durchströmen der Primärluft zu verbessern.

4.5. OFENTÜR

Die Ofentür wird entnommen wie auf dem folgendem *Bild* angegeben:

♦ Ofentür vollständig öffnen

♦ Sicherung vollständig nach hinten anheben, auf dem linken und rechten Scharnier

♦ Tür Richtung Ofen anlehnen so dass sich die Sicherungen auf die Spalte in der Tür stützen

♦ Die halboffene (ca. 15°) Tür anheben für ca. 2 mm und langsam zu sich hin ziehen, während man die Tür Richtung Ofen neigt

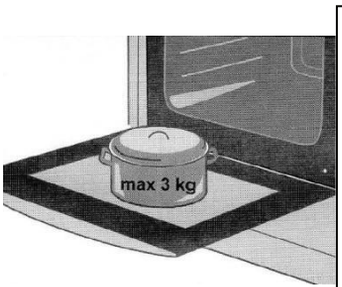
♦ Die Tür aus beiden Scharnieren am Ofen

Die Tür wird durch ein umgekehrtes Verfahren wieder angebracht !

Bild 14

WARNUNG ! Bevor Sie die Tür entnehmen beziehungsweise anbringen, überprüfen Sie immer, ob die Sicherungen der Scharniere wieder richtig in ihrem Lager sitzen ! Sonst könnte die Tür beim Entnehmen oder anbringen plötzlich herausspringen, beziehungsweise der Scharnier könnte sich wegen der starken Federn plötzlich schließen, und dadurch könnte es zu Verletzungen kommen!

Das Backofentürscharnier muss in regelmäßigen Abständen (mindestens 1 Jahr) mit Fett beständig gegen hohe Temperaturen (bis 400°C) geschmiert!



Backofentürscharniere können beschädigt werden, wenn eine Überlastung, so dass die offene Tür nicht zum Kochen stapeln Geschirr (max. 3 kg) und nicht gegen die Türen lehnen, während die Innenreinigung des Backofens!

An der offenen Tür kann nicht mit dem Fuß passen oder sitzen auf ihnen (Kinder)!

5. REINIGUNG

Der Herd und der Schornstein müssen regelmäßig gereinigt werden (mindestens einmal im Monat).

Der Aschebehälter (11) und der Raum des Behälters müssen jeden Tag gereinigt werden. Die Entsorgung der Asche muss ökologisch und sicher sein.

Das Glas (20) auf der oberen Tür des Brennraums (6) wird nach Bedarf mit einem Mittel zur Reinigung von Ruß und Fett auf Glasoberflächen gereinigt.

Der Ofen (7) muss nach jeder Benutzung gereinigt werden.

Reinigen Sie das Gehäuse verwenden Sie ein weiches Tuch mit einer neutralen Reinigungsflüssigkeit. Verwenden Sie niemals Metallschwämme und / oder wie ein Schwamm um eine Beschädigung der Oberfläche! LACKIERTE UND EMAILLIERTE OBERFLÄCHEN BENUTZEN KEINE SCHLEIFMITTELN !

Während **der Reinigung von der oberen Seite des Herdes** muss man die obere Platte (1) abnehmen und den Ruß im Brennraum gründlich reinigen, um den Ofen und den Rauchrichter, einschließlich des Anschlusses an den Schornstein (13).

Die Reinigung des Herdes muss ausschließlich dann durchgeführt werden, wenn nicht geheizt wird und der Herd kalt ist !

5.1. REINIGUNG DES ABGASROHRS

5.1.1. HERDE SG-50, SG-60 und SG-60 PREMIUM - Reinigung über dem Ofen

Reinigung des Abgasrohrs wird wie folgt durchgeführt:

- die Kochplatte abnehmen, das Gitter aus dem Feuerraum im Bereich unter dem Feuerraum/dem Gitter unter der Feuerkammer/dem Rost durch Herausdrehen der Schrauben herausnehmen, die Schutzabdeckung abnehmen und den Raum reinigen *(Bild 16)*
- mit dem Staubsauger auf der Oberseite den Bereich über dem Backofen saugen *(Bild 17)*

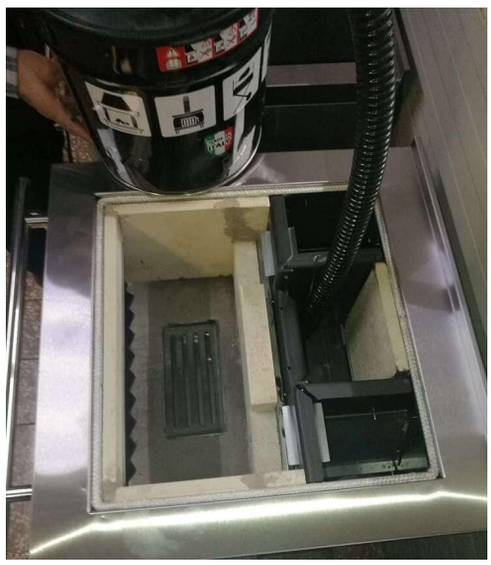


Bild 17

Bild 16

5.1.2. HERDE SG-50

Reinigung des Abgasrohrs wird wie folgt durchgeführt:

- die Backofentür gemäß dem in *Bild 14* beschriebenen Verfahren abnehmen,
- gegebenenfalls den unteren Zierdeckel (5) abnehmen indem Sie ihn zu sich ziehen,
- durch Abschrauben der Schrauben den Deckel der Reinigungsöffnung (9) abnehmen ⇒ *Bild 18*,
- den Bereich unter dem Backofen mit dem Herdreinigungswerkzeug (23) reinigen *(Bild 19)*. Nach gründlicher Reinigung den Deckel der Reinigungsöffnung und die Backofentür wieder anbringen.

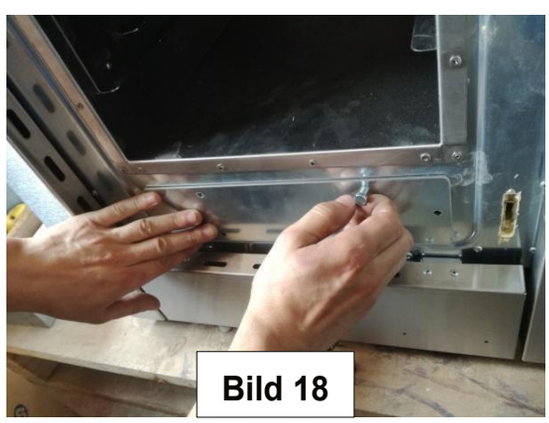


Bild 18

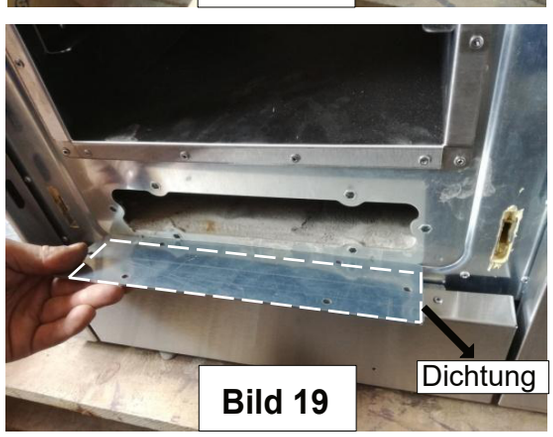


Bild 19

5.1.3. HERDE SG-60 und SG-60 PREMIUM

Reinigung des Abgasrohrs wird wie folgt durchgeführt:

- die Backofentür gemäß dem in *Bild 14* beschriebenen Verfahren abnehmen,
- gegebenenfalls den unteren Zierdeckel (5) abnehmen indem Sie ihn zu sich ziehen,
- durch Abschrauben der Schrauben den Deckel der Reinigungsöffnung (9) abnehmen ⇒ *Bild 20*,
- den Bereich unter dem Backofen mit dem Herdreinigungswerkzeug (23) reinigen. Nach gründlicher Reinigung den Deckel der Reinigungsöffnung und die Backofentür wieder anbringen.

Bild 20

5.1.4. HERDE SG-75 und SG-90

Reinigung des Abgasrohrs wird wie folgt durchgeführt:

- den Deckel der Reinigungsöffnung (9) abnehmen, indem Sie ihn zu sich ziehen ⇒ *Bild 21a,*
- den Schutzdeckel der Reinigungsöffnung durch Abschrauben der Schrauben abnehmen ⇒ *Bild 21b,*
- den Bereich unter dem Backofen mit dem Herdreinigungswerkzeug (23) *(Bild 21 c und d)* reinigen. Nach gründlicher Reinigung den Schutzdeckel und den Deckel der Reinigungsöffnung wieder anbringen.

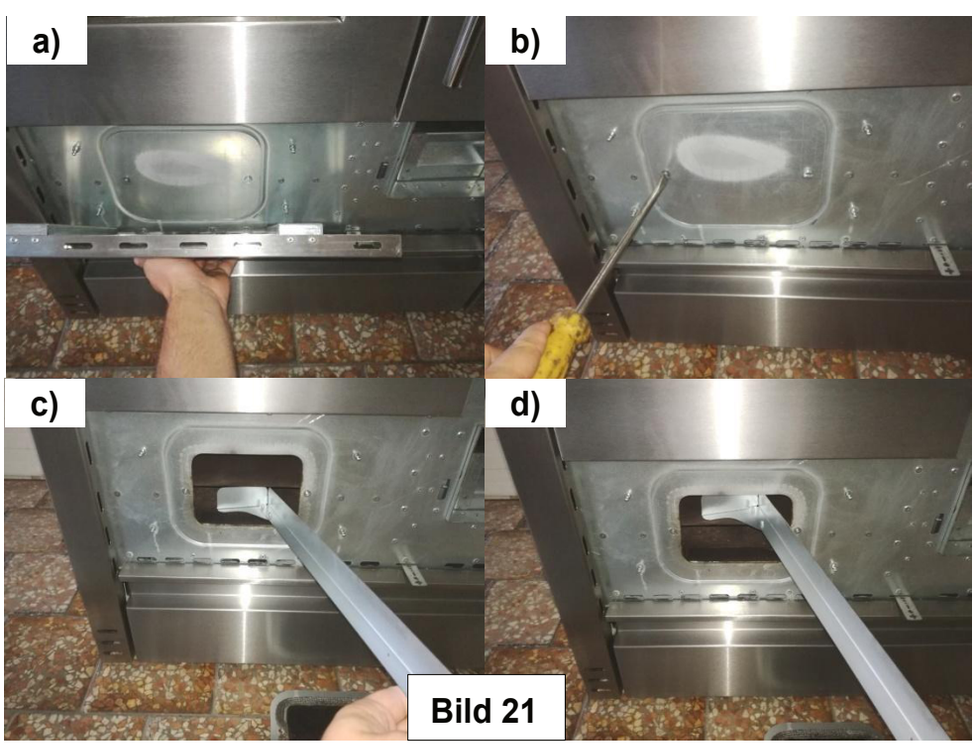


Bild 21

6. WARTUNG

Während jahrelanger Nutzung kommt es zu Beschädigungen auf den Schamott Verkleidungen (Verbrauchsmaterial) welche in dem Falle mit Schamott Kitt saniert werden müssen. **Schamottensteine müssen nicht aus dem Herd entfernt werden.**

Bei der Lieferung ist die Kochplatte mit Schutzlack beschichtet.

Nach einigen Stunden beim ersten Anheizen brennt der Schutzlack auf der Kochplatte ab, was einen unangenehmen Geruch verursacht. Dieser Geruch verschwindet nach einigen Stunden des Heizens. Die Platte nimmt eine gräuliche Arbeitsfarbe an. Das ist normal und es hat **und das beeinträchtigt nicht die Lebensdauer der Platte.**

Zu der Zeit der Nichtbenutzung des Gerätes, ist es UNERLÄSSLICH dass die **Kochplatte mit einem in Speiseöl getränkten Tuch verreiben**, weil es aufgrund von Feuchtigkeit, ein Rostschicht auftreten kann.

Das rostfreie Material der Herde unterliegt aufgrund hoher Temperaturbedingungen einer leichten Veränderung seiner Grundfarbe. **Pflegen Sie rostfreie Materialien ausschließlich mit Mitteln für rostfreie Materialien nach deren Herstellerangaben.**

Die Schraube zum Sichern des Griffes auf der oberen und unteren Tür und die **Sicherung auf der Tür des Brennraums** nach Bedarf festziehen.

KOCHPLATTE AUS GLASKERAMIK

- ***Nur bei bestimmten Ofenmodellen***

Die SCHOTT Kochplatte aus Glaskeramik ist **hochtemperaturbeständig** und hält plötzlichen Temperaturschocks **bis zu 700°C** stand. Sie ist unempfindlich gegenüber den üblichen mechanischen Belastungen in der Küche. Die CERAN®-Kochfläche ist **leicht zu reinigen.**

- darf nur im **vollständig abgekühlten Zustand gereinigt werden**, am besten nach jedem Gebrauch – mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch
- verwenden Sie zur regelmäßigen Reinigung **spezielle Glaskeramikreiniger**, die eine Schutzschicht auf der Oberfläche bilden
- **Verwenden Sie NIEMALS Schleif- oder aggressive Reinigungsmittel wie Grill- und Backofenreiniger, Fettfleckentferner, Schwämme mit Schleifoberfläche!**
- **Wischen Sie vor jedem Gebrauch Staub und andere Partikel** von der Kochplatte ab, da solche Ablagerungen die Oberfläche beschädigen können.
- Hartnäckige und eingebrannte Flecken werden mit einem **Schaber für Glaskeramik** entfernt
- Falls jegliches (**Zucker, gesüßte Speisen** usw.) versehentlich auf der Kochplatte anbrennt, **kratzen Sie es sofort von der Oberfläche ab (solange diese noch warm ist)**, um eine Beschädigung der Oberfläche zu vermeiden.
- Die Farbveränderung der Kochplatte hat keinen Einfluss auf ihre Funktion und Effizienz!

6.1. ENTSORGUNG DES ALTEN HERDES

Wenn der Herd nicht mehr zur Nutzung geeignet ist, muss man ihn zwecks Recycling an einen zugelassenen Betrieb für die Entsorgung solcher Arten von Abfall übergeben. **Es ist verboten, einen nicht funktionierenden Herd in der Natur zu entsorgen!**

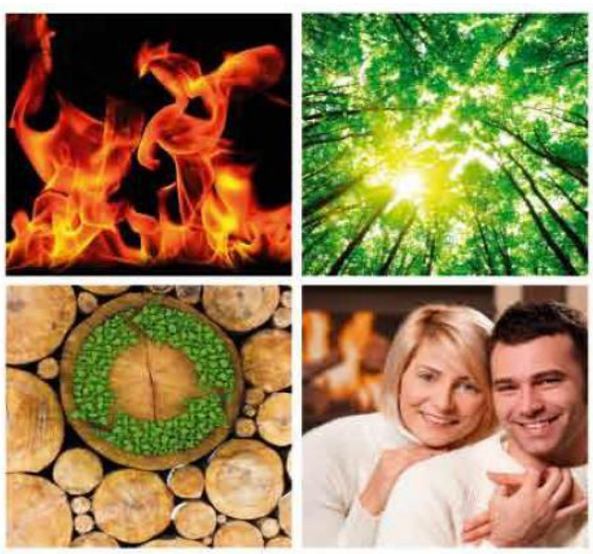
6.2. ERSATZTEILE

Ausschließlich Originalersatzteile von Hersteller benutzen. Wenn keine Originalersatzteile benutzt werden oder wenn eine nicht zugelassene Person die Reparatur getätigt hat, wird die Garantie nicht anerkannt werden.

7. SCHWIERIGKEITEN / URSACHEN / LÖSUNGEN

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LOSUNG
Glas auf der Tür des Brennraums ist schwarz und/oder der Brennraum ist verqualmt (schwarzer Ruß)	♦ zu niedriger Unterdruck des Schornsteins (niedriger als 10 Pa) ♦ schlechte Regulierung ♦ zu viel Treibstoff im Brennraum ♦ Treibstoff mit zu viel Feuchtigkeit ♦ ungeeigneter Treibstoff ♦ zu hohe Temperatur im Brennraum	⇨ Anschluss des Herdes an den Schornstein und den Schornstein überprüfen ⇨ *siehe Abschnitt 1.2. und 1.3. der Montaganleitung.* ⇨ *Abschnitt 4.2.* durchlesen ⇨ Menge des Treibstoffes reduzieren ⇨ Treibstoff mit weniger als 17% relativer Feuchtigkeit benutzen ⇨ Treibstoff gemäß *Abschnitt 1.1.* benutzen ⇨ Menge des Treibstoffes und der Primärluft reduzieren und den Unterdruck des Schornsteins gemäß *Abschnitt 4.2.* regulieren
Unzureichender Unterdruck im Schornstein; aus dem Schornstein entweicht schwarzer Rauch	♦ Schornstein verrußt ♦ Herd verrußt ♦ Schornstein teilweise verstopft oder verrußt ♦ Treibstoff nicht ausreichend trocken ♦ Gussgitter im Brennraum falsch umgedreht ♦ obere oder untere Tür geöffnet ♦ ungeeigneter Unterdruck ♦ schlechte Regulierung	⇨ Schornstein säubern ⇨ Herd säubern ⇨ Schornstein entstopfen und säubern ⇨ Treibstoff gemäß *Abschnitt 1.1.* benutzen ⇨ Gitter gemäß *Abschnitt 4.3.* einsetzten ⇨ Tür schließen ⇨ Unterdruck im Schornstein gemäß *Abschnitt* 1.2. der *Montaganleitung*einstellen. ⇨ Primärluft gemäß *Abschnitt 4.2.* regulieren.
Aus dem Herd kommt Rauch	♦ Herd verrußt ♦ Schornstein verrußt ♦ Treibstoff mit zu viel Feuchtigkeit ♦ Treibstoff mit niedrigem Kalorienwert ♦ zu wenig frische Luft im Raum ♦ zu niedrige Temperatur im Brennraum ♦ Schornstein niedriger als 4,5 m ♦ Schornstein mit einem Durchmesser kleiner als vorgeschrieben	⇨ Herd säubern gemäß *Abschnitt 6.* ⇨ Schornstein säubern gemäß *Abschnitt 6.* ⇨ Treibstoff gemäß *Abschnitt 1.1.* benutzen ⇨ siehe *Abschnitt* 1.4. der *Montaganleitung* ⇨ Temperatur im Brennraum erhöhen indem man mehr Treibstoff hinzufügt ⇨ den Schornstein gemäß *Abschnitt* 1.2. und 1.3. der *Montaganleitung* einstellen
Zu niedrige Temperatur zum Kochen und Braten	♦ nicht ausreichender oder zu hoher Unterdruck des Schornsteins ♦ zu hohe Menge von Primärluft ♦ ungeeigneter Treibstoff ♦ zu große Menge von Treibstoff – schweres verbrennen ♦ Rauchrichter geöffnet ♦ Gitter in der geschlossenen Position	⇨ Unterdruck im Schornstein gemäß Abschnitt 1.2. der Montaganleitungeinstellen. ⇨ Menge von Primärluft reduzieren ⇨ Treibstoff gemäß *Abschnitt 1.1.* benutzten ⇨ weniger Treibstoff in den Brennraum hinzufügen ⇨ Rauchrichter schließen ⇨ Gitter auf die offene Position eingestellt
Zu hohe Temperatur zum Kochen und Braten	♦ zu hoher Unterdruck des Schornsteins ♦ ungeeigneter Treibstoff ♦ Rauchrichter geschlossen ♦ Gitter in der vollständig geöffneten Position	⇨ Unterdruck im Schornstein gemäß *Abschnitt* 1.2. der *Montaganleitung* einstellen ⇨ Treibstoff gemäß *Abschnitt 1.1.* benutzen ⇨ Rauchrichter öffnen ⇨ einstellen Offenheit des Gitters nach Bedarf

Vladimira Nazora 22, Štefanec, 40000 Čakovec, Hrvatska
Tel: +385 (0)40 33 73 44 • E-mail: info@senko.hr
www.senko.hr



… DER GEIST DER TRADITION

IN MODERNEN FORMEN

FÜR EINE GESUNDE UMWELT.

Beide Anleitungen finden Sie unten https://www.de.senko.hr

Wir behalten uns das Recht vor, alle Bilder, technische Details und Farben von Produkten, die in diesem Handbuch erwähnt, ohne vorherige Ankündigung zu verändern.