

## BEDIENUNGSANLEITUNG mit AUFSTELLUNGSANLEITUNG

## ZENTRALHEIZUNGSHERD

ZEH 55.3

ZEH 90.18.3

ZEH 110.24.3

# Allgemeine Informationen

## Kundendienst bzw. Ersatzteilanforderung

Österreich (Zentrale)

LOHBERGER Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH  
Landstraße 19, 5231 Schalchen

Telefon: 07742/ 5211-0

Telefax: 07742/ 5211-109

Email: [kundendienst@lohberger.com](mailto:kundendienst@lohberger.com)

Wir sind erreichbar:

Mo. bis Do.: von 07<sup>30</sup> Uhr bis 12<sup>00</sup> Uhr / von 13<sup>00</sup> Uhr bis 17<sup>00</sup> Uhr

Fr.: von 07<sup>30</sup> Uhr bis 12<sup>00</sup> Uhr

Außerhalb der Büroöffnungszeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Fax oder Email mit.

## Bitte beachten:

Damit unser Kundendienst Reparaturen bzw. Ersatzteillieferungen prompt und zu Ihrer Zufriedenheit erledigen kann, benötigen wir von Ihnen folgende Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Faxnummer bzw. E-Mail Adresse
3. Die genaue Gerätebezeichnung (siehe Typenschild)
4. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
5. Das Kaufdatum
6. Eine möglichst detaillierte Beschreibung des Problems oder Ihres Servicewunsches
7. Halten Sie bitte Ihre Herd-Rechnung bereit

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

## Ein Tipp:

Übertragen Sie vor dem Aufstellen und Anschließen des Gerätes die Angaben vom Typenschild in die nachstehende Tabelle!

Herdtype:.....

Fabrikationsnummer:.....

Nennwärmeleistung:.....

Notwendiger Förderdruck in mbar:.....

Abgasanschluss: (links/rechts oben, hinten, seitlich).....

Farbe:.....

## Wichtig:

Bitte lesen Sie, bevor Sie Ihren Herd in Betrieb nehmen, die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch. Sie finden hier wichtige Hinweise in punkto Sicherheit, Gebrauch, Pflege und Wartung des Gerätes damit Sie lange Freude an Ihrem Herd haben.

Sollte einmal eine Störung auftreten, sehen Sie bitte erst im Kapitel „Störung – Ursachen - Behebung“ nach. Kleinere Störungen können Sie oft selbst beheben. Sie sparen dadurch unnötige Servicekosten.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sollte sie verloren gehen, so senden wir Ihnen gerne eine neue zu. Vor Anschluss des Herdes an den Schornstein ist der zuständige Schornsteinfegermeister zu informieren.

# Die LOHBERGER Garantie

Diese Garantiebedingungen gelten in allen europäischen Ländern, in denen Herde von LOHBERGER durch ortsansässige Fachhändler vertrieben werden. Garantieansprüche sind grundsätzlich an einen ortsansässigen Fachhändler, bzw. den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, zu richten.

## Garantie

Grundsätzlich gewährt LOHBERGER für nachweisbare Material- oder Fertigungsfehler 3 Jahre Vollgarantie. Ausgenommen von dieser Regelung sind lediglich Verschleißteile (z.B. Schamotte und Roste) sowie elektrische Bauteile. Der Garantieanspruch endet jedenfalls fünf Jahre nach Fertigung des Gerätes.

Für manche Typen und Teile gibt es bestimmte Einschränkungen: bei Geräten mit Zentralheizeinsatz ist die Garantie entweder von der fachgerechten Montage einer Rücklaufanhebung oder dem Einbau eines Armaturenschranks (AME .4) abhängig.

## Der Garantiebeginn

Garantiebeginn ist der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes an Sie als „Verbraucher“. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit Garantie-Abschnitt bitte stets mit der Rechnung auf. Voraussetzung für unsere Garantiepflicht ist, dass das Gerät nach unseren Anweisungen und den geltenden Ö-/DIN-Normen montiert und angeschlossen ist und nach unserer Anleitung sachgemäß bedient und fachgerecht gewartet wurde.

## Die Reparaturen

Wir prüfen Ihr Gerät sorgfältig und ermitteln, ob der Garantieanspruch zu Recht besteht. Wenn ja, entscheiden wir, auf welche Art der Mangel behoben werden soll. Im Falle einer Reparatur sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung vor Ort oder in unserem Werk. Dadurch wird der durch die Übergabe festgelegte Garantiebeginn nicht beeinflusst; ist es notwendig, das Gerät auszutauschen, beginnt die Garantiezeit erneut zu laufen. Wenn Sie Ihr Gerät zur Reparatur einschicken, legen Sie bitte den Kaufnachweis bei.

## Die Kosten

Für die Dauer der Garantie übernimmt LOHBERGER sämtliche Kosten. Wenn wir entscheiden, dass die Reparatur Ihres Gerätes zweckmäßigerweise in unserem Werk stattfinden soll, dann gehen die Transportkosten sowie die Verantwortung für den Transport zu Ihren Lasten.

## Haftungsausschluss

Für das Abhandenkommen oder die Beschädigung eines Gerätes durch Diebstahl, Feuer, Vandalismus oder ähnliche Ursachen, können wir keine Haftung übernehmen. Auch mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch ein geliefertes Gerät verursacht werden oder die bei der Lieferung eines Gerätes entstehen, sind von der Haftung ausgeschlossen, es sei denn, dass die Lieferung durch LOHBERGER oder ein durch LOHBERGER beauftragtes Transportunternehmen erfolgt ist.

Für Schäden, die aufgrund chemischer oder elektrochemischer Einwirkungen (z.B. Schadstoffe in der Verbrennungsluft, nicht VDI-gerechte Beschaffenheit des Heizungswassers – z.B.: „Verkalkung“, etc.) oder durch nicht den technischen Regeln bzw. den LOHBERGER - Unterlagen entsprechende Installation entstehen, können wir keine Haftung übernehmen.

Für sichtbare Lack- und Emailschiäden, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kommen wir nur dann auf, wenn uns diese Mängel innerhalb von 14 Tagen nach Übergabe des Gerätes schriftlich bekannt gegeben werden.

! Änderungen oder Eingriffe am Gerät durch Personen, die von uns dafür nicht autorisiert sind, haben das Erlöschen unserer Garantiepflicht zur Folge. Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten sind grundsätzlich kostenpflichtig.

# Inhalt

Allgemeine Informationen .....	2
Die LOHBERGER Garantie .....	2
Wichtige Hinweise .....	4
Sicherheitshinweise .....	4
Beim Aufstellen und im Betrieb .....	4
Kochfläche .....	4
Bratrohr .....	4
Gerätebeschreibung .....	5
ZEH 55 .....	5
ZEH 90 / 110 .....	5
Geräteabmessungen .....	6
Technische Daten .....	7
Aufstellen und Anschließen .....	8
Abgasanschluss .....	9
Heizungsanschluss .....	10
Rücklaufanhebung zum Schutz vor Korrosion .....	10
Anschlussbeispiel .....	11
Anschluss für thermische Ablaufsicherung .....	11
Herdbauteile und Sonderausstattungen .....	12
Herddeckel (Sonderausstattung) .....	12
Isolierdeckel (Sonderausstattung) .....	12
Backrohr .....	12
Backrohrtür .....	12
Backrohrthermometer .....	12
Durchheize (Sonderausstattung) .....	12
Bedienung des Herdes .....	14
Anheizklappe .....	14
Aschentürsicherung .....	14
Primärluftregelung .....	14
Sekundärluftregelung .....	14
Entlüftungshahn .....	14
Rost .....	14
Rostrüttelung .....	15
Heizgasblech .....	15
Reinigungs- und Bedienungsgeräte .....	15
Brennstoffe .....	15
Geeignete Brennstoffe .....	15
Ungeeignete Brennstoffe .....	15
Unzulässige Brennstoffe .....	15
Inbetriebnahme .....	16
Anheizen .....	16
Brennstoff nachlegen .....	16
Lufteinstellungen .....	16
Richtwerte für Abbrandmenge und Dauer .....	16
Heizen .....	16
Heizen in der Übergangszeit .....	16
Kochen .....	16
Backen und Braten .....	17
Sommer- Winterbetrieb .....	17
Verbrennung .....	17
JETFIRE - Flammbündelplatte .....	17
Wartung und Pflege .....	18
Reinigungsöffnung .....	18
Stahlkochplatte .....	18
Störungen – Ursachen – Behebung .....	19

# Wichtige Hinweise

Beachten Sie bitte, dass jedes Gerät nur dann gut funktioniert, wenn es richtig bedient und gepflegt wird. Voraussetzung für große Zuverlässigkeit, hohe Wirtschaftlichkeit, schadstoffarmen Abbrand und lange Lebensdauer ist die Einhaltung folgender wichtiger Regeln:

- Der Herd darf nicht verändert werden, außer durch von uns angebotene, geprüfte Original-Zubehörteile oder durch von unserem Werkkundendienst ausgeführte Arbeiten.
  - Nur Einbau von Original-Ersatzteilen, welche Sie von Ihrem Händler oder auch direkt von uns beziehen können.
  - Fachgerechte, ordentliche Aufstellung durch einen Fachmann unter Einhaltung der am Aufstellort geltenden Vorschriften und Bestimmungen. Beachtung der Hinweise in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie Beiziehung des zuständigen Schornsteinfegers zur Beurteilung baulicher oder technischer Umstände.
  - Sachgemäße Bedienung durch Beachtung der Angaben in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie der Hinweise auf Sicherheit und Umweltschutz.
  - Richtiger Brennstoff durch Verwendung von umweltverträglichen, qualitativ hochwertigen und trockenen Sorten. (Siehe Brennstoffe Seite 15).
  - Wartung und Pflege in regelmäßigen Abständen. Unterbleibt diese, mehrten sich automatisch Fehlfunktionen, Störungen und Schäden und verursachen dadurch Ärger und Kosten. Verschleißteile (z.B. Dichtungen), thermisch hochbelastete Teile (Schamott, Gussteile) oder zu Bruch gegangene Herdteile sind möglichst rasch zu erneuern bzw. auszuwechseln.
  - Heizen Sie in den ersten 2-3 Tagen mit geringer Leistung. Dadurch trocknet die Ausmauerung des Herdes langsam durch und hält viel länger! Beim Heizbetrieb in den ersten Tagen ist es möglich, dass die Schamott-Verkleidung Spannungsrisse bekommt. Die Heizfunktion ist dadurch aber nicht beeinträchtigt.
  - Regelmäßige Reinigung des Herdes, der Rauchgaszüge, des Verbindungsstücks und des Schornsteins.
- Vorsicht: der Schornstein kann verstopfen, wenn der Herd nach einer längeren Betriebsunterbrechung wieder angeheizt wird. Bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, lassen Sie den Schornstein durch einen Fachmann (Schornsteinfeger) überprüfen.
- Anheizklappe nur zum Anheizen öffnen Heiz- und Aschentür stets geschlossen halten. Vermeiden Sie das Überhitzen des Herdes (z.B. rotglühende Stahlkochplatte). Dadurch entstehende Schäden sind von der Garantieleistung ausgenommen!
  - Ausreichende Zufuhr von Frischluft während des Heizbetriebes in den Aufstellungsraum! Es muss ein mindestens 0,8facher Luftwechsel pro Stunde durch eine dauerhafte und sichere Belüftung des Raumes gewährleistet sein. Bei dicht schließenden Fenstern und Türen oder aber wenn andere Geräte, wie Dunstabzughaube, Wäschetrockner, Ventilator o. ä. dem Raum, in dem der Herd aufgestellt ist, Luft entziehen, muss unter Umständen Verbrennungsluft (Frischluft) von außen zugeführt werden.
  - Betreiben Sie unsere Zentralheizungsherde nur mit einer Rücklaufanhebung (thermisches Ventil, Motorgesteuertes Mischventil). Schäden, die auf eine fehlende Rücklaufanhebung zurückzuführen sind, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen!
  - Richtiges Verhalten bei Kamin- und Schornsteinbränden: Herdtüren geschlossen halten und Luftregler auf 0 stellen! Versuchen Sie niemals, den Schornsteinbrand durch Einbringen von Wasser zu löschen. Durch den schlagartig entstehenden Wasserdampf kann der Schornstein bersten.
- |          |  |
|----------|--|
| <b>!</b> | Notfalls Rufen Sie die Feuerwehr über die Notrufnummer |
|----------|--|

## Sicherheitshinweise

### Beim Aufstellen und im Betrieb

- Arbeiten Sie beim Aufstellen des Herdes mit der Bedienungsanleitung und beachten Sie die einzelnen Punkte.
- Berücksichtigen Sie die Sicherheitsabstände beim Aufstellen des Herdes.
- Die Dichtheit des Rauchrohranschlusses überprüfen.
- Kontrollieren Sie den Herd auf Beschädigungen (z.B. Gläser).
- Achten Sie darauf, dass nie mehr Holz eingelegt wird als für die Nennheizleistung notwendig ist (ca. 1-2 kg).
- Beim Nachlegen die Tür langsam öffnen, erst die Rauchgase abziehen lassen, damit vermeiden sie ein Entweichen der Rauchgase in den Raum.
- Bedenken Sie, dass einige Bauteile am Herd (Abgasrohr, Fülltür, Griffe usw.) im Heizbetrieb heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen.

Besonders bei Kleinkindern ist darauf zu achten, dass sie nicht in Gefahr geraten!

- Den Herd nicht während des Heizens absperren, es besteht Verpuffungsgefahr.

### Kochfläche

- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden, Speisen mit Fetten und Ölen, z.B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle nie mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
- Keine brennbaren oder entzündbaren Gegenstände auf die Kochfläche legen, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.

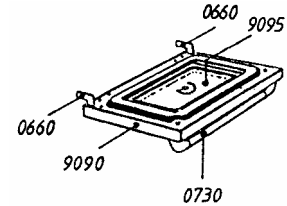
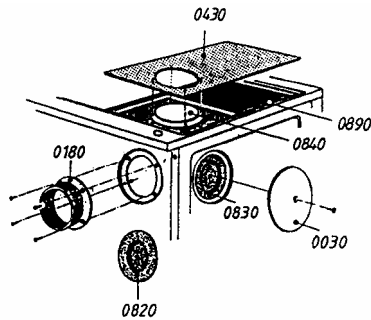
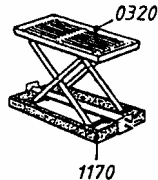
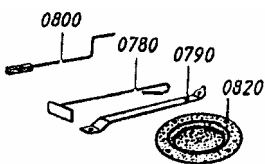
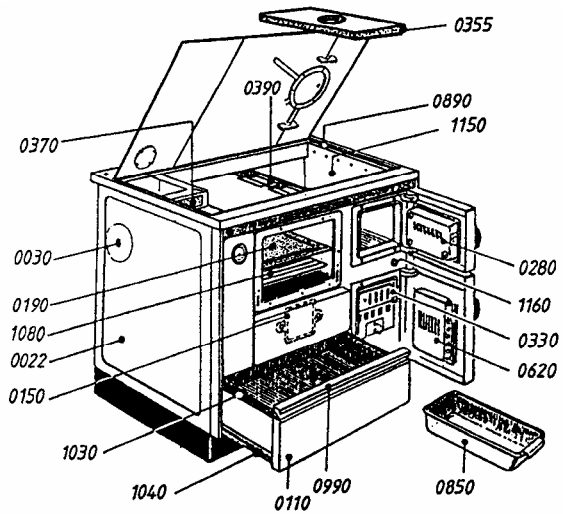
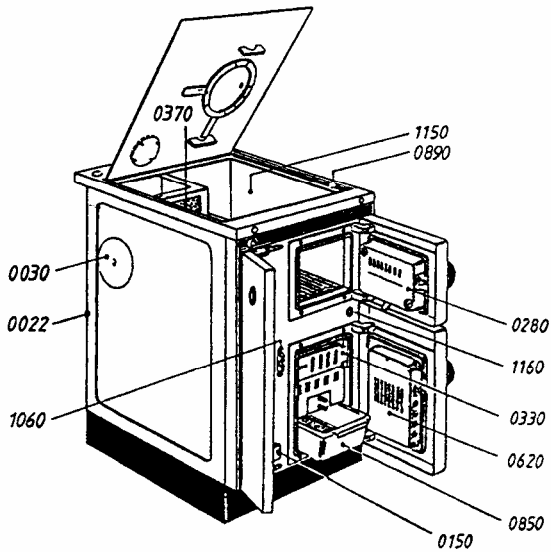
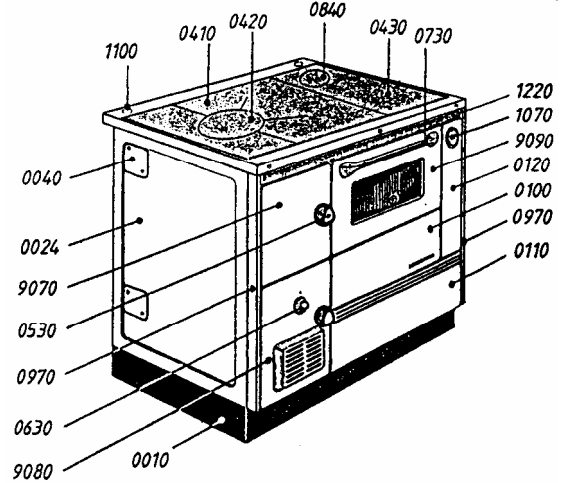
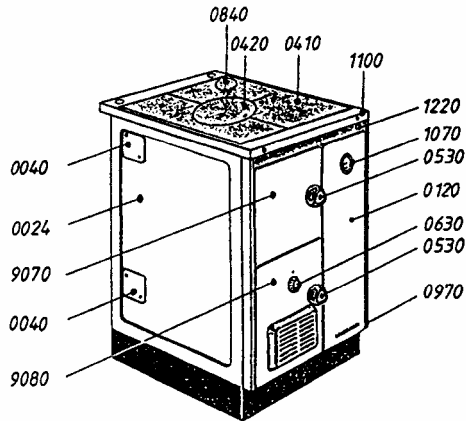
### Bratrohr

- Bei Arbeiten im heißen Bratrohr besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Topflappen, Handschuhe oder ähnliches.
- Im Bratrohr keine Gegenstände aufbewahren, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.
- Vorsicht beim Öffnen der Bratrohrtüre. Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Bratrohrtüre. Beim Öffnen strömt ein Schwall heißer Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Bratrohrtür bei Zubereitungen im Bratrohr immer völlig schließen.

# Gerätebeschreibung

ZEH 55

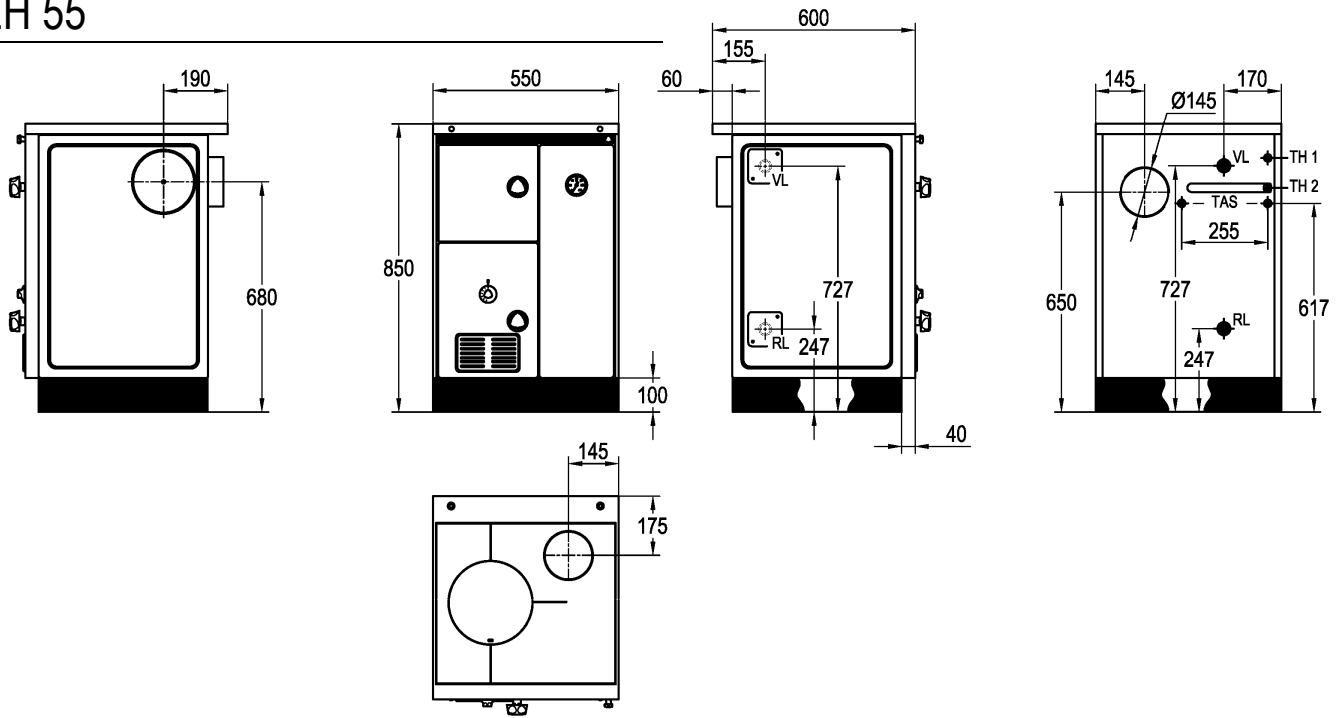
ZEH 90 / 110



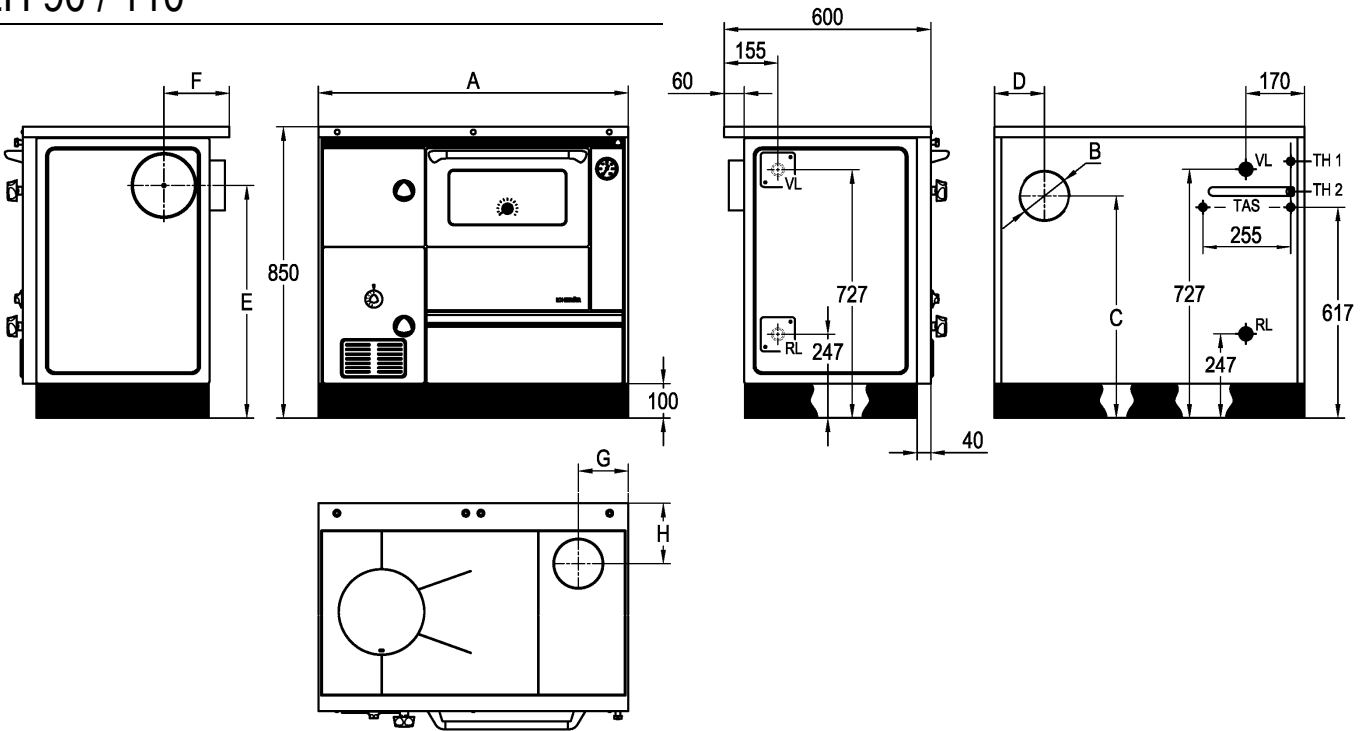
0010	Sockel	0410	Stahlkochplatte	0970	Herdabschlussleiste
0022	Seitenwand (mit RA)	0420	Kochlochdeckel	0980	Dekorleiste
0024	Seitenwand (mit VL/ RL)	0430	Schiffteilplatte	1030	Holzlade
0030	Abdeckscheibe (emailliert)	0530	Handrad	1040	Ladenschiene
0040	Abdeckscheibe VL/ RL	0590	Sekundärlufthebel	1060	Kugelschnapper
0100	Putztürblende	0610	Regler	1070	Thermometer
0110	Holzladenblende	0620	Reglergehäuse	1080	Grillrost
0120	Seitenblende	0630	Drehknopf für Primärluftregler	1100	Herdrahmen kpl.
0130	Backrohr	0660	Backrohrscharnier	1150	Heizeinsatz kpl.
0150	Putzdeckel	0730	Backrohtürgriff	1160	Entlüftungshahn
0180	Abgas-Anschlussstutzen	0780	Aschenschieber	1170	Heberost kpl.
0190	Backblech	0790	Allzweckschlüssel	1220	Betätigungsknopf für Anheizklappe
0280	Heiztürschutz	0800	Rostkurbel	9070	Heiztür kpl.
0320	Rost	0820	Abdeckscheibe mit Mittelloch	9080	Aschentür kpl.
0330	Stehrost	0830	Abdeckscheibe ohne Mittelloch	9090	Backrohtür kpl.
0355	Flamm Bündelplatte	0840	Abdeckscheibe für Stahlkochplatte	9095	Backrohrschauglas kpl.
0370	Anheizklappe	0850	Aschenlade		
0390	Heizgasschieber, Heizgasblech	0890	Dichtschnur für Kochplatte		

# Geräteabmessungen

## ZEH 55



## ZEH 90 / 110



(Maße in mm)

	Code	ZEH 55	ZEH 90.18	ZEH 110.24
Breite	A	550	900	1100
Abgasstutzen-Durchmesser	B	145	145	160
Abgasanschluss rückwärts	Höhe	C	650	680
	Seitenabstand	D	145	125
Abgasanschluss seitlich	Höhe	E	650	680
	Wandabstand	F	205	190
Abgasanschluss oben	Seitenabstand	G	145	165
	Wandabstand	H	175	190
Anschluss Thermische Ablaufsicherung	TAS		1/2" Außengewinde	
Muffe für Tauchhülse (Thermostatfühler Pumpe)	TH 1		1/2" Innengewinde	
Muffe für Tauchhülse (Thermostatfühler TAS)	TH 2		1/2" Innengewinde	
Vorlauf	VL		5/4" Innengewinde	
Rücklauf	RL		5/4" Innengewinde	

# Technische Daten

			ZEH 55	ZEH 90.18	ZEH 110.24
Fülltüröffnung	Breite x Höhe	mm	210 x 150	210 x 150	210 x 150
	Breite (Flachfeuerung)	mm	235 (200)	235 (200)	235 (200)
Füllraum	Tiefe	mm	400	400	400
	Höhe Rost oben / Rost unten	mm	170 / 420	170 / 420	170 / 420
	Volumen min / max	Liter	14,2/ 35,2	14,2/ 35,2	14,2/ 35,2
Backrohr	Breite x Höhe x Tiefe	mm	400 x 220 x 435	400 x 220 x 435	400 x 220 x 435
Stahlkochplatte	Breite x Tiefe (Teil 1)	mm	536 x 473	627 x 473	772 x 473
	Breite x Tiefe (Teil 2)	mm	-	256 x 473	311 x 473
	Kochfläche	m <sup>2</sup>	0,25	0,41	0,51
Heizkessel	Wasserinhalt	Liter	22	18	24
Aschenlade	Inhalt	Liter	5	5	5
Brennstofflade	Inhalt	Liter	-	35	50
Backblech	Breite x Tiefe	mm	-	399 x 420	399 x 420
Grillrost	Breite x Tiefe	mm	-	399 x 399	399 x 399
Gewicht	Herd ohne Verschlag	kg	209	279	301
	Herd mit Verschlag	kg	218	291	316

## Leistungsangaben

Daten zur Schornsteinberechnung (nach DIN 4705)

Nennheizleistung gesamt	Holz Flachfeuerung	kW	16-18	16,5-19	17-20
	Koks Füllfeuerung	kW	18-24	18,5-25	19-26
Nennheizleistung Kesselteil	Holz Flachfeuerung	kW	12-14	12-14	12,5-15
	Koks Füllfeuerung	kW	14-20	15-20	15-21
Abgastemperatur	Holz/ Kohle	°C	290/ 290	280/ 280	270/ 270
Abgasmassenstrom	Holz/ Kohle	g/s	8	8	8
Notwendiger Förderdruck	bei Nennwärmeleistung	mbar	0,18	0,20	0,20
	bei 0,8 x Nennwärmel.	mbar	0,14	0,16	0,16
Betriebsdruck	Max	bar	3	3	3
Betriebstemperatur	Max	°C	95	95	95

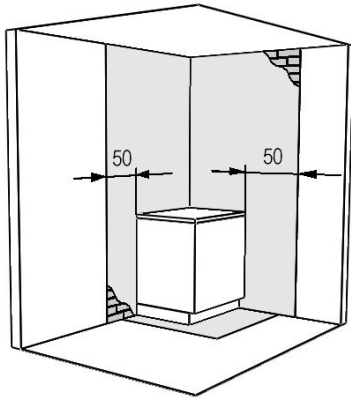
# Aufstellen und Anschließen



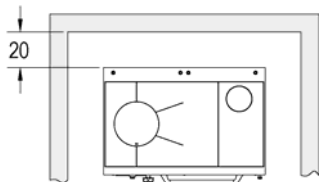
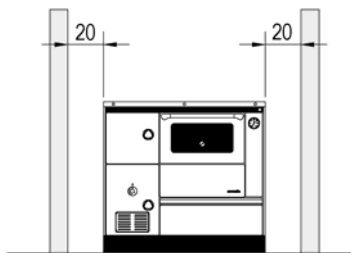
Wenden Sie sich vor der Geräteaufstellung an den zuständigen Schornsteinfeger.

- Bei der Aufstellung des Herdes sind die am Aufstellort geltenden bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften und Bestimmungen zu beachten.
- Achten Sie auf waagrechten und rüttelfreien Stand des Herdes.

- Rund um den Herd ist genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen (Holzverkleidung, Möbel, Vorhänge u. dgl.) einzuhalten. Die Wände im Bereich des Herdes sind in voller Höhe der Wände und in einer Breite von mind. 50 cm nach beiden Seiten bzw. nach vorne über die Feuerstätte hinaus brandbeständig auszuführen.



- Der Sicherheitsabstand bei zu schützenden Gegenständen (z.B. brennbare Wände, Wände mit brennbaren Bestandteilen, Küchenhochschränke und tragende Wände aus Stahlbeton) ist mindestens 20 cm.

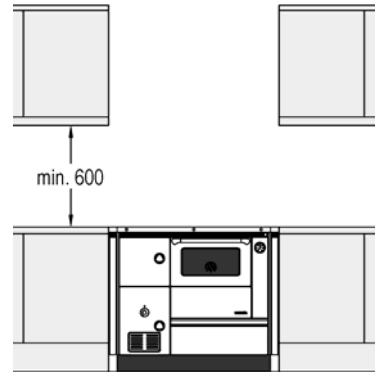


- Bei Anbau an brennbare Materialien bzw. Einbau in eine Küchenzeile oder Anbau an einen E-Herd oder ein anderes Gerät ist eine Brandschutzeinheit mit mind. 5 cm (Lohberger BSE 5) vorzusehen. Maximale Höhe der angebauten Einrichtungsgegenstände entspricht hierbei der Herdhöhe (Standardherd 85 cm).



- Bei einem brennbaren Boden (Holz-, Kunststoff-, Teppichboden,...) ist eine Bodenplatte aus Stahl, Kupfer oder einem anderen nicht brennbaren Material zu verwenden. Diese Unterlage muss den Herdgrundriss mind. 5 cm, auf der Bedienungsseite mind. 30 cm, überragen.

- Überbauungen:  
Die Zentralheizungsherde sind mit einer offenen Stahlherdplatte ausgestattet, oberhalb des Herdes dürfen somit keine Überbauungen vorgenommen werden!



- Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten: Wandabstand 20 cm, Deckenabstand 40 cm.

- Wählen Sie den günstigsten Abgas - Anschluss am Herd aus (rückwärts, seitlich oder oben) und schließen Sie die nicht benötigten Anschlussöffnungen dicht ab.



Die Lohberger Brandschutzeinheiten BSE sind nur in Verbindung mit einem Lohberger ZEH- oder LHS- Gerät geprüft!

# Abgasanschluss

**i** Wenden Sie sich vor dem Schornsteinanschluss unbedingt an den zuständigen Schornsteinfeger!

Ein störungsfreier und wirtschaftlicher Betrieb ist gewährleistet, wenn alle für eine gute Verbrennung notwendigen Faktoren gegeben sind:

## Der Schornstein

- Ausführung und Zustand den am Aufstellort geltenden Vorschriften entsprechend.
- Vor dem Anschluss auf mögliche Fehler und Mängel untersuchen.
- Wirksame Schornsteinhöhe von 5 m (von Kochplatte bis zur Schornsteinmündung). Bei einer geringeren Höhe ist der Herd mit einem, wenigstens 1 m langem, senkrechtem Abgasrohr anzuschließen. Von einem Anschluss an einen Schornstein mit weniger als 4 m wirksamer Höhe ist abzuraten.
- Gleichbleibender, quadratischer oder runder Innenquerschnitt, gegen Abkühlung isoliert.
- Schornsteine aus Fertigteilen sind zu bevorzugen.
- Beurteilung der gesamten Abgasanlage nach DIN 4705 Teil 1 und 2, bei einer Mehrfachbelegung des Schornsteins nach Teil 3.

## Verbindung Herd – Schornstein

Das Abgasrohr ist die Verbindung zwischen Herd und Schornstein. Bei seiner Verlegung sind ebenfalls einige Hinweise zu beachten:

- Durchmesser des Abgasrohres darf zum Schornstein hin nicht reduziert werden.
- Das Rohr darf nicht in den Schornstein hineinragen.
- Senkrecht führende, nicht isolierte Abgasrohre dürfen nicht länger als 125 cm sein.
- Waagrechte Abgasrohrstrecken dürfen nicht länger als 100 cm sein.
- Das Abgasrohr darf zum Schornstein hin nicht abfallen, sondern muss leicht ansteigen.
- Die Verbindung zwischen Herd und Schornstein muss stabil und dicht sein. Besonders die Einbindung in das Mauerwerk des Schornsteins ist dauerhaft und dicht auszubilden.

## Der notwendige Förderdruck ("Kaminzug")

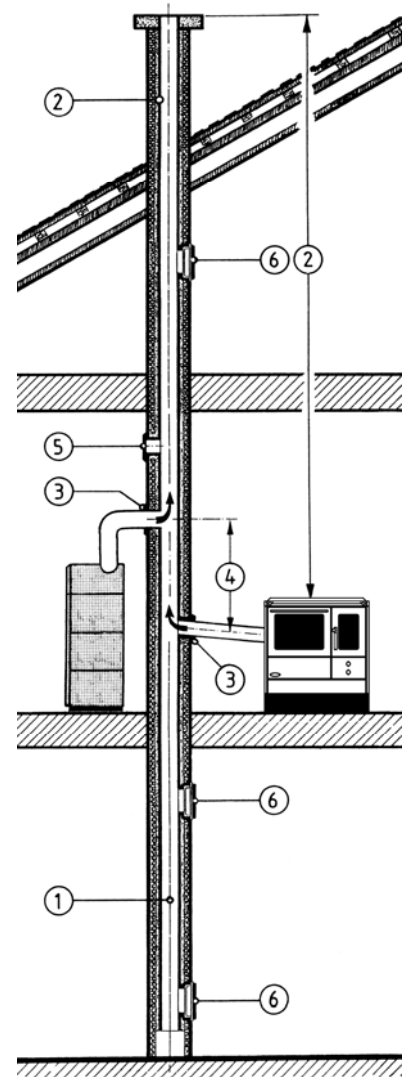
Der in Ihrem Kamin herrschende Unterdruck, gemessen in „mbar“ ist ein „Maß“ für die Leistungsfähigkeit Ihres Kamins. Der für Ihren Herd notwendige Förderdruck ist in der Tabelle "Technische Daten" auf Seite 11 und im Typenschild des Herdes ersichtlich.

Bei neuen Kaminen können Sie sich auf die Angaben (Berechnungen) des Herstellers verlassen, bei älteren Kaminen hilft Ihnen Ihr Schornsteinfeger.

- ⇒ Ein zu geringer Förderdruck würde zu einer unvollständigen Verbrennung führen und somit eine erhöhte Ruß- und Teerbildung im Herd und im Schornstein bewirken.
- ⇒ Ein zu starker Förderdruck hingegen würde die Verbrennung beschleunigen, zu hohen Abgastemperaturen führen (Beschädigung des Gerätes) und den Brennstoffverbrauch enorm steigern.

## Schematische Darstellung Abgasanschluss

- ① Richtige Beschaffenheit des Schornsteins: Durch gute Wärmeisolierung, glatte innere Oberfläche, Dichtheit.
- ② Richtige Dimensionierung des Schornsteins: Querschnitt und wirksame Höhe müssen für die vorgesehenen Brennstoffe und Belastungen berechnet sein.
- ③ Richtiger Anschluss des Abgasrohres: Dichtheit, keine Querschnittsverengung, zum Schornstein hin leicht ansteigend, nicht in den Schornstein hineinragend.
- ④ Bei Mehrfachbelegung des Schornsteins: Mindestabstand von 60 cm einhalten.
- ⑤ Unbenützte Anschlussöffnungen sind mit Verschlussdeckeln abzudichten.
- ⑥ Keh- und Reinigungsöffnungen, meist in Keller- oder Dachgeschossen angeordnet, sind stets geschlossen zu halten. Dichtungen von Zeit zu Zeit kontrollieren, bei Bedarf erneuern!

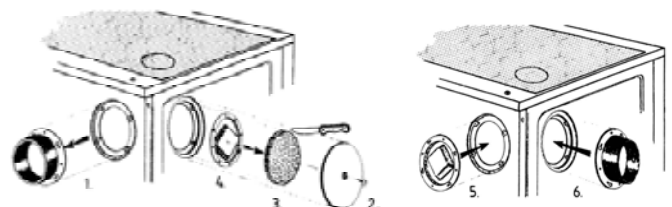


## Abgasanschluss Umstellung

Serienmäßig wird der Herd mit einem an der Rückwand angeschraubten Abgasstutzen ausgeliefert und kann mit einem entsprechenden Verbindungsrohr direkt an den Schornstein angeschlossen werden.

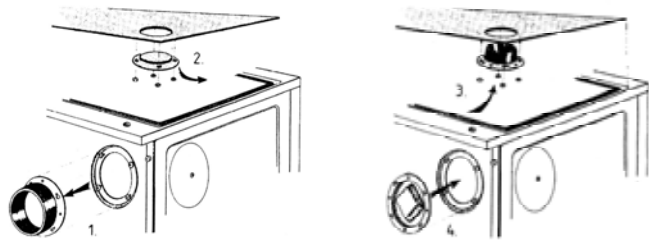
### Umstellung auf Abgasanschluss seitlich

1. Abgasstutzen von der Rückwand abnehmen
2. Äußere Abdeckung von der Seitenwand abschrauben
3. Isolierung ausschneiden
4. Innere Abdeckung abschrauben
5. Beiliegende Abdeckung (ohne Mittelloch) an die Rückwand schrauben
6. Abgasstutzen seitlich anschrauben



## Umstellung auf Abgasanschluss oben

7. Abgasstutzen von der Rückwand abnehmen
8. Abdeckscheibe von der Kochplatte abschrauben
9. Abgasstutzen an die Kochplatte anschrauben
10. Beiliegende Abdeckung (ohne Mittelloch) an die Rückwand schrauben



## Heizungsanschluss

Der Heizkessel ist als Wärmezeuger für Warmwasser-Heizungsanlagen mit Vorlauftemperatur bis 95 Grad und einem zulässige Betriebsüberdruck von 3 bar geeignet und zugelassen.

Folgende Normen sind beim Heizungsanschluss des Herdes zu beachten:

Bei offenen Anlagen: ÖNORM B 8130 bzw. DIN 4751 Teil1  
Bei geschlossenen Anlagen: ÖNORM B 8131 bzw. DIN 4751 Teil2

Bei der Ausführung als „geschlossene Anlage“ empfehlen wir die Verwendung unseres Armaturenschranks. In diesem nur 40 cm breiten Schrank befinden sich unter anderem eine Rücklaufanhebung sowie Sicherheitseinrichtungen wie Entlüftungsventil und Sicherheitsventil.

Bei geschlossenen Anlagen erforderlich:

- Ein geschlossenes Ausdehnungsgefäß
- Ein Thermometer und ein Manometer
- Als Sicherung gegen Übertemperatur eine selbsttätig wirkende Einrichtung zur Wärmeabfuhr: Anschluss der eingebauten Sicherheitsbatterie (Wärmetauscher) mit thermischer Ablaufsicherung. Der Anschluss dafür befindet sich an der Herd-Rückwand (1/2" Außengewinde) beim Einbau sind die Hinweise des Herstellers zu beachten.
- Ein Sicherheitsventil an der höchsten Stelle des Herdes oder an einer damit verbundenen Leitung (unversperbar)

Die bei der Installation verwendeten Sicherheitsventile müssen bauteilgeprüft sein (Kennbuchstabe "H" im Bauteilprüfzeichen!), ihre Ablassleistung muss der größten Nennwärmeleistung des Kessels entsprechen.

### Weiter zu beachten

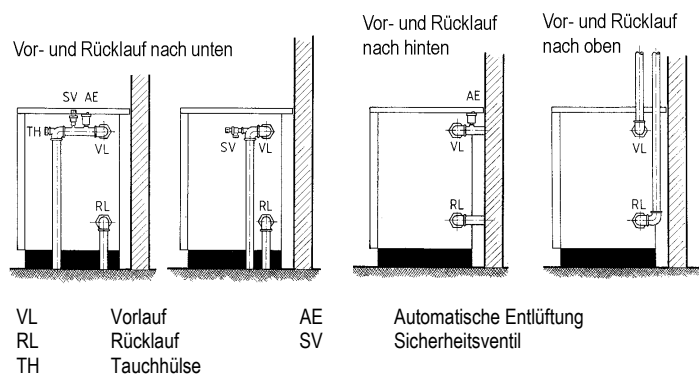
- Heizraumrichtlinien
- Landesbauverordnungen
- Örtliche Bauvorschriften
- Gewerbliche und feuerpolizeiliche Bestimmungen
- Umweltschutzbestimmungen
- Bestimmungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens

Nach Fertigstellung der Anschlussarbeiten ist eine Probeheizung vorzunehmen, bei der sämtliche Steuer- und Sicherheitsgeräte eingestellt werden und ihre Funktionen überprüft werden. Die Aufstellung, Installation, Einstellung und Erstinbetriebnahme mit Probeheizung ist von einem Fachmann unter Beachtung der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung vorzunehmen! Nur dann ist gewährleistet, dass das Gerät einwandfrei arbeitet. Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung der angeführten Punkte entstehen, erlischt der

Garantieanspruch. Vermeiden Sie VL-Temperaturen von weniger als 60°C wegen der dann auftretenden Kondenswasserbildung im Kessel.

Wir schreiben dazu den Einbau einer Rücklaufanhebung vor!

### Anschlussmöglichkeiten (z.B. Seitlich)



## Rücklaufanhebung zum Schutz vor Korrosion

Zu niedere Betriebstemperaturen, das heißt zu tiefe Vor- und Rücklauftemperaturen, beeinträchtigen die Lebensdauer des Heizkessels erheblich.

Bei Unterschreitung des Wassertaupunktes entsteht an der Oberfläche des Heizkessels Kondenswasser mit mehr oder weniger aggressiven chemischen Bestandteilen die eine Korrosion beschleunigen.

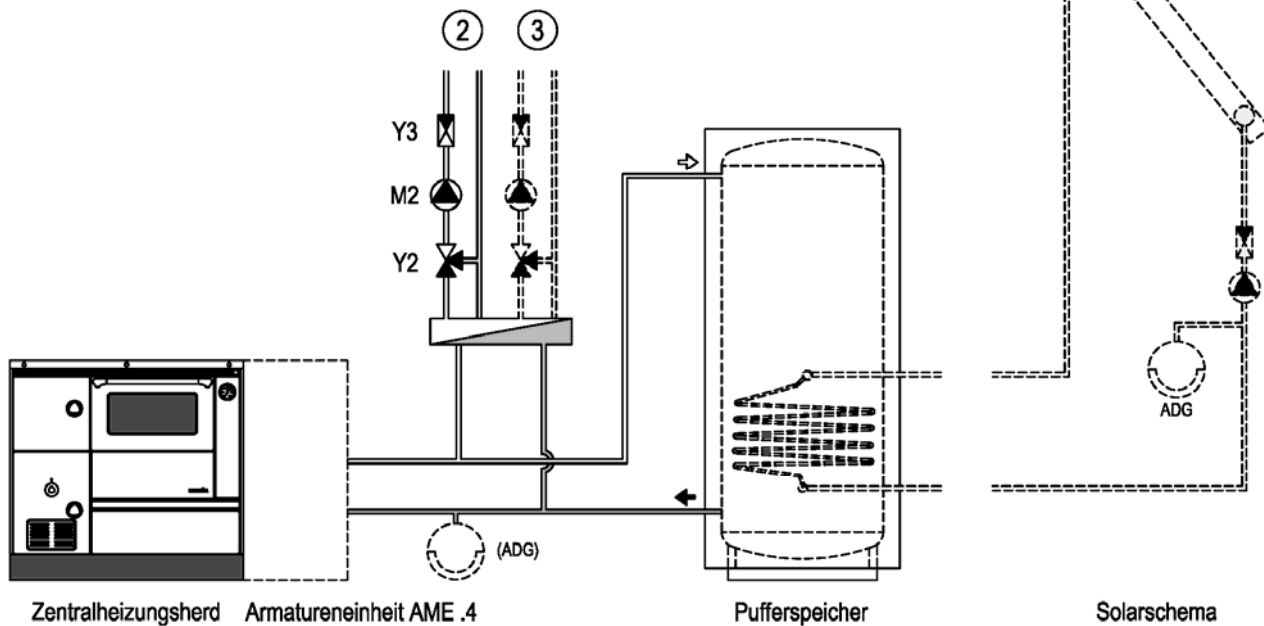
Zur Unterschreitung des Taupunktes kommt es vorwiegend bei Niedertemperaturheizungen (Rücklauftemperatur bis unter 25°C), bei Heizbetrieb ohne Mischer, bei extremem Schwachlastbetrieb in der Übergangszeit und bei ständigem Schwachlastbetrieb durch zu groß dimensionierten Heizkessel.

Die Rücklauftemperatur muss daher mindestens 55°C am Rücklaufstutzen des Gerätes betragen. Der Idealwert der Rücklauftemperatur am Kesseleintritt liegt bei 60°C. Die Rücklaufanhebung (die Rücklaufanhebungspumpe muss im Rücklauf montiert sein) soll möglichst nahe am Kessel montiert werden, damit die Mischtemperatur am Mischventil auch der Rücklauftemperatur am Kessel entspricht.

# Anschlussbeispiel

Nachfolgend ist eine Heizungsanlage schematisch dargestellt. Absperrorgane, Entlüftungen und sicherheitstechnische Maßnahmen sind nicht eingezeichnet. Sie sind als einfache und unverbindliche Beispiele zu verstehen, ersetzen daher nicht eine genaue Planung mit Rücksichtnahme auf bauseitige Erfordernisse bzw. hydraulische und sicherheitstechnische Einrichtungen.

## Anschluss mit LOHBERGER Armatureinheit AME .4

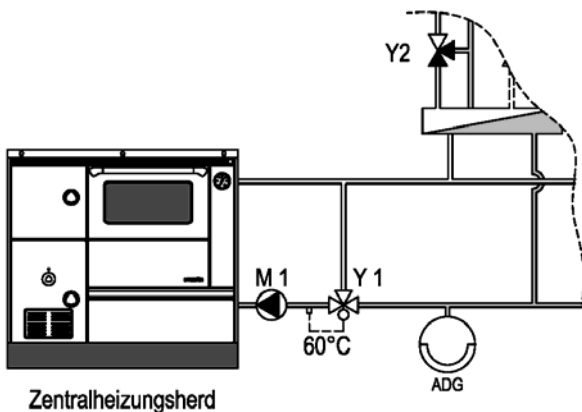


- Armatureinheit AME .4**
- integrierte Rücklaufanhebung
  - Manometer
  - Thermometer
  - Umwälzpumpe
  - Sicherheitsarmaturen
  - Ausdehnungsgefäß (12 liter)

### Legende:

- |       |  |
|-------|--|
| 2     | Heizkreislauf                                  |
| 3     | Event. weiterer Heizkreis oder Boilerladekreis |
| Y1    | 3 - Wege Thermoventil (z. B. Oventrop)         |
| Y2    | 3 - Wege Mischer                               |
| Y3    | Rückschlagventil                               |
| M1    | Umwälzpumpe zum Laden des Pufferspeichers      |
| M2    | Heizkreispumpe                                 |
| ADG   | Ausdehnungsgefäß                               |
| (ADG) | Ausdehnungsgefäß je nach Anlagengröße          |

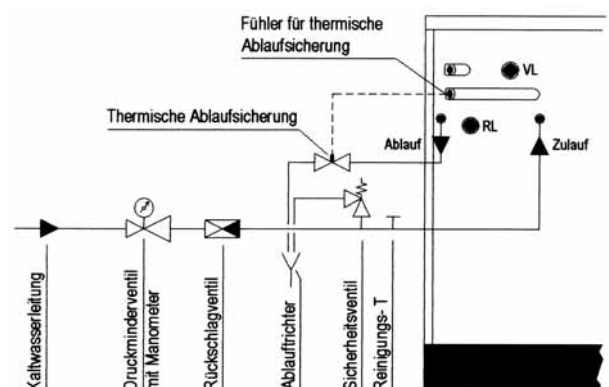
## Anschluss ohne LOHBERGER Armatureinheit



## Anschluss für thermische Ablaufsicherung

Der Wärmetauscher dient zur Absicherung gegen Überhitzung des Kessels bei Pumpenstillstand und darf nicht zur Brauchwasserbereitung verwendet werden! Die Sicherheitseinrichtungen müssen nach der Montage noch zugänglich sein. Zur Funktionskontrolle der thermischen Ablaufsicherung muss der Abfluss sichtbar sein, daher Ablauftrichter verwenden!

Mindestens einmal im Jahr muss bei der thermischen Ablaufsicherung eine Funktionskontrolle durchgeführt werden. Dazu ist die rote Kappe gegen das Ventil zu drücken, dabei muss Wasser in den Ablauftrichter fließen. Sollte die thermische Ablaufsicherung tropfen, sind Dichtung und Ventilsitz zu reinigen. Der Verkalkungszustand der Sicherheitseinrichtungen ist ebenfalls wenigstens einmal im Jahr zu kontrollieren.



Beim Anschluss der thermischen Ablaufsicherung sind die Bestimmungen der ÖNORM B 8131 zu beachten!

# Herdbauteile und Sonderausstattungen

## Herddeckel (Sonderausstattung)

Der Herddeckel dient zur Abdeckung der Kochfläche bei Betriebsstillstand. Der Abgasanschluss muss in diesem Fall von rückwärts oder von der Seite erfolgen (nicht von oben!). Einzusetzen ist der Herddeckel mit seinen beiden Scharnierzapfen in die Scharnierhülsen am Herdrahmenrückteil. Während des Betriebes darf der Herddeckel nicht geschlossen werden!

## Isolierdeckel (Sonderausstattung)

Der Isolierdeckel ist für die Abdeckung der Kochfläche bei Zentralheizungsherden während des Betriebes vorgesehen. Im geschlossenen Zustand vermindert er die Wärmeabstrahlung des Herdes an den Aufstellungsraum. Der Heberost muss sich dazu in unterster Stellung befinden. Die max. Füllhöhe bis zur Heitztürunterkante ist einzuhalten. Beachten Sie außerdem die Auflagemengen der Verschiedenen Brennstoffe für Nennleistung lt. Tabelle auf Seite 16! Die Innenseite des Herd-Isolierdeckels ist mit einer speziellen, hitzeabweisenden Oberflächenbeschichtung versehen. Bei der Pflege bzw. Reinigung nur schonende (nicht alkalische) Putzmittel und keine kratzenden Reinigungsgeräte verwenden. Fettspritzer oder ähnliche Flecken mit einem feuchten Tuch abwischen – nicht eintrocknen lassen!

## Backrohr

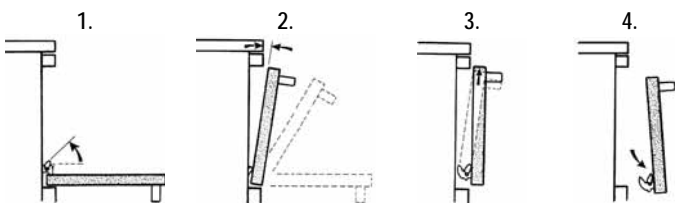
Das Backrohr verfügt über 2 Einschubhöhen und ist mit einem Backblech und Grillrost ausgestattet. Es ist innen voll emailliert und daher leicht zu reinigen. Siehe diesbezüglich Hinweise auf Seite 16. Nach dem Reinigen sollte die Backrohtür zum Auslüften einige Minuten geöffnet bleiben. Zum Braten und Backen ist das Backrohr unbedingt vorzuheizen. Um eine Backrohrtemperatur von etwa 250° C halten zu können, ist ein lebhaftes Feuer nötig. Trockenholz eignet sich dazu sehr gut.

## Backrohtür

Die Backrohtür kann vollständig abgenommen werden. Das ist beim gründlichen Reinigen des Backrohres von Vorteil. Zum Abkühlen des Backrohres kann die Backrohtür in einer ca. 75-Grad-Stellung fixiert werden. Dazu ist die Tür zu öffnen, die beiden Blechlaschen an den Türscharnieren nach oben zu drücken und die Tür bis zum Anschlag zu schließen.

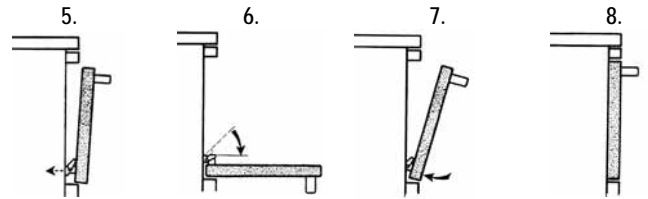
## Aushängen der Backrohtür

1. Backrohtür öffnen und Klipps aufstellen
2. Backrohtür bis auf 5 mm schließen
3. In dieser Stellung leicht anheben
4. und nach unten wegnehmen



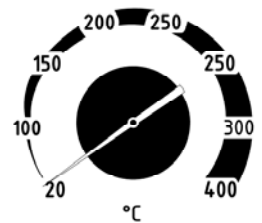
## Einhängen der Backrohtür

5. Scharniere in die entsprechenden Öffnungen einführen
6. Tür langsam öffnen und Klipps zudrücken
7. mit einem Ruck arretieren
8. Tür schließen und korrekten Sitz prüfen!



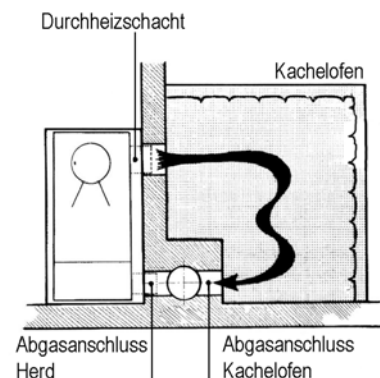
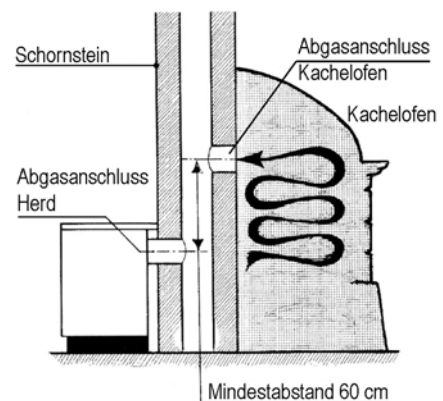
## Backrohrthermometer

Das Thermometer im Schauglas der Backrohtür hat einen Anzeigebereich von 20 – 400° C. Die Temperatur-Markierungen sind Richtwerte zum Backen und Braten und können von Fall zu Fall geringfügig abweichen.

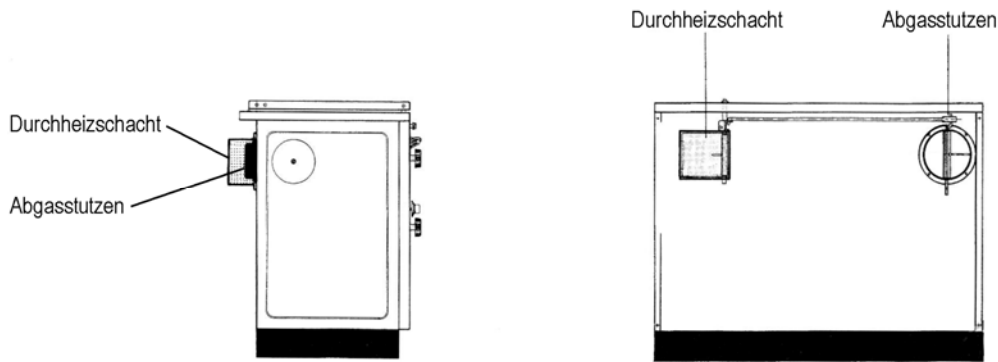


## Durchheize (Sonderausstattung)

Unsere Herde des Typs ZEH können auf Wunsch mit einem Durchheizschacht ausgestattet werden. Der Schacht befindet sich stets an der Rückseite des Brennraumes, der Abgasanschluss kann von rückwärts, von der Seite oder von oben aus erfolgen und ist mit dem Abgasanschluss des Kachelofens abzustimmen. Bei ZEH - Herden mit Durchheize entfallen die 5/4" Anschlussmuffen für VL/ RL an der Rückseite. Der VL/ RL - Anschluss muss seitlich erfolgen!



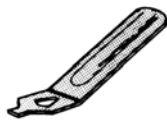
# Abmessungen Durchheize



	Code	ZEH 55	ZEH 90.18	ZEH 110.24
Breite Durchheizschacht	A	170	170	170
Höhe Durchheizschacht	B	160	160	160
Seitenabstand	C	83	83	83
Anschlusshöhe Durchheizschacht	D	523	523	523
Herdrahmenüberhang	E	60	60	60
Tiefe Durchheizschacht	F	84	84	84
Tiefe Durchheizklappe (ab Herdrückwand)		166	166	166

## Bedienung der Durchheize

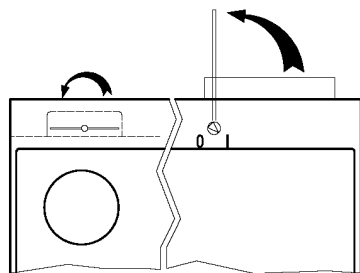
Das Öffnen und Schließen der Durchheizklappe erfolgt mit dem Durchheiz - Wendeschlüssel vom Herdrahmen aus.



## Durchheize mit Abgasanschluss rückwärts oder seitlich

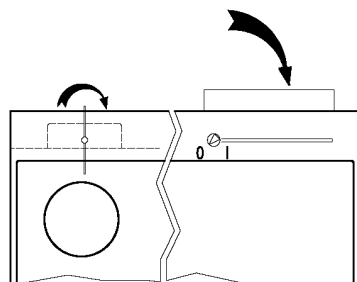
### Durchheizbetrieb

Durchheizklappe öffnen (mit Durchheizschlüssel auf 1 stellen) Abgasklappe wird automatisch geschlossen!



### Heiz- und Kochbetrieb

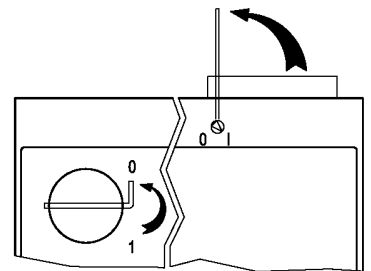
Durchheizklappe schließen (mit Durchheizschlüssel auf 0 stellen) Abgasklappe wird automatisch geöffnet!



## Durchheize mit Abgasanschluss oben

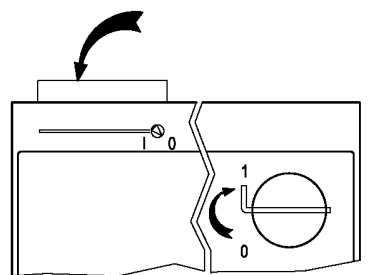
### Durchheizbetrieb

Durchheizklappe öffnen (mit Durchheizschlüssel auf 1 stellen) Abgasklappe separat schließen!



### Heiz- und Kochbetrieb

Durchheizklappe schließen (mit Durchheizschlüssel auf 0 stellen) Abgasklappe separat schließen!



Bei den ZEH 55 Geräten muss die Abgasklappe separat geöffnet bzw. geschlossen werden!

# Bedienung des Herdes

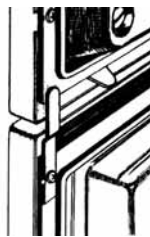
## Anheizklappe

Die Anheizklappe wird mit dem Knopf in der Dekorleiste (unter dem Herdrahmen und gegenüber der Heiztür) betätigt. Durch Herausziehen des Knopfes wird die Anheizklappe geöffnet, die Heizgase dadurch auf kürzestem Weg zum Abgasrohr geführt. Diese Stellung darf nur während der Anheizphase gewählt werden. Wenige Minuten nach dem Anheizen ist die Anheizklappe wieder zu schließen! In geschlossener Stellung werden die Heizgase erst um das Backrohr herum und dann zum Abgasrohr geführt.

**Achtung:** Eine offene Anheizklappe führt zu keiner größeren Backleistung, da in diesem Fall die Heizgase nur die Oberfläche des Backrohres bestreichen. Außerdem kann eine länger offen stehende Anheizklappe zur Überhitzung und damit zu Schäden am Herd führen, die von der Garantie ausgeschlossen sind.

## Aschentürsicherung

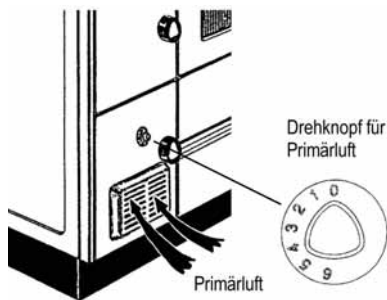
An der Aschentürinnenseite ist eine Lasche montiert, die bewirkt, dass die Aschentür nur in Verbindung mit der Heiztür geöffnet werden kann, dadurch wird eine versehentliche Überhitzung des Herdes verhindert. Diese Lasche darf aus diesem Grund nicht entfernt werden!



## Primärluftregelung

Mit dem Primärluftregler wird die Menge der zugeführten Verbrennungsluft und damit die Heizleistung gesteuert. Bedient wird der Primärluftregler mit dem Drehknopf an der Aschentür.

In Stellung 0 ist die Luftreglerklappe geschlossen, in jeder anderen Stellung (1-6) unterschiedlich weit geöffnet. Regelmäßiges Entleeren der Aschenlade ist wichtig, da z. B. ein bis zum Rost ragender Aschenkegel die Primärluftzufuhr behindern würde.

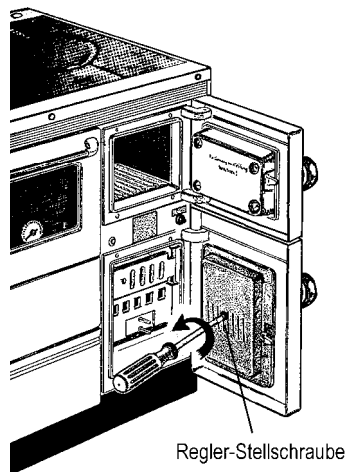


## Regler-Stellschraube

Mit der Regler-Stellschraube an der Aschentürinnenseite kann eine Veränderung des Zuluftquerschnittes erreicht werden.

Diese Feineinstellung soll von einem Fachmann vorgenommen werden, da für einen optimalen Verbrennungsablauf mehrere Faktoren zusammenwirken müssen. Beim Eindrehen der Stellschraube (etwa 2mm) wird der Zuluftquerschnitt verringert, ein langsamerer, sparsamer Abbrand erfolgt.

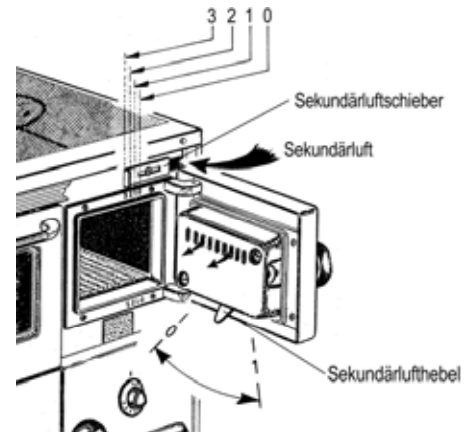
Beim Herausdrehen der Stellschraube (etwa 10mm) wird der Zuluftquerschnitt vergrößert, ein schnellerer Abbrand ist die Folge. Dabei ist zu beachten, dass keine Überfeuerung des Herdes entsteht. Die Förderleistung des Schornsteins kann mit der Reglerstellschraube nicht beeinflusst werden!



## Sekundärluftregelung

Mit der Zufuhr von Sekundärluft (von oben über den Brennstoff strömende Verbrennungsluft) wird ein auf den verwendeten Brennstoff abgestimmter, schadstoffarmer Abbrand erzielt.

Mit dem Sekundärluftschieber, über der Heiztür und hinter der Dekorleiste angeordnet, kann die Sekundärluftzufuhr geregelt werden. Dazu sind an der Heiztürinnenoberseite die Markierungen 3-2-1-0 angebracht.

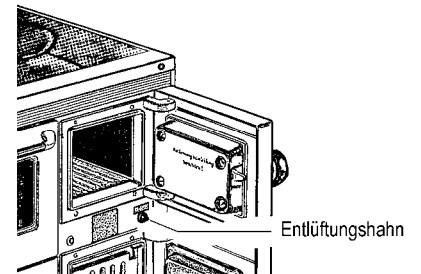


Schieberstellung 1	Abbrand von Kohle oder Koks.
Schieberstellung 2	Für Holzbrand bei Teillastbetrieb.
Schieberstellung 3	Für Holzbrand bei Nennlastbetrieb

Beim Sekundärlufthebel an der Heiztürinnenseite sind die Einstellungen wie beim Sekundärluftschieber durchzuführen, wobei hier die Hebelstellung 1 der Schieberstellung 3 von oben entspricht.

## Entlüftungshahn

Der Entlüftungshahn befindet sich an der Vorderwand zwischen Heiz- und Aschentür. Zur richtigen Entlüftung des Heizkessels ist ein mehrmaliges „Anlüften“ notwendig, da die Entlüftungsleitung etwa 20 cm nach oben führt und mit Wasser gefüllt ist. Beim Entlüften muss dieses Wasser zuerst abfließen.

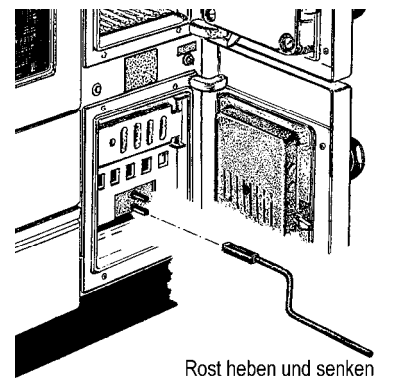


## Rost

Bei allen ZEH – Herden ist der Schieberrost (22,5 x 39 cm) in Verwendung. Mit dem Heberost lässt sich jede gewünschte Füllraumhöhe einstellen.

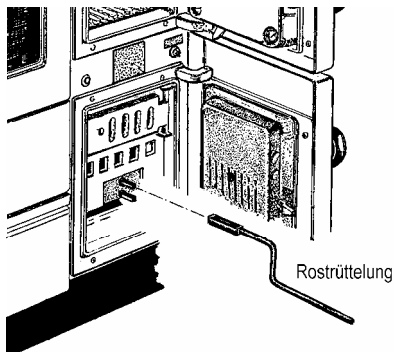
Betätigt wird der Heberost mit der Rostkurbel. Diese wird an den unteren der beiden Vierkantzapfen über der Aschenlade gesteckt.

Drehen im Uhrzeigersinn bewegt den Rost nach oben. Drehen gegen den Uhrzeigersinn bewegt den Rost nach unten.



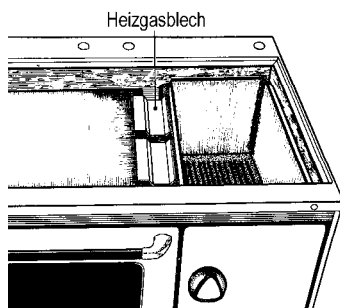
## Rostrüttelung

Die Entaschung des Rostes erfolgt mit der Rostkurbel vom Aschenladenraum aus. Dazu wird die Rostkurbel an den oberen Vierkantzapfen gesteckt und beliebig gedreht. Sind die Luftschlitze durch Schlacke, Verkrustungen oder sonstigen Verbrennungsrückständen stark verstopft, ist der Rost ganz herauszunehmen und zu säubern.



## Heizgasblech

Bei einem Herd mit Backrohr (ZEH 90/110) sind unter der Kochplatte, zwischen Backrohr und Heizeinsatz, zwei Heizgasbleche eingelegt.



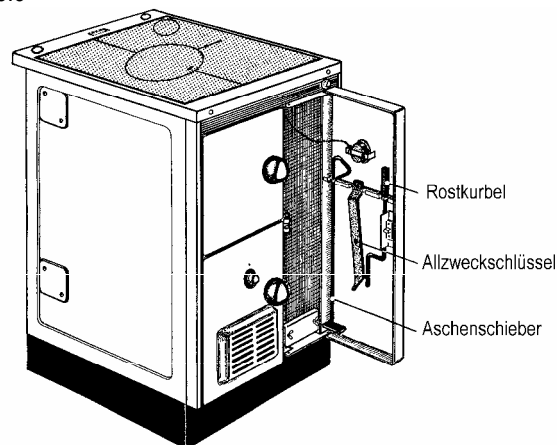
Dadurch werden die Heizgase vermehrt um das Backrohr herum gelenkt, eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Backrohr ist die Folge.

Nach Reinigungsarbeiten ist darauf zu achten, dass die Heizgasbleche wieder wie ursprünglich eingelegt werden.

## Reinigungs- und Bedienungsgeräte

Reinigungs- und Bedienungsgeräte befinden sich beim ZEH 55 an der Innenseite der aufschwenkbaren Seitenblende und beim ZEH 90/110 in der Holzlade des Herdes.

ZEH 55.3



## Brennstoffe

### Geeignete Brennstoffe

#### Holz

Nachwachsender, heimischer Energieträger. Bei der Photosynthese werden Wasser, Bodenminerale und Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>) mit Hilfe von Sonnenenergie in Holz umgewandelt. Bei der Verbrennung werden diese *Sonnen-Energie*, Wasser, CO<sub>2</sub> und die Mineralien (Asche) wieder freigesetzt. Holz ist *gespeicherte Sonnenenergie!* Holz ist krisensicher, es schafft heimische Arbeitsplätze.

Scheitholz soll einen Wassergehalt von max. 30 % des Darrgewichtes, eine Länge von 1/3 m haben und klein gespalten sein. So brennen die Scheite rasch an und bringen bei gleicher Holzmenge eine höhere Heizleistung als große Holzscheite. Im Freien sollte Fichte, Tanne oder Erle gut 2 Jahre, Hartholz sogar 3 Jahre (überdacht!) gelagert werden.

#### Heizwert

Die Bedeutung des Wassergehaltes bei Holz auf den Heizwert zeigt folgende Tabelle:

Holzlagerung	Wassergehalt %	Heizwert kWh/kg
waldfrisch geschlagen	50	~2,3
über den Winter gelagert	40	~2,7
über den Sommer gelagert	18-25	~3,4
lufttrocken	15-20	~4,2

#### Holzbriketts

Der Wassergehalt von Holzbriketts ist sehr gering, die Verbrennung erfolgt sehr rasant.

Heizwert von Holzbriketts: ~4,4 kWh/ kg

#### Braunkohlebriketts

Neben Holz können in den meisten Herden auch Braunkohlebriketts verfeuert werden. Braunkohlebriketts zeichnen sich durch folgende Vorteile aus: hoher Heizwert, lang anhaltende Wärme, gleich bleibende Qualität, sind leicht erhältlich (Baumarkt, Brennstoffhändler), die 10-25 kg Bündel lassen sich leicht transportieren und gut lagern.

Brennwert von Braunkohlebriketts: 5,83 kWh/ kg

#### Koks (Bruch 2)

Koks zeichnet sich durch folgende Vorteile aus: sehr hoher Heizwert, lang anhaltende Wärme, gleich bleibende Qualität.

Brennwert von Koks, Bruch 2: 7,88 kWh/ kg

### Ungeeignete Brennstoffe

Feuchtes Holz, Rindenabfälle, Sägemehl, Feinhackschnitzel. Reisig, Holzwohle, Holzspäne. Papier nur in ganz kleinen Mengen zum Anzünden verwenden.

Beim Abbrand solcher Brennstoffe entsteht hoher Schadstoffauswurf, großer Aschenanfall, der Heizwert hingegen ist gering.

### Unzulässige Brennstoffe

Oberflächenbehandeltes Holz (furniert, lackiert, imprägniert, usw.), Spanplattenholz, Abfälle jeder Art (Verpackungsmüll), Kunststoffe, Zeitungen, Gummi, Leder, Textilien, usw.

Das Verbrennen derartiger Stoffe belastet die Umwelt stark und ist vom Gesetzgeber verboten.

Darüber hinaus können Schäden am Herd und Schornstein entstehen.

In diesem Fall entfällt jede Garantie!

# Inbetriebnahme

Nach Fertigstellung der Aufstellungs- und Anschlussarbeiten und vor der ersten Inbetriebnahme sind noch ein paar Maßnahmen zu treffen:

- Stahlkochplatte: rundum zum Herdrahmen auf einen 2-mm-Spalt achten, da sonst beim Heizen eine Verfärbung am Edelstahl-Herdrahmen auftritt!
- Heiz- und Aschentür öffnen, Aschenlade herausziehen und Allzweckschlüssel herausnehmen.
- Der aufgetragene Korrosionsschutz ist von der Stahlkochplatte abzuwischen (siehe Seite 18)
- Für einen optimalen Verbrennungsablauf ist sauerstoffreiche Frischluft wichtig. Deshalb vor dem Anheizen den Raum gut durchlüften.
- Vor jeder Inbetriebnahme ist auf die Funktionsbereitschaft der Heizungsanlage (Wasserstand, Wasserdruck, Temperatur, Armaturen, Sicherheitseinrichtungen, ...) zu achten!

Nachdem Sie sich mit der Bedienung des Herdes vertraut gemacht haben, kann nun die erste Inbetriebnahme erfolgen.

## Anheizen

- Anheizklappe öffnen
- Regler für Primärluft auf Stufe 6 stellen
- Heiztür öffnen und Sekundärluftschieber auf 0 stellen
- Rost in gewünschte Höhe kurbeln
- 2-3 kleine Holzspalten auf den Rost legen
- Etwas Holzwolle oder Zeitungspapier darauf legen und 2 Holzscheiter darüber schichten, anzünden und anschließend ein mittleres Holzscheit obenauf legen.
- Heiztür schließen und Holz lebhaft anbrennen lassen.

### Wichtig

Anheizklappe nach der Anheizphase (ca. 15 Minuten) schließen.

- Brennstoff nachlegen
- Nach der Anheizphase weiteren Brennstoff nach Tabelle (siehe Lufteinstellungen auf Seite 16) auflegen.
- Primärluftregler auf Stufe 1 stellen
- Sekundärluftschieber bzw. -hebel je nach Brennstoff einstellen.

## Brennstoff nachlegen

Beim Nachlegen von Brennstoff empfehlen wir:

- Kurze Abstände (alle 30 – 50 Minuten)
- Kleinere Mengen

Damit wird die Nennwärmeleistung bei geringem Schadstoffauswurf und gutem Wirkungsgrad erreicht.

## Lufteinstellungen

In nachstehender Tabelle sind die empfohlenen Lufteinstellungen (nach erreichter Betriebstemperatur) und Füllmengen angegeben (Richtwerte nach DIN).

Die angegebenen Lufteinstellungen sind Richtwerte. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftschieberstellung ist durch Probieren zu ermitteln.

Brennstoff	Teillast (Förderdruck 0,09-0,12 mbar)		Nennlast (Förderdruck 0,18-0,20 mbar)	
	Primär	Sekundär	Primär	Sekundär
Fichtenholz lufttrocken	3	2	4	3
Buchenholz lufttrocken	3	2	4	3
Braunkohlebriketts	4	1	5	1
Koks (Bruch 2)	5	1	6	1

## Richtwerte für Abbrandmenge und Dauer

In nachstehender Tabelle sind die empfohlenen Füllmengen bei Nennwärmeleistung angegeben.

Feuerungsart	Füllung	Abbranddauer	Wärmeabgabe
Flachfeuerung (Rost oben)	2-3 Holzscheiter ca. 3 kg	ca. 35 min.	Nennleistung
	Braunkohlebriketts ca. 3,5 kg	ca. 1 Std.	Nennleistung
	Koks ca. 3,5 kg	ca. 1,5 Std.	Nennleistung
Füllfeuerung (Rost unten)	4-5 Holzscheiter ca. 6 kg	ca. 1,5 Std.	Nennleistung
	Braunkohlebriketts ca. 12-14 kg	ca. 3 Std.	Nennleistung
	Koks ca. 12 kg	ca. 4 Std.	Nennleistung

## Heizen

Befindet sich nur noch Glut auf dem Rost, so ist neuer Brennstoff gleichmäßig auf dem gesamten Rost verteilt aufzulegen. Dazu wird das Glutbett auf dem Rost gleichmäßig eingeebnet und anschließend kann neuer Brennstoff aufgelegt werden.

## Heizen in der Übergangszeit

Bei Außentemperaturen über 15°C besteht die Gefahr, dass auf Grund des geringen Förderdrucks des Schornsteins nur ein mäßiges Feuer entsteht. Dies hat eine vermehrte Russbildung in den Rauchkanälen des Herdes und im Schornstein zur Folge.

- Erhöhen Sie die Primärluftzufuhr, schüren Sie öfter und legen Sie häufiger nach (kleinere Holzscheite) um die Russbildung in der Übergangszeit zu reduzieren.

## Kochen

Am besten kocht man auf heißer, nicht glühender Herdplatte. Überheizung bedeutet Verschwendung von Brennstoff. Die höchste Herdplattentemperatur herrscht über der Heize (über der JETIFIRE Flammbündelplatte). Dieser Bereich eignet sich daher vorzüglich zum schnellen Ankochen. Die Randzonen mit niedrigeren Temperaturen können zum Fortkochen bzw. Warmhalten verwendet werden. Am besten verwenden Sie Töpfe mit starkem, ebenen Boden und passendem Deckel.

## Backen und Braten

Zum Backen und Braten brauchen Sie gleichmäßig verteilte Wärme. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Bratrohr bei geschlossener Anheizklappe dem jeweiligen Backgut entsprechend vorgeheizt werden.

Ist der Herd auf die gewünschte Temperatur gebracht, schieben Sie das Backgut ein. Lassen Sie jedoch nicht starke Vollglut entstehen, sondern legen Sie stets Brennstoff in kleinen Mengen nach. Hohe Kuchenformen auf den Bratrost auf der unteren Einschubrinne des Bratrohrs stellen.

Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze (180°C – 200°C). Ein Backblech mit flachen Kuchen oder Kleingebäck kann man auf beiden Einschubrinnen einschieben. Dabei empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200°C – 220°C).

Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen, vorheizen ist dafür unbedingt notwendig.

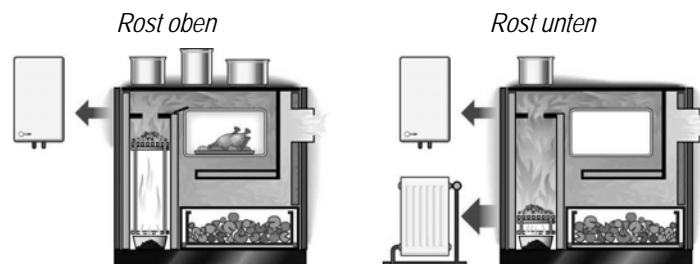
## Sommer- Winterbetrieb

Die oberste Roststellung (Flachfeuerung) eignet sich vor allem zum Kochen und Backen während die Wärmeabgabe an die Heizung verringert wird. Rostverstellung siehe Abbildung unten.

### Wichtig

Die Wärmeleistung an das Wassersystem wird verringert, jedoch nicht ganz unterbunden! Es ist auch im Sommerbetrieb die ordentliche Abfuhr der Wasserleistung zu gewährleisten.

Bei unterster Roststellung (Füllfeuerung) erfolgt maximale Wärmeabgabe an die Heizung, die Kochleistung ist ausreichend, die Backleistung geringer.



## Verbrennung

### JETFIRE - Flamm Bündelplatte

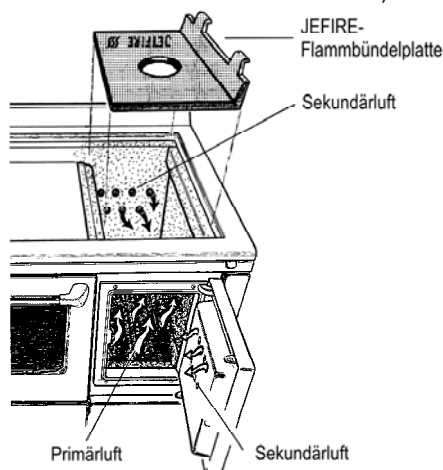
Mit der JETFIRE - Flamm Bündelplatte als Brennkammerabdeckung wird, in Verbindung mit der vorgewärmten Sekundärluftzufuhr, durch die Heiztür eine höhere Verbrennungstemperatur und dadurch ein schadstoffärmerer und effektiverer Abbrand erzielt.

Diese Flamm Bündelplatte ist von Zeit zu Zeit, wie auch der Herd selbst, von Verbrennungsrückständen zu säubern. Beim Wiedereinlegen der Flamm Bündelplatte ist die richtige Einbaulage zu beachten.

### Funktionsweise

Die Heizgase werden in der Brennkammer mit der zuströmenden, heißen Sekundärluft kräftig vermischt und brennen wirbelförmig durch die Öffnung der Flamm Bündelplatte.

Die konzentrierte Flammenführung bzw. Flammenbündelung führt zu hohen Temperaturen in der Brennkammer ("Heiße Brennkammer" und in Folge zu stark reduzierten Emissionswerten - CO-Ausstoß um 90 % verringert!) zu verkürzter Anheizphase mit längeren Nachlegeintervallen und zu einer effektiveren Brennstoffnutzung (84 % Brennstoffausbeute bedeutet reduzierte Heizkosten).



### Wichtiger Hinweis

Die Flamm Bündelplatte ist sehr hohen Temperaturen und somit starken Abnützungen ausgesetzt. Die Platte muss nach einigen Heizperioden durch eine neue ersetzt werden. Hierbei spielt der Kaminzug eine starke Rolle für die Haltbarkeit der JETFIRE - Flamm Bündelplatte. Je höher der Kaminzug, desto kürzer die Lebensdauer.

# Wartung und Pflege

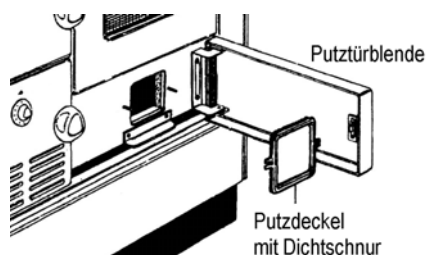
Regelmäßige Wartung und Pflege bzw. Reinigung des Herdes, der Heizgaszüge und des Verbindungsstücks und des Schornsteins sind für die Betriebssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Werterhaltung des Herdes besonders wichtig.

Nach jeder Heizperiode sowie nach längeren Betriebs-Unterbrechungen sollte eine gründliche Reinigung durchgeführt werden (siehe Wichtige Hinweise, Seite 4). Bei häufiger Benutzung oder bei Verwendung minderwertiger Brennstoffe entsprechend öfter!

- Kochplatte abnehmen und reinigen, vor allem die Unterseite! Bei Glaskeramikkochplatten ist die Unterseite mit einem Handbesen, bei Stahlkochplatten mit einer Drahtbürste zu säubern.
- Rost herausnehmen und abbürsten. Verstopfte Rostschlitze freimachen.
- Abgasrohr(e) abnehmen und kehren.
- Brennraumwände und Abgasschacht mit dem Aschenschieber abschaben.
- Anheizklappe und Halterung abbürsten und Funktion kontrollieren.
- Aschenlade herausnehmen und entleeren. Aschenladenraum kehren.
- Die nach Abnahme des Putzdeckels erreichbaren Heizgaszüge mit dem Aschenschieber abschaben.
- Kochplatten- und Putzdeckeldichtschnüre kontrollieren, gegebenenfalls erneuern.
- Sekundärluftschlitze an der Heitzürschutzplatte mit Drahtbürste frei bürsten.
- Beim Reinigen der Chrom-, Eloxal- oder Emailflächen nur schonende (nicht alkalische) Putzmittel und keine kratzenden Reinigungsgeräte verwenden. Dasselbe gilt für die Reinigung des Bratrohes.
- Beim Wiedereinsetzen der verschiedenen Herdteile (Abgasrohr, Kochplatte, Rost, Putzdeckel, Aschenlade) ist deren korrekte, funktionsgerechte Lage und / oder Dichtheit zu beachten.
- Beim Auflegen der Kochplatte ist rundum auf einen 2 mm großen Spalt zum Herdrahmen zu achten!

## Reinigungsöffnung

Die Putztürblende ist in einem Kugelschnapper eingerastet und aufschwenkbar. Der dahinter liegende Putzdeckel ist mit 2 Flügelmuttern an der Herdfront befestigt und zum Reinigen der Heizzüge abzunehmen. Vor dem Wiederanschrauben ist die Dichtschnur am Putzdeckel auf Dichtheit zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.



## Stahlkochplatte

### Hinweise zur Pflege und Konservierung der Stahlkochplatte

Bei einem Herd mit einer blank geschliffenen Stahlkochplatte wurde die Oberfläche zum Schutz vor Korrosion vor dem Verpacken eingölt.

#### Erstes Einheizen

Vor der ersten Inbetriebnahme ist der aufgetragene Korrosionsschutz von der Kochplatte abzuwischen. Öffnen Sie während des ersten Heizens aber das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen unangenehmen aber unbedenklichen Rauch und Geruch entwickelt.

Ebenso tritt bei der Stahlkochplatte von der heißesten Stelle zum Plattenrand hin eine für Stahl typische Verfärbung bei Wärmeeinwirkung auf. Diese Verfärbung wird mit jeder weiteren Inbetriebnahme immer gleichmäßiger!

#### Reinigung

Das Reinigen der Stahlkochplatte erfolgt am zweckmäßigsten nach dem Heizen im noch warmen Zustand.

Zur Reinigung selbst können herkömmliche pulverförmige oder flüssige Scheuermittel verwendet werden. Hartnäckige Verkrustungen sind mit dem beigelegtem Reinigungsvlies zu entfernen (Achtung: Schliffrichtung der Stahlherdplatte beachten; nicht geeignet für Glaskeramik, Email, Kunststoff)

Danach feucht nachwischen und die Kochplatte abtrocknen lassen. Dies erfolgt bei einem noch warmen Herd natürlich am schnellsten. Anschließend leicht mit säurefreiem Öl (z.B. Nähmaschinenöl, Waffenöl) oder etwas Margarine einfetten.

Lassen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es würden sich "Rostränder" bilden, die nur schwer zu entfernen sind!

#### Konservierung

Sollte der Herd für längere Zeit unbenutzt bleiben, so empfiehlt es sich, die Kochplatte nach dem Reinigen mit säurefreiem Öl oder etwas Margarine einzufetten. Vor der darauf folgenden Benutzung ist die Kochplatte natürlich wieder abzuwischen!

Wenn Sie diese Hinweise befolgen, verhindern Sie Rost- und Fleckenbildung auf der Kochplatte und der Herd behält sein gepflegtes Aussehen.

Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der Stahlkochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um die Ausdehnung der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebraunte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Stahlkochplatte verursachen.

⇒ Keine Garantie!

# Störungen – Ursachen – Behebung

Für einen störungsfreien Betrieb des Herdes ist das Zusammenwirken mehrerer Faktoren notwendig:

**Herd:** Richtige Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme.

**Bedienung und Pflege:** Nach den Hinweisen in der Bedienungsanleitung, regelmäßige Reinigung von Herd, Abgasrohr und Schornstein.

**Schornstein:** Richtige Dimensionierung, einwandfreier Zustand.

**Brennstoff:** Empfohlene Brennstoffsorten in ausreichender Qualität und Trockenheit verwenden.

**Witterung:** Keine Stickluft im Schornstein.

In nachstehender Auflistung sind mögliche Störfälle, deren Ursachen und die Möglichkeiten zur Abhilfe angeführt:

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Rostrüttelung klemmt	Schlacke oder Verbrennungsrückstände sind zwischen Rost und Rostlager eingeklemmt.	Mit Aschenschieber den Rost wieder freistellen, Rost und Brennkammer reinigen
	Aschenlade überfüllt, Asche ragt bereits bis zum Rost.	Aschenlade entleeren, Brennraum und Aschenladenraum reinigen.
	Schornstein noch kalt oder Stickluft im Schornstein.	Papierknäuel im Herd oder im Schornstein anzünden und abbrennen lassen.
Rauchaustritt beim Anheizen bzw. beim Heizen	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger (eventuell Kaminzugbeschleuniger einbauen).
	Rauchintensiver, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung:	Siehe Brennstoffe auf Seite 15.
	Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt:	Schnellstens eine gründliche Reinigung von Herd und Verbindungsrohren vornehmen, Schornstein fegen lassen
	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Eventuell vorhandener Dunstabzug ist in Betrieb.	Leistung des Dunstabzuges drosseln; für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen.
	Zu wenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Verfärbungen am Herdrahmen bzw. an Blenden und Griffen	Zu hoher Förderdruck im Schornstein (→zu hohe Leistung)	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger
Herdplatte verzieht sich	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein	Herdplatte ausrichten lassen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Herdrahmen bzw. Edelstahlteile verfärben sich		Oberflächen reinigen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Bratrohr wölbt sich und Email reißt		Kleine Emailschäden führen zu keiner Betriebs-Beeinträchtigung. Bei großen Absplitterungen Kundendienst kontaktieren; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Bratroherschauglas wird trübe		Scheiben reinigen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Zu niedrige Temperatur (Herd heizt nicht richtig)	Bei Umstellung des Abgasanschlusses wurde die ursprüngliche Öffnung nicht oder undicht geschlossen.	Verzinkte Abdeckscheibe fest anschrauben.
	Falsche Lufteinstellung (zu niedrige, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 16.
	Falscher, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung.	Siehe Brennstoffe auf Seite 15.
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein, witterungsbedingt häufig Stickluft im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung, Zustand, Dichtheit durch den zuständigen Schornsteinfeger.
	Undichtheiten an der Verbindung zwischen Herd und Schornstein, Mauerbüchse nicht sauber in den Schornstein eingebunden, Kaminputztür ist undicht;	Verbindung lösen, lose Mauerteile entfernen, Mauerbüchse sauber in den Schornstein einmauern, Verbindungsrohre mit Dichtschnur in die Mauerbüchse einpassen, Kaminputztüre abdichten (Siehe Abgasanschluss auf Seite 9)
	Verbindungsrohre verkantet oder schlecht ineinander geschoben.	Verbindung lösen und sauber fluchtend bzw. richtig zusammengesteckt verlegen
	Herd, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt.	Gründliche Reinigung von Brennraum, Aschenraum, Heizgaszügen und Verbindungsrohren. Schornstein fegen lassen.
	Offene Putzdeckelöffnung (bei letzter Reinigung Deckel nicht mehr angeschraubt)	Putzdeckel wieder anschrauben
	Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf	Stahlkochplatte einrichten – rundum muss zum Herdrahmen ein 2 mm Spalt bestehen.
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
	Zu wenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
	Falsche Lufteinstellung (zu hohe, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 16.
	Offene Heiz- und Aschentür	Türen sofort schließen
	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
	Leistungsregler an der Aschentür defekt bzw. Reglerklappe verklemmt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers bzw. Aschentüre reinigen
Falscher Brennstoff in Verwendung:	Siehe Brennstoffe auf Seite 15.	

Stahlkochplatte rostet	Bei leichtem Flugrost über die ganze Kochfläche hin kann die Feuchtigkeit der Raumluft Ursache sein (Dampf aus dem Wasserschiff, Kochdunst)	Oberfläche abschmiegeln und mit säurefreiem Fett einlassen. Feuchtreinigung ausschließlich im warmen Zustand!
	Rostflecken, Rostringe kommen von übergelaufenen Töpfen, Speiseresten, von nassem Geschirr und dgl.	Nach dem Kochen die Kochfläche abwischen und einlassen, Rostflecken abschmiegeln. Kochfläche nicht als Abstellfläche benutzen. Siehe Herde mit <b>Stahlkochplatte auf Seite 18.</b>
Bratrohr wird nicht heiß	Anheizklappe ist geöffnet	Anheizklappe schließen
	Falscher Förderdruck im Schornstein.	Kontaktieren Sie Ihren Schornsteinfeger.
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
Bratrohrschauglas trübe	Überhitzung des Herdes.	Siehe Störungsanzeige „Zu hohe Temperatur“, Bratrohrtür aushängen, Schaugläser ausbauen, Dichtungsrahmen abnehmen, Schaugläser reinigen.
	Defekte Dichtung	Dichtungsrahmen oder Schauglas komplett auswechseln.

Bedienungsanleitung  
mit Aufstellungsanleitung  
Zentralheizungsherd ZEH

Ausgabe 0106  
Artikel Nr.: 540 01 135

LOHBERGER Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH  
Landstrasse 19  
5231 Schalchen / ÖSTERREICH  
Telefon +43 (0) 7742/ 5211-0  
Telefax +43 (0) 7742/ 5211-156  
Email: [office@lohberger.com](mailto:office@lohberger.com)  
Internet : <http://www.lohberger.com>

**LOHBERGER**<sup>®</sup>  
*Natürlich Heizen. Natürlich Lohberger.*