



## Bedienungsanleitung Küchenherd Rusti



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

*Tel. 06831/7008-0 Fax 06831/7008-75, [www.bartz-werke.de](http://www.bartz-werke.de)*

## 1. Allgemeines

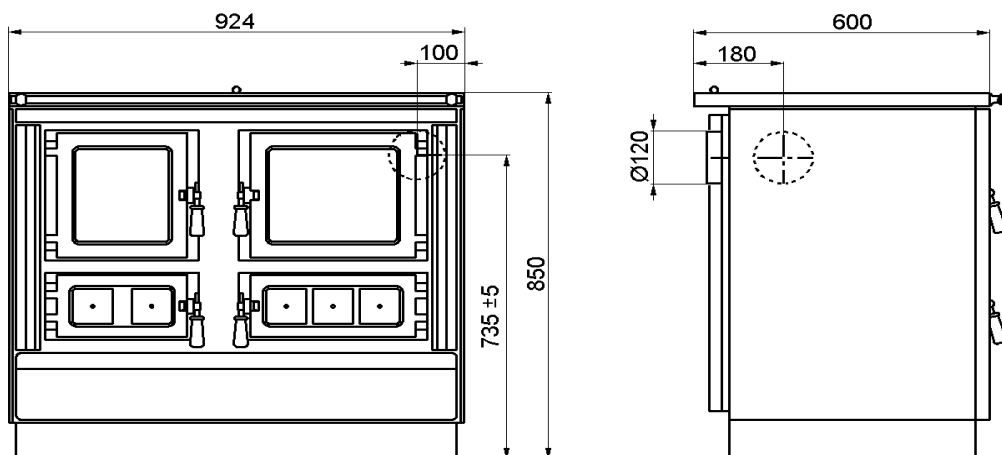
Der Küchenherd Typ HKK Rusti wurde nach EN 12815:2002 und DIN EN 12815 geprüft und erfüllt die Anforderungen der Festbrennstoffverordnung der Stadt Aachen, 1. und 2. Stufe der 1. BImSchV Deutschlands sowie der Luftreinhalte-Verordnung der Schweiz

Der Küchenherd ist als Feuerstätte mit Flachfeuerung konzipiert und somit besonders für den Brennstoff Holz geeignet. Der Herd ist sowohl zum Kochen und Backen als auch zur Raumheizung der Küche geeignet.

Die Dimensionierung des Feuerraumes ermöglicht die Verwendung von Stück- und Scheitholz bis zu einer maximalen Länge von 450 mm.

Den Küchenherd gibt es in einer Links- und Rechtsversion.

## 2. Gerätemaße



## 3. Gerätesicherheitsgesetz

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

## 4. Aufstellung und Anschluß an den Schornstein

### 4.1 Allgemeine Hinweise

Beachten Sie bitte bei der Aufstellung des Herdes die örtlichen baurechtlichen und baupolizeilichen Vorschriften.

Es ist daher zweckmäßig, den Herd von einem Fachmann aufstellen zu lassen und vorher den Schornsteinfeger um Rat zu fragen.

Der Mindestabstand zwischen Herd und angestelltem Küchenmöbel aus brennbaren Baustoffen muß mindestens 40 cm betragen. Hängeschränke über dem Herd müssen wenigstens 70 cm Abstand zur Herdplatte haben.

Vor dem Herd dürfen sich im Abstand von mind. 75 cm keine brennbaren Bauteile oder Wohnungsgegenstände befinden.

Der Herd wird mit einem Ofenrohr von 120 mm Durchmesser an einen bestehenden Schornstein angeschlossen.

Der senkrechte Teil des Rohres soll nicht länger als einen Meter sein. Die Verbindungsstellen sind abzudichten.

Es ist darauf zu achten, dass das Ofenrohr nicht in den freien Querschnitt des Schornsteines hineinragt.

Durch den Schornsteinfeger ist zu bestätigen, dass die für die Verbrennung benötigte Luftmenge, insbesondere bei fugendichten Fenstern und Türen, ausreichend ist.

Die abgesaugte Luftmenge durch Dunstabzugshauben mit Abluftbetrieb ist zu berücksichtigen. Fensterkippschalter ist vorzuziehen.

#### Achtung:

- Die Feuerstätte muss auf einer nichtbrennbaren Unterlage aus mindestens 0,75 mm dickem Blech, Fliesen, o.ä. stehen. Die überstehenden Maße dieser Unterlage müssen von der Aschetüröffnung aus mindestens 500 mm nach vorn und mindestens 300 mm beiderseits aus der ,Öffnung betragen.
- Das Aufbewahren von leicht entzündbaren Gegenständen im unteren Einschub (7) ist verboten.
- In Einzelfällen kann es je nach Betriebszustand und der äußeren Umgebung des Herdes zu vereinzelt Knallgeräuschen kommen. Diese sind ursächlich in der Materialausdehnung in diesen speziellen Situationen und haben keinerlei Einfluss auf die Funktion, den Betrieb oder die Sicherheit des Gerätes. Bei regelmäßigem Betrieb des Gerätes sind diese Knallgeräusche nach einigen Betriebstagen wieder aufgehoben.



#### WICHTIG:

Vor dem ersten Anheizen die beiden im Bild gekennzeichneten Schrauben mit jeweils 5 Umdrehungen lockern.

## 4.2 Zulässige Brennstoffe

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

lufttrockenes, naturbelassenes Scheit- und Holzbriketts

Frisch geschlagenes Holz sollte mindestens 2 Jahre trocken gelagert werden.

Untersagt ist:

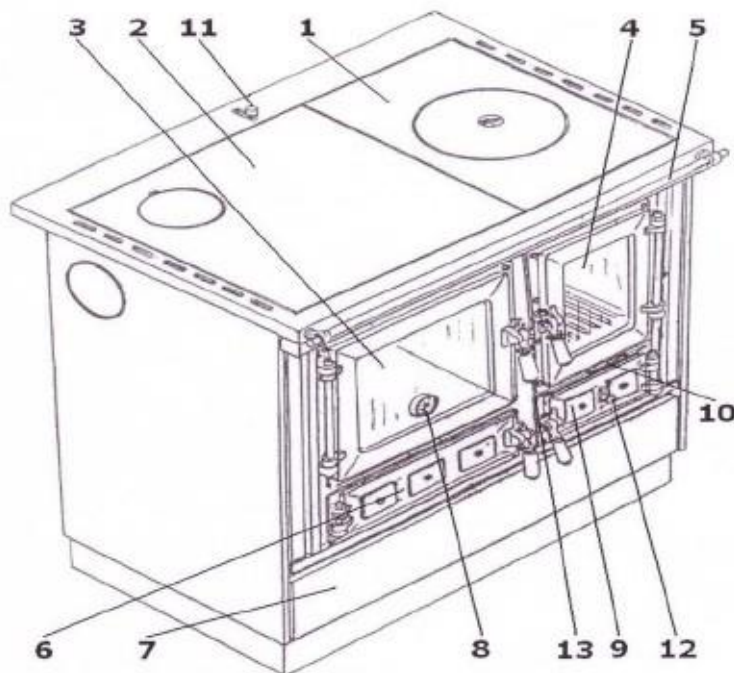
Die Verbrennung von Abfällen sowie ungeeigneten und unzulässigen Brennstoffen, wie z.B. Feinhackschnitzel, Rinden- und Spanplattenabfälle, Kohlegrus, feuchtes oder mit Holzschutzmittel behandeltes Holz, Papier und Pappe.

## 4.3 Schornsteinanschluß

Der Herd Rusti ist für eine Mehrfachbelegung des Schornsteines zugelassen, eine gesonderte Prüfung hierzu ist nicht erforderlich. Die Vorgaben für die Mehrfachbelegung sind durch die Größe der Feuerungsöffnung <500cm<sup>2</sup> erfüllt.

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

## 5. Darstellung der Funktionsteile



- |                           |                                     |
|---------------------------|-------------------------------------|
| 1. Kochplatte I           | 7. Schublade (nicht für Brennstoff) |
| 2. Kochplatte II          | 8. Thermometer                      |
| 3. Backraumtür            | 9. Ascheraumtür                     |
| 4. Feuertür               | 10. Rüttelhebel                     |
| 5. Ofenreeling            | 11. Abgasdrosselklappe              |
| 6. Reinigungstür Backraum | 12. Regler Primärluft               |
|                           | 13. Regler Sekundärluft             |

## 6. Abgasseitige Anschlussmöglichkeiten

Abgang oben:	Entfernen Sie den Gußdeckel in der Herdplatte und befestigen danach den im Aschekasten befindlichen Rohrstutzen (Bajonettverschluß).
Abgang hinten:	Hierzu entfernen Sie die verzinkten Schutzdeckel am hinteren Abgang und befestigen den Rohrstutzen mittels des ebenfalls im Aschekasten befindlichen Bajonetttringes.
Abgang an der Seite:	Vor dem Entfernen des Schutzdeckels an der Seitenwand müssen Sie die 3 Befestigungsstege der emaillierten Blindabdeckung in der Seitenwand durchfeilen oder durchschneiden. Dies hat sehr sorgsam zu erfolgen um Emailabplatzungen zu vermeiden. Danach befestigen sie den Rohrstutzen mittels des Bajonetttringes.

## 7. Anheizen, Heizen, Kochen und Backen

### 7.1 Anheizen

Achtung: Beim ersten Anheizen ist für ausreichende Raumlüftung zu sorgen, da es durch das erste Einbrennen zu Geruchsbelästigungen kommen kann.

Vor jedem Anheizen ist der Rost zu säubern und der Aschekasten zu entleeren. Danach wird auf dem Rost mit Kohleanzünder oder Holz ein Feuer entfacht. Dabei ist der Primärluftschieber in der Aschetür (12) ganz zu öffnen.

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

Nach Entstehung einer guten Grundglut werden grössere Holzstücke nachgelegt. Sobald diese gut angebrannt sind, wird der Luftschieber entsprechend der gewünschten Heizleistung zurückgestellt. Die weitere Verbrennungsluft ist nur durch den Sekundärluftschieber (13) zuzuführen. Die Türen sind unbedingt geschlossen zu halten.

Im Interesse der Luftreinhaltung sollte der Feuerraum nicht auf einmal, sondern in zwei bis drei Raten auf die Grundglut etwa im Abstand von zehn bis fünfzehn Minuten vollgefüllt werden.

### 7.2 Betriebsweise in der Übergangszeit

In der Übergangszeit, d.h. bei höheren Außentemperaturen, kann es bei plötzlichem Temperaturanstieg zu Störungen des Schornsteinzuges kommen, so dass die Heizgase nicht vollständig abgezogen werden. Der Herd ist dann nur mit geringen Brennstoffmengen zu befüllen und bei größer Stellung des Luftschiebers zu betreiben, so dass der vorhandene Brennstoff schneller abbrennt und der Schornsteinzug sich stabilisiert.

### 7.3 Kochen

Der wirtschaftlichste Kochbetrieb wird mit heißer, aber nicht rotglühender Einlegeplatten erzielt. Die gußeiserne Platte mit runder Einlegeplatte ist für das schnelle Kochen bestimmt und befindet sich direkt über dem Feuerraum (1).

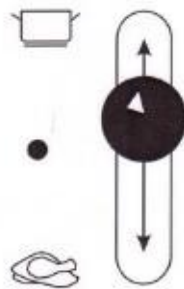
Die große Stahlplatte über dem Backraum (2) ist für langsames Kochen und für die Beibehaltung einer konstanten Kochtemperatur geeignet.

Speisen kocht man am zweckmäßigsten auf der runden Einlegeplatte an und läßt sie dann an anderer Stelle der Herdplatte weiterkochen.

### 7.4 Backen

Will man den Herd zum Backen benutzen, muss dieser ausreichend vorgewärmt sein.

Zum Heizen benutzen sie vorzugsweise trockene Holzsplitte oder Holzbriketts. Für eine optimale Wärmeverteilung empfehlen wir beim Backen die Mittelstellung der Abgasklappe (11), d.h. zwischen dem Symbol „Topf“ für Kochen und „Hähnchen“ für Braten.



Die notwendige Temperatur im Backraum wird nach etwa 10 – 15 Minuten erreicht, es wird jedoch empfohlen mit dem Backen erst nach ca. einer halben Stunde zu beginnen. Beachten Sie bitte, dass die Temperaturanzeige auf dem Thermometer in der Backraumtür (8) etwa um 20°C niedriger ist als in der Mitte des Backraumes. Die besten Backergebnisse werden bei der Regulierung der Backraumtemperatur über die Brennstoffmenge bei maximal geöffneter Luftzufuhr erzielt. Bei Backen von Feingebäck empfiehlt es sich, nach der Hälfte der Backzeit das Backblech zu drehen (vordere Seite nach hinten!).

### 8. Reinigung und Wartung

Während des Heizens kommt es im Abgassystem des Herdes zu Rußansammlungen. Dies verursacht eine Verschlechterung des Herdzuges und vermindert den Wirkungsgrad. Die Heizgaszüge sind sehr leicht zugänglich und können von oben, nach Abnahme der Einlegeplatten, bequem gereinigt werden.

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

Ausgangszustand zu bringen. Beachten Sie hierbei bitte, dass die einzelnen Teile wieder ordnungsgemäß befestigt werden und die Herdplatten gut auf der Dichtschnur aufliegen. Die Herdplatten sind nicht auf dem emaillierten Herdrahmen abzulegen, um ein Abplatzen des Emails zu vermeiden.

Diese Reinigung des Herdes muss gründlich erfolgen, weil hiervon seine gute Funktion abhängig ist. Bei bestem Schornsteinzug kann man keine ausreichende Warmhalte- und Kochwirkung erreichen, wenn der Herd in seinen Zügen nicht gesäubert ist. Der Aschekasten ist regelmäßig zu entleeren, damit die Asche nicht unter den Rost wächst und auf diese Weise eine Beschädigung eintritt.

An den Schamottesteinen des Feuerraumes dürfen Schlacken nicht mit Gewalt abgeschlagen werden. Sie sind, wenn die Steine noch glühen, vorsichtig mit einem Haken zu entfernen. Sollte es an Herdrahmen und -platten zu Anrostungserscheinungen aufgrund zu hoher Luftfeuchtigkeit, überkochender Speisen, etc. kommen, empfehlen wir Ihnen eine Reinigung mit handelsüblichen hitzebeständigen Pflegeschutzmitteln für Metall. Diese Neigung zum Anrosten kann vom Hersteller aufgrund der spezifischen Eigenschaften des eingesetzten Graugußes nicht ausgeschlossen werden. Der Herd wurde vom Hersteller mit einer hitzebeständigen Speziallackierung versehen.

Die Reinigung des Herdäußeren darf nur im kalten Zustand erfolgen. Emailflächen werden günstig mit einem in Seifenlauge getränkten Lappen gereinigt. Vernickelte oder verchromte Teile reibt man mit einem trockenen, weichen Lappen ab. Emaillierte, vernickelte und verchromte Teile sowie die farbigen Griffe vertragen keine scharfen oder harten Putzmittel, denn diese zerstören die Oberfläche!

## 9. Technische Daten

Nennwärmeleistung	8 (7) kW
Wirkungsgrad	76 (81 %)
Gesamtmasse mit Stange H x B x T	mm 850x924x600
Masse des Plattenrahmens	mm 924x600
Arbeitshöhe bis Oberkante Herdplatte	mm 850
Rohrstützendurchmesser	mm 120
Backraumgröße B x L x H	mm 302x250x433
Füllraum nach DIN 18892 B x L x H	mm 190x300x110
Gewicht mit Verpackung	175 kg
Abgasmassenstrom	8,0 g/s
Mindestförderdruck	12 Pa
Abgastemperatur	210°C

Prüfbrennstoff	Scheitholz		Holzbriketts	
	Bei Nennwärmeleistung		Bei Nennwärmeleistung	
Wirkungsgrad	%	76	%	81
Abgastemperatur	°C	214	°C	190
Mittlerer CO-Gehalt der Abgase bezogen auf 13% O2	%	0,08	%	0,05
Staub bezogen auf 13 % O2	mg/Nm3	17	mg/Nm3	30

## Gewährleistungsrichtlinien des Herstellers für Garantieleistungen

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

Die Bartz- Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

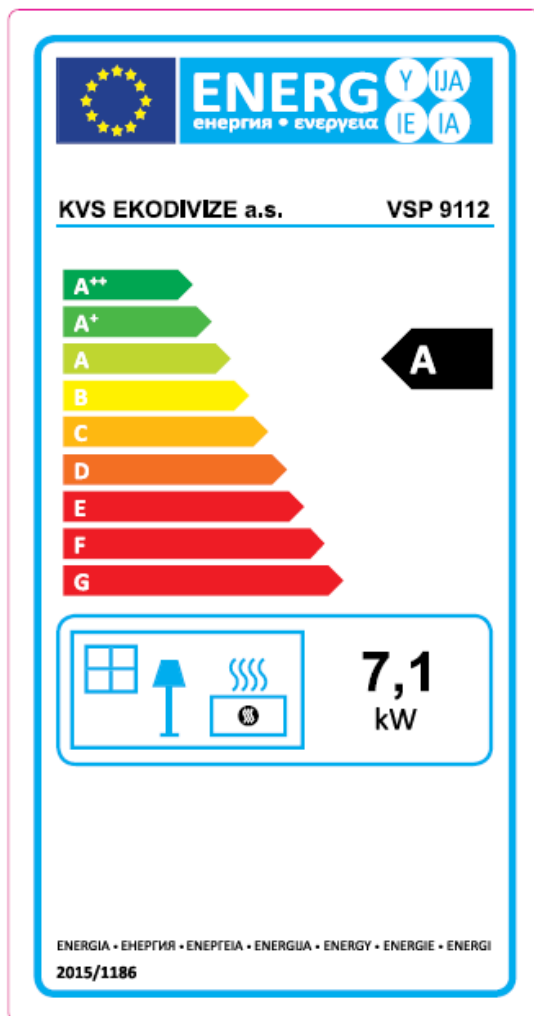
1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.
2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmässigem Anschluss, sachgemässer Behandlung und Beachtung der gültigen Bartz Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaillie- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Bartz-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das Bartz- Gerät noch für neu eingebaute Teile.
3. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungs-ort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine

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

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

**Tel. 06831/7008-0 Fax 06831/7008-75, [www.bartz-werke.de](http://www.bartz-werke.de)**





**Produktdatenblatt 9112/  
Rusti**

Name des Lieferanten :	<b>KVS EKODIVIZE a.s.</b>
Modellkennung des Lieferanten :	<b>Rusti</b>
Energieeffizienzklasse des Modells :	<b>A</b>
Direkte Wärmeleistung	<b>7,1 kW</b>
Indirekte Wärmeleistung	<b>NEIN</b>
Energieeffizienzindex	<b>107</b>
Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung :	<b>80,6 %</b>

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



# ZERTIFIKAT

**Nummer: 1-13-2**

**Zertifikatbesitzer – Hersteller**

KVS EKODIVIZE, a.s.  
Leskovská 566  
793 12 Horní Benešov  
Tschechische Republik  
Identifikationsnummer: 60793414

**Artikel**

Herd für feste Brennstoffe

**Typenbezeichnung**

HKK RUSTI 9112

**Angewandte harmonisierte Norm**

EN 12815:2001/A1:2004

**Weitere angewendete Vorschriften**

§15a B-VG ab 1.1.2015,  
1. BImSchV – Stufe 1, Stufe 2  
Luftreinhalte-Verordnung LRV  
Q-Siegel Holzenergie Schweiz (QS 11)  
Verordnung (EU) 2015/1185 der Kommission  
(Emissionsanforderungen)

**Grundlage fürs Zertifikatsausgeben**

Prüfbericht Nr. 1/13, 21.3.2013  
Zusatz Nr. 1 zum Prüfbericht Nr. 1/13, 30.5.2013  
Zusatz Nr. 2 zum Prüfbericht Nr. 1/13, 3.10.2017

Energieforschungszentrum bestätigt, dass es den Anfangsversuch des Artikeltyps mit dem ausreichendem Ergebnis im Einklang mit der von der Richtlinie bezeichneten Forderung 89/106/EHS, Anlage III, Abteil 2, Punkt ii, zweite Möglichkeit (Regierungsverordnung Nr. 190/2002 Slg. §5 Paragraph. 1 Buchstabe. b) vorgenommen hat. Das Produkt entspricht den Anforderungen nach dem hochgennanten angewendeten Vorschriften.

In Ostrava den 3.10.2017

.....  
Doc. Dr. Ing. Tadeáš Ochodek  
Direktor EFZ

VYSOKÁ ŠKOLA BÁNSKA  
TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA  
708 33 Ostrava-Poruba  
17. listopadu 15/2172  
-50.



EFZ ist eine mit TÜV SÜD Czech s.r.o.  
kooperierende Organisation

VŠB - Technische Universität Ostrava, Energetisches Forschungszentrum

17. listopadu 15/2172, 708 33 Ostrava-Poruba, CZ  
e-mail: vec@vsb.cz tel.: +420 597 324 285  
http://vec.vsb.cz fax: +420 597 324 295

bereitgestellt von

orensseite.com