

# TYROLA<sup>®</sup>

## MONTAGE UND BEDIENUNGSANLEITUNG TR\_C



**TRC 80**

**TRC 85**

**TRC 90**

**TRC 95**



## **RECHTS- UND GESCHÄFTSSITZ**

Enrico-Fermi-Straße, 11  
39100 Bozen, Italien  
Tel. +39 0471 507878  
Fax +39 0471 920252

## **VERWALTUNGSITZ UND PRODUKTIONSSTÄTTE**

Viale del Lavoro 10  
37053 Cerea VR  
Tel. +39 0442 23694  
info@tyrola.it – www.tyrola.it



# INDICE

Wichtige Hinweise	2
Bestandteile des Herdes	4
Montageanleitung	5
Schornstein	8
Anschluss an den Schornstein	8
Erstbefeuern	9
Luftregulierung	10
Wärmeregulierung	10
Kochen	11
Backen	11
Abdeckplatte	11
Reinigung und Pflege	11
Reinigung der Herdplatte	12
Reinigung der Verkleidung	12
Reinigung des Feuerrosts	13
Reinigung des Aschekastens	13
Reinigung des Rauchzuges	13
Reinigung des Backofens	14
Reinigung der Schublade	15
Reinigung des Schornsteines	15
Wartung Backofenbeleuchtung	16
Außerordentliche Wartung	16
Störungsbehebung	17
Leistungen und Emissionen	18
Garantie	19
Notizen	21

# WICHTIGE HINWEISE

Um eine einwandfreie Funktion des Herdes zu gewährleisten, muss er immer ordnungsgemäß verwendet und regelmäßig gewartet werden. Um die besten Leistungen in Bezug auf Effizienz, Zuverlässigkeit und geringe Emissionen zu erzielen, beachten Sie Folgendes:

Holz- und Heizungsherde dürfen baulich NICHT verändert werden, außer dies wird von uns oder durch eine von uns autorisierte Person durchgeführt. Es dürfen nur von uns geprüfte Originalteile verwendet werden.

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile von Ihrem Händler vor Ort.

Die Installation muss fachgerecht unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und durch Fachpersonal erfolgen. Befolgen Sie genau die Anweisungen zur Installation und Nutzung und konsultieren Sie gegebenenfalls einen Schornsteinfeger, um den Rauchabzug zu prüfen.

Verwenden Sie naturbelassenes und trockenes Holz mit einem Feuchtigkeitsgehalt von unter 16 %. Es darf nicht mehr Holz aufgelegt werden, als in der Bedienungsanleitung angegeben ist.

Reinigung, Wartung und eine ordnungsgemäße Verwendung sind wesentliche Bestandteile, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten und Fehlfunktionen und Schäden zu vermeiden. Der normale Verschleiß an Dichtungen, feuerfesten Materialien usw. durch hohe Temperaturen kann im Falle einer falschen Verwendung schneller einsetzen.

Um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, müssen der Herd, der Rauchabzug, das Schornsteinrohr und der Schornstein selbst regelmäßig gereinigt werden. Die Reinigungsintervalle hängen von der Benutzung des Herdes, der Qualität des Brennstoffs und dem ordnungsgemäßen Betrieb des Schornsteins ab. Der höhenverstellbare Feuerrost darf nur bei kaltem Herd abgesenkt oder angehoben werden.

Wenn der Schornstein längere Zeit nicht in Betrieb war, kann es zu Verunreinigungen kommen. Er ist bei Bedarf durch qualifiziertes Personal zu reinigen und zu warten.

Nehmen Sie für die ersten 4-5 Anfeuerungen eine kleine Menge Brennstoff, damit die Schamottsteine langsam austrocknen können. Dies garantiert eine längere Lebensdauer.

Die Anheizklappe darf nur beim Anfeuern geöffnet werden und muss während des Betriebs geschlossen bleiben. Die Aschetür muss während des Betriebes immer geschlossen sein. Eine Überhitzung kann zu Schäden an der Schamottierung und der Lackierung führen. Schäden durch Überhitzung sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Ein unsachgemäßer Kaminzug ist der Hauptgrund für die Fehlfunktion des Herdes. Der korrekte Kaminzug ist immer am Herd angegeben.

Bei Greithwald-Herden ist die Maximallast dem technischen Datenblatt oder dem auf dem Herd angebrachten Typenschild zu entnehmen.

Im Heizbetrieb können die Oberflächen sehr heiß werden und zu Verbrennungen führen.

Halten Sie Kinder während des Heizbetriebes von dem Gerät fern!

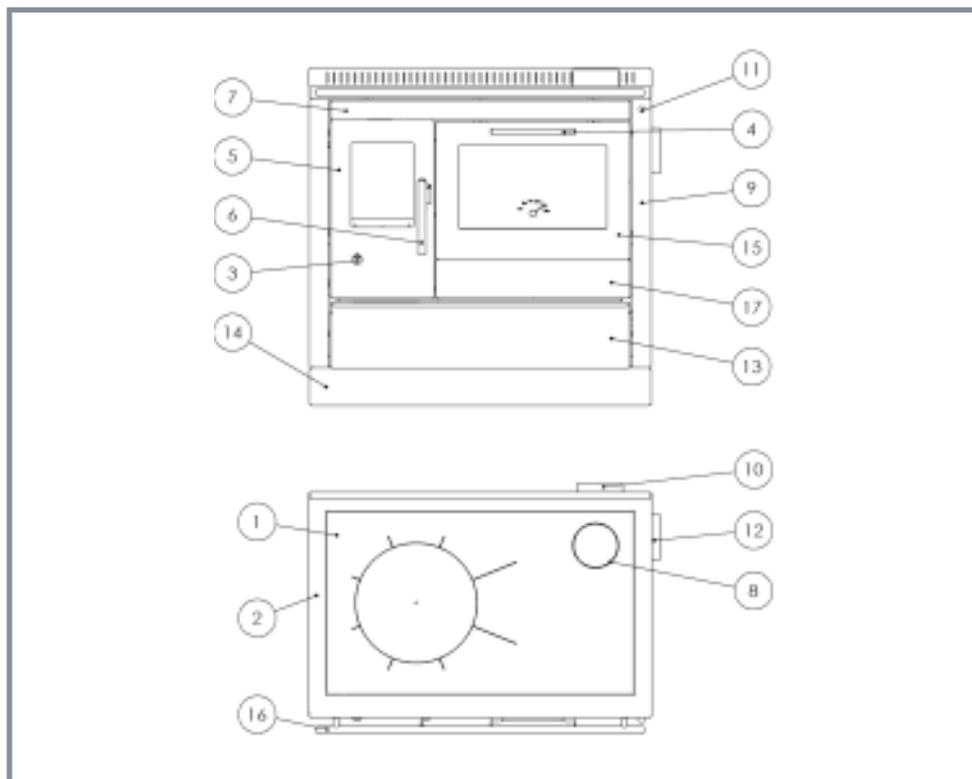
**ACHTUNG:** Versuchen Sie niemals einen Schornsteinbrand selbst mit Wasser löschen. Der dadurch erzeugte Druck des Wasserdampfes kann den Schornstein beschädigen.



Lesen Sie vor der Installation und der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung genau durch und befolgen Sie die Anweisungen. Tyrola übernimmt keine Gewährleistung und Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Anleitung oder durch Missbrauch des Produktes verursacht werden.

Eine Nichtbeachtung der Anweisungen kann Schäden an Personen und Gegenständen verursachen und führt weiter zum Erlöschen der Garantie. Wenn Sie Fragen zur Bedienungsanleitung oder dem Produkt haben, wenden Sie sich bitte schriftlich an unseren Kundenservice unter [service@tyrola.it](mailto:service@tyrola.it).

## BESTANDTEILE DES HERDES



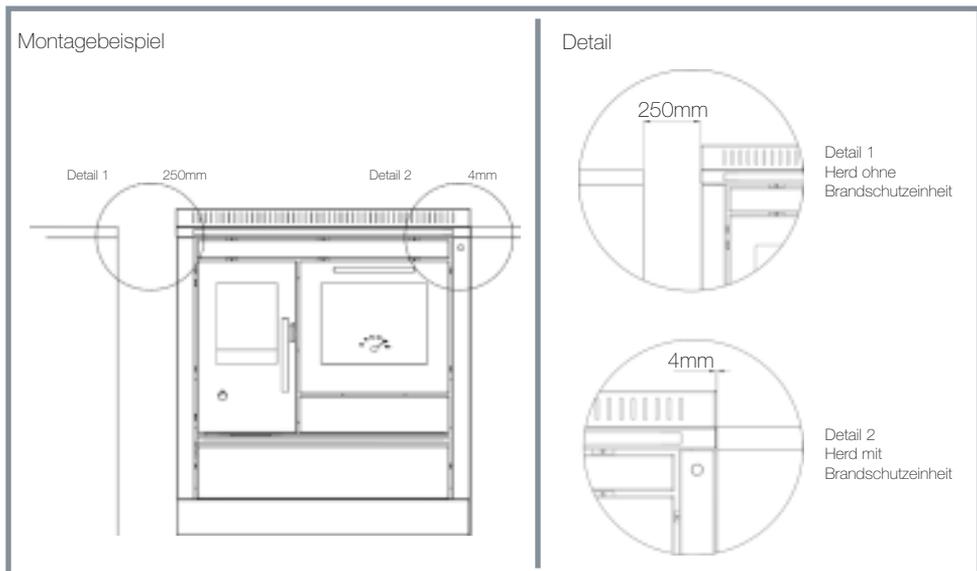
- 1- Herdplatte (hier 8 mm Stahlplatte)
- 2-Herdkranz (30 mm) aus Edelstahl mit Plattenwinkel hinten (50 mm)
- 3-Luftregler
- 4- wärmeisolierter Griff (Backrohr)
- 5-Heiztür mit Sichtfenster
- 6-wärmeisolierter Griff (Heiztür)
- 7-Frontblende
- 8- Rauchabgang oben Ø120 mm

- 9-Seitenverkleidung
- 10-Rauchabgang hinten Ø120 mm
- 11-Anheizklappe
- 12- Rauchabgang seitlich Ø120 mm
- 13- Lade
- 14-fixer Edelstahlsockel, Sockelhöhe 100 mm
- 15- Backrohtür mit Doppelverglasung
- 16-Herdstange vorne aus Edelstahl
- 17-Blende der Reinigungsklappe

# MONTAGEANLEITUNG

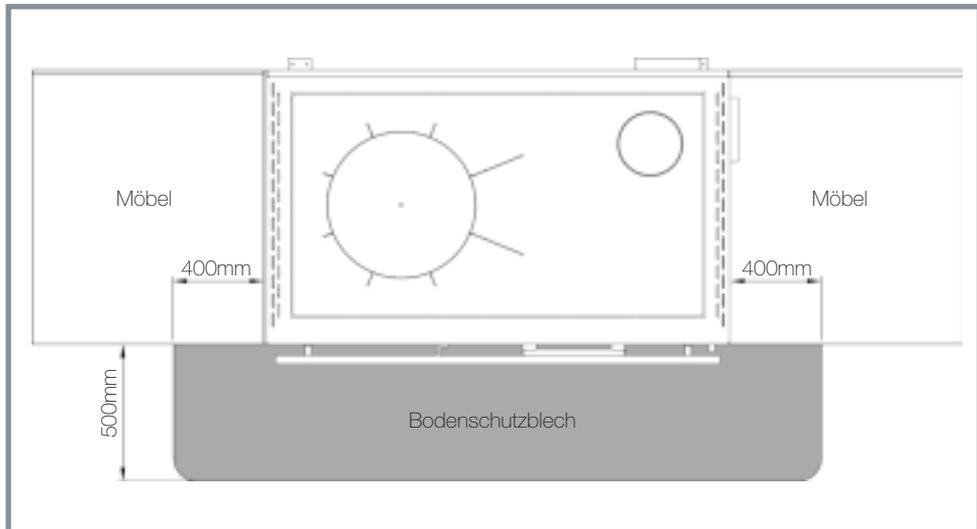
1- Bevor Sie den Herd von der Palette nehmen, prüfen Sie beim Auspacken die Integrität des Herdes und beachten Sie folgende Punkte:

- Unsere Herde eignen sich zum Einbau nach DIN 18896.
- Prüfen Sie vor der Installation den Standort, ob Sie hier ausreichend Platz haben um die Sicherheitsabstände einzuhalten, den Kaminanschluss ob es eventuell Möglichkeiten für weitere Anschlüsse gibt.
- Das Gerät muss auf einem Boden mit geeigneter Belastbarkeit installiert werden. Wenn diese Anforderungen nicht erfüllt werden, müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden.
- Entfernen Sie die Schublade (siehe S. 15), die Herdplatte, das Backblech und das Backrost um das Versetzen zu erleichtern.
- Den Herd nicht ziehen oder schieben, sondern immer vom Boden anheben.
- Der Herd darf nicht an den Griffen, an der Herdstange oder der Schamottierung angehoben werden.
- Soll der Herd zwischen Möbel eingebaut werden, ist ein Modell mit Brandschutzeinheit zwingend notwendig. Beachten Sie bitte die vorgegebenen Sicherheitsabstände zu den Möbeln. Bei hitzeempfindlichem oder leicht brennbarem Material gegebenenfalls zusätzliche Abstände einhalten, eventuell einen Arbeitssplattenabschlusswinkel einbauen, um die Umleimer der Möbel zu schützen.

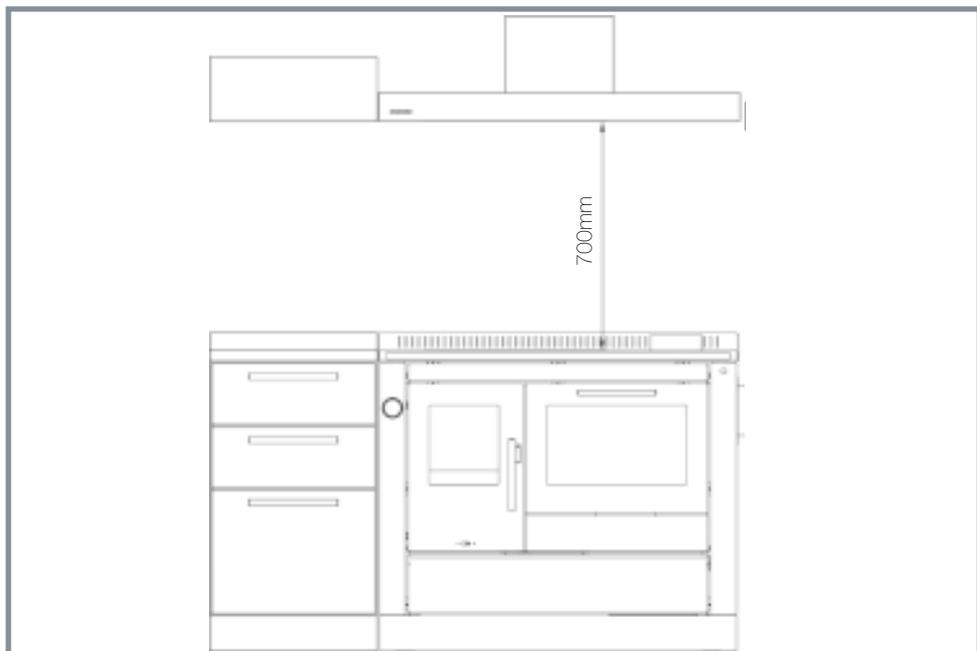


Achtung: die 4 mm Fuge zwischen Herd und Möbel muss immer frei bleiben.  
(Nicht mit Silikon oder anderen Materialien abdichten).

2-Falls der Boden aus brennbarem Material besteht, empfehlen wir einen Bodenschutz aus nicht brennbarem Material zu verwenden. Dieser Schutz sollte den Herd mindestens 500 mm vor und 400 mm seitlich überragen.

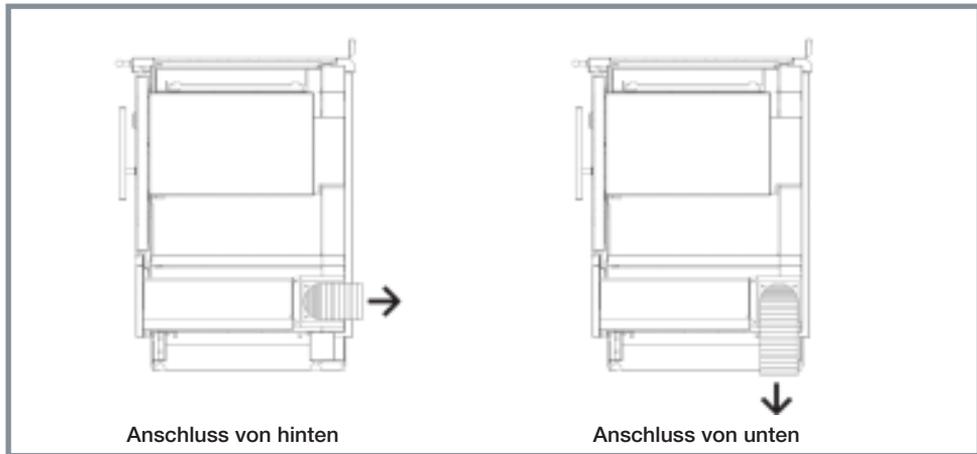


3-Wir raten vom Anbringen von Hängeschränken über dem Herd ab. Sollten jedoch welche montiert werden, bitte darauf achten, dass diese hitzebeständig sind und dass einen Mindestabstand von 700 mm eingehalten wird. Beim Betrieb einer Dunstabzugshaube ist zu beachten, dass das Gerät hitzebeständig ist und den Temperaturen eines Holzherdes standhält.



4- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze nicht verstopft werden. Eine völlige oder teilweise Abdichtung würde die Isolationsfunktion beeinträchtigen und dadurch die Gefahr einer Beschädigung der umgebenden Möbel erhöhen.

Bei dicht schließenden Fenstern, Türen, Dunstabzugshauben, Verbrennungsgeräten, Suaganlagen usw., sollte eine konstante Belüftung gewährleistet werden. Daher muss für eine zusätzliche Frischluftzufuhr durch den Außenluftanschluss gesorgt werden.

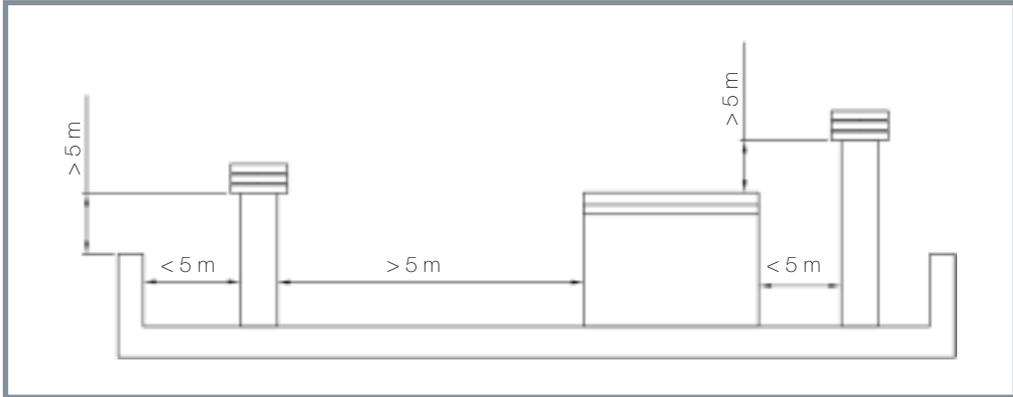


Herde mit einem Elektroanschluss für die Backofenbeleuchtung, müssen durch einen Elektro-Fachmann angeschlossen werden.

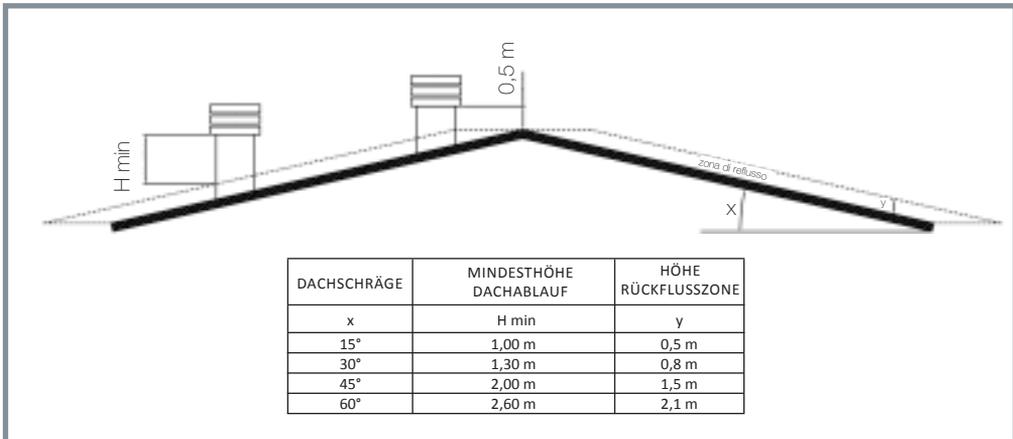
# SCHORNSTEIN

## STRÖMUNGS- UND RÜCKFLUSSZONE

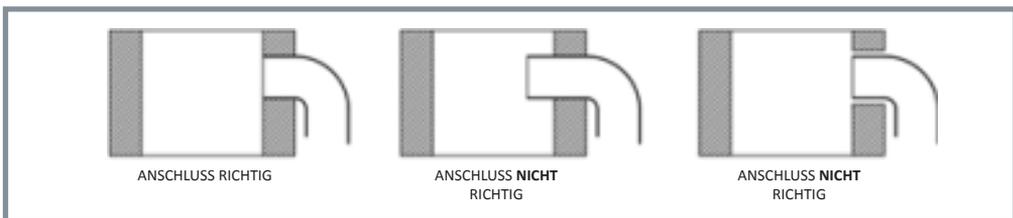
### STRÖMUNGSZONE



### RÜCKFLUSSZONE



### ANSCHLUSS AN DEN SCHORNSTEIN



## ERSTBEFEUERUNG

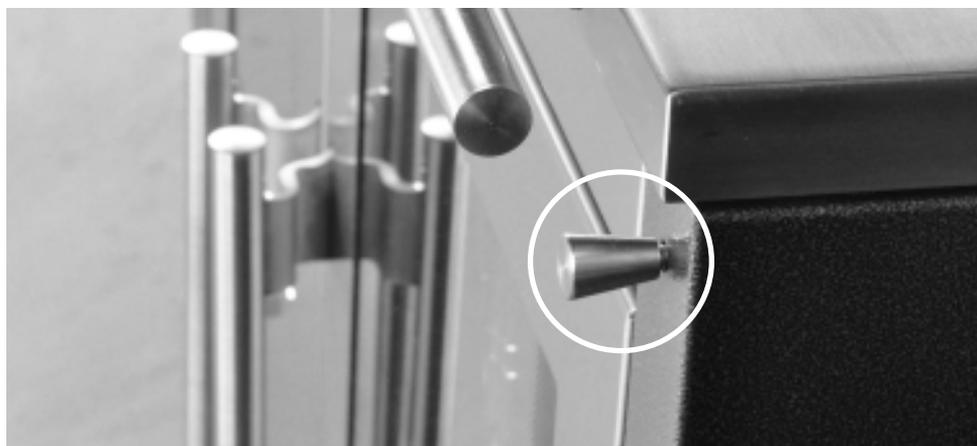
Stellen Sie vor dem Betrieb des Herdes sicher, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial entfernt haben. Entfernen Sie eventuelle Aufkleber und entfernen Sie einen Großteil des Fettes von der Herdplatte sowie eventuelle Fettrückstände auf den Blenden (Front, Seiten..). Überprüfen Sie den korrekten Anschluss an den Schornstein und nehmen Sie den Herd in Betrieb. Beim ersten Anheizen empfehlen wir Ihnen, eine geringe Menge, kleinstückiges Holz zu verwenden. Erhöhen Sie die Brennstoffmenge allmählich in kleinen Schritten, während den folgenden Anfeuerungen.

Die ersten 4-5 Anfeuerungen mit einer begrenzten Menge an brennbarem Material (1 kg) und in Abständen von mindestens 120 Minuten durchführen, damit die Schamottsteine langsam austrocknen können, wodurch eine längere Lebensdauer garantiert wird. Danach kann die Brennstoffmenge erhöht werden, ohne die angegebene Höchstmenge zu überschreiten. Bei den ersten Anfeuerungen kann sich aus den Schamottsteinen Kondenswasser bilden. Durch den Trocknungsprozess können kleine Risse oder Fugen an den Schamottsteinen entstehen. Diese üben jedoch keinerlei nachteiligen Einfluss auf die Funktion des Herdes aus.

Beim Aufheizen und Abkühlen kann ein Knacken und Knistern zu hören sein. Dies beeinflusst aber in keiner Weise den Betrieb des Herdes.



Reinigen Sie den Feuerraum vor der Inbetriebnahme mittels des mitgelieferten Aschekratzers.



Ziehen Sie am Hebel der Anheizklappe, um den Rauchweg zu verkürzen und dadurch eine raschere Erhitzung des Kamines zu fördern. Nach einer ca. 15-20 minütigen Phase wird somit, bei korrekter Installation, der geeignete Kaminzug erreicht.

Nutzen Sie zum Anheizen trockenes und kleinstückiges Holz, Sie können sich auch mit handelsüblichen Anzündern behelfen. Warten Sie einige Minuten und legen Sie dann weiteres Brennmaterial nach.



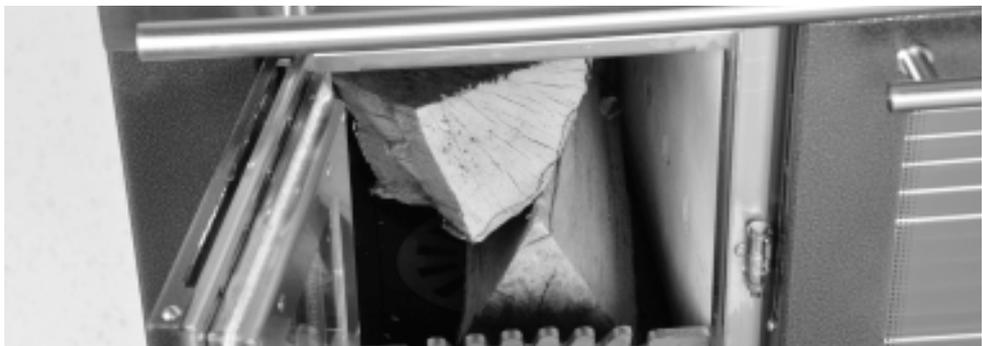
Verwenden Sie bei den ersten zwei Ladungen sehr dünnes Holz mit einem Durchmesser von nicht mehr als ca. 3 cm, immer unter Beachtung der Höchstauflagemenge. Verwenden Sie zum Anzünden kein Papier da dies die Entstehung von Flugasche fördert und somit eine häufigere Reinigung des Herdes und des Schornsteins erforderlich wäre. Somit eine häufigere Reinigung des Herdes und des Schornsteins erforderlich wäre.

## LUFTREGULIERUNG

Der Luftregler befindet sich unterhalb des Aschekastens, Sie sehen ihn beim Öffnen der Aschetür. Mit dem Regler können Sie die Luft manuell steuern. Der Regler muss während dem Anheizen maximal geöffnet sein. Er ermöglicht ein besseres Anheizen und ein schnelleres Erreichen der gewünschten Backrohrtemperatur. Hat der Herd die gewünschte Temperatur erreicht, steuert der Regler den Luftstrom mittels eines Wärmesensors. Steigt die Temperatur an, wird die Luftströmung automatisch eingeschränkt, um die Brenndauer zu verlängern und eine Überhitzung zu vermeiden. Diese Funktion dient auch dazu, eine konstante Temperatur innerhalb des Herdes aufrechtzuerhalten.

## WÄRMEREGULIERUNG

Je nach Verwendung des Herdes (Kochen, Heizen usw.) variiert die Menge und Größe des benötigten Brennstoffs





## KOCHEN

Unsere Herdplatten wurden so entwickelt, dass Sie sich schnell erhitzen und die Wärme lange speichern. Die wärmste Zone befindet sich in der Mitte der Herdplatte und ist damit die beste Zone zum Kochen. Die äußeren Zonen der Platten eignen sich am Besten zum Warmhalten. Um ein schnelleres Aufheizen zu erreichen, empfehlen wir die Verwendung von dünn geschnittenem Holz und die Regulierung der Luftzufuhr. Achten Sie auf die Menge des Brennstoffs und die Luftzufuhr, um eine Überhitzung der Platte und des Herdes zu vermeiden.

## BACKEN

Die Ofentemperatur hängt von der Verbrennungsgeschwindigkeit der Brennstoffmenge ab. Wie beim Kochen auf der Herdplatte führt die Menge und Größe des Brennstoffs zu mehr oder weniger hohen Temperaturen. Gehen Sie hier nach demselben Prinzip vor. Um eine konstante Temperatur zu erhalten, Holz in einheitlicher Größe verwenden und die Beladungen in regelmäßigen Abständen vornehmen.

Will man den Backofen bei noch kaltem Herd aufheizen, empfehlen wir zur Temperaturerhöhung zu Beginn ein kräftiges Feuer und dann die Verbrennungsgeschwindigkeit zu verlangsamen, um eine konstante Temperatur zu halten.

Unsere Herde haben standardmäßig eine Backofentür mit Sichtfenster und integriertem Thermometer. Bei den angegebenen Graden handelt es sich um Richtwerte: Die Innentemperatur des Backofens ist um etwa 20-30 °C höher als auf dem Thermometer angezeigt wird. Hier ein paar nützliche Informationen:

- Nutzen Sie die oberste Schiene zum Anbraten
- Für gleichmäßiges Garen die Speisen auf die untere Schiene, die ungefähr der Mitte des Bratrohrs entspricht, stellen.
- Vor dem Beginn des Kochens den Backofen immer auf die gewünschte Temperatur vorheizen. Fügen Sie später eine ausreichende Menge Holz hinzu, um die Temperatur konstant zu halten.

## ABDECKPLATTE

Für alle Tyrola-Herde ist auf Anfrage (Zubehör) eine Edelstahl-Abdeckplatte erhältlich. Für jeden Herd wurde eine Abdeckung der Kochplatten entwickelt, die bei Nichtnutzung zu einer komfortablen Arbeitsfläche wird. Verwenden Sie die Abdeckplatte nicht solange der Herd noch heiß ist. Vor dem Anbringen der Abdeckung die Herdplatte gründlich reinigen und sicherstellen, dass keine Feuchtigkeitsspuren vorhanden sind.

## REINIGUNG UND PFLEGE

Ein Herd ist am leistungsfähigsten, wenn alle Komponenten sauber und unbeschädigt sind. Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, verringert sich die Gefahr von Störungen aufgrund von Verschleiß. Die Zeitabstände zur Reinigung des Herdes hängen im Wesentlichen vom verwendeten Brennstoff und der Betriebsweise ab.



**Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten nur bei nicht brennendem und vollständig abgekühltem Herd durchführen!**

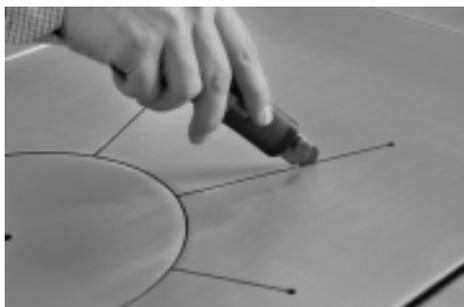


## REINIGUNG DER HERDPLATTE

Während des Erwärmungsprozesses nimmt die Stahlherdplatte zunächst eine gelb-violett-blaue Färbung, bis sie dann nach und nach durchgängig und gleichmäßig die klassische, dunkle Anthrazitfarbe annimmt. Vor der Inbetriebnahme ist es äußerst wichtig, die Platte mit einem säurefreien Öl zu säubern und zu polieren. Dadurch erhält die Stahlplatte einen gleichmäßigen Glanz und sorgt für eine Schutzschicht. Diese Schicht verhindert die Bildung von Rost auf der Platte und erleichtert die zukünftige Reinigung. Dies sollte zu Beginn einmal pro Woche und später mindestens einmal im Monat wiederholt werden.

Die Stahlplatten bedürfen einer regelmäßigen Wartung. Nach jedem Kochen Schmutz oder Feuchtigkeit abwischen. Befolgen Sie nachfolgende Anweisungen:

- Lassen Sie keine Töpfe mit feuchtem Boden auf der Herdplatte stehen
- Reinigen Sie die Herdplatte mit einem in säurefreiem Öl getränktem Lappen (siehe Seite 22 - Reinigungsset).
- Durch die Benutzung des Herdes wird die Schutzschicht auf der Platte nach und nach abgetragen. So können sich mit der Zeit durch Feuchtigkeit kleine Rostflecken bilden. Behandeln Sie die Platte mit Putzwolle und wischen Sie sie mit einem mit säurefreiem Öl getränktem Lappen ab. Dadurch wird die Schutzschicht wiederhergestellt.
- Die Platte NIEMALS mit Wasser reinigen.
- Dehnfugen der Herdplatte müssen stets frei von Verkrustungen sein, um das Ausdehnen der Platte bei Wärmezunahme zu ermöglichen. Durch Verschmutzungen der Dehnfugen kann die Platte dauerhaft und irreparabel deformiert werden



## REINIGUNG DER VERKLEIDUNG

Die Edelstahlverkleidung nur in erkaltetem Zustand mit neutralen, handelsüblichen Reinigungsmitteln reinigen. Nutzen Sie ein feuchtes, weiches Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel. Nutzen Sie in keinem Fall Stahlwolle oder sonstige scheuernde Putzlappen. Während der Reinigung die Bewegung immer in Schleifrichtung ausführen.

Vermeiden Sie bei lackierten Oberflächen stets die Verwendung von Scheuerlappen und säurehaltigen Reinigungsmitteln. Sind die Flecken besonders hartnäckig, verwenden Sie ein neutrales Reinigungsmittel. Lassen Sie es ein paar Minuten einwirken, bevor Sie es mit einem weichen Tuch abwischen.

Zur Reinigung der gekachelten oder gefliesten Teile, sind speziell im Handel erhältliche Produkte zu verwenden. Für leichte Flecken auf der Verkleidung, die betroffene Stelle mit einem feuchten Tuch abreiben. Bei stärkeren Flecken empfehlen wir die gekachelten/ gefliesten Teile des Herdes neu zu streichen. Es eignet sich hierfür z.B. abwaschbare Wandfarbe.

## REINIGUNG DES FEUERROSTES

Vor jedem Gebrauch den Rost reinigen. Nutzen Sie hierfür den mitgelieferten Aschekratzer zum Entfernen der Asche. Ein verstopfter Rost verhindert eine ordnungsgemäße Verbrennung, was zu Fehlfunktionen des Herdes führen kann.

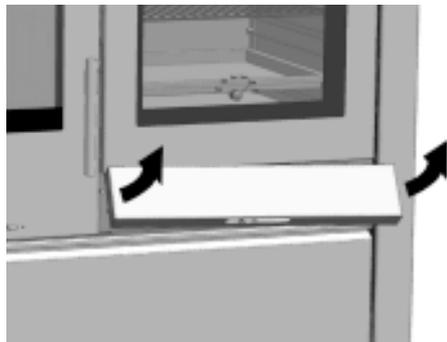
## PULIZIA CASSETTO CENERE

Der Aschekasten sollte regelmäßig vor der Nutzung des Herdes entleert werden. Prüfen Sie den Inhalt des Aschekastens vor jeder Nutzung und entleeren Sie ihn, wenn  $\frac{3}{4}$  der Kapazität erreicht ist. Ein zu großer Ascherückstand im Aschekasten macht die Reinigung mühsam und es kann zu Fehlfunktionen des Herdes kommen.

## REINIGUNG DES RAUCHZUGES

Die Tyrola-Herde mit Backofen verfügen alle über eine Reinigungstür. Dies erleichtert die Entfernung der Verbrennungsrückstände auch an weniger zugänglichen Stellen. Die Reinigung muss bei normalem Gebrauch wie beim Schornstein, ca. einmal im Jahr durchgeführt werden, oder je nach Ermessen des Betreibers. Zur Reinigung des Rohres die Herdplatte entfernen und den Rauchzug gründlich reinigen

**Reinigungstür. Die Reinigungstür befindet sich unterhalb des Backofens. Die Abdeckung durch Lösen der vier Flügelmuttern und der Schutzkappe entfernen.**

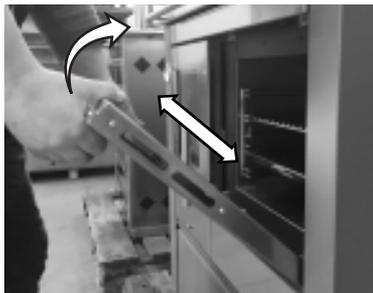


## REINIGUNG DES BACKOFENS

Die Backrohre der Tyrola Herde bestehen alle aus Edelstahl. Für die Reinigung können handelsübliche Edelstahlreiniger verwendet werden. Die Reinigung sollte immer bei abgekühltem Herd, mit einem weichen Tuch durchgeführt werden. Um die Reinigung zu erleichtern, kann man die Backrohtür wie folgt entfernen:



Öffnen Sie die Backrohtür vollständig, Laschen auf den Scharnieren nach vorne klappen und anheben.



Backrohtür langsam schließen und einen leichten Druck nach oben ausüben. Dabei lösen sich die Scharniere aus der Arretierung und Sie können die Tür aushängen.

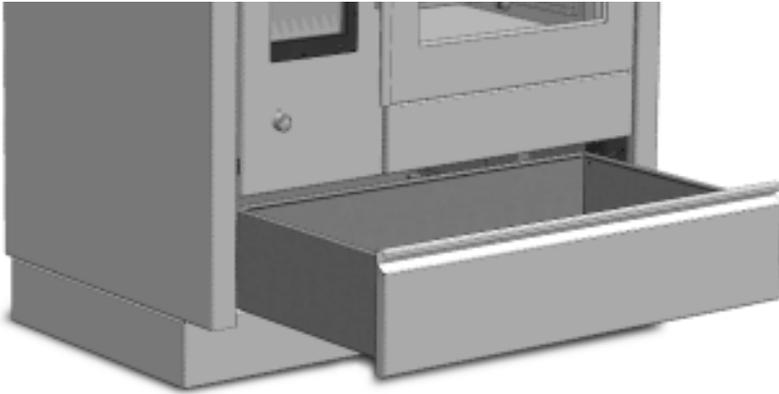
Zur Reinigung der Innenseite des Glases, lösen Sie die 6 Schrauben der Backrohtür. Nun nehmen Sie denn inneren Teil heraus. Nach Trennung der beiden Teile können Sie mit der Reinigung fortfahren.

**ACHTUNG:** Nutzen Sie ausschließlich milde, nicht scheuernde Reinigungsmittel, um den Aufdruck nicht zu beschädigen.

## REINIGUNG DER SCHUBLADE

Zur Reinigung oder für den Anschluss einer externen Luftzufuhr kann es notwendig sein, die Lade unterhalb des Backrohres zu entfernen. Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Schublade komplett ausziehen
- Lade fest zu sich ziehen und ganz herausnehmen. Beim Ablegen auf den Boden, darauf achten, dass weder Boden noch Schublade beschädigt werden
- Um die Schublade wieder einzuschieben, werden die Arbeitsgänge in umgekehrter Reihenfolge vorgenommen. Darauf Achten, dass die Lade sauber in die Schiene geschoben wird.



## REINIGUNG DES SCHORNSTEINES

Bei normaler Nutzung ist die Wartung und Reinigung des Schornsteins ca. einmal jährlich von qualifiziertem Personal durchzuführen. Dies kann je nach Nutzung und Art der Brennstoffe mehr oder weniger häufig erforderlich sein. Der Schornstein muss gemäß den lokalen Bestimmungen gereinigt werden. Es müssen alle Teile des Schornsteins gereinigt werden. Während der Schornsteinreinigung muss auch das Innere des Herdes gereinigt werden (gemäß zuvor beschriebener Angaben). Um Beeinträchtigungen zu vermeiden, nach der Reinigung des Schornsteins und des Herdes die Dichtung der Wartungstüren prüfen und ob die entfernten Teile des Herdes wieder korrekt positioniert wurden.

# WARTUNG BACKOFENBELEUCHTUNG



Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten an der Beleuchtung den Netzstecker ziehen und sich vergewissern, dass keine Spannung mehr besteht. Wie bei allen anderen Arbeiten muss der Herd ausgeschaltet und kalt sein. Die Beleuchtung muss mindestens 15-20 Minuten ausgeschaltet sein, damit die Glühbirne abkühlen kann. Die Backofenlampe ist speziell dafür entwickelt, hohen Temperaturen standzuhalten. Dennoch kann sie im Laufe der Zeit durchbrennen. In diesen Fällen muss man sie lediglich mit einer gleichwertigen austauschen (Halogen-Glühlampe 25W 230V 450 °C Gewinde G9).

Um die Glühlampe auszutauschen wird der Schutz abgeschraubt, die Glühlampe ausgetauscht und der Schutz wieder aufgeschraubt. Von Zeit zu Zeit ist es notwendig, den Glühlampenschutz abzuschrauben und die äußeren Ablagerungen, die durch das Kochen entstehen, zu entfernen. Entfernen Sie die Lampenabdeckung wie oben beschrieben, reinigen Sie diese mit Fettlöser, trocknen Sie sie gründlich und schrauben diese wieder auf.

# AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Bestellen Sie benötigte Ersatzteile immer über Ihren Fachhändler vor Ort.

Nennen Sie ihm hierzu die Bauartnummer, die Sie auf dem Typenschild, außen rechts an der Lade finden.

<b>Greiffwald Herde S.r.l.</b> Via Sesto/Novi, 22 37020 Bussolengo, Italia Tel. +39-0471-498620 Fax +39-0471-498623 Email: info@greiffwald.it - <a href="http://www.greiffwald.it">www.greiffwald.it</a>							
Cucina alimentata a combustibile solido / Herdungerherd für Festbrennstoffe / Heater stove fired by solid fuel				Potenza Leistung Power		2,8 kW	
<b>EW 12815</b> VPP 4AM    60 x 134 x 85 cm				CO <sub>2</sub> al 10% di CO CO <sub>2</sub> Ausstoß (10% CO) Emissione CO <sub>2</sub> (EPHCO)		Polveri al 10% di CO <sub>2</sub> Rauchemissionen (EPHCO) Smoke emission at 10% CO <sub>2</sub>	
L / R = 250 mm LE = 20 mm RE = 5 mm X = 600 mm Y = 250 mm <b>ATTENZIONE:</b> Leggere attentamente le istruzioni. <b>ACHTUNG:</b> Lesen Sie die Anweisungen. <b>WARNING:</b> Read the instructions.				Rendimento Wirkungsgrad Efficiency		Potenza elettrica Stromstärke Electric power	
Utilizzare esclusivamente combustibile idoneo. Verwenden Sie nur die richtigen Brennstoffe. Use only the recommended fuels.				Temperatura fumi Abgasstemperatur Exhaust gas temperature		Tensione Stromspannung Voltage	
Non usare per gas. Non fabbricadoping del sistema a gas. This appliance can be used in closed fuel.				Trappo carbonio fessico Intersedia in Sottosedia Chimney riser		Emissioni CO CO-Ausstoß Emissione CO	
<b>TRC® 80</b>				Flusso gas d'uscita Abgasmassenstrom Exhaust gas flow		Intervallo carica Zeitabstand der Ladung Charging time long	
				1,2 g/h		1000 mg/h	
				1,2 g/h		2 kg/h	

# STÖRUNGSBEHEBUNG

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
<b>Rauchaustritt aus dem Herd beim Anheizen und im Betrieb</b>	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Kaminzug zu gering	Rufen Sie einen Schornsteinfeger, um den Kaminzug messen zu lassen
	Rauchzug oder Schornstein verschmutzt	Prüfen, ob das Verbindungsstück zum Schornstein verstopft ist, überprüfen ob Aschereste den Rost bedecken.
	Zu hohe Brennstoffmenge, feuchter Brennstoff	Siehe Erstbefuerung (S.9)
	Dunstabzugshaube in Betrieb	Schalten Sie die Dunstabzugshaube aus und prüfen Sie, ob der Raum, in dem der Herd installiert ist, gut belüftet ist.
<b>Überhitzung des Herdes; Backrohr auf 300 ° C</b>	Kaminzug zu hoch	Rufen Sie einen Schornsteinfeger, um den Kaminzug messen zu lassen
	Feuerraumtür bzw. Aschetür offen	Offene Türen schließen
	Ungeeigneter Brennstoff	Siehe Erstbefuerung (S.9)
	Falsche Lufeeinstellung	Alle Luftregler des Herdes schließen Siehe „Luftregulierung“ S. 13
<b>Herd heizt nicht richtig</b>	Brennstoff zu feucht oder falsche Menge	Siehe Erstbefuerung (S.9)
	Verbrennung zu schwach	Sorgen Sie für eine gute Belüftung, um eine ordnungsgemäße Verbrennung zu ermöglichen
	Rauchabzug oder Schornstein sind rußgeschwärzt	Kontrollieren, ob das Verbindungsstück zum Schornstein verstopft ist, überprüfen ob Aschereste den Rost bedecken.
	Kaminzug zu gering	Den Schornstein von einem Fachmann überprüfen lassen.
	Anheizklappe ist offen	Schließen Sie die Klappe durch drücken des Hebels
<b>Bratrohr kommt nicht auf Temperatur</b>	Anheizklappe ist offen	Schließen Sie die Klappe durch drücken des Hebels
	Brennstoff zu feucht	Verwenden Sie sehr trockenes Holz, um die Verbrennung zu erleichtern.
	Kaminzug zu gering	Rufen Sie einen Schornsteinfeger, um den Kaminzug messen zu lassen.
<b>Rostbildung auf Herdplatte</b>	Schmutzige Platte, Speisereste, überfüllte Töpfe, Wasser auf der herdplatte	Siehe „Reinigung und Pflege“ (S.11)
<b>Verformen der Herdplatte</b>	Kaminzug ist zu hoch	Rufen Sie einen Schornsteinfeger, um den Kaminzug messen zu lassen.
	Dehnfugen verstopft	Fugen der Herdplatte reinigen.
	Überhitzung des Herdes	Alle Luftregler des Herdes schließen Siehe „Luftregulierung“ S. 10

<b>Unangenehme Gerüche</b>	Herd wurde mit Öl eingerieben	Die ersten paar Male kann es nach Verbranntem riechen. Diese Gerüche werden durch die Verwendung von Öl auf der Platte verursacht. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme überschüssiges Fett vom Herd.
<b>Sichtfenster der Heiztür wird schwarz</b>	Brennstoff zu feucht	Stellen Sie sicher, dass das Holz einen Feuchtigkeitsgehalt von unter 16% hat.
	Kaminzug zu gering	Rufen Sie einen Schornsteinfeger, um den Kaminzug messen zu lassen.

## LEISTUNGEN UND EMISSIONEN

	LEISTUNG	AUFLAGEMENGE	WIRKUNGSGRAD	ABGASTEMPERATUR	CO-EMISSION IN 13% O <sub>2</sub>	FEINSTAUB IN 13% O <sub>2</sub>	ABGASMENNSTROM	EMPFOHLENER KAMINZUG	GEWICHT
	<i>kW</i>	<i>kg/h</i>	<i>%</i>	<i>°C</i>	<i>%</i>	<i>mg/Nm<sup>3</sup></i>	<i>g/s</i>	<i>Pa</i>	<i>Kg</i>
<b>TRC 80</b>	7,48	1,97	87,66	158,8	0,070	26,5	7,2	12	195
<b>TRC 85</b>	7,48	1,97	87,66	158,8	0,070	26,5	7,2	12	205
<b>TRC 90</b>	7,48	1,97	87,66	158,8	0,070	26,5	7,2	12	205
<b>TRC 95</b>	7,48	1,97	87,66	158,8	0,070	26,5	7,2	12	215



# GARANTIE

## ERKLÄRUNG DER GARANTIEBESTIMMUNGEN

Tyrola garantiert, dass das von Ihnen erworbenen Gerät alle Tests sowie interne Prüfungen bestanden hat und sich in einwandfreiem Zustand befindet und frei von Mängeln in Material und Verarbeitung ist. Dieses Gerät ist Ergebnis jahrelanger Erfahrung gemäß traditioneller Handwerkskunst.

## ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Die Garantie gilt für 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie gilt nur für den Erstkäufer und ist nicht übertragbar. Um die Garantieleistungen in Anspruch nehmen zu können, muss der Kunde einen gültigen Kaufbeleg (Quittung, Rechnung usw.) und die am Herd angebrachte Kontrollkarte vorlegen. Bewahren Sie alle oben genannten Unterlagen sorgfältig auf.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Tyrola behält sich nach eigenem Ermessen vor, die am besten geeignete Maßnahme zu wählen, um das von der Garantie abgedeckte Problem zu lösen. Das ersetzte fehlerhafte Material bleibt Eigentum des Herstellers. Tyrola wird nach eigenem Ermessen entscheiden, ob die Garantieleistung vor Ort oder im Werk ausgeführt werden soll. Für Garantieleistungen, die vor Ort erbracht werden, berechnet Tyrola die Anfahrtskosten des Technikers. Diese Kosten müssen nicht bezahlt werden, wenn der Herdkauf weniger als Monate zurückliegt. Bei Reparaturen im Werk oder bei einem Servicecenter vor Ort, werden dem Kunden die Transportkosten berechnet.

## MATERIALFEHLER

Etwaige Mängel müssen innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Ware gemeldet werden. Der Austausch oder die Reparatur eines Bauteils führt nicht automatisch zur Verlängerung der Garantiefrist.

## GARANTIEAUSSCHLUSS

Von der Garantie ausgenommen sind:

- Defekte Teile, die auf Fahrlässigkeit oder Unachtsamkeit zurückzuführen sind.
- Schäden wegen Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.
- Überhitzungsschäden
- Schäden aufgrund des Anschlusses an einen ungeeigneten Schornstein.
- Schäden wegen Nichteinhaltung der nationalen und lokalen Vorschriften.
- Schäden aufgrund fehlerhafter, nicht fachgerechter Installation.
- Die Garantie erlischt, wenn ohne unsere besondere schriftliche Genehmigung von Tyrola nicht ermächtigte Personen Reparaturen vorgenommen oder Ersatzteile fremder Herkunft verwendet werden.
- Verschleißteile wie z.B. Glühlampen, Rost, Dichtungen, Backbleche, Glas, Schamotte, Verkleidungen, Beschichtungen, usw.

## LEISTUNGEN AUSSERHALB DER GARANTIE

Alle Arbeiten außerhalb der Gewährleistungsfrist oder im Falle der Nichtanwendbarkeit der Garantie werden gemäß den geltenden Tarifen in Rechnung gestellt. In diesem Fall werden auch die verwendeten Ersatzteile in Rechnung gestellt.



## **HAFTUNG**

Tyrola weist jede Verantwortung für etwaige Schäden von sich, die Personen oder Gegenstände direkt oder indirekt erfahren könnten und auf die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung angeführten Anweisungen, der Nichtbeachtung nationaler und lokaler Vorschriften und vor allem der Hinweise in Sachen Installation des Geräts zurückzuführen sind

## **ZUSTÄNDIGES GERICHT**

Bei Klagen und Rechtsstreitigkeiten ist das Landesgericht Verona zuständig.

**ACHTUNG: Wir arbeiten konstant an der Optimierung unserer Produkte, daher kann diese Bedienungsanleitung ohne Vorankündigung geändert werden.**