



TL-TECH AG, Feuerfest + Ofentechnik
Unterdorf 18, **CH-8235 Lohn**
Tel. +41 52 649 33 02 Fax +41 52 649 33 77
www.tl-tech.ch info@tl-tech.ch

Montage- und Bedienungsanleitung

für *Reiat* Holzherde Mod. 80, 100, 120

Vers. 23



Swiss Made

Montage und Bedienungsanleitung Reiat-80, 100, 120_2023.indd / 50 / ÄD 02.10.2023 / It

Bitte sorgfältig durchlesen  und befolgen.

Anleitung aufbewahren!



-Holzkochherde von TL-TECH AG, 8235 Lohn

Inhaltsverzeichnis

Montageanleitung	3
Empfangskontrolle.....	3
Transport zum Montageort.....	3
Bau- und feuerpolizeiliche Vorschriften.....	3
Fundament, - Untergrund, - Umgebung.....	3
Kaminanschluss.....	3
Dunstabzugshauben.....	3
Aussenluftanschluss.....	3
Nachgeschaltete keramische Heizgaszüge (Sitzbank).....	3
Direkt- oder Sommerzug.....	4
Rauchrohranschluss.....	4
Küchenmöbelanbau – Oberbauten – Dunstabzüge.....	4
Kontrolle Feuerungsaufbau innen inkl. Umlenkstahl und Deckenzug (Reiat 80,100,120).....	4
Anheben der Herdplatte auf Holzherd.....	4
Bedienungsanleitung	5
zu  - Holzherd Mod. 80,100,120.....	5
Anschlusskontrolle.....	5
Austrocknen des Herdes - Allgemeine Regeln für das Heizen eines Holzherdes.....	5
Brennstoffmenge.....	5
Achtung Vorsicht heiss!.....	5
Brennstoff Holzscheite.....	6
Holzbriketts.....	6
Holzmenge und Nachlegen.....	6
Erstbefuerung - Austrocknen.....	6
Herdbedienelemente / Bezeichnungen.....	6
Herd feuern.....	7
Vor dem Anheizen.....	7
Richtig anfeuern.....	7
Weiter feuern.....	7
Kochen.....	8
Backen und Braten.....	8
Verbrennungsluftautomatik.....	8
Ausbrandphase / Gluterhaltung.....	8
Lösungsansätze bei ungünstigen.....	11
Kaminzugsituationen.....	11
Kaminzug zu gering.....	11
Kaminzug zu stark.....	11
Kaminanschluss auf Dichtheit prüfen.....	11
Abnahme Rapport und Wartung	13
Abnahme- und Übergabeprotokoll für Reiat-Herde.....	14
Technische Daten / Herstellerangaben.....	15

Montageanleitung

Empfangskontrolle

Reiat-Holzherde werden mit aller Sorgfalt im Werk gebaut, kontrolliert, auf Paletten verpackt und geliefert.

Achtung: Die beladenen Paletten dürfen nie mit Gurten oder Seilen ohne obere Verstrebung angehoben werden, es besteht bei diesem hohen Gewicht Durchbiegegefahr mit Beschädigung der Geräte.

Das Material ist sofort nach Erhalt zu kontrollieren. Allfällige Schäden sind unverzüglich zu melden.

Fabrikationsbedingt kann nicht gewährleistet werden, dass das gelieferte Gerät in Bezug auf Farbe, Oberflächenbeschaffenheit, technische Ausführung dem gezeigten oder abgegebenen Muster genau entspricht. Fertigungs- oder technisch bedingte Änderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Gültig sind unsere allgemeinen Lieferbedingungen.

Die angelieferte Ware ist nur auf festen, tragfähigen Untergrund zu stellen und sollte an einem trockenen Ort gelagert werden. Am Gerät oder auf der Palette befinden sich nebst dem Metall, den Steinen, der Isolation, dem Mörtel, auch ungeschützte (Stahlplatte, Gussplatte) oder nur grundierte Metallteile. Diese können zu rosten beginnen, wenn der Herd im Freien oder an einem feuchten Ort (z.B. Bau) gelagert wird.

Zum Lieferumfang gehören alle Teile die im Angebot enthalten und als Auftrag bestätigt wurden.

Transport zum Montageort

Der Transport zum Montageort sollte nur durch Fachleute geschehen. Dabei ist grösste Vorsicht geboten. Lose Teile und Einbaugeräte zum Transport ausbauen. Es darf nicht an der Abdeckung, oder an Tür- und Schubladengriffen gehoben werden. Dies kann wegen des hohen Gerätegewichtes zu Schäden am Gerät führen.

Bau- und feuerpolizeiliche Vorschriften

Die örtlichen, Bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften sind unbedingt zu beachten und einzuhalten.

In der Schweiz ist für das Aufstellen jeglicher Feuerungsanlagen eine baubehördliche Bewilligung notwendig. (Feuerpolizei)

Liegt diese Bewilligung nicht vor, ist unverzüglich die örtlich zuständige Stelle aufzubieten.

Fundament, - Untergrund, - Umgebung

Das hohe Gewicht des Herdes stellt klare Ansprüche an die Statik des Bodens. Die Statik muss unbedingt durch den Anlagenersteller geprüft und nötigenfalls entsprechend verbessert werden. Ein *tragfähiges* Fundament in der richtigen Grösse ist unerlässlich um das Gewicht des Herdes zu tragen.

Der Vorbelag vor dem Reiat-Holzherd darf nicht brennbar sein. (Siehe örtliche Brandschutzvorschriften)

Ebenfalls muss der **Untergrund nicht brennbar** und absolut waagrecht sein. Kleinere Unebenheiten müssen durch **Drehen mittels Innensechskant der entsprechenden Stellschrauben im Sockel egalisiert** werden, so dass nachher die Kochoberfläche problemlos waagrecht gerichtet werden kann. Dazu wird die Geräteschublade herausgenommen.

Bereits beim Planen des Fundamentes und des

Rauchanschlusses müssen die örtlich gültigen feuerpolizeilichen Bestimmungen mit einbezogen werden, um den richtigen Standort mit den entsprechenden Sicherheitsabständen zu bestimmen.

Je nach Herdtyp sind die ausziehbaren und ausschwenkenden Teile, sowie die Zugänglichkeit zu den Russöffnungen beim Einmessen des Standortes zu berücksichtigen.

Kaminanschluss

Beim Kaminanschluss sind die Richtlinien des Herstellers genau zu beachten. Der Anschluss muss absolut dicht sein. Im techn. Blatt zum entsprechenden Herdmodell der Firma **TL-TECH AG** finden sie für jeden Herdtyp den entsprechenden Stützenquerschnitt, entsprechend den folgenden Angaben unten soll der Kaminquerschnitt sein. Ob der Anschluss rund oder eckig ist spielt keine Rolle. Wichtig ist, dass der zum Gerät vorgegebene Querschnitt nicht unter, \varnothing 15 cm, bzw. 180 cm² - und max. 400 cm² nicht überschritten werden. Die Kaminlänge sollte mindestens senkrecht 6.0 m betragen, um einen einwandfreien Zug zu bekommen. Ein zu kurzer Kaminzug, eine ungünstige Kaminaustrittsöffnung oder falscher Standort bzw. Höhe zum Giebel kann die Funktion des Herdes stark beeinflussen.

Um die Funktionsfähigkeit eines Kamins zu prüfen, soll der Kaminzug gemessen werden. Das ideale Zugverhältnis soll min. 10 Pa, max. 14 Pa sein.

Bei zu starkem Kaminzug empfehlen wir eine Nebenluft-Einrichtung.

Um die Betriebssicherheit zu gewährleisten, müssen die Feuerungs- sowie die Kaminanlage regelmässig durch Besitzer bzw. Anlagenbetreiber auf Funktionalität überprüft werden.

(Wenn nötig, Rücksprache mit dem Kaminfegermeister)

Dunstabzugshauben

Achtung: Starke Dunstabzüge können die Naturzugfunktion stören. In Häusern mit dichter Bauweise muss eine Aussenluftanschluss (Frischluftezufuhr) eingebaut werden, diese soll mit einer Klappe verschliessbar sein.

Der Standort des Kaminanschlusses wird schon vor Baubeginn bestimmt, ebenso ein allfälliger Direktzug.

Selbstverständlich sollte bei jedem Herd eine Abstellklappe oder ein Kaminschieber eingebaut werden. Diese Drosselmöglichkeit ist einzusetzen bei zu hohem Kaminzug und um die Wärme nach dem Feuern im Herd oder in nachgeschalteten Heizgaszügen, z.B. Sitzbank, zurückzubehalten.

Aussenluftanschluss

Über die externe Verbrennungsluftzufuhr, bei Reiat-Herden serienmässig vorhanden, sollte bei dicht schliessenden Fenstern / Türen oder Dunstabzugshauben die Verbrennungsluft von aussen zugeführt werden.

Dieser Anschluss befindet sich hinter der Geräteschublade als Stützen \varnothing 100 mm, für Anschluss von Flexschlauch über den Sockelbereich.

Unbedingt entsprechende gesetzliche Vorschriften beachten.

Nachgeschaltete keramische Heizgaszüge (Sitzbank)

Solche Anlagen dürfen nur durch ausgewiesene Fachleute gebaut werden, welche die Verantwortung für das Funktionieren der gesamten Anlage tragen.

Sämtliche Rauchgasführungen sollen sauber und glatt

ausgeführt werden und dürfen keine Zugbehinderungen aufweisen. Jede Querschnittserweiterung oder -Verengung führt zu grösserem Zugwiderstand und beeinträchtigt die Funktion.

Direkt- oder Sommerzug

Bei allen Herden, an welche rauchgasbeheizte, keramische Nachheizzüge (Sitzbank) angeschlossen werden, muss ein Direktzug oder Sommerzug erstellt werden. Diese Situation kann den Förderdruck im Gerät verändern und ist durch den Fachmann (Ofenbauer) zu berechnen und nach den Brandschutzvorschriften auszuführen. Bei Unklarheiten informieren Sie sich bei TL-TECH.

Rauchrohranschluss

Für die Ausführung mit Rauchabgang nach oben auf der Platte, min. Ø 150 cm, muss ein anderer Innenausbau ab Werk eingebaut werden. Diese Angabe ist bereits bei der Bestellung zu machen. Eine Lösung mit einem sogenannten Kübelstutzen ist ebenfalls möglich. (Siehe Preisliste)

Achtung! Ein horizontaler Rauchrohr-Anschluss vom Herd zum Kamin soll isoliert und darf nicht länger als 1 m sein.

Küchenmöbelanbau, Oberbauten und Dunstabzüge

Reiat-Herde ohne integrierte Brandschutzeinheit können bis 50 mm an Küchenmöbel angebaut werden. **Es ist jedoch eine entsprechend hochwertige Brandschutzisolation dazwischen zu bauen.**

Herdabdeckung

Es ist notwendig, einen Abstand von 3 mm von der Herdabdeckung zur Steinabdeckung einzuhalten um die Ausdehnung des Reiat-Herdes zu gewährleisten. Dieser Abstand kann mit Pactan gefüllt werden. (Pactan Montagekleber ist erhältlich bei TL-TECH)

Durch die Brandschutzisolation, welche zugleich einen Wärmeschutz gewährleistet, wird es bei nicht Massivholz Anbauelementen, z.B. mit Kunststoff überzogene Fronten oder Pressspanplatten mit aufgezo-genem Umleimer weniger zu Verformungen kommen. Dies gilt nur bei Einhaltung der maximalen zugelassenen Holzbeschickungsmengen.

Dunstabzüge und Oberbauten sollten einen Mindestabstand von 80 bzw. 100 cm haben – **bitte beachten Sie jedoch in jedem Fall die entsprechenden einschlägigen Brandschutzrichtlinien.**

Sicherheitsabstände siehe Seite 15, Pos. 21

Kontrolle Feuerungsaufbau innen inkl. Umlenkstahl und Deckenzug (Reiat 80,100,120)

Beim Aufstellen und nach der Reinigung des Herdes ist der Umlenkstahl 1, aus hochwertigem, hitzebeständigem



Edelstahl, einzusetzen, Anschlag ganz nach vorne dicht. - Abdeckplatte 2 hinten, einsetzen.

Mitgeliefertes Zubehör

Die im Bild 5 + 6 aufgeführten Werkzeuge und Mittel, inkl. Handschuh, sind entsprechend einzusetzen.

Zubehör zu Herd mit Stahlplatte, bestehend aus:

- 1 Schürgerät mit Platte
- 2 Schürhaken
- 3 Plattenhebwerkzeug CNS
- 4 Dose Plattenfett
- 5 Hitzschutz-Handschuh

Zubehör zu Herd mit Keramikglasplatte, bestehend aus:

- 1 Schürgerät mit Platte
- 2 Schürhaken
- 3 Plattenhebwerkzeug CNS
- 4 Glasschaber
- 5 Hitzschutz-Handschuh

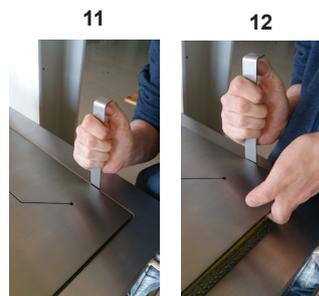
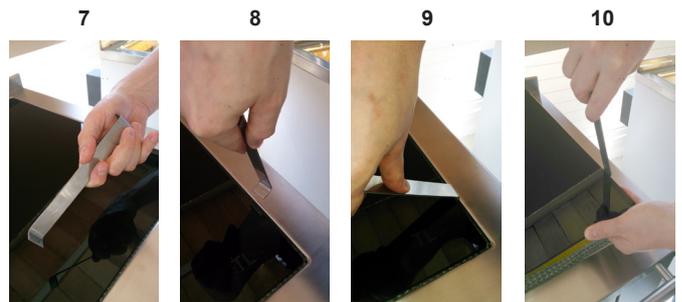


Bild 5



Bild 6

Anheben der Herdplatte auf Holzherd



Achtung!



**Finger Einklemm-
gefahr**

Zum Anheben der Kochfläche (Herdplatte) wird der Plattenheber 3 verwendet. (Bild 7- 9) Abgebogene Latsche vom Plattenheber 3 sorgfältig durch die Seitenfuge unter die Stahl- oder Keramikglasplatte vom Holzherd unterschieben (Bild 10 - 12) und Platte mit Plattenheber leicht anheben. Mit der Hand unter die Platte fassen und Herdplatte vorsichtig wegheben.

Beim Rücksetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

Reinigung und Pflege der Kochplatten siehe Seite 8

Bedienungsanleitung

zu *Reiat* - Holzherd Mod. 80,100,120

Lieber Reiat - Holzkochherd Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für eines unserer erstklassigen Produkte entschieden haben und gratulieren Ihnen zum Kauf. Das Kochen auf einem Holzherd erfordert etwas Erfahrung, die Sie sich leicht aneignen können.

Ihr *Reiat* -Kochherd ist nach dem neuesten Stand der Technik gefertigt worden und ist daher besonders umweltfreundlich.

Voraussetzung zur Einhaltung der Emissionsgrenzwerte ist die richtige Bedienung.

Die nachfolgende Bedienungsanleitung hilft Ihnen, mit diesem Feuerungsgerät problemlos umzugehen. Lesen Sie die Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Tips im Umgang mit Holzherden sowie Reinigungsrichtlinien.

Anschlusskontrolle

Vor Inbetriebnahme muss Ihr Reiat Holzherd fachgerecht und dicht an den Kamin angeschlossen sein. Nur so kann die einwandfreie Funktion gewährleistet werden.

Austrocknen des Herdes - Allgemeine Regeln für das Heizen eines Holzherdes.

Man darf nur trockenes, naturbelassenes Stückholz zum Heizen des Herdes benutzen. Nasses Holz führt zu Kondensatbildung, beeinträchtigt den Verbrennungsvorgang negativ und ist zudem Energieverschwendung.

Als Brennstoff darf nur naturbelassenes Holz verbrannt werden, welches der einschlägigen LRV entspricht. Ihr Herd ist keine Kehrlichtverbrennungsanlage.

Brennstoffmenge

Die Reiat Herdfeuerung ist ausgelegt für eine Normalbelastung von max. 1.6 kg Holz pro Charge. Wird mehr Holz pro Charge aufgelegt wird der Herd überhitzt und beschädigt. - Allfällige Garantieansprüche entfallen.

Zum Anzünden sollen feine Tannenspriesse, Tannen- und Buchenscheite, Total 1.6 kg verwendet werden. (Siehe S. 7) Es ist wichtig, dass der Herd bei der ersten Inbetriebnahme langsam, das heisst stufenweise, eingeheizt wird.

Achtung: Heizen Sie vorsichtig ein, denn der Herd muss sorgfältig ausgetrocknet werden.

Das beim Ausmauern eingebrachte Wasser muss langsam austreten können und verdunsten. Je nach Raumtemperatur kann es beim kalten Herd auch zu Kondensatbildung kommen, was nach dem Austrocknen weniger der Fall ist, es sei denn der Herd wurde lange nicht mehr befeuert.

Bei zu schnellem Aufheizen kann die Schamottefeuerung im Herd durch Dampfbildung Schaden erleiden. Für das Inbetriebnehmen nachgeschalteter Heizgaszüge, wie Sitzbank oder ähnliches fragen Sie unbedingt den Anlagenersteller.

Achten Sie darauf, dass Sie den Herd niemals überhitzen. (Austrocknen Siehe Seite 6)

Ebenfalls ist es wichtig, dass Sie beim Anheizen ein lang-

flammiges Weichholz (z.B. feines Tannenholz) verwenden, das schnell im Herdinneren eine Grundtemperatur ergibt. Einen raschen Anbrand des Brenngutes erreicht man indem trockenes und feines Holz aufliegt und der Herdfeuerung reichlich Verbrennungsluft zugeführt wird. Nachlegen solange das feine Brenngut noch grosse Hitze abgibt.

Bei älteren Geräten mit Boileraufladung ist beim Betrieb auf den Boilerdruck und die Wassertemperatur zu achten. Wenn nötig, ist heisses Wasser abzulassen.

Achtung Vorsicht heiss!

Wie bei allen Holzkochherden werden unvermeidbar auch bei diesem Gerät die **Herdkochplatte** und **alle Teile der oberen Herdpartie inkl. Feuertüre** während des Heizbetriebes und einige Zeit nachher sehr heiss. Beim Berühren besteht schwere Verbrennungsgefahr.

Besondere Vorsicht ist bei Kleinkindern geboten!



Achtung!



heisse Oberflächen



HINWEIS: Ihr *Reiat* - Kochherd ist ein Zeitbrand Gerät!



HINWEIS: Vorgehensweise und Verhalten bei einem Schornsteinbrand!

Bringen Sie niemals sich selbst oder andere Personen in Lebensgefahr. Warnen Sie andere Personen!

1. Schliessen sie die Verbrennungsluftzufuhr!
2. Unterlassen Sie jeglichen Lösversuch! Rufen Sie die Feuerwehr!
3. Zugang zu den Reinigungsöffnungen (z. B. Keller und Dachboden) ermöglichen.
4. Alle brennbaren Materialien (z. B. Möbel) auf ganzer Höhe vom Schornstein entfernen.

Vor erneuter Inbetriebnahme des Holzherdes:

1. Schornsteinfeger informieren und den Schornstein auf Schäden kontrollieren lassen.
2. Ursache für den Schornsteinbrand durch den Schornsteinfeger feststellen und beheben lassen.

Brennstoff Holzscheite

Ihr Reiat-Herd kann mit naturbelassenem Scheitholz und „Presslingen“ aus naturbelassenem Holz betrieben werden.



Scheitholz, gespaltene Rundlinge (immer spalten)
Nur naturbelassenes, luftgetrocknetes Holz ist ein geeignetes Brennholz für Ihren Herd. Den richtigen Trocknungsgrad erreicht man bei gedeckter luftiger Lagerung im Freien nach 2 Jahren bei Weichholz, bei Hartholz nach mindestens 3 Jahren.

Verwenden Sie vor allem Scheitholz der Sorten Buche, Rotbuche, Ahorn, Birke, Fichte, Tanne, Föhre und Lärche mit einer Länge von 20– 33 cm und einem Durchmesser 4 - 8 cm. Scheitumfang maximal 32 cm.

Es ist nicht empfehlenswert Scheitholz mit grösseren Durchmesser zu wählen, da solches nur aussen brennt, aber innen schwellt (wenig Leistung und schlechtere Verbrennung). Ausserdem kommt die Abbrandtemperatur nur selten über 600° C, die für einen partikelfreieren Abbrand nötig ist. Wichtig ist, dass trockenes und kleines Holz, wie oben erwähnt, verwendet wird, da sonst die nötige Abbrandtemperatur (ca. 750°C) auch nach Stunden nicht erreicht wird

Holzbricketts

Es sind nur „Presslinge“ aus forstlicher Biomasse (Holzbricketts) zu verwenden.

Achtung: Maximale Beschickungsmenge von 1.6 kg Holzgewicht pro Charge nicht überschreiten. (Volumenänderung beachten).

Verwenden Sie jedoch niemals Holzbricketts mit Zusätzen wie zum Beispiel Brandbeschleuniger, Paraffin usw.

Hinweis: Presslinge brechen (wegen Gewicht und grösserer Angriffsfläche fürs Feuer).

Braunkohle-Briquetts oder Rindenbricketts zur längeren Gluterhaltung sind durch die Reiat Feuerung (Art. 15a) überflüssig. Dadurch entsteht viel Asche und diese Produkte sind als Brennstoff ungeeignet.

W i c h t i g: Das Verbrennen von Abfällen, Kunststoff, Ölen, Spanplatten und allem behandelten – zum Beispiel geklebten oder imprägniertem Holz führt zu Schäden an Ihrem Herd.



Ausserdem können bei der Verbrennung solcher Stoffe giftige Substanzen entstehen, die Sie selbst und die Umwelt gefährden.

Abfall gehört nicht in die Herdfeuerung!!!

Holzmenge und Nachlegen

Die Menge ist abhängig von der gewünschten Raumtemperatur, den Heiz- und Kochgewohnheiten, der erforderlichen Backofentemperatur, sowie von Holzart, Holzfeuchtigkeit, Kaminzug und Holzscheitgrösse.

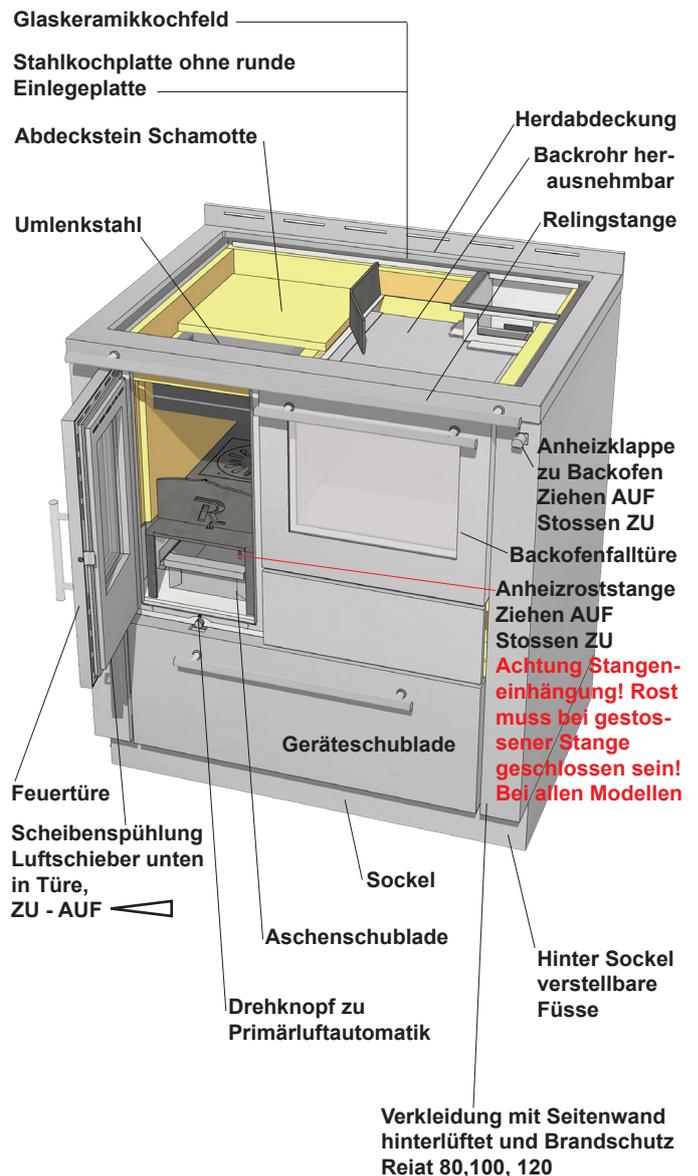
Die maximale Holzmenge pro Charge darf 1.6 kg nicht überschreiten. In 50 Minutenintervallen kann diese Menge wieder neu aufgelegt werden.

Wird mehr Brennstoff pro Charge aufgelegt, wird ihr Reiat Holzherd beschädigt und die Lebensdauer des Gerätes verkürzt. (Überhitzung der einzelnen Bauteile am Herd.) Garantieleistungen dadurch werden hinfällig.

Erstbefeuerung - Austrocknen

Beim Vermauern des Herdes wurde bei den Bindmassen auch Wasser verwendet. Dieses muss durch Trockenheizen ausgetrieben werden. Dazu ist es notwendig, den Herd, beginnend mit wenig Brennstoff max. 0.6 kg pro Aufgabe, mit trockenem Holz, mindestens 5-mal in einem Intervall von 20 Minuten zu beheizen. Beim ersten Anheizen ist für ausreichend Belüftung zu sorgen, da es durch das Abbrennen von Farb- und Ölrückständen zu Geruchsbelästigungen kommen kann.

Herdbedienelemente / Bezeichnungen



Herd feuern

Vor dem Feuern muss geprüft werden, ob die Abgasleitung und eventuelle Nachheizzüge bis nach aussen frei sind.

Einstellung Luftstellglieder und Klappen:

Stellglied	Anfeuern	Zu nach	Nachlegen	Drosseln	kein Betrieb
Anheizrost	offen	10 min	zu	zu	zu
Automatic Drehkopf	1 - 6	1 - 4	1 - 4	1 - 2	zu
Schieber in Türe: für Scheibenspülung	offen	zu	zu	zu	zu
Anheizrost 80-120	offen	10 min	zu	zu	zu
Sekundärluft	offen	offen	offen	offen	-
Abgasdrosselung	offen	60 %	60 %	60 %	zu
Anheizklappe zum Backen n. Bedarf	offen	nach 20 min zu	zu	zu	-
Grundglut	420 g				
Abgasmassenstrom	10.3 g/s				
Prüfzyklus	Das Ende des Prüfzyklus ist erreicht, wenn der Massenzuwachs 90 g zum Wert des vorangegangenen beträgt.				

Diese Einstellungen je nach Förderdruck verändern, so dass ein ruhiges Flammenbild entsteht.

Vor dem Anheizen

Vor jedem Anheizen ist der Drehrost im Feuerraumboden zu säubern – Asche vom Drehrost wegschieben. Holzreste werden auf dem Rost belassen, diese verbrennen noch.



Anheizrost mittels Ziehvorrichtung, die sich unter dem Feuerraumboden befindet, zu öffnen.



Öffnen Sie (herausziehen) auch (falls vorhanden Reiat 80,100,120) die Anheizklappe, um den direkten Rauchgasweg in den Kamin herzustellen.

Diese Klappe *muss* nach etwa 5 -10 Min., wenn der Auftrieb im Kamin hergestellt ist wieder geschlossen werden. (Hineinschieben, oder Drehwinkel an Türe waagrecht stellen und Türe schliessen).



Richtig anfeuern

Feuern möglichst ohne Rauch – die neue Anfeuernmethode ist eine einfache und sehr wirksame Möglichkeit, den Schadstoffausstoss des Feuers deutlich zu senken. Das Holz brennt dabei schrittweise von oben nach unten ab. Im Gegensatz zum Anfeuern von unten verläuft diese Verbrennung über den ganzen Abbrand langsamer und kontrollierter.

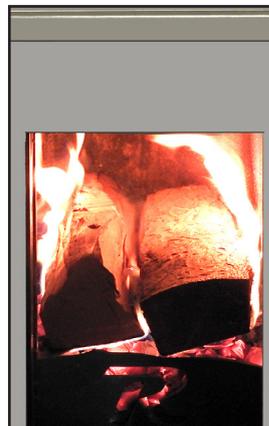
Die entstehenden Gase strömen durch die heisse Flamme und brennen nahezu vollständig aus. Das Feuer wird oben angezündet und brennt nach unten, wie bei einer Kerze!



Bei schmalen Herdfeurräumen (Reiat-Herdfeuerung) legen Sie die Holzscheiter mit der Stirnseite nach vorne ein. Unten Scheiter, oben feines Kleinholz mit Durchmesser von ca. 1 - 2 cm (Tannenholz), sowie eine Anzündhilfe z.B. Wachsgetränkte Holzwole. Zum Anfeuern sind Anzündhilfen besser geeignet als Papier.



Die Anzündhilfe mit einem Streichholz oder Feuerzeug anzünden.



Zum Nachlegen nur einzelne Scheiter oder Holzbriketts verwenden. Diese auf starke Glut legen, damit das Holz sofort Feuer fängt.

Auch beim Nachlegen das Feuer nie ganz drosseln

Weiter feuern

Je nach gewünschter Raumtemperatur, Backofentemperatur, sowie den Heiz- und Kochgewohnheiten entsprechend, die maximal erlaubte Holzmenge nachlegen.

Wichtig: Nachdem der Herd die gewünschte Temperatur bzw. Backofentemperatur erreicht hat, schliessen Sie bei Ihrem Reiat-Herd die Herdtüre ganz.

Wichtig: Schliessen Sie bei Ihrem Reiat-Herd während des Betriebes die Herdtüre ganz.

Wichtig: Nach dem Nachlegen auf die Grundglut den Anheizrost durch nach hinten Schieben der Ziehvorrichtung schliessen. Siehe Tabelle "Einstellung Stellglieder" (Seite 7)

Zu beachten: Die Schamottewände des Feuerraums sollten weitgehend ruffrei sein. Bei schwarzen Innenwänden wurde zuviel Luft weggenommen, oder die Holzscheite zu gross gewählt, bzw. feuchtes Holz verwendet.

Kochen

Die Stahlherdplatte erhitzt sich schnell. Die heisseste Zone ist direkt über der Flamme.

Daher kocht man Kochgut am zweckmässigsten über dem Feuer an und lässt diese an einer weniger heissen Stelle der Kochplatte weiterkochen.

Achtung: Die Stahl- oder Gussplatte darf nie rotglühend werden (Siehe Holzmenge).

Backen und Braten

Einsetzen der Aluminium Backhaube als Schutz gegen zuviel Oberhitze. Gebäck und Brot auf dem unteren Auszug, direkt auf der Schamottplatte* backen, * Option als Zubehör. (Siehe Bild Seite 9 rechts oben).

Das Backrohr muss ausreichend vorgewärmt sein. Dazu ist der Anheizklappengriff (vorn Li oder Re bei Backofen) bis zum Anschlag hinein zuschieben. Die notwendige Temperatur im Backofen wird nach etwa 20 - 30 Minuten erreicht; es wird jedoch empfohlen mit dem Backen erst nach ca. 40 Minuten zu beginnen. Die Temperaturanzeige in der Backofentür ist um ca. 20°C niedriger als im hintern Teil des Backofens. Die Temperatur wird im Backofen weitgehend so verteilt, dass event. das Backgut umgedreht werden muss.

Bei geschlossener Feuertüre erfolgt die Luftzufuhr dann vom Aussenluftanschlussstutzen über die Sekundärluftsteine. Die Glut sitzt im Aschebett (Lagerfeuer-Effekt) und lässt wenig unverbrannte Holzkohlereste zurück. Dies ist jedoch abhängig auch von Kaminzug, Holzfeuchte und Holzgrösse

Die Luftzufuhr wird über eine Verbrennungsluftautomatik gesteuert. Dieser ist verbunden mit einem Fühler unterhalb des Backofens. Bei steigender Backofentemperatur schliesst dieser langsam und sorgt für einen langen Dauerbrand.

Sinkt die Backofentemperatur beim Reiat-Herd, so öffnet sich die Verbrennungsluftregelung. Durch erneutes Nachlegen von Brennholz wird der Backofen auf der gewünschten Temperatur konstant gehalten. Durch die Vollausmauerung wird ein starkes Absinken der Backofentemperatur durch ausgehendes Feuer vermieden.



Verbrennungsluftautomatik

Ein Bimetallregler mit Fühler regelt bei ihrem Reiat-Herd die Abbrandgeschwindigkeit und schützt bei entsprechender Einstellung und geschlossenen Herdtüren das Gerät vor Überhitzung.



Der Drehknopf unterhalb des Aschekastens ist verbunden mit dem Automatikregler. Bei diesem Regler handelt es sich um eine Grundeinstellung und soll im Anheiz- und Weiterheizbetrieb in Normalstellung = 1 - 4 gedreht sein.

Ausbrandphase / Gluterhaltung

Sobald der Brennstoff keine sichtbare Flamme mehr bildet, kann der Drehknopf des Automatikreglers (ganz nach rechts drehen) und der Luftschieber in der Türe ganz geschlossen werden. Falls der Anheizrost noch offen ist, unbedingt schliessen!

Drehknopf ganz nach rechts auf (-) stellen, damit sich z.B. bei abkühlendem Backofen der Automatik-Regler nicht wieder öffnet.

Dadurch erhalten Sie im Aschebett die Glut über einen längeren Zeitraum.

Reinigung

Eigenschaften und Pflege der Stahl-Herdplatte

(Anheben der Kochplatte siehe Seite 4)

Durch das Erhitzen, verfärbt sich die Herdplatte erst blau-grün-gelb, nach einiger Zeit dunkelgrau.

Es ist jedoch wichtig, die Platte vor der ersten Inbetriebnahme zu reinigen und mit dem mitgelieferten Herdplattenfett "Brix" zu behandeln und diese zu erwärmen. Somit erhält Ihre geschliffene Stahlplatte einen gleichmässigen Glanz und es bildet sich eine Konservierungsschicht. Dadurch vermeiden Sie Flugrost und darüber hinaus ist Ihre Herdplatte wieder leichter zu reinigen. Diesen Vorgang gerade am Anfang bei Bedarf wiederholen!

(Brix ist bei der TL-TECH AG erhältlich)

Bei übergelaufenem Kochgut ist die Stahlplatte mit einer feinen Messingdrahtbürste oder einem entsprechenden Schmirgelschwamm zu reinigen und wieder mit Plattenfett zu behandeln.

Sollte es bei der Herdplatte zu Flugrosterscheinungen auf Grund zu hoher Luftfeuchtigkeit oder Verunreinigungen durch überkochende Speisen etc. kommen, empfehlen wir eine Reinigung wie oben erwähnt.

Für den Endschliff verwenden Sie feine Stahlwolle.

W i c h t i g : Immer in Schleifrichtung schleifen!

Anschliessend Schleifstelle mit Brix behandeln

Pflege der Gusskochplatte

Die ganze Gusskochplatte sollte regelmässig mit einem

Schmirgelschwamm oder einer Stahlbürste (keine Stahlwatte) gereinigt und anschließend mit einem handelsüblichen Plattenpflegemittel (z.B. „Brix“) behandelt werden. (Brix ist bei der TL-TECH AG erhältlich)

Bei übergelaufenem Kochgut ist die Gussplatte mit einer feinen Messingdrahtbürste zu reinigen und wieder mit Plattenfett zu behandeln.

Pflege von Glaskeramikkochfeldern

Verwenden Sie nur glaskeramikaugliches Kochgeschirr. Reinigung leichter Verschmutzungen: Abwischen der kalten Platte mit feuchtem Lappen. Fettspritzer mit ein paar Tropfen Spülwasser entfernen. **Achtung: Lebensmittel - Säuren und Zucker können das Kochfeld beschädigen!** Reinigung starker Verschmutzungen: Schmutzstellen aufweichen und nachher mit einem Klängen-Schaber sorgfältig wegschaben. Achten Sie darauf, dass Sie *kein* scheuerndes Reinigungsmittel benutzen (verwenden Sie z.B. „Sigolin für Glaskeramik“). Platte immer trocken polieren.

Reinigung im Feuer- und Zugsbereich Entaschung des Feuerraums

Scheitholz und Holzbriketts erzeugen bei guter Verbrennung nur eine geringe Menge an Verbrennungsrückständen. Ein Entfernen dieser Asche wird je nach Intensität der Benützung erforderlich sein. Eine Entaschung ist jedoch unbedingt durchzuführen, wenn die Aschenhöhe 3 cm übersteigt.

Reinigen Zugsystem und Feuerungsbereich

Während des Heizens kommt es im Zugsystem des Herdes sowie auf der Unterseite der Herdplatte zu Rufsansammlungen. Dies verursacht eine Verschlechterung des Herdzuges und des Wirkungsgrades. Die Heizgaszüge können von oben, nach Abnahme der Herdplatte, die auf der Unterseite abgebürstet werden soll, bequem gereinigt werden.

Reinigen Backofenbereich Reiat 80, 100, 120

Reinigungstüre und Putzdeckel Reiat 80, Reiat 100, Reiat 120.

Den Putzdeckel unterhalb des Backofens öffnen und so die unterste Zugsebene und den Kaminanschlusskanal säubern.

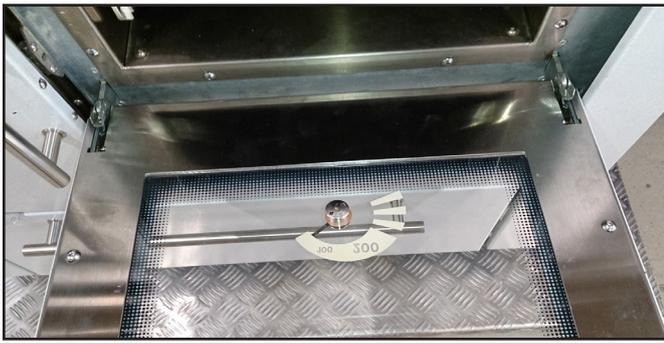


1=Backhaube / 2=Backblech / 3=Grillgitter mit Schamottplatte

Abnehmen der Backofentüre Herausnehmen des Backofens

Oben: Türe leicht anheben und aus Raster ziehen.





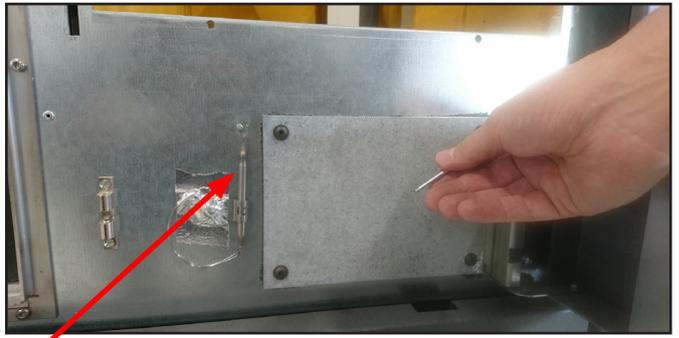
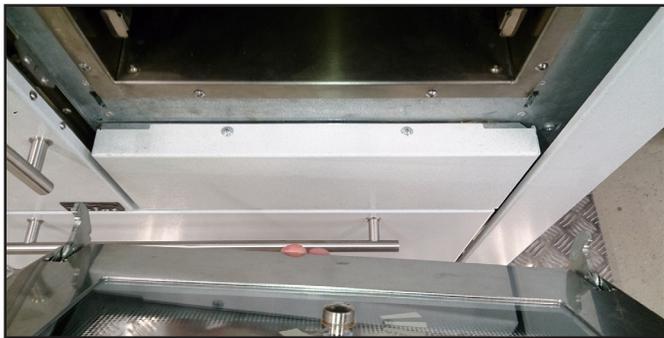
Backofen sorgfältig herausziehen und reinigen.



Vorsicht: Kapillarfühler, nicht beschädigen!
Schrauben für Backofen: Ohne Ringe seitlich und unten, mit Ringen nur oben (als Distanzhalter zu Türe)



Ansicht von oben, ohne Herdplatte und Backofen.



Kapillarrohrfühler nicht beschädigen!
Die Flugasche unter und hinter dem Backrohr reinigen Sie, indem Sie das Backrohr herausnehmen (siehe Bilder)

Unten: Innensechskantschrauben des Backofens lösen,

Reinigen Sie auch den Backofenmantel sorgfältig. Achten Sie darauf, dass die einzelnen abmontierten Teile wieder fachgemäß eingebaut und befestigt werden. Der Aschenkasten ist regelmässig zu entleeren.



Lösungsansätze bei ungünstigen Kaminzugsituationen

Die Kaminausführung muss den gesetzlichen örtlichen Vorschriften entsprechen und fachmännisch nach den Sicherheitsvorschriften erstellt sein.

Der Kaminzug ist von verschiedenen Faktoren abhängig:

- Querschnitt Ø 150 mm oder entsprechend min 180 cm² viereckig (Weitere Anschlüsse von Feuerungsgeräten sind nur im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften statthaft.)
- Standort (innerhalb des Hauses oder ausserhalb)
- Kaminmündung min. 50 cm über Dachfirst, unter Dachfirst können je nach Windlage Zugprobleme auftreten.
- Regenhaube: Der Abstand zur Kaminmündung soll min. mit dem Abstand des Kamindurchmessers montiert sein.
- Standort des Hauses (Winddruck, Hanglage, Talsohle, usw)
- Beschaffenheit des Kamins (Dichtheit, Oberfläche der Innenwand, usw.)
- Witterungsverhältnisse

Kaminzug zu gering

Es fehlt an notwendiger Frischluftzufuhr, das Feuer kommt nicht auf optimale Temperatur.

Nachteil: geringere Leistung, auch in Bezug auf Kochplatten- und Backofentemperatur. Starke Verrussung im Herdinnern – häufiger Reinigungsbedarf und schlechte Emissionswerte sind die Folge.

Kaminzug zu stark

Zuviel Sauerstoff wird dem Feuer zugeführt – die Verbrennungstemperatur ist zu hoch, der Kaminzug wird durch steigende Temperatur immer stärker.

Nachteil: Zuviel Wärme geht durch den Kamin verloren – geringere Leistung, auch in Bezug auf Kochplatten- und Backofentemperatur. Wesentlich höherer Brennstoffverbrauch. Der Reiat-Herd wird permanent überheizt, – die Lebensdauer reduziert.

Alle Reiat Herde sind berechnet, geprüft und in der Praxis getestet. Die Verbrennungstechnik, das einwandfreie Heiz-, Koch-, und Backverhalten sind auf einem Zugsystem im Herdinnern aufgebaut, das einen mittleren Kaminzug 10 - 12 Pa voraussetzt.

Diese Werte werden in der Regel bei einer Kaminhöhe von 6 bis 8 m erreicht. Bei einer Höhe ab ca. 10 m. ist der Zug meist zu stark und sollte durch einen Kaminzugregler (Kaminfegermeister fragen!) oder eine Drosselklappe (falls möglich und zugelassen) reduziert werden.

(Diese Angaben sind nur Richtwerte und darüber hinaus u.a. von Wetterlage, Position und Beschaffenheit des Kamins, sowie Standort des Gebäudes abhängig.)

Ein zu starker Kaminzug erhöht den Holzverbrauch, steigert den Ascheanteil, verringert die Kochplattentemperatur und wirkt sich vor allem auf schlechtere Back- und Brateigenschaften aus.

Weitere zugbeeinflussende Kamindetails

- Verbindung vom Herd zum Kamin. Immer den kürzesten Weg zum Kamin wählen.
- Rauchrohranschluss direkt – zugtechnisch immer die bessere Wahl!
- Jede Umlenkung weitgehend vermeiden Faustformel:

Pro Bogen senkt die bestehende Kaminhöhe rechnerisch annähernd um ca. 1 m.

- Durchmesser des Rauchrohrs zum Kamin hin nicht reduzieren.
- Waagrechte Verbindungsstücke sollten steigend und nicht länger als 1 m sein.

Kaminanschluss auf Dichtheit prüfen

Der Herd soll nur durch einen ausgewiesenen Fachmann möglichst direkt am Kaminzug angeschlossen werden. Der Anschluss ist unbedingt abzudichten.

Sind Fremdgeräte am selben Kamin angeschlossen, sind bei diesen die Luft- und Abgasklappen bei Nichtbetrieb unbedingt zu schliessen. Damit wird störende Falschluff vermieden.

Weitere zugbeeinflussende Kamindetails

- Verbindung vom Herd zum Kamin. Immer den kürzesten Weg zum Kamin wählen.
- Rauchrohranschluss direkt – zugtechnisch immer die bessere Wahl!
- Jede Umlenkung weitgehend vermeiden Faustformel:

Wir wünschen Ihnen beim Betrieb dieses Reiat - Holzkochherdes viele fröhliche Kochstunden und eine warme Küche.

Bei richtiger Bedienung können Sie sich lange Jahre an diesem Reiat Koch- und Heizgerät erfreuen.

Weitere TL-TECH Produkte

- Pizzaöfen - Brotbacköfen grosse Auswahl inkl. Zubehör
- Schamottesteine, Feuerfeste Mörtel
- Systemfeuerungen
- Heizeinsätze
- Feuertüren aller Art
- Ofenarmaturen, Russtüren usw.
- Ersatzteile

Siehe auf: www.tl-tech.ch



GARANTIE – URKUNDE

Die Firma TL-TECH AG gewährt auf alle Reiat-Herde, die sachgemäss nach Anleitung behandelt und betrieben wurden

2 Jahre Garantie

(ab Lieferdatum ab Werk und unterschriebenen Übergabeprotokoll)

Die Gewährleistung umfasst alle Teile, wie Stahlherdplatte, Herdabdeckung, Herdstange und Halterungen, Automatikregler, Backofen, Backofenauszüge, Backofentürscharniere, Backblech, Backofenrost, Feuertürscharniere, Backrohrthermometer, sowie Verschlussstechnik, Luftschieber, Türendekore, Griffe, Anheizklappe, Rollauszug, Rollauszugsschienen und Sockel. (Ausgenommen sind alle Glasteile, Keramikkochfelder, Beschichtungen, Schamotte, Vermauerungen und sämtliche Aussenverkleidungen, wie Kacheln, Speckstein, Granit, Marmor oder keram. Platten, sowie alle dem Feuerraum unmittelbar ausgesetzten Teile und bauseitig angebrachte Teile) Voraussetzung ist u.a. eine sachgemässe Bedienung und Wartung laut unserer Bedienungs- und Montageanleitung.

Funktionsgarantie:

TL-TECH AG gewährt auf alle Herde eine Funktionsgarantie. Da jedoch Herd und Kamin eine Einheit bilden, ist es wichtig, dass der Herd fachmännisch durch einen unserer Vertriebspartner angeschlossen wurde und sichergestellt werden kann, dass die Verbindung von Herd zum Kamin absolut dicht ist, und genügend Kaminzug vorhanden ist.

Die Funktionsgarantie von 2 Jahren ab Datum der Montage kann ebenfalls nur gewährt werden, wenn die Bedienung und Wartung laut Bedienungs- und Montageanleitung erfolgt und keine Änderungen am Herd durchgeführt worden sind.

Bei baulichen Veränderungen am Reiat-Herd erlischt die Garantieleistung, es sei denn die Veränderung wurde durch die TL-TECH AG ausdrücklich und schriftlich genehmigt.

Die Geschäftsleitung TL-TECH AG

Lohn, Dezember 2022

Abnahme Rapport und Wartung

Ihr Reiat-Herd wurde von einem Ofenbaufachbetrieb geliefert und nach den einschlägigen Brandschutzvorschriften, Normen und Richtlinien bzw. den anerkannten Regeln der Technik gesetzeskonform montiert und angeschlossen.
Wartung: Der Reiatherd muss in regelmässigen Abständen gewartet und gereinigt werden. Die Zug und Abgasleitungen sind regelmässig zu reinigen und zu prüfen. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden. – ein Wartungsvertrag ist zu empfehlen.

Anlageadresse

Name: _____ Vorname: _____ Strasse: _____

PLZ _____ Ort: _____ Tel Nr. _____

Für den fachgerechten Anschluss und Aufstellung:

Die Anlage wurde in Ordnung übernommen:

Unterschrift der Fachfirma

Unterschrift des Kunden

Ort: _____

Datum: _____

Bei Beachtung dieser Montage - und Bedienungsanleitung leisten wir Gewähr für zuverlässige Qualität, damit Sie mit Ihrem Reiat-Herd von TL-TECH viele Jahre Freude haben.

Erklärung

Die über TL-TECH AG gefertigten und gelieferten Reiat-Herde mit ökologischer Feuerung sind geprüft und abgenommen nach: EN 12815

Leistungsangaben – Triplewerte

Daten zur Kaminberechnung			
Holzherd Reiat Modell			Reiat 80-120
Nennleistung	Holz	kW	5.8
Abgasmassstrom	Holz	g/s	10.3
Abgastemperatur		°C	182
Notwendiger Förderdruck		Pa	12

Diese Angaben bzw. Prüfungen wurden von der Prüffirma an die TL-TECH AG abgegeben und entsprechen den geprüften Berechnungs- und Prüfungsrichtlinien.



Abnahme- und Übergabeprotokoll für Reiat-Herde

Reiat-Herde von TL-TECH AG sind auf höchstem Technik- und Qualitätsniveau entwickelt und produziert. Fachgerechte Montage ist nur mit ausgebildetem Personal von Fachgeschäften möglich und ist Voraussetzung, um eine einwandfreie Funktion der Geräte zu gewährleisten, sowie die Garantieleistungen zu beanspruchen.

Datum der Montage:	
Durchgeführt von Firma:	
Kommission	
Vollständige Kundenadresse:	
Auftrag-Nr.	
Gerätenummer:	
Modell:	
Monteur:	

Es wird folgendes bestätigt: (zutreffendes ankreuzen)

<input type="checkbox"/>	Der gesamte Liefer- bzw. Montageumfang entspricht voll der Bestellung
<input type="checkbox"/>	Herd wurde frei von Beschädigungen und Kratzern angeliefert
<input type="checkbox"/>	Herd ist richtig positioniert (Breite, Tiefe, Höhe) und mit Wasserwaage ausgerichtet
<input type="checkbox"/>	Kaminzug kontrolliert: mindestens 0,10 – 0,12 Pa (siehe technische Daten)
<input type="checkbox"/>	Kaminanschluss dicht eingemauert und ausgehärtet
<input type="checkbox"/>	Kaminstutzen und Futterrohr ist abgedichtet
<input type="checkbox"/>	Kaminrohre sind fixiert und am Herd bzw. Futterrohr abgedichtet
<input type="checkbox"/>	Aussenluftanschluss ist angeschlossen (wenn vorhanden)
<input type="checkbox"/>	Einwandfreie Innenvermauerung (Umlenkstahl, und Deckenzug)
<input type="checkbox"/>	Die Montageanleitung wurde in vollem Umfang angewandt
<input type="checkbox"/>	Die Funktion und Handhabung des Herdes wurde dem Kunden anhand der
<input type="checkbox"/>	Bedienungsanleitung durch Ofenbauer erklärt und vorgeführt (bei Erstinbetriebnahme)

Firmenstempel des Fachhändlers

Unterschrift des Monteurs:

Unterschrift des Kunden:

.....

.....

.....

Ort:

Datum

Dieses Abnahme- und Übergabeprotokoll bitte vollständig ausfüllen, unterschreiben und an die TL-TECH AG, 8235 Lohn zurücksenden. Erst dann treten die Garantieleistungen ab Lieferdatum in Kraft.

Ihre TL-TECH AG, 8235 Lohn

Technische Daten / Herstellerangaben

Leistungserklärung nach EN SN EN 16510-1:2023 und SN EN 16510-2-3 (2023)



Zusätzliche Angaben zum Reiat Herd, die nicht auf dem Typenschild aufgeführt sind.

Wichtig: Bei den technischen Daten handelt es sich um Prüfstandwerte, Feldmesswerte können abweichen!

Nr.	Text auf Typenschild	Einheit	Technische Daten Reiat 80,100,120	Bemerkungen
1	geprüft nach EN-Normen		SN EN 16510-2-3 (2023)	Nummer der Europäischen Norm
2	Gerätetyp		Herd für feste Brennstoffe	
3	Prüfstelle Labor Prüfbericht NR.		NB 2113 MP-23229-2	Kennnummer der Prüfstelle und Prüfbericht Nr.
4	Adresse Hersteller		TL-TECH AG CH 8235 Lohn SH	
5	Herstellerland		Schweiz	
6	Fabrikations Nr.		_____	Fabrikations Nr. vom her Typenschild hier eintragen
7	Vers.		00	Version
8	Mod. ... BO = mit Backofen		Reiat 80 BO, 100 BO, 120 BO	Modellbezeichnung
9	Nennwärmeleistung - P _{nom}	kW	5.8	Nennleistung
10	Gesamtwirkungsgrad - η _{nom}	%	76.4	Wirkungsgrad bei Nennlast ohne Nachheizfläche
11	Raumheizungs-Jahresnutzungsgrad	%	67	
12	Energieeffizienzindex	EEl	A	
13	Staub Emission b. 13 % O ₂ - PM _{nom}	mg/Nm ³	27	Staub Emission b. 13% O ₂
14	CO Emission bei 13% O ₂ - CO _{nom}	mg/Nm ³	917	CO Emission bei 13% O ₂
15	OGC Emission bei 13% O ₂ - OGC _{nom}	mg/Nm ³	58	
16	NO _x Emission bei 13% O ₂ - NO _{xnom}	mg/Nm ³	101	
17	Förderdruck im Kamin P _{nom}	Pa	12	Unterdruck im Abgasrohr
18	Rauchgastemperatur - t	°C	182	Abgastemperatur
19	Abgasmassenstrom	g/s	10.3	
20	Grundglut	g	420	
21	Sicherheitsabstände zu Brennbarem Vorne Seitlich unterhalb Kochplatte Seitlich oberhalb Kochplatte Decke Boden Hinten	mm mm mm mm mm mm	800 50 400 * * / Vorbelag min. 400 *	Sicherheitsabstände zu brennbaren Gegenständen oder Bauteilen * Decke, Boden unter Herd und die Rückwand müssen aus nichtbrennbarem Material sein.
22	Ausschliesslich empfohlene Brennstoffe verwenden		Naturbelassenes Scheitholz	
23	Feuerstättenart		Häusliche Feuerstätte, Holzherd	
24	Mehrfachbelegung Abgasleitung		nein	
25	Bedienungsanleitung lesen und beachten		ja	Aufstell- und Bedienungsanleitung lesen und zwingend einhalten!

In Tab. unter Punkt 6 zusätzlich die Angabe von Typenschild übertragen

Herdtyp	Reiat 80 BO	Reiat 100 BO	Reiat 120 BO	-
Gewicht ca kg	215	255	265	-

Unterzeichnet im Namen
der TL-TECH AG:
Lohn, 23. Feb. 2023

Josef Tschirky, Geschäftsführer

Jürg Tschirky, Dipl. Ing. FH, Geschäftsführer