

---

# Smålandsspisen 28 Miljö

---

Installations- und  
Wartungshandbuch



EN 12815  
§15a  
DIN+

**BimschV. 1+2**

---

[www.j-davidssons.se](http://www.j-davidssons.se)

[info@j-davidssons.se](mailto:info@j-davidssons.se)



1882 GEGRÜNDET

**JOSEF DAVIDSSONS EFTR.**

HOLZHEIZUNGSHERDE, ÖFEN & ZUBEHÖR

---

## *Lieber Smålandsspis 28- Kunde*

*Zuerst möchten wir Sie als frischgebackenen Besitzer von Smålandsspis 28, einem neu erzeugten und in Schweden hergestellten Holzfeuerungsherd, beglückwünschen.*

*Ihr neuer Holzfeuerungsherd ist eine sowohl zeitlose als auch effektive Wärmequelle die auf eine mehr als 100jährige Geschichte der Entwicklung zurückblickt.*

*Ihr neuer Idun Nr. 1 ist mit der modernsten Verbrennungstechnik ausgestattet damit optimaler Wärmeeffekt mit möglichst kleiner Umweltverschmutzung erreicht wird.*

*Wir sind voller Zuversicht, dass Sie mit Ihrem neuen Herd viele schöne warme Tage genießen werden.*

*Wir bitten Sie jedoch zu beachten dass es sehr wichtig ist, dass Sie vor der Installation und Feuerung sorgfältig das Installations- und Wartungshandbuch studieren.*

## **Inhaltsverzeichnis**

Vorbereitungen, Allgemeines	3
Verbrennungsluft, Installationsabstand	4
Gebrauchs- und Heizanleitung	5
Wartung & "Gut zu wissen"	6
Technische Daten	7
Sprengskizzen	8
Ersatzteilverzeichnis	9
Ersatzteilverzeichnis, Zubehör	10
Übrige Zubehörteile	11
Typ-und Umweltgenehmigung, CE Nr. E-30-00106-13	12
Tipps & Rad und Tat bei Problemen mit der Verbrennung	13
Garantieschein	14
Problemlösungen	15
Kontaktinformation	16

Die allerbeste Leistung Ihres Herdes erhalten Sie wenn die folgenden Voraussetzungen erfüllt werden. Der Ofen muss:

Richtig aufgebaut sein. Richtig gefeuert werden und Richtige Wartung muss durchgeführt werden

## Vorbereitung

### Herstellereklärung

Die Herstellung dieses Produktes wurde in Übereinstimmung mit dem Typgenehmigungszertifikat des Produktes, worin das Installations- und Wartungshandbuch einbegriffen ist, durchgeführt.

### Allgemeines

Smålandsspis 28 ist aus kräftigem Gusseisen hergestellt worden. Die Seiten des Feuerraums sind mit Brenneisen aus Gusseisen verkleidet. Der verstärkte Rost dient als Feuerraumboden. Smålandsspisen 28 ist mit einem Backofen und mit einem Oberteil mit 3 abnehmbaren Kochplatten ausgestattet. Durch die wärmespeichernden Materialien gibt der Herd stundenlang nach beendeter Feuerung noch Nachwärme ab. Der Herd ist mit Ofenzement für Speckstein abgedichtet und wird an jeder Ecke durch 4 durchgehende Gewindestangen zusammengehalten, die an der Oberseite mit einer Hutmutter und unter der Bodenplatte des Herdes mit einer Mutter versehen sind. Die Feuerraumtür ist mit einem Schutz zur Verhinderung von Überhitzung ausgestattet. Maximaler Wärmeeffekt und niedriger Holzverbrauch werden dadurch erzielt, dass die Feuerraumtür mit einer feuerfesten Dichtungsleiste ausgestattet ist und dass die Verbrennung des Brennholzes durch Zufuhr von Sekundärluft durch Löcher in den Brenneisen der Seitenwände und dem hinteren Eisen geschieht. Die Primärluft wird während des Anzündens durch den offen gelassenen Spalt bei der Feuerraumtür zugeführt sowie durch die offen gelassene Luftklappe des Aschenkastens.

Eine Neuinstallation von Küchenherd und Schornstein innerhalb eines Bebauungsplans ist genehmigungspflichtig und muss in Übereinstimmung mit den örtlich zutreffenden Vorschriften sein.

*Es ist empfehlenswert schon bei der Planung der Installation des Küchenherdes den zuständigen Schornsteinfeger hierüber in Kenntnis zu setzen.*

**Nach der Installation muss die diese durch den Schornsteinfeger besichtigt werden um festzustellen, dass alles korrekt nach dem Installationshandbuch durchgeführt worden ist und dass der Anschluss zum Schornstein dicht ist.**

Dies soll vor der Feuerung des Herdes und unabhängig davon ob es sich um einen Anschluss an einen befindlichen oder neuen Schornstein handelt, stattfinden

*Es ist zu beachten, dass kein Dunstabzug oder dgl. im selben Zimmer, wo mit dem Herd geheizt wird, gleichzeitig benutzt wird.*

### Warnung!

*Während des Heizens werden gewisse Teile des Herdes über 90° und können beim Berühren Verbrennungen verursachen.*

*Achten Sie bitte darauf, dass die Türen zum Feuerraum und Aschenkasten stets geschlossen sein sollen mit Ausnahme des Anzündens und beim Nachlegen. Umänderungen am Herde sind nicht gestattet.*

### Schornstein

Der Durchmesser des Rauchkanals muss mindestens 125mm und der Schornsteinzug mindestens 0,12mbar betragen. Wir empfehlen eine Mindesthöhe des Rauchkanals von 3,5 m, (gerechnet von dem Anschlusspunkt am Herd). Es gibt 2 verschiedene Ausführungen für den Rauchanschluss; nach oben oder nach hinten.

Für den Anschluss nach hinten ist der werksmontierte ovale Rauchstutzen an der Rückseite des Herdes zu verwenden. Ein ovaler Mauerstutzen aus Gusseisen ist dem Herd mitgeliefert. Dieser ist am gemauerten Schornstein anzumauern. Der mitgelieferte Ofenkitt ist innenseitig am Stutzen aufzutragen sowie auf dem Rauchstutzen. Der Herd ist somit für den gemauerten Schornstein anschlussbereit.

Für den Anschluss nach oben ist der Herd mit einem anderen Oberteil versehen, wo ein Rauchrohr mit Durchmesser  $\varnothing$  125mm direkt an den runden Rauchstutzen des Herdes anzuschließen ist. Es gibt runde Rauchrohre für den Anschluss nach oben als Zubehör und diese sind auch mit Ofenkitt abzudichten.

### Tragende Unterlage

Ein Küchenherd und ein (leichter) Schornstein können normal auf eine gewöhnliche Holzträgerlage in einem Einfamilienhaus platziert werden. Für den Idun Nr. 1 ist eine Unterlegplatte erforderlich, vor und unter dem Herd. Mindestens 0,3 m vor dem Feuerraum und 0,1 m je Seite müssen abgedeckt werden. Unterlegplatten stehen als Zubehör zur Verfügung.

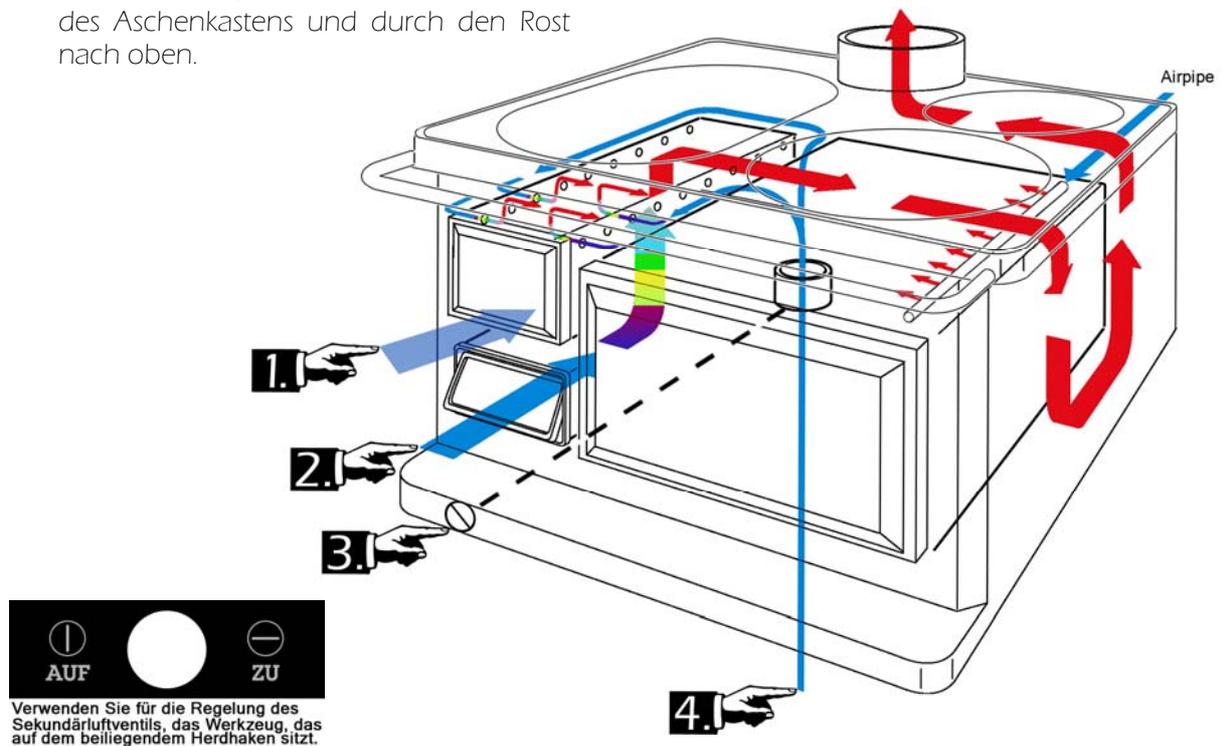
## Verbrennungsluft

Die für die Verbrennung erforderte Luft, etwa 10-20m<sup>3</sup> pro Stunde, wird in der Regel als eine unerhebliche Menge betrachtet. Jedoch in Häusern mit mechanischer Lüftung sowie in gut isolierten Häusern soll der Herd in der Nähe eines Außenwandventils platziert werden. Die Verbrennungsluft kann auch durch Zufuhr von Frischluft hinten am Herd gelöst werden. *Wir empfehlen Ihnen das Handbuch vor der Inbetriebnahme des Herdes sorgfältig durchzulesen und denken Sie bitte daran dass die Installation vom Schornsteinfeger zuerst genehmigt werden muss.*

In 4 verschiedenen Weisen wird Luft für die Verbrennung zugeführt.

1. Beim Anzünden und beim Nachlegen von Holzscheiter die Tür zum Feuerraum einen Spalt offen lassen (Primärluft) damit das Feuer ordentlich brennt.
2. Zufuhr von Primärluft für das Feuer geschieht durch die Kippklappe des Aschenkastens, weiter zum Luftschieber des Aschenkastens und durch den Rost nach oben.

- 3, 4. Zufuhr von Sekundärluft (vorgewärmter Luft) geschieht durch die Löcher der Seiteneisen von dem Frischluftloch in der Bodenplatte. *(Wird durch die Schraube an der Vorderkante der Bodenplatte eingestellt).*



### Abstand zu brennbarem Material

Der Abstand zu einer Wand aus brennbarem Material muss mindestens 50 cm betragen. Wenn die Installation des Herdes gegen eine Wand aus brennbarem Material, wie z.B. Holz, geplant ist, muss zuerst zwischen Wand und Herd ein Luftspalt von 0.5 bis 1 cm vorhanden sein und danach muss eine Brandwand aus Vollsteinen (Steine ohne Löcher) in Halbsteinformat (normal mit einer Breite von 12 cm) aufgemauert werden.

Vor der Installation, informieren Sie sich beim Schornsteinfeger über eventuelle weitere örtlichen Vorschriften.

**Wichtig!** Sämtliche örtliche Vorschriften, einschließlich derjenigen die sich auf europäische Normen beziehen, sollen bei der Installation dieser Vorrichtung erfüllt werden.

# Gebruuchs- und Heizanleitung

Ein neuer Herd Smålandsspis 28, soll das erste Mal sanft beheizt werden. Damit die hitzebeständige Farbe daraufhin nachhaltiger wird (am Anfang kann ein unangenehmer Geruch auftreten).

**Achtung! Der Herd soll nicht als Verbrennungsanlage verwendet werden und eine andere Art von Brennstoff als was empfohlen ist, darf nicht verwendet werden!**

## Brennstoff

Den besten Brennwert erhalten Sie durch Verwendung von gehacktem Birkenholz (generell Laubbäume), das ruhiger als Nadelbaumholz brennt. Wenn Sie mit Eichenholz, Buchenholz oder einer anderen Holzart mit hohem Brennwert heizen, wird empfohlen mit einer anderen Holzart zu mischen, da der Feuerraum sonst beschädigt werden kann. Auch Torfbrikette können verwendet werden.

Das Holz muss trocken sein, mit einem Feuchtigkeitswert von etwa 15 bis 20% und die richtige Größe haben, mit einer Länge von etwa 300–350 mm und einem Durchmesser von 50 bis 80mm. Bei normaler Feuerung ist eine Brennholzmenge von etwa 2 kg/Holz pro Stunde eine geeignete Menge. Die maximale Einlage von Holzscheiter sollte 1,7 kg nicht überschreiten.

## Anzünden & Backen

Sollte der Schornstein kalt und der Zug schlecht sein, kann dies dadurch gelöst werden, dass man ein Stück Papier/Anzündwürfel in der Russklappe des Schornsteins oder in der Reinigungstür unter dem Backofen anzündet.

Anzünden in Smålandsspis 28.

Einlegen Nr. 1:

1. 3-4 kleinere Holzscheiter am Feuerraumboden einlegen. Gleichzeitig auch Zeitungspapier oder noch besser ein par Anzündwürfel (bildet keinen Russ) oben auf den Holzscheiten. Danach noch weitere 6-7 Holzscheiten einlegen, jedoch darf die Höchstmenge 1,6 kg nicht überschritten werden.
2. Die Tür zum Feuerraum einen Spalt offen lassen, und die Schraube unten an der Bodenplatte in ganz senkrechte Lage (voll offen) stellen. Die Kippklappe in der Tür zum Aschenkasten und den Luftschieber im Aschenkasten öffnen um den besten Zug zu erhalten.
3. Nach etwa 5-6 Minuten wird die Öffnung für die Primärluft (die Türen zum Aschenkasten und zum Feuerraum) auf einen Spalt von etwa 1 mm reduziert.
4. Die (Sekundärluft)schraube in der Bodenplatte in der geeigneten Lage einstellen, sodass die Flamme des Feuers mit einer gelblichen Farbe brennt.

Einlegen Nr. 2:

5. Mit dem Schürhaken das Glutbett über den Rost verteilen.
6. Einlegen von 3 Holzscheiter, etwa 1.7 kg
7. Die Tür zum Feuerraum einen Spalt offen lassen bis das Feuer ordentlich brennt. Jetzt die Tür schließen.
8. Die Schraube unten an der Bodenplatte in ganz senkrechte Lage (voll offen) stellen. Die Kippklappe in der Tür zum Aschenkasten und den Luftschieber im Aschenkasten öffnen um den besten Zug zu erhalten.
9. 5-6 Minuten abwarten und danach die Öffnung für Primärluft (den Luftschieber im Aschenkasten) auf einen Spalt von etwa 1 mm reduzieren. Nach weiteren 2 Minuten ist die Primärluft ganz abzudrosseln.
10. Die (Sekundärluft)schraube an der Bodenplatte in der geeigneten Lage einstellen, so dass die Flamme des Feuers mit einer gelblichen Farbe brennt.

## Nachlegen von Holzscheiter

Wenn weitere Holzscheiter nachgelegt werden, soll darauf geachtet werden dass die Tür langsam geöffnet wird damit kein Rauch ins Zimmer dringt. Die Punkte 5-10 von „Anzünden und Backen“ werden dann wiederholt.

**Achtung! Niemals Holz nachlegen solange es in der Brennkammer noch gut brennt.**

### Probe der Backofenwärme (Gebäckprobe)

Bei der gemäß EN 12815 bei Statens Provningsanstalt SP durchgeführten Prüfung dieses Küchenherdes wurde die folgende Mürbeteig-Gebäckprobe mit gutgeheißenen Ergebnis durchgeführt:

#### Zutaten:

- 300 gr. Weizenmehl.
- 200 gr. Margarine, aus dem Kühlschrank 1 Std vor Verwendung herauszunehmen.
- 100 gr. Streuzucker.
- 1 Ei (ca 60 gr.).
- 1 Prise Salz.

#### Verfahren Zubereitung:

Zutaten zu einem Teig verkneten. 12 Std im Kühlschrank ruhen lassen. 20 Min. vor dem Backen den Teig herausholen und in länglichen Laiben ausarbeiten und auf das Kuchenblech platzieren. Das Mürbeteigbrötchen ist nach etwa 10-15 Min. bei einer gold-braunen Farbe fertig.



## Wartung

Bei der Reinigung soll besondere Aufmerksamkeit auf die Unterseite der Kochplatte gelegt werden. Auch der Rost soll regelmäßig geschüttelt und von Asche gereinigt werden. Der Oberteil und die Vorderseite des Herdes werden mit einer Messingbürste oder mit Scotsbrite gereinigt und zwar wenn der Herd kalt ist. Das beigefügte Putzmittel (Herdschwärze) tragen Sie mit einem Schwamm auf. Wenn die Schwärze eingetrocknet ist, polieren Sie um eine glänzende Oberfläche zu erhalten. Sollten die Schutzbleche im Feuerraum Rissbildungen/Verziehhungen aufweisen sind sie durch Originalersatzteile zu ersetzen.

Die Specksteinscheibe, die oben auf dem Backrohr liegt, soll auch mit der Zeit ausgetauscht werden und zwar wenn sie sich zu pulverisieren beginnt. (Kann durch feuerbeständigen Lehm ersetzt werden.)

*Achtung! Bei Überkochen von Salzwasser kann Anfrassung dazu beitragen dass die Herdoberseite verrostet und durchlässig wird. Hierfür gilt die Garantie nicht.*

## Entrußen & Wegräumen von Asche

Entrußen des Herdes lässt sich am besten durch die Reinigungstür unter dem Backofen durchführen. Hierbei ist die mitgelieferte Russkratze zu verwenden.

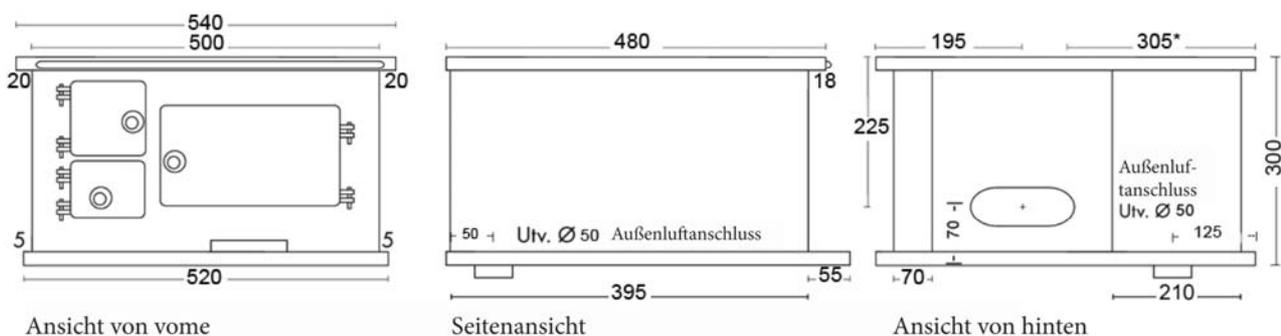
Die im Feuerraum angesammelte Asche ist (mit der Russkratze) durch den Rostgitter abzuschaben und fällt dabei in den Aschenkasten, den man einfach entleeren kann. Denken Sie daran, dass die Asche nie früher als 24 Stunden nach beendeter Feuerung ausgeleert werden darf!

## Gut zu wissen

- Bei der ersten Feuerung im neuen Herd kann ein spezifischer Geruch auftreten, der auf einen Ölbelag und/oder überflüssige Farbe auf dem Gusseisen beruht. Nach mehrmaligem Feuern verschwindet dieser Geruch.
- Prüfen Sie in regelmäßigen Abständen dass die Dichtungen bei den Türen unbeschädigt sind. Bei bedarf auswechseln.
- Der Feuerraum, sämtliche Luftansaugrohre und das Rauchrohr sind sauber zu halten. Bei häufigem Feuern kann es angemessen sein einmal extra zu entrußen zwischen den Besuchen vom Schornsteinfeger.
- Falls ein Schornsteinbrand auftritt oder zu befürchten ist, sind die Klappe für die Verbrennungsluft und die Türen zu schließen. Rufen Sie, wenn erforderlich, die Feuerwehr an um den Brand zu löschen. Nach einem Schornsteinbrand ist *in jedem Falle* der Herd von einem Schornsteinfeger zu kontrollieren.

Detaillierte Maßskizze (mm)

### Smålandsspis 28 Miljö



## Daten

Wirkungsgrad gemäß SS-EN 12815	Prozent	83
Leistungsbereich	Kw	2-4
Nennleistung	Kw	3
Rauchgastemperatur (durchschnittl.)	°C	156
Erforderter Rauchgasdruck im Schornstein	Pa	10-15
Flussmenge von Rauchgas	g/s	4,1
Erhitzte Fläche	Ca m <sup>2</sup>	20-50
Gewicht	Kg	94
Größe	Höhe mm	295
	Breite mm	500
	Tiefe mm	475
Herdplatte	Breite mm	540
	Tiefe mm	480
Feuerraum, Größe	Höhe mm	220
	Breite mm	155
	Tiefe mm	340
Feuerraum, Öffnung	Höhe mm	105
	Breite mm	105
Anschlussmöglichkeiten	Nach hinten &	
	Nach oben*	155x78, ø125*
Siehe beigefügte Maßskizzen (Seite. 6)		
<i>Genehmigt für den Schornsteinanschluss mit einer Wandstärke von einem halben Stein (350°).</i>		
<i>Mehrfachbelegung (Anschluss an gemeinsamen Schornstein) unter Beachtung der jeweils örtlich gültigen Vorschriften ist zulässig.</i>		

## Aufbau

Brennkammer	Gusseisen
Farbe	Thermal schwarz

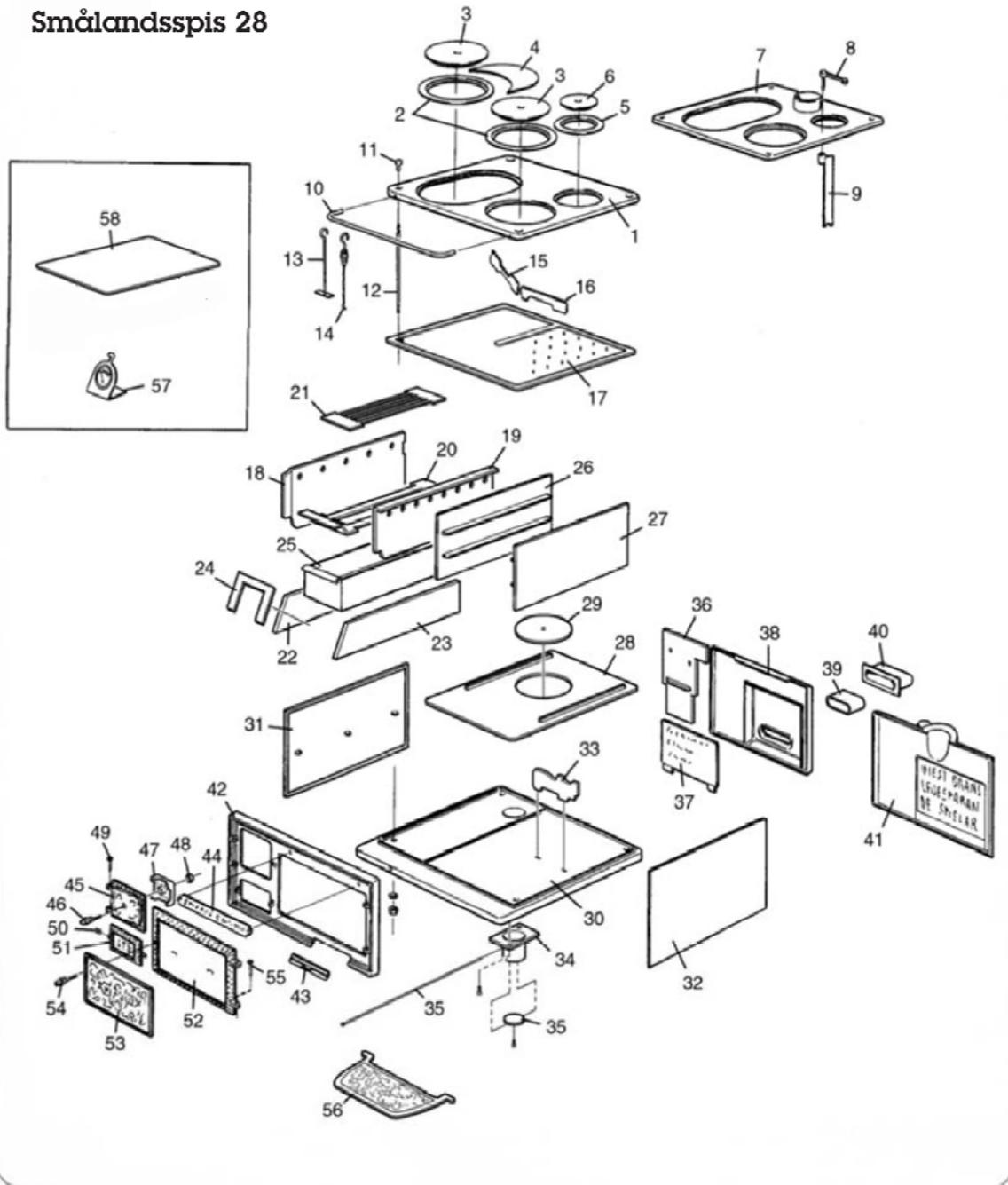
## Zubehör

**Kochplatte aus Glas**, keramisch gehärtetes Glas wodurch man das Feuer von oben überblicken kann. Wird in einem ovalen, abgedichteten Ring platziert. (Die Kochplatte, der runde Ring und der Halbmond werden entfernt. Nachmontierbar).

<b>Produkt:</b> Smålandsspis 28	<b>Josef Davidsson´s Eftr. AB</b> Box 42 330 21 REFTELE Sweden	 <b>BimschV. 1+2</b>
<b>Typ/Type/Type:</b> Raumheizer/Radiator/ Radiateur	<b>Brennstoff/Fuel/Combustible:</b> Scheitholz/Log wood/ Bois de chauffage	<b>Nennwärmeleistung/ Nominal heating capacity/ Puissance calorifique:</b> 3,0 kW
<b>Mindestabstände/ Least distances/ Distances minimales</b>	<b>Seitenwand/Side wall/ Panneau lateral: 500mm</b>	<b>Rückwand/Back wall/ Panneau arrière: 500mm</b>
<b>CO-Emission/ CO emissions/ Émissions de CO: 0,1%</b>	<b>Wirkungsgrad/ Efficiency/ Rendement énergétique:</b> 83%	<b>Abgastemperatur/ Flue gas temperature/ Température des gaz de Combustion: 156°C</b>
<b>Staub/Dust/ Poussière: 26,3mg/m<sup>3</sup></b>	<b>Serienr./Jahr/Year/Année</b>	<b>Zeitbrandfeuerstätte/ Time fire heat/ Foyer d`incendie de temps</b>
<b>Ausschließlich empfohlene Brennstoffe verwenden/Exclusively recommended fuels use/Les combustibles exclusivement recommandés utilisent</b>	<b>Mehrfachbelegung des Schornsteins ist Zulässig/Multiple allocation of the chimney is allowed/L`occupation multiple de la cheminée est admissible</b>	
<b>Prüfstellen-Kennziffer/ Testing centres-identity figure/ Numèro de lieux d`identification Dèssai: E-xx-xxxx-xx</b>	<b>Lesen und Befolgen Sie die Bedienungsanleitung/Reading and obeying the operating instructions/Lecture et le fait d`executer vous le mode d`employ</b>	
 <b>JOSEF DAVIDSSONS EFTR.</b> <small>1882 GEGRÜNDET</small> HOLZHEIZUNGSSHERDE, ÖFEN & ZUBEHÖR		

# Sprengskizze

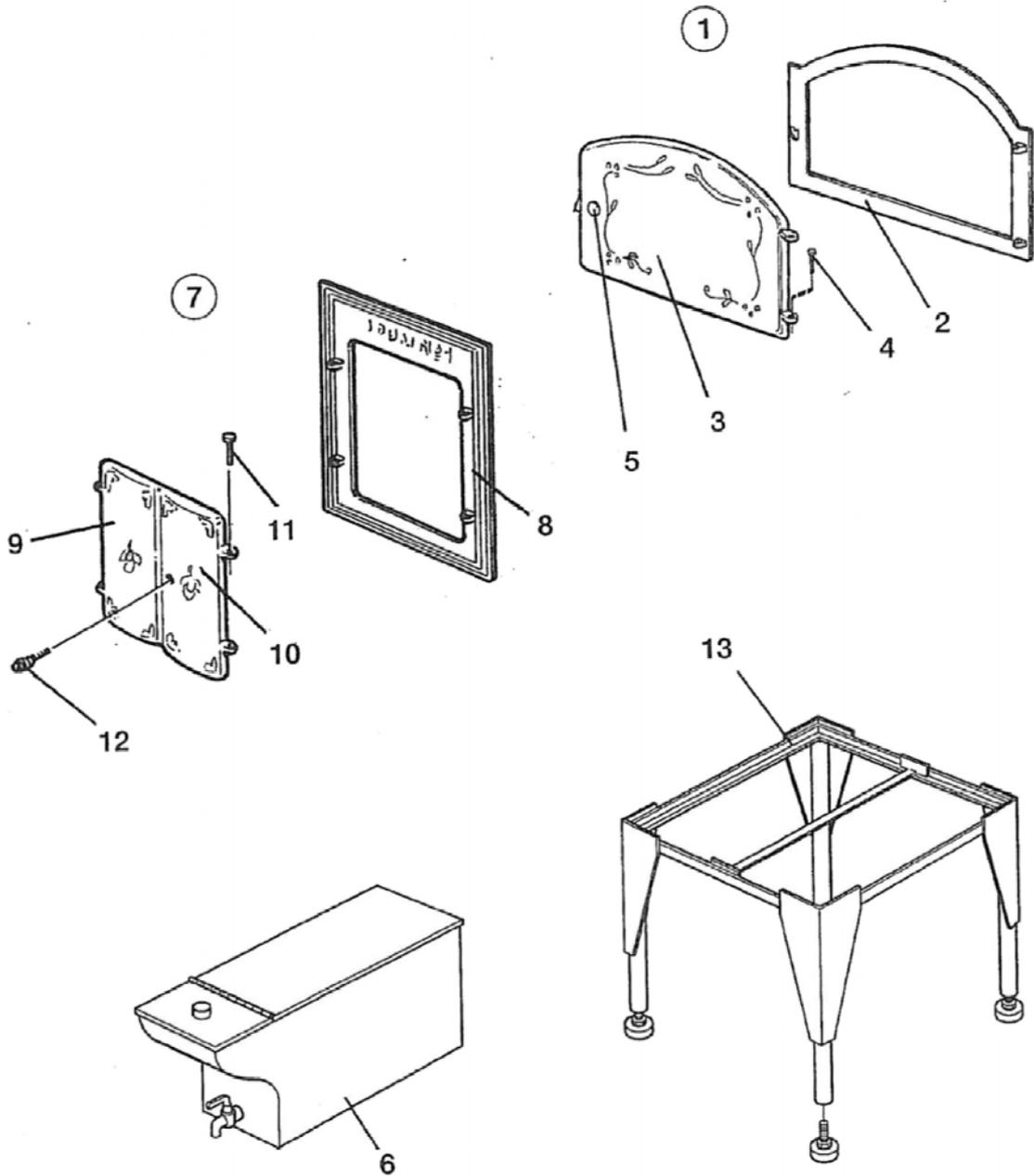
## Smålandsspis 28



## Ersatzteilverzeichnis für "Sprengskizze Smålandsspis 28"

Pos.nr	Bezeichnung	Artikel Nummer	Anzahl
1	Herdplatte, Rauchrohr nach hinten	100028501	1
2	Ring, Ø 270-220	990000208	2
3	Kochplatte, Ø 220	990000203	2
4	Halbmond	100028311	1
5	Ring, Ø 220-165	990000209	1
6	Kochplatte, Ø 165	990000201	1
7	Herdplatte, Rauchrohr nach oben	100028601	1
8	Luftklappenhebel, Rauchrohr n. oben	100028519	1
9	Luftklappe, Rauchrohr nach oben	100028518	1
10	Herdstange	98475	1
11	Kompl. Gewindestange Nr.28	990001002	4
13	Russkratze	990000809	1
14	Schürhaken	990000810	1
15	Rauchabscheider, links	100028502	1
16	Rauchabscheider, rechts	100028503	1
17	Backofendecke, Rauchrohr nach oben	100028507	1
17	Backofendecke, Rauchrohr n. hinten	100028604	1
18	Brenneisen, linke Seite	100028101/1	1
19	Brenneisen, rechte Seite	100028102/1	1
20	Rostrahmen	100028302/1	1
21	Rost	100028303/1	1
22,23	Trennwand, Aschenraum	100028280/1	2
24	Giebel, Aschenraum	100028282/1	1
25	Aschenkasten	100028305/1	1
26	Backofenseite, links	100028318	1
27	Backofenseite, rechts	100028317	1
28	Backofenboden	100028319	1
29	Platte Ofenboden, Ø220	100028212	1
30	Bodenplatte	100028314	1
31,32	Außenseiten, links + rechts	100028316	2
33	Stütze Ofenboden, Rauchrohr n oben	100028505	1
33	Stütze Ofenboden, Rauchr. n hinten	100028605	1
34,35	Frischlufanschluss	100028855	1
36	Hinteres Eisen	100028301/	1
37	Füllmaterial hinten im Backofen	100028607	1
38	Rückseite, Rauchrohr nach hinten	100028606	1
39	Rauchstützen	100028306	1
40	Mauerstützen	100028308	1
41	Rückseite, Rauchrohr nach oben	100028506	1
42	Vorderseite	100028320	1
43	Reinigungstür	100028321	1
44	Schild "Smålandsspis 28"	100028701	1
45	Tür zum Feuerraum	100028324	1
46	Spiralknopf Nr.1, Ø 30	990000806	1
47	Türschutz	100028312	1
48	Mutter, M6	-	1
51	Aschenkastentür, Kippklappe	100028327	1
52	Backofentür	100028322	1
53	Verzierung, Backofentür	100028323	1
54	Spiralknopf Nr. 2 Ø 35	990000805	4
55	Türzapfen, schwarz	990001005	1
56	Stütze für Backofengitter	100028328	1
57	Backofenthermometer	990000804	1
58	Ofenblech aus Teflon	100028802	1
X	Oval-rund Verbindungsstück	100028514	1
X	Burn iron air führer	100028105/1	1

# Smålandsspis 28



Ersatzteilverzeichnis "Zubehör Smålandsspis 28"			
Pos.nr	Bezeichnung	Artikel Nummer	Anzahl
1.	Backofentür Modell 1910, Einmauern, Masse; Breite: 480mm, Höhe (Mitte): 290mm, Höhe (Seiten): 220mm	990000904	1
2.	-> Rahmen		1
3.	-> Tür		1
4.	-> Türzapfen	990001005	2
5.	-> Spiralknopf Nr.2	990000805	1
6.	Wärmeofentür, komplett, Einmauern, Masse: Breite: 320mm, Höhe 270 mm	100028710	1
7.	-> Rahmen		1
8.	-> Tür, links		1
9.	-> Tür, rechts		1
10.	-> Türzapfen, schwarz	990001005	4
11.	-> Spiralknopf Nr.1	990000806	2
12.	Wasserbehälter aus Kupfer 15l, kompl. Länge (Oberkante): 610mm, Länge (Unterkante): 490mm, Breite: 125mm, Höhe: 210mm	990000902	1
	-> Hahn aus Messing		1
	-> Gummipackung		2
	-> Kupferteller		1
	-> Chromteller		1
	-> Messingmutter		1
13.	Beingestell	100028111	1
	-> Stellfüße		4
	-> Rahmen zum Beingestell		1
	-> Bein		4

### Übrige Zubehörteile für den Smålandsspis 28

Satz von Specksteine Mit 28kg im Backofen platziert wird der Holzverbrauch um 30% für den Backofen: verringert und die Wärme wird 10 bis 12 Stunden gespeichert.

Bodenplatte, emailliert: B:850 mm, T:850 mm. Unter dem Herd mit Beingestell zu platzieren.  
B:800 mm, T:400 mm. Vor dem Fundament des Herdes zu platzieren.

Ecksäulen: 7 Ausführungen. Stütze aus geschmiedetem Gusseisen für Abzughaube oder für den offenen Kamin. Nehmen Sie mit ihrem Händler Kontakt auf oder besuchen Sie [www.j-davidssons.se](http://www.j-davidssons.se).

Rauchrohr Stehen in einer Menge von Ausführungen und Größen zur Verfügung.  
Für den perfekten Anschluss. Nehmen Sie mit ihrem Händler Kontakt auf oder besuchen Sie [www.j-davidssons.se](http://www.j-davidssons.se).

NEUI Kochplatte aus ovaler Herdring ersetzt den Halbmond und die runde Glas Kochplatte 270 Ø mm aus Gusseisen. Hierin wird die ovale Kochplatte aus Glas platziert. Hierdurch hat man einen guten Blick auf das Feuer.

# Garantieschein

Die Firma J Davidssons Eftr. AB haftet dafür dass die Produkte keinen Fehler aufweisen, die auf die Herstellung oder die Lagerung bei der Fabrik zurückzuführen sind.  
Die Garantie gilt ab Lieferungsdatum an den Kunden.

Die Firma J Davidssons Eftr. AB übernimmt für den Abbau- und Montagekosten bei dem Austausch eines Herdes keine Kosten.

Die Firma J Davidssons Eftr. AB übernimmt keine Kosten für Stillstand oder für andere direkte oder indirekte Kosten oder Beschädigungen.

Die Garantiebedingungen gelten nicht für auswechselbare Feuerraumteile.  
Garantiezeit für Rost, Brenneisen etc. beträgt 1 Jahr.

3 Jahre	5 Jahre	10 Jahre
Viking 60, 75	Oden 110	Smålandsspisen 28, Smålandsspisen 1896, Idun Nr. 1, Viking 30, Royal Viking, Barnspis Oden 6318.

**Markus & Mikael Andersson, Mitgeschafter**

*Markus Andersson* *Mikael Andersson*

**Warnung!**

Während des Heizens werden gewisse Oberflächen des Kaminofens sehr heiß, so dass bei Berühren Verbrennungsgefahr besteht.

**Anforderungen bezüglich des Rauchkanals**

Sowohl bei Anschluss des Rauchkanals von der Rückseite des Herdes nach hinten als auch bei senkrechtem Anschluss nach oben muss der Schornstein auf mindestens 350° C ausgelegt sein.

**Warnung!**

Die Installation einer Feuerstätte ist bei der zuständigen Behörde anzumelden. Der Hausbesitzer haftet selbst für die Einhaltung der jeweiligen Sicherheitsvorschriften sowie die Durchführung einer Inspektion der Installation seitens einer qualifizierten Kontrollperson.

*Auch der zuständige Schornsteinfegermeister ist von der Installation in Kenntnis zu setzen, da diese eine Änderung des Kehrbedarfs mit sich bringt.*

  
1882 GEGRÜNDET  
**JOSEF DAVIDSSONS EFTR.**  
HOLZHEIZUNGSHERDE, ÖFEN & ZUBEHÖR

## Problemlösungen

Problem	Ursache	Lösung
Schlechter Zug	Der Anschluss zum gemauerten Schornstein ist nicht dicht	Der Schornsteinfeger muss kontrollieren dass der Anschluss zwischen Herd und Schornstein ganz dicht ist.
	Das Rauchrohr ist verrußt oder es hat sich unter dem Backofen Ruß gesammelt.	Rauchrohr und Brennkammer müssen gereinigt werden. Die Reinigungstür unter dem Backofen entfernen und Ruß mit der Rußkratze entfernen.
	Der Schornstein ist durch Vogelneest oder ähnliches verschlossen. Der Schornstein ist zu kurz oder hat eine zu große Querschnittfläche.	Schornsteinfeger oder Händler für weitere Anleitung kontaktieren.
	Der Herd wurde lange Zeit nicht befeuert und die Türen waren geschlossen.	Bei einer längeren Unterbrechung des Feuerns empfehlen wir die Kippklappe bei dem Aschenkasten offen zu lassen.
	Unterdruck in der Wohnung.	Fenster aufmachen oder eine Außenwandklappe besorgen. Kontrollieren dass die Ventilation richtig eingestellt ist.
	Das Holz ist zu feucht oder zu kalt.	Nur trockenes Holz mit maximalem Feuchtigkeitsgehalt von 20 % soll verwendet werden. Bringen Sie das zu verwendende Holz mindestens einen Tag zuvor ins Haus damit es beim Anzünden Zimmertemperatur hat.
Der Zug ist zu stark	Bei Verwendung von ofengetrocknetem Holz wird weniger Luftzufuhr als bei normalem Holz erfordert.	Luftzufuhr durch Einstellung der Schraube an der Bodenplatte (senkrecht = offen, wagrecht = geschlossen) regulieren und Einstellung der Kippklappe der Aschenkastentür regeln.
	Der Schornstein ist zu lang.	Schornsteinfeger oder Händler für weitere Anleitung kontaktieren.
	Der Rauchgasabzug saugt zu kräftig.	Den Rauchgasabzug auf eine niedrigere Umlaufgeschwindigkeit einstellen oder ganz ausmachen.
Kochplatte aus Glas verrußt	Feuchtigkeitsgehalt des Holzes zu hoch.	Nur trockenes Holz mit maximalem Feuchtigkeitsgehalt von 20 % soll verwendet werden.
	Die Aschenkastentür oder die Schraube an der Bodenplatte ist geschlossen	Die Klappen sind aufzumachen damit mehr Luft für die Verbrennung zugeführt wird.
Glas wird weiß	Schlechte Verbrennung (zu niedrige Temperatur im Backofen).	Der Heizanleitung in diesem Handbuch für richtige Feuerung folgen.
	Fehlerhafte Feuerung (Verwendung von Abfallholz, Spanplatten, hochdruckimprägniertem Holz, Kunststoffe, Plywood u. dgl.)	Nur sauberes und trockenes Brennholz ist stets zu verwenden.
Rauch dringt ins Zimmer bei Öffnen der Tür	Druckausgleich entsteht in der Brennkammer.	Die Kippklappe beim Aschenkasten etwa 1 Minute vor Öffnen der Tür aufmachen – vermeiden Sie die Tür schnell aufzumachen.
	Schlechter Zug im Schornstein.	Prüfen Sie die Schornsteinhöhe, die im Verhältnis zum erforderlichen Mindestzug des Herdes zu kurz sein kann.
	Die Tür wird geöffnet während noch Feuer in der Brennkammer brennt.	Die Tür soll nur beim Glutbett geöffnet werden.
Weißer Rauch	Verbrennungstemperatur zu niedrig.	Luftzufuhr durch Öffnen der Aschenkastentür und Einstellung der Schraube an der Bodenplatte erhöhen.
	Das Holz ist zu feucht und enthält Wasserdampf.	Nur sauberes und trockenes Brennholz ist stets zu verwenden.
Schwarzer oder grauschwarzer Rauch	Unvollständige Verbrennung.	Luftzufuhr durch Öffnen der Aschenkastentür und Einstellung der Schraube an der Bodenplatte erhöhen.

**Schwierigkeiten mit dem Anzünden sind oft auf feuchtes Brennholz, schlechten Zug oder undichten Anschluss an den Schornstein zurückzuführen.**

Sie bekommen wie folgt  
mit uns Kontakt:

Telefon: +43 6769179399  
(Jens Nielsen)

[www.j-davidssons.se](http://www.j-davidssons.se)  
[info@j-davidssons.se](mailto:info@j-davidssons.se)



J Davidssons Efr. AB	Phone	E-mail	FK-nr	Swift
Box 42	+46 (0)371 -200 01	<a href="mailto:Info@j-davidssons.se">Info@j-davidssons.se</a>	SE556194 -085801	NDEASESS
330 21 Reftele	Fax	Homepage	Bank	IBAN SE 77 3000 0000 0421 7130 0651
Sweden	+46 (0)371 -210 01	<a href="http://www.j-davidssons.se">www.j-davidssons.se</a>	Nordea	