

Aufstellungs- und Bedienungsanleitung Küchenherd Hilma



Bitte lesen und befolgen Sie die Anleitung!

Hersteller / Importeur:	www.kaminofen-store.de Dirk Zimmermann Handelsstraße 4 04420 Markranstädt Deutschland	
Produktion im Werk durch:	TIM SISTEM d.o.o. Ul. Prva industrijska br. 9 22330 Nova Pazova Serbien	
Typenbezeichnung:	Küchenherd Hilma	

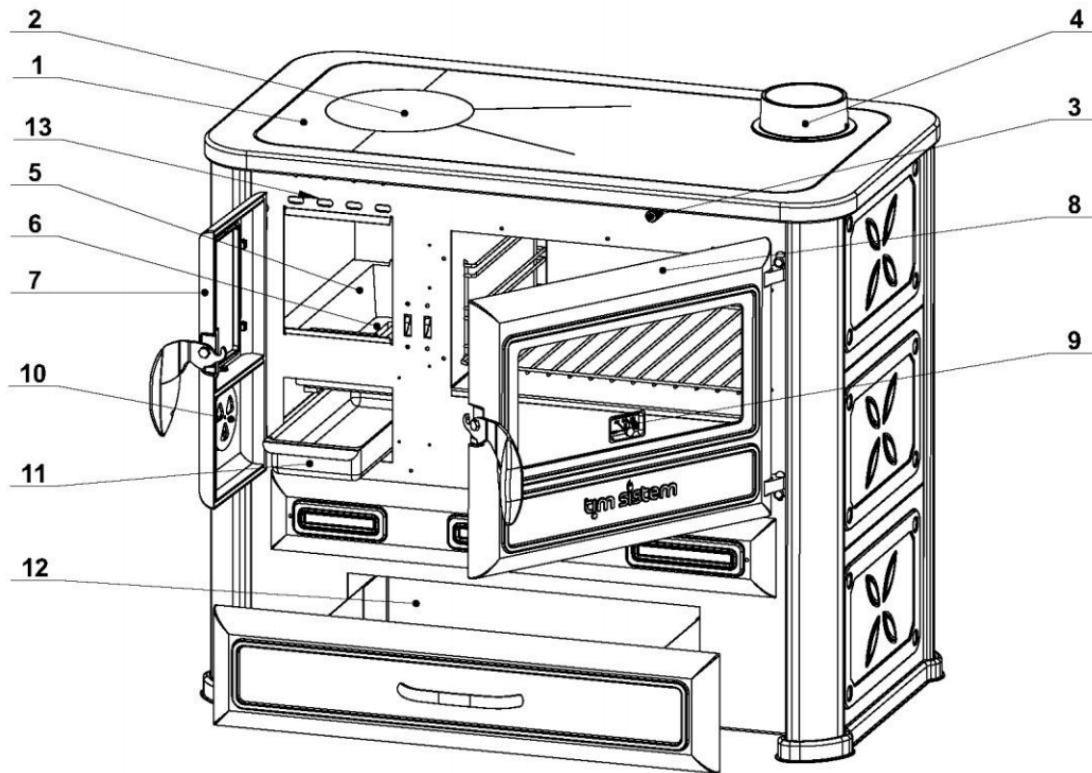
Vorwort

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf einer Qualitätsfeuerstelle.
Sie haben mit diesem Küchenherd ein hervorragendes Heizgerät erworben, das nach den neuesten technischen Standards hergestellt wurde. Diese Anleitung zeigt Ihnen den richtigen Gebrauch Ihres neuen Ofens. Bitte lesen Sie daher vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung vollständig und aufmerksam durch.

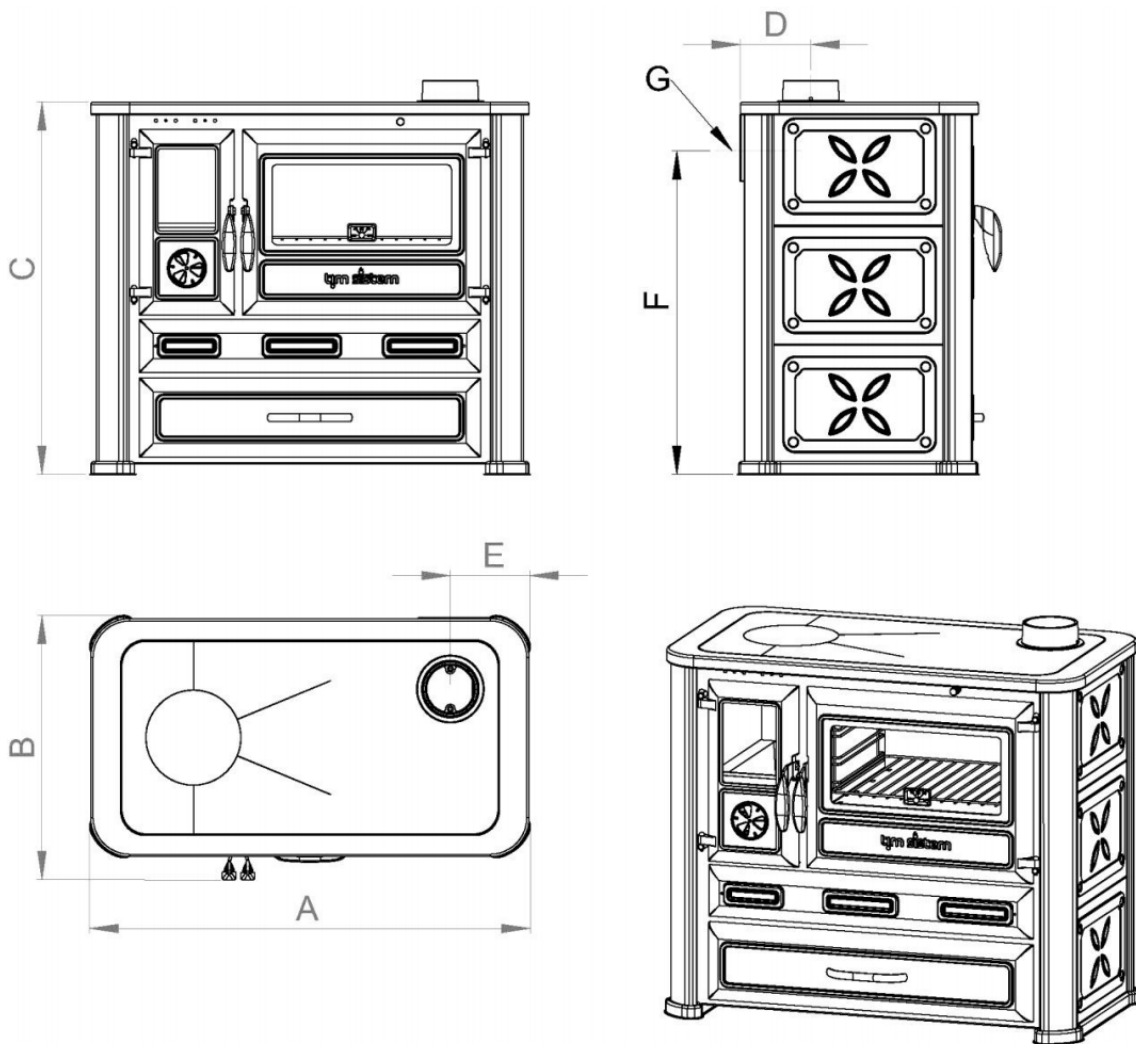
Zulassungen

Ihr Kaminofen entspricht den europäischen Normen und Richtlinien (EN 13240, BlmschV, Ökodesign 2022 VO 2015/1185). Er wurde in renommierten europäischen Prüfinstituten getestet und zugelassen. Das garantiert Ihnen die Erfüllung aller Ansprüche an Sicherheit, Umweltfreundlichkeit, Wirkungsgrad und ermöglicht damit wirtschaftliches Heizen.

Abmessungen



1. Kochplatte
2. Abdeckplatte
3. Zugregler
4. hinterer oder oberer Rauchrohr-Anschluss
5. Brennraum
6. Brennraum-Rost
7. Brennraum-Tür
8. Backraumtür
9. Backraumthermometer
10. Primärluft-Regler
11. Aschekasten
12. Schubfach
13. Sekundärluftzufuhr



A	B	C	D	E	F	G
925mm	550mm	800mm	150mm	165mm	680mm	Ø 120mm

Feuerraummaße (B x T x H)	mm	190 x 350 x 300
Backröhrenmaße	mm	445 x 410 x 220
Nennwärmeleistung	kW	6
Rauchrohranschluss	mm	Ø 120mm (nach oben)

Aufstellung des Küchenherdes

Vor Beginn jeglicher Arbeiten ist unbedingt diese Aufbau- und Bedienungsanleitung zu lesen. Alle Angaben sind zu beachten. Eine Missachtung

der Angaben kann Ihre Sicherheit gefährden und führt zum Erlöschen der Gewährleistung!

Alle Vorschriften und Normen, die über die Aufstellung und Installation von Küchenöfen existieren, sind unbedingt zu beachten (z.B. Bauordnung des betreffenden Bundeslandes, Feuerungsverordnung, u.a.)

Vor der Aufstellung des Küchenherdes müssen Sie Ihren zuständigen Bezirksschornsteinfeger kontaktieren. Er wird Sie fachkundig beraten und anschließend den ordnungsgemäßen Anschluss des Ofens überprüfen und bestätigen. Ohne eine solche Bestätigung darf der Küchenherd nicht in Betrieb genommen werden. Alle vom Gesetzgeber verordneten Prüfungen wurden für Ihren Küchenherd durchgeführt.

Ein tragfähiger Untergrund ist unbedingte Voraussetzung für die Aufstellung Ihres Küchenherdes. Der Untergrund darf nicht aus brennbaren Baustoffen bestehen. Andernfalls muss er durch eine nicht brennbare Unterlage geschützt werden, z.B. durch Funkenschutzplatten aus Sicherheitsglas, Metallblech oder Stein. Wenden Sie sich bitte dabei an den Fachhandel.

Die Mindestabstände zu brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien betragen:

- zur Ofenrückwand: 50cm
- zu den Ofenseitenwänden: 50cm
- zum Strahlungsbereich der Sichtscheibe: 80cm

Können diese Sicherheitsabstände, aus welchem Grund auch immer, nicht eingehalten werden, müssen sämtliche hitzeempfindliche Materialien und Teile durch geeignete Schutzmaterialien bedeckt werden. Der Küchenherd ist unbedingt waagrecht aufzustellen. In dem Raum, in dem sich der Ofen befindet, muss eine ausreichende Frischluftzufuhr sichergestellt sein. Die Frischluftzufuhr kann auch durch regelmäßiges Öffnen eines Fensters oder einer Tür geschaffen werden. Der Küchenherd ist zum Kochen, zum Backen und Braten sowie zum Heizen von Wohnräumen geeignet. Die Wände des Brennraumes sind mit Schamotteplatten/ Vermiculiteplatten ausgekleidet. Die Tür des Verbrennungsraums ist aus Guss gefertigt und mit einem Sichtfenster versehen. Im Türbereich des Aschefangraums befindet sich ein Flügelregler für die Regelung der Luftzufuhr. Alle Gussteile bestehen aus Grauguss und sind daher auf eine lange Lebensdauer ausgelegt. In der Deckplatte befindet sich ein Rauchrohranschluss mit 120mm Durchmesser. Alle bei der Herstellung des Kaminofens verwendeten Materialien sind wieder verwertbar.

Anschluss an einen gemauerten Schornstein

Für den Rauchabzug ist ein geeignetes Ofenrohr zu verwenden. In das vorbereitete Loch im Schornstein ist die Mauerbuchse einzustecken. Das Loch muss mit Kaminmörtel geschlossen werden.

Zuletzt sind Küchenherd und Rauchrohr richtig auszurichten. Bringen Sie eine dünne Dichtungsschnur zwischen Rauchrohr und Mauerbuchse an. Das Rauchrohr soll 5-10cm in die Mauerbuchse ragen, muss aber die Öffnung im Schornstein freilassen.

Wichtige Warn- und Sicherheitshinweise

- a) Kinder dürfen bei Betrieb des Küchenofens niemals unbeaufsichtigt in der Nähe des Ofens sein.
- b) Achten Sie auch auf die Nachwärme nach Erlöschen des Küchenherdes.
- c) An heißen Teilen des Küchenherdes besteht große Verbrennungsgefahr.
- d) Wird im gleichen oder in angrenzenden Räumen eine Dunstabzugshaube mit Abluft betrieben, kann es zum Austritt von Rauchgas kommen.
- e) Niemals heiße Asche in die Mülltonne oder im Freien entleeren.
- g) Im Falle eines Schornsteinbrandes sofort alle Drosselklappen schließen und die Feuerwehr rufen.
- h) Niemals leicht entzündliche Flüssigkeiten (z.B. Benzin, Spiritus etc.) zum Anzünden verwenden.

Zugelassene Brennmaterialien

Ihr Küchenherd ist für die Verbrennung von Scheitholz sowie Braunkohlenbriketts vorgesehen. Laut Bundesimmissionsschutzgesetz dürfen nur trockene, naturbelassene Hölzer mit einem Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 20% als Brennstoffe für Kleinf Feuerstätten verwendet werden. Feuchteres Holz bewirkt stärkere Teerbildung. Optimalerweise verwenden Sie Holzscheite mit einer Stärke von etwa 10cm und einer Länge bis 40 cm. Am besten ist mindestens zwei Jahre gelagertes Holz von Buchen, Eichen, Birken oder Obstbäumen geeignet.

Achtung: Der Küchenherd darf nicht zur Müllverbrennung verwendet werden. Sie dürfen niemals Kohleruß, Feinhackschnitzel, Rinden- oder Spanplattenabfälle, feuchtes oder mit Holzschutzmitteln behandeltes Holz, Papier oder Pappe (außer als Anzündhilfe) verbrennen. Laut Bundesimmissionsschutzgesetz ist die Verbrennung von Abfällen verboten. Die bei der Verbrennung von Abfällen gebildeten Gase und Dämpfe sind gesundheitsschädlich und können auch Ihren Ofen oder Ihren Schornstein beschädigen.

Leistung

Bei Verwendung von Buchenholz und einem Wirkungsgrad des Kaminofens von 73% ergeben sich folgende Werte:

Heizwert von 1 kg Buche = 4,0 kWh
(73% Wirkungsgrad) = 2,92 kWh

Aufgabemenge bei 6kW Nennleistung: $6 : 2,92 = 2,1$ kg pro Stunde

Der Brennraum ist 30cm hoch.

Die maximale Füllhöhe im Brennraum beträgt 20cm.

Die unter Prüfbedingungen ermittelte Nennwärmeleistung beträgt 6 kW.

Die tatsächliche Heizleistung ist abhängig von der verbrannten Brennstoffmenge pro Stunde.

Betrieb in der Übergangszeit

In den Übergangszeiten im Frühjahr und im Herbst, bei Luftdruckschwankungen oder starkem Wind sowie bei warmen Außentemperaturen (über 15°C) kann der Schornsteinzug zu schwach sein und die Rauchgase können sich im Schornstein und im Ofen rückstauen. In solchen Fällen heizen Sie bitte mit wenigen und kleineren Holzstücken und erhöhen Sie die Luftzufuhr. Eventuell müssen Sie in solchen Fällen auf das Beheizen des Küchenofens verzichten.

Die Luftzufuhr

Am Primärluftregler gibt es zwei äußerste Positionen:

Ganz rechts gedreht sind die Öffnungen offen (größtmögliche Luftzufuhr für die Verbrennung). Ganz nach links gedreht sind die Öffnungen geschlossen (geringstmögliche Luftzufuhr für die Verbrennung). Die verschiedenen Zwischenstufen dienen der Einstellung nach Bedarf. Je größer die Luftzufuhr, desto heißer, schneller, rußärmer und daher sauberer verbrennt der Brennstoff. Achtung: zu große Hitze kann den Ofen überlasten. Während des Anheizens sollte der Primärluftregler maximal geöffnet sein. Erst wenn das Feuer gut angebrannt ist, sollte die Primärluftmenge reduziert werden, damit das Feuer "langsamer" brennt.

Integrierter Zugregler:

Mit dem herausziehbaren Hebel (an der Vorderseite, über der Backröhre) wird ein Schieber geöffnet oder geschlossen.

Der Funktionsregler des Herdes hat zwei Stellungen:

- „hineingeschoben“- für die Entfachung des Feuers und das Kochen. In dieser Stellung strömt die heiße Luft unter der Herdplatte entlang und direkt in den Schornstein. In dieser Stellung gibt der Ofen weniger Wärme in den Raum ab.
- „herausgezogen“- für das Kochen, Braten und Heizen (gleichzeitig) oder nur für das Heizen. In dieser Stellung wird der Luftabzug begrenzt und die heiße Luft umströmt die Backröhre von 5 Seiten. Der Ofen gibt viel Wärme an Backröhre und den Raum ab.

Sekundärluft:

Die Sekundärluft wird automatisch über der Brennraumbür zugeführt. Sie sorgt für eine weitestgehend rußfreie Scheibe.

Tertiärluft:

Zusätzliche Verbrennungsluftzufuhr im oberen Drittel des Brennraums. Noch nicht gezündeten Gasen wird an dieser Stelle nochmals Sauerstoff zugeführt, sodass auch garantiert nichts unverbrannt in den Schornstein verschwinden kann.

Das erste Anheizen

Beim ersten Anheizen bitte darauf achten, dass Sie langsam anheizen und nicht auf volle Leistung steigern. Zeitungspapier oder Anzündhilfen zusammen mit etwas Kleinholz ermöglichen das Anheizen. Erst wenn das Kleinholz gut brennt, legen Sie zwei kleinere Holzscheite nach. Je besser das Feuer brennt, desto weniger Luftzufuhr ist nötig. Bei den ersten Inbetriebnahmen kann es durch das nochmalige Einbrennen der Korrosionsschutzbeschichtung zu stärkerer Rauchbildung kommen. Dies ist völlig normal und verschwindet nach einigen Brennvorgängen. Die Farbe kann während des Aushärtens weich werden und daher durch Berührung mit den Händen oder mit Gegenständen beschädigt werden. Bitte ausreichend lüften!

Bei den ersten Heizvorgängen bitte nur mit schwacher Leistung heizen, erst langsam stufenweise mehr Holz zugeben bis die Nennwärmeleistung erreicht wird. So erzielen Sie eine höhere Lebensdauer Ihres Küchenherdes.

Bei der Entfachung des Feuers gehen Sie folgendermaßen vor:

- Den Zugregler hineinschieben
- Die Primärluftregler ganz nach rechts drehen (größtmögliche Luftzufuhr)

- Öffnen Sie die Tür des Brennungsraums
- Führen Sie das Brennmaterial in den Brennraum ein (zusammengestauchtes fettloses Papier und Kleinholz)
- Zünden Sie das Brennmaterial an
- Schließen Sie die Tür des Brennungsraums
- Erst wenn das Feuer vollständig angebrannt ist, sollte die Luftzufuhr mit dem Primärluftregler gedrosselt werden. Der Zugregler kann nun je nach Bedarf herausgezogen werden.

Funktionsweise des Herdes

Der Hilma verfügt über 4 verschiedene Funktionen. Diese können Sie über den Funktions- und Luftregler einstellen.

Für die Kombinierte Funktionsweise, für das gleichzeitige Kochen, Backen und Heizen wird der Funktionsregler herausgezogen und der Primärluftregler in die Mittelstellung (zwischen den Stellungen Min und Max, mittlerer Wert) gestellt.

Für das schnelle Kochen wird der Funktionsregler komplett hineingeschoben, der Luftregler in die Mittelposition gebracht, die Ofentür muss geschlossen sein, Brenngut wird in kleineren Mengen zugeführt, was zu einer intensiven Erhitzung der Herdplatte führt.

Für das Heizen wird der Funktionsregler herausgezogen, der Primärluftregler in die Mittelposition gebracht, die Ofentür wird geschlossen. Falls als Brenngut Kohle verwendet wird, muss der Brennraum mehrmals gefüllt werden, damit genug Glut entsteht, dass die Herdplatte erhitzen kann.

Für das Backen wird der Funktionsregler herausgezogen, der Primärluftregler in die Mittelposition gebracht, die Ofentür wird nach Einführen des Backblechs geschlossen gehalten.

Das Nachlegen

Holz sollte erst nachgelegt werden, wenn das Brennmaterial bis auf die Glut herunter gebrannt ist. Vor dem Nachlegen den Luftregler vollständig öffnen, langsam die Feuerraumtür öffnen und nachleben. Achtung: Wenn Sie die Tür zu schnell öffnen, besteht die Gefahr eines Flammenrückschlags!

Nach dem Anzünden und eventuell auch nach dem Nachlegen kann sich im Ofen für kurze Zeit vermehrt Ruß absetzen, was durch eine Schwärzung der Innenwände und der Glasscheibe zu erkennen ist. Das ist normal. Mit steigender

Temperatur brennt dieser Belag wieder sauber ab. Die Verwendung von zu feuchtem Holz verstärkt die Rußbildung sehr stark. Das Holz darf eine Restfeuchtigkeit von höchstens 20% nicht übersteigen. Nie die maximale Brennstoffmenge überschreiten, sonst wird der Ofen überlastet. Die Heizleistung ist abhängig von der eingelegten Brennstoffmenge, der Luftzufuhr und der Art des Brennstoffs. Sie hängt aber auch von der Größe der Holzscheite und vom Unterdruck im Schornstein ab. Kleinere Scheite bringen bei gleicher Luftzufuhr eine höhere Heizleistung als größere Holzstücke. Ebenso steigt die Heizleistung, wenn der Unterdruck im Schornstein größer ist, der Schornstein also besser zieht. Sie werden den richtigen Umgang mit diesen Einstellungen im Lauf der Zeit gut einzuschätzen lernen.

Wartung und Reinigung

Alle Arbeiten am Ofen dürfen erst vorgenommen werden, wenn er vollkommen abgekühlt ist. Kontrollieren Sie bitte die Dichtungen auf Beschädigungen und mögliche Aushärtungen (sie müssen weich und elastisch sein). Andernfalls müssen die Dichtungen getauscht werden. Tür und Verschlusscharniere bitte regelmäßig mit Kupferfett einfetten.

Die Glasscheibe

Die Scheibenspülung der Glasscheibe vermindert das Verrußen derselben und sorgt dafür, dass das Glas lange sauber bleibt. Das funktioniert allerdings nur bei Betrieb mit ausreichend trockenem Holz. Zu feuchtes Holz kann Rußflecken auf der Scheibe bilden. Bei stärkerer Verrußung der Scheibe ist diese mit einem Stück Küchenrolle zu reinigen. Gegebenenfalls das Papier etwas anfeuchten und etwas Asche darauf geben. Alternativ kann auch Kaminglasreiniger verwendet werden. Am Schluss mit weichem, trockenem Papier (Küchenrolle) trocknen. Die Reinigung nur bei kaltem Ofen durchführen.

Die Brennkammer

Die Isolierung der Brennkammer unterliegt einem völlig normalen Verschleiß. Eine eingerissene Isolierung beeinträchtigt die Funktion des Ofens nicht. Wenn die Isolierung aber zu mehr als der Hälfte der ursprünglichen Stärke verschlissen ist, ist sie bitte auszutauschen. Die Platten sind als Komplettsatz oder als einzelne Platten erhältlich und können von Ihnen selbst getauscht werden. Frage Sie bitte Ihren Händler.

Die Asche

Sie können zum Entleeren des Aschenkastens eine Abfalltüte über die Schublade ziehen und die Schublade nach der Entleerung langsam wieder herausziehen. Dadurch wird die Staubbildung reduziert. Asche im Hausmüll entsorgen. Achtung: Noch 24 Stunden nach Abbrennen können sich Glutteile in der Asche befinden! Es sollte sich immer ein kleiner Rest Asche im Ofen befinden, das isoliert die Brennkammer und erleichtert das nächste Anzünden.

Reinigung des Küchenherdes

Nur den kalten Ofen reinigen! Am besten den Ofen außen mit einer weichen Bürste absaugen, mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen oder mit einem weichen Handfeger abkehren. Das Rauchrohr innen entweder durch eine Revisionsklappe reinigen oder vom Ofen abnehmen und reinigen. Die Innenräume des Ofens und des Rauchrohrs sollten einmal im Jahr gereinigt werden, bei starker Nutzung des Ofens auch häufiger. Sie können damit auch den Schornsteinfeger beauftragen.

Die Oberfläche des Ofens

Eine Oberflächenbehandlung ist üblicherweise nicht notwendig. Eventuelle Lackschäden können mit Senotherm®-Spray ausgebessert werden. Achtung: Bei nicht ausreichender Aushärtung des Lacks auf dem Ofen (während der ersten Brennvorgänge) kann es zu Farbveränderungen bei Berührung kommen. Der Lack ist hitzebeständig, aber nicht wasserfest. Daher keine Gegenstände auf den Ofen stellen, weil sich durch Schwitzwasser Flecken bilden können.

Ersatzteile und unautorisierte Änderungen

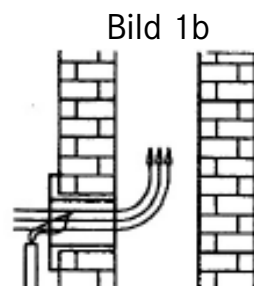
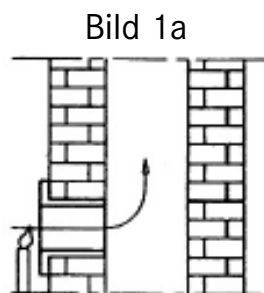
Für Reparaturen am Küchenofen nur Originalersatzteile verwenden. Ihr Händler wird Sie beraten. Jede unautorisierte Änderung des Küchenherdes ist verboten, weil dadurch die Erfüllung der geprüften Spezifikationen entfällt.

Anschluss der Feuerstätte

Der korrekte Zug des Schornsteins ist zwingende Voraussetzung für einen regulären Betrieb des Ofens. Der Zug hängt vom Schornstein selbst und von der aktuellen Wetterlage ab! Testen Sie den Zug des Schornsteins wie folgt:

Halten Sie eine Kerze direkt vor die Schornsteinöffnung. Die Flamme sollte zur Schornsteinöffnung hingezogen werden. (siehe Bild 1b) Brennt die Flamme gerade nach oben, kann der Zug zu niedrig sein. (siehe Bild 1a) Der Zug im Schornstein kann aus folgenden Gründen behindert werden: unpassende Schornsteinabdeckung, Fremdkörper oder Risse, Ruß, undichte Reinigungs- oder Anschlussöffnungen, zu tief in den Schornstein ragende Ofenrohre, ein offener Kamin ohne Tür.

Hilma und Schornstein werden über ein 120mm Ofenrohr miteinander verbunden. Alle Verbindungen sollten fest sitzen und dicht abschließen. Schieben Sie das letzte Stück Ofenrohr nicht zu weit in den Schornstein hinein, damit der Abzug nicht unnötig behindert wird.



Problemlösungen – was tun?

Problem	mögliche Ursachen	Lösung
Schwitzwasser bei erster Inbetriebnahme	Restfeuchtigkeit im Schamott oder Schamottmörtel	Das ist völlig normal. Intensiv nachheizen, dabei verdunstet das Schwitzwasser.
	Kondensatbildung durch Lagerung	
Glasscheibe verrußt zu schnell	Feuchtes Brennmaterial wurde verwendet	Trockenes Holz verwenden (Holzfeuchte ≤ 20 %)
	zu viel Brennstoff im Brennraum	Richtige Brennstoffmenge verwenden.
	zu niedrige Verbrennungstemperatur zu wenig Luft	Luftregler richtig einstellen.
Jede Glasscheibe sollte von Zeit zu Zeit gereinigt werden!		
Rauchgasaustritt beim Nachlegen oder während des Heizens	Zu geringer Kaminzug	Dichtungsstellen prüfen und evtl. neu abdichten
	Falscher Zeitpunkt zum Nachlegen (Flamme lodert)	Richtig nachlegen! Siehe Kapitel „Nachlegen“
Ofen riecht stark und raucht außen	Einbrennphase noch nicht abgeschlossen.	Einbrennphase abschließen
	Ofen außen verschmutzt / verstaubt	Ofen reinigen
Metalloberfläche verfärbt sich	Durch Überhitzung kann es zu Verfärbungen auf Metallteilen kommen	Oberfläche mit Stahlwolle reinigen und mit Ofenfarbe überlackieren. Überhitzung vermeiden!
Schamottsteine im Brennraum reißen	Durch Restwassergehalt und thermische Beanspruchung können Risse entstehen. Dadurch werden die Funktion und die Sicherheit des Ofens nicht beeinträchtigt.	

Reklamationsrecht und Garantie

Die Gewährleistungsfrist für Ihren Küchenherd beträgt zwei Jahre. Bitte die Rechnung mit dem Kaufdatum sorgfältig aufbewahren. Eine Gewährleistung ist ausschließlich dann möglich, wenn alle technischen Richtlinien und alle Hinweise dieser Betriebsanleitung beachtet wurden. Alle beweglichen Teile, auch Glaskeramik und Schamotte, sind Verschleißmaterialien. Diese Teile sind daher von der Gewährleistung ausgenommen. Bei unsachgemäßer Luftzufuhr, unsachgemäßer Einstellung der Regler oder der Überfüllung des Ofens mit Brennstoff, kann der Ofen überhitzen und beschädigt werden. Eine ständig offene Luftzufuhr führt zwangsläufig zu einer zu hohen Leistung und damit zu Schäden wie Kachelbruch, Verfärbungen oder anderen Beschädigungen. Achten Sie daher immer auf eine gut dosierte Luftzufuhr.

Der Küchenherd ist nicht für permanente Überlastung ausgelegt. Eine Überlastung kann zu Schäden führen, die nicht der Gewährleistung unterliegen. Es handelt sich bei Ihrem Küchenherd um ein modernes und technisch komplexes Gerät. Bitte beachten Sie daher alle Fachregeln und Vorschriften beim Anschluss des Ofens an den Schornstein.

Auf bewegliche Teile (Griffe, Schieber, Rüttelroste, Kachelverkleidungen) wird eine sechsmonatige Garantie gewährt. Bei üblicher Nutzung auftretender normaler Verschleiß fällt nicht unter diese Garantie.

Normaler Verschleiß kann sein: Lackverfärbungen durch Hitze, Oberflächenveränderungen der Glasscheibe, wie z.B. Rußfahnen o.ä., Verfärbungen der Schamottesteine oder feiner Risse in den Steinen, Verhärtung der Dichtungen durch Hitze und mechanische Abnutzung, Bruch durch Materialermüdung an der Türfeder, feiner Risse in den Kacheln. Ausdrücklich ausgenommen von der Garantie sind Schäden und Mängel, die durch unsachgemäße Handhabung und Wartung, Überhitzung oder Nichtbeachtung der Bedienungs- und Montageanleitung entstehen können.

Im eingetretenen Garantiefall wird der Küchenherd durch einen Fachhändler repariert oder es werden defekte Teile durch einwandfreie Ersatzteile ausgetauscht. Nötigenfalls kann der komplette Küchenherd getauscht werden. Über Art, Umfang und Ort der Garantieleistung entscheidet der Fachhändler nach billigem Ermessen. Üblicherweise wird der Ort der Garantieleistung der Aufstellort sein. Eine unberechtigte Inanspruchnahme der Garantie bewirkt, dass alle dadurch entstandenen Kosten zu Ihren Lasten gehen.

Haftung

Der Hersteller haftet nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch den Küchenherd verursacht werden. Das sind z.B. Verschmutzungen durch Staub, dessen Zerfallsprodukte sich als dunkle Schicht an den Innenwänden absetzen können. Auch die Bildung eines Schleiers an der Glasscheibe ist von der Haftung ausgeschlossen.