WAMSLER
Innovation aus Tradition

FESTBRENNSTOFFHERD

Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung

K60
K80

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis 2
1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN / HINWEISE 3
2. KENNZEICHNUNG DES GERÄTES 4
2.1 Typenschild 4
2.2 Technische Daten 4
2.2 Technische Daten 5
2.3 Gerätemaße 5
2.4 Geräteaufbau 6
3. INSTALLATION 6
3.1 Vorschriften 6
3.2 Aufstellräume 6
3.3 Sicherheitsabstände 7
3.4 Schornsteinanschluss 7
3.5 Umbau der Abgasanschlussrichtung von rechts auf links 9
3.6 Anbau des Abgasstutzens 11
3.6.1 Oberer Anschluss 11
3.6.2 Hinterer Anschluss 11
3.7 Einjustieren der Feuerraumtür 12
3.8 Umbau Feuerraumtür 12
4. GEBRAUCHSANWEISUNG 17
4.1 Brennstoffe 17
4.2 Verbrennungslufteinstellung 17
5. BEDIENUNG 18
5.1 Bedienungselemente und Einstellungen 18
5.1.1 Leistungsregulierung 18
5.1.2 Anheizklappe 18
5.1.3 Aschebehälter 18
5.1.4 Backofenbeleuchtung 18
5.2 Anzünden 18
5.3 Kochen und Heizen 19
5.4 Braten und Backen im Backofen 19
5.5 Dampfablassventil im Backofen 20
5.6 Außerbetriebnahme 20
5.7 Hinweise zum Heizen 20
6. WARTUNG / PFLEGE 20
6.1 Gerät 20
6.2 Lack- und Emailoberflächen 21
6.3 Glaskeramikoberflächen 21
6.4 Stahlplatte 21
6.5 Backofentür Demontage 22
6.6 Auswechseln der Glühbirne 22
6.7 Reinigung der Raugaszüge 22
7. STÖRUNGSURSACHEN UND BEHEBUNG 24
8. ENTSORGUNG DES GERÄTES 24
9. GARANTIE 25

⚠ Mit diesem Symbol gekennzeichnete Vorschriften bzw. Anweisungen betreffen die Sicherheit!

⚠ 1. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN / HINWEISE

Der Gebrauch von holzgefeuerten Geräten kann zu Gefahren führen, denen durch die Beachtung der folgenden Regeln und Vorsichtsmaßnahmen vorzubeugen ist:

1. Die Geräte sind nach DIN EN 12815 geprüft (Typenschild).

2. Für die Aufstellung und den abgasseitigen Anschluss sind die Forderungen der Feuerungsverordnung (FeuVO), die jeweiligen Länderbauordnungen sowie die DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160, DIN 18896, DIN EN 1856-2 und der DIN EN 15287 zu beachten. Zur korrekten Funktion Ihres Gerätes muss der Schornstein, an den Sie das Gerät anschließen wollen, in einwandfreiem Zustand und mind. bis 400°C beständig sein.

3. Vor Erstinbetriebnahme und vor dem Schornsteinanschluss, sollten Sie die Bedienungsanleitung gründlich durchlesen und den zuständigen Bezirksschornsteinfegermeister / Bezirksbeauftragte informieren.

4. Zur einwandfreien Funktion des Gerätes muss der Schornsteinzug mind. 12 - 15 Pa Unterdruck aufweisen und darf kurzzeitig max. 18 Pa betragen.

5. Es wird empfohlen bei Aufstellung der Geräte saubere Baumwollhandschuhe zu tragen, um Fingerabdrücke, die später schwierig zu entfernen sind, zu vermeiden.

6. Im Interesse der Luftreinhaltung und der sicheren Funktion des Gerätes sollten die in der Bedienungsanleitung angegebenen max. Brennstoffaufgabemengen nicht überschritten werden und die Türen der Geräte geschlossen sein, da sonst die Gefahr des Überheizens besteht, das zu Beschädigungen am Gerät führen kann. Beschädigungen solcher Art, unterliegen nicht der Garantiepflicht.

7. Die Türen der Geräte müssen während des Betriebes immer geschlossen sein.
Die zugelassenen Brennstoffe sind
- Naturbelassenes Scheitholz (bis max. 33 cm Länge)
- Holzbrikett nach DIN 51731

8. Verwenden Sie keine flüssigen Anzündhilfen. Zum Anzünden sollten spezielle Anzünder oder Holzwolle verwendet werden.

9. Die Verbrennung von Abfällen, Feinhackschnitzeln, Rinden, Kohlegruß, Spanplattenresten, feuchtem und mit Holzschutzmitteln behandeltem Holz, Pellets, Papier, Pappe o. ä. ist verboten.

10. Beim ersten Anheizen könnte es zu Rauchentwicklung und Geruchsbelästigung kommen. Sorgen Sie unbedingt für gute Raumbelüftung (Fenster und Türen öffnen) und heizen Sie mindestens eine Stunde auf max. Nennwärmeleistung. Sollte beim ersten Heizvorgang die max. Temperatur nicht erreicht werden, können die Geruchsbelästigungen auch später nochmals auftreten.

11. Die Bedienelemente und die Einstelleinrichtungen sind entsprechend der Bedienungsanleitung einzustellen. Bitte benutzen Sie bei heißem Gerät die Hilfswerkzeuge oder einen Schutzhandschuhe zur Bedienung.

12. Beim Öffnen der Heiztür kann es bei Fehlbedienung oder bei nicht ausreichendem Schornsteinzug zu Rauchaustritt kommen. Es ist unbedingt zu beachten, dass die Heiztür nur langsam, zuerst einen Spalt und nach ein paar Sekunden ganz geöffnet werden darf. Außerdem soll vor dem Öffnen der Heiztür zum Nachlegen von Brennstoff nur noch das Glutbett im Brennraum vorhanden sein, das heißt, es dürfen keine Flammen mehr sichtbar sein.

13. Im Warmhaltefach und auf / an dem Gerät dürfen keine brennbaren Gegenstände abgestellt oder angelehnt werden. Sicherheitsabstände beachten!

14. Verpuffungsgefahr!! Immer vor dem Öffnen der Brennraumtüre, zuvor die Luftzufuhr langsam auf Maximum öffnen! Warten Sie nach dem öffnen der Luftzufuhr ausreichend lange. Erst nachdem das Feuer bzw. die Glut auflodert, öffnen Sie die Heiztüre. Wenn Sie nach diesem Muster vorgehen, können Sie sicher sein, nie eine Verpuffung erleben zu müssen, denn sollte wirklich unverbranntes Verbrennungsgas im Brennraum gewesen sein, hätten Sie dieses mit dieser Vorgehensweise verhindert. Also, nach jeder Brennstoffaufgabe den Primärluftregler zuvor ganz öffnen und erst wieder nach entzünden der Brennstoffauflage einstellen.

15. Vor der Aufstellung ist die ausreichende Tragfähigkeit der Aufstellfläche zu prüfen. Bei unzureichender Tragfähigkeit ist eine Unterlegplatte zur Lastverteilung zu verwenden.
16. Im Heizbetrieb können alle Oberflächen und besonders die Sichtscheiben sowie die Griffe und Bedieneinrichtungen sehr heiß werden. Machen Sie während des Heizbetriebes anwesende Kinder, Personen und Tiere darauf aufmerksam. Verwenden Sie zur Bedienung den beigelegten Schutzhandschuh oder das Hilfswerkzeug. Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren dürfen den Ofen ohne Aufsicht Erziehungsberechtigter nicht bedienen.
17. Es ist darauf zu achten, dass der Aschebehälter immer bis Anschlag eingeschoben ist. In keinem Fall sollte heiße Asche entsorgt werden (Brandgefahr).
18. In der Übergangszeit kann es zu Störungen des Schornsteinzuges kommen, so dass die Abgase nicht vollständig abgezogen werden. Die Feuerstätte ist dann mit einer geringen Brennstoffmenge, am besten mit Holzspäne/-Wolle zu befüllen und unter Kontrolle in Betrieb zu nehmen, um den Schornsteinzug zu stabilisieren. Der Rost sollte sauber sein.
19. Nach jeder Heizperiode ist es angebracht, die Geräte durch einen Fachmann kontrollieren zu lassen. Ebenfalls sollte eine gründliche Reinigung der Abgaswege und der Abgasrohre erfolgen.
20. Wenn Ausbesserungen oder Erneuerungen vorgenommen werden müssen, wenden Sie sich bitte rechtzeitig unter Angabe der genauen Artikel-Nr. und Fertigungs-Nr. an Ihren Fachhändler. Es sind nur Original WAMSLER - Ersatzteile zu verwenden.
21. Arbeiten, wie insbesondere Installation, Montage, Erstinbetriebnahme und Servicearbeiten sowie Reparaturen, dürfen nur durch einen ausgebildeten Fachbetrieb (Heizungs- oder Luftheizungsbau) durchgeführt werden. Bei unsachgemäßen Eingriffen erlöschen Gewährleistung und Garantie.
22. Da der Festbrennstoff-Ofen/Herd die zur Verbrennung benötigte Luft dem Aufstellungsraum entnimmt, ist dafür zu sorgen, dass über die Undichtheiten der Fenster oder der Außentüren stets genügend Luft nachströmt. Man kann davon ausgehen, dass dies durch ein Raumvolumen von mind. 4 m³ je kW Nennwärmeleistung gewährleistet ist. Ist das Volumen geringer, kann über Lüftungsöffnungen ein Verbrennungsluftverbund mit anderen Räumen hergestellt werden (min. 150 cm²).
23. Es ist darauf zu achten, dass die Abstände zu brennbaren Bauteilen und Materialien - seitlich, hinten und vorne - eingehalten werden. Diese Abstände entnehmen Sie der Bedienungsanleitung oder dem Typenschild.
24. Die Feuerstätte darf technisch nicht verändert werden.
25. Der Anschluss an einem Schornstein, dessen wirksame Höhe unter 4 m, bei Mehrfachbelegung 5 m liegt, sollte vermieden werden. An dem zum Anschluss des Ofens vorgesehenen Schornstein dürfen höchstens zwei bis drei weitere Feuerstätten angeschlossen sein. An dem zum Anschluss des Ofens vorgesehenen Schornstein muss vorher eine Berechnung nach EN 13384 erfolgen (Schornsteinfeger).
26. Bei einem Schornsteinbrand verschließen Sie sofort alle Öffnungen am Gerät und verständigen Sie die Feuerwehr. Versuchen Sie auf keinen Fall selbst zu löschen. Danach sollten Sie unbedingt den Schornstein von einem Fachmann überprüfen lassen.
27. Festbrennstoffe erzeugen naturgemäß Ruß, ein Verschmutzen der Sichtscheibe ist dadurch niemals völlig ausgeschlossen und stellt keinen Mangel dar.
28. Den Brennstoff nicht in den Brennraum einwerfen, sondern einlegen, da sonst die Ausmauerungssteine beschädigt werden können.

2. KENNZEICHNUNG DES GERÄTES

2.1 Typenschild

Auf der Rückseite des Herdes ist das Typenschild angebracht, das die Artikel-Nr./Article No. und Fertigungs-Nr./Serial No. beinhaltet. Kopien des Schildes finden Sie auf der Verpackung sowohl auch als Beilage in der Bedienungsanleitung.

Bitte diese Nummern vor Installation hier notieren:

Art.Nr._____ Fert./Serial Nr. _____

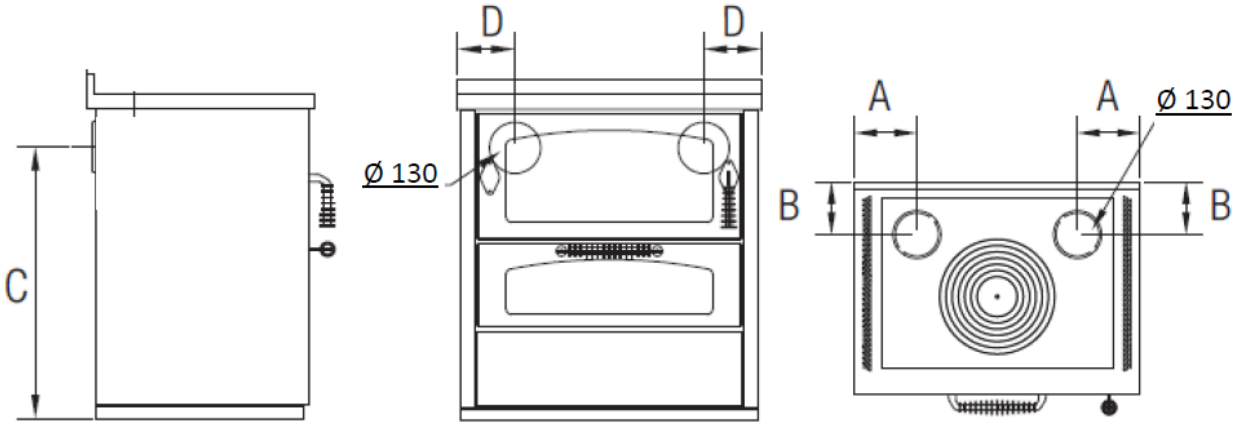
oder beiliegende Typenschildkopie hinten einkleben

2.2 Technische Daten

Technische Eigenschaften	Einheiten	K 60	K 80
Außenabmessungen B x T x H	cm	60 x 60 x 85	80 x 60 x 85
Nennwärmeleistung	kW	5,5	7,5
Erford. Schornsteinunterdruck	Pa (mbar)	12 (0,12)	12 (0,12)
Abgastemperatur	°C	187	186
Abgasmassenstrom	g/s	6,3	7,2
CO (bei 13% O^2)	%	≤ 0,10	≤ 0,10
CO (bei 13% O^2)	mg/m^3 (mg/MJ)	≤ 1250 (≤ 1100)	≤ 1250 (≤ 1100)
NOx	mg/MJ	≤ 150	≤ 150
OGC	mg/m^3	≤ 120	≤ 120
Staub (bei 13% O^2)	mg/m^3 (mg/MJ)	≤ 40 (≤ 35)	≤ 40 (≤ 35)
Wirkungsgrad (η)	%	≥ 80,7	≥ 80,7

Alle Angaben der Abgaswerte beziehen sich auf die EN 12815 unter Laborbedingungen und mit einem Test-schornstein D = 150 mm.

2.3 Gerätemaße



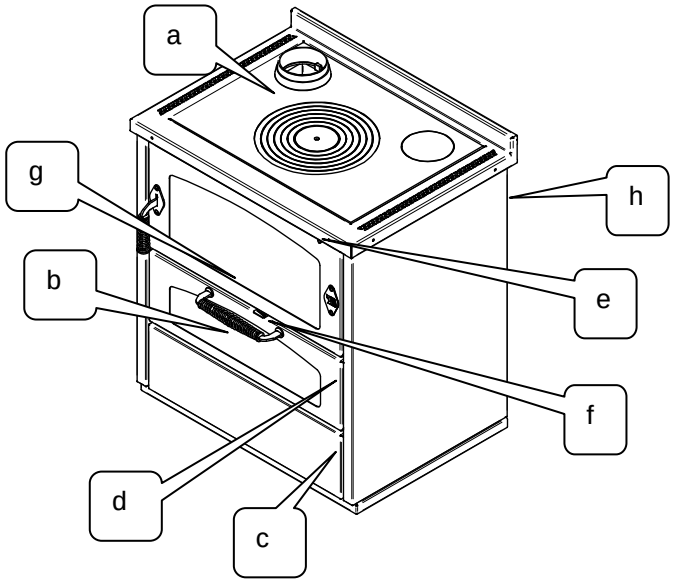
Maßtabelle			K 60	K 80
Außenabmessungen	B x T x H	cm	60 x 60 x 86	80 x 60 x 86
Kochplatte	B x T	cm	45 x 48	66 x 48
Backofen	B x T x H	cm	34 x 47 x 26	54 x 47 x 26
Feuerraum	B x T x H	cm	38 x 25 x 25	57 x 25 x 25
Feuerraumöffnung	B x H	cm	35 x 20	55 x 20
Maß „A“ *		cm	17	17,5
Maß „B“		cm	14,4	14,8
Maß „C“		cm	72	72
Maß „D“		cm	13	13
Abgasanschluss	Ø	cm	13	13
Gewicht Netto / Brutto	ca.	kg	180 / 195	195 / 215

*Beim Herd K 60 ist ein oberer Anschluss nur auf der rechten Seite möglich

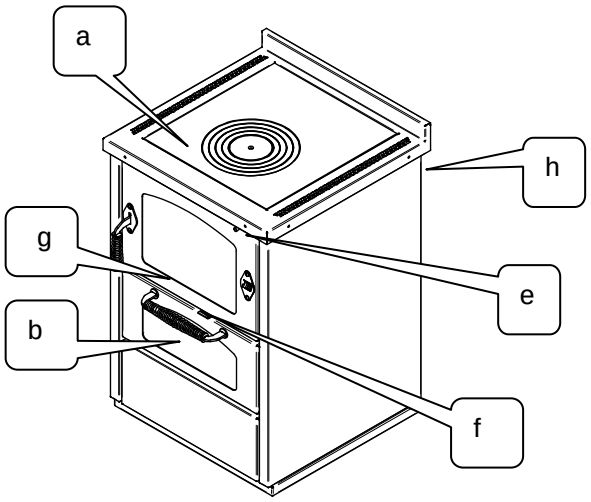
Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen und / oder einer Qualitätsverbesserung bewirken, behalten wir uns vor. Für Druckfehler und Änderungen nach Drucklegung können wir keine Haftung übernehmen.

2.4 Geräteaufbau

a) Herdplatte aus Gusseisen
b) Backofen mit Thermometer
c) Schalter für Backofenbeleuchtung
d) Backofenventil zum Feuchtigkeitsablass (Innen)
e) Anheizklappe
f) Hebel zur Regelung der Primärluft, angeordnet unter der Feuerraumtür
g) Aschenlade (Innen)
h) Typenschild



K 80



K 60

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

- Schürhaken, auch zur Handhabung der Herdplattenringe und des Backofenventils zu verwenden
- Backblech
- Schutzhandschuh

3. INSTALLATION

Die Sicherheitsvorschriften und Hinweise vom Kapitel 1 sind zu beachten und zu befolgen!

3.1 Vorschriften

Bei der Aufstellung und dem abgasseitigen Anschluss sind die anwendbaren nationalen und europäischen Normen, örtliche und baurechtliche Vorschriften/Normen (z.B. DIN 18896, DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160, DIN EN 1856-2, DIN EN 15287) sowie feuerpolizeiliche Bestimmungen (u.a. FeuVo) zu beachten. Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Fachmann aufstellen und anschließen. Zur korrekten Funktion Ihres Gerätes muss der Schornstein, an den Sie das Gerät anschließen wollen, in einwandfreiem Zustand und mind. bis 400°C beständig sein.

3.2 Aufstellräume

Da der Festbrennstoff-Ofen/Herd die zur Verbrennung benötigte Luft dem Aufstellungsraum entnimmt, ist dafür zu sorgen, dass über die Undichtheiten der Fenster oder Außentüren stets genügend Luft nachströmt. Man kann davon ausgehen, dass dieser durch ein Raumvolumen von mind. 4m³ je kW Nennwärmeleistung gewährleistet ist. Ist das Volumen geringer, kann über Lüftungsöffnungen ein Verbrennungsluftverbund mit anderen Räumen hergestellt werden (min. 150cm²).

3.3 Sicherheitsabstände

Die Sicherheitsabstände von brennbaren Gegenständen und von tragenden Wänden aus Stahlbeton, sowie Stellwänden, die aus brennbaren Baustoffen hergestellt oder mit brennbaren Baustoffen verkleidet sind, sind einzuhalten:

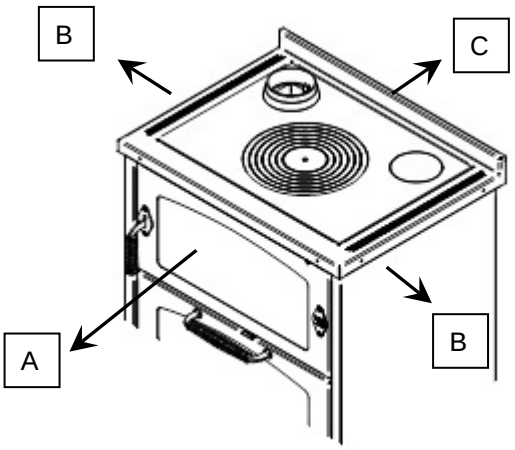
Unterhalb der Herdplatte (von Oberkante Herd bis Fußboden)

K60	**A ≥ 600 mm**	**B ≥ 25 mm**	**C ≥ 200 mm**
K80	**A ≥ 600 mm**	**B ≥ 60 mm**	**C ≥ 200 mm**

Oberhalb der Herdplatte (Strahlungsbereich der Herdplatte zu Hoch-/Seitenschränke)

K60/80	**A ≥ 600 mm**	**B ≥ 600 mm**	**C ≥ 300 mm**

Eventuell über dem Gerät angebrachte brennbare Gegenstände sind in angemessener Entfernung zu halten. Der Mindestabstand beträgt **950 mm**.



Boden vor dem Ofen
Fußböden aus brennbarem Material, wie Teppich, Parkett oder Kork, müssen vor dem Ofen bzw. von der Feuerraumöffnung **50 cm** nach Vorne und **30 cm** seitlich durch einen Belag aus nicht brennbaren Baustoffen, z.B. Keramik, Stein, Glas oder einer Bodenplatte aus Stahl ersetzt oder geschützt werden.

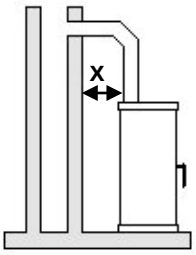
3.4 Schornsteinanschluss

Der für den Anschluss vorgesehene Schornstein muss bis mind. 400°C belastbar sein.

Vor dem Anschluss des Gerätes ist in jedem Fall der zuständige Bezirks-Schornsteinfegermeister/Bezirksbeauftragte zu Rate zu ziehen. An dem zum Anschluss des Ofens vorgesehenen Schornstein muss vorher eine Berechnung nach EN 13384 erfolgen (Schornsteinfeger).

Verbindungsstücke müssen am Gerät und untereinander fest und **dicht** verbunden sein. Sie dürfen nicht in den freien Schornsteinquerschnitt hineinragen. Das Verbindungsstück zwischen Herd und Schornstein muss den gleichen Querschnitt haben wie der Rohrstutzen am Gerät. Waagerechte Verbindungsstücke über 0,5 m sollen zum Schornstein hin um 5-10 Grad ansteigen. Rohre, die nicht wärmegeschützt oder senkrecht geführt sind, sollen nicht länger als ein Meter sein.

Es sind die Forderungen der Feuerungsverordnung (FeuVO), die jeweiligen Länderbauordnungen sowie für den Schornstein die DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160 und der DIN EN 15287 zu beachten.
Verbindungstücke müssen nach DIN EN 1856-2 geprüft sein. Das **Maß X** (Abstand zu brennbaren Baustoffen/Materialien) muss nach Angaben des Herstellers des Verbindungsstückes eingehalten werden.



Beim Anschluss des Herdes an den Schornstein sind Bögen, Verziehungen, Neigungen nach unten und waagerechte Abschnitte möglichst zu vermeiden. Der Anschluss an einem Schornstein, dessen wirksame Höhe unter 4 m, bei Mehrfachbelegung 5 m liegt, sollte vermieden werden. An dem zum Anschluss des Herdes vorgesehenen Schornstein dürfen höchstens zwei bis drei weitere Feuerstätten angeschlossen sein und es muss eine Berechnung nach EN 13384 erfolgen (Schornsteinfeger). Daten zur Schornsteinberechnung siehe Kapitel 2.
Aus Sicherheitsgründen ist das Betreiben einer Dunstabzugshaube im Abluftverfahren während des Betriebs nicht zulässig.

UNTERDRUCK: Der optimale und geforderte Unterdruck (Schornsteinzug) für die Herde beträgt 0,12 mbar, dies entspricht 12 Pa.

Bei geringeren Schornsteinzügen wird die Verbrennung schlechter sein, so dass sich kohlenartige Rückstände bilden und übermäßig viel Rauch entsteht.
Bei höheren Werten erfolgt die Verbrennung schneller, so dass die Wärmeübertragung im Ofen und auf der Kochplatte geringer ist und keine langen Betriebszeiten ohne Nachlegen erreicht werden können.
Werden die genannten Grundanforderungen an den Schornstein nicht eingehalten, können sich der Wirkungsgrad des Gerätes verringern und Probleme mit der Verbrennung entstehen.

MASSNAHMEN BEI SCHORNSTEINBRAND

Bei ungenügender Reinigung des Schornsteins, bei falschem Brennstoff (z.B. zu feuchtes Holz) oder falscher Verbrennungslufteinstellung kann es zu einem Schornsteinbrand kommen. Schließen Sie in so einem Fall die Verbrennungsluft an der Feuerstätte und rufen Sie die Feuerwehr.
Versuchen Sie niemals selbst mit Wasser zu löschen!

3.5 Umbau der Abgasanschlussrichtung von rechts auf links

1. Ringe entfernen

2. Herdplatte entfernen

3. Rostreeling entfernen

4. Aschekasten entfernen

5. Gussrost entfernen

6. Die untere Abdeckplatte(n) der Rauchgaszüge entfernen;
   der K80 ist mit zwei Platten ausgestattet

7. Verschlussschale des Rauchgasweges aus seiner rechten Halterung herausziehen.

8. Verschlussschale des Rauchgasweges um 180° drehen und in die linke Halterung positionieren.

9. Den Knauf der Anheizklappe herausschrauben.

10. Scharnierstift der Anheizklappe herausziehen.

11. Anheizklappenblech entfernen

12. Das Gestänge der Anheizklappe nach vorne herausziehen

13. Danach das Gestänge der Klappe nach hinten entnehmen

14. Mit einem 8mm-Gabelschlüssel und Steckschlüssel das Verschlussblech der linken Öffnung entfernen.

15. Die M5-Schraube mit den 8mm-Steckschlüssel herausschrauben

16. Das Verschlussblech entfernen

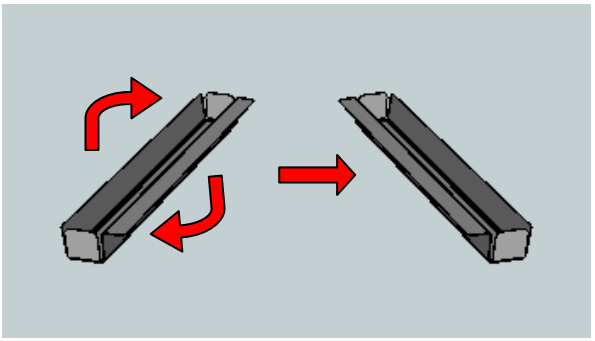
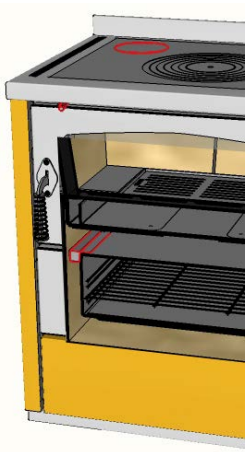
17. Verschlussschraube für das Gestänge links entfernen

18. Ansicht der Verschlusskomponenten, für das Gestänge der Anheizklappe
    - M5-Schraube
    - Unterlegscheibe
    - M5-Mutter

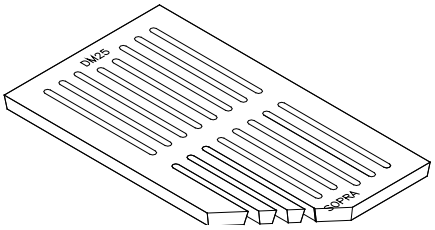
19. Um die Arbeiten abzuschließen, bitte in umgekehrter Reihenfolge die linke Seite montieren und die rechte Seite verschließen, sowie alle Komponenten wieder einsetzen (wie z.B. Gestänge – Anheizklappe – Scharnierstift - Knauf – Verschlussschale > links, Verschlussschraube Gestänge – Verschlussblech der Anheizklappe > rechts, sowie die Abdeckplatte(n) der Rauchgaszüge, Rost, Aschekasten, Rostreeling und Herdplatte)!

HINWEIS:
Beim Herd K60 sind diese Umbauarbeiten nur für den hinteren Abgasanschluss notwendig, da es die Herdplatte oben nur mit Rechtsanschluss gibt!

Anschauung des Umbaus von rechts nach links (Seite 9 Bild 7 und 8)
Verschlussschale des Rauchgasweges aus seiner rechten Halterung herausziehen, um 180° drehen und in die linke Halterung positionieren.

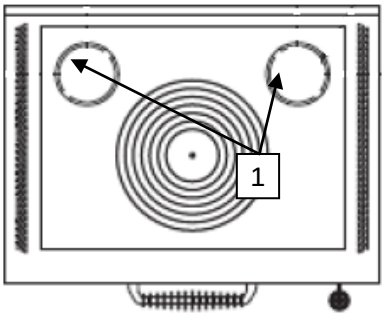
Der Rost muss so eingesetzt werden, dass die enge Seite der Schlitze nach oben zeigt



3.6 Anbau des Abgasstutzens

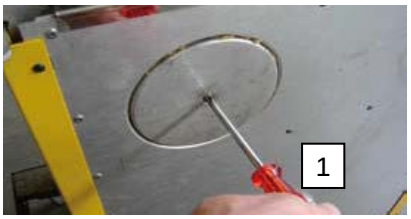
3.6.1 Oberer Anschluss

1. Rauchlochdeckel der Herdplatte oben herausnehmen
2. Gussstutzen einsetzen und durch Drehung arretieren, evtl. zusätzlich eine 2mm Flachdichtung zur besseren Dichtheit verwenden.



3.6.2 Hinterer Anschluss

1. Die Schraube der äußeren Abdeckung abschrauben und die innere Mutter festhalten
2. Gussstutzen einsetzen und durch Drehung arretieren



3.7 Einjustieren der Feuerraumtür

1. Mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher die obere Schraube leicht lösen
2. Mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher die untere Schraube leicht lösen
3. Mit einem 3-mm-Sechskant-Inbus-Schlüssel: festschrauben, um das Spiel zu verringern lockern, um das Spiel zu erhöhen
4. Die beiden zuvor gelösten Schrauben, Position 1 und 2 wieder fest verschrauben

3.8 Umbau Feuerraumtür

Die Feuerraumtür wird Werkseitig mit Rechtsanschlag ausgeliefert. Diese kann aber nach Wunsch auf Linksanschlag umgebaut werden.
Nachfolgende Arbeitsschritte sind hierfür notwendig:

1. Befestigungsschraube des Griffs mit einem 13mm-Gabelschlüssel demontieren

4. Ansicht der 8x M5-Kopfschrauben aus rostfreiem Stahl

2. Ansicht der Komponenten des Griffs

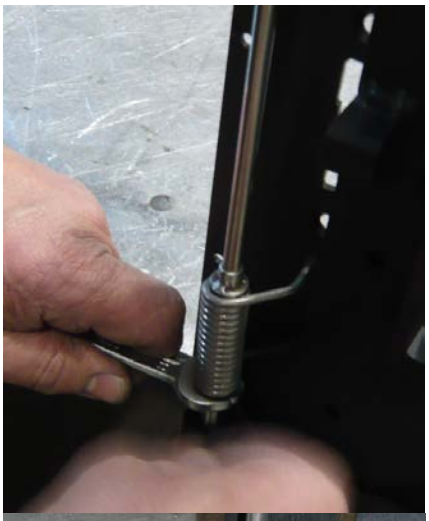
5. Heiztürblende vorsichtig abnehmen

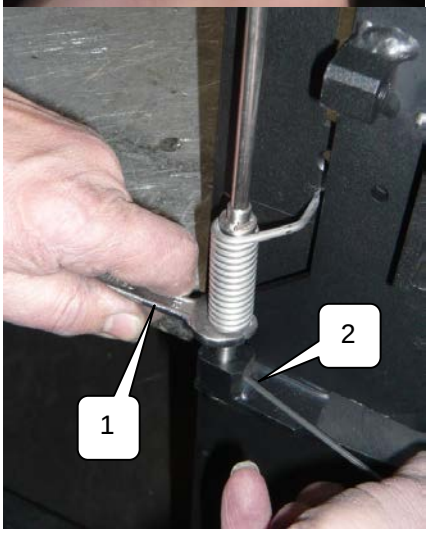
3. Mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher die 8 Schrauben der Blende abschrauben.

6. Demontierte Blende geneigt halten (ähnlich Foto), damit die Scheibe nicht herausrutscht (evtl. entfernen)

7. Demontage Backofentür (siehe Kapitel 6.5):
- Feststeller bis in die Sperrposition drehen
- Türe schließen, soweit wie es der Feststeller zulässt
- Türe nach oben heben und gleichzeitig zu sich ziehen

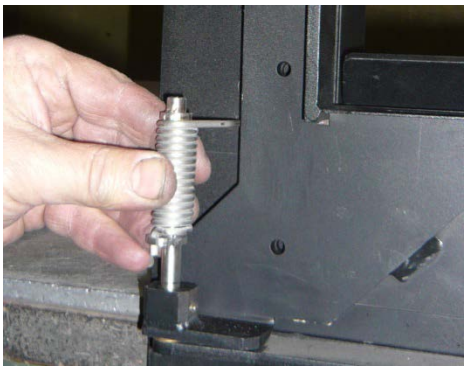
Ausbau der Feder





8. Mittels einem 12mm Schraubenschlüssel (1) die Feder halten und mit einem 2,5mm Inbusschlüssel der Gewindestift (2) an der Seite ganz lösen.

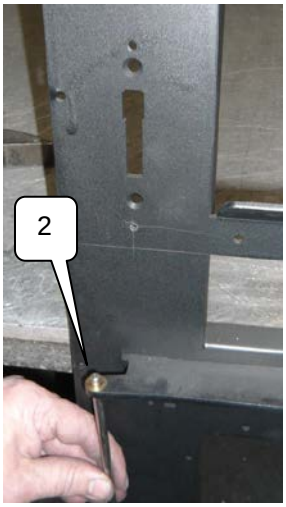
9. Den Schraubenschlüssel langsam loslassen, bis die Feder entspannt ist.



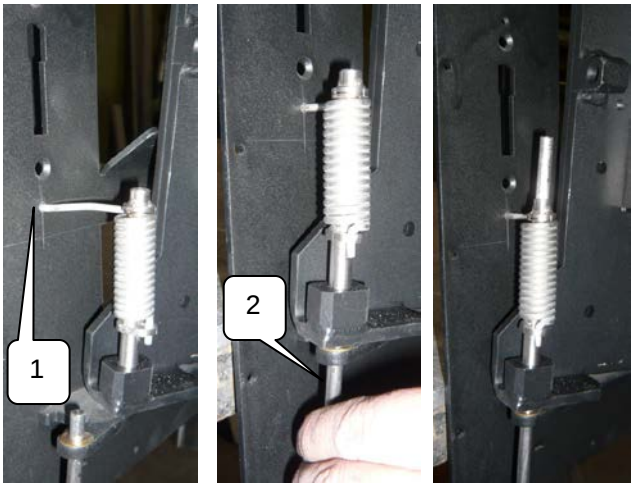
10. Scharnierstift fest mit einer Zange von oben nach unten bewegen (wenn nötig einen Hammer verwenden), bis der Stift oben vollständig durch das Scharnier der Türe geführte wurde (Heiztür muss offen und gehalten werden).

11. Ohne Türbolzen kann man die Feder und die Feuerraumtür nun ganz abbauen (1). Die Feder ist auszuhängen (2).

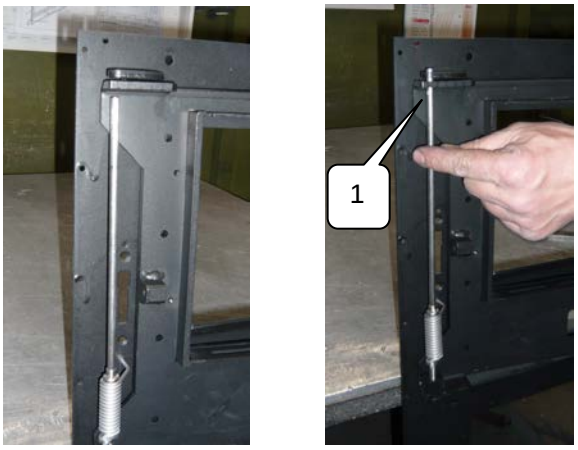
Umbau der Feder



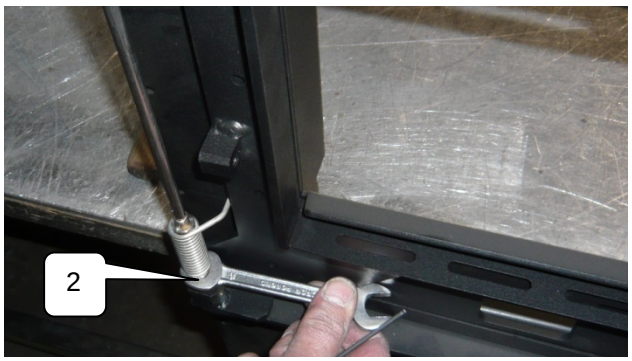
12. Die neue Feder in die Tür einsetzen (1) und den Türbolzen mit den Messingscheiben von unten einschieben (2).

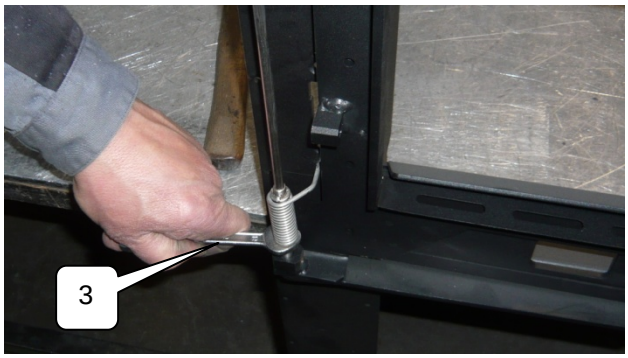


13. Die Feder im Korpus einhängen (1) und die Tür oberhalb des Bolzens in Position bringen (2). Den Türbolzen ganz durch die Feder einschieben.

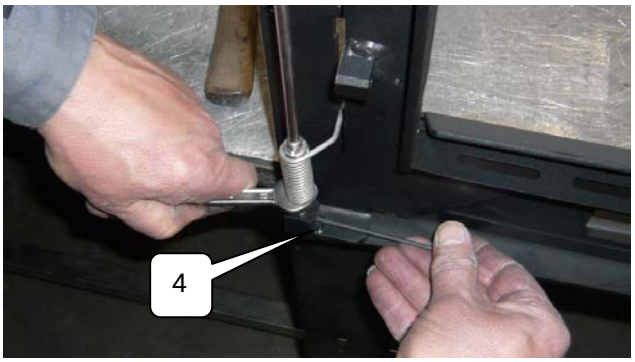


14. Den Bolzen ganz durch das obere Scharnier einstecken (1).





15. Mittels einem 12mm Schraubenschlüssel (2) die Feder halten und durch das Drehen im Uhrzeigersinn bis in Pos. (3) spannen.



16. Mit einem 2,5mm Inbusschlüssel den Gewindestift (4) an der Seite fest einschrauben.

17. Achtung! Gewindestift (4) muss das Loch (5) des Federbolzens arretieren.

Blende Umbau

18. Mit Hilfe eines Schlitzschraubenziehers und einem 8mm-Schlüssel, die Schrauben der Zierblenden lockern und entfernen.

19. Bei der Demontage der Zierblenden muss auf die richtige Wiedermontage geachtet werden.

20. Die Zierblenden in Umgekehrter Reihenfolge und gegenüberliegend montieren.

21. Evtl. die Sichtscheibe wieder unten in die Halterung der Blende einsetzen.

22. Heiztürblende nach Bildreihenfolge von unten nach oben vorsichtig in die vorgesehene Halterungen setzen.

23. Türe öffnen, wobei beide Teile gut festgehalten werden müssen.

24. Die 8x demontierten Schrauben wieder einsetzen und fest verschrauben.

25. Griff einsetzen und die Schraube mit den beiden elastischen Unterlegscheiben durch den Griff führen (es muss auf die Richtung der Unterlegscheiben geachtet werden, konische Seite nach außen).

26. Die Befestigungsschraube mit einem 13mm-Gabelschlüssels festschrauben.

Hinweis:

Zum Umbau des Schlosses am Herdkorpus, müssen Sie die Seitenverkleidungsteile rechts und links des Herdes entfernen.

4. GEBRAUCHSANWEISUNG

Die Sicherheitsvorschriften und Hinweise vom Kapitel 1 sind zu beachten und zu befolgen!

4.1 Brennstoffe

Ein raucharmer und störungsfreier Betrieb des Herdes sowie die für den Schornsteinzug von 12 Pa angegebene Nennwärmeleistung sind nur gewährleistet, wenn keine anderen als die nachstehenden aufgeführten Brennstoffe verwendet werden.
Verwenden Sie nur naturbelassenes, trockenes Scheitholz mit einer Restfeuchte von max. 20%.

Brennstoffart	Heizwert ca. kWh/kg
Hartholz Weichholz Holzbrikett nach DIN 51731	4,0 – 4,2 4,3 – 4,5 5,0 – 5,2

Tabelle 1

Nicht zulässige Brennstoffe sind z.B.:
Abfälle, Feinhackschnitzel, Pellets, Rinden, Spanplattenreste, Kohlegruß, feuchtes oder mit Holzschutzmitteln behandeltes Holz, Pellets, Papier und Pappe o. ä.. Zum Anzünden sollten Holzwolle oder Grillanzünder verwendet werden. Keine flüssigen Anzündhilfen verwenden!

Beim ersten Anheizen könnte es zu Rauchentwicklung und Geruchsbelästigung kommen. Unbedingt für gute Raumbelüftung sorgen (Fenster und Türen öffnen) und mindestens eine Stunde auf max. Nennwärmeleistung heizen. Sollte beim ersten Heizvorgang die max. Temperatur nicht erreicht werden, können die Geruchsbelästigungen auch später nochmals auftreten.

Maximale Aufgabemengen pro Brennstofffüllung:

	K 60	**K 80**
Scheitholz Holzbrikett n. DIN 51731	1,6 kg (ca. 1 Scheit) ≙ 1,6 kg/h 1,3 kg (ca. 1 Stück)	2,0 kg (ca. 1½ Scheite) ≙ 2,0 kg/h 1,6 kg (ca. 1 Stück)

Tabelle 2

VERMEIDEN SIE ÜBERLADUNGEN UND SOMIT ÜBERHITZUNGEN DES GERÄTS!

4.2 Verbrennungslufteinstellung

Die Tabelle zeigt die erforderlichen Einstellungen nach Betriebsart und Brennstoff.

Je nach Bedarf, Kochen oder Heizen, kann die Verbrennungsgeschwindigkeit mit den Primärluft-Regler erhöht oder verringert werden:

Brennstoff		Primärluft-Stellung	Anheizklappe-Stellung	Brenndauer in h
Anheizen		AUF	2	-
Scheitholz	NWL	ZU	1	ca. 1
Außerbetriebnahme: Keinen Brennstoff mehr nachlegen		ZU	1	-

Tabelle 3

- **Schnelle Verbrennung / Anheizen**: Primärlufthebel „f“ geöffnet (ganz nach rechts)

ZU ◢ AUF

- **Langsame Verbrennung**: Primärlufthebel „f“ geschlossen (ganz nach links)

ZU ◢ AUF

Bei den Modellen genügt es, den Primärluftregler zu betätigen.

5. BEDIENUNG

5.1 Bedienungselemente und Einstellungen

5.1.1 Leistungsregulierung

Die Verbrennungsgeschwindigkeit und damit die Heizleistung des Herdes werden durch die unter dem Rost einströmende Verbrennungsluft bestimmt. Diese Primärluft wird mit der Leistungsregulierung eingestellt.

ZU ◢ AUF

5.1.2 Anheizklappe

Zum Anzünden muss die Anheizklappe geöffnet und zum Kochen, Backen und Heizen geschlossen sein.

1 - Geschlossen (Kochen, Backen, Braten, Heizen)
2 - Offen (anzünden)

⚠ Eine offen stehende Anheizklappe während des Heizbetriebes führt zur Überhitzung des Herdes und damit zur Beschädigung von Herdteilen. Außerdem hat eine geöffnete Anheizklappe einen erhöhten Brennstoffverbrauch zur Folge.

5.1.3 Aschebehälter

⇒ Der Aschebehälter befindet sich unter der Feuerstätte. Er muss regelmäßig überprüft und geleert werden.
⇒ Das Leeren des Aschebehälters ist bei kaltem Gerät vorzunehmen. Seien Sie bitte vorsichtig, da noch Glut oder brennende Holzstückchen vorhanden sein können. Bitte beachten Sie, dass keine glühenden Verbrennungsrückstände in die Mülltonne gelangen.
⇒ Denken Sie immer daran, den Aschekasten wieder in den vorgesehenen Raum einzusetzen. Fehlendes Wiedereinsetzen ist im Falle des Betriebes gefährlich.
⇒ Es ist darauf zu achten, dass der Aschekasten immer bis zum Anschlag eingeschoben wird.

5.1.4 Backofenbeleuchtung

Die Herde sind mit einer Backofenbeleuchtung ausgestattet.
Der Schalter ist seitlich rechts, unterhalb der Backofentür angebracht.

⚠ Gerät vor dem Öffnen des Glühbirnenschutzes und Schalters vom Netz trennen!

5.2 Anzünden

Die Leistungsregulierung wird unter Beachtung der Brennstoffart je nach Zugstärke und gewünschter Heizleistung eingestellt. Mit Scheitholz insbesondere mit Weichholz, ist nur ein eingeschränkter Brand möglich.
*Beim **Anzündvorgang kleinere Holzstücke kreuzschlichten** und am besten **in der Nähe des Abgasanschlusses** im Brennraum positionieren. Die **Scheitholzlänge** sollte **max. 33cm lang** sein, einen **Durchmesser** von **5-10 cm** haben und **Rundlinge müssen unbedingt gespaltet** werden.*

Erstes Anheizen / Betrieb

Vor Inbetriebnahme sind die evtl. Transportsicherungen im Gerät und im Brennraum herauszunehmen und evtl. Aufkleber auf der Sichtscheibe rückstandsfrei zu entfernen.

Öffnen Sie die Heiztür durch Heben des Griffes nach oben. Bei heißem Gerät ist dazu ein isolierter Schutzhandschuh zu benutzen. Stellen Sie den Primärluftregler und Anheizklappe entsprechend der Tabelle 2 „Verbrennungslufteinstellung“ ein.
Legen Sie einen Kohleanzünder oder etwas Holzwolle auf den Rost. Darauf erst ein kleineres, dann größeres Holz geben, anzünden und Heiztür wieder verschließen. Wenn das Feuer lebhaft brennt und eine ausreichende Grundglut vorhanden ist, erneut Brennstoff aufgeben und die Anheizklappe wieder schließen.
Das erste Anheizen sollte „sanft” verlaufen, mit geringer Menge Brennmaterial, damit sich die Ofenteile, sowie die in den Schamotte-Teilen enthaltene Feuchtigkeit, an die Hitze gewöhnen können.
Beim ersten Anheizen könnte es zu Rauchentwicklung und Geruchsbelästigung kommen. Unbedingt für gute Raumbelüftung sorgen (Fenster und Türen öffnen). Sollte beim Heizvorgang die max. Temperatur nicht erreicht werden, so können die Geruchsbelästigungen auch später nochmals auftreten.

Um starke Scheiben-***Verschmutzungen*** zu vermeiden, lassen Sie die Tür angelehnt und warten etwa zehn Minuten, bis sich die Scheibe ***erwärmt hat,*** um ***Kondensationsbildung*** durch die hohe Temperaturdifferenz zu vermeiden.
Wenn der Brennstoff gut brennt und der Schornstein sich aufgeheizt hat (dies kann bis zu 30 Minuten dauern), schließen Sie die Anheizklappe und beginnen Sie mit dem Zuführen von Brennholz.

Verwenden Sie keinen Alkohol oder andere flüssige Brennstoffe, um das Ingangsetzen zu beschleunigen.

Nach dem Anzünden, der kritischsten Phase zur Erzeugung eines Unterdrucks im Schornstein, ist das Verhalten des Feuers Schritt für Schritt zu verfolgen.

Den Brennstoff nicht in den Brennraum einwerfen, sondern einlegen, da sonst die Ausmauerung beschädigt werden kann.

Beim Öffnen der Heiztür kann es bei Fehlbedienung oder bei nicht ausreichendem Schornsteinzug zu Rauchaustritt kommen. Es ist unbedingt zu beachten, dass die Heiztür nur langsam, zuerst einen Spalt und nach ein paar Sekunden ganz geöffnet werden darf. Außerdem soll vor dem Öffnen der Tür zum Nachlegen von Brennstoff nur noch das Glutbett im Brennraum vorhanden sein, das heißt, es dürfen keine Flammen mehr sichtbar sein.

5.3 Kochen und Heizen

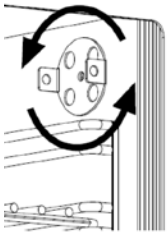
Wenn der Herd zum Kochen oder Heizen benutzt wird, ist die Anheizklappe zu schließen.
Für ein optimales Kochen auf der Herdplatte empfiehlt es sich, nur Töpfe mit schwerem und flachem Boden zu benutzen. Die wärmste Zone befindet sich in der Mitte der Platte, die zugleich die beste Zone ist, um einen Topf rasch aufzuwärmen.
Um ein schnelleres Ankochen (Kochen) zu erreichen, empfehlen wir die Verwendung von dünn geschnittenem Weichholz.
Die Herdplatte sollte nicht überheizt werden, weil der Herd einmal dadurch beschädigt wird und sich dadurch auch kein Vorteil erzielen lässt.

5.4 Braten und Backen im Backofen

Der Herd ist mit einem Brackofen aus Edelstahl ausgestattet. Verfärbungen sind durch das Material bedingt möglich und kein Reklamationsgrund. Der Backofen hat eine Türe mit doppeltem Glas, auf dem ein Thermometer angebracht ist. Die angezeigte Temperatur dient nur als Anhaltspunkt beim Backen und Braten.
Der Backofen ist serienmäßig mit einem Backblech ausgerüstet.

Folgende **HINWEISE** sind zu beachten:
Um den Backofen zu benutzen, ist dieser stets vorzuwärmen. Nach etwa einer Stunde Betrieb des Herdes mit geöffneter Primärluft und geschlossener Anheizklappe, muss nach dem Erlöschen der Flammen etwa zehn Minuten gewartet werden.
Füllen Sie danach eine angemessene Menge Brennstoff in den Brennraum und öffnen den Primärlufthebel, bis die gewünschte Temperatur im Backofen erreicht ist.
Um die Temperatur konstant zu halten, ist der Herd über eine Dauer von etwa 40 Minuten mit etwa 600-800g dünnem Holz, mit 3 cm Durchmesser zu befeuern. Es sollte alle 10 Minuten ein bis zwei Holzstücke nachgelegt werden.
Aufgrund der Konstruktion des untenliegenden Backofens, sind die Bratzeiten von großen Bratgütern erhöht. Nach halber Bratzeit das Backblech herausziehen und das Bratgut umgedreht wieder einschieben, somit erreicht Sie ein gleichmäßiges Braten und Backen.

5.5 Dampfablassventil im Backofen



Auf der rechten inneren Seite des Backofens befindet sich ein Ventil zu Ablassen des Dampfes, der sich beim Garen bilden kann. Zum Betätigen des Ventils genügt es, diesen mit Hilfe des Schürhakens aufzudrehen.
Achten Sie darauf, dass dieses Ventil grundsätzlich geschlossen bleibt und nur bei Bedarf kurz geöffnet wird (Wärmeverlust im Backofen).

5.6 Außerbetriebnahme

1. Restglut ausbrennen und Ofen abkühlen lassen.
2. Primärluftregler in geschlossene Stellung bringen (Tabelle 2).
3. Feuerraum und Aschebehälter bei kaltem Gerät reinigen und entleeren!

5.7 Hinweise zum Heizen

Eine abgestimmt zugeführte Sekundärluft sorgt für die Nachverbrennung der im Abgas enthaltenen, brennbaren Bestandteile. Dies bedeutet eine rauch- und rußarme Verbrennung zur Schonung der Umwelt. Ein Verschmutzen der Scheibe kann aber bei Festbrennstoffen nie ausgeschlossen werden und stellt keinen Mangel dar.
Sollten Sie Ihren Herd in der Übergangszeit in Betrieb nehmen, dann prüfen Sie vorher den Schornsteinzug, da dieser bei hohen Außentemperaturen sehr gering sein kann. Zu diesem Zweck halten Sie ein brennendes Zündholz in die ein wenig geöffnete Heiztür. Wenn die Flamme nicht deutlich angesaugt wird, ist zunächst ein sogenanntes Lockfeuer zu erzeugen. Hierzu wird kurzzeitig Holzspäne/-Wolle im Ofen oder in der Reinigungsöffnung des Schornsteins entzündet.
Der Rost sollte vor jeder Brennstoffaufgabe gereinigt werden, um eine gute Verbrennungsluftzufuhr zu gewährleisten. Der Aschebehälter ist regelmäßig im kalten Zustand zu entleeren. Bei noch heißem Gerät sollten Sie den beiliegenden Schutzhandschuh verwenden. Bitte beachten Sie dabei, dass keine glühenden Verbrennungsrückstände in die Mülltonne gelangen.
Es ist darauf zu achten, dass der Aschebehälter immer bis Anschlag eingeschoben wird.

Im Interesse der Luftreinhaltung und der sicheren Funktion des Gerätes sollten die angegebenen max. Brennstoffaufgabemengen nicht überschritten werden. Es besteht sonst die Gefahr des Überheizens und einer Beschädigung des Geräts. Beschädigungen solcher Art, unterliegen nicht der Gewährleistung und Garantiepflicht. Eine reduzierte Heizleistung sollte nur durch Verringerung der Aufgabemenge und nicht durch Reduzierung der Primärluft erfolgen.

6. WARTUNG / PFLEGE

6.1 Gerät

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen ausschließlich bei vollständig abgekühltem Ofen erfolgen.
Nach Öffnen der Heiztür ist der Rost vor jeder Brennstoffaufgabe mit Hilfe eines Rußkratzers oder eines Schürhakens zu reinigen.
Der Aschebehälter ist täglich zu entleeren. Mindestens jeden dritten Tag sollte die Schlacke vom Rost entfernt werden.
Mit richtigem Betrieb/Bedienung und **guter Pflege/Wartung** erhöhen Sie die Wertstabilität und Lebensdauer Ihres Gerätes. Sie sparen **wertvollen Ressourcen** und schonen unsere Umwelt und Ihren Geldbeutel.

Entfernen Sie die Herdplatte aus Gusseisen und reinigen Sie alle darunter liegenden Teile und zugänglichen Rauchgaswege mit einer Bürste und Sauger.
Entfernen Sie danach die Abdeckplatten unter dem Backofen (Kapitel 3.5, Bild Nr. 6) und reinigen Sie mit einer Bürste und einem Aschesauger hier ebenfalls alle Rauchgaswege, sowie die Verschlussschale (Kapitel 3.5, Bild Nr. 7) und deren Wege.
Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten ist alles wieder in den Urzustand zu setzen und die Herdplatte, sowie die Reinigungsöffnung unter dem Backofen ist wieder dicht zu verschließen.
Alle Dichtschnüre sind auf Dichtheit zu prüfen.

Nach jeder Heizperiode ist es angebracht, den Herd gründlich zu kontrollieren. Wenn Ausbesserungen oder Erneuerungen vorgenommen werden müssen, wenden Sie sich bitte rechtzeitig unter Angabe der Artikel-Nr. und der Fertigungs-Nr. (siehe Typenschild) an Ihren Fachhändler.

6.2 Lack- und Emailoberflächen

Die Pflege der äußeren Flächen ist nur bei kaltem Ofen zu empfehlen. Die lackierten Flächen sollten nur mit klarem Wasser gereinigt werden (nicht scheuern). Bei den emaillierten Flächen kann in besonderen Fällen vorher mit Seifenlauge oder etwas Geschirrspülmittel behandelt und dann trocken gerieben werden.
HINWEIS: Auf keinen Fall sollten Sie Schwämme, Scheuermittel, aggressive oder kratzende Reinigungsmittel verwenden!

6.3 Glaskeramikoberflächen

Reinigen Sie Ihre Sichtscheibe und / oder Ceranplatte vor der ersten Benutzung mit einem feuchten sauberen Tuch. Verreiben Sie danach einige Tropfen eines Pflegemittels für Glaskeramik mit einem Küchenpapier auf der Scheibe / Ceranplatte.
Nach dem Nachwischen und Trockenpolieren ist die hochwertige Oberfläche mit einem unsichtbaren Film überzogen. Dieser hilft die Scheibe / Ceranplatte sauber zu halten und erleichtert bei regelmäßiger Wiederholung, die Reinigung.

6.4 Stahlplatte

Alle im Handel befindlichen Stahlplatten neigen unter dem Einfluss von Luftfeuchtigkeit oder bei Berührung mit Wasser zu Rostbildung.
Aus diesem Grund werden bei uns alle Herdplatten vor dem Verpacken mit einem Säurefreien Öl beschichtet. Trotz dieser Vorsichtsmaßnahme kommt es hin und wieder vor, dass sich bis zur Auslieferung des Herdes Roststellen auf der Stahlplatte zeigen.
Dies ist absolut normal und kein Grund zur Reklamation. Der Flugrost kann mit einem in säurefreiem Öl getränkten Lappen entfernt werden. Stärkere Anrostungen lassen sich notfalls mit Schleifpapier (120er Korn) beseitigen. Im Anschluss an eine solche Behandlung empfiehlt sich das Nachölen der Herdplatte mit einem säurefreien Öl (z.B. Nähmaschinenöl) oder Spezial-Stahlplatten-Putzmittel. Hiernach ist der Herd mit mäßigem Feuer in Betrieb zu nehmen. Die Herdplatte wird sich nunmehr je nach Erwärmung vom hellen Gelb bis hin zum dunklen Violett verfärben. Auch dies ist völlig normal und kein Anlass zur Beanstandung. Jedes Metall läuft (so nennt es der Fachmann) nach dem Grad der Erwärmung an.
Nun liegt es an Ihnen, ob Sie abwarten wollen, bis sich die Stahlplatte einheitlich dunkel verfärbt hat (einige Monate), oder ob Sie durch mehrmaliges Einreiben der Herdplatte mit säurefreiem Öl bzw. Spezial-Stahlplatten-Putzmittel den Vorgang beschleunigen.
Gelegentlich sollte die Stahlplatte mit einer Metallspachtel oder einem ähnlichen Schabwerkzeug gründlich gereinigt und auf die vorgezeichnete Weise nachbehandelt werden.
Wir raten dringend davon ab, die Stahlplatte metallblank halten zu wollen und dies durch einen unverhältnismäßig hohen Aufwand an Mühe und Zeit zu bewerkstelligen.
Eine gleichmäßig schwarze Herdplatte sieht bestimmt nicht hässlicher aus, als eine blankgescheuerte Stahlplatte und hat zudem den Vorteil, dass sie den Bedingungen der natürlichen Materialbeanspruchung angepasst und daher relativ pflegeleicht ist.
Falls diese speziellen Ratschläge zu spät kommen und die Herdplatte bereits tiefere Roststellen aufweist, hilft nur ein sorgfältiges Abschleifen mit Schleifpapier, welches um einen Filz- oder Gummiklotz gelegt wird (im Autozubehörhandel erhältlich) und solange in Längsrichtung geschliffen wird, bis eine glatte Fläche über der gesamten Stahlplatte erreicht ist. Die Platte sollte anschließend so behandelt werden wie oben erwähnt.

Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der Kochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um das Ausdehnen der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebrannte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Kochplatte verursachen.
Lassen Sie keine Kochtöpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es kann zur Bildung von „Rosträndern“ kommen, die zu entfernen sind.

6.5 Backofentür Demontage

1. Türsicherung/Feststeller ggf. mit Hilfe eines Schraubenziehers nach oben ziehen
2. Feststeller bis in die Sperrposition drehen
3. Backofentüre schließen, soweit wie es der Feststeller zulässt
4. Backofentüre nach oben heben und gleichzeitig zu sich ziehen

6.6 Auswechseln der Glühbirne

Die Glühbirne im Backofen ist hohen Temperaturen ausgesetzt. Obwohl es sich dabei um eine Spezial-Glühbirne handelt, kann sie dennoch im Laufe der Zeit durchbrennen. Man braucht sie lediglich mit einer gleichwertigen Glühbirne austauschen (15 W - 240 V - 300°C).
Vor dem Auswechseln versichern Sie sich, dass der Herd nicht benutzt wird, dass er kalt ist und dass die Glühbirne vorher nicht eingeschalten war. Den Elektroanschluss von Stromnetz trennen und feststellen, ob wirklich keine Spannung mehr anliegt. Um die Glühbirne auszutauschen wird der Schutzdeckel entfernt, die Glühbirne ausgewechselt und der Glühbirnenschutz wieder montiert.

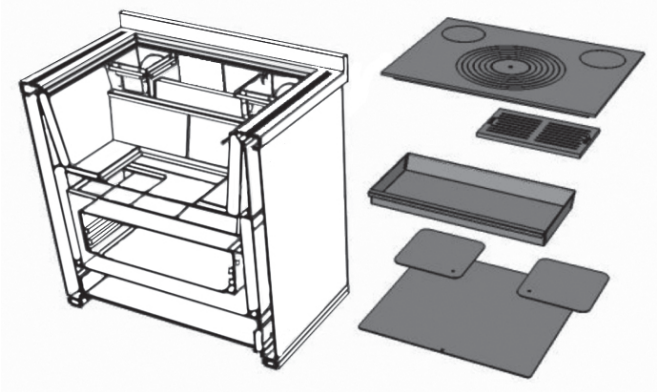
1. Keramikfassung
2. Backofenlampe15 W - 240 V - 300°C
3. Schutzglas

Gerät vor dem Öffnen des Glühbirnenschutzes vom Netz trennen!
Arbeiten, wie insbesondere Installation, Montage, Erstinbetriebnahme und Servicearbeiten sowie Reparaturen dürfen nur durch einen ausgebildeten Fachbetrieb (Heizungs- oder Luftheizungsbau) durchgeführt werden. Bei unsachgemäßen Eingriffen erlöschen Gewährleistung und Garantie.

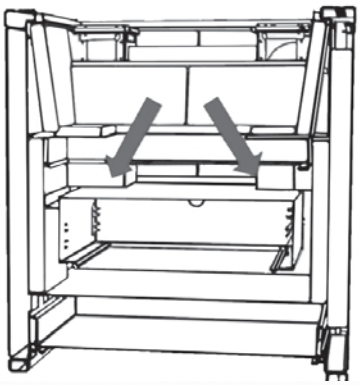
6.7 Reinigung der Raugaszüge

ACHTUNG!
Reinigung nur bei erkaltetem Gerät ausführen. Verwenden Sie geeignete Hilfsmittel wie Rußsauger, Bürste, Handschuhe etc.

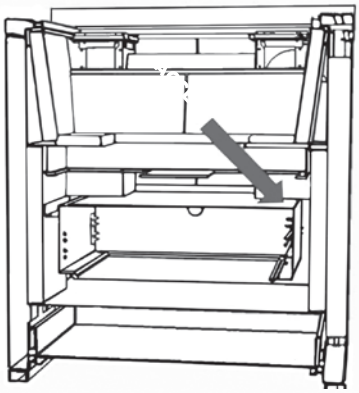
1. Heiztür öffnen
2. Herdplatte abnehmen
3. Rost heraus nehmen
4. Aschekasten entfernen
5. Verschlussdeckel öffnen (ein Deckel im Model K60, zwei Deckel im Model K80)
6. Backofen öffnen
7. Bodenplatte im Backofeninneren entfernen
8. Nun sind alle Rauchgaswege zur Reinigung zugänglich



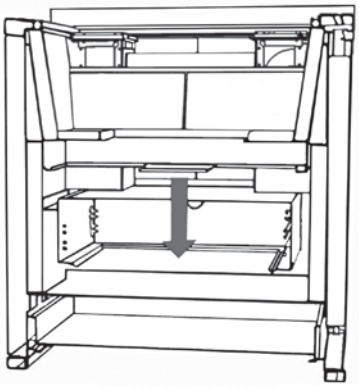
9. REINIGUNG ÜBER DEM BACKOFEN: Den angesammelten Ruß auf dem Ofen reinigen und absaugen.



10. WICHTIG! SEITE REINIGEN: Reinigen Sie mit einer Bürste die Seite des Ofens, welche Sie von der Öffnung aus (unter Aschenkasten) gelangen. Hinweis: Eine Seite des Ofens wird durch eine spezielle Verschlusskappe blockiert.



11. UNTER DEM BACKOFEN REINIGEN: Angesammelten Ruß unter dem Ofen reinigen und absaugen.



12. Bauen Sie nach der Reinigung wieder alles in umgekehrter Reihenfolge dicht zusammen.

7. STÖRUNGSURSACHEN UND BEHEBUNG

Ihr Herd ist nach den neuesten technischen Erkenntnissen gebaut.

Dennoch können Störungen auftreten, die ihre Ursache im Schornstein, im Brennstoff oder im Abgasrohrsystem haben. Eine kurzzeitige Geruchs- und Rauchentwicklung bei der ersten Inbetriebnahme ist normal. Auf eine ausreichende Belüftung des Raumes ist zu achten.

STÖRUNG	URSACHE	LÖSUNG
Sichtscheibe der Feuerraumtür verrußt und/oder der Feuerraum wird zu schmutzig und schwarz	Zu geringer Schornsteinzug < 10 Pa	Kontrollieren, ob das Verbindungsstück verstopft oder undicht ist
	Zu hoher Schornsteinzug > 15 Pa (kurzzeitig max. 18 Pa zulässig)	Anschluss verändern: Zug durch geeignete Drosselklappe oder bessere Dämmung verringern
	Falsche Einstellungen	In den Abschnitten „Bedienung“ und „Brennstoff“ nachschlagen
STÖRUNG	**URSACHE**	**LÖSUNG**
Sichtscheibe der Feuerraumtür verrußt und/oder der Feuerraum wird zu schmutzig und schwarz	Zuviel Brennstoff eingefüllt	Brennstoffmenge reduzieren
	Brennstoff mit zu hoher, relativer Feuchtigkeit	Feuchtes Holz vor dem Gebrauch austrocknen lassen
	Ungeeigneter Brennstoff	Im Abschnitt „Brennstoff“ nachschlagen
Kein regulärer Zug	Schornsteinzug ungeeignet oder Schornstein verschmutzt	Schornsteinfeger kommen lassen
	Gerät innen verschmutzt	Reinigung vornehmen.
Ausstoß von zu viel schwarzem Rauch	Anzünden/Betrieb des Gerätes mit noch zu frischem Holz	Hochwertigeren und abgelagerten Brennstoff verwenden
	Rauchableitung teilweise verschmutzt	Einen qualifizierten Techniker rufen
Rauchaustritt aus dem Gerät	Feuerraumtür ist offen	Tür schließen
	Ungenügender Schornsteinzug	Vom Schornsteinfeger eine Inspektion des Schornsteines vornehmen lassen, Unterdruck messen lassen
	Falsche Regelungseinstellung	In den Abschnitten „Bedienung“ und „Brennstoff“ nachschlagen.
	Verschmutztes Gerät	Reinigung des Gerätes und der Verbindungsstücke zum Schornstein vornehmen

Tabelle 4

8. ENTSORGUNG DES GERÄTES

Das Gerät enthält keine Gefahrenstoffe. Es wird daher empfohlen, nach der Lebensdauer das Gerät zu demontieren und die Teile in die entsprechenden Abfallsammelstellen / - Container zu entsorgen.

9. GARANTIE

ALLGEMEINE KLAUSELN

Die Garantie gilt nur für den Erstkäufer und ist nicht übertragbar.
Um die Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, muss der Kunde einen gültigen Kaufbeleg vorlegen (Kassenzettel, Rechnung usw.). **Der Kaufbeleg ist sorgfältig aufzubewahren.**

Unbeschadet der gesetzlichen Gewährleistungsansprüche gewährt die Wamsler Haus- und Küchentechnik GmbH Garantieverpflichtungen nur für solche Geräte, die nachweislich von einem zugelassenen Installateur bzw. anerkannten Fachmann angeschlossen und einreguliert worden sind.

Mängelrüge:

Beanstandungen an der gelieferten Ware wegen offensichtlicher Mängel haben spätestens innerhalb von 14 Tagen nach Empfang der Ware schriftlich zu erfolgen. Soweit bis jetzt verarbeitetes Rohmaterial nicht mehr zu beschaffen ist, sind wir berechtigt, Austauschstoffe zu verwenden. Der Kunde ist nicht berechtigt, wegen eines Mangels einen im Verhältnis zum Mangel unangemessenen Teil des Kaufpreises zurückzubehalten. Tut er dies dennoch, verliert er seinen Garantieanspruch.

Garantiebedingungen

Jeder Käufer eines Neugerätes hat Anspruch auf Garantie in Deutschland. Im Ausland gilt die von der jeweiligen Auslandsvertretung herausgegebene Garantie. Der Garantieanspruch ist durch Rechnung, Liefer- und Garantieschein nachzuweisen und ist nicht übertragbar. Die Garantiezeit läuft ab dem Datum des Kaufbeleges. Hält der Kunde wegen eines Mangels einen im Verhältnis zum Mangel unangemessenen Teil des Kaufpreises zurück, verliert er seinen Garantieanspruch

1. Wir beseitigen innerhalb der Garantiezeit alle Funktionsfehler, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Eine Garantiepflicht entsteht nicht durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Betrieb des Gerätes nicht von Bedeutung sind, sowie bei Schäden durch anomale Umweltbedingungen.

2. Schäden, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung bzw. Einbauvorschriften, durch Anschluss an ungeeignete Schornsteine oder bauliche Beeinflussung bzw. falsche Netzspannung entstehen, sind von der Garantie ausgenommen. Die Garantie erlischt, wenn ohne unsere besondere schriftliche Genehmigung von nicht ermächtigten Personen Arbeiten vorgenommen oder Ersatzteile fremder Herkunft verwendet werden. Mängel, die durch falsche Einregulierungs- und Umstellarbeiten, auch an Gasverbrauchseinrichtungen durch Dritte entstehen, fallen nicht unter diese Garantie.

3. Die Behebung der von uns anerkannten Fehler erfolgt in der Weise, dass die fehlerhaften Teile nach unserer Wahl so schnell wie möglich unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet. Soweit bis jetzt verarbeitetes Rohmaterial nicht mehr zu beschaffen ist, sind wir berechtigt, Austauschstoffe zu verwenden.

4. Nebenkosten berechnen wir in den ersten12 Monaten ab Kaufdatum nicht. Danach wird eine Anfahrtspauschale und eventuell anfallende Kosten für den Hin- und Rücktransport der Geräte zur Kundendienstwerkstätte oder in unser Werk in Rechnung gestellt. Die zur Nachbesserung erforderlichen Aufwendungen, die sich deswegen erhöhen, weil die gekaufte Sache nach der Lieferung an einen anderen Ort als den Wohnsitz oder die gewerbliche Niederlassung des Empfängers verbracht worden ist, gehen jedoch zu Lasten des Empfängers, es sei denn, das Verbringen entspricht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch der Sache.

5. Die Garantiefrist wird durch die Instandsetzung oder Ersatzlieferung weder erneuert, noch verlängert. Die Garantiefrist für später eingebaute Teile endet mit der Gerätegarantie.

6. Bei Fehlschlägen der Nachbesserung sind wir bereit, auf Wunsch des Käufers bis 6 Monate ab Lieferdatum des zunächst gelieferten Kaufgegenstandes kostenfrei Ersatz zu liefern, den Kaufpreis herabzusetzen oder den Kaufgegenstand zurückzunehmen. Letzteres gilt nicht, wenn eine Bauleistung Gegenstand der Gewährleistung ist.

7. Für außerhalb des Gerätes entstandene Schäden übernehmen wir im Rahmen der Garantie keine Haftung. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn wir die Pflichtverletzung zu vertreten haben und sonstige Schäden, die auf unserer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung beruhen. Einer Pflichtverletzung durch uns steht die unserer gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen gleich. Unberührt bleiben die Fälle, in denen zwingend gehaftet wird, wie zum Beispiel nach dem Produkthaftungsgesetz oder gegebenenfalls bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten. Im Falle einer etwaig zwingenden Haftung wegen der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Haftung auf den vertragstypischen, vorhersehbaren Schaden begrenzt. Die Verjährungsfrist für die Schadenersatzansprüche beträgt ein Jahr.

8. Die Garantie wird zusätzlich zu den Ansprüchen des Kunden gegen seinen Händler aus dem Kaufvertrag gewährt. Bei Lieferung von Geräten oder Teilen, die wir nicht herstellen, haften wir nur im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften und in dem Umfang, in welchem unsere Unterlieferanten die Gewähr für ihre Fabrikate uns gegenüber übernehmen.

Sollte Ihr Gerät trotz richtiger Bedienung und einwandfreiem Anschluss nicht zu Ihrer Zufriedenheit arbeiten, melden Sie das bitte dem Kundendienst.

Transportschäden werden nur dann anerkannt und beseitigt, wenn eine Schadensaufnahme des Spediteurs oder eine bahnamtliche Bescheinigung vorliegt, oder wenn unverzüglich glaubhaft nachgewiesen wird, dass die Verursachung bei Wamsler liegt.

Auch nach Beendigung der Garantiezeit steht Ihnen unsere Kundendienstorganisation auf Wunsch gerne zur Verfügung.

Garantie

Unbeschadet der gesetzlichen Gewährleistungsansprüche gewährt die Wamsler Haus- und Küchentechnik GmbH gemäß den Bedingungen folgende Garantie:

2 Jahre Gerätegarantie allgemein für die einwandfreie Funktion der Geräte.

Schäden an Glas, Ceran, Emaille, Speckstein, Keramik und Lack werden nur dann von unserer Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 14 Tagen nach Lieferdatum der Geräte unserem Kundendienst gemeldet werden.

Störungen, die Aufgrund von Verschmutzung, fehlerhaftem Anschluss, falscher Bedienung und Brennstoff, mangelhaftem Schornsteinförderdruck oder durch falsche Einregulierung- und Umstellarbeiten, auch an Gasverbrauchseinrichtungen, durch Dritte entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Für Festbrennstoff-Herde

3 Jahre für Wassereinsätze von wasserführenden Geräten. Von der Garantie ausgenommen sind Wassereinsätze, die in offenen Anlagen, mit und ohne Buntmetallbauteile betrieben werden.

6 Monate für Bauteile, die der direkten Feuerung ausgesetzt sind, u. a. Schamottesteine, Abgasumlenkung, Vermiculite-Platten, Rost und Rostlager, alle beweglichen Komponenten und Verschleißteile wie Griffe, Knöpfe, Federn, Zündelemente, Zündsicherungskomponenten, Thermoelement oder Magneteinsatz. Für Haarrisse an Ausmauerungsbauteilen wird keine Garantie anerkannt.

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen und / oder einer Qualitätsverbesserung bewirken, behalten wir uns vor. Für Druckfehler und Änderungen nach Drucklegung können wir keine Haftung übernehmen.

Wamsler Haus- und Küchentechnik GmbH • Adalperostraße 86
• D-85737 Ismaning •
Tel. +49 (0)89 / 320 84-0 • Fax +49 (0)89 / 320 84-238
info@wamsler.eu • www.wamsler.eu

© Wamsler Haus- und Küchentechnik GmbH, 85737 Ismaning. Alle Rechte und Änderungen vorbehalten.

Ausgabe 11.2020