
Aufstell- und Bedienungsanleitung für die Küchenherde

Isar 72

FIREFIX[®]



Inhalt

I. Allgemeine Hinweise

- Anwendung
- Zulassungen
- Vor dem Aufstellen des Küchenherdes
- Prüfung des Schornsteins
- Zubehör
- Abnahme durch den Bezirksschornsteinfegermeister
- Schornsteinanschluss (Bauart)
- Sicherheitsabstände und Sicherheitsvoraussetzungen
- Allgemeine Sicherheitshinweise
- Wärmequellen eines Kaminofens

II. Aufstellanleitung

- Anschluss an einen gemauerten Schornstein
- Arbeitsschritte (Beispiel)

III. Feuerungs- und Gebrauchsanleitung

- Pflege des Küchenherdes
- Brennstoffe
- Holzbefeuern
- Brennstoff richtig lagern
- Skizze

IV. Bedienungsanleitung

- Geräte- und Produktsicherheitsgesetz
- Anheizen
- Funktionsweise des Herdes
- Nachlegen
- Heizen in der Übergangszeit
- Ascheentleerung
- Reinigung und Überprüfung
- Ersatzteile
- Hinweise zum Schornsteinbrand

V. Technische Daten

VI. Mögliche Störungsursachen

VII. Explosionszeichnung

I. Allgemeine Hinweise

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Erzeugnis eines führenden Herstellers von Kaminöfen in Europa gewählt. Wenn Sie die nachfolgenden Ratschläge und Anweisungen beachten, werden Sie viel Freude an diesem Küchenherd haben! Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme der Feuerstelle diese Aufstell- und Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

Die Feuerstellen sind kein Ersatz für eine Zentralheizung.

Zulassungen

Alle Küchenherde sind nach den geltenden Normen EN 12815 zugelassen. Des weiteren erfüllen die Feuerstellen verschiedene weiterführende Verordnungen und Zertifikate (siehe Prospekt).

Vor dem Aufstellen des Küchenherdes

Es sind nationale und europäische Normen, örtliche und baurechtliche Vorschriften sowie feuerpolizeiliche Bestimmungen einzuhalten. Informieren Sie sich vor dem Kauf bei Ihrem Bezirksschornsteinfegermeister. Das Aufstellen eines Kaminofens ist in Deutschland bei dem Bezirksschornsteinfegermeister anzeigepflichtig. Es ist sicherzustellen, dass die für die Verbrennung benötigte Luftmenge ausreichend ist. Hierauf ist besonders bei dichtschießenden Fenstern und Türen zu achten. Dunstabzugshauben, die zusammen mit Feuerstätten im selben Raum oder Raumluftverbund betrieben werden, können Probleme verursachen. Ob ausreichend Verbrennungsluft für den Kaminofen zur Verfügung steht, erfahren Sie durch Ihren zuständigen Bezirksschornsteinfegermeister.

Prüfung des Schornsteins

Wir empfehlen Ihnen vor Anschluss einer Feuerstätte den Schornstein vom Schornsteinfegermeister überprüfen zu lassen. Er kann genau feststellen, ob der Schornstein für diesen Ofen geeignet ist oder eine Anpassung/ Änderung erforderlich ist.

Zubehör

Es gibt eine Reihe von praktischen Zubehörteilen zu Ihrem Küchenherd, z.B. Aschesauger, Bodenblech aus Stahl, Glas oder Edelstahl, Kaminbestecke, Holztragen, Ascheschlucke, Anzündhilfen ect. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Kaminofenhändler, welche hilfreichen Zubehörteile für Ihren Ofen erhältlich sind.

Abnahme

Das Gerät muss nach dem Anschluss dem Schornsteinfegermeister zur Abnahme vorgeführt werden. Dieser genehmigt bei Einhaltung aller Vorschriften die Inbetriebnahme der Feuerstelle.

Schornsteinanschluss (Bauart)

Der Küchenherd muss nach Aufstellanleitung errichtet werden und mit einem Verbindungsstück an den Hausschornstein angeschlossen werden. Das Verbindungsstück soll aus 2 mm dickem Stahlblech, möglichst kurz, gradlinig, waagrecht oder besser leicht steigend angeordnet sein. Der lichte Durchmesser des Verbindungsstücks und des Schornsteins sollten nicht kleiner als der Durchmesser des Abgangsstutzens des Kaminofens oder Küchenherdes gewählt werden. Alle Verbindungen vom Ofen zum Schornstein müssen fest und dicht verbunden sein. Die Verbindungen sind ggf. abzudichten. Achten Sie darauf dass das Rauchrohr nicht in den freien Querschnitt des Schornsteins hineinragt.

Die meisten Öfen können wahlweise nach oben oder aber auch teilweise nach hinten angeschlossen werden. Der Außendurchmesser des Anschlussstutzens und der Innendurchmesser des Verbindungsstückes müssen in beiden Fällen zueinander passen.

Vom Werk her ist der Küchenherd für einen Rauchrohranschluss oben rechts vorgesehen. Optional auch hinten rechts und seitlich rechts.

Sicherheitsabstände und Sicherheitsvoraussetzungen

Im Strahlungsbereich der Feuerraumöffnung bzw. der Sichtscheibe, dürfen sich innerhalb von mindestens 80 cm Entfernung keine brennbaren und temperaturempfindlichen Materialien befinden. Dieser Abstand kann auf 40 cm reduziert werden, wenn das brennbare / temperaturempfindliche Material durch einen beidseitig belüfteten Strahlungsschutz (z.B. Metall) geschützt wird.

Der Sicherheitsabstand auf der Rückseite muss mindestens 50 cm, der Sicherheitsabstand seitlich zu brennbaren und temperaturempfindlichen Materialien muss mindestens 50 cm betragen.

Die genauern Mindestsicherheitsabstände sind auf dem Typenschild des Produkts angegeben und müssen unbedingt eingehalten werden.

Bei brennbaren oder temperaturempfindlichen Fußbodenbelägen ist ein Fußbodenschutz aus nicht brennbaren Materialien (z.B. Bodenplatte aus Stahl, Glas oder Edelstahl ect.) zu verwenden. Der Belag muss sich nach vorn auf mindestens 50 cm und seitlich jeweils auf mindestens 30 cm über die Feuerraumöffnung erstrecken.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Durch den Abbrand von Brennmaterial wird Wärmeenergie freigesetzt, die zu einer starken Erhitzung der Oberflächen, der Feuerraumtüren, der Tür- und Bedienungsgriffe, der Sichtfensterscheibe, der Rauchrohre und ggf. der Frontwand der Feuerstelle führt. Die Berührung dieser Teile ohne entsprechende Schutzkleidung oder Hilfsmittel (hitzebeständige Handschuhe oder andere Betätigungsmittel) ist zu unterlassen.

Der Küchenherd darf nur von Erwachsenen und lediglich nach dieser Bedienungsanleitung betrieben werden. Machen Sie Kinder auf diese Gefahren aufmerksam und halten Sie sie während des Heizbetriebes von der Feuerstelle fern.

Wärmequellen eines Kaminofens

Die Feuerstellentür ist mit einer hitzebeständigen Verglasung (bis 700 °C) ausgestattet. Das ermöglicht einen faszinierenden Blick auf die lodernden Flammen und verhindert einen möglichen Funkenflug sowie die Rauchabgabe in den Aufstellraum. Durch Abstrahlung über die Sichtfensterscheibe und die heißen Außenflächen des Gerätes wird Wärme in den Raum abgegeben.

Glasbruch

Die Sichtscheiben sind aus hitzebeständigem Keramikglas und sind nicht anfällig für normale thermische Einwirkungen. Glasbruch kann ausschließlich durch mechanische Einwirkung verursacht werden (z.B. Stöße gegen die Verglasung von außen oder durch Scheite von innen, starkes Schließen der Tür, Überhitzung, usw.)
Scheiben sind daher von der Garantie ausgenommen!

Zudem haben alle Küchenherde einen doppelwandigen Konvektionsmantel. Kalte Luft tritt im unteren Bereich des Gerätes in den Konvektionsmantel ein, wird rund um die Brennkammer erwärmt und wird oberhalb des Kaminofens als behagliche, warme Luft dem Raum zugeführt.

II. Aufstellungsanleitung

Anschluss an einen gemauerten Schornstein

Bevor Sie mit der Installation des Küchenherdes beginnen ist es wichtig, dass der Schornstein vom Schornsteinfegermeister auf die Dichtigkeit und die richtige Dimension überprüft worden ist. Außerdem sollten Sie vor dem Aufstellen prüfen, ob die Tragfähigkeit der Unterkonstruktion dem Gewicht Ihres Küchenherdes standhält. Bei unzureichender Tragfähigkeit müssen geeignete Maßnahmen (z.B. Platte zur Lastverteilung) getroffen werden, um dieses zu erreichen. Der Küchenherd muss weiterhin gerade aufgestellt werden.

Damit ein Schornstein zieht, muss er eine ausreichend wirksame Höhe und eine ausreichend lichte Querschnittsfläche haben. Diese Abmessungen hängen von der Art und Leistung der Feuerstätte ab. Die genaue Berechnung erfolgt nach DIN EN 13384. Anbieter von Systemschornsteinen übernehmen diese Berechnung. Auch der zuständige Bezirksschornsteinfeger ist ein kompetenter Ansprechpartner.

TIPP: Mindestens vier Meter Schornsteinhöhe ab Kaminanschluss!

Experten warnen zudem vor der Nutzung alter, einschaliger Schornsteine: Sie taugen in den meisten Fällen nicht zum Betrieb moderner, mit niedrigen Abgastemperaturen arbeitenden Feuerstellen. Auch für Pelletöfen sind sie zumeist nicht geeignet. Gegen den Betrieb sprechen vor allem Sicherheitsbedenken. Nach einem Rußbrand bilden sich Risse zum Innenraum hin. Auch neigen einschalige Schornsteine aufgrund ihres meist relativ großen Querschnittes zum Versotten: Die Abgase strömen langsamer nach oben, kühlen sich schneller ab und kondensieren - der Kamin versottet. Die Kaminwände werden angegriffen, aus der Service-Klappe oder dem Rohr im Keller läuft eine schwarze Brühe heraus.

Arbeitsschritte (Beispiel)

Der Anschluss des Küchenherdes kann wie folgt durchgeführt werden:

1. Markieren Sie den Punkt, wo die Mitte des Ofenrohrs auf die Schornsteinwand trifft und schlagen Sie ein geeignetes Loch in den Schornstein.
Wenn der Küchenherd mit Rauchabgang nach oben und Bogenrohr angeschlossen werden soll, müssen sie die Höhe des Bogenrohres berücksichtigen.
2. Es ist ein doppelwandiges Wandfutter in passender Größe zu verwenden. Bitte beachten Sie, dass das Wandfutter nicht in den freien Schornsteinquerschnitt hineinragen darf. Messen Sie eventuell den Abstand vom Boden zum Wandfutter nach und nehmen eventuell Korrekturen vor, bevor das Mauerwerk trocken ist.
3. Wenn das Mauerwerk trocken ist, können Sie die Montage fortsetzen. Sofern eine Mauerrosette als Abdeckung zwischen Rohr und Wand vorgesehen ist, muss diese jetzt über das Rohr gestülpt werden. Stecken Sie das Rohr auf den Anschlussstutzen der Feuerstellen und schieben Sie diese mit dem Rohr in einen passenden Abstand zur Wand, so dass das Rohr in das Wandfutter geht.
Achten Sie bitte darauf, dass sowohl Wandfutter als auch Rohr nie in den Schornsteinquerschnitt hineinragen und die Sicherheitsabstände (siehe: Allgemeine Hinweise) eingehalten werden.
Ggf. ist eine Dichtung zwischen Rohr und Wandfutter zu verwenden.
4. Der Küchenherd ist nun angeschlossen und bereit zur Abnahme durch den Schornsteinfeger.

III. Feuerungs- und Gebrauchsanleitung

Pflege des Küchenherdes

Lackierte Oberflächen

Der Küchenherd wird, sofern er abgekühlt ist, mit einem trockenen Tuch gesäubert. Für die Ausbesserung von eventuellen Lackschäden können Sie bei Ihrem Kaminofenhändler Ofenlack in Spraydosen erwerben. Bitte beachten Sie, dass es hitzebeständige Lacke in unterschiedlichen Farbtönen und Zusammensetzungen gibt. Wir empfehlen daher, auf einer nicht sichtbaren Stelle des Ofens (z.B. Rückseite) einen Farbttest durchzuführen, bevor man den gekauften Lack im sichtbaren Bereich des Ofens verwendet.

Glasierte Kacheln

Die Kacheln, sofern sie abgekühlt sind, mit einem weichen, trockenen Tuch säubern. Die Kacheln bestehen aus Naturmaterialien und die Glasur kann mit der Zeit Haarrisse bekommen. Dies ist normal und bestätigt nur die Echtheit der Kachelware.

Feuerraumauskleidung

In der Brennkammerauskleidung aus Schamotte, Gusseisen oder Vermiculite können wegen des Wassergehaltes feine Risse entstehen, besonders wenn der Ofen / Herd während der ersten Befeuerung zu kräftig geheizt wird. Die Risse beeinflussen die Funktion der Feuerstellen nicht und sind von der Garantie ausgeschlossen.

Der Brennraum des Küchenherdes ISAR 72 ist mit Schamottsteinen ausgekleidet.

Reinigung der Glastüren

Wenn der Küchenherd nicht optimal genutzt wird, z.B. bei der Feuerung mit feuchtem Holz oder geringer Luftzufuhr, beim Feuer an- und ausmachen, sowie in der Übergangszeit, wenn der Wärmebedarf gering ist, können die Glasscheiben verschmutzen. Die Scheiben dürfen ausschließlich im kalten Zustand gereinigt werden und lassen sich dann meist mühelos mit Glasscheibenreiniger säubern. Als Reinigungsmittel empfehlen wir Ihnen FIREFIX Glasscheibenreiniger, den Sie bei Ihrem Kaminofenhändler erwerben können.

Dichtungskordeln

Alle Küchenherde sind mit Dichtungskordeln aus keramischen Fasern versehen. Alle Dichtungen sind Verschleißteile und müssen nach Bedarf ausgewechselt werden.

Brennstoffe

In handbeschickten, häuslichen Feuerstätten der Firma Kleining darf in Anlehnung an die Erste Verordnung zur Durchführung des Bundesimmissionsschutzgesetzes (1. BImSchV) nur naturbelassendes, trockenes Holz verbrannt werden.

Andere Brennstoffe sind nicht zulässig!

Die Verfeuerung von Abfällen wie z.B. behandeltes/beschichtetes Holz, Kunststoffe, Feinhackschnitzel, Papier, Pappe, Spanplattenabfälle o.ä. ist laut Bundesimmissionsschutzgesetzes verboten. Darüber hinaus schadet dies der Feuerstätte sowie dem Schornstein und kann zu Gesundheitsschäden und aufgrund der Geruchsbelästigung zu Nachbarschaftsbeschwerden führen.

Bei Nutzung von nicht zulässigen Brennstoffen entfällt der Garantieanspruch!

Holzbefuerung

Es darf nur mit trockenem Holz (Feuchtigkeitsgehalt unter 20%) geheizt werden.

Zu feuchtes Holz führt zu Geruchsbelästigungen, hat einen ineffizienten Heizwert und kann Ofen sowie Schornstein beschädigen. Optimal ist ein Feuchtigkeitsgehalt zwischen 15 und 18 %, denn zu trockenes Holz verbrennt zu schnell und unter übermäßiger Hitzeentwicklung, was den Ofen ebenfalls beschädigen kann. Das Holz sollte sofort nach dem Einschlag gespalten werden. In Stämmen gelagert „verbrennt“ es von innen, Fäulnis ist die Folge. Das Holz hat einen minderen Brennwert. Passen Sie beim Holzschlagen, -sägen und -spalten die Holzscheite der Brennkammergröße Ihrer Feuerstelle an. Wir empfehlen einen Durchmesser von 6-10 cm und eine ca. 6 cm geringere Länge als die Brennkammer, damit eine Luftzirkulation gewährleistet wird.

TIPP: Verwenden Sie unser Holzfeuchtemessgerät. Kontrolle ist besser!

Holz ist kein Dauerbrand-Brennstoff, so dass ein Durchheizen (Glut halten) der Feuerstätte mit Holz über einen längeren Zeitraum nicht möglich ist. Die Öfen sind jedoch für den Dauerbetrieb geeignet, dies bedeutet, dass die Kaminöfen dauerhaft betrieben werden können. Sie dürfen allerdings nicht als alleinige Heizquelle genutzt werden. Ebenfalls ist darauf zu achten, dass die angegebenen max. stündliche Aufgabemenge an Brennmaterial nicht überschritten wird da ansonsten eine Überhitzung droht.

Bei einer Überhitzung entfällt der Garantieanspruch!

Brennstoff richtig lagern

Holz im Stapel draußen lagern. Das Holz sollte mit der Rinde nach unten gelegt werden, damit es nicht fault. Darauf achten, dass die Längsseite des Stapels nicht zur Wetterseite (West) zeigt. Immer das schmale Ende des Stapels dorthin ausrichten. Den Stapel von oben kräftig mit einem festen wasserdichten Schutz abdecken und an den Seiten sowie unten durchlüften (zum Beispiel auf Euro-Paletten stellen). Generell auf ausreichende Durchlüftung achten. Ideal sind Standorte, wo die Sonne scheint.

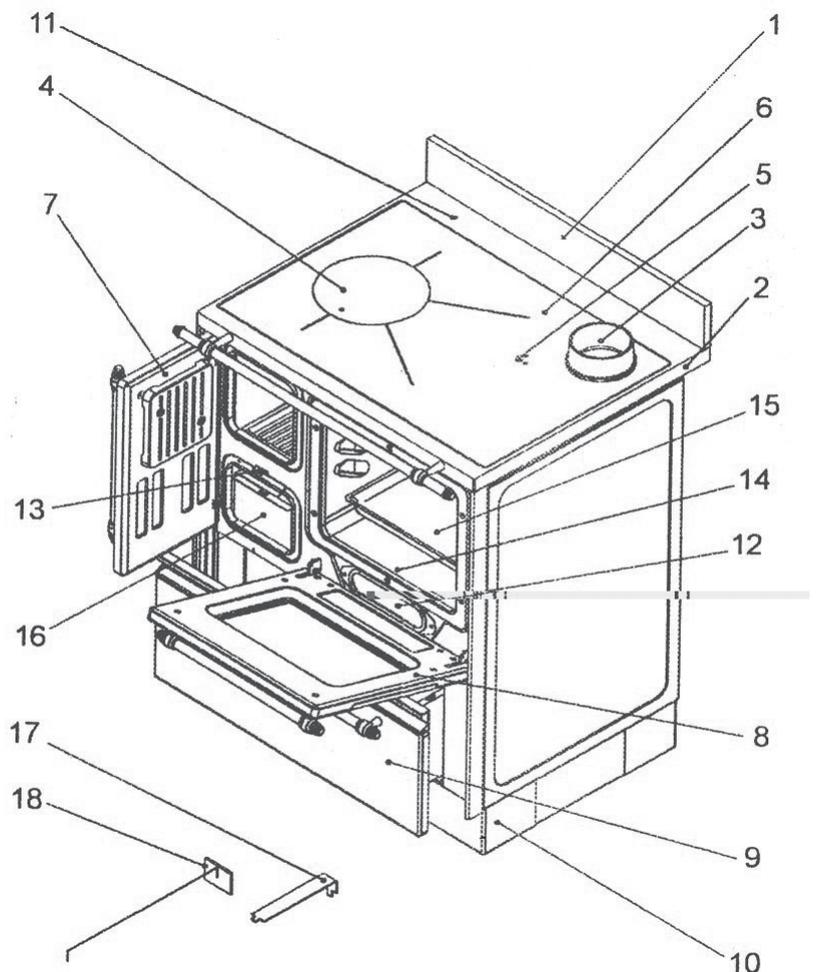
Das Holz etwa zwei Jahre so lagern, dann ist der Brennwert am besten. Andererseits aber auch nicht länger als vier Jahre, da dann der Brennwert schon wieder nachlässt, weil die gasreichen Bestandteile sich verflüchtigen. Das Holz brennt zwar noch, hat aber keinen Heizwert mehr. Bei einem absolut trockenen Standort, der im Sommer viel Sonne bekommt und auch gut gelüftet wird, ist das Holz meist schon im nächsten Winter reif für den Ofen. Weichholz trocknet unglaublich schnell. Man kann das Frühjahrsholz nach optimaler Lagerung im Winter drauf unbedenklich verbrennen (prüfen mit einem Holzfeuchtemessgerät). Fix und fertig also „ofenkonform“, gespaltenes Holz ist ebenfalls meist nach einem Sommer trocken - wenn der Lagerplatz ebenfalls optimal ist.

Faustregel für die Holzscheitgröße: Wenn „Mann“ den Scheit gerade noch mit der Hand fassen kann.

TIPP: Verschieden starke Scheite produzieren! Dann hat man fürs Anzünden schmalere, die schnell Feuer fangen und dickere zum Nachlegen im heißen Ofen. Wir empfehlen das Holz vor Gebrauch einige Tage bei Zimmertemperatur aufzubewahren, da es im Herbst und Winter Luftfeuchtigkeit aufnimmt.

Skizze

1. Wandblech bzw. Emaille-Deckel
2. Herdplattenrahmen
3. Rauchabzugsanschluss 120mm
4. Rundplatte Ø 200mm, herausnehmbar
5. Regler für die Auswahl der Funktionsweise
6. Herdplatte
7. Feuerraumtür
8. Backröhrentür
9. Schublade
10. Stellrahmen
11. Hebelsteuerung für Luftregler
12. Reinigungsöffnung
13. Hebel für Rüttelrost
14. Backröhre
15. Backblech
16. Aschenkasten
17. Hebel (in Nr. 5 bzw. 11 einhaken)
18. Reinigungszubehör



IV. Bedienungsanleitung

Geräte- und Produktsicherheitsgesetz

Nach dem Geräte- und Produktsicherheitsgesetz ist jeder Betreiber und Erwerber einer Feuerstätte verpflichtet, sich anhand der Bedienungsanleitung mit der Feuerstätte und deren Bedienung vertraut zu machen.

Anheizen

Beim ersten Anheizen wird der hitzebeständige Ofenlack, sowie andere Materialien (Klebstoffe, Dichtschnüre usw.) eingebrannt. Mit diesem Vorgang ist eine Geruchsbelästigung und Rauchbildung verbunden, die unvermeidlich aber nach kurzer Betriebsdauer beendet ist. *Deshalb sollte während des ersten Anheizens der Aufstellraum gut belüftet werden.* Bitte den Küchenherd langsam an- und dann gut durchheizen, und für eine gute Raumbelüftung sorgen.

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen alle Emailteile des Herdes mit einem Tuch abgewischt werden und Schutzschicht von der Herdplatte und dem Herdrahmen entfernt werden.

Der ISAR 72 darf nur mit geöffneter Abdeckung betrieben werden.

Bevor Sie den Herd zum ersten Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie sich mit der Arbeitsweise des Funktionsreglers (siehe vorherige Seite, Position 5), sowie des Luftreglers (siehe vorherige Seite, Position 11) vertraut machen.

Der Funktionsregler des Herdes hat zwei Stellungen:

- „O“ - 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.
- „Z“ - 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.



Der Luftregler verfügt über zwei Extrempositionen:

- max (Maximum an Luft, die der Verbrennung zugeführt wird)
- min (Minimum an Luft, die der Verbrennung zugeführt wird)

sowie eine Anzahl von Zwischenstufen, die bei Bedarf eingestellt werden können.

Die Luftmenge regelt die Verbrennung im Herd und damit auch die freigesetzte Wärme.



Die Einstellung der beiden Regler erfolgt über den mitgelieferten Hebel (siehe vorherige Seite, Position 17).

Bei der Entfachung des Feuers gehen Sie folgendermaßen vor:

- Den Funktionsregler in die Stellung „O“ bringen
- Den Zugluftregler in die Position „MAX“ bringen
- Öffnen Sie die Tür des Verbrennungsraums und des Aschestauraums
- Führen Sie das Brennmaterial in den Brennraum ein (zusammengestauchtes fettloses Papier und Kleinholz)
- Zünden Sie das Brennmaterial an
- Schließen Sie die Tür des Verbrennungsraums und des Aschestauraums
- Nachdem sich etwas Glut gebildet hat, führen Sie in den Brennraum größere Holzstücke oder Kohle ein, schließen Sie die Tür des Verbrennungsraumes und stellen Sie den Funktionsregler in die Position „Z“. Wenn als Brennmaterial Briketts verwendet werden, muss erst das gesamt eingeführte Brenngut zum Glühen gebracht werden, bevor der Luftzugregler in die Position „Z“ gestellt wird.

Funktionsweise des Herdes

Der ISAR 72 verfügt über 4 verschiedene Funktionen. Diese können Sie über die Funktions- und Luftregler einstellen.

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

Für das schnelle Kochen – wird der Funktionsregler in die Stellung „O“, 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 in die Stellung „Z“, der Luftregler in die Mittelposition gebracht, die Ofentür wird offen gelassen. 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 in die Stellung „Z“, der Luftzugregler in die Mittelposition gebracht, die Ofentür wird, nach Einführen des Backblechs, geschlossen gehalten.

Nachlegen

Erst nachlegen, wenn die Flammen nicht mehr lodern. Der vorher angelegte Brennstoff sollte bis zur Grundglut verbrannt sein.

Zum Nachlegen erst den Luftschieber ganz öffnen, dann die Tür langsam öffnen und Holzscheite einlegen. Tür unbedingt langsam öffnen um einen eventuellen Flammenrückschlag zu vermeiden.

Durch Verheizen von feuchtem Holz verrußt Ihr Küchenherd sehr stark. Die Restfeuchtigkeit des Holzes darf nicht über 20% liegen.

Bitte beachten Sie die maximale Brennstoffmenge, um eine Überlastung des Ofens zu verhindern.

Die Wärmeleistung des Küchenherdes ist nicht nur von der Brennstoffmenge, der Reglerstellung und der Brennstoffart abhängig, sondern auch von der Größe des Brennstoffs und dem Unterdruck im Schornstein. Kleineres Scheitholz brennt schneller und kann bei gleicher Reglerstellung höhere Leistung als größere Stücke erbringen. Ebenfalls wird bei gleicher Reglerstellung größere Leistung erreicht, wenn der Schornstein besser zieht, d.h. wenn der Unterdruck größer ist als vorgesehen. Mit der Zeit werden Sie die Charakteristik des Küchenherds kennen lernen und die genaue Regelung sicher beherrschen.

Heizen in der Übergangszeit

In der Übergangszeit, d.h. bei höheren Außentemperaturen, kann es bei plötzlichem Temperaturanstieg zu Störungen des Schornsteinzuges kommen, so dass die Heizgase nicht vollständig abgezogen werden.

Die Rauchgase werden unter Umständen schlechter abgeführt. In diesem Fall versuchen Sie mit kleineren Holzstücken zu heizen, geben Sie kleinere Mengen Brennstoff zu und erhöhen Sie die Luftzufuhr. Bei unzureichendem Schornsteinzug muss eventuell auf die Inbetriebnahme des Ofens verzichtet werden.

Ascheentleerung

Der Aschkasten ist rechtzeitig zu entleeren, damit ausreichend Primärluft innerhalb der Feuerstelle gelangen kann. Vor der Ascheentleerung bitte stets prüfen, dass keine Restglut in der Asche vorhanden ist!

Reinigung

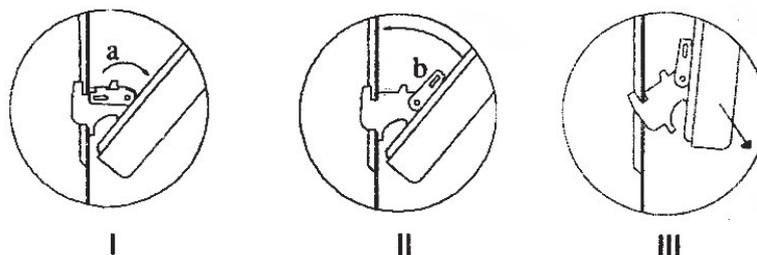
Reinigung der Außenflächen – erfolgt nur wenn der Herd nicht in Betrieb ist, bzw. genügend abgekühlt ist, mit einem weichen feinen Tuch, das die Oberfläche des ISAR 72 nicht beschädigt. Zu scharfe Reinigungsmittel können die emaillierte Oberfläche angreifen.

Reinigung der Innenflächen - um eine Reinigung der Kanäle für die Abführung der Verbrennungsgase durchführen zu können, müssen einige wenige Teile abgenommen werden. Nutzen Sie Schutzhandschuhe bei der Reinigung des ISAR 72.

Der Ausbau erfolgt folgendermaßen:

- Abnahme der Abzugsrohre
- Ausbau der kleinen 20cm Rundplatte
- Ausbau der gesamten Herdplatte
- Demontage der Backröhrentür nach dieser Reihenfolge:

1. Die Tür wird geöffnet
2. Beide Begrenzungen werden in die obere Position gebracht
3. Die Tür wird sanft in Richtung des Herdes gedrückt, damit sie sich an den Begrenzungen anlehnt
4. Die Tür sanft nach oben ziehen und dann den unteren Teil der Tür vom Herd

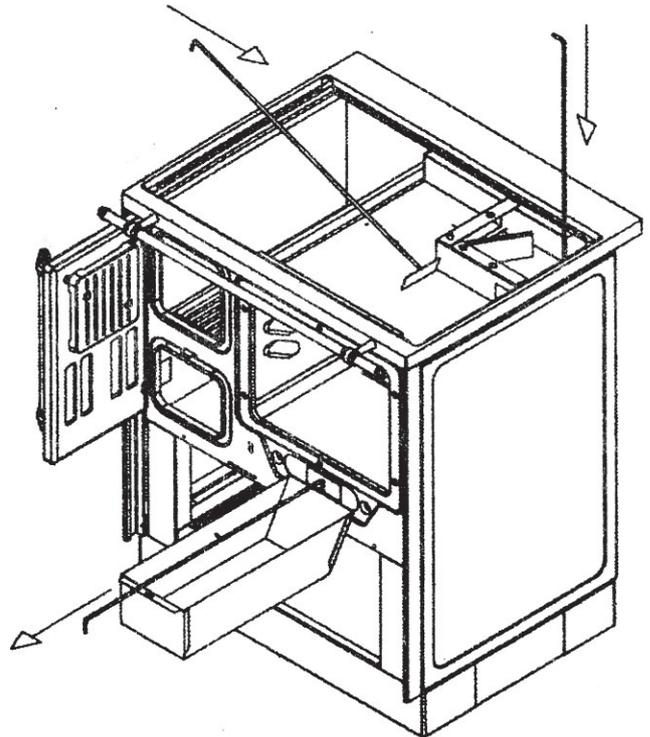


- Schrauben Sie die Knöpfe der Reinigungsklappe ab
- Die Reinigungsklappe wird abgenommen

Nun kann das Innere des ISAR 72 gereinigt werden

- Der Ruß auf dem oberen großen Schutzblech wird mit dem Schieber in den nach unten abgehenden Luftabzugskanal gedrückt.
- Den Ruß aus den vertikalen Abzugskanälen beseitigen.
- Nun können Sie mit dem Schieber alle Asche- und Rußrückstände vom Herdboden direkt durch die Reinigungsöffnung in den Aschenkasten ziehen.
- Falls sich große Mengen Ruß an der Unterseite der Herdplatte befinden, so kratzen Sie diese bitte sanft ab.

Die Montage erfolgt ganz einfach in umgekehrter Reihenfolge der Demontage.



Ersatzteile

Es dürfen nur Ersatzteile verwendet werden, die vom Hersteller ausdrücklich zugelassen bzw. angeboten werden. Bitte wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Fachhändler.

Die Feuerstätte darf nicht verändert werden! Bei Zuwiederhandlung entfällt der Garantieanspruch!

Hinweise zum Schornsteinbrand

Wird falscher oder zu feuchter Brennstoff verwendet, kann es aufgrund von Ablagerungen im Schornstein zu einem Schornsteinbrand kommen. Verschließen Sie sofort alle Luftöffnungen am Ofen und informieren Sie die Feuerwehr.

Nach einem Ausbrennen des Schornsteines muss dieser vom Fachmann auf Risse, bzw. Undichtigkeiten überprüft werden.

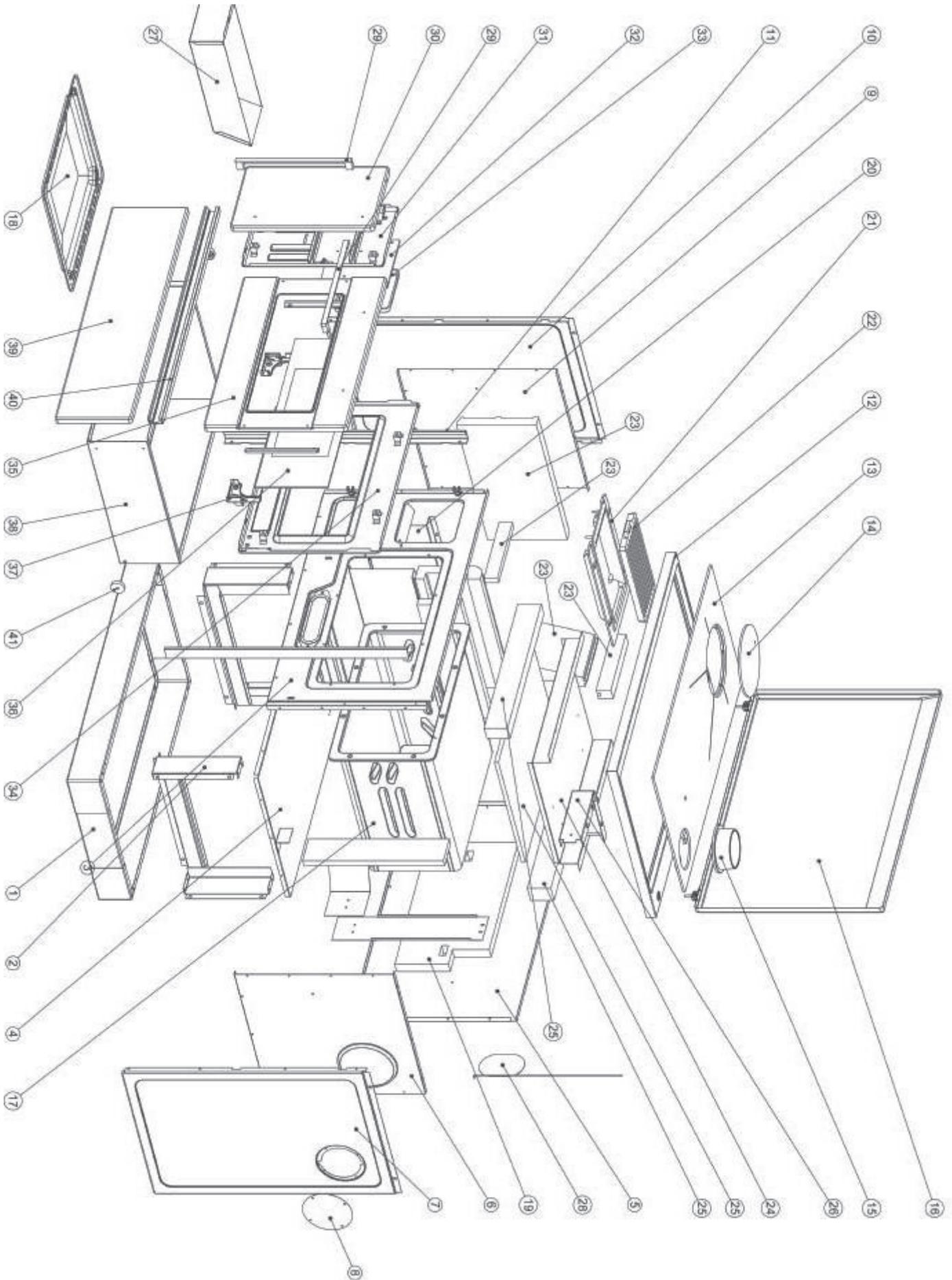
V. Technisches Daten Küchenherd ISAR 72

Brennstoff:	Scheitholz	Abmessung:	85,7 H 72 B 60 T
Nennwärmeleistung:	8,1 kW	Rauchrohranschluss:	120 mm ø
Wirkungsgrad:	75,6 %	Bauart	2
CO Gehalt:	1443 mg/m ³	Raumheizvermögen:	ca. 165 m ³
Staubgehalt:	32 mg/m ³	Abgasmassenstrom:	8,5 g/s
OGC:	105 mg/m ³	Förderdruck bei NWL:	12 PA
NOx:	161 mg/m ³	Abgastemperatur:	278° C
Energieeffizienzklasse A			

VI. Mögliche Störungsursachen

	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 siehe Kapitel „Erstbenutzung“
	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.	
Metalloberfläche verfärbt sich	Durch Überhitzung kann es zu Verfärbungen auf Metallteilen kommen	Oberfläche mit Stahlwolle reinigen und mit Ofenfarbe überlackieren. Überhitzung vermeiden!

VII. Explosionszeichnung



FIREFIX[®]

Kleining GmbH & Co. KG
Röntgenstraße 5
D – 48599 Gronau
Tel. ++49 (0) 2562/9354-0
Fax. ++49 (0) 2562/9354-23
EMail: info@firefix.de
Internet: www.firefix.de
