

Mit Feuer und Flamme.

Bedienungs- und Aufstellanleitung
AC 105



LOHBERGER

DE
2023-09

Vorwort

Mit dem Küchenherd Varioline AquaThermCombi haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von Lohberger entschieden.

Neben dem formschönen und zeitlosen Design legen wir besonderen Wert auf eine ausgereifte Verbrennungstechnik, hochwertige Materialien sowie auf eine perfekte Verarbeitung.

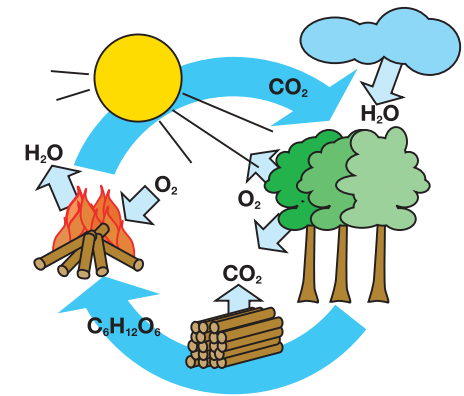
Richtige Handhabung und Pflege sind für einen störungsfreien Betrieb und lange Lebensdauer unerlässlich. Lesen Sie deshalb diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Wir sind überzeugt, dass Ihnen dann dieses viel Freude bereiten wird.

Ihre **LOHBERGER GmbH**

Unser Beitrag zum Klimaschutz

Bei der Verbrennung gibt Holz nur so viel CO₂ ab, wie es zuvor als Baum gespeichert hat. Dabei ist es gleichgültig, ob das Holz verbrennt oder im Wald verrottet.

Das Heizen mit Holz entspricht deshalb dem „natürlichen Bio-Kreislauf“.



Angaben zur Anleitung

Symbolerklärung

Folgende Symbole werden in dieser Anleitung verwendet:

GEFAHR ... weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führt, wenn sie nicht gemieden wird.

VORSICHT ... weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zu geringfügigen oder leichten Verletzungen führt, wenn sie nicht gemieden wird.

HINWEIS ... weist auf eine möglicherweise gefährliche Situation hin, die zu Sachschäden führen kann, wenn sie nicht gemieden wird.

Inhalt

Vorwort.....	2	Bedienung	17
Unser Beitrag zum Klimaschutz.....	2	Anheizklappe	17
Angaben zur Anleitung	2	Verbrennungslufteinstellung	17
Symbolerklärung	2	Rostrüttelung	17
Sicherheitshinweise	4	Rostsperre	17
Wichtige Hinweise.....	5	Betrieb / Feuerung	18
Kennzeichnung	5	Umschaltung Kessel- / Kochbetrieb	18
Haftung	5	Backrohr	18
Hinweis auf gesetzliche Vorschriften	5	Erste Inbetriebnahme.....	19
Nur richtige Brennstoffe verwenden	5	Hinweis Geruchsbildung	19
Kaminanforderungen	5	Hinweis Geräusche	19
Periodische Reinigung und Wartung	5	Brennstoffe	19
Ersatzteile und Zubehör	5	Zulässige Brennstoffe	19
Gerät darf nicht verändert werden	5	Unzulässige Brennstoffe	19
Fachgerechte Installation & Inbetriebnahme	5	Grundlagen der Verbrennung.....	20
Ausreichende Zufuhr von Frischluft	6	Voraussetzungen für eine Verbrennung	20
Wasserseitige Leistungsabgabe	6	Der Verbrennungsvorgang	20
Ordnungsgemäßer Betrieb	6	Saubere Verbrennung	20
Kaminanforderungen bei Heizanlagen	6	JETIFIRE-Flamm Bündelplatte	20
Vorsicht, der Schornstein kann verstopfen	6	Heizen.....	21
Richtiges Verhalten bei Schornsteinbränden	6	Überprüfen vor jedem Anheizen	21
Transport / Verpackung.....	7	Anheizen	21
Transportsicherung	7	Heizen	21
Transportmöglichkeiten	7	Heizen in der Übergangszeit	21
Gerätebeschreibung	8	Brennstoffmenge	22
Backrohr	9	Brennstofffüllhöhe	22
Backrohrthermometer	9	Lufteinstellungen	22
Kochfeld	9	Kochen	22
Zusatzausstattungen	9	Backen und Braten	22
Heiztür mit Sichtfenster	9	Wartung / Reinigung	23
Ceran-Kochfeld	9	Reinigung mit Staubsauger	23
Brandschutzeinheit nachträglich	9	Reinigungsöffnung	23
Brandschutzeinheit geschlossen fix	9	Kochplatte abnehmen	23
Externe Luftzufuhr	9	Reinigung Rost + Aschenlade	23
Installationspaket	9	Backrohrseitengitter	24
Mitgeliefertes Zubehör	9	Teleskopauszug	24
Einsatzmöglichkeiten	9	Backrohtür	24
Gerät aufstellen	10	Backrohtürsichtfenster reinigen	25
Bodentragfähigkeit	10	Brennraumsichtfenster reinigen	25
Gerätehöhe einstellen	10	Brennstofflade aushängen	25
Rauchrohranschluss verstellen	10	Stahlkochfeld	26
Gerätehöhe	10	Glaskeramikkochfeld	26
Herdrahmen	10	Fehlerbehebung	27
Sockelrücksprung	11	Kundendienst.....	29
Bodentragfähigkeit	12	Technische Daten	30
Sicherheitsabstände	12	Typenprüfung / Qualitätssiegel.....	30
Schornstein	13	Abmessungen.....	31
Verbrennungsluft	13	Technische Dokumentation	32
Heizungsanschluss	15	Garantiebedingungen	33

Sicherheitshinweise



VERBRENNUNGSGEFAHR

Bedenken Sie, dass einige Bauteile am Gerät (Fülltür, Griffe usw.) im Heizbetrieb heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen. Verwenden Sie zur Bedienung des Gerätes den beiliegenden Schutzhandschuh bzw. dem Rostheber.



BRANDGEFAHR

Die Konvektionsluftöffnungen dürfen nicht verschlossen werden, um einen Wärmestau zu vermeiden!

Berücksichtigen Sie die Sicherheitsabstände zu brennbaren Bauteilen beim Aufstellen des Gerätes.



VORSICHT - SPIELENDE KINDER

Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß – vor allem an der Sichtscheibe und an der Ummantelung! Bitte achten Sie darauf, dass Kinder während des Heizens einen ausreichenden Sicherheitsabstand halten.

Lesen Sie vor Aufstellung und Inbetriebnahme Ihres Gerätes unbedingt diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. So vermeiden Sie Schäden, die durch unsachgemäße Aufstellung oder Bedienung hervorgerufen werden können.

Für den Transport des Gerätes dürfen nur zugelassene Transporthilfen mit ausreichender Tragfähigkeit verwendet werden.

Durch den Abbrand von Scheitholz wird Wärmeenergie frei, die zu einer starken Erhitzung der Oberfläche des Gerätes und der Glasscheibe führt. Bei Berührung dieser Teile ohne entsprechender Schutzbekleidung oder Hilfsmittel wie z. B. geeignete Handschuhe besteht Verbrennungsgefahr.

Das Gerät darf erst nach fachgerechtem Anschluss an den Schornstein in Betrieb genommen werden.

Kontrollieren Sie das Gerät auf Beschädigungen (z.B. Gläser).

Achten Sie darauf, dass nie mehr Holz eingelegt wird als für die Nennleistung notwendig ist (ca. 1-2 kg).

Beim Nachlegen die Tür langsam öffnen, erst die Rauchgase abziehen lassen, damit vermeiden Sie ein Entweichen der Rauchgase in den Raum.

Das Gerät nicht während des Heizens absperren, es besteht Verpuffungsgefahr.

Feuerraumtür stets geschlossen halten. Vermeiden Sie das Überhitzen des Gerätes. Dadurch entstehende Schäden sind von der Garantieleistung ausgenommen!

Das Abstellen von nicht hitzebeständigen Gegenständen auf dem Heizgerät oder in dessen Nähe ist verboten. Legen Sie keine Wäschestücke zum Trocknen auf das Gerät. Das Trocknen von Kleidungsstücken oder dergleichen muss in ausreichendem Abstand vom Heizgerät aufgestellt werden (Brandgefahr)!

Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden, Speisen mit Fetten und Ölen, z.B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle nie mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.

Beim Betrieb Ihres Heizgerätes ist das Verarbeiten von leicht brennbaren und explosiven Stoffen im selben oder in angrenzenden Räumen verboten.

Betreiben Sie das Gerät niemals mit geöffneter Heiztür. Es könnten gesundheitgefährdende Heizgase austreten bzw. zu Verpuffungen kommen.

Entfernen Sie keinesfalls Sicherheitseinrichtungen wie Strahlenschutzbleche und dergleichen.

Die Geräteanschlüsse für Rauchabgang und Verbrennungsluft dürfen nicht verändert werden. Vor Inbetriebnahme bzw. während des Betriebes muss die Verbrennungsluft- und Abgasleitung frei sein!

Sorgen Sie für genügend Verbrennungsluft im Aufstellungsraum.

Bei ungünstigen Witterungsbedingungen wie zum Beispiel Überdruck im Schornstein darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

Bei Arbeiten im heißen Backrohr besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie einen Topflappen oder Handschuhe.

Im Backrohr keine Gegenstände aufbewahren, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.

Vorsicht beim Öffnen der Backrohrtüre. Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Backrohrtüre. Beim Öffnen strömt ein Schwall heißer Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.

Die Backrohrtür bei Zubereitungen im Backrohr immer völlig schließen.

Wichtige Hinweise

Kennzeichnung

Mit Hilfe der mitgelieferten Dokumentation sind Sie in der Lage ...
... das Gerät sicher zu bedienen
... alle Einsatzmöglichkeiten auszuschöpfen
... Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchzuführen

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig an einem gut zugänglichen Ort bis zum Abbau des Gerätes auf und übergeben Sie sie eventuellen neuen Besitzern.

Sollte die Bedienungsanleitung verloren bzw. zerstört werden, können Sie bei Ihrem Fachhändler jederzeit ein neues Exemplar anfordern.

Die Illustrationen und vereinfachte Darstellungen dienen zur generellen Information. Sie sind nicht maßstabsgetreu.

Richtungsangaben wie „rechts/links, vorne/hinten“ beziehen sich immer auf die Position Frontal vor dem Gerät.

Die Maßangaben sind im ISO-Einheitensystem ausgeführt. Wenn nicht anders angegeben in Millimeter (mm).

Haftung

Im Fall von Personen- bzw. Sachschäden haftet der Hersteller für den Baustandard und die Sicherheit der Maschine nur dann, wenn Konstruktionsfehler nachgewiesen werden können.

Keine Haftung bei ...

- ... unsachgemäßer Verwendung
- ... unsachgemäßer Bedienung
- ... unzureichender Wartung
- ... Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen
- ... baulichen Veränderungen

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes kann lebensgefährliche Verletzungen und große Sachschäden zur Folge haben und zum Gewährleistungs- bzw. Garantieverlust führen.

Als nicht bestimmungsgemäße Verwendung gilt ...

- ... jede bauliche Veränderung des Gerätes.
- ... der Betrieb ohne fachgerechten Anschluss an den Kamin.
- ... der Betrieb mit geöffneten Türen und Deckeln.
- ... der Betrieb ohne Kenntnis der Bedienungsanleitung.
- ... der Einbau von nicht originalen Ersatzteilen.
- ... die Verwendung von nicht zugelassenen Brennstoffen

Hinweis auf gesetzliche Vorschriften

Bitte beachten Sie die örtlichen, nationalen und europäischen Vorschriften und Normen, die für die Installation und den Betrieb der Feuerstätte zutreffend sind.

Nur richtige Brennstoffe verwenden

Nur geeignete Brennstoff verwenden durch Auswahl von umweltverträglichen, qualitativ hochwertigen und trockenen Sorten.

Kaminanforderungen

Die Eignung und Betriebsbereitschaft von neuen und bereits bestehenden Kaminen vor der (Erst-) Inbetriebnahme des Gerätes muss durch ein Abnahmezertifikat vom zuständigen Kaminkehrer nachgewiesen werden können.

Der Kaminstrang ist vom Betreiber frei zu machen (keine Abdeckungen oder Verstopfungen). Für gute Durchlüftung (genügend Frischluft) im Heizraum ist zu sorgen. Auf etwaige bestehende Mängel und/oder Veränderungen im Kamin und in der Heizungsanlage ist hinzuweisen. Aufgrund niedriger Abgastemperaturen in der Übergangszeit ist der Kamin auf jeden Fall feuchteunempfindlich und dicht auszuführen. Rauch- bzw. Abgase müssen ungehindert ins Freie geführt werden.

Periodische Reinigung und Wartung

Jede Feuerstätte inkl. aller angeschlossenen Systemkomponenten (z.B. Kamin, ...) muss einer periodischen Wartung und Reinigung unterzogen werden, damit die Funktion und die Wirtschaftlichkeit gesichert bleibt.

Beachten Sie dazu die Reinigungs- und Wartungsvorschriften dieser Anleitung. Auch ihr zuständiger Kaminkehrer übernimmt gerne die Reinigung der Feuerstätte. Nur ein sauberes und richtig eingestelltes Gerät ist ein ökonomisches Heizgerät.

Ersatzteile und Zubehör

Nur Original-Ersatzteile verwenden. Ersatzteile können Sie von Ihrem Händler beziehen. Verschleißteile (z.B. Dichtungen), thermisch hochbelastete Teile (Schamott, Gussteile) oder zu Bruch gegangene Geräteteile sind möglichst rasch zu erneuern bzw. auszuwechseln. Nur Zubehör verwenden, das für dieses Gerät erhältlich und freigegeben ist.

Gerät darf nicht verändert werden

Außer durch von uns angebotene, geprüfte Original-Zubehörteile, durch von unserem Werkskundendienst ausgeführte Arbeiten, oder durch den Fachhandwerker ausgeführte Arbeiten (beschränkt auf Arbeiten, welche in dieser Dokumentation beschrieben werden).

Fachgerechte Installation & Inbetriebnahme

Die Sicherheit des Gerätes ist nur dann gegeben, wenn diese von einem geschulten Fachmann unter Einhaltung der am Aufstellort geltenden Vorschriften und Bestimmungen installiert wurde. Achten Sie auf die Einhaltung der Vorgaben gemäß den gültigen Gesetzen, Normen, sowie auf die Einhaltung der örtlichen feuer- und baupolizeilichen Vorschriften. Ziehen Sie den zuständigen Schornsteinfeger zur Beurteilung baulicher oder technischer Umstände bei.

Heizen Sie in den ersten 2-3 Tagen mit geringer Leistung.

Beim Heizbetrieb in den ersten Tagen ist es möglich, dass die Schamott-Verkleidung Spannungsrisse bekommt. Die Heizfunktion ist dadurch aber nicht beeinträchtigt.

Ausreichende Zufuhr von Frischluft

Achten Sie auf eine ausreichende Zufuhr von Frischluft während des Heizbetriebes in den Aufstellungsraum! Es muss ein mindestens 0,8 facher Luftwechsel pro Stunde durch eine dauerhafte und sichere Belüftung des Raumes gewährleistet sein. Bei dicht schließenden Fenstern und Türen oder aber wenn andere Geräte, wie Dunstabzughaube, Wäschetrockner, Ventilator o. ä. dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, Luft entziehen, muss unter Umständen Verbrennungsluft (Frischluft) von außen zugeführt werden. Die Verbrennungsluft-Eintrittsöffnungen dürfen nicht verschlossen werden.

Sollten im gleichen Raum noch weitere Heizgeräte vorhanden sein, müssen die Lüftungsöffnungen für die Zufuhr der Verbrennungsluft das für den korrekten Betrieb aller Geräte notwendige Volumen gewährleisten!

Wasserseitige Leistungsabgabe

Die ordentliche Abfuhr der Wasserleistung an das Wassersystem durch Heizkörper, Pufferspeicher oder ähnliches muss gewährleistet sein. Vergewisseren Sie sich vor der Geräteinbetriebnahme, ob genügend Wasserdruck im Heizungssystem vorhanden ist. Eingebaute Absperrungen im Heizungssystem müssen geöffnet sein!

Ordnungsgemäßer Betrieb

Sachgemäße Bedienung durch Beachtung der Angaben in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie der Hinweise auf Sicherheit und Umweltschutz. Beachten Sie, dass Ihr Gerät nicht kindersicher (Türen, etc.) ausgeführt wurde und somit weder von Kindern noch von anderen unbefugten bzw. nicht geschulten Personen betrieben werden darf. Bei nicht fachgerechter Installation, Inbetriebnahme sowie bei unsachgemäßer Betriebsweise entgegen den gerätespezifischen Anforderungen (gem. technischer Dokumentation, Bedienungsanleitung) erlischt jeglicher Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch.

Kaminanforderungen bei Heizanlagen

Die Eignung und Betriebsbereitschaft von neuen und bereits bestehenden Kaminen vor der (Erst-) Inbetriebnahme des Gerätes muss durch ein Abnahmezertifikat vom zuständigen Kaminkehrer nachgewiesen werden können.

Der Kaminstrang ist vom Betreiber frei zu machen (keine Abdeckungen oder Verstopfungen). Für gute Durchlüftung (genügend Frischluft) im Heizraum ist zu sorgen. Auf etwaige bestehende Mängel und/oder Veränderungen im Kamin und in der Heizungsanlage ist hinzuweisen. Aufgrund niedriger Abgastemperaturen in der Übergangszeit ist der Kamin auf jeden Fall feuchteunempfindlich und dicht auszuführen. Rauch- bzw. Abgase müssen ungehindert ins Freie geführt werden.

Vorsicht, der Schornstein kann verstopfen

Achten Sie darauf, dass der Schornstein frei ist, wenn das Gerät nach einer längeren Betriebsunterbrechung wieder angeheizt wird. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lassen Sie den Schornstein durch einen Fachmann (Schornsteinfeger) überprüfen.

Richtiges Verhalten bei Schornsteinbränden

Aufgrund nicht regelmäßig durchgeführter Reinigung der Feuerstätte, Verbindungsstück und Schornstein bzw. bei Verfeuerung ungeeigneter Brennstoffe kann es zu einem Überzünden dieser Rückstände kommen. Dies kann zu einem Schornsteinbrand führen.

Halten Sie die Herdtüren geschlossen, die Luftregler auf „o“ stellen! Rücken Sie brennbare Bauteile weg vom Schornstein! Versuchen Sie auf gar keinen Fall den Schornsteinbrand durch Einbringen von Wasser zu löschen. Durch den schlagartig entstehenden Wasserdampf kann der Schornstein bersten! --> Rufen Sie die Feuerwehr über die Notrufnummer!

Transport / Verpackung

Die Verpackung Ihres Gerätes bietet einen sehr guten Schutz gegen Beschädigungen beim Transport. Trotzdem können Schäden am Gerät und Zubehör nicht ausgeschlossen werden.

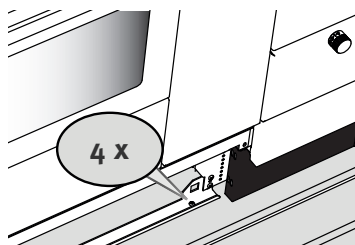
Auch nach dem Auspacken ist das Gerät sorgfältig auf eventuelle Transportschäden und Vollständigkeit zu überprüfen. Verdeckte Transportschäden können nur innerhalb 7 Werktagen reklamiert werden.

HINWEIS: Sichtbare Mängel sind sofort dem Anlieferer zu melden! Eine nachträgliche Reklamation ist ausgeschlossen!

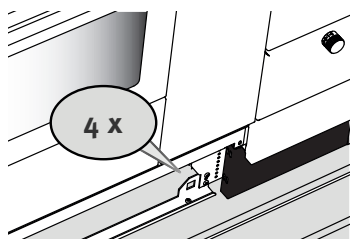
Transportsicherung

Vor dem Herunterheben des Herdes von der Transportpalette sind folgende Arbeitsschritte durchzuführen:

1. Brennstofflade herausnehmen
2. Transportsicherungsschrauben (4 Stück) entfernen.



Den vorderen Versteifungswinkel erst am endgültigen Aufstellort und nach abgeschlossener Höhenanpassung mittels Stellfüße (waagrechter und rüttelfreier Stand des Geräts) entfernen!



Hinweis: Der Versteifungswinkel an der Geräterückseite darf nicht entfernt werden!

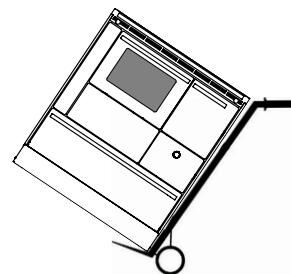
Transportmöglichkeiten

Transport mit Palette:

Gerät mit Palette zum Aufstellort transportieren. Brennstofflade herausnehmen, Kochplatte abnehmen, Transportsicherung entfernen und Gerät von Palette heben.

Transport mit Rodel:

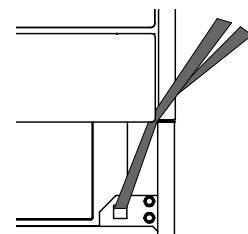
Der Transport mit Rodel ist seitlich auf der Feuerraumseite möglich. Dazu Brennstofflade herausnehmen, Kochplatte abnehmen, Transportsicherung entfernen und Gerät mit Rodel zum Aufstellort transportieren.



Transport mit Tragegurten

(im Lieferumfang)

Brennstofflade herausnehmen, Kochplatte abnehmen, Transportsicherung entfernen und 4 Stück Tragegurte im Sockelbereich einhängen. Tragerohre (bauseits) durch Tragegurtschlaufen einführen und Gerät zum Aufstellort transportieren.

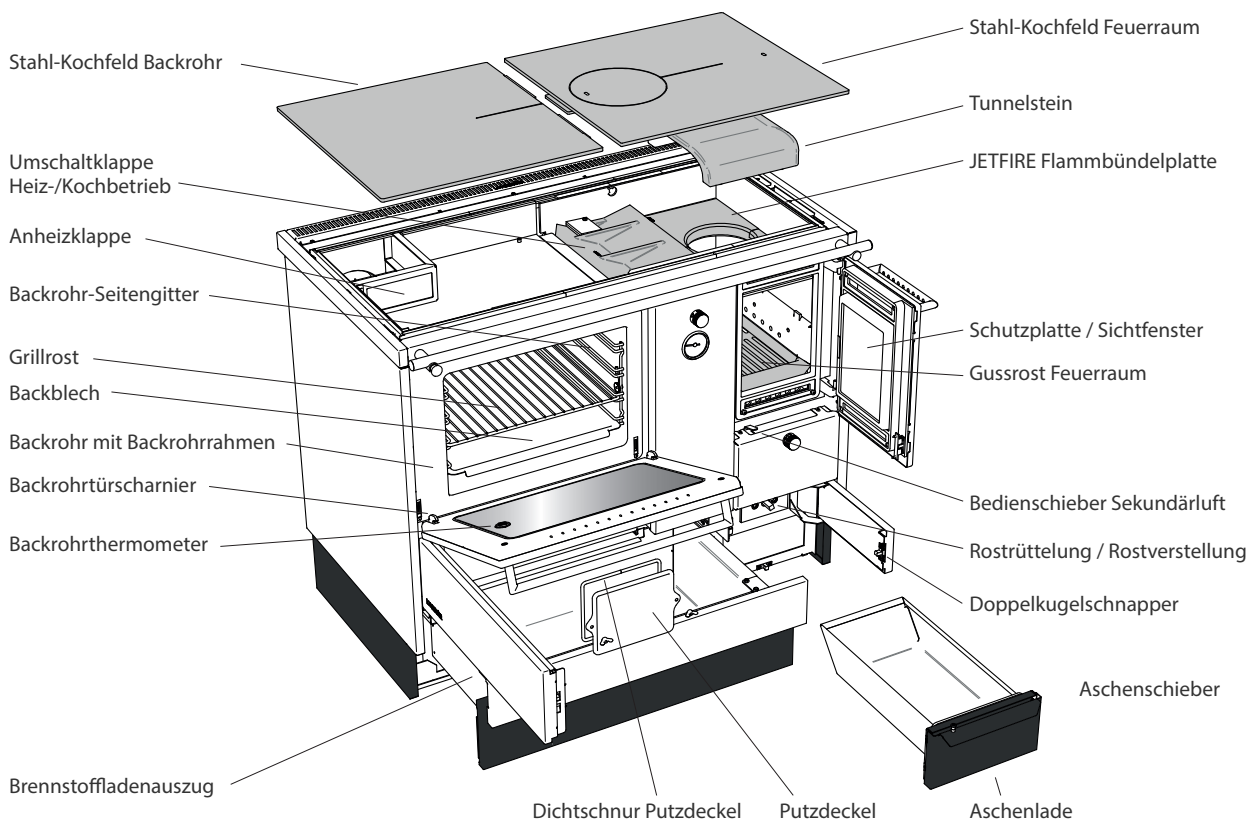
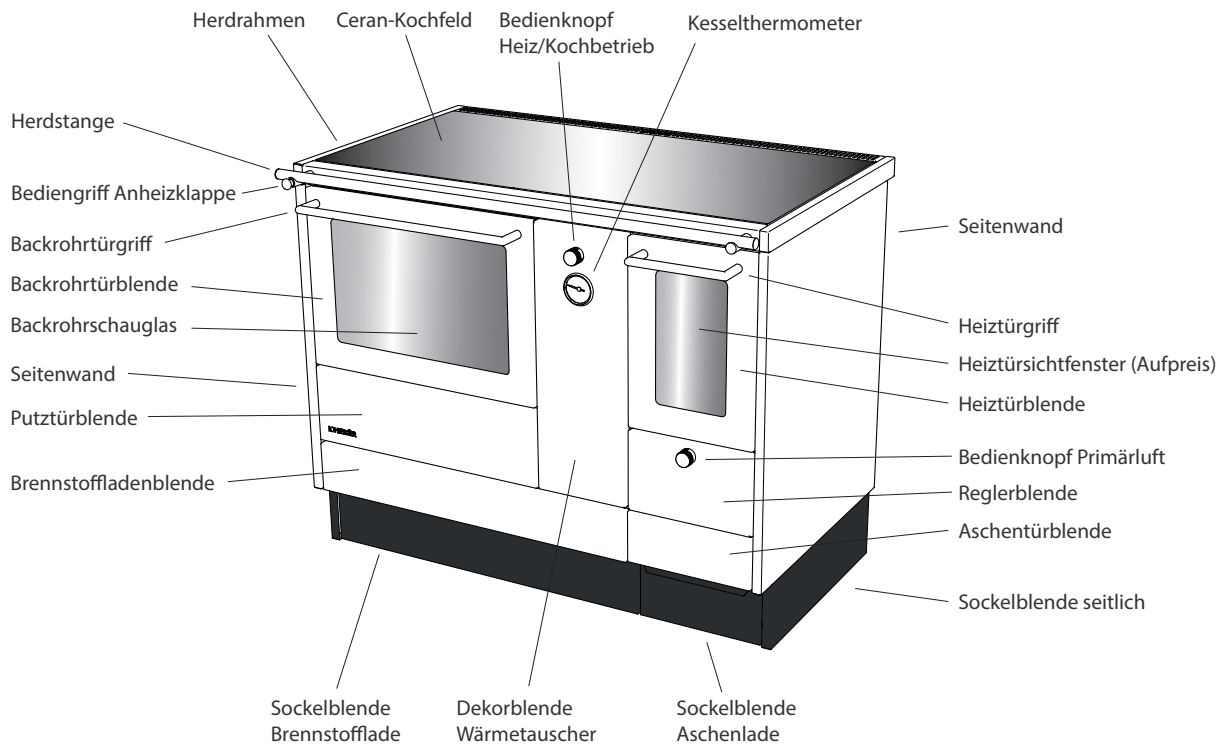


HINWEIS: Mit herausgedrehten Stellfüßen den Herd vorsichtig bewegen, damit das Gerät bzw. der Bodenbelag nicht beschädigt wird.

Gerätebeschreibung

Bei den Küchenherden mit Zentralheizeinsatz Varioline Aqua Therm Combi handelt es sich um Zeitbrandfeuerstätten, welche speziell für die Verfeuerung von Scheitholz konzipiert wurden. Der Unterschied zu Dauerbrandfeuerstätten liegt dabei im Nachlegeintervall, die Brenndauer der Geräte ist jedoch nicht beschränkt. Das heißt auch eine Zeitbrandfeuerstätte kann ohne Gefahr auf Geräteschäden über größere Zeiträume betrieben werden.

Der Gerätekorpus ist aus einer genieteten Stahlblechkonstruktion gefertigt, für die Geräteverkleidung kommen hochwertige Materialien wie Edelstahl, Aluminium und emaillierter Stahl zum Einsatz.



Backrohr

Alle Backrohre sind mit Backblech und Grillrost ausgestattet, die seitlichen Backblechträger verfügen über 4 Einschubhöhen. Das Backrohr ist innen voll emailliert und daher leicht zu reinigen. Nach dem Reinigen sollte die Backrohrtür zum Auslüften einige Minuten geöffnet bleiben.

Zum Braten und Backen ist das Backrohr vorzuheizen, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erzielen. Um eine Backrohrtemperatur von etwa 250 °C halten zu können, ist ein lebhaftes Feuer nötig. Trockenes Buchenholz eignet sich dazu sehr gut.

Zusatzausstattungen

Heiztür mit Sichtfenster

Die Herdserie Varioline kann mit einem Sichtfenster in der Heiztür ausgestattet werden.

Die Heiztür mit Doppelverglasung macht das Flammenspiel in Ihrem Wohnraum sichtbar und somit das Heizen mit Holz zu einem besonderen Erlebnis.

Ceran-Kochfeld

Gegen Aufpreis ist ein original CERAN®-Glaskeramik-Kochfeld erhältlich.

Brandschutzeinheit nachträglich

Für den Anbau an brennbare Materialien bzw. Einbau in eine Küchenzeile oder Anbau an einen E-Herd oder ein anderes Gerät sind Brandschutzeinheiten (VBS) in Breiten von 5 - 15 cm erhältlich.

Backrohrthermometer

Das Thermometer im Schauglas der Backrohrtür hat einen Anzeigenbereich von 20-400 °C. Die Temperatur Markierungen sind Richtwerte zum Backen und Braten und können von Fall zu Fall geringfügig abweichen.

Kochfeld

Das Gerät ist Serienmäßig mit einer nostalgisch anmutenden, plan geschliffenen Stahlplatte ausgestattet.

Brandschutzeinheit geschlossen fix

Des weiteren gibt es eine werkseitig fix montierte Brandschutzeinheit mit 7,5 cm, die seitlich keine Entlüftungsschlitze nach oben besitzt.

Externe Luftzufuhr

Die zur Verbrennung benötigte Frischluft wird nicht dem Aufstellungsraum entzogen, sondern wird von außen über eine Verbindungsleitung der Feuerstätte zugeführt.

Installationspaket

In diesem Paket ist eine Rücklaufanhebung, eine Thermische Ablaufanhebung, eine Umwälzpumpe sowie ein automatischer Entlüfter platzsparen an der Geräterückseite vormontiert.

Mitgeliefertes Zubehör

Im Lieferumfang befinden sich ein Allzweckschlüssel (z.B. für die Höhenanpassung der Stellfüße,...), ein Aschenschieber und eine Reinigungsbürste für die Gerätereinigung.

Einsatzmöglichkeiten

Das Gerät kann zur Beheizung des Aufstellraums, zum Kochen und zum Backen verwendet werden.

Mit dem integrierten Heizeinsatz kann zusätzlich Warmwasser „erzeugt“ werden, die Wärme wird über dieses Medium an die Heizungsanlage abgeführt.

Über die Verkleidung, das Sichtglas, etc. wird Strahlungswärme abgegeben.

Gerät aufstellen

Bodentragfähigkeit

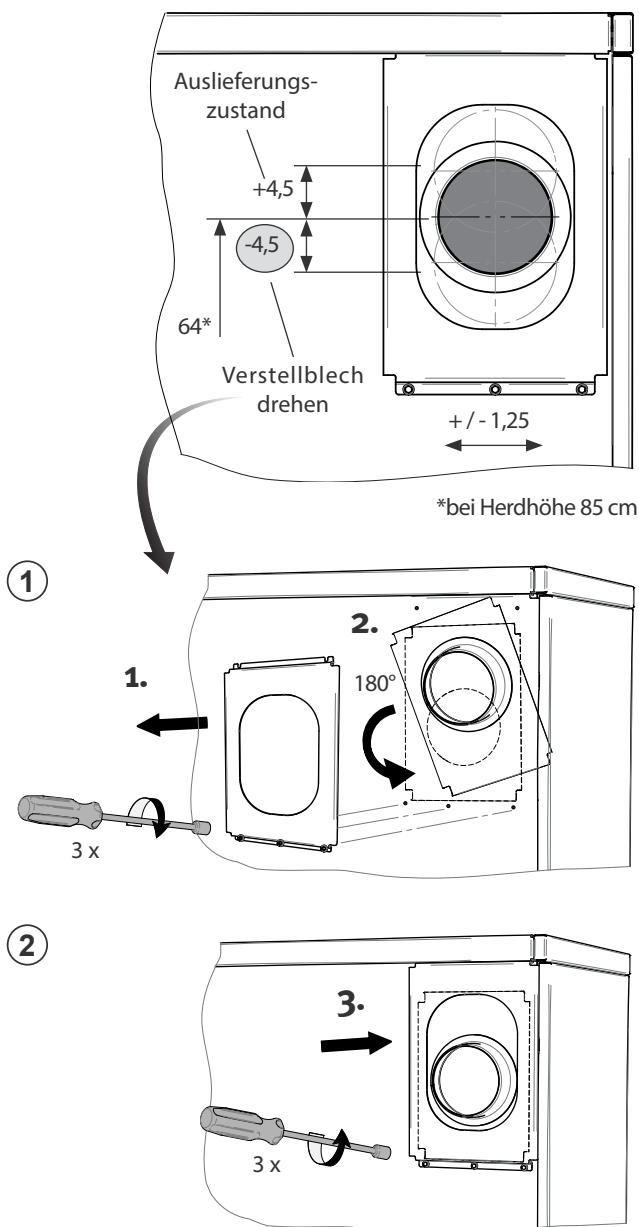
Überzeugen Sie sich vor dem Aufstellen, ob die Tragfähigkeit der Bodenunterkonstruktion dem Gewicht des Gerätes standhält. Achten Sie auf waagrechten und rüttelfreien Stand des Gerätes.

Gerätehöhe einstellen

Mit den 6 Nivellierfüßchen (verstellbar mit dem mitgelieferten Universalschlüssel) ist ein Ausgleichen an Unebenheiten des Fußbodens sowie eine Anpassung an andere Geräte oder Küchenanbauten möglich.

Rauchrohranschluss verstellen

Mit dem flexiblen Rauchabzug hinten ist ein Verstellbereich von $\pm 4,5$ cm senkrecht und $\pm 1,25$ cm waagrecht einfach möglich. Bei Herden ohne Backrohr oder die mit einer Durchheize ausgestattet sind, ist kein flexibler Rauchabzug möglich.



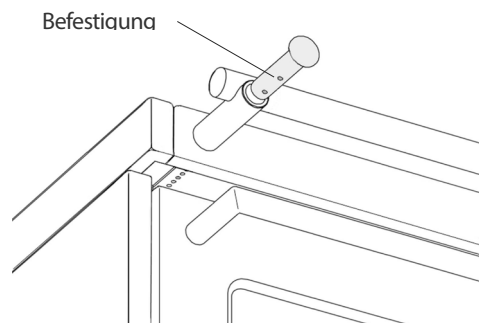
Gerätehöhe

Mit den 6 Nivellierfüßchen (verstellbar mit dem mitgelieferten Universalschlüssel) ist ein Ausgleichen an Unebenheiten des Fußbodens sowie eine Anpassung an andere Geräte oder Küchenanbauten möglich.

Herdrahmen

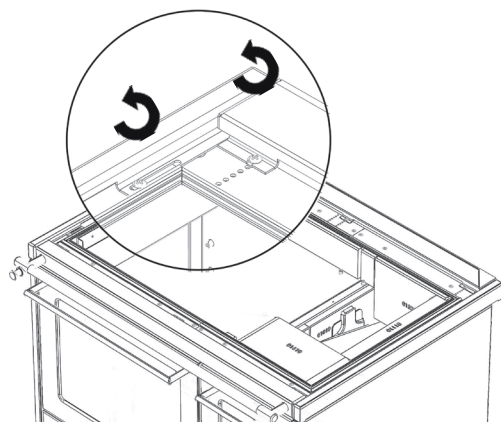
Der Herdrahmen ist verstellbar auf dem Gerät montiert, der Überstand kann somit an den Küchenanbau angepasst werden. Der maximale Überstand beträgt dabei 3 cm.

1. Bediengriffe für Rostrüttelung und Anheizklappe herausziehen, die Innensechskantschrauben der Bediengriffe (Unterseite) leicht lösen und anschließend auf den gewünschten Herdrahmenüberstand herausdrehen.



Beispiel: Herdrahmenüberstand = 2 cm \Rightarrow die Bediengriffe um 2 cm herausdrehen, Eventuell muss bei den Bediengriffen der Gewindestift auf das zweite Befestigungsloch gewechselt werden.

2. Die Innensechskantschrauben der Bediengriffe festziehen. Hierbei besonders auf das vollständige schließen der Anheizklappe bei eingeschobenen Bediengriffen achten!
3. Kochplatte(n) abnehmen und Herdrahmen-Befestigungsschrauben lockern.



4. Herdrahmen richtig positionieren, Herdrahmen-Befestigungsschrauben wieder festziehen, Kochplatte(n) auflegen.

Sockelrücksprung

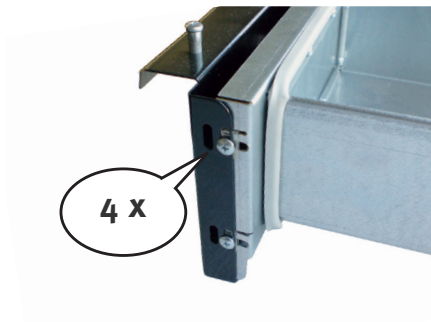
Bei Ausführung CLASSIC sind die Sockelblenden verstellbar auf dem Gerät montiert. Bei Ein- oder Anbau des Gerätes an/in eine Küchenzeile kann somit der Rücksprung des Herdockels an den Küchensockel angepasst werden.

Der Verstellbereich ist 1,5 cm (Sockelrücksprung 5 - 6,5 cm).

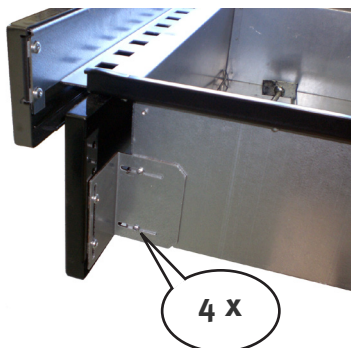
1. Aschentürblende öffnen und die Befestigungsschraube der Sockelblende lockern, gewünschten Sockelrücksprung (5 - 6,5 cm) einstellen und Schrauben wieder festschrauben.



2. Die Aschenlade herausnehmen, die Blendenbefestigungsschrauben lockern und gewünschten Sockelrücksprung einstellen, Schrauben wieder festschrauben.



3. Die Brennstofflade herausziehen, die Blendenbefestigungsschrauben lockern und gewünschten Sockelrücksprung einstellen, Schrauben wieder festschrauben.



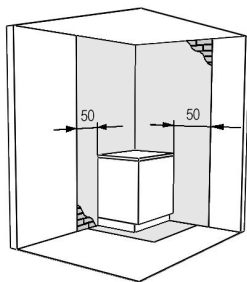
Bodentragfähigkeit

Überzeugen Sie sich vor dem Aufstellen, ob die Tragfähigkeit der Bodenunterkonstruktion dem Gewicht des Gerätes standhält. Achten Sie auf waagrechten und rüttelfreien Stand des Gerätes.

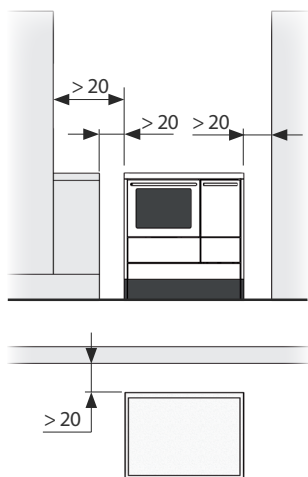
Sicherheitsabstände

Rund um den Herd ist genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen (Holzverkleidung, Möbel, Vorhänge u. dgl.) einzuhalten. Die Wände im Bereich des Herdes sind in voller Höhe der Wände und in einer Breite von mind. 50 cm nach beiden Seiten bzw. nach vorne über die Feuerstätte hinaus brandbeständig, nach den am Aufstellungsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen zum Thema Brandschutz, auszuführen.

Wir setzen die bauseitige Absprache vor der Aufstellung mit dem zuständigen Kaminkehrmeister voraus. Grundlage und gesetzliche Bestimmung bieten in Deutschland u.a. die TR-OL und in Österreich die TRVB105 H. auszuführen.

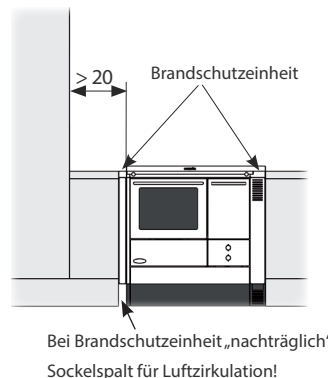


Der Sicherheitsabstand bei zu schützenden Gegenständen (z.B. brennbare Wände, Wände mit brennbaren Bestandteilen, Küchenhochschränke und tragende Wände aus Stahlbeton) ist ohne die oben beschriebenen Maßnahmen mindestens 20 cm.



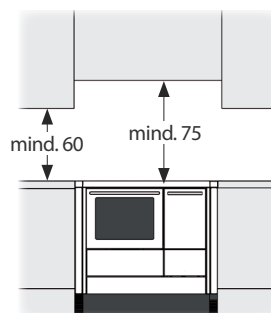
Bei Anbau an brennbare Materialien bzw. Einbau in eine Küchenzeile oder Anbau an einen E-Herd oder ein anderes Gerät ist eine Brandschutzeinheit (nachträglich oder fix montiert) vorzusehen.

Maximale Höhe der angebauten Einrichtungsgegenstände entspricht hierbei der Herdhöhe. Einrichtungsgegenstände über Herdhöhe müssen mind. 20 cm entfernt sein.



Überbauten

Zu Überbauten ist ein Mindestabstand von 75 cm einzuhalten. Für eine ausreichende Hinterlüftung der Überbauten ist zu sorgen, um Stauwärme zu vermeiden.



Bodenschutz

Bei einem brennbaren Boden (Holz-, Kunststoff, Teppichboden, ...) ist eine Funkenschutzplatte aus Sicherheitsglas oder einem anderen, nicht brennbaren Material zu verwenden. Für diese Unterlage müssen folgende Mindestmaße, ausgehend von der Feuerraumöffnung, eingehalten werden:

- Vorne 50 cm
- Seite 30 cm

Verbindungsstück

Bei der Abgasrohrverlegung zwischen Gerät und Schornstein sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten:

- Wandabstand 20 cm
- Deckenabstand 40 cm.

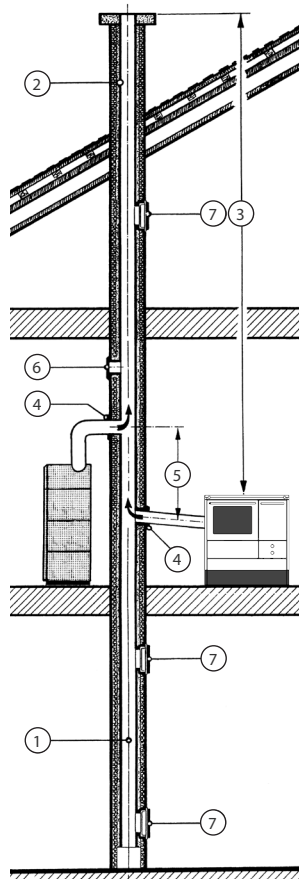
Schornstein

Der Schornsteinanlage ist nach EN 13384-1 zu berechnen. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss der positive Schornsteinbefund vorliegen.

Lassen sie das Abgassystem vor der Inbetriebnahme unbedingt vom zuständigen Kaminkehrmeister überprüfen und auf mögliche Fehler und Mängel untersuchen!

Ein störungsfreier und wirtschaftlicher Betrieb ist gewährleistet, wenn alle für eine gute Verbrennung notwendigen Faktoren gegeben sind:

1. Wirksame Schornsteinhöhe mindestens 5 m (von Geräteanschluss bis zur Schornsteinmündung). Von einem Anschluss an einen Schornstein mit weniger als 4 m wirksamer Höhe ist abzuraten.
2. Richtige Beschaffenheit des Schornsteins: Gleichbleibender quadratischer oder runder Innenquerschnitt, durch gute Wärmeisolierung gegen Abkühlung isoliert, glatte innere Oberfläche, Dichtheit.
3. Richtige Dimensionierung des Schornsteins: Querschnitt und wirksame Höhe müssen für die vorgesehenen Brennstoffe und Belastungen berechnet sein.
4. Richtiger Anschluss des Abgasrohres: Dichtheit, keine Querschnittsverengung, zum Schornstein hin leicht ansteigend, nicht in den Schornstein hinein ragend.
5. Ausführung und Zustand den am Aufstellort geltenden Vorschriften entsprechend. Mehrfachbelegung des Schornsteins ist zulässig!
6. Unbenutzte Anschlussöffnungen sind mit Verschlussdeckeln abzudichten.
7. Kehr- und Reinigungsöffnungen, meist in Keller- oder Dachgeschoss angeordnet, sind stets geschlossen zu halten. Dichtungen von Zeit zu Zeit kontrollieren, bei Bedarf erneuern!



Schornsteinförderdruck („Kaminzug“)

Der im Schornstein herrschende Unterdruck, gemessen in Pascal „Pa“, ist ein „Maß“ für die Leistungsfähigkeit des Kamins und wird im Zuge der Schornsteinberechnung ermittelt. Der für Ihr Gerät notwendige Förderdruck ist unter „Technische Daten“ ersichtlich.

- Ein zu geringer Förderdruck würde zu einer unvollständigen Verbrennung führen und somit eine erhöhte Ruß- und Teerbildung im Gerät und im Schornstein bewirken.
- Ein zu starker Förderdruck hingegen würde die Verbrennung beschleunigen, zu hohen Abgastemperaturen führen (Beschädigung des Gerätes) und den Brennstoffverbrauch enorm steigern.

Verbrennungsluft

HINWEIS: Unterdrücke im Aufstellraum (z.B. durch Lüftungsanlagen, Dunstabzugshauben, etc) können die Funktion der Feuerstätte und deren Sicherheitstechnik beeinflussen und sind nicht zulässig. Bitte sprechen sie mit dem zuständigen Bezirksschornsteinfegermeister und beachten sie die FeuVo und die DIN 18896 (Techn. Regeln für die Installation und den Betrieb für Feuerstätten für feste Brennstoffe)

Das Gerät arbeitet grundsätzlich **raumluftabhängig**, das heißt die für die Verbrennung notwendige Luft wird dem Aufstellraum entzogen – periodisches Lüften, gerade bei sehr dichten Haus-systemen, ist zwingend vorgeschrieben.

Im Aufstellungsraum ist daher für einen ausreichenden Luftwechsel zu sorgen. Wir empfehlen, bei Räumen von mehr als 50 m³ Rauminhalt, die Luftmenge innerhalb einer Stunde um das 1,5 fache auszutauschen. Bei kleineren Rauminhalt ist die Luftwechselrate zu erhöhen.

Der Betrieb von raumluftabhängigen Feuerstätten in Kombination mit Lüftung, etc. ist nur unter besonderen Auflagen erlaubt. Fragen sie hierzu den Hersteller ihrer Lüftungsanlage.

HINWEIS: Sollten im gleichen Raum noch weitere Heizgeräte vorhanden sein, müssen die Lüftungsöffnungen für die Zufuhr der Verbrennungsluft das für den korrekten Betrieb aller Geräte notwendige Volumen gewährleisten!

Die Verbrennungsluft wird bei dieser Anschlussvariante vorgewärmt, was sich günstig auf eine saubere Verbrennung auswirkt.

Periodisches Lüften ist aber unbedingt erforderlich.

Verbrennungsluftzufuhr über Aufstellraum

Da es durch unzureichende Verbrennungsluftzufuhr über den Aufstellraum vermehrt zu Geräte-Störungen kommen kann, wird dies Variante der Luftzufuhr von uns nicht empfohlen! Sollte diese Variante dennoch gewählt werden, sind Folgeschäden von der Garantie ausgenommen! Nachfolgende Hinweise sind zu beachten:

Die für die Verbrennung notwendige Luft wird dem Aufstellraum entzogen – periodisches Lüften, gerade bei sehr dichten Haus-systemen, ist zwingend vorgeschrieben. Im Aufstellungsraum ist daher für einen ausreichenden Luftwechsel zu sorgen. Wir empfehlen, bei Räumen von mehr als 50 m³ Rauminhalt, die Luftmenge innerhalb einer Stunde um das 1,5 fache auszutauschen. Bei kleineren Rauminhalt ist die Luftwechselrate zu erhöhen.

Unterdrücke im Aufstellraum (z.B. durch Lüftungsanlagen, Dunstabzugshauben, etc) können die Funktion der Feuerstätte und deren Sicherheitstechnik beeinflussen und sind nicht zulässig. Bitte sprechen sie mit dem zuständigen Bezirksschornsteinfegermeister und beachten sie die FeuVo und die DIN 18896 (Techn. Regeln für die Installation und den Betrieb für Feuerstätten für feste Brennstoffe).

Sollten im gleichen Raum noch weitere Heizgeräte vorhanden sein, müssen die Lüftungsöffnungen für die Zufuhr der Verbrennungsluft das für den korrekten Betrieb aller Geräte notwendige Volumen gewährleisten!

Verbrennungsluftzufuhr von außen (Zubehör)

HINWEISE:

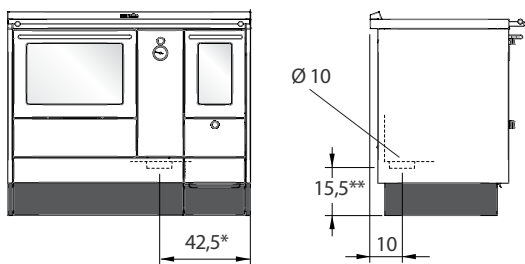
- Die Zustimmung des Bezirksschornsteinfegermeisters ist bei Schornstein-Anschlüssen in Verbindung mit Wohnungslüftungsanlagen Voraussetzung!
- In die Luftzuleitung dürfen keine Absperrvorrichtungen (Klappen, Schieber,...) eingebaut werden. Um in der Nicht-Heiz-Periode eine permanente Durchströmung des Gerätes zu verhindern, ist der Luftschieber am Gerät zu schließen.
- Die Luftansaugstelle im Freien ist mit einem Schutzgitter vor Verstopfungen zu sichern. Wir empfehlen eine Maschenweite von 10 mm.
- Die Luftzuleitung zum Verbrennungsluftstutzen erfolgt am besten mit einem nichtbrennbaren, flexiblen Alu-Schlauch! Maximale Länge 4 m, maximal 3 Umlenkungen.
- Die Luftzuleitung muss wegen eventueller Kondensatbildung isoliert sein und gegen Wind geschützt werden!!
- Der Luftkanal muss einen Durchmesser von mindestens 100 mm haben. Bei Verwendung von Rechteckrohren muss der entsprechende Querschnitt eingehalten werden!
- Nach der Kehr- und Überprüfungsordnung sind Lüftungsanlagen jährlich auf den freien Querschnitt durch den Bezirksschornsteinfegermeister zu überprüfen. Hierzu sollten entsprechende Inspektionsöffnungen vorgesehen werden. Bitte wenden Sie sich hierzu an Ihren Bezirksschornsteinfegermeister.
- Über die genauen Bestimmungen bzw. Auflagen beim gemeinsamen Betrieb von Feuerstätte, Wohnungslüftung und Dunstabzugshaube informiert sie gerne ihr zuständiger Bezirksschornsteinfegermeister oder ihr Lüftungsbauer!

Zur Verbrennung wird Sauerstoff benötigt, welcher normalerweise dem Aufstellraum entnommen wird. Um die ausreichende Verbrennungsluftzufuhr auch bei dicht schließenden Fenstern und Niedrigenergiehäusern mit Belüftungsanlage oder bei Verwendung einer Dunstabzugshaube mit Abluftbetrieb zu gewährleisten, muss für eine gesonderte Frischluftzufuhr von außen vorgesehen werden.

Der Anschluss für die externe Verbrennungsluftzufuhr wird an der Rückseite des Gerätes im unteren Bereich der Feuerung montiert. Die Geräte der Herdserie Varioline sind als **raumluftabhängige** Geräte nach DIN EN 12815 geprüft und erfüllen auch mit der externen Verbrennungszufuhr **nicht** die Anforderungen an einen raumluftunabhängigen Betrieb.

Abmessungen (in cm)

*... Aufmass bei Gerät mit Brandschutz oder Ausführung Salzburg beachten!



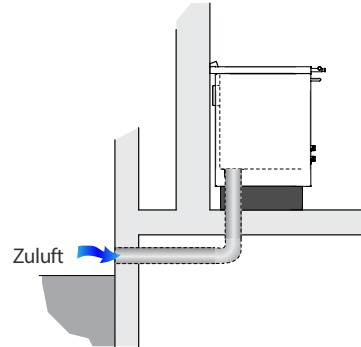
--> + 5 cm (7,5 cm bei Brandschutz geschlossen)

Z... Gerät mit Zentralheizeinsatz

Anschlussbeispiele

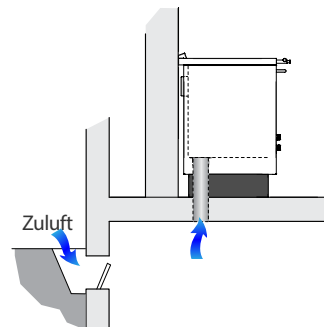
ZULUFTLEITUNG DURCH KELLERRAUM

Die Verbrennungsluft wird bei dieser Anschlussvariante vorgewärmt, was sich günstig auf eine saubere Verbrennung auswirkt. Die Leitungsführung ist im Kellerraum gut zu realisieren.



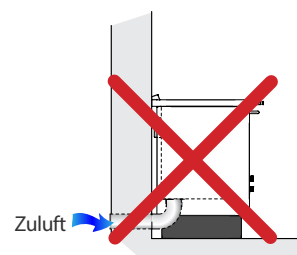
ZULFTLEITUNG ÜBER KELLERRAUM

Die Verbrennungsluft wird bei dieser Anschlussvariante vorgewärmt, was sich günstig auf eine saubere Verbrennung auswirkt. Der Kellerraum muss vom Wohnbelüftungssystem ausgeschlossen sein und nach aussen geöffnet sein. Starker Staub und Feuchtigkeit sind zu vermeiden.



DIREKT VON AUSSEN

Bei einer Zuluftleitung direkt durch eine Aussenwand wird die Verbrennungsluft nur wenig vorgewärmt, was sich ungünstig auf eine saubere Verbrennung auswirkt. Außerdem besteht die Gefahr von Kondensatbildung!



ZULUFTLEITUNG VON OBEN

Die Zuleitung der externen Verbrennungsluft von oben darf nur mit geprüften Schornsteinsystemen erfolgen, eine Schornsteinberechnung ist hier zwingend erforderlich!

Heizungsanschluss

HINWEIS: Der Anschluß an die Heizungsanlage sowie die Inbetriebnahme dürfen ausschließlich von einem autorisierten Installationsbetrieb ausgeführt werden!

Im untersten Bereich des Wasserumlaufs ist ein Entleerungshahn anzubringen!

Der Heizkessel ist als Wärmeerzeuger für Warmwasser-Heizungsanlagen mit Vorlauftemperatur bis 95 °C und einem zulässige Betriebsüberdruck von 3 bar geeignet und zugelassen.

Der Gerät ist anleitungsgemäß unter Einhaltung der geltenden nationalen und der europäischen Normen sowie den regionalen Vorschriften zu installieren.

WEITER ZU BEACHTEN

Heizraumrichtlinien, Landesbauverordnungen, Örtliche Bauvorschriften, Gewerbliche und feuerpolizeiliche Bestimmungen, Umweltschutzbestimmungen, Bestimmungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungsunternehmens

Nach Fertigstellung der Anschlussarbeiten ist eine Probeheizung vorzunehmen, bei der sämtliche Steuer und Sicherheitsgeräte eingestellt werden und ihre Funktionen überprüft werden.

Wasserseitige Leistungsabnahme

Die Heizanforderung (Wärmebedarf) während des Betriebes muss mehr als 1,6 kW betragen. Bei einer geringeren Anforderung bzw. Wärmeabnahme würden die eingebauten Sicherheitseinrichtungen aktiviert und/oder das Gerät abgeschaltet.

Rücklaufanhebung

Zu niedere Betriebstemperaturen, das heißt zu tiefe Vor- und Rücklauftemperaturen, beeinträchtigen die Lebensdauer des Heizkessels erheblich.

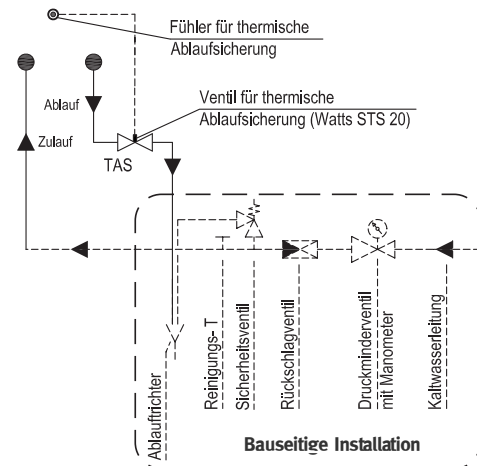
Bei Unterschreitung des Wassertaupunktes entsteht an der Oberfläche des Heizkessels Kondenswasser mit mehr oder weniger aggressiven chemischen Bestandteilen die eine Korrosion beschleunigen. Zur Unterschreitung des Taupunktes kommt es vorwiegend bei Niedertemperaturheizungen (Rücklauftemperatur bis unter 25 °C), bei Heizbetrieb ohne Mischer, bei extremem Schwachlastbetrieb in der Übergangszeit und bei ständigem Schwachlastbetrieb durch zu groß dimensionierten Heizkessel.

Die Rücklauftemperatur muss daher mindestens 55 °C am Rücklaufstutzen des Gerätes betragen. Der Idealwert der Rücklauftemperatur am Kesseleintritt liegt bei 60 °C. Die Rücklaufanhebung (die Rücklaufanhebungspumpe muss im Rücklauf montiert sein) soll möglichst nahe am Kessel montiert werden, damit die Mischtemperatur am Mischventil auch der Rücklauftemperatur am Kessel entspricht.

Thermische Ablaufsicherung

Der Wärmetauscher dient zur Absicherung gegen Überhitzung des Kessels bei Pumpenstillstand und darf nicht zur Brauchwasserbereitung verwendet werden! Die Kaltwasserzuleitung zur TAS darf nicht absperrbar sein.

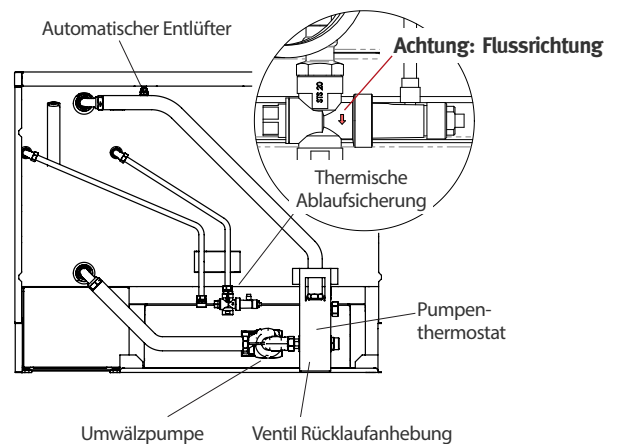
Der Vordruck muss mindestens 2 bar und darf höchstens 10 bar betragen. Die Sicherheitseinrichtungen müssen nach der Montage noch zugänglich sein. Zur Funktionskontrolle der thermischen Ablaufsicherung muss der Abfluss sichtbar sein, daher Ablauftrichter verwenden!



Mindestens einmal im Jahr muss bei der thermischen Ablaufsicherung eine Funktionskontrolle durchgeführt werden. Dazu ist die rote Kappe gegen das Ventil zu drücken, dabei muss Wasser in den Ablauftrichter fließen. Sollte die thermische Ablaufsicherung tropfen, sind Dichtung und Ventilsitz zu reinigen. Der Verkalkungszustand der Sicherheitseinrichtungen ist ebenfalls wenigstens einmal im Jahr zu kontrollieren.

Installationspaket

Wir empfehlen für den Heizungsanschluss unser Installationspaket, welches als Zubehör verfügbar ist.



In diesem Paket ist eine Rücklaufanhebung, die Thermische Ablaufsicherung, eine Umwälzpumpe sowie ein automatischer Entlüfter platzsparend an der Geräterückseite vormontiert.

Ausdehnungsgefäß

Ist der Kessel-Heißwasserkreislauf nicht direkt mit einem Heizkreislauf mit eingebundenem Ausdehnungsgefäß verbunden oder von diesem Kreislauf absperrbar, so ist ein separates Ausdehnungsgefäß (bauartzugelassen) einzubinden. Der Einbau sowie die Berechnung der Größe des Ausdehnungsgefäßes muss nach

DIN EN 12828 und DIN EN 13831 erfolgen. Das Ausdehnungsgefäß muss in frostfreien Räumen eingebaut werden. Detaillierte Hinweise (z.B. maximale Betriebstemperatur,..) entnehmen sind den jeweiligen Herstellerangaben zu entnehmen.

Sicherheitsventil

Als Sicherheitseinrichtung gegen Überdruck muss ein Sicherheitsventil eingebaut werden. Die Mündung der Ausblaseleitung muss frei einsehbar sein, daher Ablauftrichter verwenden!

Entlüftung

Am Anschlussbogen der Kessel-Vorlaufleitung muss ein Automatischer Entlüfter eingebaut werden, um die ordnungsgemäße Entlüftung des Kessels sowie des Heizungssystems sicherstellen zu können.

Pumpenthermostat

Mit dem Pumpenthermostat wird die Ein- bzw. Ausschalttemperatur der Umwälzpumpe eingestellt. Bei überschreiten der eingestellten Temperatur schaltet das Pumpenthermostat die Umwälzpum-

pe ein, bei unterschreiten der eingestellten Temperatur wird die Umwälzpumpe wieder ausgeschaltet.

Die Einschalttemperatur für die Umwälzpumpe sollte auf etwa 55 °C eingestellt sein.

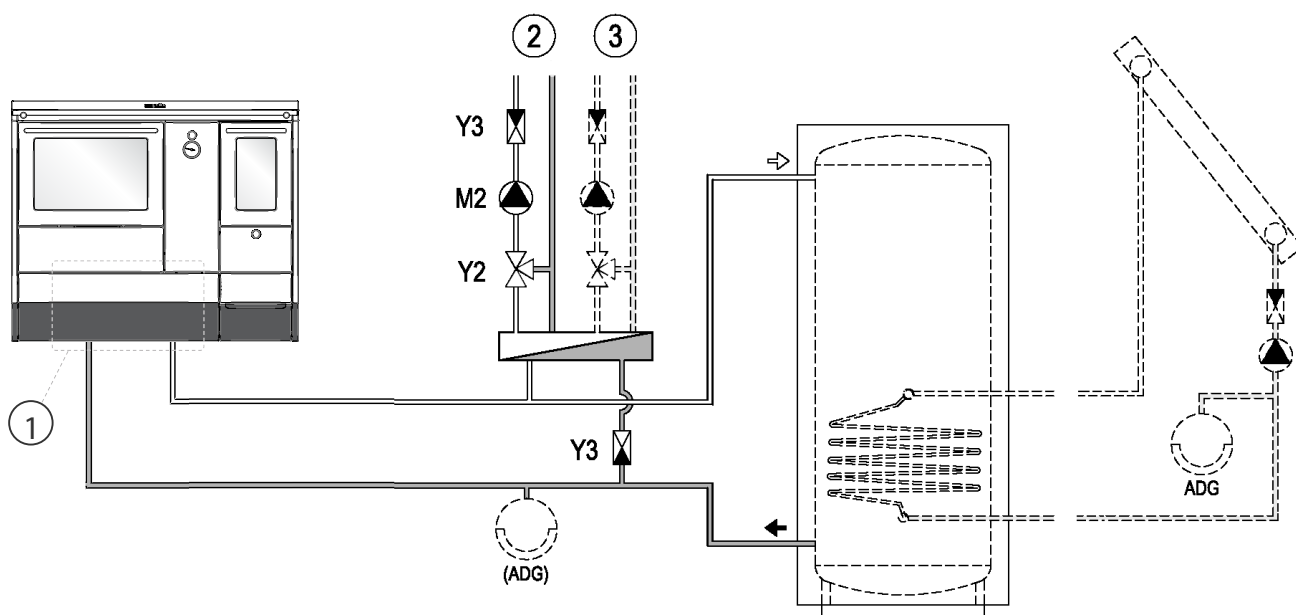
HINWEIS: Wird die Einschalttemperatur zu hoch eingestellt, kann es zum Überhitzen des Herdes kommen und dadurch die Thermische Ablaufsicherung auslösen.

Der Zugang zum Pumpenthermostat erfolgt durch den Ausbau der Brennstofflade.

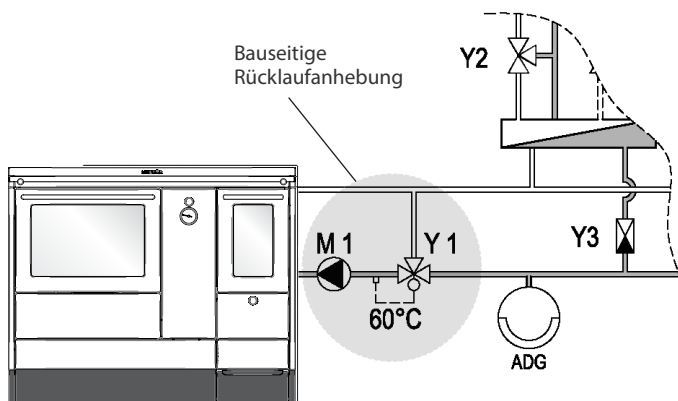
Anschlussbeispiel

Nachfolgend ist eine Heizungsanlage schematisch dargestellt. Absperrorgane, Entlüftungen und sicherheitstechnische Maßnahmen sind nicht eingezeichnet. Sie sind als einfache und unverbindliche Beispiele zu verstehen, ersetzen daher nicht eine genaue Planung mit Rücksichtnahme auf bauseitige Erfordernisse bzw. hydraulische und sicherheitstechnische Einrichtungen.

Anschluss mit LOHBERGER Installationspaket (Zubehör)



Anschluss ohne LOHBERGER Installationspaket



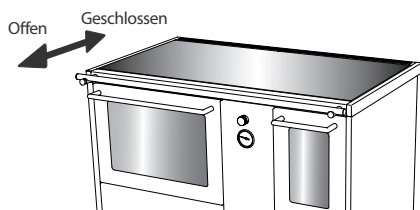
Legende:

- 1 Installationspaket
Integrierte Rücklaufanhebung
Umwälzpumpe
Automatischer Entlüfter
Thermische Ablaufsicherung
- 2 Heizkreislauf
- 3 Event. weiterer Heizkreis oder Boilerladekreis
- Y1 3 - Wege Thermoventil
- Y2 3 - Wege Mischer
- Y3 Rückschlagventil
- M1 Umwälzpumpe zum Laden des Pufferspeichers
- M2 Heizkreispumpe
- ADG Ausdehnungsgefäß

Bedienung

Anheizklappe

Zum leichteren Anheizen sind alle LOHBERGER Herde mit einer Anheizklappe ausgerüstet. Durch das Öffnen wird ein direkter Weg vom Feuerraum in den Kamin freigegeben. Die Rauchgase müssen somit nicht den „langen“ Weg um das Backrohr nehmen, sondern gelangen – noch heiß – in den Kamin wodurch sehr rasch ein Kaminzug aufgebaut wird. Wenn der Kamin genügend Zug aufgebaut hat und die Anheizphase beendet ist, muss die Anheizklappe wieder geschlossen werden.



Der Bediengriff für die Anheizklappe ist auf der dem Feuerraum gegenüberliegenden Seite in die Herdstange integriert. Herausgezogen ist geöffnet; eingeschoben ist geschlossen.

HINWEIS: Die Anheizklappe darf nur in der Anheizphase geöffnet bleiben. Eine während des Heizbetriebes offen stehende Anheizklappe führt zur Überhitzung des Herdes und damit zu Schäden an Herdteilen. Außerdem hat eine offen stehende Anheizklappe erhöhten Brennstoffverbrauch zur Folge.

Verbrennungslufteinstellung

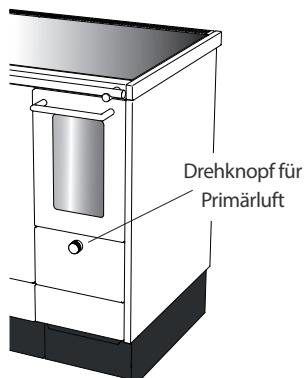
Das Gerät AquaTherm ist mit einem automatischer Leistungsregler ausgestattet. Auf diese Weise kann die Verbrennungsluftmenge „begrenzt“ werden. Dies hat aber nur einen beschränkten Einfluss auf die Leistung. Ein Zuviel an aufgelegtem Brennmaterial kann dadurch jedenfalls nicht ausgeglichen werden. Eine bestimmte Menge Holz benötigt zur optimalen Verbrennung eine bestimmte Menge Sauerstoff. Wird dem Holz eine geringere Menge an Luft zugeführt, als zur sauberen und effizienten Verbrennung notwendig ist, wird zwar im Gerät weniger Energie erzeugt (das Gerät weitestgehend vor Überhitzung bewahrt) – das ungenutzte „Holzgas“ aber entweicht durch den Kamin. Die Folge: ein niedriger Wirkungsgrad und eine hohe Umweltbelastung. Abhilfe: den Herd nur bis zur empfohlenen Brennstofffüllhöhe beschicken.

Viel Luft von unten bedeutet viel brennbares Holzgas (regelbar mit Hilfe des Primärluftreglers). Dieses Holzgas wird mittels vorgeheizter Sekundärluft (JETIFIRE Verbrennungstechnik) sauber und effizient bei ca. 950 °C verbrannt.

Primärlufteinstellung

Die Zufuhr der für die Verbrennung notwendigen Primärluft wird mit dem Drehknopf unter der Heiztür geregelt. Damit wird die Abbrandgeschwindigkeit und in Folge die Heizleistung des Herdes bestimmt.

In Stellung „0“ ist der Regler geschlossen, es wird keine Verbrennungsluft zugeführt. In Stellung „1“ erfolgt mini-

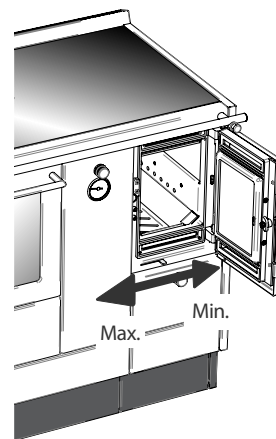


male Luftzufuhr, diese ist für den Dauerbrandbetrieb zu wählen. Den Drehknopf auf Stellung „6“ gedreht, bedeutet maximale Luftzufuhr, vor allem in der Anheizphase notwendig.

Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 18

Sekundärlufteinstellung

Mit der Zufuhr von Sekundärluft (von oben über den Brennstoff strömende Verbrennungsluft) wird ein auf den verwendeten Brennstoff abgestimmter, schadstoffarmer Abbrand erzielt. Die Sekundärluft strömt dabei durch Öffnungen in der Feuerraumrückwand, sowie von unten und oben an der Brennraumtür (bzw. am Sichtfenster) entlang, über das Brenngut in die Brennkammer.



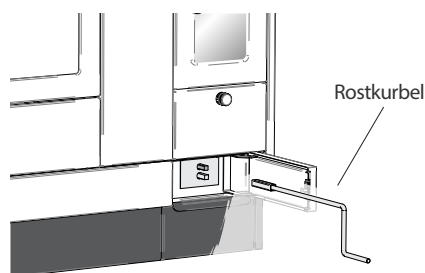
Mit dem Sekundärluftschieber, nach dem Öffnen der Heiztür im unteren Bereich ersichtlich, kann die Sekundärluftzufuhr geregelt werden.

Wird der Hebel in Richtung Geräteaussenseite bewegt, verringert sich die zuströmende Sekundärluftmenge, in Richtung Backrohr vergrößert sie sich.

Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 22

Rostrüttelung

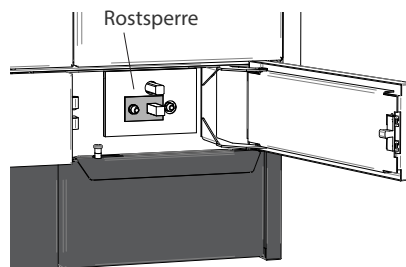
Die Entaschung des Rostes erfolgt mit der Rostkurbel vom Aschenladenraum aus. Dazu wird die Rostkurbel an den oberen Vierkantzapfen gesteckt und beliebig gedreht. Sind die Luftschlitze durch Schlacke, Verkrustungen oder sonstigen Verbrennungsrückständen stark verstopft, ist der Rost ganz herauszunehmen und zu säubern.



Rostsperr

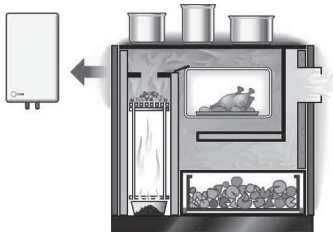
Die Rostsperr am unteren Vierkantzapfen verhindert die Rostverstellung und darf nicht entfernt werden.

HINWEIS: Keine Garantie / Gewährleistung bei Schäden durch Nichtbeachtung!



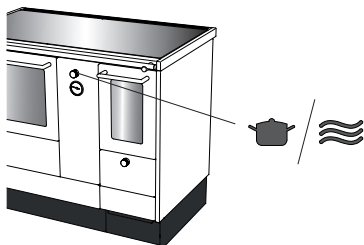
Betrieb / Feuerung

Der Herd eignet sich vor allem zum Kochen und Backen. Zusätzlich erfolgt während des Betriebes auch noch eine Wärmeabgabe an die Heizung.



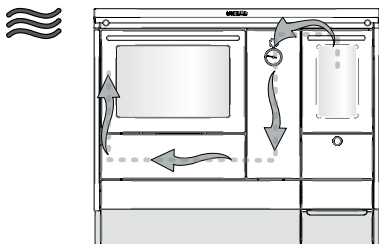
Umschaltung Kessel- / Kochbetrieb

Mit dem Einstellknopf über dem Kesselthermometer kann man zwischen den beiden Betriebsarten **Kesselbetrieb** und **Kochbetrieb** wählen. Dazu den Einstellknopf auf das gewünschte Symbol drehen.



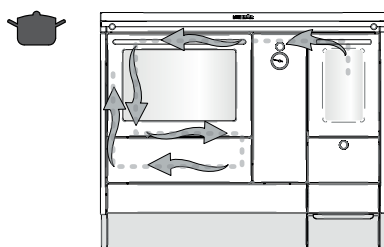
Kesselbetrieb

In dieser Betriebsart erfolgt die maximale Wärmeabgabe an das Heizungssystem. Die Heizgase werden durch einen Rohrwärmtauscher gelenkt, zugleich werden die Abstrahlverluste an den Aufstellraum (über Kochfläche bzw. Backrohr) und somit die Raumheizleistung verringert.



Kochbetrieb

Zum Kochen und Backen werden die Heizgase auf die Kochfläche und um das Backrohr geleitet. Durch die Vergrößerung der Abstrahlfläche wird die Heizleistung an den Aufstellraum erhöht. Die Kesselleistung wird durch das Ausgrenzen des Rohrwärmtauschers reduziert, jedoch nicht ganz unterbunden.



Backrohr

Alle Bratröhren sind mit Backblech und Grillrost ausgestattet, die seitlichen Backblechträger verfügen über 4 Einschubhöhen. Das Backrohr ist innen voll emailliert und daher leicht zu reinigen. (Hinweise zur Reinigung auf Seite 10)

Das Backrohr wird vom heißen Luftstrom umströmt. Der verschlungene Weg der Rauchgasführung garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der Herdplatte (Stahl oder CERAN®) und im Backrohr, ebenso wie die kontinuierliche Wärmeabstrahlung an die Umgebung.

ACHTUNG! Ihr Backrohr erreicht Temperaturen von bis zu 400 °C!

Zum Braten und Backen ist das Backrohr vorzuheizen, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erzielen. Um eine Backrohrtemperatur von etwa 250 °C halten zu können, ist ein lebhaftes Feuer nötig. Trockenes Buchenholz eignet sich dazu sehr gut.

Backrohrthermometer

Das Thermometer im Schauglas der Backrohrtür hat einen Anzeigenbereich von 0-400 °C. Die Temperatur Markierungen sind Richtwerte zum Backen und Braten und können von Fall zu Fall geringfügig abweichen.

Erste Inbetriebnahme

HINWEIS: Vor der Erstinbetriebnahme sind sämtliche Anschlüsse (Rauchrohranschluss, Verbrennungsluftanschluss, etc.) am Gerät zu überprüfen.

Achten Sie darauf, dass sich im Brennraum bzw. Backrohr keine Gegenstände befinden.

Nach Fertigstellung der Aufstellungs- und Anschlussarbeiten und vor der ersten Inbetriebnahme sind noch ein paar Maßnahmen zu treffen:

- Gerätetüren öffnen und Gerätezubehör / Transportsicherungen herausnehmen.
- Stahlkochplatte: Rundum zum Herdrahmen auf einen 2 mm Spalt achten, da sonst beim Heizen eine Verfärbung am Edelstahl Herdrahmen auftritt!
- Den aufgetragenen Korrosionsschutz ist von der Stahlkochplatte abwischen.
- Für einen optimalen Verbrennungsablauf ist sauerstoffreiche Frischluft wichtig - vor dem Anheizen den Raum gut durchlüften.
- Vor jeder Inbetriebnahme auf die Funktionsbereitschaft der Heizungsanlage (Wasserstand, Wasserdruck, Temperatur, Armaturen, Sicherheitseinrichtungen, ...) zu achten!

Brennstoffe

Zulässige Brennstoffe

Das Gerät ist für die Verfeuerung von Scheitholz geeignet. Rindenabfälle, Sägemehl, Feinhackschnitzel, Reisig, Holzwolle, Holzspäne und Papier dürfen nur in kleinen Mengen zum Anzünden im Scheitholzbetrieb verwendet werden. Beim Abbrand solcher Brennstoffe entsteht hoher Schadstoffauswurf, großer Aschenanfall, der Heizwert hingegen ist gering.

Holz

Scheitholz soll einen Wassergehalt von ca. 20 % des Darrgewichtes, eine Länge von 1/3 m haben und klein gespalten sein. So brennen die Scheite rasch an und bringen bei gleicher Holzmenge eine höhere Heizleistung als große Holzscheite. Im Freien sollte Fichte, Tanne oder Erle gut 2 Jahre, Hartholz sogar 3 Jahre (überdacht!) gelagert werden.

Die Bedeutung des Wassergehaltes bei Holz auf den Heizwert zeigt folgende Tabelle:

Holzlagerung	Wassergehalt %	Heizwert kWh/kg
Waldfrisch geschlagen	50	~2,3
Über den Winter gelagert	40	~2,7
Über den Sommer gelagert	18 - 25	~3,4
Lufttrocken	15 - 20	~4,2

Braunkohlebriketts

Neben Holz können auch Braunkohlebriketts verfeuert werden. Braunkohlebriketts zeichnen sich durch folgende Vorteile aus: hoher Heizwert, lang anhaltende Wärme, gleich bleibende Qualität, sind leicht erhältlich (Baumarkt, Brennstoffhändler), die 10-25 kg Bündel lassen sich leicht transportieren und gut lagern.

Nachdem Sie sich mit der Bedienung des Herdes vertraut gemacht haben, kann die erste Inbetriebnahme erfolgen.

Hinweis Geruchsbildung

Verschiedene Gerätebauteile sind zum Schutz vor Korrosion eingölt oder lackiert. Sichtbaren Korrosionsschutz (z.B. eingölte Stahlkochplatte, ...) vor der ersten Inbetriebnahme abwischen.

Öffnen Sie während den ersten Befeuerungen das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen unangenehmen aber unbedenklichen Rauch und Geruch entwickeln kann. Sorgen Sie dafür, dass der Herd ausreichend heiß wird um weitere Geruchsbildungen zu vermeiden.

Hinweis Geräusche

Durch wechselndes aufheizen und wieder abkühlen des Gerätes können Klickgeräusche entstehen. Diese werden durch die enormen Temperaturunterschiede im Material hervorgerufen und sind kein Hinweis auf einen Gerätedefekt.

So heizen Sie richtig mit Braunkohlebriketts:

Um den Brennstoff optimal zu entzünden wird eine hohe Verbrennungstemperatur benötigt. Dazu Ausreichende Menge Anzündwürfel oder Papier und Anfeuerholz auf den Rost des Feuerraums legen. Zwei bis drei kleine Holzscheite oder zwei bis drei Briketts dazugeben und anzünden. Feuerraumtür schließen; Luftregler auf Max. öffnen. Sobald Holz und Briketts brennen, Luftzufuhr entsprechend den individuellen Heizbedürfnissen regulieren. Auf dem entstehenden Glutbett können, sobald die Flammen erloschen sind, je nach individuellem Bedarf neue Braunkohlenbriketts aufgelegt werden.

Brennwert von Braunkohlebriketts: 5,83 kWh/ kg

Unzulässige Brennstoffe

Oberflächenbehandeltes Holz (furniert, lackiert, imprägniert, usw.), feuchtes Holz, Spanplattenholz, brennbare Flüssigkeiten, Abfälle jeder Art (Verpackungsmüll), Kunststoffe, Zeitungen, Gummi, Leder, Textilien, brennbare usw. Das Verbrennen derartiger Stoffe belastet die Umwelt stark und ist vom Gesetzgeber verboten. Darüber hinaus können Schäden am Gerät und Schornstein entstehen.

Auch der Abbrand von Kohlebrennstoffen ist unzulässig. Das Gerät ist mit diesen Brennstoffen nicht geprüft, Geräteschäden können daher nicht ausgeschlossen werden und sind von der Garantie nicht gedeckt.

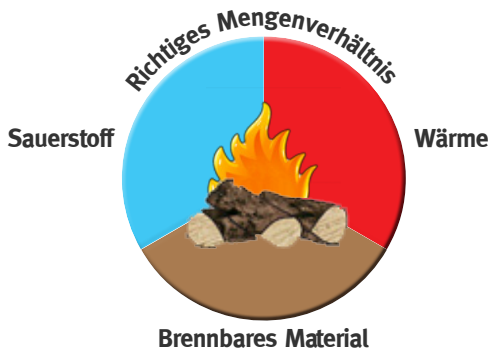
HINWEIS: Bei der Verwendung unzulässiger und minderwertiger Brennstoffe (z.B. nicht genormte Importpellets, ...) behalten wir uns das Recht vor, die geltenden Garantie- und Gewährleistungsansprüche auszuschließen!

Grundlagen der Verbrennung

Voraussetzungen für eine Verbrennung

Vorhanden sein muss:

- Brennbares Material in ausreichender Menge
- Oxidationsmittel, meist Sauerstoff
- Wärme, um die Zündtemperatur zu erreichen, oder die Mindestverbrennungstemperatur zu halten
- Das richtige Mengenverhältnis des brennbaren Stoffes mit der Umgebungsluft oder dem reaktiven Gas



Der Verbrennungsvorgang

Den Verbrennungsvorgang kann man in drei Phasen gliedern:

1. Trocknungsphase

In dieser Phase wird das im Holz enthaltene Wasser verdampft. Dies geschieht bei Temperaturen von ca. 100 °C. In der Anheizphase muss dem Holz Wärme zugeführt werden (wird durch kleine Holzsplitter erreicht). Durch die Trocknung schrumpfen die Holzstücke, bis Risse entstehen, welche die Trocknung beschleunigen.

2. Entgasungsphase

Nach der Trocknung setzt bei Temperaturen über 100 °C bis etwa 300 °C die Holzgasung ein. Aus der Holzsubstanz werden energiereiche, brennbare Gase mit unterschiedlicher chemischer Zusammensetzung (Kohlenwasserstoffe) ausgetrieben. Der Abbrand dieser flüchtigen Bestandteile, die etwa 80 % der Holzsubstanz ausmachen, ist an den langen, gelben Flammen, die aus dem Holz schälgen, erkennbar. Die eigentliche Verbrennung beginnt mit der Entzündung der entstandenen Gase bei ca. 225 °C (Zündtemperatur) und der Freisetzung von Wärme. Dazu muss auch eine ausreichende Menge Sauerstoff zugeführt werden. Bei ca. 300 °C ist der Höhepunkt der Verbrennung erreicht. Hier werden die größten Wärmemengen freigesetzt und dabei Flammentemperaturen bis zu 1100 °C erreicht.

3. Ausbrandphase

Nach dem Abbrand der flüchtigen Bestandteile verbrennt die Holzkohle. Diese wird bei Temperaturen um 500 bis 800 °C vergast und ohne Rußbildung verbrannt. Dieser Vorgang ist an den kurzen, durchscheinenden Flämmchen zu erkennen. In einem Stück Holz können gleichzeitig von innen nach außen alle drei Phasen ablaufen.

Saubere Verbrennung

Erste Voraussetzung für einen möglichst geringen Schadstoffauswurf ist die Verwendung von trockenem Holz.

Die Anheizphase, bei der in besonderem Maße Zersetzungsprodukte auftreten, muß durch die Verwendung von kleinstückigem Anfeuerholz möglichst schnell durchlaufen werden, um in den Hochtemperaturbereich zu kommen.

Besonders schädlich wirkt sich eine Drosselung der Luftzufuhr während der Entgasungsphase aus, denn die Holzgasung geht auch ohne Sauerstoffzufuhr und ohne Flammenbildung weiter (Schwelbrand). Auf diese Weise können große Teile der Holzsubstanz ohne Wärmegewinn, und damit nutzlos, angetrieben werden und unverbrannt in die Umwelt entweichen, bzw. sich als Teer und Ruß auf den Feuerraumwänden und auf den Rauchgaswegen absetzen.

Auch in der Ausbrandphase darf die Luftzufuhr nicht völlig gedrosselt werden, es besteht auch hier die Gefahr der Kohlenmonoxidbildung.

Beim Fortheizen soll nicht zu viel Holz aufgelegt werden. Die Holzmenge muß stets dem Wärmebedarf angepaßt sein.

HINWEIS: Besser häufig kleinere Mengen Holz aufgeben als selten große Mengen.

JETIFIRE-Flamm Bündelplatte

Mit der JETIFIRE-Flamm Bündelplatte als Brennkammerabdeckung wird, in Verbindung mit der vorgewärmten Sekundärluftzufuhr durch die Heiztür, eine höhere Verbrennungstemperatur und dadurch ein schadstoffärmerer und effektiverer Abbrand erzielt.

Funktionsweise

Die Heizgase werden in der Brennkammer mit der zuströmenden, heißen Sekundärluft kräftig vermischt.

Die konzentrierte Flammenführung bzw. Flammenbündelung führt zu hohen Temperaturen in der Brennkammer („Heiße Brennkammer“ und in Folge zu stark reduzierten Emissionswerten – CO Ausstoß um 90 % verringert!) zu verkürzter Anheizphase mit längeren Nachlegeintervallen und zu einer effektiveren Brennstoffnutzung (84 % Brennstoffausbeute bedeutet reduzierte Heizkosten).

Heizen



GEFAHR DURCH HEIZGASAUSTRITT

Beim Austreten von Heizgasen in den Aufstellraum kann es zu gesundheitsgefährdenden Vergiftungen kommen.

Übelkeit, Bewusstlosigkeit, Vergiftungen oder der Tod können die Folge sein.

- Die Feuerraumtür während des Heizbetriebes immer geschlossen halten! Die Tür darf nur zum nachlegen, zum Anzünden und zur Entschung bzw. Gerätereinigung geöffnet werden.



VERBRENNUNGSGEFAHR

Bedenken Sie, dass einige Bauteile am Gerät (Fülltür, Griffe usw.) im Heizbetrieb heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen. Verwenden Sie zur Bedienung des Gerätes den beiliegenden Schutzhandschuh bzw. dem Rostheber.



VORSICHT-SPIELENDEN KINDER

Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß – vor allem an der Sichtscheibe und an der Ummantelung! Bitte achten Sie darauf, dass Kinder während des Heizens einen ausreichenden Sicherheitsabstand halten.

Überprüfen vor jedem Anheizen

Schornstein

Der Schornstein muss frei sein, Reinigungstüren müssen geschlossen sein. Lassen Sie den Schornstein regelmäßig vom Schornsteinfeger reinigen!

Verbrennungsluft

Achten Sie auf die ausreichende Zufuhr von Verbrennungsluft, vor allem bei raumluftabhängiger Betriebsweise muss eine dauerhafte Verbrennungsluftzufuhr sichergestellt sein.

Stromzufuhr

Das Gerät muss am Stromnetz angeschlossen sein, um Beschädigungen an Gerätekomponenten zu verhindern. Fällt z.B. die Umwälzpumpe aus, kann die Wasserleistung nicht abgeführt werden!

Anlagendruck

Die Anlage muss gefüllt sein, der Anlagendruck muss bei kalter Anlage mindestens 1 bar betragen (max. 1,8 bar). Die Anlage muss entlüftet sein, die Verschlusschraube am automatischen Entlüfter muss geöffnet sein.


Pufferladezustand

Vor dem Start des Heizens mit Stückholz ist der Pufferladezustand zu kontrollieren! Im vollen Ladezustand kann die Wasserleistung nicht bzw. nur für kurze Zeit abgeführt werden. Es kann zu Störungen und zum Auslösen der thermischen Ablaufsicherung führen

Wärmeabnahme

Bei Geräten mit Heizeinsatz muss die ordentliche Abfuhr der Wasserleistung an das Wassersystem gewährleistet sein (Heizkörper / Pufferspeicher)

Anheizen

- Anheizklappe öffnen, Regler für Primärluft (Drehknopf) auf Stufe 6 stellen und Schieber für Sekundärluft ganz öffnen.
- Heiztür öffnen
- Stellen Sie den Betriebsartenschalter auf Kochbetrieb 
- 2 kleine Holzspalten auf den Rost legen.
- Anzündhilfe zwischen die Holzscheite geben und 2 Holzscheiter darüber schichten.
- Heiztür schließen und Aschentür einen Spalt öffnen und Holz lebhaft anbrennen lassen.
- Brennstoff nachlegen
- Nach der Anheizphase weiteren Brennstoff nach Tabelle 2 auflegen.
- Luftschieber je nach Brennstoffeigenschaften und Leistungsbedarf einstellen.

Heizen

Sind die letzten Flammen erloschen und befindet sich nur noch Glut (rotglühend) auf dem Rost, kann neuer Brennstoff nachgelegt werden. Dazu Feuerraumtür langsam öffnen und das Glutbett auf dem Rost gleichmäßig eibnen.

Anschließend kann neuer Brennstoff gleichmäßig auf dem Rost verteilt aufgelegt werden. Wir empfehlen kurze Brennstoffauf-lage-Abstände (etwa 40 – 50 Minuten) und kleinere Brennstoffmengen. Damit wird die Nennwärmeleistung bei geringem Schadstoffauswurf und gutem Wirkungsgrad erreicht.

HINWEIS:

Die Holzscheite nicht in den Feuerraum werfen, da dabei die Feuerraumplatten beschädigt werden können! KEINE GARANTIE! Feuerraumtür beim Nachlegen langsam öffnen, da sonst Aschepartikel und Heizgas austreten können!

Heizen in der Übergangszeit

Bei Außentemperaturen über 15°C besteht die Gefahr, dass auf Grund des geringen Förderdrucks des Schornsteins nur ein mäßiges Feuer entsteht. Dies hat eine vermehrte Rußbildung in den Rauchkanälen des Gerätes und im Schornstein zur Folge. Erhöhen Sie die Luftzufuhr, schüren Sie öfter und legen Sie häufiger nach (kleinere Holzscheite) um die Rußbildung in der Übergangszeit zu reduzieren.

Brennstoffmenge

In nachfolgender Tabelle ist die empfohlene Füllmenge bei Nennwärmeleistung angegeben:

Feuerungsart	Füllung	Abbranddauer
Nennleistung	ca. 2,3 kg (2-3 Holzscheiter)	ca. 60 min.

HINWEIS:

Wird die empfohlene Füllmenge überschritten, kann es zu Schäden in Folge von Überhitzung kommen! Vergilbungen oder Verfärbungen der Geräteverkleidung, Schäden an der Brennraumauskleidung, am Türverschluss sowie am Feuerraumsichtglas sind Anzeichen einer Geräteüberhitzung - KEINE GARANTIE!

Brennstofffüllhöhe


Bitte beachten Sie, dass Sie Ihren Herd nur bis unter die Sekundärluftöffnungen an den Seitenwänden und in der Feuerraumrückwand, bzw. nicht über die Luftöffnungen des Stehrostes hinter der Feuerraumtür befüllen, da ansonsten der Luftstrom in der Brennkammer unterbrochen wird. Bei Herden mit Sichtfenstern kommt es in diesem Fall zu einem Verrußen und einer Eintrübung (Keramisierung) des Glases (keine Garantie!), bei allen Geräten jedenfalls zu einer unvollständigen und damit nicht effizienten Verbrennung; geringerer Wirkungsgrad.

Lufteinstellungen


In nachfolgender Tabelle sind die empfohlenen Lufteinstellungen (nach erreichter Betriebstemperatur) angegeben. Die angegebenen Lufteinstellungen sind Richtwerte. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftschieberstellung ist durch Probieren zu ermitteln.

Brennstoff	Primärluft	Sekundärluft
Buchenholz - Nennleistung	5	1/4 (25% offen)

Kochen

Zum Kochen stellen Sie den Betriebsart auf Kochbetrieb . Am besten kocht man auf heißer, nicht glühender Herdplatte. Überhitzung bedeutet Verschwendung von Brennstoff. Die Höchste Herdplattentemperatur herrscht im Bereich des Wärmetauschers (über dem Kesselthermometer). Dieser Bereich eignet sich daher vorzüglich zum schnellen Ankochen. Die Randzonen mit niedrigeren Temperaturen können zum Fortkochen bzw. Warmhalten verwendet werden. Am besten verwenden Sie Töpfe mit starkem, ebenen Boden und passendem Deckel.

Backen und Braten

Stellen sie den Betriebsartenschalter auf . Zum Backen und Braten brauchen Sie gleichmäßig verteilte Wärme. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Backrohr bei geschlossener Anheizklappe dem jeweiligen Backgut entsprechend vorgeheizt werden. Ist der Herd auf die gewünschte Temperatur gebracht, schieben Sie das Backgut ein. Lassen Sie jedoch nicht starke Vollglut entstehen, sondern legen Sie stets Brennstoff in kleinen Mengen nach. Die gewünschte Backrohrtemperatur kann durch Veränderung der Verbrennungsluftzufuhr (Sekundär- und Primärluftregler) erreicht werden. Hohe Kuchenformen auf den Bratrost auf der unteren Einschubrinne des Backrohrs stellen. Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze (180-200 °C). Ein Backblech mit flachen Kuchen oder Kleingebäck kann man auf beiden Einschubrinnen einschieben. Dabei empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200-220 °C). Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen, vorheizen ist dafür unbedingt notwendig.

Wartung / Reinigung



VERBRENNUNGSGEFAHR

Vor jeder Reinigung das Gerät auskühlen lassen, um den Kontakt mit Glut oder heißen Bauteilen zu vermeiden!



BRANDGEFAHR

In der Asche kann noch Glut sein - die entnommene Asche nur in Blechgefäße füllen!



VERLETZUNGSGEFAHR

Zur Vermeidung von Verletzungen / Beschädigungen von Gerätekomponenten vor Wartungsarbeiten das Gerät stromlos machen!

Regelmäßige Wartung und Pflege bzw. Reinigung des Gerätes, der Heizgaszüge und des Schornsteins sind für die Betriebssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Werterhaltung des Gerätes besonders wichtig.

Nach jeder Heizperiode sowie nach längeren Betriebs-Unterbrechungen sollte eine gründliche Reinigung durchgeführt werden. Bei häufiger Benutzung oder bei Verwendung minderwertiger Brennstoffe entsprechend öfter!

Kontrollieren Sie im Zuge der Gerätereinigung immer auch die jeweiligen Dichtungen, bei Beschädigung sind diese zu erneuern. Achten Sie auch besonders darauf, dass alle Luftführungsöffnungen (Feuerraum-Rückwand / Rostschlitze / Aschenladenöffnungen) frei sind. Beim Wiedereinsetzen der verschiedenen Geräteteile (Rost, Reinigungsdeckel, Aschenbehälter) ist deren korrekte, funktionsgerechte Lage bzw. deren Dichtheit zu beachten.

HINWEIS: Lassen Sie Ihre Feuerstätte regelmäßig durch einen Fachmann (Kundendienst, Schornsteinfegermeister) überprüfen.

Reinigung mit Staubsauger

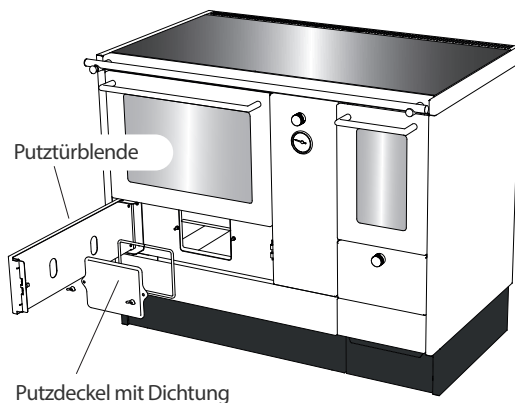


Besonders Komfortabel ist die Gerätereinigung mittels Staubsauger oder Aschesauger. Das Gerät völlig auskühlen lassen und mit einem Aschesauger oder mit dem Staubsauger aussaugen.

HINWEIS: Staubsauger nur mit einer » Ash Box « als Vorsatz in Betrieb nehmen - Brandgefahr!

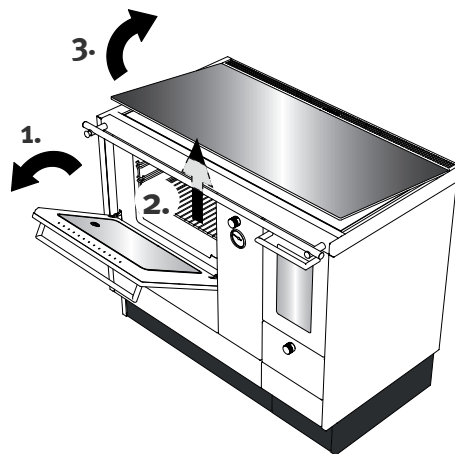
Reinigungsöffnung

Die Putztürblende ist in einem Kugelschnapper eingerastet und aufschwenkbar. Der dahinter liegende Putzdeckel ist mit 2 Flügelmutter an der Herdfront befestigt und zum Reinigen der Heizzüge abzunehmen. Vor dem Wiederanschauben ist die Dichtschnur am Putzdeckel auf Dichtheit zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.



Kochplatte abnehmen

Zum abnehmen der Kochplatte zuerst die Backrohtür öffnen. Den mitgelieferten Allzwecksschlüssel in die Öffnung unter dem Herdrahmen einführen und die Kochplatte nach oben drücken und abnehmen.



Reinigung Rost + Aschenlade

Der Rost kann mittels Rostrüttelung recht einfach entascht werden. Sind jedoch die Luftschlitze durch Schlacke, Verkrustungen oder sonstigen Verbrennungsrückständen stark verstopft, ist der Rost ganz herauszunehmen und zu säubern. Dazu Heiz- und Aschentür öffnen, Aschenlade herausnehmen, und den Rost von unten anheben und durch die Heiztür herausziehen.

Nach dem Reinigen wird der Rost durch die Heiztür bis zum rückwärtigen Schamottstein geschoben, hinten nach unten gesenkt und noch einmal bis zum Anschlag zurückgeschoben.

Die Aschenlade regelmäßig und rechtzeitig entleeren - der Aschekegel darf die Primärluftöffnungen im Rost nicht verschließen!

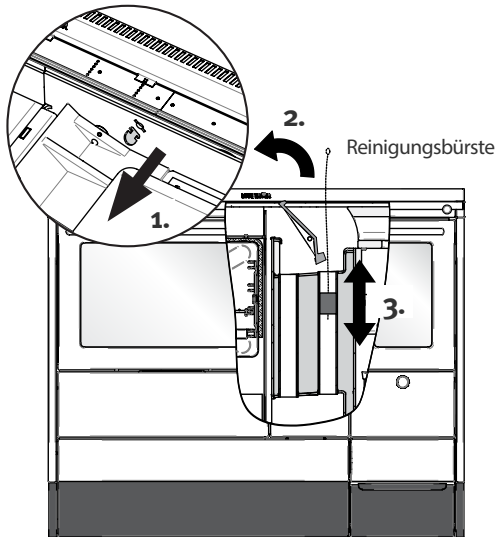
Reinigung alle 1-2 Wochen.

Reinigung Wärmetauscher

Zum Reinigen des Rohrwärmetauschers die Kochplatte abnehmen und an der Wärmetauscher-Rückwand den Umschaltklappenanschlag entfernen.

Die Umschaltklappe mithilfe des Betriebsartenschalters aufschwenken.

Ablagerungen in den Wärmetauscherrohren mit der mitgelieferten Reinigungsbürste entfernen.



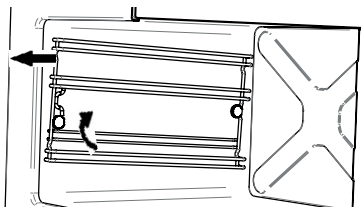
Reinigung Verbindungsstück

Dazu die Kochplatte anheben und Abgasstutzen und Verbindungsstück mit geeigneter Bürste reinigen bzw. mit Staubsauger aussaugen (nur in Kombination einer »Ash Box« – Brandgefahr!). Längere Verbindungsstücke sowie Verbindungsstücke über Eck sind mit einer Reinigungsöffnung zu versehen.

Backrohrseitengitter

Die Backrohrseitengitter können ebenfalls herausgenommen werden, um die Reinigung zu erleichtern.

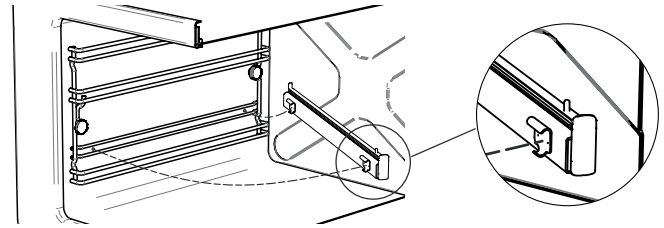
Zum Herausnehmen Seitengitter vorne anheben und aus dem Backrohr entnehmen.



Zum Einbauen Seitengitter hinten einhängen, anschließend vorne nach unten drücken.

Teleskopauszug

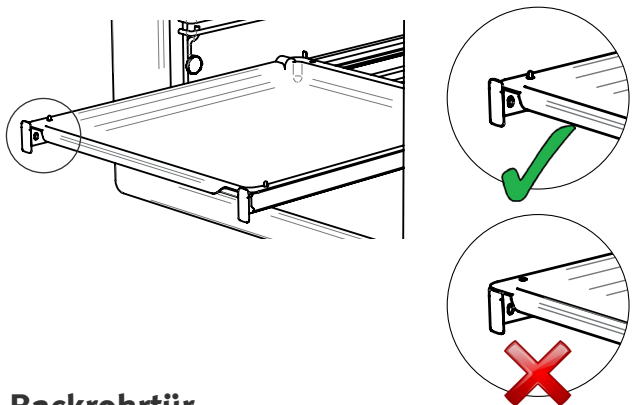
Den Auszug (Bolzen für das Einhängen vom Backblech ist vorne) in die Seitenstäbe klippsen.



Backblech einhängen

Das Backblech wird auf dem ausgezogenen Auszug gesetzt. Dabei muss das Blech in dem vorgesehenen Bolzen einrasten.

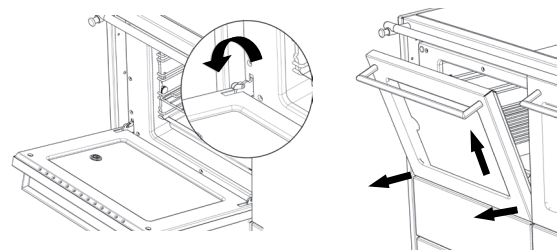
Nicht korrekt eingesetzte Bleche können aus dem Auszug fallen!



Backrohrtür

Zum Abkühlen des Backrohrs kann die Backrohrtür in einer ca. 70°-Stellung fixiert werden. Die Backrohrtür kann vollständig abgenommen werden. Das ist beim gründlichen Reinigen des Backrohrs von Vorteil.

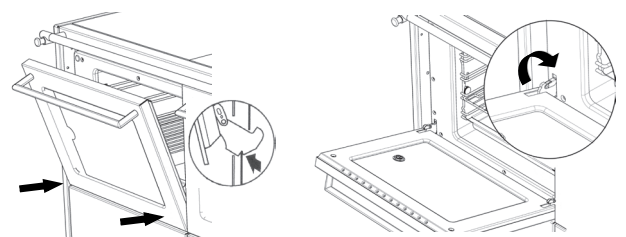
Aushängen der Backrohrtür



- Backrohrtür ganz öffnen, Klipps an den Türscharnieren nach vorne klappen.
- Die Backrohrtür mit beiden Händen seitlich fassen und Tür leicht anheben, die Scharniere nach vorne aus den Türöffnungen ziehen.

Einhängen der Backrohrtür

- Die Backofentür mit beiden Händen seitlich fassen und die Scharniere in die Öffnungen am Backofen einführen, das Scharnier rastet ein.



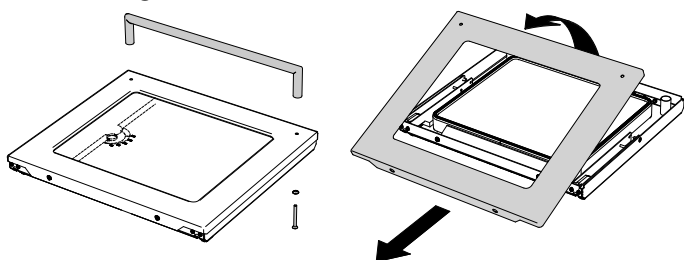
- Die Backofentür langsam ganz öffnen, Klipps an den Türscharnieren wieder zurückklappen, Backofentür schließen.

Backrohrtürsichtfenster reinigen

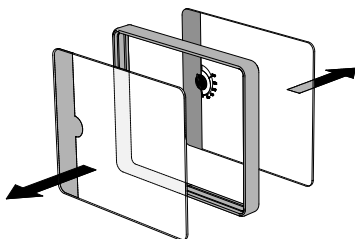
Bei einer Überhitzung des Gerätes oder bei einer schadhafte Dichtung kann es vorkommen, dass die Backrohrgläser innen beschlagen. Zur Reinigung befolgen Sie bitte nachfolgende Punkte:

HINWEIS: Achten Sie beim auseinandernehmen der Backrohrtür auf die jeweiligen Teile bzw. deren Einbaulage, um diese beim Zusammenbau wieder richtig einbauen zu können!

- Backrohrtür nach Anleitung aushängen und auf eine saubere Unterlage legen, die Griffbefestigungen lösen (2x) und den Backrohrgriff abnehmen.
- Backrohrtürblende an der Griffseite aufschwenken und nach vorne wegnehmen.



- Schauglaspaket herausnehmen, Silikondichtring abnehmen



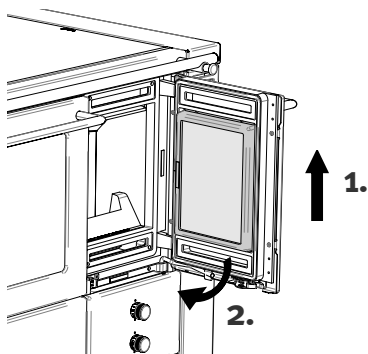
ACHTUNG: Einbaulage Silikondichtring merken !

- Gläser vorsichtig mit schonendem Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und weichem Tuch reinigen.
- Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Brennraumsichtfenster reinigen

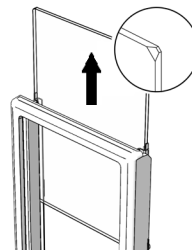
Bei ungünstigen Witterungsbedingungen, ungeeigneten Brennstoffen oder einer unsachgemäßen Bedienung kann es vorkommen, dass die Heiztürgläser innen beschlagen. Zur Reinigung befolgen Sie bitte nachfolgende Punkte:

- Heiztür öffnen, Glaspaket anheben, unten ausschwenken und behutsam nach unten wegnehmen



ACHTUNG: Glas steht oben vor !

- Das mittlere Heiztürglas kann anschließend nach oben herausgenommen werden.



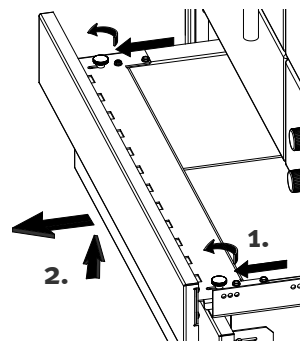
Reinigung der Brennraumsichtfenster mit schonenden Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und weichem Tuch.

ZUSAMMENBAU

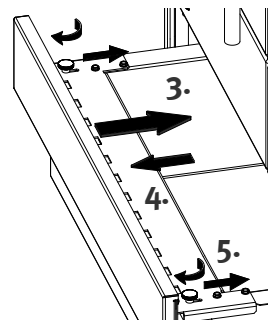
- Achten Sie beim Zusammenbau unbedingt darauf, dass sich die abgefaste Ecke der widereingesetzten Sichtscheibe auf der Seite der fixierten Sichtscheibe befindet. Die Fase kennzeichnet die Seite mit einer speziellen IR-Beschichtung, dadurch wird die Wärmestrahlung durch das Sichtfenster reduziert.
- Einbau des Glaspaketes erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie der Ausbau.

Brennstofflade aushängen

Zum herausnehmen der Brennstofflade müssen die 2 Rändelschrauben gelöst und nach vorne geschoben werden (1.). Nun kann die Lade mit leichtem Anheben herausgenommen werden (2.).



Zum Einsetzen die Lade auf die Schienen legen und bis zum Anschlag schließen (3.). Die Lade ein wenig öffnen (4.), die Rändelschrauben wieder nach hinten schieben und festschrauben (5.).



Stahlkochfeld

Hinweise zur Pflege/Konservierung

Bei einem Herd mit einer blank geschliffenen Stahlkochplatte wurde die Oberfläche zum Schutz vor Korrosion vor dem Verpacken eingeölt.

Erstes Einheizen

Vor der ersten Inbetriebnahme ist der aufgetragene Korrosionsschutz von der Kochplatte abzuwischen. Öffnen Sie während des ersten Heizens aber das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen unangenehmen aber unbedenklichen Rauch und Geruch entwickelt.

Ebenso tritt bei der Stahlkochplatte von der heißesten Stelle zum Plattenrand hin eine für Stahl typische Verfärbung bei Wärmeeinwirkung auf. Diese Verfärbung wird mit jedem weiteren Betrieb immer gleichmäßiger!

Reinigung

Das Reinigen der Stahlkochplatte erfolgt am zweckmäßigsten nach dem Heizen im noch warmen Zustand.

Zur Reinigung selbst können herkömmliche pulverförmige oder flüssige Scheuermittel verwendet werden. Hartnäckige Verkrustungen sind mit dem beigelegtem Reinigungsvlies zu entfernen (Achtung: Schliffrichtung der Stahlherdplatte beachten; nicht geeignet für Glaskeramik, Email, Kunststoff)

Danach feucht nachwischen und die Kochplatte abtrocknen lassen. Dies erfolgt bei einem noch warmen Herd natürlich am schnellsten. Anschließend leicht mit säurefreiem Öl (z.B. Nähmaschinenöl, Waffenöl) etwas Margarine einfetten.

Lassen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es würden sich „Rostränder“ bilden, die nur schwer zu entfernen sind!

Konservierung

Sollte der Herd für längere Zeit unbenutzt bleiben, so empfiehlt es sich, die Kochplatte nach dem Reinigen mit säurefreiem Öl oder etwas Margarine einzufetten. Vor der darauf folgenden Benutzung ist die Kochplatte natürlich wieder abzuwischen! Wenn Sie diese Hinweise befolgen, verhindern Sie Rost- und Fleckenbildung auf der Kochplatte und der Herd behält sein gepflegtes Aussehen.

Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der Stahlkochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um die Ausdehnung der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebraunte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Stahlkochplatte verursachen.

Glaskeramikkochfeld

Glaskeramikkochflächen, kurz CERAN®, sind extrem temperaturbeständig und überstehen auch abrupte Temperaturschocks bis 750 °C. CERAN® ist unempfindlich gegenüber normalen mechanischen Belastungen in der Küche. Die vier Millimeter starke Glaskeramik ist zudem sehr hitzedurchlässig. Strahlungshitze kann nahezu verlustfrei passieren, es wird aber kaum Wärme zu den Seiten abgeleitet. CERAN®-Kochfelder sind leicht zu reinigen und machen das Spiel der Flammen sichtbar.

Hinweise zur Pflege/praktische Tipps

Reinigen Sie Ihr Glaskeramikkochfeld vor der ersten Benutzung gründlich und dann regelmäßig, wenn es handwarm oder kalt ist. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

Zur Reinigung empfehlen wir:

- Leichte, nicht festgebrannte Verschmutzungen wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.
- Alle groben und fest anhaftenden Verschmutzungen entfernen Sie einfach und bequem mit dem Rasierklingschaber.
Achtung: nur für Oberseite! Keinesfalls dürfen damit Verbrennungsrückstände von der (rauen) Unterseite der Platte entfernt werden, da auf diese Weise Unebenheiten abgeschabt würden – was wiederum zu Kratzern („Sollbruchstellen“) führen würde.
- Kalk, Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schillernde Verfärbungen reinigen Sie mit handelsüblichen Glaskeramikreinigungsmitteln.

Grundsätzlich müssen Reinigungsmittelrückstände feucht und vollständig weggewischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitungen für Reinigungsmittel anders lauten), da sie beim Wiederaufheizen ätzend wirken können. Abschließend trockenreiben. Bei richtiger Anwendung behält die Glaskeramikkochfläche ihr schönes Aussehen.

Wichtig

- Verwenden Sie keinesfalls kratzende oder aggressive Reinigungsmittel wie z.B. Grill- und Backofensprays, Flecken und Rostentferner, Scheuersande, Schwämme mit kratzender Oberfläche.
- Kratzer können auch entstehen, wenn z.B. Sandkörner vom vorausgegangenen Gemüseputzen mit dem Topf über die Kochfläche gezogen werden.
- Topf- und Pfannenböden können Ränder und Grate haben, die beim Verschieben unschöne Spuren hinterlassen oder kratzend und scheuernd auf die Glaskeramik Oberfläche wirken können. Dies gilt besonders für Kochgeschirre aus Gusseisen und Email Töpfen.
- Töpfe sollten Sie stets mit sauberem und trockenem Boden aufstellen. Vermeiden Sie das Leerkochen von Emailgeschirren.
- Bitte verwenden Sie auf Ihrem CERAN®-Feld keine (meist zu weichen) Aluminiumtöpfe! Da die Glaskeramik wesentlich härter ist als die meisten Aluminiumlegierungen, können durch Abrieb unschöne Streifen auf der Glasoberfläche entstehen, die sich fest gebrannt kaum mehr entfernen lassen.
- Von der heißen Kochfläche fernhalten sollten Sie alles, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Alufolie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen.
- Ist versehentlich doch etwas auf der Kochfläche festgebrannt, so müssen Sie dieses umgehend (im heißen Zustand) mit dem Rasierklingschaber entfernen, um Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden.
- Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie Ihre Glaskeramik Kochfläche entweder immer, oder vor der Zubereitung stark zuckerhaltiger Speisen mit Ceran®-fix bzw. Collo Profi reinigen. Durch diese Mittel wird ein Silikonfilm auf die Glaskeramik Kochfläche aufgebracht, der nicht nur schützt, sondern außerdem Ihre Kochfläche noch „glatter macht“ und wasser- bzw. schmutzabweisend wirkt. Der Silikonfilm ist jedoch bei den hohen Temperaturen, die in den Kochzonen auftreten, nicht beständig und muss deshalb immer wieder neu aufgebracht werden.

Fehlerbehebung

Hinweis: Im Störfall (Stromausfall, Überlastung, ...) den Luftregler auf „o“ stellen und die Feuerraumtüre geschlossen halten und keinen Brennstoff mehr nachlegen! Sämtliche Absperreinrichtungen im Heizungssystem sind zu öffnen! Im Falle eines Schadens oder bei Brandgefahr sofort das Gebäude verlassen und die Feuerwehr rufen!

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Rauchaustritt beim Anheizen bzw. beim Heizen	Schornstein noch kalt oder Stickluft im Schornstein	Papierknäuel im Herd oder im Schornstein anzünden und abbrennen lassen
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger (eventuell Kaminzugbeschleuniger einbauen)
	Rauchintensiver, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung	siehe Brennstoffe auf Seite <?>
	Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt	Schnellstens eine gründliche Reinigung von Herd und Verbindungsrohren vornehmen, Schornstein fegen lassen
	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Eventuell vorhandener Dunstabzug ist in Betrieb	Leistung des Dunstabzuges drosseln; für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischlufte) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Herdplatte verzieht sich	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein - zu hohe Leistung	Herdplatte ausrichten lassen bzw. austauschen; Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Verfärbungen am Herdrahmen bzw. an Blenden und Griffen		Oberflächen reinigen; Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Backrohr wölbt sich und Email reißt		Kleine Emailsäden führen zu keiner Betriebsbeeinträchtigung. Bei großen Absplitterungen Kundendienst kontaktieren; Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Backrohrschauglas wird trübe		Scheiben reinigen bzw. austauschen; Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Zu niedrige Temperatur (Herd heizt nicht richtig)	Bei Umstellung des Abgasanschlusses wurde die ursprüngliche Öffnung nicht oder undicht geschlossen	Verzinkte Abdeckscheibe fest anschrauben
	Falsche Lufteinstellung (zu niedrige, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	siehe Lufteinstellungen auf Seite 20
	Falscher, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung	siehe Brennstoffe auf Seite <?>
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein, witterungsbedingt häufig Stickluft im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung, Zustand, Dichtheit durch den zuständigen Schornsteinfeger
	Undichtheiten an der Verbindung zwischen Herd und Schornstein, Mauerbüchse nicht sauber in den Schornstein eingebunden, Kaminputztür ist undicht	Verbindung lösen, lose Mauerteile entfernen, Mauerbüchse sauber in den Schornstein einmauern, Verbindungsrohre mit Dichtschnur in die Mauerbüchse einpassen, Kaminputztüre abdichten (Siehe Abgasanschluss auf Seite 10)
	Verbindungsrohre verkantet oder schlecht ineinander geschoben	Verbindung lösen und sauber fluchtend bzw. richtig zusammengesteckt verlegen
	Herd, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt	Gründliche Reinigung von Brennraum, Aschenraum, Heizgaszügen und Verbindungsrohren. Schornstein fegen lassen
	Offene Putzdeckelöffnung (bei letzter Reinigung Deckel nicht mehr angeschraubt)	Putzdeckel wieder anschrauben
	Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf	Stahlkochplatte einrichten – rundum muss zum Herdrahmen ein 2 mm Spalt bestehen
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischlufte) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen

Zu hohe Temperaturen (Gefahr durch Überhitzung)	Falsche Lufteinstellung (zu hohe, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	siehe Lufteinstellungen auf Seite 20
	Offene Heiz- und Aschentür	Türen sofort schließen
	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
	Leistungsregler an der Aschentür defekt bzw. Reglerklappe verklemmt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers bzw. Aschentüre reinigen
	Falscher Brennstoff in Verwendung	siehe Brennstoffe auf Seite <?>
Stahlkochplatte rostet	Bei leichtem Flugrost über die ganze Kochfläche hin kann die Feuchtigkeit der Raumluft Ursache sein (Dampf aus dem Wasserschiff, Kochdunst)	Oberfläche abschmiegeln und mit säurefreiem Fett einlassen. Feuchtreinigung ausschließlich im warmen Zustand!
	Rostflecken, Rostringe kommen von übergelaufenen Töpfen, Speiseresten, von nassem Geschirr und dgl	Nach dem Kochen die Kochfläche abwischen und einlassen, Rostflecken abschmiegeln. Kochfläche nicht als Abstellfläche benutzen. - siehe Stahlkochfeld auf Seite 26
Backrohr wird nicht heiß	Anheizklappe ist geöffnet	Anheizklappe schließen
	Falscher Förderdruck im Schornstein	Kontaktieren Sie Ihren Schornsteinfeger
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
Backrohrschauglas trübe	Überhitzung des Herdes	Siehe Störungsanzeige „Zu hohe Temperatur“, Backrohrtür aushängen, Schaugläser ausbauen, Dichtungsrahmen abnehmen, Schaugläser reinigen
	Defekte Dichtung	Dichtungsrahmen oder Schauglas komplett auswechseln
Rostrüttelung klemmt	Schlacke oder Verbrennungsrückstände sind zwischen Rost und Rostlager eingeklemmt	Mit Aschenschieber den Rost wieder freistellen, Rost und Brennkammer reinigen
	Aschenlade überfüllt, Asche ragt bereits bis zum Rost	Aschenlade entleeren, Brennraum und Aschenladenraum reinigen
	Der Rost ist nicht ordentlich im Lager positioniert	siehe Reinigung Rost + Aschenlade Scheitholzfeuererraum auf Seite 23

Kundendienst

ÖSTERREICH

LOHBERGER GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen
Telefon: 07742/ 5211-402
Telefax: 07742/ 5211-7110
E-Mail: service@lohberger.com

Damit unser Kundendienst Reparaturen prompt und zu Ihrer Zufriedenheit erledigen kann, benötigen wir von Ihnen folgende Informationen. So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten:

- Ihre genaue Anschrift
- Ihre Telefon- und ggf. Faxnummer bzw. E-Mail Adresse
- Die genaue Gerätebezeichnung (siehe Typenschild)
- Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
- Das Kaufdatum
- Eine möglichst genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Servicewunsches
- Halten Sie bitte Ihre Geräterechnung bereit

Technische Daten

			AC 105
			F3+B3
Fülltüröffnung	Breite x Höhe	mm	185 x 245
Füllraum	Breite x Tiefe	mm	233 x 405
Brennstofffüllhöhe	Rost oben / unten	mm	100
Bratrohr	Breite x Höhe x Tiefe	mm	420 x 290 x 410
Kochfläche	Breite x Tiefe	mm	1008 x 507
	Fläche	m ²	0,51
Aschenlade	Herd	Liter	4,5
Brennstoffvorratsbehälter	Herd	Liter	34,5
Brennstoffverbrauch	Buchenholz 33cm	kg / h	2,3
Zentralheizeinsatz	Wasserinhalt	Liter	25
Betriebsdruck	Max.	bar	3
Betriebstemperatur	Max.	°C	95
Backblech	Breite x Tiefe	mm	400 x 400
Backblech / Grillrost	Breite x Tiefe	mm	400 x 400
Gewicht	incl. Verpackung	kg	345
Verpackung		kg	ca. 30 – 40

Leistungsangaben:

Daten zur Schornsteinberechnung

Nennwärmeleistung Flachfeuerung	Holz	kW	8,0
Wasserheizleistung	Holz	kW	6,9
Raumheizleistung	Holz	kW	1,1
Abgastemperatur	Holz	°C	119
Abgasmassenstrom	Holz	g/s	6,7
Notwendiger Förderdruck	Holz bei NWL	mbar	0,20

Typenprüfung / Qualitätssiegel

Das Varioline AquaTherm-Combi wurde nach folgenden Prüfgrundlagen erfolgreich geprüft:

- DIN EN 12815 („Raumheizer zur Verfeuerung von Holzpellets – Anforderungen und Prüfverfahren“) bzw. DIN EN 12815 („Herde für feste Brennstoffe – Anforderungen und Prüfungen“)
- Vereinbarung gemäß Art. 15a B-VG über Schutzmaßnahmen betreffend Kleinfeuerungen.
- Schweizerische Brandschutzzulassung der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen.

Die Prüfung erfolgte bei der Prüfstelle TGM - Wien.

Weiters werden die hohen Anforderungen des Qualitätssiegels für Holz-Feuerstätten im Wohnbereich „Holzenergie Schweiz“ erfüllt.

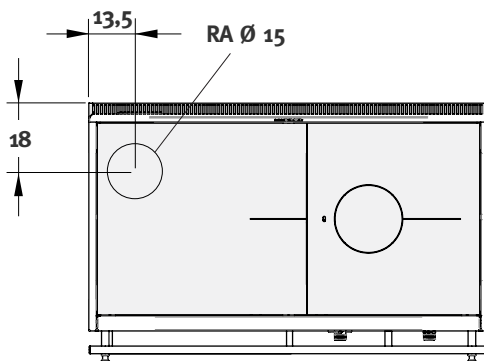
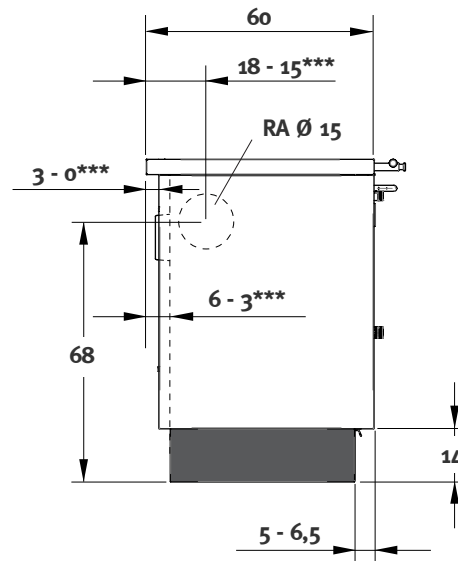
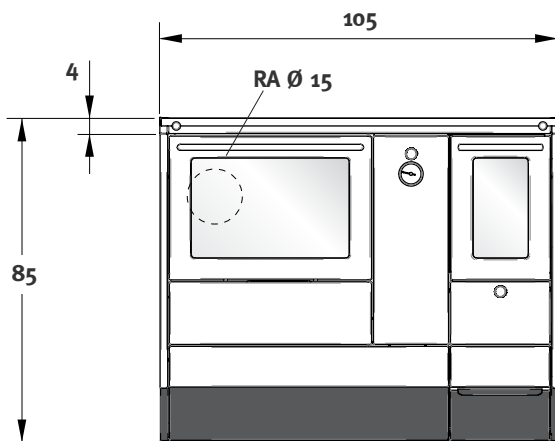
Abgaswerte folgender Normen bzw. Verordnungen werden eingehalten: Regensburger Norm, Stuttgarter Norm, Münchner Verordnung.

TGM-Prüferichtsnummer: TGM-VA HL 7813

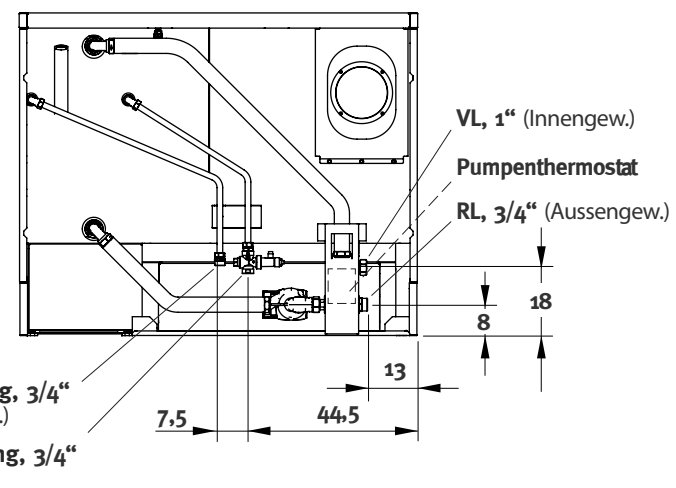
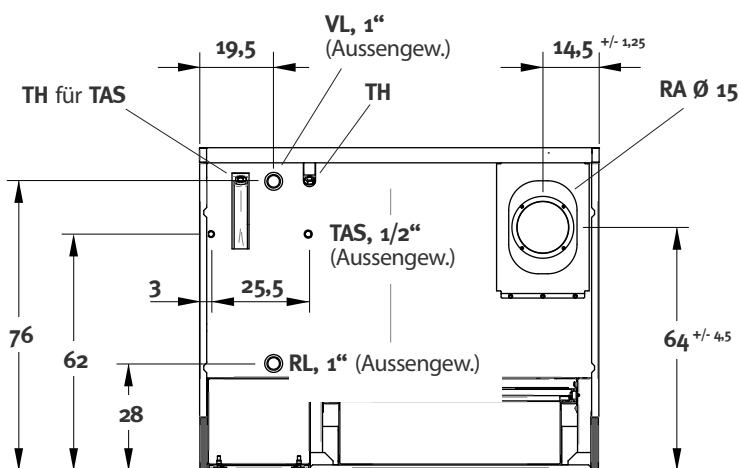
VKF-Prüfnummer: 15119

Abmessungen

Abmessungen in cm



Abmessungen mit Installationspaket (Zubehör)



- VL Kesselvorlauf
- RL Kesselrücklauf
- TH Tauchhülse
- TAS Thermische Ablaufsicherung
- RA Rauchrohranschluss



* Aufmass je Brandschutzeinheit berücksichtigen ⇒ + 5 cm bzw. + 7,5 cm (Ausführung geschlossen)!

*** Maße abhängig von der Herdrahmenverstellung (0-3 cm)!

Beispiel:

Herdrahmenüberstand vorne = 0 cm ⇒ Rauchrohranschluss seitlich = 18 cm ⇒ Abstand Aufstellwand zu Herdrückwand = 6 cm

Technische Dokumentation zu Festbrennstoff-Einzelraumheizgeräten nach Verordnung
(EU) 2015/1185 und Verordnung (EU) 2015/1186

A	Name u. Anschrift des Lieferanten			Lohberger GmbH, Landstrasse 19, 5231 Schalchen, Österreich								
B	Modellerkennung			Varioline AC 105 (8 kW)								
C	Gleichwertige Modelle											
D	Prüfberichte			W-O 1394-00/13 bei TÜV-SÜD Industrie-Service GmbH, München								
E	Angewendete harmonisierte Normen			EN 13229:2005-10/EN 13229:2008-06 Ber.1								
F	Andere angewendete Normen oder Technische Spezifikationen			CEN/TS 15883:2010								
G	Indirekte Heizfunktion			ja								
H	direkte Wärmeleistung	P direkt	kW	1,8								
I	indirekte Wärmeleistung	P indirekt	kW	6,2								
J	Eigenschaften beim Betrieb mit bevorzugtem Brennstoff											
K	Raumheizungs-Jahresnutzungsgrad	η_s	%	≥ 75								
L	Energieeffizienzindex	EEI		108								
	Brennstoff	Bevorzugter Brennstoff	Sonstige(r) geeignete(r) Brennstoff(e)	η_s (%)	Emissionen bei Nennwärmeleistung				Emissionen bei Mindestwärmeleistung			
					PM	OGC	CO	Nox	PM	OGC	CO	Nox
					(mg/Nm ³) b. 13% O ₂				(mg/Nm ³) b. 13% O ₂			
M	Scheitholz, Feuchtigkeitsgehalt < 25%	ja	nein	≥ 75	≤ 40	≤ 120	≤ 1500	≤ 200	--	--	--	--
N	Pressholz, Feuchtigkeitsgehalt < 12%	nein	nein	--	--	--	--	--	--	--	--	--
O	Sonstige holzartige Biomasse	nein	nein	--	--	--	--	--	--	--	--	--
P	Nicht-holzartige Biomasse, Anthrazit u. Trockendampfkohle, Steinkohlenkoks, Schmelzkoks, Bituminöse Kohle, Braunkohlebriketts, Torfbriketts, Briketts aus einer Mischung aus fossilen Brennstoffen, Sonstige fossile Brennstoffe, Briketts aus einer Mischung aus Biomasse u. fossilen Brennstoffen, Sonstige Mischung aus Biomasse u. festen Brennstoffen	nein	nein	--	--	--	--	--	--	--	--	--
Eigenschaften bei ausschließlichen Betrieb mit bevorzugten Brennstoff												
	Angabe	Symbol	Wert	Einheit		Einheit	Symbol	Wert	Einheit			
	Wärmeleistung					Thermischer Wirkungsgrad (bezogen auf Heizwert)						
Q	Nennwärmeleistung	P_{nom}	1,8	kW		Thermischer Wirkungsgrad bei NWL	$\eta_{th, nom}$	≥ 75	%			
R	Mindestwärmeleistung (Richtwert)	P_{min}	--	kW		Thermischer Wirkungsgrad bei Mindestwärmeleistung	$\eta_{th, min}$	--	%			
	Hilfsstromverbrauch					Art der Wärmeleistung/Raumtemperaturkontrolle						
S	Nennwärmeleistung	$e_{l, max}$	--	kW		einstufige Wärmeleistung, keine Raumtemperaturkontrolle			ja			
T	Mindestwärmeleistung	$e_{l, min}$	--	kW		zwei oder mehr manuell einstellbare Stufen, keine Raumtemperaturkontrolle			nein			
U	Im Bereitschaftszustand	$e_{l, sb}$	--	kW		Raumtemperaturkontrolle mit mechanischem Thermostat			nein			
	Leistungsbedarf der Pilotflamme					mit elektronischer Raumtemperaturkontrolle			nein			
V	Leistungsbedarf d. Pilotflamme	P_{pilot}	--	kW		mit elektronischer Raumtemperaturkontrolle und Tageszeitregelung			nein			
						mit elektronischer Raumtemperaturkontrolle und Wochentagsregelung			nein			
						Sonstige Regelungsoptionen						
						Raumtemperaturkontrolle mit Präsenzerkennung			nein			
						Raumtemperaturkontrolle mit Erkennung offener Fenster			nein			
						mit Fernbedienungsoption			nein			
W	Besondere Vorkehrungen bei Zusammenbau, Installation oder Wartung				<p>Brandschutz- und Sicherheitsabstände wie Abstände zu brennbaren Baustoffen sind einzuhalten! Eine ausreichende Verbrennungsluftversorgung des Gerätes muss jederzeit gewährleistet sein! Luftansaugsysteme können die Verbrennungsluftzufuhr stören! Geräte mit Boiler dürfen nur in Betrieb genommen werden, wenn alle Sicherheitseinrichtungen betriebsbereit und funktionsfähig sind! Bei der Schornsteindimensionierung sind die Abgaswerte des Gerätes zu beachten! Weitere zu beachtende Hinweise sind in der Aufstellungs- u. Bedienungsanleitung sowie (wenn vorhanden) in der Installations- und Montageanleitung und/oder den Planungsunterlagen enthalten!</p>							
X	Name und Unterschrift der Zeichnungsberechtigten Person				<p>Unterschrift / signature / signature / Underskrift: </p> <p> Heiz + Kochgeräte Technologie GmbH Landstraße 19, A-5231 Schalchen +43 7742 5211, lohberger.com</p>							
Y	Kontakt:				Lohberger GmbH; Landstrasse 19, 5231 Schalchen; T: +43 7742 5211-0; office@lohberger.com							

Garantiebedingungen

Diese Garantiebedingungen gelten in allen europäischen Ländern, in denen Geräte von Lohberger durch ortsansässige Fachhändler vertrieben werden. Garantieansprüche sind grundsätzlich an einen ortsansässigen Fachhändler, bzw. den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, zu richten.

GARANTIE

Grundsätzlich gewährt Lohberger für nachweisbare Material oder Fertigungsfehler 3 Jahre Vollgarantie. Der Garantieanspruch endet jedenfalls fünf Jahre nach Fertigung des Gerätes.

Für manche Typen und Teile gibt es bestimmte Einschränkungen: bei Geräten mit Zentralheizeinsatz ist die Garantie entweder von der fachgerechten Montage einer Rücklaufanhebung oder dem Einbau eines Armaturenschranks (AME.4) abhängig.

AUSNAHMEN

Die Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß, dem jedes Gerät durch den Heizvorgang unterliegt. Solche Teile sind zum Beispiel:

Schamottsteine, die durch den Heizvorgang farbliche Veränderungen oder Risse bekommen können, die, solange die Schamotte ihre Position im Feuerraum beibehalten, keine Beeinträchtigung der Funktion bedeuten.

Glasscheiben (Glasbruch durch äußere Einwirkung, Veränderungen der Oberfläche durch thermische Einwirkung wie z.B. angesinterte Flugasche oder Rußfahnen an der Scheibenoberfläche)

Lackverfärbungen durch Überlastung bzw. thermische Beanspruchung.

Dichtungen (z.B. Verhärtung bzw. Bruch durch thermische oder mechanische Belastung)

Oberflächenbeschichtungen (häufiges Putzen oder Putzen mit scheuernden Putzmitteln)

Gussteile (Thermisch hoch belastete Gussteile wie z.B. JETFIRE-Flammbündelplatte und Rost)

Pellets - Fördereinrichtung, Kipprost, Zündelement und Temperaturfühler des Lohberger- Pelletsmoduls

Ebenfalls von der Garantie ausgenommen sind Störungen, welche durch Fehlbedienung verursacht wurden. Fehlbedienungen sind zum Beispiel:

Mangelnde Reinigung von Brennerstein, Wärmetauscher, Rauchgaszüge, Aschenlade, etc...

Falscher Brennstoff: Pellets welche nicht der EN 14961-2 A1 bzw. DIN-Plus entsprechen, feuchte oder unzulässige Brennstoffe etc...

DER GARANTIEBEGINN

Garantiebeginn ist der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes an Sie als „Verbraucher“. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit Garantieabschnitt bitte stets mit der Rechnung auf. Voraussetzung für unsere Garantiepflicht ist, dass das Gerät nach unseren Anweisungen und den geltenden EN / DIN / Ö Normen montiert und angeschlossen ist und nach unserer Anleitung sachgemäß bedient und fachgerecht gewartet wurde.

DIE REPARATUREN

Wir prüfen Ihr Gerät sorgfältig und ermitteln, ob der Garantieanspruch zu Recht besteht. Wenn ja, entscheiden wir, auf welche Art der Mangel behoben werden soll. Im Falle einer Reparatur sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung vor Ort oder in unserem Werk. Dadurch wird der durch die Übergabe festgelegte Garantiebeginn nicht beeinflusst; ist es notwendig, das Gerät auszutauschen, beginnt die Garantiezeit erneut zu laufen. Wenn Sie Ihr Gerät zur Reparatur einschicken, legen Sie bitte den Kaufnachweis bei.

DIE KOSTEN

Im Rahmen der Garantie übernimmt Lohberger die Kosten für fachgerechte Reparaturen am Gerät durch den Kundendienst vor Ort oder im Werk. Bei Reparaturen vor Ort muss die Zugänglichkeit an dem Gerät gewährleistet sein, im Fall von Ein- oder Verbau des Gerätes besteht kein Anspruch auf Kostenersatz für den Ausbau und Wiedereinbau und allfälligen Folgekosten durch Professionisten.

Wenn wir entscheiden, dass die Reparatur Ihres Gerätes zweckmäßigerweise in unserem Werk stattfinden soll, dann gehen die Transportkosten sowie die Verantwortung für den Transport zu Ihren Lasten.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für das Abhandenkommen oder die Beschädigung eines Gerätes durch Diebstahl, Feuer, Vandalismus oder ähnliche Ursachen, können wir keine Haftung übernehmen. Auch mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch ein geliefertes Gerät verursacht werden oder die bei der Lieferung eines Gerätes entstehen, sind von der Haftung ausgeschlossen, es sei denn, dass die Lieferung durch Lohberger oder ein durch Lohberger beauftragtes Transportunternehmen erfolgt ist.

Für Schäden, die aufgrund chemischer oder elektrochemischer Einwirkungen (z.B. Schadstoffe in der Verbrennungsluft, nicht VDI-gerechte Beschaffenheit des Heizungswassers – z.B.: „Verkalkung“, etc.) oder durch nicht den technischen Regeln bzw. den Lohberger Unterlagen entsprechende Installation entstehen, können wir keine Haftung übernehmen.

Für sichtbare Lack- und Emailschrunden, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kommen wir nur dann auf, wenn uns diese Mängel innerhalb von 14 Tagen nach Übergabe des Gerätes schriftlich bekannt gegeben werden.

ÄNDERUNGEN ODER EINGRIFFE AM GERÄT DURCH PERSONEN, DIE VON UNS DAFÜR NICHT AUTORISIERT SIND, HABEN DAS ER-LÖSCHEN UNSERER GARANTIEPFLICHT ZUR FOLGE. EINREGULIERUNGS- UND UMSTELLUNGSARBEITEN SIND GRUNDSÄTZLICH KOSTENPFLICHTIG.

[illegible]

[illegible]



LOHBERGER

Lohberger GmbH
Landstraße 19, 5231 Schalchen, Austria
www.lohberger.com