

DE

**Aufstell- und Bedienungsanleitung für den Dauerbrandherd
ÖKONOM 85/FIKO und ÖKONOM 75/FIKO
geprüft nach DIN EN 12815**

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind Besitzer eines THORMA-Herdes, eines Qualitätsproduktes. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie werden darin über Funktion und Handhabung dieses Herdes informiert, dadurch erhöhen Sie den Gebrauchswert des Gerätes und verlängern seine Lebensdauer, zusätzlich können Sie durch richtiges Heizen Brennstoff sparen und die Umwelt schonen.

Garantie auf unsere Produkte können wir nur dann gewähren, wenn Sie die nachfolgenden Richtlinien dieser Aufstellungs- und Bedienungsanleitung einhalten.

1. Beschreibung

Herde eignen sich hervorragend zum Kochen, Backen und Braten sowie auch zum Heizen von Wohn- und Arbeitsräumen. Der Ofenkörper besteht aus einer geschweißten Stahlkonstruktion, welche außen voll emailliert ist. Unten befindet sich auf dem Sockel ein ausziehbarer, auf Rollen gelagerter Holz-Kohle-Wagen, darüber seitlich der Aschekasten, auf diesem der Feuerraum. Daneben ist das Backrohr mit doppeltverglastem Sichtfenster angeordnet. Den oberen Abschluß bildet die Kochplatte aus Stahl. Eine Feuerraumseitenwand ist aus Gußeisen, sonst ist der Brennraum feuerfest ausschamottiert. Der Herd ist mit einem speziellen Rüttel- und Kipprost ausgestattet, dieser ermöglicht eine rasche und problemlose Entaschung. Der Ofen ist mit einer Sekundärluftführung versehen, womit ein hoher Wirkungsgrad erzielt und eine saubere Verbrennung erreicht wird.

Abmessungen:

Modell	ÖKONOM 75	ÖKONOM 85
Höhe:	850 mm	850 mm
Breite:	755 mm	850 mm
Tiefe:	600 mm (ohne Griffe)	600 mm (ohne Griffe)

1. Allgemeine Hinweise, Sicherheitshinweise

Zur Aufstellung Ihres Herdes sind die brandschutzbehördlichen Vorschriften bzw. die am Aufstellungsort verbindliche Landesbauverordnung zu beachten, als auch Absprache mit dem zuständigen Bezirksschornsteinfegermeister (Bezirks-kaminkehrermeister) zu halten. Dieser prüft auch den vorschriftsgemäßen Anschluß des Gerätes am Kamin.

Für Ihren Herd wurden alle vom Gesetzgeber verordneten Prüfungen durchgeführt. Die vorgeschriebenen Kennwerte bezüglich feuerungstechnischem Wirkungsgrad und Rauchgasemissionen werden eingehalten.

Ihr in dieser Anleitung beschriebener Herd ist gemäß DIN 18880-1 und DIN 18880-2 ("Dauerbrandherde für feste Brennstoffe") geprüft (Bauart 1). Herde (siehe Geräteschild) dürfen an einen mehrfach belegten Schornstein angeschlossen werden, falls die Schornsteinabmessung nach DIN 4705 Teil 2 dies zuläßt.

Die Heiztür darf nur zur Brennstoffaufgabe und zum Reinigen geöffnet werden. Die Aschetür darf nur zum Entaschen bzw. Reinigen des Herdes, zum Anzünden und teilweise zum Heizen mit Torf (siehe Kapitel 5.5.) geöffnet werden. Während des Betriebes darf die Aschetür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden. Auch nach dem Betrieb müssen Feuerraum- und Aschetüren geschlossen bleiben! Nur so kann eine Beeinträchtigung anderer Feuerstätten und damit verbundene Gefahren vermieden werden.

Eine ausreichende Frischluftzufuhr zum Aufstellungsraum muß gewährleistet sein. Daher dürfen Fenster und Türen zum Aufstellungsraum nicht zu dicht sein.

Durch den Abbrand von Brennmaterialien wird Wärmeenergie frei, die zu einer starken Erhitzung der Oberflächen des Heizgerätes (Vorderwand, Seitenwände, Kochplatte, Rauchrohre) führt. Die Berührung dieser Teile ohne entsprechende Hitzeschutzhandschuhe ist zu unterlassen! Jedoch werden die Heiz- und Backrohtüren stets durch Luft gekühlt und haben daher eine niedrige Oberflächentemperatur.

Tragen Sie beim Beheizen Ihres Herdes keine weiten oder leicht brennbaren Kleidungsstücke!

Der Herd darf nur nach dieser Bedienungsanleitung bedient werden! Das Gerät darf nicht überheizt werden! Vor allem in der Übergangszeit sollte entsprechend weniger Brennstoff eingefüllt werden. Die Herdplatte darf auch nicht zum Glühen gebracht werden, außerdem ist das Überkochen von Speisen zu vermeiden.

Verwenden Sie nur die in Kapitel 5.1 empfohlenen Brennstoffe! Außerdem dürfen im Holz-Kohle-Wagen keine feuergefährlichen Stoffe und kein Papier gelagert werden.

Der Herd und das Abgasrohr müssen regelmäßig gereinigt werden (siehe Kapitel 5.12. Reinigung und Pflege)!

Der Herd darf nur von Erwachsenen beheizt werden. Achten Sie darauf, daß Kinder nie alleine beim Herd verweilen (Lassen Sie den Herd nicht längere Zeit ohne Aufsicht). Kinder erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit dem Gerät entstehen können.

2. Daten zur Berechnung der Schornsteinabmessung nach DIN 4705 Teil 2, Heizleistung und Raumheizvermögen

	Scheitholz	Braunkohle- briketts
Abgasmassenstrom [g/s]:	9,2	15,8
Abgastemperatur gemessen im Abgasstutzen[°C]:	273,5	255,5
Förderdruck bei Nennwärmeleistung [Pa]:	10	11
Förderdruck bei 0,8 x NWL[Pa]:	8	9

Heizleistung und Raumheizvermögen:

Nennwärmeleistung: 7 kW,

Wärmeleistungsbereich: 3,5 bis 7 kW,

Brennstoffwärmeleistung: 7 kW,

anderer Feuerstätten und damit verbundene Gefahren

Raumheizvermögen nach DIN 18893:

	Dauerheizung ¹⁾	Zeitheizung ²⁾
günstige Heizbedingungen	205 m ³	124 m ³
weniger günstige Heizbedingungen	120 m ³	73 m ³
ungünstige Heizbedingungen	82 m ³	48 m ³

1) Dauerheizung in Gebäuden, deren Wärmedämmung nicht den Anforderungen der Wärmeschutzverordnung entspricht.

2) Bei Zeitheizung, wobei die regelmäßige Unterbrechung des Heizbetriebs nicht länger als 8 Stunden dauert.

Bemerkung: Bei Gebäuden mit Wärmeschutz ergeben sich höhere Werte für das Raumheizvermögen.

Raumheizvermögen nach ÖNorm M 7521: 180m³.

3. Aufstellung des Herdes und Anschluß an den Schornstein

Die Verpackung Ihres neuen Herdes schützt diesen optimal gegen Beschädigung. Beim Transport können jedoch trotzdem Schäden am Ofen oder Zubehör entstanden sein. Bitte prüfen Sie daher Ihren Herd nach dem Auspacken auf Schäden und Vollständigkeit! Melden Sie Mängel umgehend Ihrem Ofenfachhändler!

Tips zur Entsorgung des Verpackungsmaterials finden Sie in Kapitel 8.

Zum Anschluß an den Kamin sollte ein Rauchrohr von 120mm Durchmesser verwendet werden. Der Herd sollte nur von einem Fachmann angeschlossen werden. Vor dem Anschluß ist der Schornsteinfegermeister zu Rate zu ziehen.

Um den Abgasstutzen richtig nach oben anzuschließen, gehen Sie bitte folgendermaßen vor: Deckel der Abgasöffnung in der Kochplatte entfernen und Abgasstutzen montieren.

Zum Anschluss des Abgasstutzens an die Rückseite gehen Sie bitte folgendermaßen vor: Abdeckung der Abgasöffnung an der Rückseite zu entfernen und Abgasstutzen montieren.

Wenn Sie den Abgasstutzen an die Seitewand anschließen möchten, gehen Sie bitte folgendermaßen vor: Abdeckung der Abgasöffnung seitlich entfernen und Abgasstutzen montieren.

Das Rauchrohr muß sowohl mit dem Abgasstutzen als auch mit dem Schornstein fest und dicht verbunden werden. Diese feste und dichte Verbindung ist auch für die Rauchrohrelemente untereinander zwingend notwendig. Das Rauchrohr sollte am Abgasstutzen durch Verstiften gesichert werden. Es ist unbedingt darauf zu achten, daß das Rauchrohr nicht in den freien Querschnitt des Schornsteines hineinragt. Zur Einführung in den Schornstein wird die Verwendung eines Mauerfutters empfohlen.

Bei längerer Abgasrohrführung müssen waagrechte Strecken und Verengungen vermieden werden; es empfiehlt sich eine in Richtung Schornstein ansteigende Verrohrung. Bei geringem Kaminzug raten wir, den Ofen über ein mehr als 1 m langes senkrecht Rohrstück anzuschließen.

Bitte beachten Sie dazu die Hinweisskizzen am Ende dieser Bedienungsanleitung!

Sicherheitsabstände (Mindestabstände):

Bei der Aufstellung des Herdes müssen grundsätzlich die behördlich angeordneten Brandschutzbestimmungen befolgt werden. Fragen Sie diesbezüglich Ihren Bezirksschornsteinfegermeister bzw. Bezirkskaminkehrermeister.

Als Mindestentfernung von brennbaren oder temperaturempfindlichen Materialien (z.B. Möbel, Tapete, Holzverkleidung) bzw. von tragenden Wänden muß 20 cm eingehalten werden.

Bei brennbaren oder temperaturempfindlichen Fußbelägen muß das Gerät auf eine nicht brennbare Bodenschutzplatte (z.B. Stahlblech) gestellt werden. Seitlich sollte diese Platte den Herd um wenigstens 10cm und nach vorne um zumindest 50 cm überragen.

4. Betrieb des Herdes

Bitte beachten Sie die in Kapitel 2 dargestellten Sicherheitshinweise.

4.1 Geeignete Brennstoffe

Der Ofen ist für raucharme Brennstoffe geeignet. Nachfolgende Brennstoffe sind zur Verbrennung zugelassen:

Braunkohlenbriketts, Hartholz lufttrocken, Weichholz lufttrocken.

Achtung:

Zum Heizen dürfen niemals Abfälle, wie Tapeten, Spanplattenreste, Kunststoffe verwendet werden! Weiter unzulässige Brennstoffe sind zum Beispiel Feinhackschnitzel, Rinden- und Spanplattenabfälle, Kohlegrus, feuchtes oder mit Holzschutzmitteln behandeltes Holz. Papier und Pappe darf nur zum Anheizen verwendet werden.

4.2 Erste Inbetriebnahme Ihres Herdes

Vor der ersten Inbetriebnahme sind eventuell vorhandene Aufkleber zu entfernen sowie alle Zubehörteile aus dem Aschekasten bzw. dem Feuerraum zu entnehmen, dies gilt auch für möglicherweise vorhandene Transportsicherungen.

Die Oberflächen des Herdes wurden zum Schutz gegen Rost leicht eingeölt, daher sollte das Gerät vor dem ersten Anheizen mit einem trockenen Tuch abgerieben werden.

Der Herd muß beim ersten Anheizen behutsam mit Brennstoff bestückt und auf kleiner Flamme "ingebrannt" werden. Alle Materialien müssen sich langsam an die Wärmeentwicklung gewöhnen. Durch vorsichtiges Anheizen vermeiden Sie Risse in den Isoliersteinen, Lackschäden und Materialverzug. Eine eventuelle Geruchsbildung durch Nachrocknung der Schutzlackierung bzw. Schutzölung verliert sich nach kurzer Zeit.

4.3 Anzünden

Legen Sie zuerst unbeschichtetes Papier, Pappe oder einen Anzündwürfel auf den Rost, darauf Reisig oder feinspäniertes Holz und schließlich Kleinholz oder Brikettstücke. Beide Luftregulierschieber (Primärluftschieber an der Aschetür und Sekundärluftschieber neben der Aschetür) sind maximal zu öffnen (siehe Abbildung Seite 7). Der Rauchabzugsklappe wird auf -O- gestellt. Nach dem Anzünden ist die Feuerraumtür zu schließen. Wenn das Feuer richtig entfacht ist, legen Sie etwas Holz bzw. Briketts einlagig durch die Heiztür nach. Die Aschetür ist dabei stets geschlossen zu halten..

4.4 Heizen mit Holz

Die Aschetür ist stets geschlossen zu halten. Steuern Sie den Abbrand ausschließlich über die Sekundärluftregelung neben der Aschetür. Primärluftschieber in der Aschetür nach ca. 10 Minuten schließen.

Für Teillastbetrieb bringen Sie den Luftschieber in eine Zwischenstellung. Die Abbrandgeschwindigkeit richtet sich nach den örtlichen Zugverhältnissen und der Stellung der Luftregulierung.

Für Dauerbrandbetrieb stellen Sie - je nach Förderdruck - die Luftregulierung fast oder ganz auf geschlossen. Nach dem Befüllen des Feuerraumes soll die Luftregulierung sofort auf Dauerbrandposition gestellt werden. Beachten Sie bitte, daß bei Holz nur ein eingeschränkter Dauerbrandbetrieb möglich ist.

4.5 Heizen mit Braunkohlebrikett (vgl. S.7)

Die Nennwärmeleistung wird mit 3 Stück Braunkohlebrikett (ca. 1.7 kg) erreicht. Achten Sie beim Heizen mit Kohle besonders auf eine sorgfältige Einstellung der Luftregulierung, da bei zuviel Primärluft die Gefahr der Überhitzung des Herdes besteht.

Achtung! Für den Betrieb mit Braunkohlebrikett ist der Sekundärluftschieber halb zu schließen. Die Regelung erfolgt hauptsächlich mit dem Primärluftschieber in der Aschetür. Die Aschetür sollte stets geschlossen gehalten werden.

Die Rostlänge ist speziell für Holz ausgelegt und daher etwas größer, als für den hochwertigen Brennstoff Kohle notwendig.

Befüllen Sie den Herd in mindestens 2 Raten im Abstand von ca. 15 Minuten.

Für Teillastbetrieb bringen Sie die Luftregulierung in eine Zwischenstellung. Die Abbrandgeschwindigkeit richtet sich nach den örtlichen Zugverhältnissen und der Stellung der Luftregulierung.

Für Dauerbrandbetrieb stellen Sie - je nach Förderdruck - die Luftregulierung fast oder ganz auf geschlossen. Diese Minimalstellung jedoch erst wählen, wenn die Brennstofffüllung bis nach oben hin gezündet hat.

Besonders geeignet für Dauerbrandbetrieb sind Braunkohle- und Steinkohlebriketts.

4.6 Betriebsweise in der Übergangszeit und im Sommer

In der Übergangszeit bzw. bei höheren Außentemperaturen kann es bei plötzlichem Temperaturanstieg unter Umständen zu Störungen des Schornsteinzuges (Kaminzuges) kommen, so daß die Abgase nicht vollständig abgezogen werden. Daher sollte der Herd in der Übergangszeit grundsätzlich nur mit möglichst geringer Brennstoffmenge betrieben werden, um in solchen Fällen durch Öffnen der Luftschieber die Verbrennung und Zugsituation verbessern zu können. Außerdem können Sie auch durch häufigeres Abrütteln die Zugsituation verbessern.

Achten Sie besonders darauf, daß Türen und Luftschieber von anderen am selben Schornstein angeschlossenen Feuerstätten verschlossen sind.

4.7 Abrütteln der Asche, Ascheentleerung

Vor jeder Brennstoffauflage die Rosteinrichtung mit der Rüttelstange (Hebel unterhalb der Heiztür) abrütteln. Nach längerem Brennen - zumindest einmal täglich - ist die Asche in den Aschekasten abzuführen und der Aschekasten zu entleeren. Ziehen Sie dazu den Griff der Rüttelstange vollständig heraus und drehen Sie anschließend diesen Griff um ca. 180° (Rüttel- und Kipprost), dabei wird der Rost gekippt und die Asche entlädt sich vollständig in den Aschekasten. Am günstigsten erfolgt dies morgens nach der Gluthaltung in relativ kaltem Zustand des Ofens. Achten Sie bitte darauf, daß der Aschekasten nicht zuviel Asche enthält.

Achtung:

Vor Ascheentleerung bitte stets prüfen, ob keine Restglut in der Asche ist. Auch wenn die Asche kalt ist, können sich eventuell noch Glutreste darin befinden und zu einem Brand im Abfallbehälter führen.

Holzasche kann kompostiert und als Dünger verwendet werden.

4.8 Kochen

Die verwendeten Töpfe sollten einen massiven und ebenen Boden haben sowie mit einem passenden Deckel versehen sein. Der Kochlochdeckel darf zum Kochen nicht aus der Kochplatte entfernt werden.

Kochen über Füllfeuerung: Am besten Holz verwenden (mit Holz ist die Temperatur besser zu halten, als mit anderen Brennstoffen) und während des Kochvorganges öfter nachlegen. Wenn kein Holz verfügbar ist, die Feuerung in mehreren Raten mit Kohle oder Torf füllen, damit ein hochliegendes Glutbett entsteht. Die Rauchabzugsklappe kann geschlossen bleiben. Die Luftregulierung öffnen und nach dem Kochen wieder der gewünschten Heizleistung anpassen.

4.9 Braten und Backen

Allgemeines:

Legen Sie den Backrohrboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Emaille durch Hitzestau beschädigt werden kann. Obstsaften, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können. Das Backrohr zum Braten und Backen immer vorheizen. Hohe Kuchen und Braten auf dem Backrost am Boden des Backrohrs oder in die untere Einschubleiste einschieben. Flachkuchen und Flachgebäck auf dem Blech in die untere Einschubleiste einschieben. Möglichst keine Weißblechformen verwenden.

Zum Backen bei ca. 180 - 200 Grad C sollte ein kleineres Feuer unterhalten werden. Die Luftregulierung dann entsprechend zurückstellen und nur wenig Brennstoff auflegen.

Zum Braten ist ein lebhaftes Feuer notwendig, um die Backrohrtemperatur über 250 ° C halten zu können. Besonders geeignet als Heizmaterial beim Braten ist der langflammige Brennstoff Holz.

Hier gilt dasselbe, wie unter Kochen beschrieben, jedoch muß die Rauchgasklappe geschlossen bleiben. Wenn die erforderliche Backrohrtemperatur bei offener Luftregelung nicht erreicht wird, liegt ein zu schwacher Kaminzug vor. In diesem Fall kann die Aschetür zur Verbesserung der Verbrennung etwas geöffnet werden.

Das Thermometer in der Backrohrtür zeigt Ihnen nur ca. Wert in Toleranz von ± 15 °C.

4.10 Emissionsbegrenzung

Der Herd ist für die Verbrennung von raucharmen Brennstoffen gebaut. Nach dem Bundes-Immissionsschutzgesetz darf z.B. folgendes nicht verbrannt werden:

feuchtes oder mit Holzschutzmittel behandeltes Holz,
 Feinhackschnitzel,
 Papier und Pappe (außer zum Anzünden),
 Rinden oder Spanplattenabfälle,
 Kunststoffe oder sonstige Abfälle.

Das Verbrennen dieser Stoffe schadet nicht nur der Umwelt, auch die Lebenszeit Ihres Herdes wird verkürzt, zudem kann auch der Kamin beschädigt werden. Auch regelmäßige Reinigung und Pflege Ihres Ofens vermindert die Schadstoffemissionen. An Holzscheiten anhaftende Rinde darf selbstverständlich verbrannt werden.

4.11 Reinigung und Pflege

Mindestens einmal jährlich, im Bedarfsfall auch öfter sollten Sie Ihren Herd im kalten Zustand reinigen und pflegen. Sie sollten wie folgt vorgehen: Bei oben angeschlossenen Herden zuerst das Rauchrohr entfernen und im Freien kehren. Danach die Herdplatte abnehmen und kehren, die Ablagerungen von der Backrohroberseite, den seitlichen Zugschächten sowie den seitlichen Anschlüssen kehren oder absaugen. Um die unteren Züge des Backrohrs reinigen zu können, müssen Sie zuerst die Backrohrtüre entfernen. Dazu die Backrohrtüre vollständig öffnen, die Metallbügel auf den Scharnieren nach oben aufklappen und anschließend die Backrohrtüre langsam schließen. Dabei lösen sich die Scharniere aus der Arretierung und man kann die Türe abnehmen. Nun löst man die beiden Schrauben des Putzdeckels und nimmt diesen ab. Mittels der mitgelieferten Kratze reinigt man die unteren Seiten des Backrohrs. Sodann öffnet man die hintere Putztüre des Herdes und entfernt auch die Ablagerungen in den rückwärtigen Zügen. Danach schließen sie wieder beide Putztüren und haken die Scharniere der Backrohrtür wieder ein. Die Türe langsam ganz öffnen, die beiden Metallbügel zurückklappen und Backrohrtüre schließen. Die Herdplatte wieder auflegen und gegebenenfalls das Rauchrohr wieder anschließen.

Die lackierte Herdplatte nicht vor der ersten Inbetriebnahme reinigen! Die Herdplatte wurde im Werk sandgestrahlt und mit einem hoch hitzebeständigen Speziallack versehen, dessen Metallpigmente sich bei der ersten Inbetriebnahme des Herdes durch die Temperatureinwirkung auf die Herdplatte mit dem Metall verbinden. Zur regelmäßigen Reinigung dürfen keine Scheuermittel und keine kratzenden Gegenstände verwendet werden. Zur weiteren Pflege der Herdplatte empfehlen wir bei längerem Stillstand des Gerätes, die Herdplatte mit einem säurefreien Öl (Nähmaschinenöl), um Flugrost zu verhindern, zu behandeln.

Die äußeren Emailleflächen nur bei kaltem Herd mit klarem Wasser reinigen. Bei starker Verschmutzung Seifenlauge verwenden. Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser, im handwarmen Zustand des Herdes, entfernen. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel und denken Sie beim Kauf an die Umwelt. Backblech und Rost sollten nur mit heißem Wasser, ohne Spülmittelzusatz, gereinigt werden.

4.12 Störungen und ihre Ursachen

Bei Inbetriebnahme:

1. Geruchsbelästigung durch Schutzlackierung:

Bei neuen Heizgeräten entwickelt die Schutzlackierung eine gewisse Rauchentwicklung, sowie Geruchsbelästigung. Den Herd ca. 1 Std. mit geringer Leistung und danach bei geöffneten Fenster über mehrere Stunden bei geöffnetem Luftschieber betreiben (siehe Kapitel 5.2 Erst Inbetriebnahme Ihres Herdes).

2. Herd heizt zu wenig:

Die Höhe des Mindestförderdrucks (Kaminzug) entnehmen Sie Kapitel 3. Prüfen Sie die Dichtheit des Schornsteins (sind alle Kehrtüren geschlossen?) und der Rauchrohrverbindungen vom Herd zum Schornstein. Kontrollieren Sie auch andere am Schornstein angeschlossene Feuerstätten, ob bei diesen alle Bedientüren geschlossen und auch hier alle Rauchrohre dicht verbunden sind.

Achten Sie außerdem immer auf genügend belüftete Räume !

3. Herd heizt zu stark:

Überprüfen Sie ob die Heiz- und Aschetüren dicht schließen und die Dichtungen nicht beschädigt sind.

Im Normalbetrieb:

1. Herdleistung läßt sich nicht genügend klein stellen (kein Dauerbrand möglich):

Entweder haben Sie die Luftregelung zu weit offen oder im Kamin herrscht ein zu großer Förderdruck (Kaminzug über 12 Pa bzw. 0,12 mbar). Überprüfen Sie weiters ob die Heiz- und Aschetüren dicht schließen und die Dichtungen nicht beschädigt sind.

2. Der Herd bringt nicht genügend Leistung:

a) Die Rauchgaszüge des Herdes und des Abgasrohres überprüfen und den Ruß und die Asche entfernen (siehe Kapitel 5.12. Reinigung und Pflege).

b) Zuviel Asche bzw. Schlacke kann den Zutritt von genügend Verbrennungsluft durch den Rost behindern. Rütteln Sie den Rost regelmäßig ab. Wichtig! Den Aschekasten täglich entleeren (siehe Kapitel 5.8. Abrütteln der Asche, Ascheentleerung).

3. Abgase treten aus:

a) Durch zu geringen Kaminzug (Förderdruck) oder

b) durch zu dichte bauliche Gegebenheiten (Fenster und Türen) oder Entlüftungen kann es zu Störungen kommen. Ziehen Sie Ihren Schornsteinfeger zu Rate.

4. Schlackenbildung:

Durch Überlastung beim Heizen mit offener Aschentüre oder durch schlechten Brennstoff kann es zu Schlackenbildung kommen.

5. Verpuffung:

Durch zeitweiligen Stau oder Rückstrom im Schornstein, oder verstopfte Züge kann es zu Verpuffungen kommen. Siehe auch unter Punkt 3.

6. Keine Unterhitze im Backrohr

Achten Sie darauf, daß beim Braten und Backen, die Rauchgasklappe immer auf **-Z-** steht, da Sie sonst keine Unterhitze für Ihr Brat- bzw. Backgut haben. Weiters muß bei schlechter Brat- und Backleistung überprüft werden, ob die hintere Putztüre unter dem Backrohr geschlossen ist.

5. Garantie

5.1 Allgemeines

THORMA übernimmt für dieses Gerät in Rahmen der Gewährleistungsrichtlinien 2 Jahr Garantie, ausgenommen davon sind Teile, welche direkt dem Feuer ausgesetzt sind (Verschleißteile). Die Garantie beginnt mit dem Tag der Lieferung. Als Nachweis ist die Rechnung vorzulegen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß der Besuch des Kundendienstes auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen kann, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.

5.2 Gewährleistungsrichtlinien

1. THORMA übernimmt die Garantie für die Dauer zweites Jahres ab Lieferung an den Endabnehmer gerechnet für

- einwandfreie, dem Zweck entsprechende Werkstoffbeschaffenheit und Verarbeitung,
- fachgerechten Zusammenbau,
- Einhaltung der Nennheizleistung (Watt) nach DIN 18891 und des Raumheizvermögens nach DIN 18893 (siehe Geräteschild, Technische Daten auf dem beigelegten Geräteblatt oder Katalogangaben).

Die Gewährleistungen a) bis c) erstrecken sich auf unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Werkarbeit aufweisen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

2. THORMA übernimmt keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teile, die verursacht sind durch:

- ☞ äußere, chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung des Gerätes (z.B. Abschrecken mit Wasser, überkochende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung aufgrund ordnungswidriger Bedienung (z.B. offene Aschentür)), auch Haarrißbildung bei emaillierten Teilen ist kein Qualitätsmangel,
- ☞ falsche Größenwahl des Ofens,
- ☞ Nichtbeachtung der jeweils geltenden baurechtlichen Vorschriften,
- ☞ Fehler bei Aufstellung und Anschluß des Gerätes,
- ☞ ungenügenden oder zu starken Schornsteinzug,
- ☞ unsachgemäß ausgeführte Instandsetzungsarbeiten oder sonstige, insbesondere nachträgliche Veränderungen an der Feuerstätte oder Abgasleitung (Ofenrohr und Schornstein),
- ☞ Verwendung ungeeigneter Brennstoffe,
- ☞ falsche Bedienung; Überlastung der Geräte (siehe Bedienungsanleitung des Herstellers),
- ☞ Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teile aus Eisen oder Schamotte, soweit sie nicht unter die Gewährleistung (1a) fallen,
- ☞ unsachgemäße Behandlung,
- ☞ ungenügende Pflege, Verwendung ungeeigneter Putzmittel.

Es ist unzulässig, den Verbraucher bei thermischer Überlastung zu betreiben, d.h.:

- die Menge des verwendeten Brennstoffes wird grösser als ist vorgeschrieben
- die Menge der Verbrennungsluft wird grösser als ist vorgeschrieben
- Verwendung des unzulässigen Brennstofftypes

Thermische Überlastung kann sich folgend zeigen:

- durch Beschädigung der Heiztür
- durch Rostdurchbrennen
- durch Brechen der Schamottesteine
- durch Emailbersten am Plattenrahmen

Im Falle des schlechten Betriebes, akzeptiert der Hersteller keine Verbraucherreklamation!

5.3 Beanstandungen

Beanstandungen bitten wir ausschließlich Ihrem Fachhändler vorzubringen. Nennen Sie hierbei unbedingt die Typen- und Herstellnummer Ihres Herdes. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes (auf der Rückseite des Gerätes).

6. Hinweis für Ersatzteilbestellungen

Bei Ersatzteilbestellungen bitten wir Sie, die Typen- und Herstellnummer Ihres Herdes vollständig anzugeben. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes (auf der Rückseite des Gerätes).

7. Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ihres Herdes ist weitgehend umweltneutral. Das Holz der Verpackung ist nicht oberflächenbehandelt und kann zerkleinert verheizt werden. Karton, Stahlbänder und Folien (Polypropylen PP) können problemlos der kommunalen Reststoffverwertung zugeführt werden.

Brennstoffe	maximale Brennstoffmenge	Primärluftschieber(Luftstrom durch den Rost)	Sekundärluftschieber
Scheitholz	2 Scheiter ca 2,4 kg	10 Minuten lang offen,danach aufgemacht	Luftschieber ganz ausgezogen
Braunkohlebriketts:	3 Brikettsca. 1,7 kg	voll aufgemacht	Luftschieber ½ ausgezogen