JUSTUS

D AT CH

Bedienungs- und Montageanleitung für Festbrennstoffherd

F

Manuel d´installation et d´utilisation pour cuisinière à combustible solide



JUSTUS

Linz II

Raumluftabhängig (Typ B)
Dépendant de l´air ambiant (Type B)

CE

293 2639 000 · 2066

Inhaltsverzeichnis D / AT / CH

1. Symbolerklärung, Umweltschutz 3
- 1.1 Symbolerklärung 3
- 1.2 Umweltschutz 3

2. Produktübersicht und Bedienelemente 4

3. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheitshinweise 6
- 3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 6
- 3.2 Sicherheitshinweise 6

4. Angaben zum Gerät 9
- 4.1 Lieferumfang 9
- 4.2 Nicht mitgeliefertes Zubehör 9
- 4.3 Original Ersatzteile 9
- 4.4 Produktbeschreibung 10
- 4.5 Technische Daten 11
- 4.6 Grundeinstellung bei Prüfung nach EN 16510 11
- 4.7 Maßzeichnungen 11

5. Brennstoffe 12
- 5.1 Geeignete Brennstoffe 12

6. Schornsteinanlage und Zuluftbedingungen 13
- 6.1 Anschluss an den Schornstein/ Rauchrohranschluss 13
- 6.2 Abgasseitige Anschlussmöglichkeiten 13
  - 6.2.1 Abgang oben 13
  - 6.2.2 Abgang seitlich 14

7. Installation und Inbetriebnahme 16
- 7.1 Aufstellung und Sicherheitsabstände 16
- 7.2 Festbrennstoffherd ausrichten / Herdhöhe anpassen 17
- 7.3 Erstinbetriebnahme 17

8. Bedienung 18
- 8.1 Umrüstung Flachfeuerung (Sommerbetrieb) auf Füllschachtfeuerung (Winterbetrieb) 18
- 8.2 Anheizen 19
- 8.3 Brennstoff nachlegen 20
- 8.4 Heizen bei Flach- und Füllschachtfeuerung 21
- 8.5 Heizleistung anpassen 21
- 8.6 Heizen in der Übergangszeit 21
- 8.7 Kochen, Backen und Braten 22
  - 8.7.1 Kochen 22
  - 8.7.2 Backen und Braten 22
- 8.8 Gerät außer Betrieb nehmen 23
- 8.9 Entschlacken und Entaschen 24

9. Reinigung, Wartung und Pflege 25
- 9.1 Pflege der Herdplatte 25
- 9.2 Rüttelrost entaschen 25
- 9.3 Aschenkasten und Aschenraum 25
- 9.4 Feuerraum und Abgaswege 25
- 9.5 Edelstahl-Herdplattenrahmen 26
- 9.6 Sichtscheibe der Backraumtür reinigen 26
- 9.7 Backraum reinigen 26
- 9.8 Allgemeine Hinweise zu Reinigung und Pflege 26

10. Störungen beheben 27

11. Kundendienst 30

12. JUSTUS-Werksgarantie 31

13. Zulassungen 32
- 13.1 Einzuhaltende Richtlinien und Normen 32

14. Leistungserklärung 65

15. EU-Konformitätserklärung 66

16. CE-Kennzeichnung 66

17. Energielabel und Produktdatenblatt 67

18. Technische Dokumentation 67

19. Geräte-Kenndaten 68

1. Symbolerklärung, Umweltschutz

1.1 Symbolerklärung

Warnhinweise



Warnhinweise im Text werden mit einem Warndreieck gekennzeichnet. Zusätzlich kennzeichnen Signalwörter die Art und Schwere der Folgen, falls die Maßnahmen zur Abwendung der Gefahr nicht befolgt werden.

Die folgenden Signalwörter können in dem vorliegenden Dokument verwendet werden:

- **HINWEIS** bedeutet, dass Sachschäden auftreten können.
- **VORSICHT** bedeutet, dass leichte bis mittelschwere Personenschäden auftreten können.
- **WARNUNG** bedeutet, dass schwere bis lebensgefährliche Personenschäden auftreten können.
- **GEFAHR** bedeutet, dass schwere bis lebensgefährliche Personenschäden auftreten werden.



Wichtige Informationen ohne Gefahren für Menschen oder Sachen werden mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet. Sie werden durch Linien ober- und unterhalb des Textes begrenzt.

Wichtige Informationen

Symbol	Bedeutung
▶	Handlungsanweisung
➔	Verweis auf eine Stelle im Dokument
●	Aufzählung/Listeneintrag
-	Aufzählung/Listeneintrag (2. Ebene)

1.2 Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Dabei sind die Verpackungsmaterialien nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und somit recyclebar.

Der Holzanteil der Verpackung besteht aus unbehandeltem, trockenem Nadelholz und eignet sich daher ganz hervorragend als Brennholz (Anheizholz). Wir empfehlen den Holzanteil der Verpackung dementsprechend zu zerkleinern.

Die Rückführung der übrigen Verpackungsteile, wie Verpackungsbänder, PE-Beutel etc., in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen.
Ihr Fachhändler nimmt diese Verpackungsteile im Allgemeinen zurück.

Sollten Sie die Verpackungsteile selbst entsorgen, erfragen Sie bitte die Anschrift des nächsten Wertstoff- und Recycling-Centers!

Entsorgung des Gerätes nach Ablauf der Gerätelebensdauer

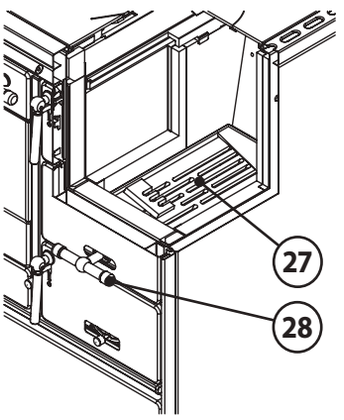
Soll das Gerät komplett entsorgt werden, so sprechen Sie dazu die lokalen Entsorgungsunternehmen an.

Der überwiegende Anteil der Gerätebestandteile kann aufgrund der verwendeten Materialien Stahlblech bzw. Gusseisen einer Wiederverwendung (Recycling) zugeführt werden.

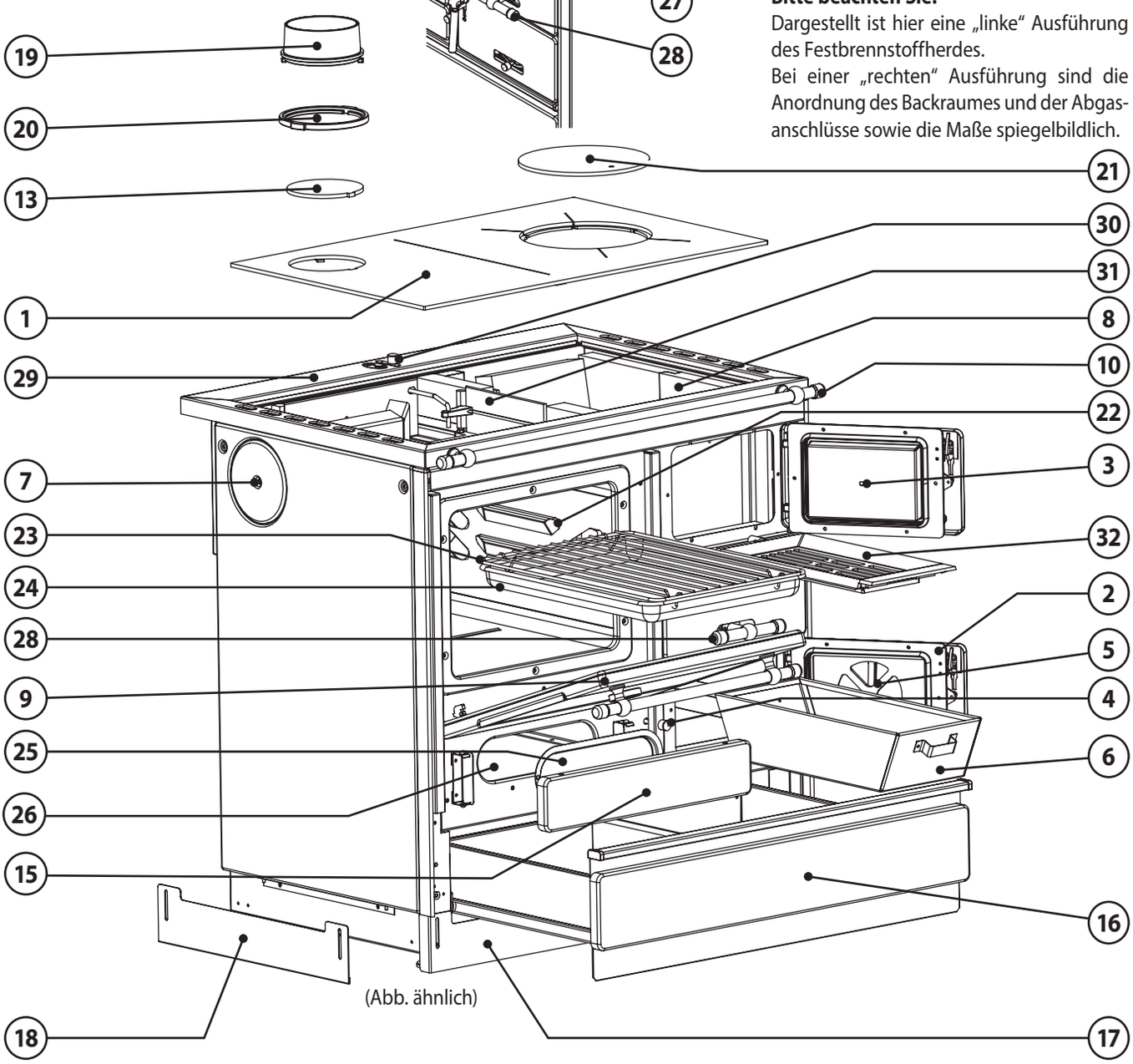
Eine Übersicht der für die Gerätebestandteile verwendeten Materialien und deren korrekte Entsorgung entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle:

Gerätebestandteil	Material	Demontage	Entsorgung
Feuerraumauskleidung	Vermiculite	Entnehmen	Restmüll
	Feuerbeton	Entnehmen	Restmüll
Sichtscheibe	Glaskeramik	Halteschrauben lösen	Restmüll
Dichtungen	Glasfaser	Klebung bzw. Schraubung lösen	Künstliche Mineralfaser (KMF); lokale Entsorgungsmöglichkeit erfragen
Steinverkleidungen	Naturstein	Halteschrauben lösen	Bauschutt
Keramikverkleidungen	Keramik	Halteschrauben lösen	Bauschutt
Gerätekorpus	Stahlblech	-	Metallschrott
Gerätetür(en)	Gusseisen	Befestigungsschrauben lösen	Metallschrott
	Stahlblech	Befestigungsschrauben lösen	Metallschrott
Sonstige metallische Komponenten	Metall	Befestigungsschrauben lösen	Metallschrott
Elektro oder Elektronikkomponenten	-	Befestigungsschrauben lösen	Elektro-Altgeräte-Rücknahmesystem

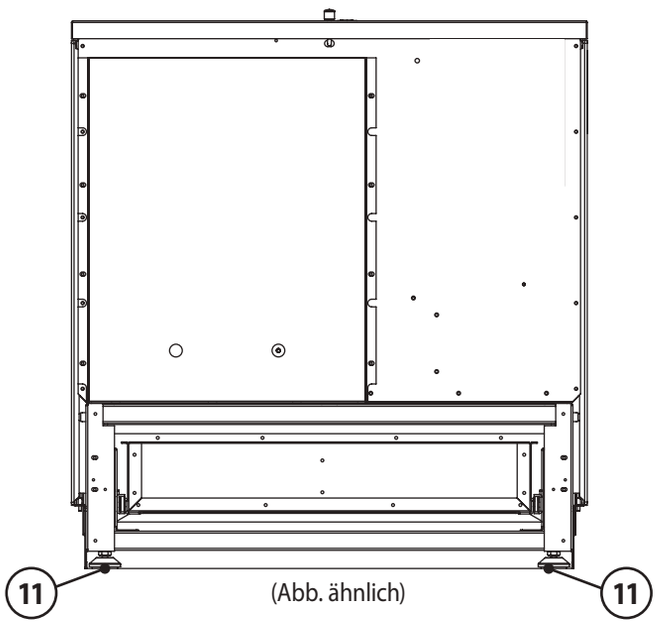
1. **Herdplatte**
2. **Aschentür / Ascheraum**
3. **Feuerraumtür / Feuerraum**
4. **Sekundärluftregler**
5. **Primärluftregler**
6. **Aschenkasten**
7. **Anschlussmöglichkeit** Abgang seitlich
8. **Feuerraumauskleidung**
9. **Backraumtür / Backraum**
10. **Herdstange**
11. **Gerätefuß**, höhenverstellbar
13. **Anschlussmöglichkeit**, Abgang oben
14. **Temperaturanzeige** Backraum
15. **Blende Reinigungsöffnung**
16. **Schublade**
17. **Verstellbare Sockelblende vorn** (montiert)
18. **Seitliche verstellbare Sockelblenden** (nicht montiert, beiliegendes Zubehör)
19. **Rauchrohrstutzen** (nicht montiert, beiliegendes Zubehör)
20. **Montagering für Rauchrohrstutzen** (für Abgang seitlich, beiliegendes Zubehör)
21. **Herdplattendeckel**
22. **Backraum**, emailliert
23. **Backrost** verchromt
24 **Backblech** emailliert
25. **Deckel Reinigungsöffnung**
26. **Reinigungsöffnung**
27. **Rüttelrost,** Füllschachtfeuerung (Winterbetrieb)
28. **Rüttelstange**
29. **Edelstahl-Herdplattenrahmen**
30. **Regeleinheit Abgasdrosselklappe** (Anheizen / Umstellung Kochen/Backen)
31. **Abgasdrosselklappe**
32. **Gussrost**, Flachfeuerung (Sommerbetrieb)
33. **Griff**
34. **„Kalte Hand“** (o. Abb.), zum Herausheben des Herdplattendeckels (21)



Bitte beachten Sie:
Dargestellt ist hier eine „linke“ Ausführung des Festbrennstoffherdes.
Bei einer „rechten“ Ausführung sind die Anordnung des Backraumes und der Abgasanschlüsse sowie die Maße spiegelbildlich.

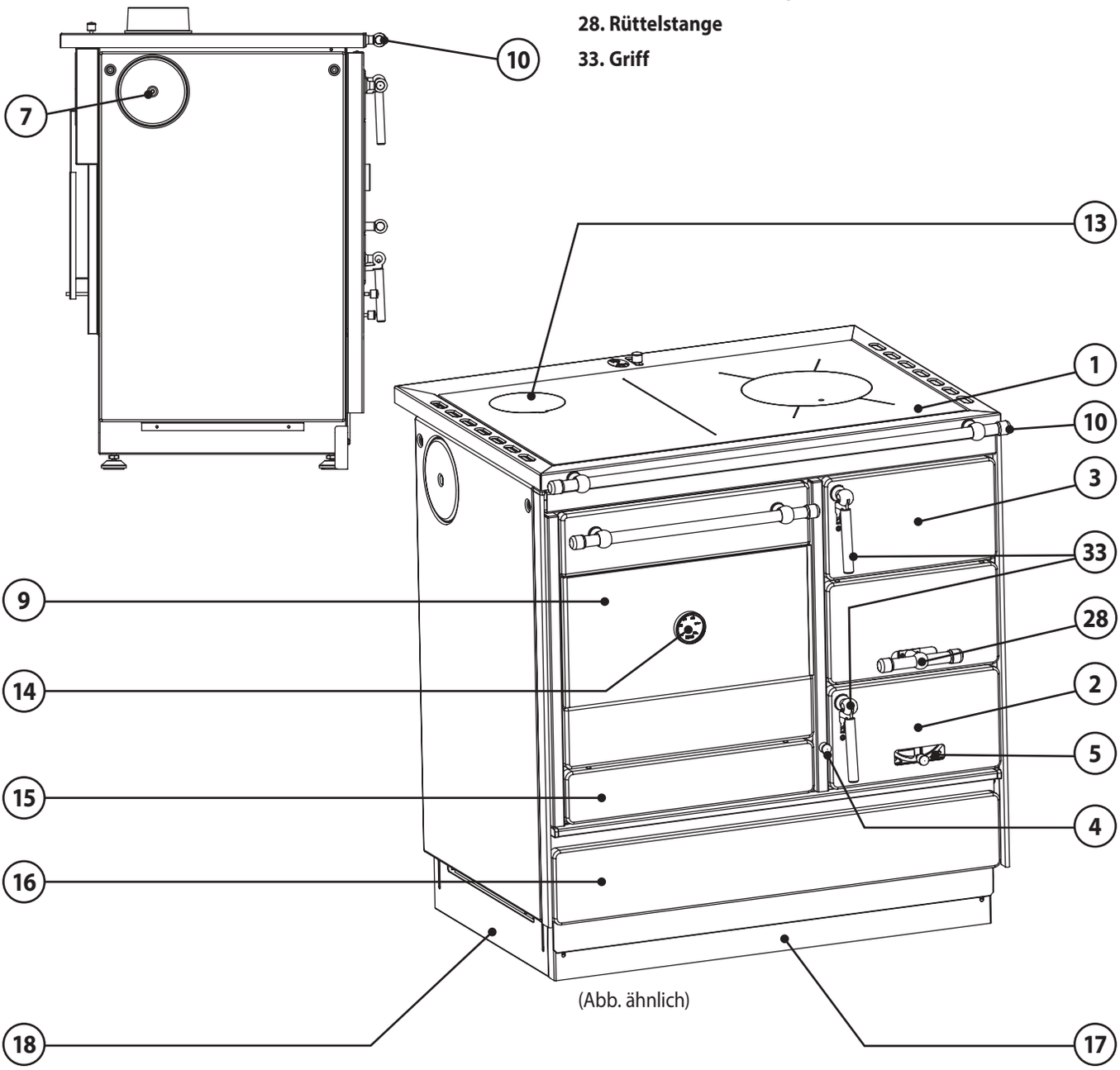


(Abb. ähnlich)



(Abb. ähnlich)

1. **Herdplatte**
2. **Aschentür / Ascheraum**
3. **Feuerraumtür / Feuerraum**
4. **Sekundärluftregler** (eingeschoben = geöffnet)
5. **Primärluftregler**
7. **Anschlussmöglichkeit** Abgang seitlich
9. **Backraumtür / Backraum**
10. **Herdstange**
11. **Gerätefuß**, höhenverstellbar
13. **Verschlussdeckel Anschlussmöglichkeit**, Abgang oben
14. **Temperaturanzeige** Backraum
15. **Blende Reinigungsöffnung**
16. **Schublade**
17. **Verstellbare Sockelblende vorn** (montiert)
18. **Seitliche verstellbare Sockelblenden** (nicht montiert, beiliegendes Zubehör)
28. **Rüttelstange**
33. **Griff**



(Abb. ähnlich)

3. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheitshinweise

3.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

WARNUNG!
Verletzungsgefahr durch heiße Abgase

Der Festbrennstoffherd darf nur betrieben werden, wenn **Herdplattendeckel (21)** und **Verschlussdeckel (10)** ordnungsgemäß eingesetzt sind und dicht aufliegen!

Bei der Aufstellung und dem abgasseitigen Anschluss sind die anwendbaren nationalen und europäischen Normen, örtliche und baurechtliche Vorschriften/Normen (z.B. DIN 18896, DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160, DIN EN 1856-2, DIN EN 15287 u.a.) sowie feuerpolizeiliche Bestimmungen (z.B. FeuVo) zu beachten.

Das Gerät ist nur für die Wohnraumbeheizung zugelassen. Die Aufstellung beispielsweise in Garagen, Feuchträumen oder im Freien ist nicht zulässig.

Ein Überschreiten der in den **Technischen Daten** (Kap. 4.5) genannten Aufgabemenge ist nicht zulässig.

Diese Bedienungsanleitung macht Sie mit der Funktion und Handhabung des Ofens vertraut und ist Bestandteil dieser Feuerstätte.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf, damit Sie sich bei Beginn einer Heizperiode wieder über die richtige Bedienung informieren können.

Diese Feuerstätte darf nicht verändert werden! Der Erwerber und Betreiber eines Kaminofens ist verpflichtet, sich an Hand dieser Anleitung über die richtige Handhabung zu informieren. Unsere Gewähr für eine einwandfreie Funktion erlischt sofort, wenn die nachfolgenden Richtlinien und Anweisungen nicht beachtet werden. Wir danken für Ihr Verständnis!

3.2 Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Erstickungsgefahr, Vergiftung durch Abgase

Durch verstopfte Schornsteine können die Abgase nicht oder in nicht ausreichendem Maße ins Freie entweichen. Die durch den entstehenden Rückstau in den Aufstellungsraum gelangenden Abgase sind gefährlich!
Der Schornstein, das Rauchrohr und ein eventuell vorhandener Wasserwärmetauscher müssen frei von Hindernissen sein und sind nach den Anweisungen der Bedienungsanleitung zu reinigen.
Nur empfohlene Brennstoffe verwenden. Die Anweisungen der Bedienungsanleitung sind unbedingt zu befolgen!

VORSICHT!
Verletzungsgefahr durch heiße Geräteteile

Oberflächen, Feuerraumtüren, Bediengriffe, Rauchrohr und Sichtscheibe werden im Betrieb heiß.
Zum Betätigen der Bedienelemente Schutzhandschuh verwenden.

- **Produktsicherheit**

Dieses Gerät ist nach dem aktuellen Stand der Technik und anerkannten sicherheitstechnischen Vorgaben konstruiert und gefertigt.
Dennoch ist nicht auszuschließen, dass während des Betriebes Personen- und Sachschäden auftreten können.

Verwenden Sie das Gerät deshalb sicherheits- und gefahrenbewusst, nur seiner Bestimmung entsprechend und ausschließlich in einwandfreiem, unbeschädigtem Zustand!

- **Einweisung**

Der Installateur Ihres Gerätes weist Sie ausführlich in die Funktionsweise, die sichere und sachgerechte Bedienung ein und gibt Ihnen Tipps zum richtigen und umweltschonenden Heizen mit diesem Gerät.

► Lassen Sie sich die technischen Dokumente des Gerätes sowie alle Zubehörteile aushändigen.

- **Verhalten im Notfall**

Bringen Sie sich nicht selbst in Lebensgefahr. Wenn ohne Gefährdung der eigenen Person möglich:

► Warnen Sie andere Personen und fordern Sie sie zum Verlassen des Gebäudes auf.

► Nehmen Sie das Gerät umgehend außer Betrieb.

3.2 Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- **Brandgefahr**

▶ Platzieren oder lagern Sie keine brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten auf oder neben dem Gerät.

▶ Platzieren Sie keine brennbaren Gegenstände (z.B. Teppiche, Möbelstücke, Pflanzen o.ä.) im Bereich der Feuerraumöffnung. Beachten Sie, dass auch Wärmestrahlung durch Glasflächen, Gegenstände in der Nähe des Gerätes in Brand setzen kann!

▶ Das Gerät muss unter Einhaltung der vorgeschriebenen Sicherheitsabstände aufgestellt werden.

- **Gefahr durch unzureichende Verbrennungsluftzufuhr**

▶ Stellen Sie eine ausreichende Versorgung des Aufstellungsraumes mit Verbrennungsluft während des Betriebes des Gerätes sicher. Dies gilt auch für den zeitgleichen Betrieb des Gerätes mit weiteren Wärmeerzeugern. Zuluftöffnungen und Lüftungsgitter dürfen nicht blockiert werden!

- **Schäden durch Bedienfehler**

Fehlerhafte Bedienung kann zu Personen- und/oder Sachschäden führen! Der Heiz- und Kochbetrieb ist nur mit geschlossener **Feuerraumtür (3)** gestattet!

▶ Sorgen Sie dafür, dass Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen oder zum Spielen verwenden.

▶ Stellen Sie sicher, dass nur Personen zu dem Gerät Zugang haben, die auch zu sachgerechter Bedienung in der Lage sind.

▶ Nur erlaubte Brennstoffe verwenden.

▶ Benutzen Sie niemals Benzin, benzinartige Lampenöle, Petroleum, Grillkohlenanzünder, Ethylalkohol oder ähnliche brandbeschleunigenden Flüssigkeiten zum Entfachen oder „Wiederentzünden" eines Feuers im Gerät verwenden. Derartige Flüssigkeiten sind vom Gerät fernzuhalten, vor allem wenn es in Betrieb ist!

▶ Schließen Sie niemals alle Luftschieber, so lange der Festbrennstoff-Herd noch in Betrieb ist!
Es besteht Verpuffungsgefahr durch Entzündung unverbrannter Brenngase!

▶ Die **Feuerraumtür (3)** darf nur zur Brennstoffaufgabe und die **Aschentür (2)** nur zur Entfernung von Verbrennungsrückständen geöffnet werden.

▶ Überlastung kann zu Schäden am Gerät und zu bleibenden Veränderungen der Spaltmaße führen.

▶ Keine Blechdosen oder ähnliche verschlossene Behälter in den Feuerraum legen - Explosionsgefahr!

▶ Niemals ein Kaminfeuer mit Wasser löschen!

▶ Bei Schäden an Dichtungen der **Feuerraumtür (3)** darf das Gerät nicht betrieben werden!

- **Verletzungsgefahr durch heiße Geräteteile**

Während des Betriebes sind Oberflächen, Feuerraumtür, Bediengriffe, Sichtscheiben und Rauchrohre sehr heiß.

▶ Zum Öffnen und Schließen der **Feuerraumtür (3)** und der **Backraumtür (9)**, beim Aufgeben von Brennstoff, der Bedienung der Luftschieber und der **Schublade (16)** Schutzhandschuh verwenden!

▶ Kinder niemals mit dem in Betrieb befindlichen Gerät unbeaufsichtigt lassen!

- **Verletzungsgefahr beim Kochen / Kochfläche**

WARNUNG!
Gefahr von Verbrennungen

Keine brennbaren oder entzündlichen Gegenstände, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen könnten, auf der Herdplatte abstellen!

Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z.B. Pommes Frites, nur unter ständiger Aufsicht zubereiten!

Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen!

▶ Deckel auflegen und Topf von der heißen Herdplatte ziehen!

- **Verletzungsgefahr beim Backen / Backofen**

WARNUNG!
Gefahr von Verbrennungen

Vorsicht beim Öffnen der **Backraumtür (9)**! Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete **Backraumtür (9)**. Beim Öffnen strömt ein Schwall heißer Luft oder auch Wasserdampf aus der Backraumöffnung!

Bei Arbeiten im heißen Backraum besteht Verbrennungsgefahr!
Verwenden Sie daher stets Topflappen, Handschuhe oder Ähnliches.

Im Backraum keine Gegenstände aufbewahren die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen könnten!

▶ **Backraumtür (9)** bei Zubereitungen im Backraum immer vollständig schließen!

3.2 Sicherheitshinweise (Fortsetzung)

- **Bauseitige Voraussetzungen, Installation und erste Inbetriebnahme**

Für den Betrieb des Gerätes gelten örtlich spezifische feuerpolizeiliche und baurechtlliche Vorschriften, einschließlich derer, die sich auf nationale und europäische Normen beziehen, deren Einhaltung Grundvoraussetzung für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes sind.

- ▶ Das ordnungsgemäß installierte Gerät muss durch eine genehmigungspflichtige Behörde, z.B. Bezirks-Schornsteinfeger, abgenommen werden.
- ▶ Das Gerät darf nicht in Garagen, Treppenräumen oder außerhalb von Gebäuden aufgestellt werden.
- ▶ Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass ein ausreichender Freiraum für die Reinigung des Gerätes, des Rauchrohres und des Schornsteins gegeben ist.
- ▶ Die Abgasanlage muss mindestens der in den **Technischen Daten** (Kap. 4.5) angegebenen Klassifizierung entsprechen.
- ▶ Die Aufstellfläche für das Gerät muss über eine ausreichende Tragfähigkeit verfügen.
- ▶ Das Gerät ist nicht geeignet, eine Schornsteinlast (Traglast) aufzunehmen.
- ▶ Raumluftabhängige Feuerstätten (Typ B/BE) dürfen nicht gleichzeitig mit Lüftungsgeräten oder Dunstabzugshauben betrieben werden.
- ▶ Bei raumluftunabhängigen Feuerstätten (Typ CA) beträgt das Mindestvolumen des Aufstellraums 80 m^3.
- ▶ Raumluftunabhängige Feuerstätten (Typ CA) dürfen nicht zusammen mit Lüftungsanlagen eingesetzt werden, die einen Unterdruck unterhalb -15 Pa erzeugen.
- ▶ Lüftungsgitter sind so anzuordnen, dass sie nicht versehentlich blockiert oder verschlossen werden können.

- **Reinigung, Wartung und Störungsbehebung**

- ▶ Gerät regelmäßig reinigen.
- ▶ Reinigung und Wartung durch zugelassenen Fachbetrieb.
- ▶ Feuerraumtür-Verschluss: Bewegliche Bauteile regelmäßig mit handelsüblicher Kupferpaste oder Graphitfett benetzen.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich JUSTUS Original-Ersatzteile und Original-Zubehör.

4. Angaben zum Gerät

4.1 Lieferumfang

▶ Prüfen Sie den Lieferumfang bei Erhalt auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.

- Palette mit Grundgerät im Holzverschlag
- Schutzhandschuh, Bedienungsanleitung und Hinweisblätter in Plastikhülle im Gerät
- Sommerrost

Zweites Typenschild bitte sorgfältig aufbewahren!

- **„Kalte Hand“ (34)** zum Abnehmen des **Herdplattendeckels (21)** (ohne Abb.)
- **Aschenkasten (6)**
- **Backrost (23)**
- **Backblech (24)**
- **Rauchrohrstutzen (19)** mit Montagering (Bajonettverschluss)
- 2 Stk. **seitliche verstellbare Sockelblenden (18)** mit Schrauben

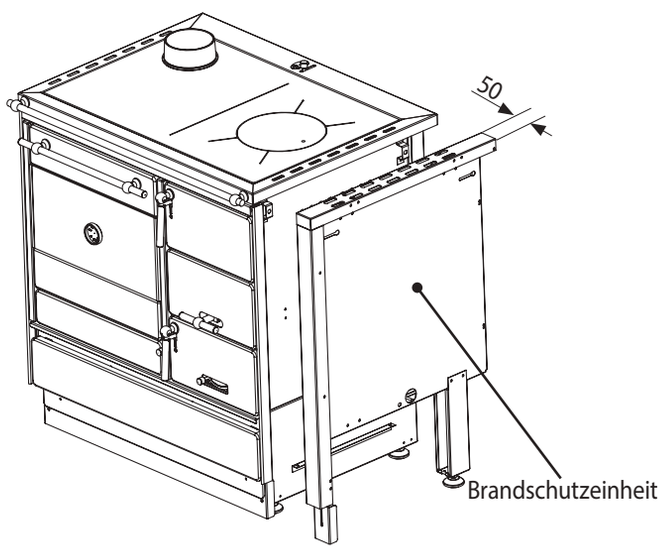
4.2 Nicht mitgeliefertes Zubehör

Folgende Zubehörteile sind nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten und können über Ihren Fachhändler bezogen werden.

- **Brandschutzeinheit**

  Justus Art. Nr.: 9215 74 Ausf. weiß
  Justus Art. Nr.: 9215 75 Ausf. Schwarz
  Justus Art. Nr.: 9215 76 Ausf. Bordeauxrot
  Justus Art. Nr.: 9215 77 Ausf. Creme
  Justus Art. Nr.: 9215 78 Ausf. Anthrazit
  Justus Art. Nr.: 9215 79 Ausf. Grün

  Mit dieser **Brandschutzeinheit** ist ein direkter Anbau bzw. eine Integration des Festbrennstoffherded in eine Küchenzeile realisierbar!
  Die Breite der **Brandschutzeinheit** beträgt 50 mm; sie kann links oder rechts am Festbrennstoffherd montiert werden.



4.3 Original Ersatzteile

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
Ersatzteile anderer Hersteller sind durch JUSTUS nicht geprüft und daher nicht freigegeben.
Nicht freigegebene Ersatzeile verändern möglicherweise die konstruktiv vorgegebenen Eigenschaften des Gerätes und führen somit zur Beeinträchtigung der Sicherheit und zum Verlust der Zulassung. Dies kann bei einem eventuellen Schadensfall versicherungsrechtliche Konsequenzen haben.

Die Artikelnummern der Originalersatzteile finden Sie unter *www.oranier-kundendienst.com.*

4.4 Produktbeschreibung

Gerät:
Das Gerät ist für Verfeuerung von festen Brennstoffen (Holz) in periodischen Abständen konstruiert. Es ist zum Kochen und Backen in Haushalten oder zum Beheizen des Raumes, in dem es installiert ist, bestimmt. Das Gerät ist seitlich oder nach oben an den Schornstein anschließbar.

Das Gerät ist mit 2 Rosten ausgerüstet: **Rüttelrost (27** und **Gussrost (32)**. Der **Gussrost (32)** zur Flachfeuerung (Sommerbetrieb) ist fest eingelegt und gewährleistet einen optimalen Brennstoffverbrauch beim Kochen in der Sommerzeit.

Die Regelung der Primärluftzufuhr erfolgt über den **Primärluftregler (5)** in der **Aschentür (2**). Mit ihm kann die Primärluftzufuhr stufenlos reguliert und damit die Brenngeschwindigkeit des Brennstoffs (=Leistung des Gerätes) angepasst werden.

Die Sekundärluftzufuhr wird mit dem in der Herdfront integrierten **Sekundärluftregler (4)** geregelt (eingeschoben = geöffnet).

Der Bereich der **Herdplatte (1)** direkt über der Feuerung dient zum schnellen Kochen, der Bereich der **Herdplatte (1)** mit der niedrigeren Temperatur (über dem Backofen) ist für das langsame Kochen und das Warmhalten von Speisen bestimmt.

Das Gerät kann seitlich mit einer, als Zubehör erhältlichen, **Brandschutzeinrichtung** ausgestattet werden, um die Wärmebelastung benachbarter Materialien zu reduzieren.

Das Gerät arbeitet raumluftabhängig. Festbrennstoffherde dieser Bauart arbeiten im Konvektionsbetrieb, d. h. die Umgebungsluft wird von den im Festbrennstoffherd enthaltenen Konvektionsschächten angesaugt, stark erwärmt und wieder an den Wohnraum bzw. an Backraum und Herdplatten abgegeben.

Feuerraumauskleidung (8):
Der Feuerraum ist mit Schamotte-Steinen ausgekleidet. Diese dienen dem Hitzeschutz und zur Abgaslenkung. Im Betrieb können an diesen Bauteilen Risse entstehen. Ursache dafür sind insbesondere:

- Hohe Temperaturunterschiede
- Stoßbeanspruchung bei Brennstoffaufgabe
- Wärmedehnung durch übermäßige Erhitzung.

Oberflächenrisse sind zunächst unbedenklich. Erst wenn der darunterliegende Metallkorpus freiliegt, muss ein Austausch der Schamotte-Steine erfolgen.

WARNUNG!
Brandgefahr durch Verwendung nicht originaler Ersatzteile

Durch Verwendung von Feuerraumauskleidungen mit falschen Wärmeeigenschaften kann es zu Überhitzung umgebender Wände und Einrichtungsgegenstände kommen!

Verwenden Sie daher ausschließlich Original-Ersatzteile!

Die **Feuerraumauskleidung (8)** unterliegt nicht der Werksgarantie. Ein Betrieb des Gerätes ohne montierte Heizgasumlenkungen ist nicht zulässig, weil das Gerät überhitzen kann und die Emissionen stark ansteigen.

Achten Sie darauf, das Heizmaterial möglichst vorsichtig in den Feuerraum einzulegen, um Beschädigungen an der **Feuerraumauskleidung (8)** zu vermeiden!

4.5 Technische Daten

Eigenschaft	Einheit	Wert
Festbrennstoffherd Typ:		Linz II
Bauart:		2 / Mehrfach-belegung zulässig
Nennwärmeleistung P_{nom} / $P_{SH\,nom}$:	kW	7,0
Energieeffizienzklasse:		A
Energieeffizienzindex EEI:		98
Raumheizvermögen DIN 18893 max.	m^3	144
Höhe (verstellbar):	mm	858 - 898
Breite:	mm	810
Tiefe:	mm	600
Backraumvolumen:	l	34
Backraum (Höhe / Breite / Tiefe):	mm	270 / 350 / 470
Füllöffnung (Breite / Höhe):	mm	130 / 190
Max. Scheitholzlänge:	cm	33
Aufgabemenge Scheitholz *m*:	kg	2,55
Gewicht:	kg	139
Für Dauerbetrieb geeignet:		ja
Abgasmassenstrom $\Phi_{f,g\,nom}$:	g/s	12,5
Förderdruck p_{nom}:	Pa	11
Abgastemperatur am Stutzen $T_{S\,nom}$:	°C	199
Klassifizierung Abgasanlage:		T400 G
Zugelassene Brennstoffe:		- Scheitholz - Holzbriketts
Abgang oben (Hinterkante bis Mitte Stutzen):	mm	192
Abgang seitlich (Höhe bis Unterkante Stutzen)	mm	686/726*
Abgang seitlich (Hinterkante bis Mitte Stutzen)	mm	192
Ø Rauchrohranschluss	mm	120

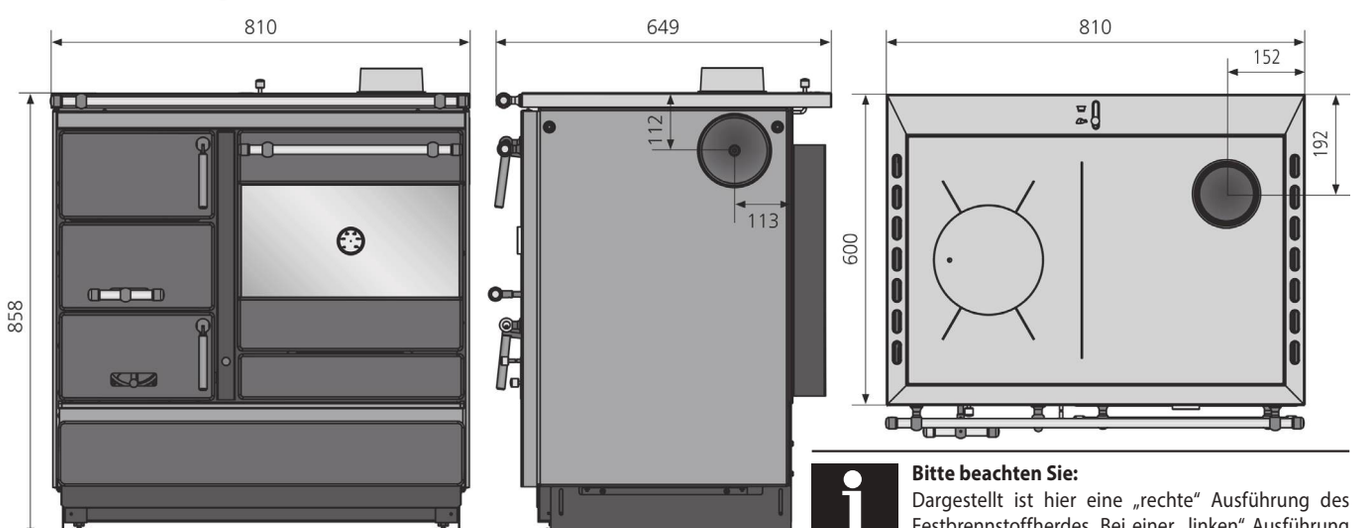
*Maße sind abhängig von eingestellter Herdhöhe (858 - 898 mm)

4.6 Grundeinstellung bei Prüfung nach EN 16510

Buche Scheitholz:	
Scheitholzlänge:	25 cm
Förderdruck:	11 Pa
Primärluft:	geschlossen
Sekundärluft:	geöffnet
Abgas-Drosselklappe:	geschlossen
Aufgabemenge *m* :*	2,55 kg

** Grundglutmasse = 10 % der Aufgabemenge +/- 50 g.*
Ende des Prüfzyklus nach Massekriterium.

4.7 Maßzeichnungen



Bitte beachten Sie:
Dargestellt ist hier eine „rechte" Ausführung des Festbrennstoffherdes. Bei einer „linken" Ausführung sind die Anordnung des Backraumes und der Abgasanschlüsse sowie die Maße spiegelbildlich.

5. Brennstoffe

5.1 Geeignete Brennstoffe

Das Gerät ist zur Verbrennung von naturbelassenem Scheitholz und Holzbriketts geeignet.
Klassisches Kaminholz ist Buche. Diese Holzart hat den höchsten Heizwert und verbrennt sauber, sofern sie trocken gelagert wurde.

Brennholz sollte in jedem Fall für mindestens 2 Jahre an einem trockenen Platz gelagert werden. Brennholz mit einem Durchmesser von mehr als 15 cm muss gespalten werden.

Ziel der Lagerung ist eine Verringerung des Wassergehaltes auf weniger als 20% Holzfeuchte, bezogen auf das Gewicht des getrockneten Holzes.



Beim Verfeuern von nicht ausreichend getrocknetem Brennholz wird keine ausreichende Feuerraumtemperatur erzielt. Der Festbrennstoffherd „zieht“ nicht.
Auch äußerlich trocken wirkendes Brennholz kann im Innern noch hohe Restfeuchte aufweisen.

Nicht verbrannt werden dürfen:

- Feuchtes oder mit Holzschutzmitteln behandeltes Holz
- Feinhackschnitzel
- Papier und Pappe (außer zum Anzünden)
- Rinden oder Spanplattenabfälle
- Kunststoffe oder sonstige Abfälle
- Flüssige Brennstoffe

6. Schornsteinanlage und Zuluftbedingungen

Der Schornstein hat die Aufgabe, die bei der Verbrennung entstehenden Abgase durch den thermischen Auftrieb nach außen zu führen. Dabei wird gleichzeitig die benötigte Verbrennungsluft von Außen in den Aufstellungsraum und von dort in den Feuerraum der Feuerstätte gebracht.

Indem mehr oder weniger Verbrennungsluft an den Verbrennungsprozess herangeführt wird, bestimmt die Stärke des Förderdrucks („Schornsteinzug") die Feuerungsleistung.

Der Förderdruck wird zunächst durch die wirksame Höhe des Abgassystems (Schornsteinfuttermitte bis Schornsteinmündung) und die Differenz zwischen Abgastemperatur am Ofenausgang und der Temperatur am Schornsteinkopf bestimmt.

Je heißer die Abgase und je höher der Schornstein, um so größer der Förderdruck.

Dem entgegen wirken vor allem Druckverluste im Gerät, der Rauchrohrführung sowie in der Verbrennungsluftzuführung.

Das Gerät ist für einen Förderdruck von 11 Pa ausgelegt. Dies ist ein typischer Wert eines gemauerten Schornsteins mit 6 Meter wirksamer Höhe. Bei einer Abweichung von mehr als 25% kann es zu Funktionsstörungen im Heizbetrieb kommen:

Bei zu geringem Förderdruck können Abgase in den Aufstellungsraum entweichen.

- ► Schornstein verlängern oder sanieren.

Bei zu hohem Förderdruck kann das Gerät überhitzen und dabei dauerhaft beschädigt werden („Schmiedefeuer-Effekt").

- ► Nebenluftvorrichtung oder Drosselklappe einbauen.

Ihr Schornsteinfeger kann Ihnen Auskunft über den in Ihrem Schornstein vorhandenen Förderdruck geben.

Sogenannte LAS-Schornsteine, bei denen die Zuluft durch einen Ringspalt vom Schornsteinkopf her zugeführt wird, sind manchmal problembehaftet beim Anheizen des Ofens, da sich im Ringspalt der Zuluft ebenfalls ein thermischer Auftrieb einstellt.

- ► Bei auftretenden Anheiz-Problemen mit einer erhöhten Kleinholzmenge und angelehnter **Feuerraumtür (3)** unter Aufsicht anheizen.

6.1 Anschluss an den Schornstein/Rauchrohranschluss (raumluftabhängige Geräte)

Der in der Anleitung beschriebene Festbrennstoffherd entspricht der „Bauart 2 - nicht selbstschließende Feuerraumtür". Mehrfachbelegung zulässig, da die Feuerraumöffnung kleiner 500 cm^2!

- ► Die nicht genutzte Rauchrohröffnung mit dem dafür vorgesehenen Verschlussdeckel unbedingt rauchdicht verschließen!
- ► Vorperforierte Ausschnitte in der Geräte-Rückwand durch Drehen um die beiden Verbindungsstege so lange hin- und herbewegen, bis diese Verbindungsstege brechen.

Zum Anschluss an den Schornstein sollte ein Rauchrohr aus 2 mm dickem Stahlblech verwendet werden.

Alle Verbindungen vom Gerät zum Schornstein müssen stabil, fest, dicht und spannungsfrei sein. Achten Sie darauf, dass das Rauchrohr nicht in den freien Querschnitt des Schornsteins hineinragt. Wir empfehlen die Verwendung eines Mauerfutters.

Das Rauchrohr muss zum Schornstein leicht ansteigend, zumindest aber waagerecht verlaufen.

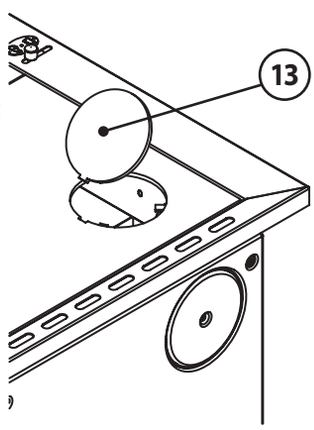
Versehen Sie den Rauchrohranschluss zum Schornstein mit einer Reinigungsöffnung, um Rauchrohr und Abgaskanäle leichter reinigen zu können.

6.2 Abgasseitige Anschlussmöglichkeiten

Bitte beachten Sie:
Dargestellt ist hier eine „rechte" Ausführung des Festbrennstoffherdes.
Bei einer „linken" Ausführung sind die Anordnung des Backraumes und der Abgasanschlüsse sowie die Maße spiegelbildlich!

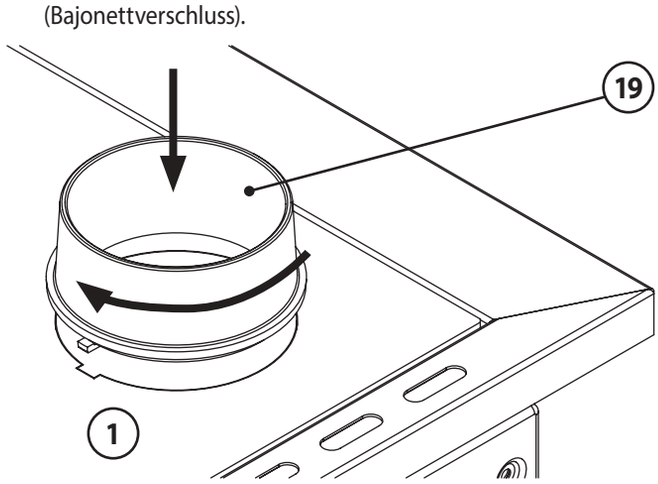
6.2.1 Abgang oben

- ► Entfernen Sie den **Verschlussdeckel (13)**, in dem Sie ihn erst leicht nach unten drücken und anschließend nach oben abnehmen.



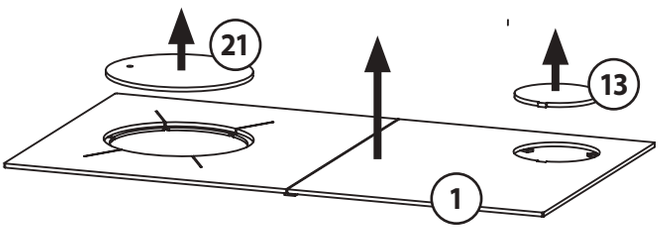
Montieren Sie nun den im Zubehör befindlichen **Rohrstutzen (19)** in der **Herdplatte (1)**:

- ► **Rohrstutzen (19)** mit den beiden Verschlusshaken an der Unterseite in die Aussparungen der Öffnung in der **Herdplatte (1)** einsetzen und **Rohrstutzen (19)** von Hand verdrehen (Bajonettverschluss).

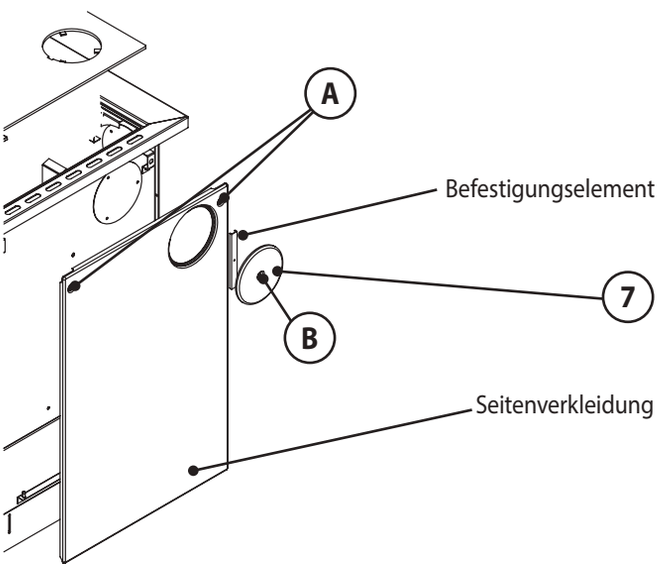


6.2.2 Abgang seitlich (Bei Ausf. Speckstein optional!)

- **Verschlussdeckel (13)** sowie **Herdplattendeckel (21)** entfernen und anschließend **Herdplatte (1)** nach oben abnehmen. **Herdplattendeckel (21)** mit im Zubehör befindlicher **„Kalten Hand" (32)** herausheben.

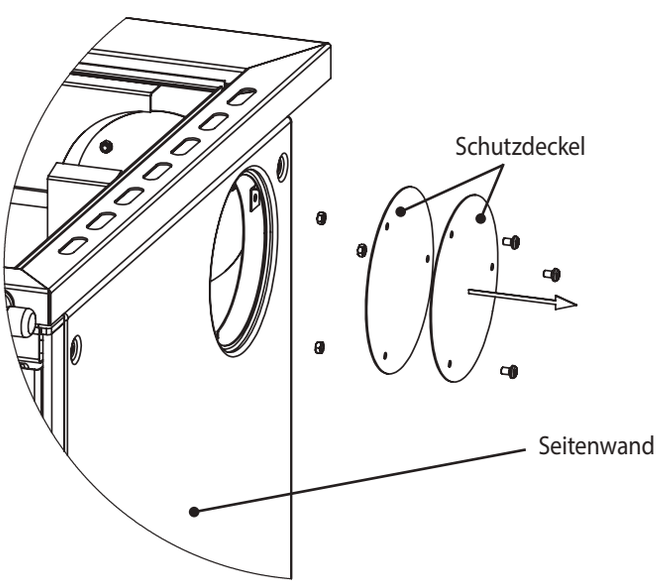


- **Seitenverkleidung** zusammen mit **Verschlussdeckel (7)** demontieren. Dazu die beiden **Blechschrauben (A)** lösen und die **Seitenverkleidung** entfernen.
- **Verschlussdeckel (7)** mit dazugehörigem **Befestigungselement** entfernen. Dazu die **Blechschraube (B)** lösen.



Verschlussdeckel (7) und **Befestigungselement** werden nicht mehr benötigt!

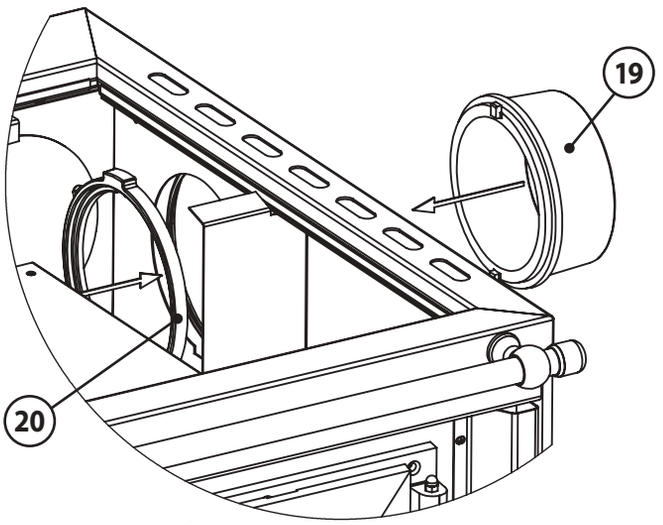
- Anschließend die beiden verzinkten **Schutzdeckel** an der **Seitenwand** entfernen. Lösen Sie dazu die drei Schrauben inkl. Muttern.

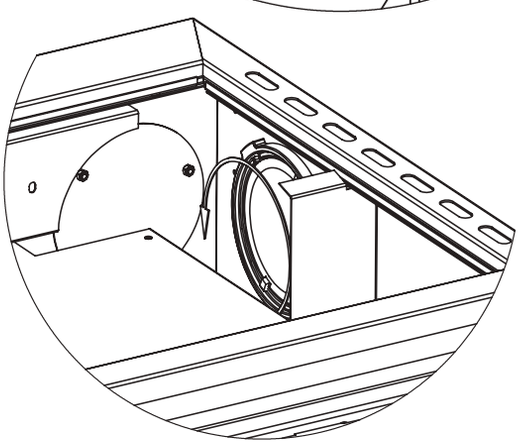


Die beiden **Schutzdeckel** und deren Verschraubung werden nicht mehr benötigt!

Montieren Sie nun den im Zubehör befindlichen **Rohrstutzen (19)**:

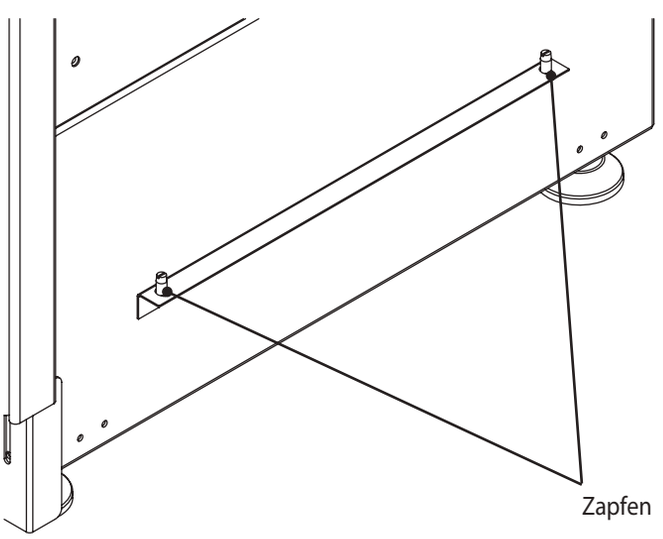
- **Rohrstutzen (19)** von außen in die Öffnung in der **Seitenwand** einsetzen und mit **Montagering (20)** (Bajonettverschluss) befestigen.



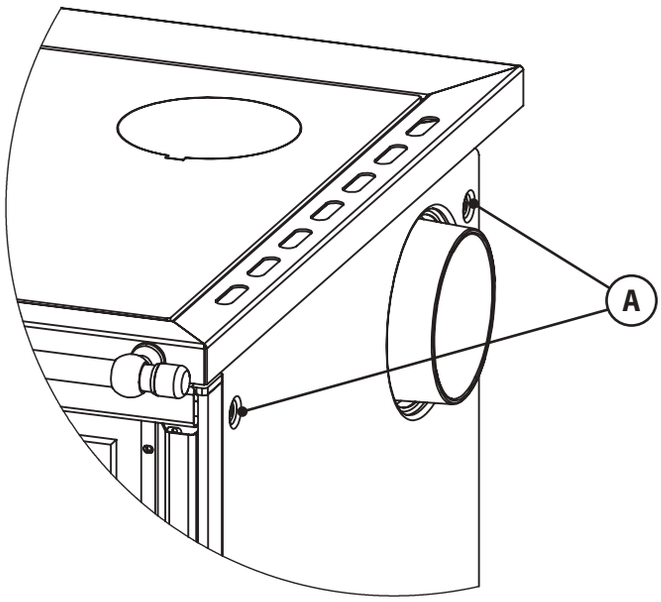


Seitenverkleidung wieder montieren. An der Unterkante der **Seitenverkleidung** sind 2 **Zapfen** angebracht.

- Setzen Sie die **Seitenwand** mit den beiden **Zapfen** in die dafür vorgesehenen Öffnungen im seitlichen Sockelbereich ein.



▶ Sichern Sie die **Seitenwand** mit den **Blechschrauben (A)**.



7. Installation und Inbetriebnahme

7.1 Aufstellung und Sicherheitsabstände

WARNUNG!
Brandgefahr durch brennbare Gegenstände innerhalb der Sicherheitsabstände

- ▶ Halten Sie den Bereich der Sicherheitsabstände frei von brennbaren Materialien und Gegenständen, wie z.B. Teppichen, Möbelstücken, Pflanzen o.ä.

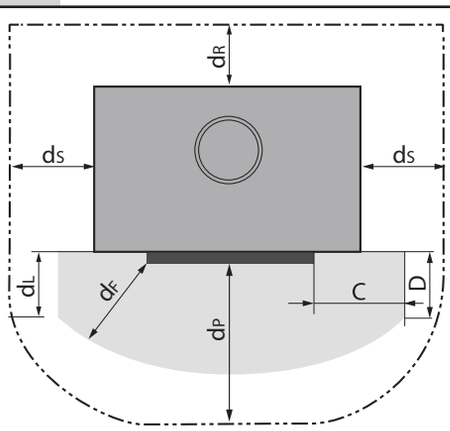
Abnahme der Anlage durch die genehmigungspflichtige Behörde (z.B. Bezirks-Schornsteinfeger).

WARNUNG!
Brandgefahr

Diese Feuerstätte muss auf einer nichtbrennbaren Unterlage aus mindestens 0,75 mm dickem Blech, Fliesen, o. ä. stehen.
Die überstehenden Maße dieser Unterlage müssen von der Aschentüröffnung aus mindestens 500 mm nach vorn und mindestens 300 mm seitlich der Feuerraumöffnung betragen.

HINWEIS:
Anlagenschaden durch unsachgemäße Montage und Installation

Montage und Installation nur durch zugelassenen Fachbetrieb!



Nicht zu unterschreitende Sicherheitsabstände zu brennbaren Bauteilen:

d_B :	**0 cm Abstand unterhalb des Gerätes**
d_C :	**100 cm Abstand oberhalb des Gerätes**
d_F :	**0 cm Abstand im Strahlungsbereich am Boden**
d_L :	**70 cm Abstand im Strahlungsbereich zur Seitenwand**
d_P :	**80 cm Abstand im Strahlungsbereich der Scheibe**
d_R :	**30 cm Wand-/Möbelabstand hinten**
d_S :	**50 cm Wand-/Möbelabstand seitlich, links und rechts***

* Bei Verwendung der Brandschutzeinrichtung nach Kapitel 4.2 Abstand zu Möbeln mit gleicher oder geringerer Bauhöhe 0 cm.

Für Bauteile aus nichtbrennbaren Materialien ist kein Sicherheitsabstand erforderlich. Bei hochwärmegedämmten Wänden mit einem U-Wert <0,4 W/(m^2·K) vergrößert sich gemäß DIN 18896 der erforderliche Mindestabstand zwischen Gerät und Wand um 5 cm.
Bei Aufstellung sehr nahe an der Wand kann es zu Pyrolysespuren an der Wand kommen.
Vor der Feuerungsöffnung sind Fußböden aus brennbaren Baustoffen durch einen Belag aus einem nichtbrennbaren Baustoff zu schützen. Es gelten dazu folgende Mindestmaße:

C :	**30 cm Bodenschutz seitlich der Füllöffnung**
D :	**50 cm Bodenschutz vor der Füllöffnung**
Hängeschränke über dem Herd müssen wenigstens 100 cm Abstand zur Herdplatte haben!	

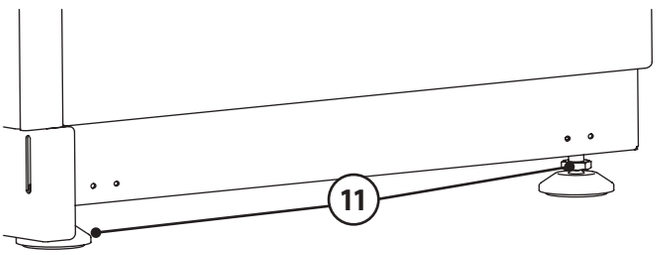
Bei der Ausführung des Rauchrohres ist darauf zu achten, dass das Rauchrohr in der Regel an jeder Stelle **min. 40 cm** von Bauteilen aus brennbaren Baustoffen entfernt sein muss.
Dies erfordert unter Umständen einen größeren Wandabstand des Gerätes, als oben angegeben ist.

Bei Aufstellung des Gerätes auf empfindlichen Böden oder einer Glasplatte empfehlen wir das Aufkleben von Filzgleitern auf die Geräteunterseite bzw. die Gerätefüße (modellabhängig).

7.2 Festbrennstoffherd ausrichten / Herdhöhe anpassen

Mit den 4 höhenverstellbaren **Gerätefüßen (11)** ist ein Ausgleichen von Unebenheiten der Aufstellungsfläche sowie eine höhengleiche Integration (Höhenanpassung / 858 - 898 mm) in eine Küchenzeile möglich.
Durch Entfernen der **Gerätefüße (11)** kann die Herdhöhe bei Bedarf bis auf 850 mm reduziert werden!

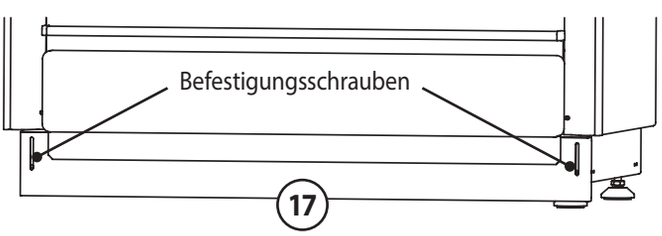
► Verwenden Sie zum Verstellen der **Gerätefüße (11)** einen Gabelschlüssel SW 17 (nicht im Lieferumfang enthalten).



Beachten Sie bei einer Höhenverstellung bzw. einem Niveauausgleich, dass sich die Höhe des Rauchrohranschlusses dabei ebenfalls ändert!

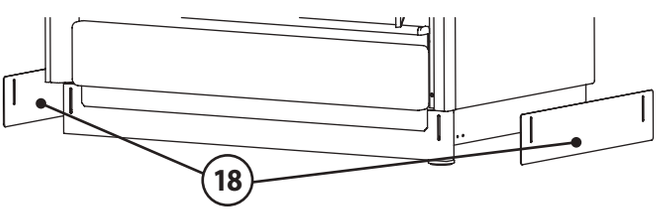
Die vordere **verstellbare Sockelblende (17)** bietet die Möglichkeit einer Höhenpassung (Verstellbereich max. 40 mm)

► Lösen Sie dazu die beiden **Befestigungsschrauben** und fixie ren Sie die vordere **verstellbare Sockelblende (17)** in der erforderlichen Höhe.



Soll der Festbrennstoffherd freistehend aufgestellt werden, besteht die Möglichkeit, die als Zubehör beiliegenden **seitlichen verstellbaren Sockelblenden (18)** anzubringen.

► Befestigen Sie die beiden **seitlichen verstellbare Sockelblenden (18)** mit jeweils 2 Schrauben am Sockel.



7.3 Erstinbetriebnahme

► Entnehmen Sie vor dem ersten Anheizen bitte alle Dokumente und Zubehörteile aus dem Festbrennstoffherd (**Aschenkasten (6)**, **Aschenraum (2)**, **Backraum (9)**, **Reinigungsöffnung (26)** und **Schublade (16)**).

► Entfernen Sie alle Aufkleber rückstandsfrei von der Sichtscheibe.

Der Speziallack des Gerätes härtet erst während der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aus (Einbrennen). Dabei wird der Lack zunächst plastisch weich, bis er nach dem Abkühlen des Gerätes seine Endfestigkeit erreicht.

HINWEIS:
Während des Einbrennens des Speziallacks sollten die Lackflächen nicht berührt werden. Insbesondere beim ersten Nachlegen von Brennstoffen ist darauf zu achten, dass es mit dem Schutzhandschuh zu keinem Abrieb unterhalb des Feuerraumtürgriffes kommt.

► Lehnen Sie die **Feuerraumtür (3)** beim ersten Anheizen nur an. Durch das Erweichen und spätere Aushärten des Lackes kann es zum Verkleben der Türdichtung am Ofenkorpus kommen.

Während der ersten Heizvorgänge kann es durch Nachtrocknung des Speziallacks zu verstärkter Geruchsbildung kommen. Dies verliert sich aber bereits nach kurzer Zeit.

► Öffnen Sie daher anfangs die Fenster des Aufstellungsraumes zum Lüften.

- Vor der Erstinbetriebnahme und während des Einbrennens keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen!
- Die lackierte **Herdplatte (1)** vor der ersten Inbetriebnahme **nicht** reinigen! Die **Herdplatte (1)** ist gestrahlt und mit einem hoch hitzebeständigen Speziallack beschichtet, dessen Metallpigmente sich bei der ersten Inbetriebnahme des Herdes durch die Temperatureinwirkung mit der **Herdplatte (1)** verbinden.

HINWEIS:
Das Gerät darf während des Einbrennvorgangs nur unter Aufsicht betrieben werden.

Als Transportsicherung ist die **Feuerraumauskleidung (8)** teilweise mit Silikon verklebt. Dieses Silikon verbrennt im Laufe der ersten Abbrände.

Gemauerte Schornsteine, die längere Zeit nicht betrieben wurden, müssen häufig zunächst „trockengeheizt" werden. Erst nach einigen Abbränden stellt sich ein guter Förderdruck ein.

8. Bedienung

8.1 Umrüstung Flachfeuerung (Sommerbetrieb) auf Füllschachtfeuerung (Winterbetrieb)

Das Gerät kann auf zwei Arten betrieben werden:

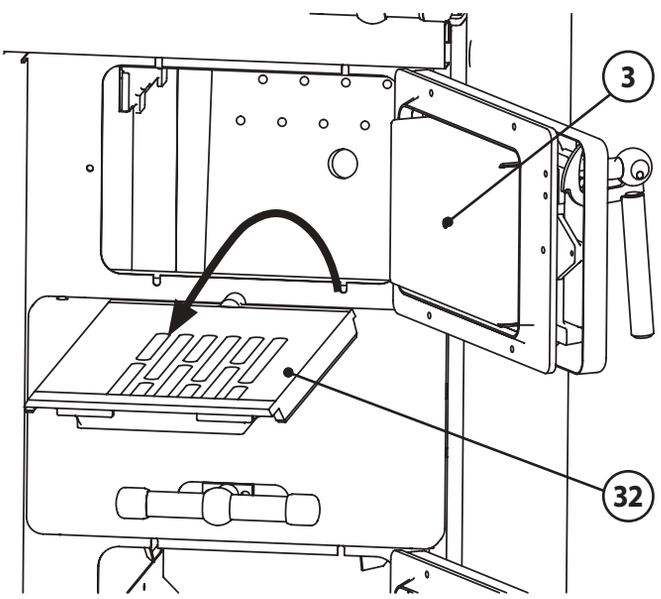
- **Sommerbetrieb**

Hier kommt die sog. **„Flachfeuerung“** zur Anwendung. Der **Gussrost (32)** wird im oberen Bereich des Füllschachtes eingesetzt. Dies ermöglicht einen effizienten Kochbetrieb mit geringerer Aufgabemenge an Brennstoff.

- **Winterbetrieb**

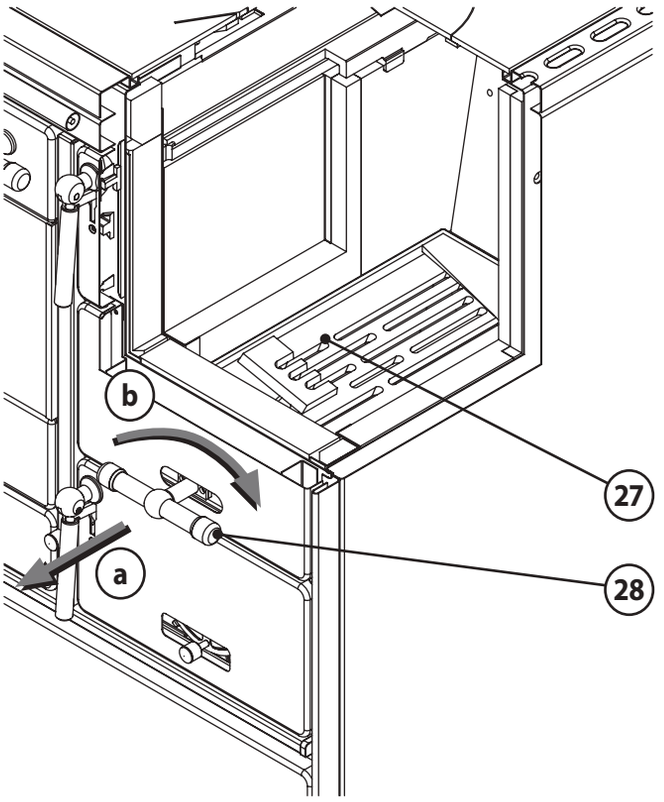
Hier kommt die sog. **„Füllschachtfeuerung“** zur Anwendung. Der **Gussrost (32)** wird aus dem oberen Bereich des Füllschachtes entnommen. Dies ermöglicht effizienten Kochbetrieb und leistungsfähigen Heizbetrieb mit entsprechend höheren Aufgabemengen an Brennstoff.

► Zur Umstellung von **Flach-** auf **Füllschachtfeuerung** heben Sie den **Gussrost (32)** vorne an und und entnehmen ihn durch die geöffnete **Feuerraumtür (3)**.



Der **Rüttelrost (27)** wird bei Bedarf mit dem **Rüttelstange (28)** betätigt.

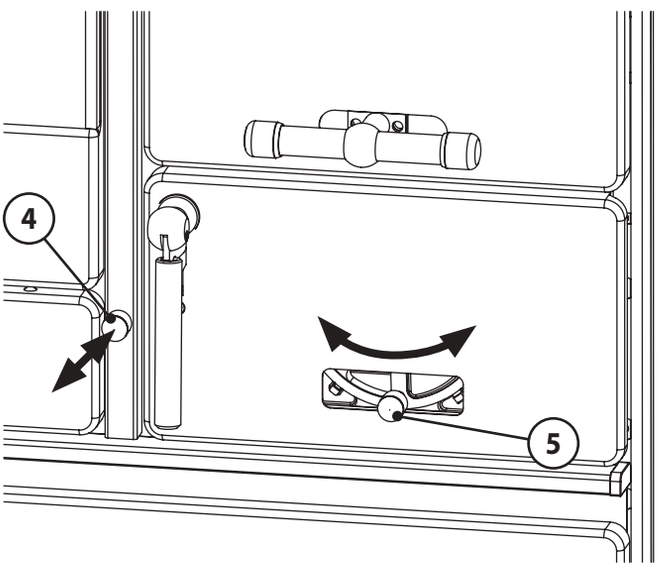
► **Rüttelstange (28)** vollständig herausziehen (a) und mit Rechtsdrehung kippen (b).



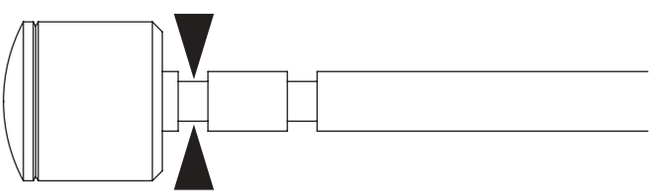
8.2 Anheizen

Das richtige Heizen des Festbrennstoffherdes erfordert etwas Übung. Insbesondere die Holzart, die Dicke der Holzscheite und deren Trocknungsgrad sowie der momentane Förderdruck sind Parameter, die situationsbedingt variieren und die eine Anpassung bei der Bedienung erfordern. Vor jedem Anheizen ist der **Rüttelrost (27)** von Asche zu säubern!

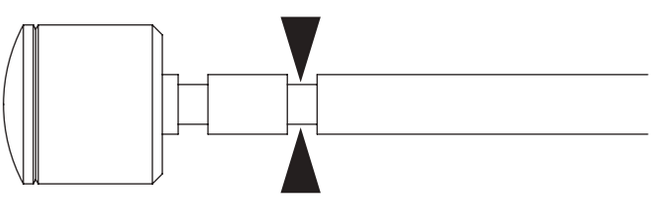
- **Sekundärluftregler (4)** und **Primärluftregler (5)** maximal öffnen.
- Achten Sie darauf, dass eine evtl. im Rauchgasrohr eingebaute Drosselklappe ebenfalls vollständig geöffnet ist.



Sekundärluftregler (4):
Vollständig eingeschoben (in vordere Nut der Regulierungsstange eingerastet) = geöffnet

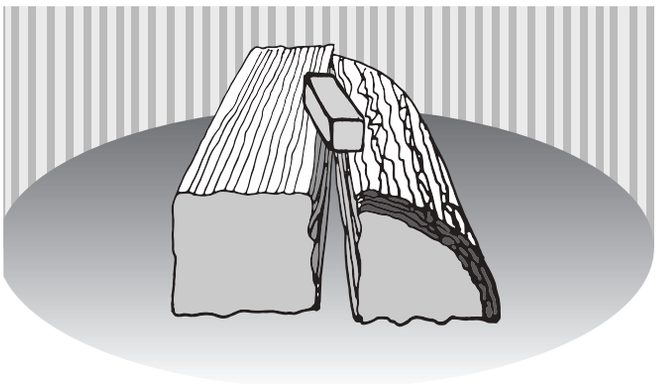


Vollständig herausgezogen (in hintere Nut der Regulierungsstange eingerastet) = geschlossen

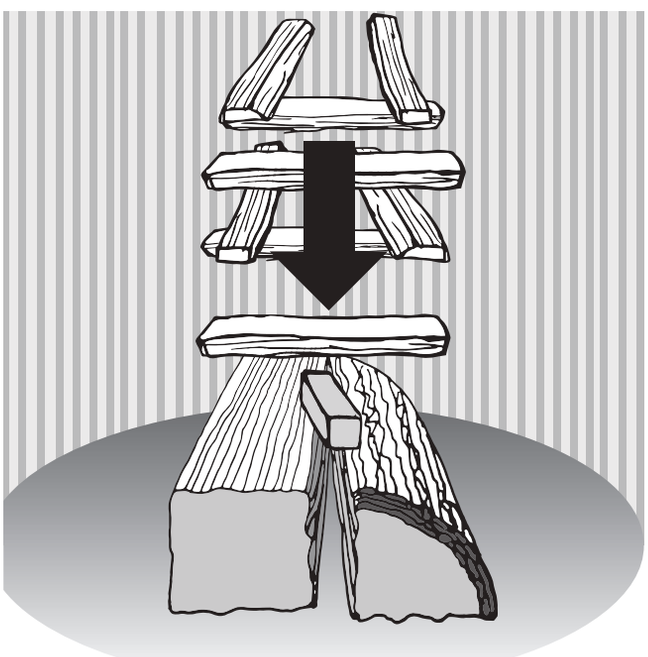


Primärluftregler (5) (Primärluft-Rosette in der **Aschentür (2)**):
Nach links schieben = geschlossen
Nach rechts schieben = geöffnet

- Zwei etwa unterarmdicke Holzscheite in einem Abstand von 2-3 cm längs auf dem **Rüttelrost (27)** positionieren.
- Anzündwürfel von oben mittig auf die Holzscheite legen.



- Um die Anzündwürfel herum 8 dünne Holzscheite (Kantenlänge 3-4 cm) in 4 Lagen aufstapeln.
  Die Flammen der Anzündwürfel müssen anschließend mit Kontakt zu den dünnen Holzscheiten frei nach oben brennen können.





- Anzündwürfel entzünden.

Das Feuer brennt nun von oben ab und entzündet dabei die unteren dickeren Holzscheite.

- Ca. 15- 20 Minuten durchbrennen lassen. Wenn das Feuer stabil brennt, kann eine eventuell vorhandene Drosselklappe im Rauchrohr geschlossen werden.

- ▶ Primärluft auf 25%-50% des maximalen Öffnungswegs reduzieren
- ▶ Im weiteren Abbrand durch teilweises Herausziehen des **Sekundärluftreglers (4)** die Sekundärluftzufuhr so weit drosseln, dass idealerweise gerade noch keine Rußspitzen an den Flammenspitzen entstehen.
- ▶ Bei hohem Förderdruck und optimaler Brennmaterialqualität kann die Primärluft möglicherweise vollständig geschlossen werden.

Der Feuerraum sollte beim Anheizen eines noch kalten Ofens behutsam bestückt und mit relativ kleiner Flamme geheizt werden, damit sich alle Materialien langsam an die Wärmeentwicklung gewöhnen können. Sie vermeiden damit Risse in der **Feuerraumauskleidung (8)** und Ausdehnungsgeräusche (Ticken, Knacken).

8.3 Brennstoff nachlegen

Um die Heizwärme des Brennstoffs optimal auszunutzen und übermäßige Emissionen zu vermeiden, muss das Gerät bei Nennleistung betrieben werden.
Hierzu ist eine Brennstoffmenge gemäß den **Technischen Daten** (Kap. 4.5) und eine Abbranddauer von 60 Minuten erforderlich.

Legen Sie erst dann Holz nach, wenn das Feuer vollständig auf die Glut heruntergebrannt ist und keine Flammen mehr sichtbar sind.

So vermeiden Sie übermäßigen Rauchaustritt beim Öffnen der **Feuerraumtür (3)**.

- ▶ Drosselklappe im Rauchrohr und **Sekundärluftregler (4)** öffnen (vollständig einschieben).

VORSICHT!
Verletzungsgefahr durch austretende Flammen und Abgase beim Öffnen der Feuerraumtür (3)

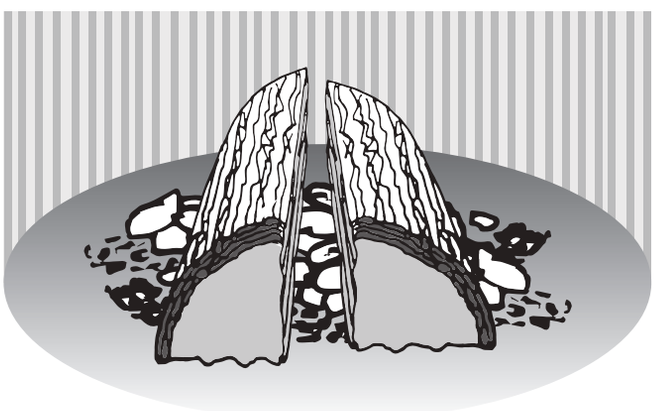
Feuerraumtür (3) zunächst nur einen Spalt weit und dann langsam weiter öffnen.

VORSICHT!
Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen

Feuerraumtür (3) und Bediengriffe nur mit Schutzhandschuh betätigen.

- ▶ Zum Öffnen und Schließen der **Feuerraumtür (3)** und beim Nachlegen von Brennstoff Schutzhandschuh verwenden!
- ▶ **Feuerraumtür (3)** zunächst nur einen Spalt weit und dann vollständig öffnen.
- ▶ 2 Holzscheite in einem Abstand von 2-3 cm längs auf den **Rüttelrost (27)** in das Glutnest legen.





- ▶ Schließen Sie die **Feuerraumtür (3)**.
- ▶ Zum besseren Anbrennen kann zusätzlich die Primärluft für 5-10 Minuten durch Schieben des **Primärluftreglers (5)** nach rechts geöffnet werden.
- ▶ Im weiteren Abbrand durch teilweises Herausziehen des **Sekundärluftreglers (4)** die Sekundärluftzufuhr so weit drosseln, dass idealerweise gerade noch keine Rußspitzen an den Flammenspitzen entstehen.

8.4 Heizen bei Flach- und Füllschachtfeuerung

Befindet sich nur noch Glut auf dem Rost, so ist neuer Brennstoff gleichmäßig auf den Rost aufzulegen.

Bei gewählter **Flachfeuerung** ist darauf zu achten, dass der Brennstoff nicht zu nahe an der **Feuerraumtür (3)** liegt, um ein Herausfallen von Brennstoff beim Öffnen der **Feuerraumtür (3)** zu vermeiden.

Eine höhere Brennstoffschicht bedeutet bei **Flachfeuerung** Brennstoffverschwendung, verstärkte Rußbildung und verringerte Lebensdauer der Guss- und Stahlblechteile!

HINWEIS:
Bei **Füllschachtfeuerung** muss die Aufgabemenge an Brennstoff (➔ Kapitel 8.3 „Brennstoff nachlegen“) unbedingt dem Wärmebedarf angepasst werden und richtet sich nicht nach dem Fassungsvermögen des Feuerraumes!

► Regeln Sie den Abbrand durch Regulierung der Luftzufuhr.

Guss- oder Stahlteile, die durch längere Temperaturüberlastung verzogen oder gerissen sind, können nicht beanstandet werden.

8.5 Heizleistung anpassen

Die Heizleistung des Gerätes wird durch mehrere Faktoren bestimmt und beeinflusst:

- **Förderdruck**

Der Förderdruck ist abhängig von der Länge und Beschaffenheit des Schornsteins und vom Unterschied zwischen Abgastemperatur und Außentemperatur.

Lange doppelwandige Edelstahlschornsteine erzeugen einen hohen, kurze gemauerte Schornsteine einen geringen Förderdruck.

In der Übergangszeit, bei Außentemperaturen über 10°C, kann der Förderdruck stark schwanken. Er ist dann eher niedrig. Ausgleich der Schwankungen erfolgt mit dem **Sekundärluftregler (4)**:

► Herausziehen zur Verminderung der Verbrennungsluftzufuhr.

► Einschieben zur Erhöhung der Verbrennungsluftzufuhr; Mögliche Zusatzmaßnahme: **Primärluftregler (5)** durch Schieben nach rechts etwas weiter öffnen.

- **Dicke der Holzscheite**

► Für schnellen Abbrand mit kurzzeitig hoher Wärmeleistung verwenden Sie dünne Holzscheite (Ø ≤6 cm).

► Für langsamen Abbrand mit gleichmäßiger Wärmeleistung verwenden Sie dicke Holzscheite (Ø ≥10 cm).

Vermeiden Sie einen Schwachlast-Betrieb bei hoher Brennstoffmenge und Drosselung der Heizleistung durch die Einstellung der Luftschieber.
So vermeiden Sie starke Emissionen, verschmutzte Sichtscheiben und übermäßigen Rauchaustritt beim Öffnen der Feuerraumtür (3).

► Legen Sie bei niedrigem Wärmebedarf entsprechend weniger Brennstoff auf und achten Sie auf eine lebhafte Flammenbildung.

8.6 Heizen in der Übergangszeit

In der Übergangszeit, bei Außentemperaturen über 10°C und bei Fallwinden, kann der Förderdruck stark schwanken: Das Gerät brennt schlecht an oder zieht schlecht.

► Verfeuern Sie mehr Kleinholz, um die Abgastemperatur zu erhöhen und damit den Förderdruck zu stabilisieren.

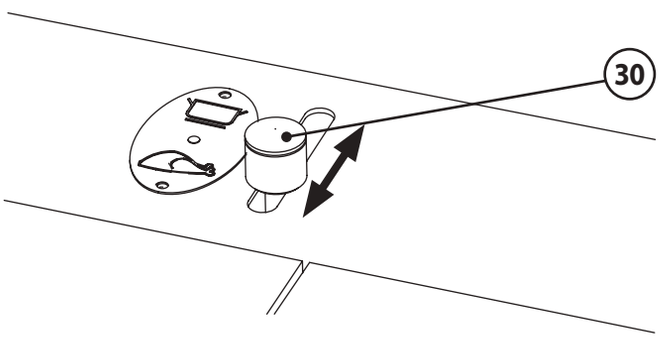
► Eventuell **Primärluftregler (5)** durch Schieben nach rechts etwas weiter öffnen.

8.7 Kochen, Backen und Braten

Regeleinheit (30), Abgas-Drosselklappe (31)

Die **Abgas-Drosselklappe (31)** wird mit der **Regeleinheit (30)** betätigt.
Durch Schieben des Knopfes der **Regeleinheit (30)** nach hinten **(Symbol „Topf")** wird die **Abgas-Drosselklappe (31)** geöffnet, die Abgase werden dadurch auf kürzestem Weg zum Rauchrohr geführt (Anheizen, schnelles Kochen).

Wird der Knopf der **Regeleinheit (30)** bis zum Anschlag nach vorne gezogen **(Symbol „Hähnchen")**, wird die **Abgas-Drosselklappe (31)** geschlossen, die Abgase werden erst um das Backrohr herum und dann zum Rauchrohr geführt (Backen, Braten).



HINWEIS:

Eine geöffnete **Abgas-Drosselklappe (31)** kann während des Heizbetriebes zur Überhitzung des Feststoffherdes und damit zur Beschädigung von Herdteilen führen.
Außerdem hat eine geöffnete **Abgas-Drosselklappe (31)** einen erhöhten Brennstoffverbrauch zur Folge.

8.7.1 Kochen

Der wirtschaftlichste Kochbetrieb wird mit heißer, aber nicht rotglühender Herdplatte erzielt. Die **Herdplatte (1)** soll nicht überheizt werden, weil dadurch nur der Herd beschädigt, aber kein Vorteil beim Kochen erzielt wird.

Die höchste Herdplattentemperatur herrscht über dem **Herdplattendeckel (21)** der **Herdplatte (1)**. Dieser Bereich liegt direkt über dem **Feuerraum (3)** und eignet sich daher vorzüglich zum schnellen Ankochen.

Der große Bereich der **Herdplatte (1)** über dem **Backraum (9)** sowie die Randzonen der **Herdplatte (1)** sind für langsameres Kochen und für die Beibehaltung einer konstanten Kochtemperatur geeignet.

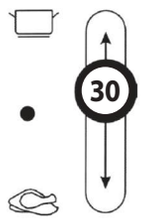
Speisen kocht man am zweckmäßigsten auf dem runden **Herdplattendeckel (21)** an und lässt sie dann an einer andereren Stelle der **Herdplatte (1)** weiterkochen.

Am besten verwenden Sie Töpfe mit starkem, ebenen Boden und passendem Deckel.

Kochen in der Sommerzeit
Der **Gussrost (32)** für **Flachfeuerung** (Sommerbetrieb) ist fest eingelegt und gewährleistet einen optimalen Brennstoffverbrauch beim Kochen außerhalb der Heizperioden.

8.7.2 Backen und Braten

Zum Backen und Braten muss die Wärme gleichmäßig im Herdinneren verteilt sein.
Um diese gleichmäßige Wärmeverteilung bei ausreichend hoher Temperatur zu erreichen, muss der **Backraum (9)** bei geschlossener **Abgas-Drosselklappe (31)** dem jeweiligem Backgut entsprechend vorgeheizt werden.



Für eine optimale Wärmeverteilung empfehlen wir zum Backen die Mittelstellung der **Regulierungseinheit (30)**, d.h. zwischen dem **Symbol „Topf"** für Kochen und **„Hähnchen"** für Backen und Braten.

Die notwendige Temperatur im **Backraum (9)** wird nach etwa 10 – 15 Minuten erreicht.
Es wird jedoch empfohlen, mit dem Backen erst nach ca. einer halben Stunde zu beginnen.

Beachten Sie bitte, dass die Temperaturanzeige auf dem **Thermometer (14)** in der **Backraumtür (9)** niedriger ist, als die Temperatur im Zentrum des Backraumes.
Die Temperatur-Markierungen sind Richtwerte zum Backen und Braten und können von Fall zu Fall geringfügig abweichen.

Die besten Backergebnisse werden bei der Regulierung der Backraumtemperatur über die Brennstoffmenge bei maximal geöffneter Luftzufuhr erzielt.

Für das Backen von Feingebäck empfiehlt es sich, nach der Hälfte der Backzeit das Backblech zu drehen (vordere Seite nach hinten).

Für die Verwendung hoher Kuchenformen **Backrost (23)** in die untere Schiene der **Backofenreling (22)** einschieben.

Alle Kuchen in einer Backform backen Sie bei mäßiger Hitze (180-200 °C).

Für das Backen von flachen Kuchen oder Kleingebäck empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200-220 °C).

Zum Braten sind noch höhere Temperaturen erforderlich, Vorheizen ist dabei unbedingt notwendig!

Bei ungleichmäßigem Backergebnis (ungleichmäßiger Bräunungsgrad) drehen Sie während des Backvorganges bitte das Backblech.

HINWEIS:

Beim Erwärmen von Speisen und insbesondere bei tiefgekühlten Lebensmitteln, wird Feuchtigkeit im **Backraum (9)** freigesetzt.
Es bildet sich Kondenswasser, welches sich an den Innenflächen des **Backraumes (9)** und der **Backraumtür (9)** niederschlägt!
Dieses kann zur Korrosionsbildung an den Innenflächen führen!

Aus diesem Grund müssen nach jedem Backvorgang die Innenflächen des kompletten **Backraumes (9)** und der **Backraumtür (9)** mit einem Tuch trocken gewischt werden!

8.8 Gerät außer Betrieb nehmen

- **Gerät regulär außer Betrieb nehmen**

▶ Glut vollständig erlöschen lassen.

▶ Luftzufuhr schließen:
Sekundärluftregler (4) vollständig herausziehen und **Primärluftregler (5)** vollständig nach links schieben.

▶ **Aschenkasten (6)** herausnehmen und Asche entsorgen.



WARNUNG!
Brandgefahr durch heiße Asche

Nur vollständig abgekühlte Asche in eine Mülltone einfüllen.

- **Gerät bei einem Notfall (z.B. Brand) außer Betrieb nehmen**



HINWEIS:
Verhalten im Notfall (z.B. Brand): Bringen Sie sich nicht selbst in Lebensgefahr. Wenn ohne Gefährdung der eigenen Person möglich:

▶ Warnen Sie andere Personen und fordern Sie sie zum Verlassen des Gebäudes auf.

▶ Nehmen Sie das Gerät umgehend außer Betrieb.

- **Bei Überhitzung des Gerätes**



WARNUNG!
Gefahr von Verbrennungen

Löschen Sie ein Kaminfeuer niemals mit Wasser!

▶ Luftzufuhr schließen:
Sekundärluftregler (4) vollständig herausziehen und **Primärluftregler (5)** vollständig nach links schieben.

▶ **Feuerraumtür (3)** schließen.

▶ Keinen weiteren Brennstoff nachlegen, Feuer und Glut erlöschen lassen.

▶ Gerät, Rauchrohre und Schornstein von einem zugelassenen Fachbetrieb auf Beschädigungen prüfen lassen.

- **Bei einem Schornsteinbrand**



WARNUNG!
Gefahr von Verbrennungen

Löschen Sie einen Schornsteinbrand niemals mit Wasser!

▶ Luftzufuhr schließen:
Sekundärluftregler (4) vollständig herausziehen und **Primärluftregler (5)** vollständig nach links schieben.

▶ Eventuell vorhandene externe Verbrennungsluftversorgung schließen.

▶ Rufen Sie die Feuerwehr!

- **Nach Beendigung des Notfalls:**

▶ Gerät, Rauchrohre und Schornstein von einem zugelassenen Fachbetrieb auf Beschädigungen prüfen lassen.

8.9 Entschlacken und Entaschen

WARNUNG!
Brandgefahr

Schütten Sie keine heiße bzw. glühende Asche in Mülltonnen oder ins Freie!

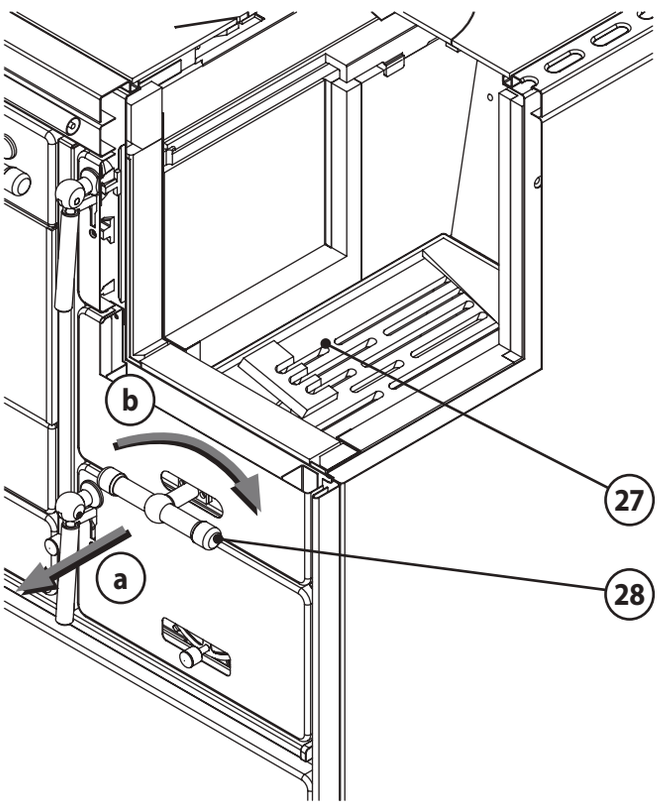
Vor jeder Brennstoffaufgabe ist

...im **Sommerbetrieb (Flachfeuerung)** der eingelegte **Gussrost (32)** und der **Rüttelrost (27)** von Asche und Schlacke zu reinigen.

- Dazu **Rüttelstange (28)** vollständig herausziehen (a), bis zum Anschlag nach rechts drehen und damit den **Rüttelrost (27)** kippen (b).

...im **Winterbetrieb (Füllschachtfeuerung)** der **Rüttelrost (27)** von Asche und Schlacke zu reinigen.

- Dazu **Rüttelstange (28)** vollständig herausziehen (a), bis zum Anschlag nach rechts drehen und damit den **Rüttelrost (27)** kippen (b).



HINWEIS:

Der **Aschenkasten (6)** ist regelmäßig zu entleeren; der Aschenkegel im **Aschenkasten (6)** darf den **Rüttelrost (27))** nicht berühren)!

Der **Rüttelrost (27)** ist 1-2 mal wöchentlich gründlich zu säubern.
Das Reinigungsintervall ist vom verwendeten Brennstoff, dem Förderdruck und der Betriebsweise abhängig.

In regelmäßigen Zeitabständen muss auch Schlacke vom **Rüttelrost (27)** entfernt werden.

9. Reinigung, Wartung und Pflege

Regelmäßige Wartung und Pflege bzw. Reinigung des Festbrennstoffherdes, der Heizgaszüge und des Rauchrohres (Verbindungsstück zum Schornstein) sind für die Betriebssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Werterhaltung des Festbrennstoffherdes besonders wichtig.
Nach jeder Heizperiode sowie nach längeren Betriebsunterbrechungen sollte eine gründliche Reinigung durchgeführt werden; bei häufiger Benutzung oder bei Verwendung minderwertigerer Brennstoffe entsprechend öfter!
Nach einer längeren Betriebsunterbrechung ist der Schornstein vor einer erneuten Inbetriebnahme auf Verstopfungen zu prüfen.

9.1 Pflege der Herdplatte (1)

Wir empfehlen zur regelmäßigen Pflege Seifenlauge.

► Die lackierte **Herdplatte (1)** mit einem weichen Schwamm mit etwas Spülmittel reinigen, leicht trockenreiben und anschließend mit etwas säurefreiem Öl einreiben.

Zur regelmäßigen Reinigung dürfen keine Scheuermittel und keine kratzenden Gegenstände verwendet werden!

Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der **Herdplatte (1)** stets frei von Verkrustungen bleiben, um das Ausdehnen der **Herdplatte (1)** unter Wärmeeinwirkung zu ermöglichen.
In den Dehnfugen eingebrannte Speisereste oder Schlackenteile können eine Verformung der **Herdplatte (1)** verursachen!

Lassen Sie keine Kochtöpfe oder Pfannen auf der kalten **Herdplatte (1)** stehen. Es kann zur Bildung von Roströndern kommen, die nur mit hohem Aufwand zu entfernen sind!

Leichte Verformungen der **Herdplatte (1)** sind durch die Wärmebeanspruchung möglich.
Kratzer in der **Herdplatte (1)** sind bei Kochbetrieb durch Abrieb zwischen Kochgeschirr und **Herdplatte (1)** nicht zu vermeiden.

HINWEIS:

Um Korrosionsbildung im **Backraum (9)** zu vermeiden, müssen nach jedem Backvorgang die Innenflächen des kompletten **Backraumes (9)** und der **Backraumtür (9)** mit einem Tuch trocken gewischt werden!

9.2 Rüttelrost (27) entaschen

Der **Rüttelrost (27)** kann mit Hilfe der **Rüttelstange (28)** ohne großen Aufwand entascht werden (➔ Kapitel 8.7 „Kochen, Backen und Braten“).

► Sind jedoch die Luftschlitze des **Rüttelrostes (27)** durch Verkrustungen, Schlacke oder sonstige Verbrennungsrückstände verstopft, ist der **Rüttelrost (27)** unter Verwendung einer Bürste, eines Schürhakens oder mit einem Aschensauger von den festen Verbrennungsrückständen zu reinigen.

9.3 Aschenkasten (6) und Aschenraum (2)

Regelmäßig müssen der **Aschenkasten (6)** entleert und der **Aschenraum (2)** gereinigt werden; der sich im **Aschenkasten (6)** mit der Zeit bildende Aschenkegel darf den **Rüttelrost (27)** nicht berühren. Es besteht sonst die Gefahr, dass der **Rüttelrost (27)** ungenügend gekühlt und dadurch zerstört wird!

WARNUNG! Brandgefahr

Auch wenn Asche von außen bereits erkaltet erscheint, können sich im Inneren noch Glutreste befinden, die zu einem Brand in der Mülltonne führen können!

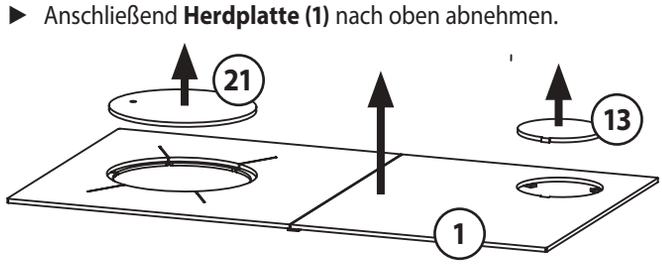
Prüfen Sie vor einer Aschenentleerung stets auf mögliche Restglut in der Asche!

9.4 Feuerraum (3) und Abgaswege

Während des Betriebs kommt es im Abgassystem des Festbrennstoffherdes mit der Zeit zu Rußansammlungen.
Diese verursachen eine Verminderung des möglichen Förderdrucks und verschlechtern damit den Wirkungsgrad. Die Abgaszüge sind sehr leicht zugänglich und können bequem von oben gereinigt werden:

► **Verschlussdeckel (13)** und **Herdplattendeckel (21)** abnehmen.

► Anschließend **Herdplatte (1)** nach oben abnehmen.



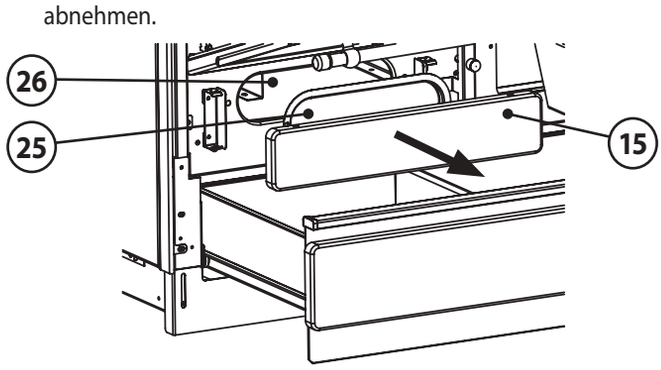
HINWEIS:

Herdplatte (1) nicht auf dem **Edelstahl-Herdplattenrahmen (29)** ablegen! Es besteht dabei die Gefahr, dass der **Edelstahl-Herdplattenrahmen (29)** beschädigt bzw. verkratzt wird!

► Reinigen Sie das Äußere des **Backraumes (9)** sehr sorgfältig.

► Ruß und Flugasche auf dem Umlenkblech unter dem hinteren Rauchrohrabgang fegen Sie auf den Herdboden.

► **Blende (15)** und **Deckel (25)** der **Reinigungsöffnung (26)** abnehmen.



- ▶ Ruß und Asche aus der **Reinigungsöffnung (26)** entfernen.
- ▶ **Deckel (25)** und **Blende (15)** der **Reinigungsöffnung (26)** wieder anbringen.
- ▶ Nach durchgeführter Reinigung des **Feuerraums (3)** und der Abgaswege ist der Festbrennstoffherd wieder in den Ausgangszustand zu bringen.

Beachten Sie hierbei bitte, dass die einzelnen Teile wieder ordnungsgemäß positioniert werden: **Herdplatte (1)**, **Verschlussdeckel (13)** und **Herdplattendeckel (21)** müssen flach und ohne Spaltbildung auf den Dichtschnüren aufliegen!

9.5 Edelstahl-Herdplattenrahmen (29)

Reinigen:
Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein normaler Haushaltsreiniger (keine Scheuermilch!) oder etwas Spülmittel verwendet werden.
Pflege:
Pflegen Sie den **Edelstahl-Herdplattenrahmen (29)** mit handelsüblichen hitzebeständigen Pflegeschutzmitteln für Edelstahl.

Bedingt durch die Wärmeeinwirkung kann es bei Festbrennstoffherden mit Edelstahlrahmen zu Verfärbungen des Edelstahlrahmens kommen.
Diese Verfärbungen sind materialbedingt, deshalb nicht zu vermeiden und daher kein Reklamationsgrund!

9.6 Sichtscheiben der Backraumtür (9) reinigen

Die Sichtscheibe lässt sich im Normalfall relativ leicht säubern:

- ▶ Sichtscheibe mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch reinigen.
- ▶ Nach Reinigung mit einem feuchtem Tuch Sichtscheibe mit trockenem Tuch trockenreiben.

Bei stärkerer Verschmutzung der Sichtscheibe:

- ▶ Sichtscheibe unter Anwendung eines handelsüblichen Kaminglas-Reinigungsmittels mit einem Tuch säubern.
- ▶ Anschließend Sichtscheibe mit trockenem Tuch trockenreiben.

HINWEIS:

Achten Sie bitte darauf, dass die Glasfaserdichtungen rund um die Feuerraumöffnung bei den Reinigungsarbeiten nicht mit Reinigungsmittel in Kontakt kommen!

9.7 Backraum (9) reinigen

WARNUNG!
Gefahr von Verbrennungen

Backraum (9) vor jeder Reinigung bei geöffneter **Backraumtür (9)** ausreichend abkühlen lassen!

Der **Backraum (9)** und die Zubehörteile (**Backblech (24)** und **Backrost (23)** sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit mögliche Rückstände nicht einbrennen können.

- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, solange der Backraum noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handels üblichen Backofenreiniger verwenden. Reinigungsmittelreste mit klarem Wasser gründlich entfernen.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Verchromte Teile reibt man mit einem trockenen, weichen Lappen sauber

9.8 Allgemeine Hinweise zu Reinigung und Pflege

- Dieser Festbrennstoffherd wurde vom Hersteller mit einer hitzebeständigen Speziallackierung versehen.
- Die Reinigung des Herdäußeren darf nur im kalten Zustand erfolgen!
- Emailleflächen werden am Besten mit einem in Seifenlauge getränkten Lappen gereinigt.
- Vernickelte oder verchromte Teile reibt man mit einem trockenen, weichen Lappen sauber.
- Emaillierte, vernickelte und verchromte Teile sowie die farbigen Griffe vertragen keine scharfen oder harten Putzmittel, denn diese zerstören die Oberfläche!

An Schamotte-Steinen können im Heizbetrieb oberflächliche Risse entstehen. Diese Risse sind unbedenklich. Erst wenn der darunterliegende Metallkorpus freiliegt, muss ein Austausch erfolgen. Die **Feuerraumauskleidung (8)** unterliegt nicht der Werksgarantie.

Fehlerbeschreibung	Mögliche Ursache	Ursachen-Check	Lösung
Beim Anzünden des kalten Ofens stauen sich Abgase und gelangen teilweise in den Aufstellungsraum. Späterer Abbrand ist in Ordnung.	Förderdruck ist bei kaltem Gerät zu gering (je höher die Abgasstemperatur, um so größer der Förderdruck).	▶ Möglichst viel Anheizholz verwenden, um kurzfristig eine hohe Abgastemperatur zu erzeugen.	▶ Anlaufstrecke (vertikales Rauchrohr) installieren. ▶ Schornstein berechnen lassen und ggf. optimieren.
	Außentemperatur in der Übergangszeit zu hoch, „Sonne scheint auf den Schornsteinkopf“.	▶ Abbrand bei kälteren Außentemperaturen OK.	▶ In der Übergangszeit viel Anheizholz verwenden, ggf. Lockfeuer im Schornsteinfuß erzeugen.
Feuer brennt nicht richtig, Scheibe verrußt langsam.	Zu wenig Holz aufgelegt.	▶ Brennstoffmenge erhöhen.	▶ Brennstoffmenge gemäß Bedienungsanleitung wählen.
	Holzscheite zu dick oder zu kurz.	▶ Unterarmdicke Scheite (25-33 cm lang) und mehr Kleinholz beim Anzünden auflegen.	▶ Holzscheite kleiner hacken.
	Holzfeuchte zu hoch.	▶ Probebetrieb mit Kaminholz aus dem Baumarkt.	▶ Holz mindestens 2 Jahre an luftigem, trockenen Ort lagern.
	Schieber und Drosselklappe nicht richtig geöffnet.	▶ Schieberstellungen ändern.	▶ In Bedienungsanleitung lesen, welcher Schieber wie öffnet. ▶ Familienmitglieder „schulen“, eventuell Schieber beschriften.
	Förderdruck zu gering.	▶ Förderdruck messen lassen.	▶ Schornstein berechnen lassen und ggf. optimieren.
	Rußablagerungen im Rauchrohr.	Hat sich der Förderdruck während der letzten Wochen immer weiter verschlechtert?	▶ Rauchrohre regelmäßig reinigen; ▶ Rauchrohre möglichst nicht waagerecht führen.
Feuer brennt zu schnell ab.	Förderdruck zu hoch.	▶ Schornstein-Revisionsklappe im Keller öffnen, um probeweise den Förderdruck zu verringern.	▶ Schieberstellung in Anleitung nachlesen. ▶ Drosselklappe einbauen. ▶ Wenn möglich: Nebenluftvorrichtung vorsehen.
	Türdichtung defekt.	▶ Bei kaltem Gerät: Ein Blatt Papier zwischen Gerätekorpus und Feuerraumtür klemmen. Das Blatt darf nicht durchrutschen.	▶ Dichtung erneuern.
Feuerraumauskleidung gerissen.	Stoßbelastung beim Auflegen von Feuerholz.	Normaler Verschleiß.	Risse sind zunächst unbedenklich. Erst wenn der Ofenkorpus freizuliegen droht, muss die betroffene Platte getauscht werden. **Achtung:** Nur Original Ersatzteile verwenden. Andere Ersatzteile können die Wärmeabgabe des Gerätes verändern und zu Überhitzung der umgebenden Wände und Einrichtungsgegenständen führen.
Feuerraumauskleidung versandet.	Reibung durch Holz oder Abgasmassenstrom.	Normaler Verschleiß.	Eine anfängliche Versandung ist unbedenklich. Erst wenn Ofenkorpus frei zu liegen droht, muss die betroffene Platte getauscht werden.

Fehlerbeschreibung	Mögliche Ursache	Ursachen-Check	Lösung
Verzunderungen am Blechkorpus im Feuerraum.	Aufgabemenge zu groß, dadurch zu hohe Brenntemperatur.	▶ Üblicherweise aufgegebene Menge wiegen und prüfen, ob entsprechend der Bedienungsanleitung zulässig.	▶ Brennstoffmenge gemäß Bedienungsanleitung wählen. Luftschieberstellungen beachten.
	Förderdruck zu hoch, dadurch zu hohe Brenntemperatur.	▶ Schornstein berechnen lassen.	▶ Drosselklappe einbauen. ▶ Wenn möglich: Nebenluftvorrichtung vorsehen.
Herd „pfeift".	Förderdruck zu hoch.	▶ Schornstein-Revisionsklappe im Keller öffnen, um probeweise den Förderdruck zu verringern.	▶ Drosselklappe einbauen. ▶ Wenn möglich: Nebenluftvorrichtung vorsehen.
	Verwirbelungen an Sekundär- bzw. Tertiärluftbohrungen im Feuerraum durch hohen Förderdruck.	▶ Bohrungen probeweise verstopfen; z.B. Schrauben einstecken.	▶ Förderdruck verringern. ▶ Anfasen/Ansenken der Tertiärluft-Bohrungen oft problemlösend.
Herd „knackt".	Feuerraumtemperatur zu hoch.	▶ Mit kleinerer Brennstoffmenge heizen.	▶ Brennstoffmenge und Luftschieberstellung gemäß der Bedienungsanleitung wählen.
Herd „tickt".	Materialausdehnung in Abhängigkeit von der Feuerraumtemperatur.	Normales Ausdehnungsgeräusch.	▶ Brennstoffmenge und Luftschieberstellung gemäß der Bedienungsanleitung wählen
Herd „knallt".	Verspannungen in den Strahlungsschutzblechen.	Auftreten nur während Aufheizen oder Abkühlen.	▶ Wenn möglich: Strahlungsschutzbleche verklemmen oder nachbiegen.
Herd riecht im Betrieb „nach Chemie".	Geräte- bzw. Rauchrohr-Lackierung noch nicht eingebrannt.	▶ Das Gerät mit erhöhter Brennstoffmeng betreiben.	▶ Geräte- bzw. Rauchrohr-Lackierung einbrennen (➔ 7.3 Erstinbetriebnahme).
Rostrüttelung klemmt bzw. ist schwergängig.	Schlacke oder Verbrennungsrückstände sind zwischen Rüttelrost und Rostlager eingeklemmt.		▶ Mit Aschenschieber den Rüttelrost wieder freistellen, Rüttelrost und Feuerraum reinigen.
	Aschenkasten überfüllt, Asche ragt bereits bis zum Rüttelrost.		▶ Aschenkasten entleeren, Feuerraum und Aschenraum reinigen.
	Der Rüttelrost ist nicht ordentlich im Rostlager positioniert.		▶ Lagerung reinigen und überprüfen.
Sehr starke Verfärbungen bzw. Beschädigungen an Blenden und Holzgriffen.	Zu hoher Förderdruck im Schornstein (zu hohe Leistung).	▶ Förderdruck messen lassen.	▶ Begutachtung des Schornsteins hin sichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger.
Ungleichmäßiger Bräunungsgrad des Backgutes.	Ungleichmäßige Wärmeverteilung im Backraum.		▶ Backblech im Backbetrieb drehen.
Sehr starke Verfärbungen und Verzug des Edelstahl-Herdrahmens.	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein.	▶ Förderdruck messen lassen.	▶ Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger.
Sehr starker Verzug der Herdplatte.	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein.	▶ Förderdruck messen lassen.	▶ Herdplatte ausrichten bzw. austauschen lassen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.

Fehlerbeschreibung	Mögliche Ursache	Ursachen-Check	Lösung
Backraum wölbt sich und Emaille reißt.	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein.	▶ Förderdruck messen lassen.	▶ Kleine Emailleschäden führen zu keiner Betriebsbeeinträchtigung. Bei großen Absplitterungen Kundendienst kontaktieren; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Backraum- und Feuerraumscheibe werden trübe.	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein.	▶ Siehe auch Kapitel 9 „Reinigung, Wartung und Pflege“.	▶ Scheiben reinigen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Herdplatte rostet.	Bei leichtem Flugrost über die ganze Herdplatte hinweg kann hohe Raumluftfeuchte die Ursache sein.		▶ Oberfläche der Herdplatte abschmirgeln und mit säurefreiem Öl einlassen. Feuchtreinigung ausschließlich im warmen Zustand!
	Uberlaufende Töpfe, eingebrannte Speisereste, feuchtes Kochgeschirr u.ä. erzeugen Rostringe und Rostflecken.		▶ Nach dem Kochen Kochfläche reinigen und einlassen, Rostflecken abschmirgeln. Kochfläche nicht als Abstellfläche benutzen!
Backraum wird nicht ausreichend heiß.	**Regeleinheit (31)** (Abgasdrosselklappe) ist geöffnet oder defekt	▶ Siehe auch Kapitel 8 „Bedienung“.	▶ Abgas-Drosselklappe schließen bzw. Funktion überprüfen.
	Falscher Förderdruck im Schornstein.		▶ Kontaktieren Sie Ihren Schornsteinfeger.
	Primär- bzw. Sekundärluftregelung defekt.	▶ Luftschieberstellungen beim Backen/Braten ändern.	▶ Überprüfung bzw. Auswechseln einer defekten Regelung.
	Herdplatte liegt nicht richtig auf.		▶ Herdplatte ausrichten.
	Falsche Lufteinstellung (zu niedrige, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung).		▶ Lufteinstellung anpassen.
	Falscher, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung.		▶ Brennstoffauswahl anpassen.
Rostbildung im Backraum.	Kondenswasserbildung durch Speisen.		▶ Nach jedem Backvorgang müssen die Innenflächen des kompletten **Backraumes** und der **Backraumtür** mit einem Tuch trockengewischt werden.

Bedingt durch die Wärmeeinwirkung kann es bei Festbrennstoffherden mit Edelstahlrahmen zu Verfärbungen des Edelstahlrahmens kommen. Des Weiteren sind leichte Verfärbungen an den Holzgriffe bzw. Verkleidungselementen und eine leichte Verformung der Herdplatte möglich. Kratzer durch den normalen Kochbetrieb (Abrieb zwischen Kochtopf und Herdplatte) sind nicht zu vermeiden. Diese Verfärbungen bzw. Verformungen sind materialbedingt, deshalb nicht zu vermeiden und daher kein Reklamationsgrund!

11. Kundendienst

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Unsere Geräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein.

Besuchen Sie unsere Serviceseiten im Internet unter
https://oranier.com/heiztechnik/service/

Im Bereich *„Support"* beantworten wir häufig gestellte Fragen (FAQ), vermitteln Fachwissen in unserem Lexikon und geben Hilfestellung im Bereich *„Tutorials"*.

Im *„Download"*-Bereich finden Sie alle wichtigen Dokumente zu Ihrem Gerät.

Wenn Sie eine Beanstandung haben, wählen Sie den Bereich *„Kundendienst"*.
Um Ihre Beanstandung bearbeiten zu können, benötigen wir folgende Informationen:

- **Typ und Seriennummer des Gerätes**
- **Fertigungsnummer / Datum des Prüfstempels**
- **Korpusfarbe und Verkleidungsvariante des Gerätes** (siehe Rückseite dieser Bedienungsanleitung)
- **Kaufdatum**
- **Ein Foto von der Rückseite der Bedienungsanleitung oder vom Typenschild**
- **Ein Foto vom Fehler**

Mit diesen Informationen können wir Ihr Anliegen besonders effizient bearbeiten!

Wenn Sie für Ihr Gerät ein Ersatzteil benötigen, können Sie uns aber auch gerne eine E-Mail an

ersatzteil-ht@oranier.com

senden.
Nennen Sie uns darin Ihren Ersatzteilwunsch, sowie die oben aufgeführten Informationen zu Ihrem Gerät, damit wir das korrekte Ersatzteil für Ihr Gerät bestimmen und Ihnen so schnell wie möglich zusenden können.

Vielen Dank!

JUSTUS GmbH
Oranier Straße 1 · 35708 Haiger / Sechshelden

Kundendienst/Ersatzteile:
E-Mail Kundendienst: kundendienst-ht@oranier.com
E-Mail Ersatzteile: ersatzteil-ht@oranier.com

Österreich:

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Blütenstraße 15/4 · 4040 Linz

E-Mail Vertrieb: vertrieb-ht@oranier.com

Kundenservice/Ersatzteile:
E-Mail Kundenservice: kundendienst-ht@oranier.com
E-Mail Ersatzteile: ersatzteil-ht@oranier.com

Schweiz:

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Hartbertstrasse 1 · 7000 Chur

E-Mail: export@oranier.com

Bitte beachten Sie:
Geben Sie bei Ersatzteilbestellungen und eventuellen Kundendienstfällen immer die Nummer für Ihre Verkleidungsvariante (Korpusfarbe / Verkleidung) mit an.

Markieren Sie am besten gleich jetzt die jeweilige Variante Ihres neuen Kaminofens im dafür vorbereiteten Kreisfeld in der Tabelle auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung. **Vielen Dank!**

12. JUSTUS-Werksgarantie

1. Die Justus GmbH garantiert dem Garantienehmer die einwandfreie Funktion und Qualität ihrer Geräte durch kostenlose Behebung der Mängel, die innerhalb der Garantiezeit nachweislich auf Fertigungs- und Materialfehler zurückzuführen sind.
Den Nachweis trägt der Garantienehmer.
Die Justus Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit Übergabe des Gerätes, die durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.
Leistungen aus der Werksgarantie erfolgen unabhängig von gesetzlichen Pflichten des Händlers gegenüber dem Endabnehmer.

2. Voraussetzung für Garantieansprüche

a) Einbau, Einstellung und Inbetriebnahme der Geräte durch einen Fachbetrieb gemäß den anerkannten technischen Regeln und den Vorgaben von Justus;

b) Durchführung aller notwendiger Wartungsarbeiten gemäß den Vorgaben von Justus, von einem entsprechend geschulten Fachunternehmen, Techniker, Service-Partner oder von Justus;

c) Inspektion, Wartung und Ersatz der Verschleißteile seit der Inbetriebnahme nach den Vorgaben von Justus;

d) bei Pelletöfen darf das maximale Wartungsintervall von 12 Monaten oder 1500 Betriebsstunden nicht überschritten werden;

e) bei Pelletöfen muss eine ordnungsgemäße Dokumentation der vorgenommenen Wartungsarbeiten im Serviceheft erfolgt sein;

f) ausschließliche Verwendung von Justus Original-Ersatzteilen und Original-Zubehör oder Ersatzteilen / Zubehör in Erstausrüster-Qualität. Den Nachweis ausreichender Qualität von Drittherstellerteilen trägt der Garantienehmer;

g) Standort und Verwendung der Geräte in Deutschland, Österreich oder der Schweiz. Für alle übrigen Länder gelten gesonderte Bedingungen der jeweiligen Ländergesellschaften.

3. Von der Garantie ausgenommen sind Mängel und Schäden durch / an

a) fehlerhafte Planung und Nichtbeachtung der Montage-, Bedienungs- und Serviceanleitungen;

b) Nichteinhaltung der Wartungsintervalle / des Wartungsplans;

c) Verwendung ungeeigneter Betriebsmittel und Brennstoffe;

d) unsachgemäße Änderungen und Teile fremder Herkunft;

e) betriebsfremde äußere Einflüsse, insbesondere bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung;

f) Verschleißteilen (z.B. Elektroden, Filter, Dichtungen, Batterien usw.), die nicht wie vorgegeben ersetzt wurden;

g) Haarrissbildung bei Verkleidungselementen und Feuerraumauskleidungen;

h) Verschleiß der feuerberührten Teile, insbesondere der Brennraumauskleidung, der Dichtungen sowie der entsprechenden Stahl- und Gussteile;

i) Pyrolyseprodukte die Raumverschmutzungen verursachen (Fogging);

4. Die Behebung der von der Justus GmbH als garantiepflichtig anerkannten Mängel erfolgt in der Weise, dass die Justus GmbH die mangelhaften Teile nach eigener Wahl instand setzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet der Justus Kundendienst.

5. Ausgewechselte Teile und ausgetauschte Geräte gehen in das Eigentum der Justus GmbH über.

6. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das beanstandete Gerät, noch für neu eingebaute Teile.

7. Ist die Beseitigung eines Mangels weder von der gesetzlichen Gewährleistung, noch dieser Garantie gedeckt, hat der Garantienehmer für die Kosten der Instandsetzung sowie notwendiger Ersatzteile aufzukommen.

8. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln , Bodenbelag etc. entstehen können. Sind vor technischer Prüfung Reinigungsarbeiten –beispielsweise an Rauchgaszügen- durch den Kundendienst aufgrund nicht ordnungsgemäß und/oder planmäßig durchgeführter Reinigung nötig, hat der Garantienehmer die dadurch anfallenden Kosten zu tragen.

9. Der Garantieanspruch muss in der Garantiezeit innerhalb eines Monats nach Kenntnis bei der Justus GmbH geltend gemacht werden.
Emaille und Lackschäden müssen innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Gerätes bei der Justus GmbH angezeigt werden.

10. Im Garantiefall muss der Garantienehmer folgendes nachweisen:

a) Seriennummer und Fertigungsnummer des Gerätes

b) Vorliegen der Voraussetzungen gemäß Ziffer 2

c) Vorliegen des Kaufbeleges

11. Ausschluss weiterer Ansprüche
Die JUSTUS-Werksgarantie ist eine freiwillige, unentgeltliche Leistung und erstreckt sich auf die Instandsetzung des defekten Gerätes bzw. defekter Teile. Über diese Garantiebedingungen hinausgehende Ansprüche, ausgenommen gesetzlicher Gewährleistungsansprüche, bestehen nicht.

12. Zuständig für alle Streitigkeiten aus dieser und im Zusammenhang mit dieser Garantie sind das Amtsgericht Biedenkopf oder das Landgericht Marburg. Es gilt ausschließlich deutsches Recht.

JUSTUS GmbH
Oranier Straße 1
35708 Haiger / Sechshelden

13. Zulassungen

Diese Feuerstätte darf nicht verändert werden! Der Erwerber und Betreiber dieses Gerätes ist verpflichtet, sich an Hand dieser Anleitung über die richtige Handhabung zu informieren.

Unsere Gewähr für eine einwandfreie Funktion erlischt, wenn die hier genannten Richtlinien und Anweisungen der Bedienungsanleitung nicht beachtet werden.

Wir danken für Ihr Verständnis!



Wirkungsgrad und Emissionswerte entnehmen Sie bitte der in dieser Anleitung enthaltenen CE-Kennzeichnung.

CE

Typgeprüft nach EN 16510
Typ B
Bauart 2

13.1 Einzuhaltende Richtlinien und Normen:

EN 12828	Heizungssysteme in Gebäuden
DIN 13384	Wärme- und strömungstechnische Berechnungsverfahren für Abgasanlagen
EN 13063-3	Abgasanlagen - System-Abgasanlagen mit Keramik-Innenrohren - Teil 3: Anforderungen und Prüfungen für Luft-Abgasleitungen
EN 14989-2	Abgasanlagen - Anforderungen und Prüfverfahren für Metall-Abgasanlagen und materialunabhängige Luftleitungen für raumluftunabhängige Anlagen - Teil 2: Abgas- und Luftleitungen für raumluftunabhängige Feuerstätten; Deutsche Fassung EN 14989-2:2007
DIN 18160	Hausschornsteine, Anforderungen, Planung u. Ausführung
VDI 2035	Verhütung von Schäden durch Korrosion und Steinbildung in WW-Heizungsanlagen (nur für wasserführende Geräte)
1. BImSchV	Verordnung über Kleinfeuerungsanlagen
FeuVo	Feuerungsverordnung
Heizraumrichtlinien	
Landesbauordnung	

Table des matières

1. Explication des symboles et protection de l'environnement 34
- 1.1 Explication des symboles 34
- 1.2 Protection de l'environnement 34

2. Information produit et éléments de commande 35

3. Utilisation conforme à la législation et consignes de sécurité 37
- 3.1 Utilisation conforme à la législation 37
- 3.2 Consignes de sécurité 37

4. Description de l'appareil 40
- 4.1 Pièces fournies 40
- 4.2 Pièces non-fournies 40
- 4.3 Pièces de rechange d'origine 40
- 4.4 Description de l'appareil 41
- 4.5 Caractéristiques techniques 42
- 4.6 Réglage de base pour contrôle conformément à la norme EN 16510 42
- 4.7 Croquis/Dimensions 42

5. Combustibles 43
- 5.1 Combustibles autorisés 43

6. Conduit des fumées et apport d'air 44
- 6.1 Raccordement au conduit des fumées / raccordement tuyaux 44
- 6.2 Possibilités de raccordement pour l'évacuation des fumées 45
  - 6.2.1 Raccordement par le haut 45
  - 6.2.2 Raccordement par le côté 45

7. Installation et mise en service 47
- 7.1 Installation et distances de sécurité 47
- 7.2 Ajuster la cuisinière à combustible solide / régler la hauteur de la cuisinière 48
- 7.3 Premier feu 48

8. Utilisation 49
- 8.1 Passage de la combustion du mode été au mode hiver 49
- 8.2 Phase d'allumage 50
- 8.3 Réalimentation de l'appareil 51
- 8.4 Mode de chauffage (Été / Hiver) 52
- 8.5 Réglage de la puissance de chauffage 52
- 8.6 Chauffage à la mi-saison 52
- 8.7 Cuisiner, cuire au four, rôtir 53
  - 8.7.1 Cuisiner 53
  - 8.7.2 Cuire au four et rôtir 53
- 8.8 Mise hors service de l'appareil 54
- 8.9 Décrasser et décendrer 55

9. Nettoyage, maintenance et entretien 56
- 9.1 Entretien de la plaque de cuisson 56
- 9.2 Décendrer la grille mobile 56
- 9.3 Cendrier et compartiment des cendres 56
- 9.4 Foyer et canaux d'évacuation des fumées 56
- 9.5 Cadre de la plaque de cuisson en acier inoxydable 57
- 9.6 Nettoyer la vitre de la porte de la chambre de cuisson 57
- 9.7 Nettoyage de la chambre de cuisson 57
- 9.8 Remarques générales pour le nettoyage et l'entretien 57

10. Remédier aux dysfonctionnements 58

11. Service après-vente 61

12. Garantie contractuelle JUSTUS 62

13. Conformités aux normes 63
- 13.1 Normes et directives à respecter 63

14. Déclaration de performances 65

15. Déclaration de conformité UE 66

16. Marquage CE 66

17. Label énergétique et fiche produit selon les normes UE 67

18. Documentation technique 67

19. Identification de l'appareil 68

1. Explication des symboles, protection de l'environnement

1.1 Explication des symboles

Mises en garde



Les mises en garde sont signalisées dans le texte par un triangle de signalisation. De plus, des mentions d'avertissement caractérisent la nature et la gravité des conséquences en cas de non-respect de ces mises en garde.

Vous trouverez dans ce document les mentions d'avertissement suivantes :

- **RECOMMANDATION** signale le risque de dégâts matériels.
- **PRUDENCE** signale le risque d'accident corporel léger voire moyen.
- **AVERTISSEMENT** signale le risque d'accident corporel grave voire mortel.
- **DANGER** signale l'existence d'accident corporel grave voire mortel.



Les informations importantes ne concernant pas de situations à risques pour l'homme ou le matériel sont signalées par le symbole ci-contre.
Elles sont limitées par des lignes dans la partie inférieure et supérieure du texte.

Informations importantes

Symbole	Signification
▶	Étape à suivre
➔	Renvoi à d'autres passages dans le document
●	Énumération/Enregistrement dans la liste
-	Énumération/Enregistrement dans la liste (2ième niveau)

1.2 Protection de l'environnement

Élimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts durant le transport. Les matériaux utilisés ont été choisis en fonction de critères écologiques et sont facilement recyclables.

Les éléments en bois de cet emballage sont en bois de conifère non-traité et bien sec.
Ils sont ainsi parfaitement utilisables comme bois d'allumage. Prenez donc la peine de les couper à la taille qui vous convient pour pouvoir ensuite les brûler.

La réinsertion des autres éléments de l'emballage, tels que bandes adhésives, sacs PE, etc… dans le circuit des matériaux réutilisables économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer.

En général, votre revendeur vous reprendra les divers éléments de l'emballage.

Si vous vous en débarrassez vous-même, veuillez vous renseigner sur l'adresse de la déchetterie la plus proche de votre domicile !

Élimination de l'apppareil en fin de vie

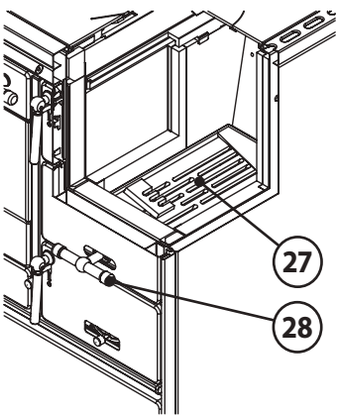
Si l'appareil doit être éliminé dans son intégralité, veuillez vous adresser aux entreprises locales d'élimination des déchets.

La majeure partie des composants de l'appareil peut être réutilisée (recyclée) en raison des principaux matériaux utilisés, à savoir la tôle d'acier ou la fonte.

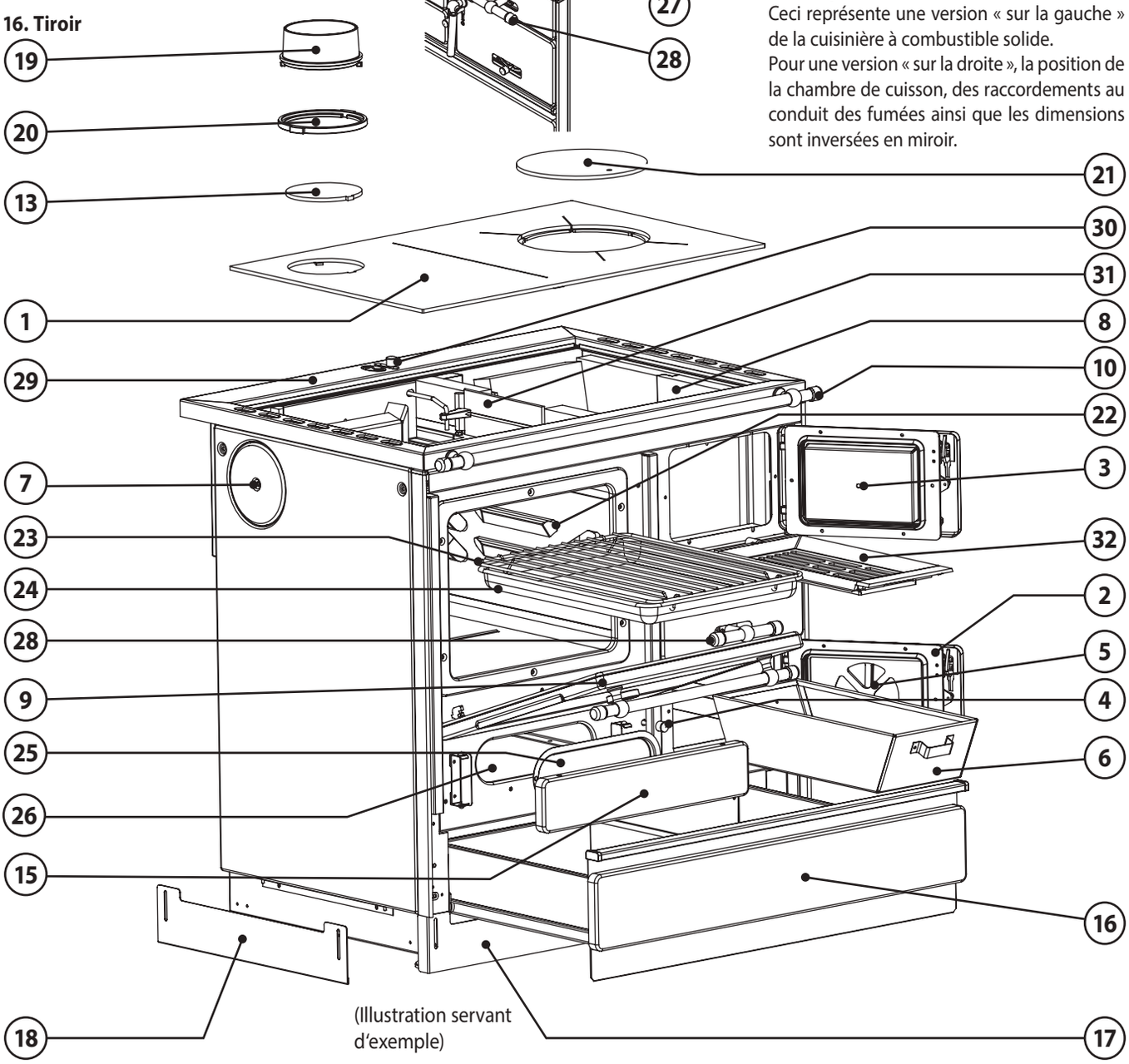
Pour un aperçu des matériaux utilisés pour les différents composants de l'appareil et leur élimination, veuillez consulter le tableau ci-dessous :

Composant de l'appareil	Matériau	Démontage	Élimination
Habillage du foyer	Vermiculite	Retirer	Déchets résiduels
	Chamotte blanche	Retirer	Déchets résiduels
Vitre	Vitrocéramique	Desserrer les vis de maintien	Déchets de construction
Joints d'étanchéité	Fibre de verre	Décoller ou desserrer les vis	Fibres minérales artificielles (KMF) : se renseigner sur les possibilités d'élimination locales
Habillage en pierre	Pierre naturelle	Desserrer les vis de maintien	Déchets de construction
Habillage en céramique	Céramique	Desserrer les vis de maintien	Déchets de construction
Corps de l'appareil	Tôle d'acier	-	Déchets métalliques
Porte(s) de l'appareil	Fonte	Desserrer les vis de fixation	Déchets métalliques
	Tôle d'acier	Desserrer les vis de fixation	Déchets métalliques
Autres composants métalliques	Métal	Desserrer les vis de fixation	Déchets métalliques
Composants électriques ou électroniques	-	Desserrer les vis de fixation	Système de reprise des appareils électriques usagés

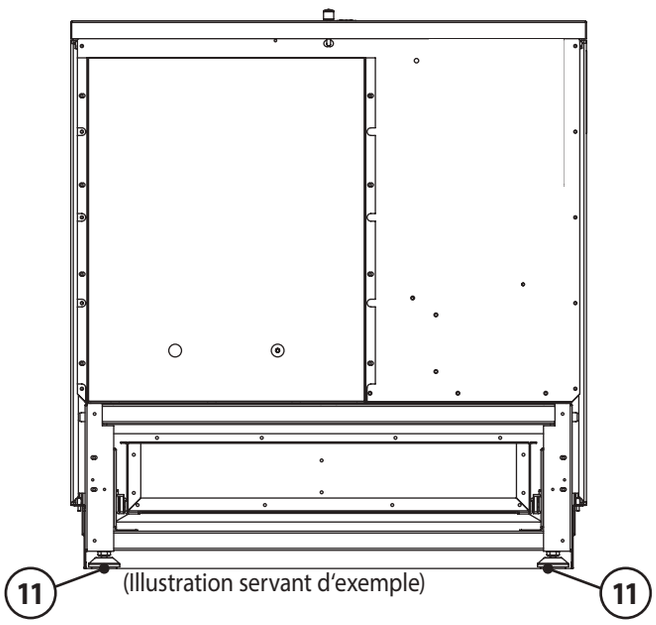
1. **Plaque de cuisson**
2. **Porte du cendrier / Compartiment des cendres**
3. **Porte ouverture du foyer / Foyer**
4. **Régulateur air secondaire**
5. **Régulateur air primaire**
6. **Cendrier**
7. **Possibilité de raccordement** par le côté
8. **Habillage du foyer**
9. **Porte de la chambre de cuisson / Chambre de cuisson**
10. **Barre de fourneau**
11. **Pieds de l'appareil** réglables en hauteur
13. **Possibilité de raccordement** par le haut
14. **Affichage de la température** de la chambre de cuisson
15. **Cache de l'orifice de nettoyage**
16. **Tiroir**
17. **Plinthe avant réglable** (montée)
18. **Plinthes latérales réglables** (non montées, accessoires fournis)
19. **Buse de raccordement** (non montée, accessoire fourni)
20. **Bague de montage pour buse** (pour sortie par le côté, accessoire fourni)
21. **Couvercle de plaque de cuisson**
22. **Chambre de cuisson** émaillée
23. **Grille de cuisson** chromée
24. **Plaque de four** émaillée
25. **Couvercle orifice de nettoyage**
26. **Orifice de nettoyage**
27. **Grille mobile,** (Mode Hiver)
28. **Poignée mobile**
29. **Cadre de la plaque de cuisson en acier inoxydable**
30. **Unité de commande soupape d'étranglement** (Phase d'allumage/ Transition entre cuire et rôtir)
31. **Soupape d'étranglement**
32. **Grille en fonte** (Mode Été)
33. **Poignée**
34. **« Main froide »** pour retirer le couvercle de la plaque de cuisson (21) (sans illustration)



Remarque :
Ceci représente une version « sur la gauche » de la cuisinière à combustible solide.
Pour une version « sur la droite », la position de la chambre de cuisson, des raccordements au conduit des fumées ainsi que les dimensions sont inversées en miroir.

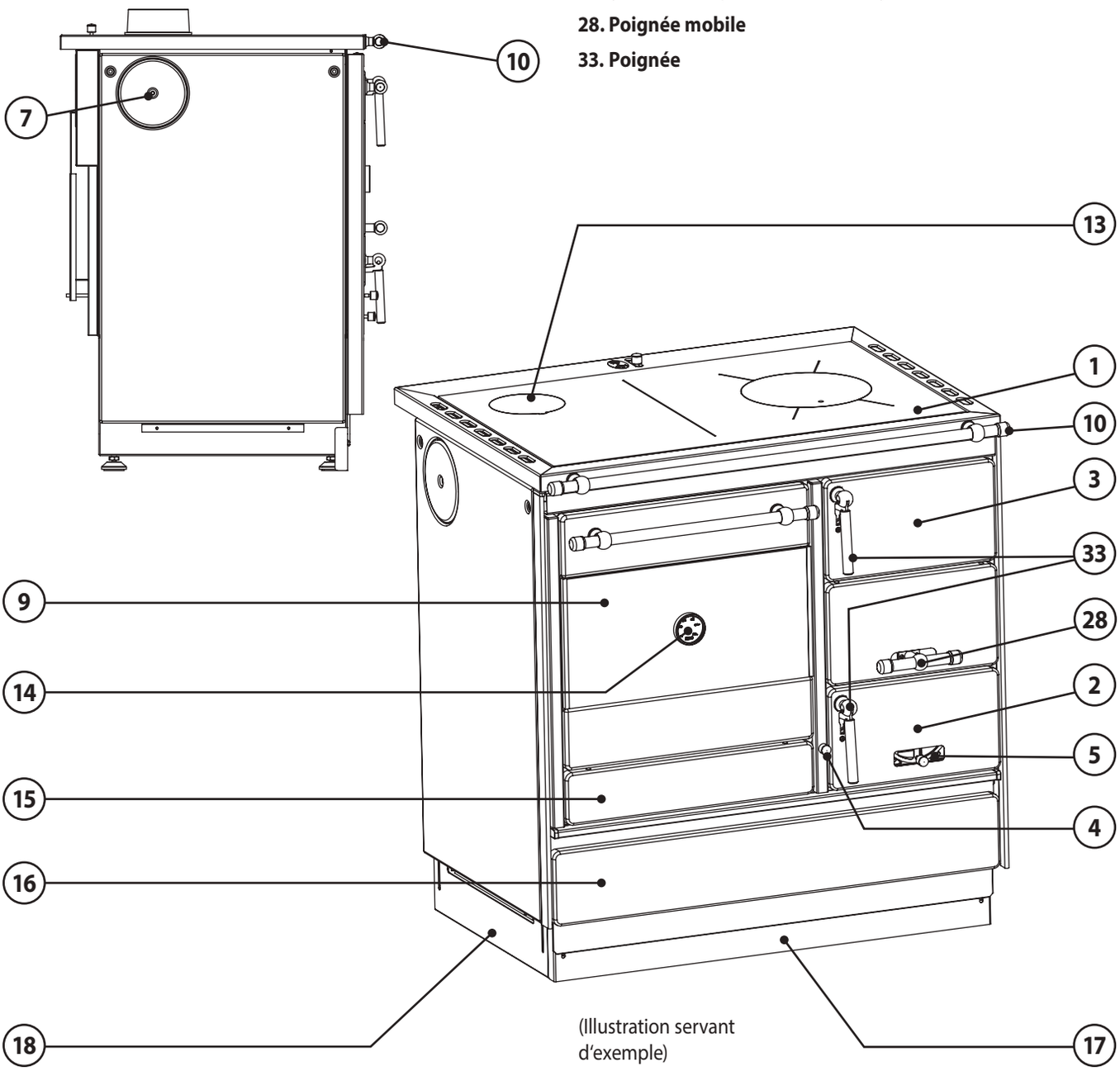


(Illustration servant d'exemple)



(Illustration servant d'exemple)

1. **Plaque de cuisson**
2. **Porte du cendrier / Compartiment des cendres**
3. **Porte ouverture du foyer / Foyer**
4. **Régulateur air secondaire** (repoussé vers l'arrière = ouvert)
5. **Régulateur air primaire**
7. **Possibilité de raccordement par le côté**
9. **Porte de la chambre de cuisson / Chambre de cuisson**
10. **Barre de fourneau**
11. **Pieds de l'appareil réglables en hauteur**
13. **Couvercle obturateur,** raccordement par le haut
14. **Affichage de la température de la chambre de cuisson**
15. **Cache de l'orifice de nettoyage**
16. **Tiroir**
17. **Plinthe avant réglable** (montée)
18. **Plinthes latérales réglables**
    (non montées, accessoires fournis)
28. **Poignée mobile**
33. **Poignée**



(Illustration servant d'exemple)

3. Utilisation conforme à la législation et consignes de sécurité

3.1 Utilisation conforme à la législation

AVERTISSEMENT !
Risques de brûlures au contact des fumées chaudes

La cuisinière à combustible solide ne peut être utilisée que si le couvercle de la **plaque de cuisson (21)** et le **couvercle obturateur (13)** ont été correctement insérés et sont bien fixés !

Les normes nationales et européennes en vigueur, les prescriptions et normes locales et de construction (par ex. DIN 18896, DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160, DIN EN 1856-2, DIN EN 15287 etc.) ainsi que les prescriptions en matière d'incendie (par ex. FeuVo) doivent être respectées lors de l'installation et du raccordement côté évacuation des fumées.

L'appareil est homologué comme foyer à combustion intermittente et reconnu conforme aux exigences de la norme EN 16510.
L'appareil ne peut être utilisé que dans un foyer d'habitation. Son installation dans un garage, dans des locaux humides ou en plein air est formellement interdite.

Il est interdit de dépasser la quantité de combustible indiquée dans les « **Caractéristiques techniques** » (Chapitre 4.5).

Ce manuel vous informe sur les fonctions et l'utilisation de votre appareil et fait partie intégrante du produit.

Conservez-le soigneusement pour toute référence ultérieure et afin de pouvoir le consulter au début de chaque nouvelle période de chauffage.

L'appareil ne doit en aucun cas subir de modifications ! L'acheteur et utilisateur d'un poêle à bois est tenu de s'informer sur son maniement correct à l'aide de ce manuel. Le non-respect des instructions et mises en garde contenues dans ce manuel entrainera l'annulation immédiate de la garantie. Merci de votre compréhension!

3.2 Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT !
Risques d'asphyxie et d'intoxication dus à l'échappement de fumées

Les conduits de cheminées obstrués peuvent empêcher les fumées de s'évacuer complètement ou de manière suffisante à l'air libre. Les fumées refoulées dans la pièce d'installation de l'appareil sont dangereuses !

La cheminées, le conduit des fumées et, le cas échéant, l'échangeur de chaleur à eau doivent être exempts de toute obstruction et doivent être nettoyés conformément aux instructions contenues dans ce manuel.

Veuillez utiliser uniquement les combustibles recommandés. Les instructions de ce manuel doivent être impérativement respectées !

PRUDENCE ! Risques de brûlures dus à des parties chaudes de l'appareil

Pendant le fonctionnement du poêle, les surfaces, les portes de foyer, les éléments de commande, le conduit de fumées et la vitre sont très chauds.
Veuillez toujours porter des gants de protection pour toute manipulation de l'appareil.

- **Sécurité produit**

Cet appareil a été conçu et construit en fonction des technologies les plus récentes et dans le respect des consignes de sécurité en vigueur.
Il n'est cependant pas impossible que des dommages corporels ou matériels puissent survenir pendant le fonctionnement.
Gardez donc constamment à l'esprit les consignes de sécurité et soyez toujours conscient des éventuels dangers pendant l'utilisation de l'appareil, ne l'utilisez que dans l'usage pour lequel il a été conçu et veillez à ce qu'il soit toujours intact et non-endommagé !

- **Conseils d'utilisation**

Votre installateur vous fournira toutes les explications nécessaires au bon fonctionnement et à l'utilisation sûre et adéquate de votre appareil. Il vous fournira les conseils nécessaires pour une utilisation correcte et respectueuse de l'environnement.

► Veillez à que l'on vous remette en main propre tous les documents et tous les accessoires liés à cet appareil.

- **Conduite à tenir en cas d'urgence**

Ne vous mettez jamais vous-même en danger !
Mesures possibles sans négliger votre propre sécurité :

► Mettez en garde les personnes présentes et demandez-leur de quitter le bâtiment sans attendre.

► Mettez immédiatement l'appareil hors-service.

3.2 Consignes de sécurité (suite)

- **Risque d'incendie**

▶ N'entreposez jamais de matériaux ou liquides inflammables sur l'appareil ou en sa proximité.

▶ Ne placez aucun objet inflammable (par ex. tapis, meubles, plantes, etc.) à proximité de la porte du foyer. Tenez compte du fait que la chaleur qui rayonne à travers les surfaces vitrées peut également enflammer des objets situés à proximité de l'appareil.

▶ L'appareil doit être installé dans le respect des distances de sécurité en vigueur.

- **Danger dû à une alimentation en air frais insuffisante**

▶ Veuillez constamment garantir une alimentation en air frais suffisante dans la pièce d'installation quand l'appareil est en fonctionnement. Il en est de même pour son fonctionnement parallèle avec d'autres appareils générateurs de chaleur. Les ouvertures d'arrivée d'air et les grilles de ventilation ne doivent pas être obstruées !

- **Dégâts dus à des erreurs de manipulation**

Des erreurs d'utilisation peuvent entrainer des dommages personnels et/ou matériels! Le fonctionnement de l'appareil en mode chauffage ou cuisson ne doit être utilisé qu'à **porte (3)** fermée !

▶ Veuillez vous assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et ne l'utilisent pas sans surveillance.

▶ Veuillez vous assurer que l'appareil n'est utilisé que par des personnes ayant les capacités physiques et mentales pour l'utiliser de manière conforme et adéquate.

▶ N'utilisez que les combustibles recommandés dans les limites quantitatives prescrites.

▶ Pour l'allumage, n'utilisez jamais d'essence, d'huiles pour lampes, de pétrole, d'allume-feu pour barbecue, d'éthanol ou de liquides similaires qui accélèrent la combustion pour allumer ou rallumer un feu dans l'appareil.
Ces substances doivent être tenues à l'écart loin de l'appareil, surtout si celui-ci est en fonctionnement !

▶ Ne fermez jamais complètement les arrivées d'air tant que le poêle est en fonctionnement à cause des risques de déflagration dus à l'inflammation de gaz combustibles imbrûlés.

▶ La **porte du foyer (3)** ne doit être ouverte que pour réalimenter l'appareil et **celle (2)** du **cendrier** que pour éliminer les résidus de combustion.

▶ Une surcharge peut endommager l'appareil et altérer de manière irréversible les jeux entre les divers éléments.

▶ Ne brûlez jamais de déchets ménagers tels qu'aérosols, récipients métalliques fermés etc. dans le foyer- Risque d'explosion !

▶ N'utilisez jamais d'eau pour éteindre un feu !

▶ Il est interdit d'utiliser l'appareil en cas de détérioration des joints de la **porte du foyer (3)**.

- **Risques de brûlures dus à des pièces chaudes**

Pendant le fonctionnement du poêle, les surfaces, les portes de foyer, les éléments de commande, les tuyaux et la vitre sont très chauds.

▶ Veuillez toujours porter des gants de protection pour ouvrir ou fermer la **porte du foyer (3)** et la porte **de la chambre de cuisson (9),** pour toute manipulation des régulateurs d'air ou du **tiroir (16)** ainsi que pour la réalimentation de l'appareil !

▶ Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil en marche !

- **Risques de brûlures lors de la cuisson / avec la surface de cuisson**



AVERTISSEMENT !
Risque de brûlures

Ne posez sur la plaque de cuisson aucun objet combustible ou inflammable qui pourrait présenter un danger lors de la mise en service de l'appareil !

Les graisses et huiles surchauffées peuvent s'enflammer d'elles-mêmes. Préparez les aliments avec des graisses et des huiles, par exemple des frites, uniquement sous surveillance constante !

Ne jamais éteindre les graisses et huiles enflammées avec de l'eau !

▶ Mettez le couvercle et retirez la casserole de la plaque de cuisson chaude !

- **Risques de brûlures lors de la cuisson au four / avec le four**



AVERTISSEMENT !
Risque de brûlures

Attention lors de l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson ! Ne vous penchez pas immédiatement au-dessus de la porte ouverte de la chambre de cuisson. Lors de l'ouverture de la porte, un jet d'air chaud ou de vapeur d'eau s'échappe de la chambre de cuisson !

Travailler avec une chambre de cuisson chaude présente des risques de brûlure ! Par conséquent, utilisez toujours des maniques, des gants ou autres accessoires similaires.

Ne stockez pas d'objets dans la chambre de cuisson qui pourraient présenter un danger lors de la mise en service de l'appareil !

▶ Fermez toujours complètement la **porte de la chambre de cuisson (9)** lors des préparations dans la chambre de cuisson !

- **Conditions préalables, installation et premier feu**

Le fonctionnement de l'appareil, est soumis à des règles et consignes locales spécifiques en matière de sécurité incendie et de droit de la construction, y compris celles basées sur les normes nationales et européennes. Le respect strict de ces règles et consignes est la condition essentielle pour un fonctionnement correct de l'appareil.

▶ L'appareil doit être installé conformément aux spécifications des normes en vigueur. Il doit être agréé par une autorité officielle compétente et qualifiée.

▶ L'appareil ne doit pas être installé dans un garage, une cage d'escalier ou à l'extérieur d'un bâtiment.

▶ L'appareil doit être installé de manière à garantir un espace libre suffisant pour permettre le nettoyage de l'appareil, du conduit des fumées et de la cheminée.

▶ Le conduit des fumées doit être au minimum conforme à la classification indiquée dans les « **Caractéristiques techniques** » Chapitre 4.5).

▶ La surface d'installation de l'appareil doit disposer d'une capacité de charge suffisante.

▶ L'appareil n'est pas conçu pour supporter le poids d'une cheminée (charge portante).

▶ Les appareils dépendants de l'air ambiant (Type B/BE) ne doivent pas être utilisés en même temps que des systèmes de ventilation ou des hottes aspirantes.

▶ Pour les appareils indépendants de l'air ambiant (Type CA), le volume minimal de la pièce d'installation doit être de 80 m^3.

▶ Les appareils indépendants de l'air ambiant (Type CA) ne doivent pas être utilisés en même temps que des systèmes de ventilation générant une dépression inférieure à -15 Pa.

▶ Les grilles de ventilation doivent être disposées de manière à ce qu'elles ne puissent pas être bloquées ou obstruées par inadvertance.

- **Nettoyage, maintenance et remèdes aux dysfonctionnements**

▶ Veuillez nettoyer l'appareil régulièrement.

▶ Le nettoyage et la maintenance doivent être effectués par une entreprise qualifiée.

▶ Verrouillage de la porte du foyer : veuillez graisser régulièrement les éléments mobiles du système de verrouillage avec de la pâte de cuivre ou de la graisse graphitée disponibles dans le commerce.

▶ Veuillez utiliser uniquement nos pièces de rechange d'origine JUSTUS ainsi que les accessoires originaux de notre marque.

4. Description de l'appareil

4.1 Pièces fournies

▶ Veuillez vous assurer à la livraison que l'appareil est intact et au complet.

- Palette avec l'appareil dans un cadre en bois
- Gant de protection, manuel d'utilisation et fiches de conseils dans un sac en plastique à l'intérieur de l'appareil
- Grille d'été

Veuillez conserver la deuxième plaque signalétique en lieu sûr !

- **« Main froide » (34)** pour retirer le **couvercle de la plaque de cuisson (21)** (sans illustration)
- **Cendrier (6)**
- **Grille de cuisson (23)**
- **Plaque de four (24)**
- **Buse de raccordement (18)** avec bague de montage (fermeture à baïonnette)
- 2 **plinthes latérales réglables (18)** avec vis

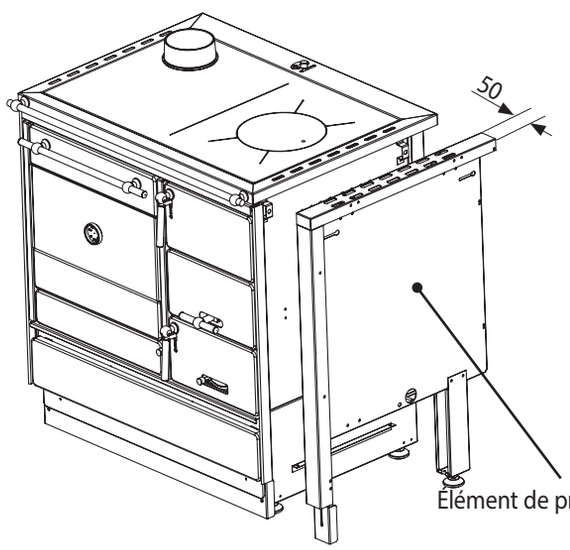
4.2 Pièces non-fournies

Les accessoires ci-dessous ne font pas partie de la livraison mais sont disponibles chez votre revendeur.

- **Élément de protection incendie**

  Justus Art. Nr.: 9215 74 Modèle blanc
  Justus Art. Nr.: 9215 75 Modèle noir
  Justus Art. Nr.: 9215 76 Modèle bordeaux
  Justus Art. Nr.: 9215 77 Modèle crème
  Justus Art. Nr.: 9215 78 Modèle anthracite
  Justus Art. Nr.: 9215 79 Modèle vert

  Avec cet élément de protection incendie, il est possible de prolonger ou d'intégrer directement la cuisinière à combustible solide à un meuble de cuisine !
  La largeur de l'unité de protection incendie est de 50 mm ; elle peut être montée à gauche ou à droite de la cuisinière à combustible solide.



Élément de protection incendie

4.3 Pièces de rechange d'origine

Veuillez pour cela vous adresser à votre revendeur.

Utilisez uniquement les pièces de rechange d'origine de notre marque.
Les pièces détachées d'autres fabriquants n'ont pas été contrôlées par nos services et ne sont donc pas agrées par notre société.
Les pièces de rechange non agrées peuvent éventuellement modifier les propriétés de l'appareil et compromettre sa sécurité, ce qui entrainerait la perte de son autorisation de mise sur le marché.
Ceci peut avoir des conséquences juridiques par rapport aux assurances en cas de sinistre éventuel.
Les références de nos pièces détachées d'origine peuvent être trouvées à l'adresse suivante :
www.oranier-kundendienst.com.

4.4 Description de l'appareil

Appareil :
L'appareil est conçu pour brûler des combustibles solides (bois) à intervalles périodiques. Il est conçu pour cuisiner et cuire au four dans des foyers d'habitation ou pour chauffer la pièce dans laquelle il est installé. L'appareil peut être raccordé au conduit de fumée par le côté ou par le haut.

L'appareil est équipé de 2 grilles : une **grille mobile (27)** et une **grille en fonte (32)**. La **grille en fonte (32),** destinée au fonctionnement en mode Été (cuisson à feu plat), est fixe et assure une consommation de combustible optimale pour la cuisson en été.

L'alimentation en air primaire est régulée par le **régulateur d'air primaire (5)** intégré à la **porte du cendrier (2**).
L'alimentation en **air primaire** peut être réglée en continu par ce **régulateur d'air (5)** et la vitesse de combustion du combustible (= puissance de l'appareil) peut ainsi être ajustée.

L'alimentation en air secondaire est régulée par un **régulateur d'air secondaire (4)** (repoussé vers l'arrière = ouvert) intégré sur l'avant de l'appareil.

La zone de la **plaque de cuisson (1)** située au-dessus du foyer sert à la cuisson rapide, la zone de la **plaque de cuisson (1)** à température plus basse (située au-dessus du four) est conçue pour cuire lentement et garder les aliments au chaud.

L'appareil peut être équipé sur le côté d'un élément **de protection incendie** (disponible en tant qu'accessoire) afin de réduire la charge thermique des matériaux adjacents.
L'appareil est dépendant de l'air ambiant. Les cuisinières à combustible solide de ce type fonctionnent en mode convection, c'est-à-dire que l'appareil aspire l'air ambiant pour le réchauffer dans ses circuits de convection et le rediffuse ensuite dans la pièce, dans la chambre de cuisson et sur la plaque de cuisson.

Habillage du foyer (8) :
Le foyer est habillé de briques réfractaires en chamotte. Leur fonction est de protéger le métal de la chaleur et de diriger les fumées. Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est possible que des fissures apparaissent sur ces éléments. L'origine de ces fissures peut être :

- de trop grosses différences de température
- des chocs au cours de la réalimentation en combustible
- une dilatation du matériau due à un chauffage excessif

Ces fissures superficielles ne sont pas graves à priori tant que le corps métallique n'est pas par là mis à nu. S'il le devient, il sera nécessaire de changer les briques réfractaires en chamotte.

AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie en cas d'utilisation de pièces de rechange non originales

L'utilisation de plaques d'habillage foyer ayant des propriétés thermiques inadéquates peut entrainer une surchauffe des murs et du mobilier à proximité de l'appareil !

Veuillez donc utiliser exclusivement nos pièces de rechange d'origine !

L'**habillage du foyer (8)** est exclu de notre garantie contractuelle.

Il est interdit d'utiliser l'appareil sans ses déflecteurs montés. L'appareil peut dans ce cas surchauffer et ses émissions gravement augmenter.

Veillez à placer avec précaution le combustible dans le foyer pour éviter d'endommager l'**habillage du foyer (8)** !

4.5 Caractéristiques techniques

Paramètres	Unité	Valeur
Modèle de cuisinière à combustible solide :		Linz II
Type de construction :		2
Puissance nominale P_{nom} / $P_{SH\,nom}$:	kW	7,0
Classe énergétique :		A
Indice d'efficacité énergétique EEI :		98
Volume de chauffe DIN 18893 max.:	m^3	144
Hauteur (réglable) :	mm	858 - 898
Largeur :	mm	810
Profondeur :	mm	600
Volume de la chambre de cuisson :	l	34
Chambre de cuisson (hauteur / largeur / profondeur) :	mm	270 / 350 / 470
Ouverture foyer (Hauteur / Largeur) :	mm	130 / 190
Taille des bûches maxi. :	cm	33
Charge en bois bûche *m* :	kg	2,55
Poids :	kg	139
Apte à un fonctionnement en continu :		oui
Débit massique des fumées $\Phi_{f,g\,nom}$:	g/s	12,5
Dépression p_{nom} :	Pa	11
Température moyenne des fumées à la buse $T_{S\,nom}$:	°C	199
Classification du conduit :		T400 G
Combustibles autorisés :		- Bûches de bois - Briquettes de bois
Raccordement par le haut (bord arrière à axe buse) :	mm	192
Raccordement par le côté (hauteur au bord inférieur de la buse) :	mm	686/726*
Raccordement par le côté (bord arrière à axe buse) :	mm	192
Ø Raccordement tuyaux :	mm	120

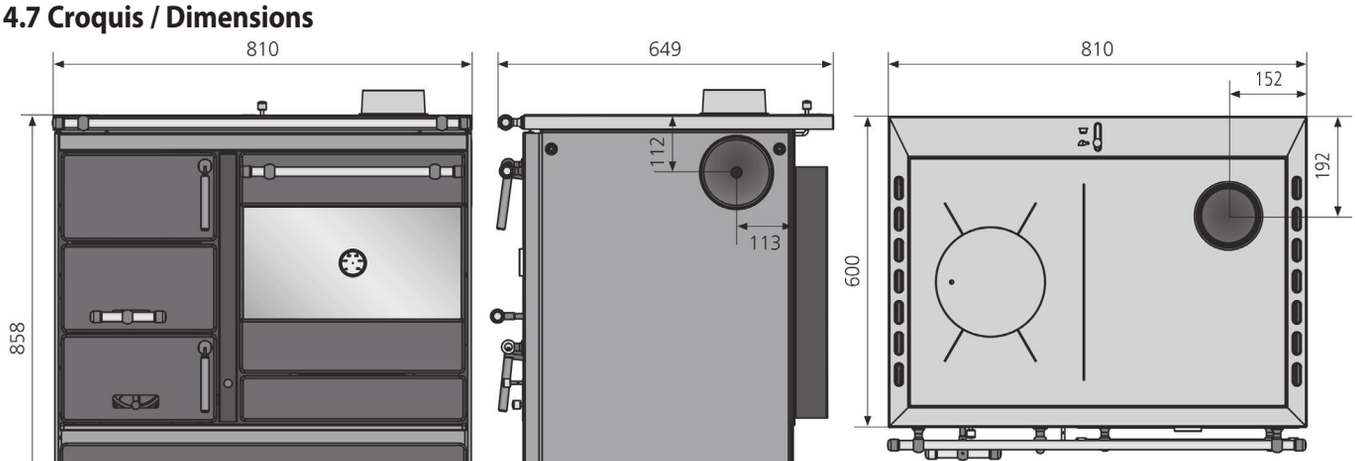
*Les dimensions dépendent de la hauteur de la cuisinière (858 - 898 mm)

4.6 Réglages de bases pour contrôle de la norme EN 16510

Bûches de hêtre :	
Taille des bûches :	25 cm
Dépression :	11 Pa
Air primaire :	fermé
Air secondaire :	ouvert
Soupape d'étranglement :	fermée
Charge de combustible *m* :*	2,55 kg

** Masse de braises de base = 10 % de la quantité chargée +/- 50 g.*
Fin du cycle de test selon le critère de masse.

4.7 Croquis / Dimensions



Ceci représente une version « sur la droite » de la cuisinière à combustible solide. Pour une version « sur la gauche », la position de la chambre de cuisson, des raccordements au conduit des fumées ainsi que les dimensions sont inversées en miroir.

5. Combustibles

5.1 Combustibles autorisés

Cet appareil a été conçu pour la combustion de bûches de bois non traité et de briquettes de bois.
Le bois de chauffage classique est le hêtre. Ces bois ont une valeur énergétique particulièrement élevée et brûlent de façon propre à condition d'être bien secs.

Le bois de chauffage doit toujours être stocké dans un endroit sec pendant au moins 2 ans. Le bois de chauffage d'un diamètre supérieur à 15 cm doit être fendu.

L'objectif du stockage est de réduire la teneur en eau du bois à moins de 20 % d'humidité en fonction du poids du bois séché.



Si vous brûlez du bois trop humide, vous n'atteindrez pas une température suffisante dans le foyer. La chaudière à combustible solide ne « tire » pas.
Il peut arriver qu'un bois en apparence bien sec contienne encore à l'intérieur un taux important d'humidité résiduelle.

Il est interdit de brûler les substances suivantes :

- bois humides ou traités
- débris de bois ou copeaux
- papier ou cartonnages (sauf pour l'allumage)
- écorces ou déchets d'aggloméré
- matières plastiques et déchets ménagers
- combustibles liquides

6. Conduit des fumées et apport d'air

Le conduit des fumées a pour fonction d'expulser les fumées produites par la combustion vers l'extérieur selon le principe d'ascendance thermique. En même temps, l'air de combustion nécessaire est apporté de l'extérieur dans la pièce d'installation et à partir de là dans le foyer de l'appareil.

La puissance de chauffe est déterminée par la puissance de la dépression (« tirage ») en fonction de la quantité d'air comburant participant au processus de combustion.

La dépression (« tirage ») est initialement déterminée par la hauteur effective du conduit de fumées (hauteur entre l'entrée et la sortie du conduit) et par la différence entre la température des fumées à la sortie de l'appareil et la température extérieure à la sortie de toit.

Plus les fumées sont chaudes et plus le conduit est long, plus le tirage sera puissant.

Peuvent avoir une influence négative : des pertes de pression dans l'appareil, dans les tuyaux, ainsi que dans l'apport d'air de combustion.

La dépression nécessaire au bon fonctionnement de l'appareil est de 11 Pa. Une différence de plus de 25 % par rapport aux valeurs indiquées peut entrainer des dysfonctionnements :

En cas de tirage trop faible, il est possible que des gaz ou fumées s'échappent dans la pièce où se trouve la cuisinière.

► Veuillez dans ce cas rallonger votre conduit ou le faire réviser.

En cas de tirage trop important, il est possible que l'appareil surchauffe et subisse par-là des détériorations irrémédiables (« effet de forge »).

► Veuillez dans ce cas installer un modérateur de tirage.

Un professionnel qualifié pourra vous donner les informations nécessaires sur le tirage existant dans votre conduit.

Les conduits de fumée concentriques, dans lesquels l'air d'alimentation est fourni par le teminal vertical en toiture à travers un espace annulaire, sont souvent problématiques lors du chauffage de la cuisinière à combustible solide, car l'ascension thermique a également lieu dans l'espace annulaire de l'air d'alimentation.
Une différence de hauteur de plus de 5 m dans la conduite d'arrivée d'air n'est donc pas admissible. Ceci s'applique également lorsque l'air d'alimentation est amené par le haut via un axe séparé.

► En cas de problèmes à l'allumage, veuillez utiliser une plus grande quantité de bois d'allumage et laisser la **porte du foyer (3)** entrouverte sous votre surveillance.

6.1 Raccordement au conduit des fumées/ Raccordement tuyaux (appareils dépendants de l'air ambiant)

Se conférer au DTU 24.1.
Pour un conduit déja existant : veillez à ce qu'il soit totalement propre, si non, faites-le ramoner par action mécanique avec un hérisson. Faites également vérifier sa classification et contrôler son bon état (stabilité, étanchéité, compatibilité des matériaux, section) par un professionnel qualifié.
Si le conduit, de par son état, n'est pas utilisable, il appartiendra à un spécialiste de le remettre en état conformément aux réglementations en vigueur.

► Dans le cas d'appareils avec plusieurs possibilités de raccordement, veillez à fermer hermétiquement la sortie non-utilisée à l'aide du cache obturateur prévu à cet usage.

► Faites osciller d'avant en arrière les découpes pré- perforées situées sur la paroi arrière de l'appareil jusqu'à rupture des languettes de liaison.

Pour le raccordement au conduit des fumées, il est nécessaire d'utiliser un conduit de raccordement en tôle d'acier de 2 mm d'épaisseur. Utilisez des tuyaux en tôle émaillée ou en acier inoxydable, sans réduction sur leur parcours (voir notre gamme d'accessoires, disponible chez votre revendeur).

Tous les raccordements entre la cuisinière à combustible solide et le conduit des fumées doivent être stables, solides, étanches et sans tension. Veillez à ce que le conduit de raccordement ne dépasse pas à l'intérieur du conduit des fumées.
Nous vous conseillons d'utiliser un manchon mural.
Le conduit de raccordement doit s'élever légèrement vers le conduit de fumée, ou être au minimum horizontal.

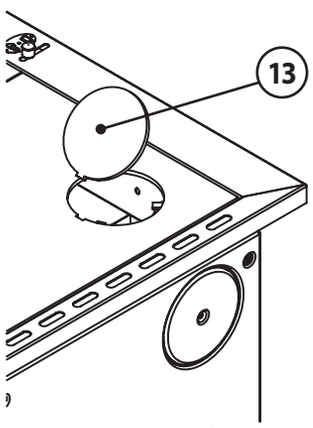
Prévoyez un accès pour le ramonage et le nettoyage du conduit de raccordement et des canaux d'évacuation des fumées

6.2 Possibilités de raccordement pour l'évacuation des fumées

Veuillez noter :
Ceci représente une version « sur la droite » de la cuisinière à combustible solide. Pour une version « sur la gauche », la position de la chambre de cuisson, des raccordements au conduit des fumées ainsi que les dimensions sont inversés en miroir.

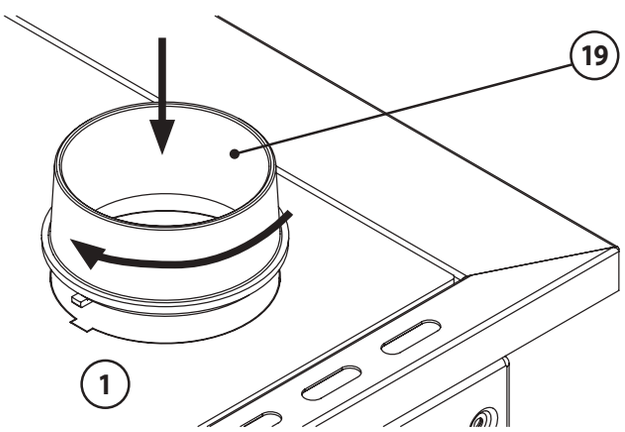
6.2.1 Raccordement par le haut

► Retirez le **couvercle obturateur (13)** en exercant d'abord une légère pression puis en le soulevant vers le haut.



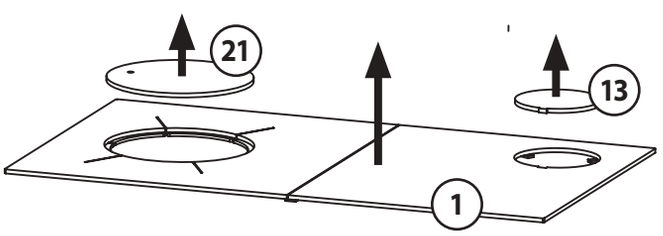
Montez à présent la **buse (19)** (accessoire compris dans la livraison) dans la **plaque de cuisson (1)** :

► Insérez la **buse (19)** avec les deux crochets de verrouillage sur la face inférieure dans les évidements de l'ouverture de la **plaque de cuisson (1**) et vissez la **buse (19)** à la main (fermeture à baïonnette).



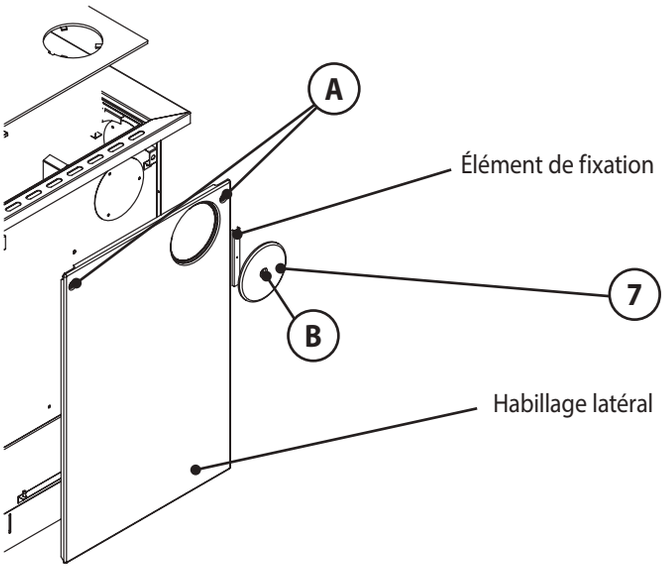
6.2.2 Raccordement par le côté (en option pour le modèle Pierre ollaire)

► Retirez le **couvercle obturateur (13)** ainsi que le c**ouvercle de la plaque de cuisson (21)** puis retirez la **plaque de cuisson (1)** par le haut.
Soulevez le **couvercle de la plaque de cuisson (21)** à l'aide de la **« main froide » (33)** (accessoire fourni).



► Démontez l'habillage latéral avec le **couvercle obturateur (7)**. Pour cela, desserrez les deux **vis autotaraudeuses (A)** et retirez l'habillage latéral.

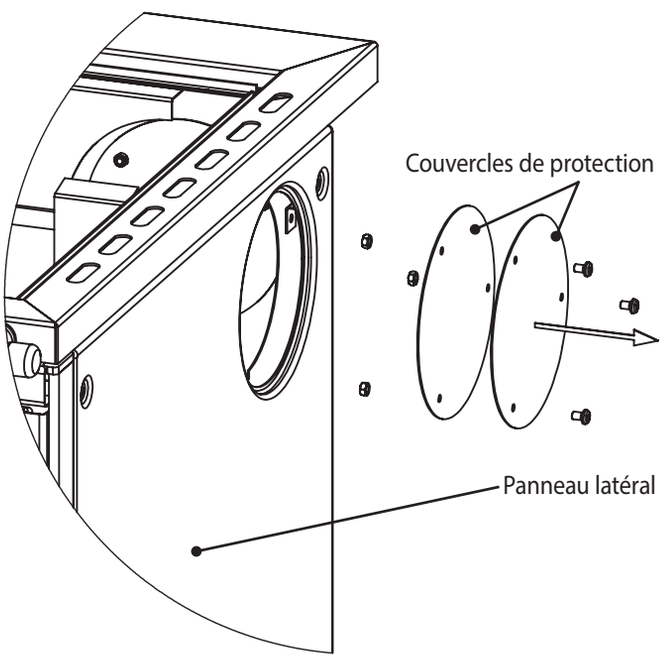
► Retirez le **couvercle obturateur (7)** avec l'élément de fixation correspondant. Pour cela, desserrez la **vis autotaraudeuse (B)**.



Le **couvercle obturateur (7)** et l'élément de fixation ne seront plus nécessaires !

Montez à présent la **buse (19)** (accessoire compris dans la livraison) :

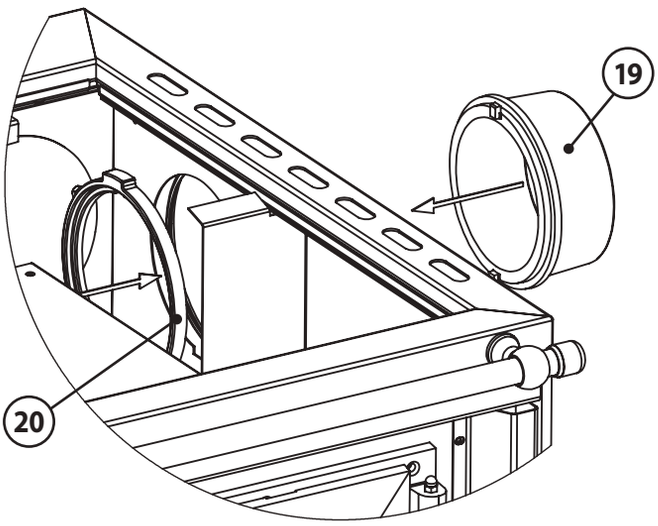
► Retirez ensuite les deux couvercles de protection galvanisés situés sur le panneau latéral. Desserrez les trois vis ainsi que les écrous.

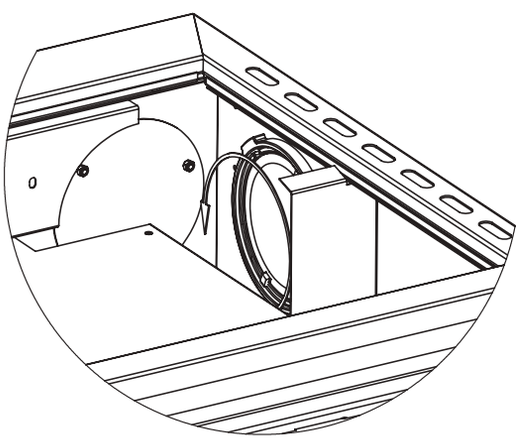


Les deux couvercles de protection et les vis ne seront plus nécessaires !

Montez à présent la **buse (19)** incluse dans les accessoires :

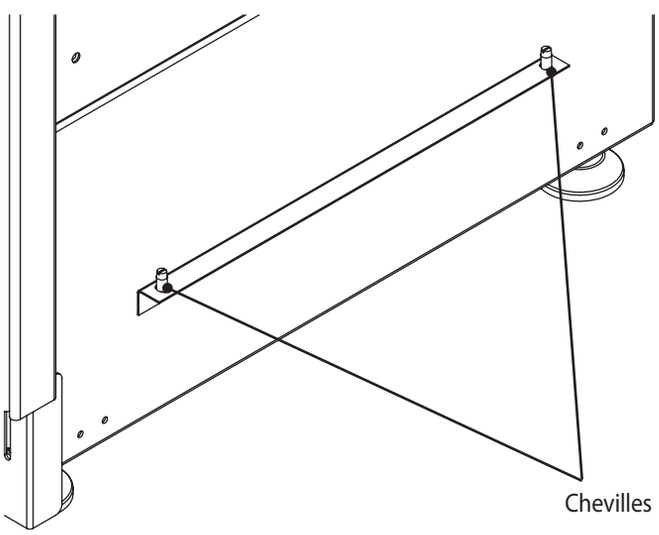
- Introduisez la **buse (19)** par l'ouverture du panneau latéral et fixez-la à l'aide de la **bague de montage (20)** (fermeture à baïonnette).



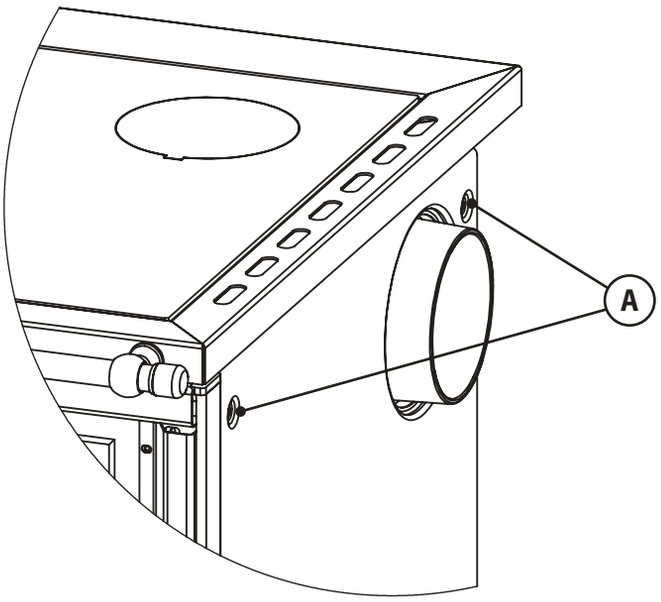


Remontez l'habillage latéral. Deux chevilles sont fixées sur le bord inférieur de l'habillage latéral.

- Insérez le panneau latéral avec les deux chevilles dans les ouvertures prévues à cet effet dans la zone de socle latérale.



- Fixez le **panneau latéral** avec les **vis autotaraudeuses (A)**.



7. Installation et mise en service

7.1 Installation et distances de sécurité

AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie dû à la présence d'objets inflammables dans la zone de sécurité

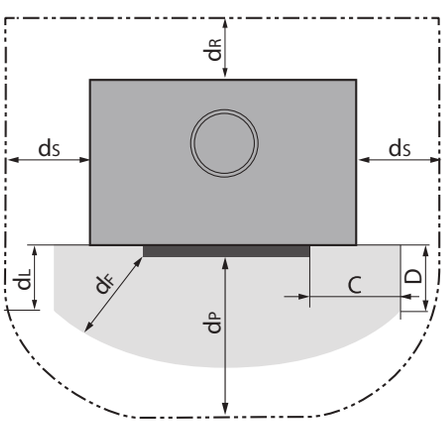
- ▶ Ne posez aucun objet inflammable (par ex. tapis, meubles, plantes, etc.) dans la zone de sécurité.

L'installation doit être agréée par une autorité officielle compétente et qualifiée.

RECOMMANDATION :
Risque de dommages en cas d'installation et de montage incorrects
Le montage et l'installation doivent être effectués uniquement par une entreprise spécialisée et agrée !

AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie

Ce foyer doit être placé sur une base incombustible d'au moins 0,75 mm d'épaisseur en tôle, carrelage ou autre matériau similaire.
Les dimensions en saillie de cette base doivent être d'au moins 750 mm à l'avant de l'ouverture de la porte du cendrier et d'au moins 200 mm sur le côté de l'ouverture du foyer.



Distances de sécurité minimales à respecter par rapport à tout matériau de construction inflammable :

d_B :	**0 cm de distance sous l'appareil**
d_C :	**100 cm de distance au-dessus de l'appareil**
d_F :	**0 cm de distance dans la zone de rayonnement sur le sol**
d_L :	**70 cm de distance dans la zone de rayonnement par rapport au mur latéral**
d_P :	**80 cm de distance dans la zone de rayonnement de la vitre**
d_R :	**30 cm de distance par rapport au mur arrière**
d_S :	**50 cm distance mur/meuble latéral, droite et gauche***

*En cas d'utilisation de la plaque de protection incendie (chapitre 4.2), les distances aux meubles de même hauteur ou de hauteur inférieure peut être de 0 cm.

Pour les éléments de construction en matériaux ininflammables / incombustibles, il est possible de réduire ces distances de sécurité. Dans le cas de murs hautement isolés (valeur U <0,4 W/m²-K) il faudra augmenter de 5 cm la distance de sécurité minimale nécessaire entre le mur et l'appareil en fonction de la norme DIN 18896.
Si le poêle est installé très près du mur, des traces de pyrolyse peuvent apparaitre sur le mur.

Devant l'ouverture du foyer, les sols en matériaux combustibles doivent être protégés par un revêtement en matériau incombustible. Les dimensions minimales à respecter sont les suivantes :

C :	**30 cm protection sol sur les côtés de la porte**
D :	**50 cm protection sol devant la porte**
Les placards au-dessus de la cuisinière doivent se trouver à une distance d'au moins 80 cm de la plaque de cuisson.	

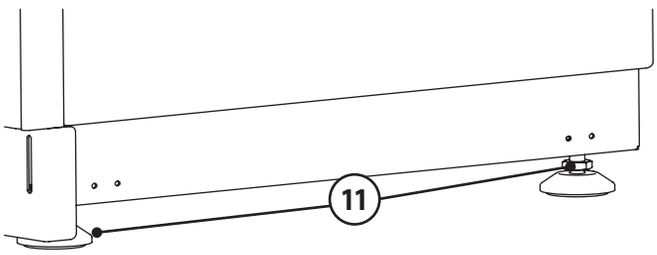
Lors de l'installation du tuyau de raccordement, il est impératif de respecter une distance de sécurité d'**au moins 40 cm** entre le tuyau de raccordement sur toute sa longueur et tout élément de construction en matériaux inflammables / combustibles.
Ceci peut nécessiter une distance de sécurité entre l'appareil et le mur plus importante que celle mentionnée ci-dessus.

Si l'appareil est installé sur un sol délicat ou sur une plaque de verre, nous vous recommandons de coller des patins de feutre sous l'appareil ou sous ses pieds (selon le modèle).

7.2 Ajuster la cuisinière à combustible solide / régler la hauteur de la cuisinière

Les 4 **pieds réglables (11)** permettent de compenser les inégalités de la surface d'installation ainsi que d'intégrer l'appareil à un meuble de cuisine en le réglant à la même hauteur (réglage en hauteur de 858 -à 898 mm).
En enlevant les **pieds réglables** de l'appareil **(11),** la hauteur de la cuisinière peut être réduite à 848 mm si nécessaire !

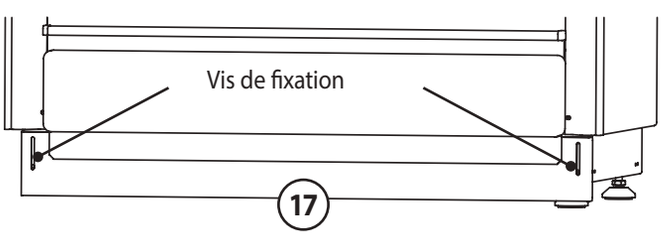
► Réglez la hauteur des **pieds réglables (11)** à l'aide d'une clé de 17 (non fournie).



Tenez compte du fait que la hauteur du raccordement au conduit des fumées change également lors du réglage de la hauteur ou de la compensation de niveau !

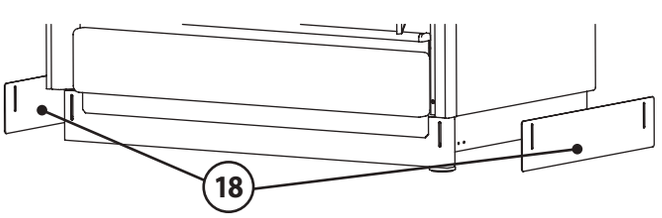
La **plinthe avant réglable (17)** offre une possibilité de réglage en hauteur (plage de réglage max. 40 mm).

► Desserrez les deux **vis de fixation** et fixez la **plinthe avant réglable (17)** à la hauteur souhaitée.



Si la cuisinière à combustible solide n'est pas encastrée, on pourra fixer les **plinthes réglages latérales (18)** fournies comme accessoires.

► Fixez les deux **plinthes latérales réglables (18)** à l'aide de deux vis chacune.



7.3 Premier feu

► Décollez soigneusement tous les autocollants de la vitre sans y laisser de trace.

► Avant le premier feu, veuillez vous assurer que tous les documents et objets (gants, emballages plastique, etc...) ont été retirés du **cendrier (6),** du **compartiment des cendres (2),** de la **chambre de cuisson (9),** de l'**orifice de nettoyage (26)** et du **tiroir (16).**

La peinture spéciale haute température de l'appareil ne durcit qu'après un premier feu. La peinture va tout d'abord se ramollir pour parfaire son application et durcira de manière définitive et permanente durant le refroidissement du poêle.

RECOMMANDATION :
Il est fortement déconseillé de toucher ou de frôler la cuisinière durant la phase premier feu. Faites tout particulièrement attention à ce que vos gants de protection n'effleurent pas la surface située au-dessous de la poignée de la porte quand vous ouvrirez celle-ci pour une première réalimentation de la cuisinière.

► Pendant l'opération premier feu, ne fermez pas complètement la **porte du foyer (3)** pour éviter que le joint de la porte ne se colle au corps du poêle pendant la phase de ramollissement puis de durcissement de la peinture.

Pendant cette première chauffe, le poêle dégagera des odeurs et des fumées, phénomène normal dû à la cuisson de la peinture et à l'évaporation des graisses de montage. Ces odeurs disparaitront rapidement.

► Veillez donc à bien ventiler la pièce.

- Ne déposez aucun objet sur la cuisinière à combustible solide ou sur la plaque de cuisson avant et pendant la phase de cuisson de la peinture.
- **Ne** nettoyez **pas** la **plaque de cuisson (1)** peinte avant le premier feu ! La **plaque de cuisson (1)** est sablée et revêtue d'une peinture spéciale très résistante à la chaleur, dont les pigments métalliques se combinent avec la **plaque de cuisson (1)** lors du premier feu de la cuisinière sous l'effet de la température.

RECOMMANDATION :

Ce processus de cuisson de la peinture doit être effectué sous surveillance.

Pour assurer la sécurité durant le transport, l'**habillage du foyer (8)** est partiellement collé avec du silicone. Ce silicone se consumera au cours des premières flambées.

Souvent, les conduits de fumées en maçonnerie qui n'ont pas été utilisés pendant une longue période doivent être « séchés » en un premier temps.
Ce n'est qu'après plusieurs flambées intenses que vous obtiendrez un bon tirage.

8. Utilisation

8.1 Passage de la combustion du mode Été au mode Hiver

L'appareil peut fonctionner selon deux configurations :

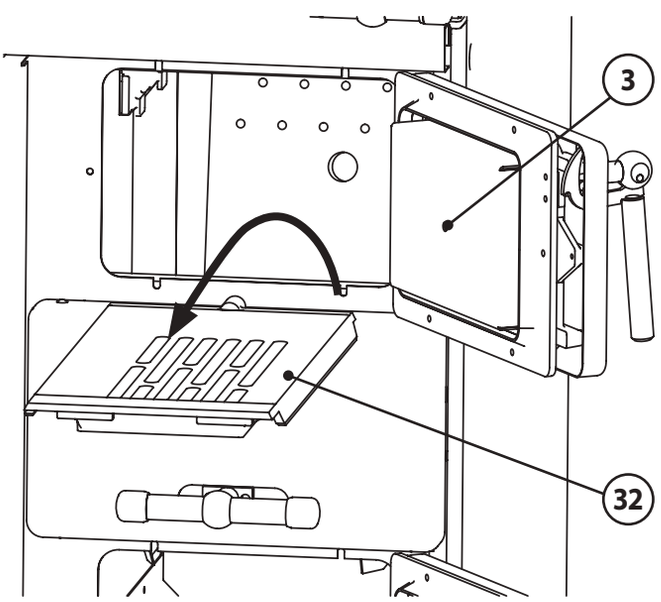
- **Mode** « **Été** »

Dans ce mode, c'est la combustion « à feu plat » qui est utilisée.
La **grille en fonte (32)** est positionnée dans la partie supérieure du foyer.
Cette configuration permet une cuisson efficace avec une charge de combustible réduite et un rendement adapté à un usage estival. minime de combustible.

- **Mode** « **Hiver** »

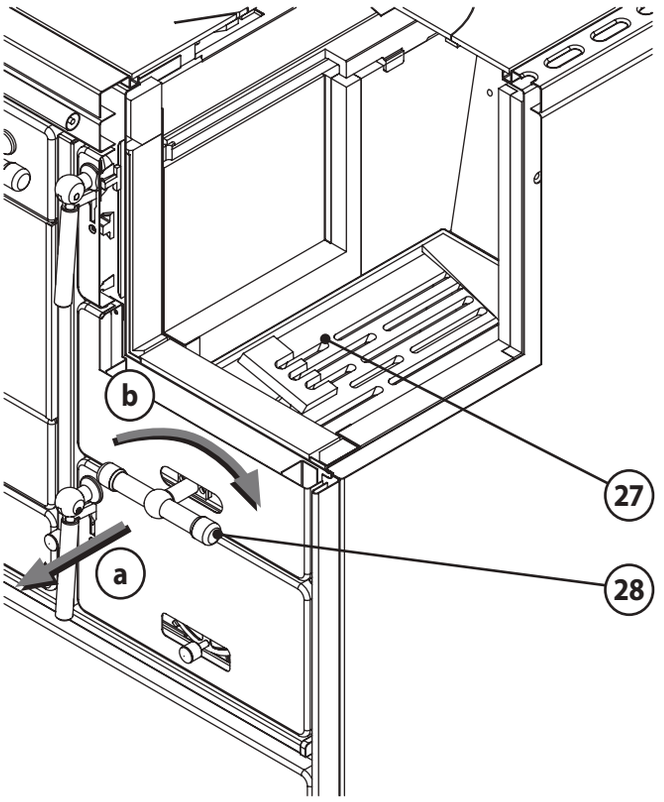
Dans ce mode, c'est la combustion « à feu profond » qui est utilisée.
La **grille en fonte (32)** est retirée de la partie supérieure du foyer.
Le foyer peut alors accueuillir une charge plus importante de combustible, permettant ainsi une cuisson efficace et un chauffage performant.

Pour passer du mode « **Été** » au mode « **Hiver** », soulevez la **grille en fonte (32)** par l'avant et retirez-la par la **porte du foyer (3)** ouverte.



La **grille mobile (27)** est actionnée, si besoin est, à l'aide de sa **poignée mobile (28)**.

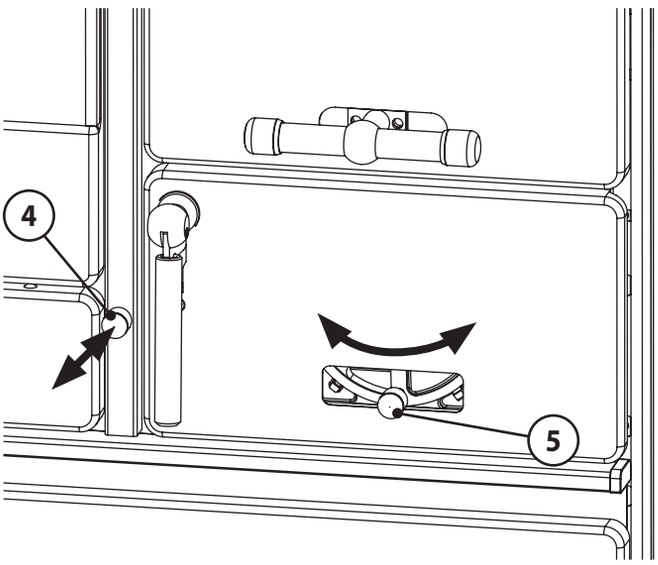
► Tirez complètement la **poignée mobile (28)** vers l'avant **(a)** puis inclinez-la par une rotation vers la droite **(b)**.



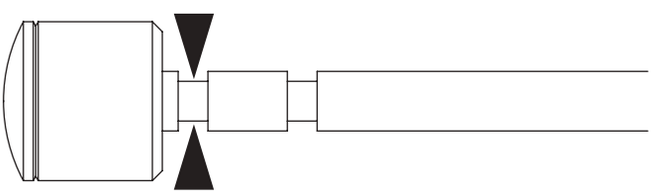
8.2 Phase d'allumage

Une utilisation correcte de la cuisinière à combustible solide demande un peu d'entraînement. Type du bois utilisé, épaisseur des bûches, taux de d'humidité résiduelle, tirage du conduit : ces paramètres ne sont pas constants et demandent que l'on s'y adapte lors de l'utilisation de l'appareil. Les cendres présentes sur la **grille à cendres (27)** doivent être retirées avant chaque phase d'allumage.

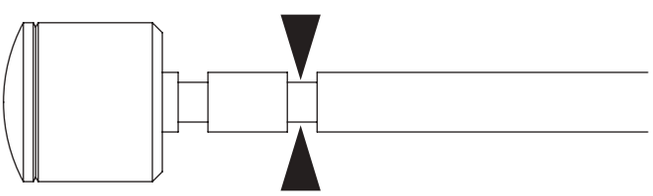
- Ouvrez au maximum le **régulateur d'air secondaire (4)** et le **régulateur d'air primaire (5)**.



Régulateur air secondaire (4) :
entièrement repoussé vers l'arrière (enclenché dans la rainure avant de la tige de réglage) = ouvert

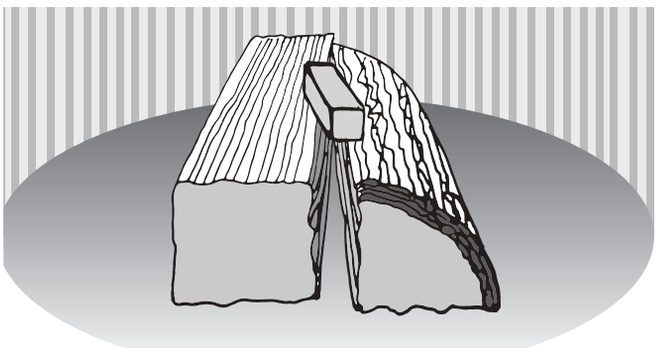


entièrement tiré sur l'avant (enclenché dans la rainure arrière de la tige de réglage) = fermé

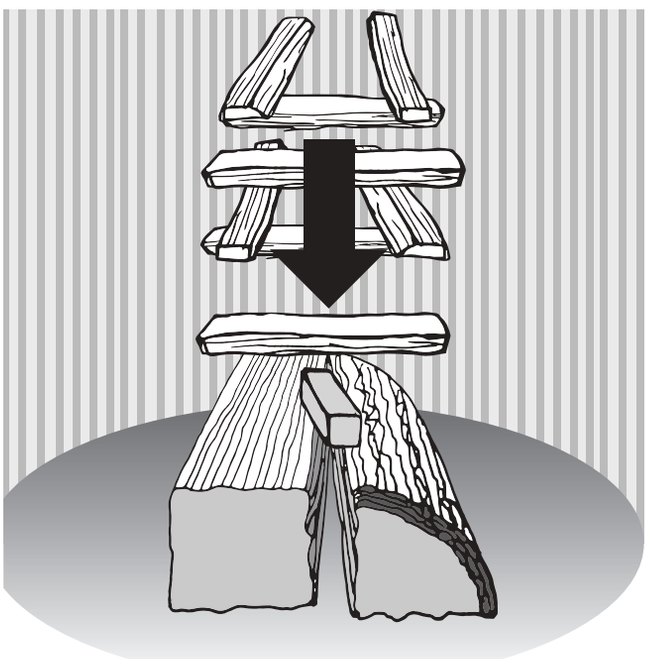


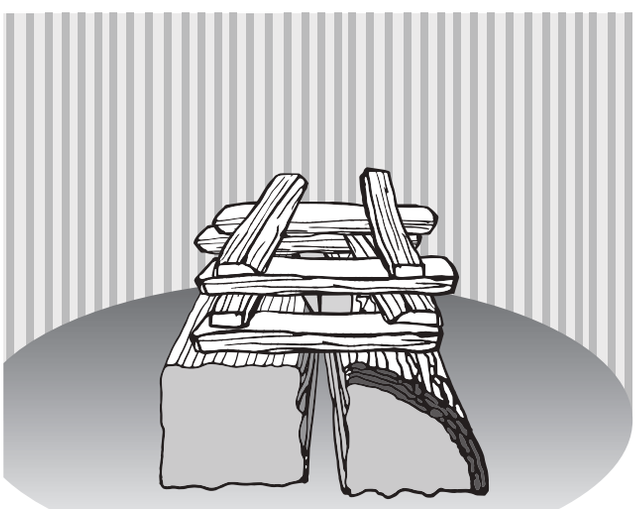
Régulateur air primaire (5) (rosette d'air primaire dans la **porte du cendrier (2)**) :
glissé sur la gauche = fermé
glissé sur la droite = ouvert

- Déposez deux bûches de taille moyenne espacées d'environ 2 à 3 cm sur la **grille mobile (27)**.
- Posez les cubes d'allumage sur les bûches.



- Empilez ensuite autour des cubes d'allumage 8 bûchettes (3-4 cm d'épaisseur) sur 4 couches.
  Les flammes des cubes d'allumage doivent par la suite pouvoir brûler librement vers le haut au contact des bûchettes.





- Allumez les cubes.

Le feu brûle maintenant par le haut et enflamme ce faisant les bûches plus épaisses de la couche de dessous.

- Laissez le feu brûler pendant environ 15- 20 minutes.
- Réduire l'air primaire à 25% - 50% de son ouverture maximale.
- Ensuite, au cours de la combustion, nous vous conseillons de réduire l'arrivée d'**air secondaire** en tirant partiellement le **régulateur d'air (4)** vers l'avant, tout en veillant à conserver des flammes vives (sans suie sur leur sommet).
- Si le tirage est optimal et le bois de bonne qualité, on pourra éventuellement refermer complètement **l'arrivée d'air primaire (5)**.

À l'allumage, nous vous conseillons d'alimenter avec modération le foyer de la cuisinière à combustible solide encore froid et de veiller à ce que le feu ne s'emballe pas trop vite, de façon à ce que les différents matériaux puissent s'adapter progressivement à la chaleur.
On évitera ainsi les risques de fissures dans l'**habillage du foyer (8)** et les craquements dus à la dilatation des matériaux.

8.3 Réalimentation de l'appareil

Pour utiliser au maximum la chaleur du combustible et pour éviter des émissions excessives, il faut utiliser l'appareil à sa puissance nominale. À cet effet, une quantité de combustible conforme aux **« Caractéristiques techniques »** (Chapitre 4.5) et une durée de combustion de 60 minutes sont nécessaires.

Ne rechargez l'appareil qu'une fois le bois consumé, quand il n'y a plus de flammes dans les braises.
Cela évitera l'échappement d'une trop grande quantité de fumées lors de l'ouverture de la **porte du foyer (3)**.

- Ouvrez le **régulateur d'air secondaire (4)** (complètement repoussé vers l'arrière).

PRUDENCE !
Risques de blessures causés par l'échappement de flammes ou de fumées lors de l'ouverture de la porte du foyer (3)

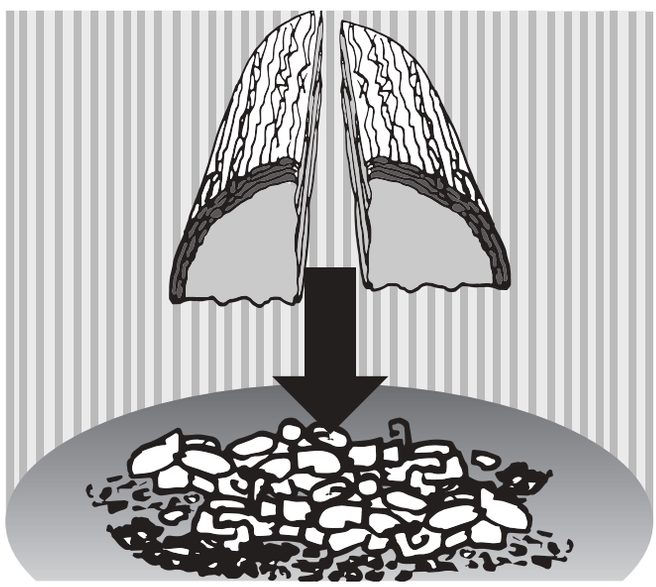
Veuillez donc ouvrir la **porte du foyer (3)** progressivement, lentement et avec précaution.

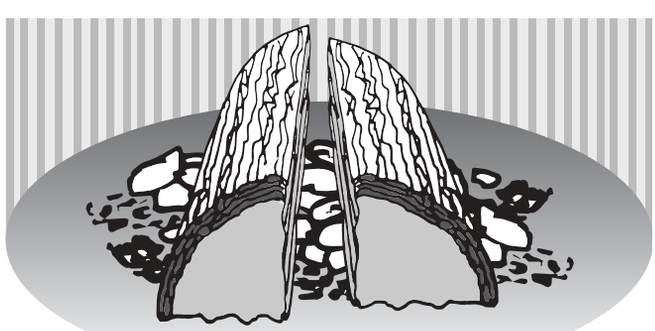
PRUDENCE !
Risques de brûlures au contact des surfaces chaudes.
Veuillez utiliser des gants de protection pour manipuler la **porte du foyer (3)** et les éléments de commande.

- Veuillez toujours porter des gants de protection pour ouvrir ou fermer la **porte du foyer (3)** et pour réalimenter l'appareil !

PRUDENCE !
Un chargement de bûches supérieur à la quantité indiquée ou l´utilisation de bois industriel (palette, bois de menuiserie, bois traité) peut entraîner une surchauffe de l'appareil avec endommagement du corps de chauffe et usure prématurée des plaques de vermiculite.

- Veuillez toujours porter des gants de protection pour ouvrir ou fermer la **porte du foyer (3)** et pour réalimenter l'appareil !
- Veuillez d'abord entrouvrir la **porte du foyer (3)** avec précaution avant de l'ouvrir complètement.
- Déposez sur les braises 2 bûches espacées d'environ 2 à 3 cm de longueur sur la **grille mobile (27)**.





- Fermez la **porte du foyer (3)**.
- Pour une meilleure combustion, il est possible d'ouvrir pendant 5 à 10 minutes l'arrivée d'air primaire en faisant glisser le **régulateur d'air primaire (5)** vers la droite.
- Au cours de la combustion, veuillez réduire lentement l'arrivée d'air secondaire en tirant progressivement le **régulateur d'air secondaire (4)** vers l'avant tout en veillant à conserver des flammes vives (sans pointes de suie).

8.4 Mode de chauffage (Été / Hiver)

S'il ne reste plus que des braises sur la grille, il faut remettre du combustible dans le foyer en le répartissant uniformément sur la grille.

En **mode Été**, il convient de veiller à ce que le combustible ne soit pas placé trop près de la **porte du foyer (3)** afin d'éviter toute chute de combustible lors de l'ouverture de la **porte du foyer (3)**.

Une couche de combustible trop importante en **mode Été** (= feu plat : couche mince de combustible) entraîne un gaspillage de combustible, une formation accrue de suie et une réduction de la durée de vie des éléments en fonte et en acier !

RECOMMANDATION :
La quantité de combustible (➔ 8.3) doit être impérativement choisie en fonction des besoins en chaleur et ne doit pas être déterminée par la capacité du foyer !

► Réglez la combustion en ajustant l'arrivée d'air.

Les pièces en fonte ou en acier déformées ou fissurées par une surchauffe prolongée ne peuvent faire l'objet d'une réclamation.

8.5 Réglage de la puissance de chauffage

La puissance de chauffage de l'appareil est déterminée et influencée par différents facteurs :

- **Dépression (tirage)**

La puissance du tirage dépend de la longueur du conduit des fumées et de sa constitution ainsi que de la différence de température entre les fumées et l'air extérieur.
Les longs conduits en acier à double paroi engendrent un tirage puissant, les conduits en maçonnerie courts ont pour leur part un tirage faible.

À la mi-saison, avec des températures extérieures de 10°C ou plus, le tirage peut être soumis à de fortes variations et a tendance à être trop faible. On peut remédier à ces variations de tirage grâce au **régulateur d'air secondaire (4)** :

► Tirez-le vers l'avant pour réduire l'arrivée d'air de combustion.

► Poussez-le vers l'arrière pour augmenter l'arrivée d'air ; mesure complémentaire possible : augmentez faiblement l'arrivée d'air primaire en faisant glisser légèrement le **régulateur d'air primaire (5)** sur la droite.

- **Épaisseur des bûches**

► Pour une combustion rapide avec puissance de chauffage élevée mais brève, veuillez utiliser des bûches plutôt minces (Ø ≤6 cm).

► Pour une combustion lente avec puissance de chauffage stable, veuillez utiliser de grosses bûches (Ø ≤10 cm).

Évitez d'utiliser les régulateurs d'arrivée d'air pour réduire l'allure de l'appareil quand il est alimenté au maximum.
Vous éviterez ainsi de trop fortes émissions, des vitres encrassées et un échappement excessif de fumées lors de l'ouverture de la **porte du foyer (3)**.
Pour diminuer l'allure, il est préférable de réduire la quantité de combustible tout en veillant à conserver une flamme vive.

8.6 Chauffage à la mi-saison

À la mi-saison, avec des températures extérieures de 10°C ou plus ou en cas de vent catabatique, le tirage peut être soumis à de fortes variations et a tendance à être trop faible. L'appareil brûle mal ou tire mal.

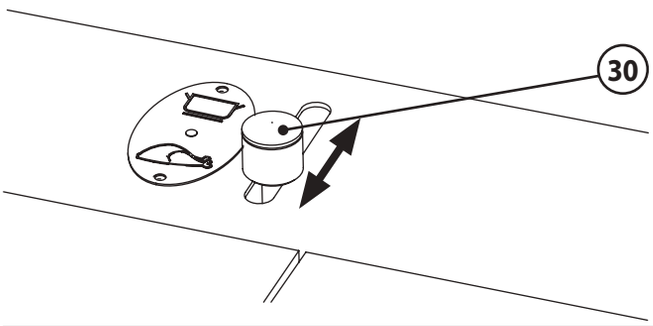
► Réduisez la taille des bûches pour augmenter la température des fumées et stabiliser ainsi le tirage.

► Éventuellement, augmentez faiblement l'arrivée d'air primaire en faisant glisser légèrement le **régulateur d'air primaire (5)** sur la droite.

8.7 Cuisiner, cuire au four et rôtir

Bouton régulateur (30), soupape d'étranglement (31)

La **soupape d'étranglement (31)** est actionnée par le **bouton régulateur (30)**. L'ouverture de la **soupape d'étranglement (31)** s'effectue en poussant le **bouton régulateur (30)** vers l'arrière (**symbole « Casserole »**) ; les fumées sont ainsi dirigées le plus rapidement possible vers le conduit d'évacuation des fumées (chauffe, cuisson rapide).
Si le **bouton régulateur (30)** est tiré vers l'avant jusqu'en butée (**symbole « Poulet »**), la **soupape d'étranglement (31)** est fermée, les fumées sont d'abord conduites autour de la chambre de cuisson puis vers le conduit d'évacuation des fumées (cuire au four, rôtir).



RECOMMANDATION :
Une **soupape d'étranglement (31)** ouverte peut entraîner une surchauffe de l'appareil pendant le fonctionnement du chauffage et donc endommager les pièces de la cuisinière.
De plus, une **soupape d'étranglement (31)** ouverte entraîne une augmentation de la consommation de combustible.

8.7.1 Cuisiner

Le mode de cuisson le plus économique est obtenu avec une **plaque de cuisson (1)** chaude, mais non rougeoyante. Ne surchauffez pas la **plaque de cuisson (1)**, car cela ne fait qu'endommager la cuisinière et n'apporte aucun avantage lors de la cuisson.

La température la plus élevée de la plaque de cuisson se trouve au-dessus du **couvercle (21)** de la **plaque de cuisson (1)**. Cette zone se situe directement au-dessus du **foyer (3)** et est donc idéale pour une cuisson rapide.

La surface principale de la **plaque de cuisson (1)** au-dessus de la **chambre de cuisson (9**), ainsi que les zones périphériques de la **plaque de cuisson (1)** permettent une cuisson plus lente avec une température de cuisson constante.

Il est recommandé de cuire les aliments sur le couvercle rond de la **plaque de cuisson (21)** puis de les laisser mijoter à un autre endroit sur la **plaque de cuisson (1)**.

Nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine munis d'un fond épais et plat et des couvercles adaptés.

8.7.2 Cuire au four et rôtir

Pour cuire au four et rôtir, la chaleur doit être répartie uniformément à l'intérieur de la cuisinière. Pour obtenir cette répartition uniforme de la chaleur à une température suffisamment élevée, la **chambre de cuisson (9)** doit être préchauffée à **soupape d'étranglement (31)** fermée en fonction du produit à cuire.

Pour une répartition optimale de la chaleur, nous recommandons la position centrale du **bouton régulateur (30)** de cuisson, c'est-à-dire entre le **symbole « Casserole »** pour cuire et le **symbole « Poulet »** pour cuire au four et rôtir.

La température nécessaire dans la chambre de cuisson est atteinte après environ 10 à 15 minutes.
Cependant, il est recommandé d'attendre environ une demi-heure avant de commencer la cuisson.

Veuillez noter que la température affichée sur le **thermomètre (14)** dans la **porte de la chambre de cuisson (9a)** est plus basse que la température qui règne dans le centre de la chambre de cuisson. Les repères de température sont des valeurs indicatives pour la cuisson et la rôtisserie et peuvent varier légèrement d'un cas à l'autre.

Les meilleurs résultats de cuisson au four sont obtenus en régulant la température de la chambre de cuisson par la quantité de combustible et l'alimentation en air ouverte au maximum.

Pour la cuisson des pâtisseries, il est recommandé de retourner la plaque après la moitié du temps de cuisson (face avant vers l'arrière).

Pour utiliser des moules à gâteaux hauts, glissez la **plaque de cuisson (23)** dans le **rail inférieur du four (22)**.

Tous les gâteaux cuits dans des moules doivent être cuits à température modérée (180-200 °C).

Pour la cuisson de gâteaux plats ou de biscuits, nous recommandons une température de cuisson légèrement plus élevée : (200-220 °C).

Pour rôtir, des températures plus élevées sont nécessaires et le préchauffage est absolument nécessaire !

Si le résultat de cuisson est irrégulier (degré de brunissement inégal), tournez la plaque pendant la cuisson.

8.8 Mise hors-service de l'appareil

- **Mise hors-service normale de l'appareil**

▶ Laissez les braises s'éteindre complèment.

▶ Fermez les arrivées d'air :
tirez complètement sur l'avant le régulateur **d'air secondaire (4)** et faites glisser le **régulateur d'air primaire (5)** sur la gauche.

▶ Sortez le **cendrier (6)** et videz-le.

AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie
Des cendres trop chaudes peuvent entrainer un incendie

Avant de jeter les cendres, veuillez vous assurer qu'elles sont complètement refroidies.

- **Mise hors-service urgente de l'appareil (par ex. en cas d'incendie)**

RECOMMANDATION :
Conduite en cas d'urgence (par ex. incendie) : Ne vous mettez jamais vous-même en danger. Mesures possibles sans négliger par là votre propre sécurité :

▶ Mettez en garde les personnes présentes et demandez-leur de quitter le bâtiment sans attendre.

▶ Mettez immédiatement l'appareil hors-service.

- **En cas de surchauffe de l'appareil**

AVERTISSEMENT !
Risque de brûlures

Ne jamais jeter d'eau pour éteindre le feu !

▶ Fermez les arrivées d'air :
tirez complètement sur l'avant le régulateur **d'air secondaire (4)** et faites glisser le **régulateur d'air primaire (5)** sur la gauche.

▶ Fermez la **porte du foyer (3)**.

▶ Cessez de réalimenter l'appareil, laissez s'éteindre le feu et les braises.

▶ Un professionnel qualifié devra s'assurer par la suite que l'appareil, l'ensemble des installations d'évacuation et le conduit sont bien restés intacts.

- **En cas de feu de cheminée**

AVERTISSEMENT !
Risque de brûlures

Ne jamais jeter d'eau pour éteindre un feu de cheminée !

▶ Fermez les arrivées d'air :
tirez complètement sur l'avant le régulateur **d'air secondaire (4)** et faites glisser le **régulateur d'air primaire (5)** sur la gauche.

▶ Fermez, le cas échéant, l'arrivée d'air extérieur.

▶ Appelez les pompiers !

- **Après l'alerte**

▶ Un professionnel qualifié devra s'assurer par la suite que l'appareil, l'ensemble des installations d'évacuation et le conduit sont bien restés intacts.

8.9 Décrasser et décendrer

AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie

Ne versez pas de cendres incandescentes dans les poubelles ou à l'air libre !

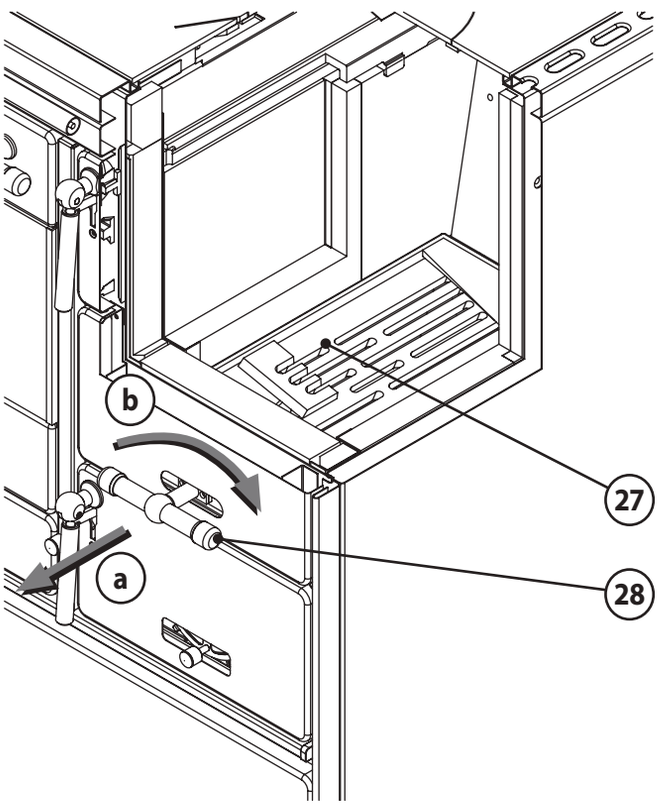
Avant chaque réalimentation en combustible

... en mode « **Été** », la **grille en fonte (32)** doit être nettoyée de ses cendres et de la crasse.

- Pour ce faire, tirez complètement **(a)** la **poignée mobile (28**) vers l'avant, tournez-la vers la droite jusqu'en butée et faites basculer **(b)** la **grille mobile (27)**.

... en mode « **Hiver** », la **grille mobile (27)** doit être nettoyée de ses cendres et de la crasse.

- Pour ce faire, tirez complètement **(a)** la **poignée mobile (28**) vers l'avant, tournez-la vers la droite jusqu'en butée et faites basculer **(b)** la **grille mobile (27)**.



RECOMMANDATION :

Le **cendrier (6)** doit être vidé régulièrement ; le cône de cendres dans le **cendrier (6)** ne doit pas toucher la **grille mobile (27)**.
La **grille mobile (27)** doit être nettoyée à fond 1 à 2 fois par semaine. L'intervalle de nettoyage dépend du combustible utilisé, du tirage et du mode de fonctionnement.
La crasse doit être enlevée de la **grille mobile (27)** à intervalles réguliers.

9. Nettoyage, entretien et maintenance

Une maintenance ainsi qu'un entretien et nettoyage réguliers de la cuisinière à combustible solide, des conduits des fumées et du conduit de raccordement (raccord au conduit des fumées) sont essentiels pour assurer la sécurité de son fonctionnement, son efficacité économique et la conservation de sa valeur.
Un nettoyage en profondeur doit être effectué après chaque période de chauffage et après des interruptions prolongées du fonctionnement ; plus fréquemment si on l'utilise régulièrement ou si on utilise des combustibles de qualité inférieure !
Après une longue interruption de fonctionnement, il est nécessaire de vérifier le conduit d'évacuation avant toute remise en service pour s'assurer qu'il n'est pas obstrué.

9.1 Entretien de la plaque de cuisson (1)

Pour un entretien régulier, nous recommandons d'utiliser de l'eau savonneuse.

► Nettoyez la **plaque de cuisson (1)** peinte avec une éponge douce et un peu de liquide vaisselle, frottez doucement et séchez, puis frottez avec un peu d'huile sans acide.

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'objets à gratter pour un nettoyage régulier !

Veillez à ce que les joints de dilatation de la **plaque de cuisson (1)** restent toujours exempts d'incrustations afin que la plaque de cuisson puisse se dilater sous l'effet de la chaleur.
Les résidus alimentaires ou les particules de crasse brûlés dans les joints de dilatation peuvent provoquer une déformation de la **table de cuisson (1)** !

Na laissez pas de casseroles ni de poêles sur la **plaque de cuisson (1)** froide. Cela peut entraîner la formation de traces de rouille qu'il sera très difficile d'éliminer !

Il est possible que la **plaque de cuisson (1**) subisse de légères déformations dues aux contraintes thermiques.
Les rayures sur la **plaque de cuisson (1)** ne peuvent être évitées lors de la cuisson en raison du frottement entre l'ustensile de cuisson et la **plaque de cuisson (1**).

RECOMMANDATION :

Pour éviter toute formation de rouille dans la **chambre de cuisson (9)**, celle-ci doit être essuyée et séchée avec un chiffon bien sec après chaque cuisson (l'ensemble des surfaces intérieures de la **chambre de cuisson (9)** ainsi que la **porte (9)** !

9.2 Décendrage de la grille mobile (27)

La **grille mobile (27)** peut être facilement décendrée à l'aide de la **poignée mobile (28)** (➔ 8.6).

► Toutefois, si les fentes d'aération de la **grille mobile (27)** sont obstruées par des incrustations, du mâchefer ou autres résidus de combustion, ces résidus solides de combustion doivent être éliminés de la **grille mobile (27**) à l'aide d'une brosse, d'un tisonnier ou d'un aspirateur à cendres.

9.3 Cendrier (6) et compartiment des cendres (2)

Le **cendrier (6)** doit être vidé régulièrement et le **compartiment cendres (2**) nettoyé ; le cône de cendres qui se forme dans le **cendrier (6)** avec le temps ne doit pas entrer en contact avec la **grille mobile (27).**
Dans le cas contraire, la **grille mobile (27)** risque d'être insuffisamment refroidie et donc de se détériorer !

AVERTISSEMENT !
Risque d'incendie

Même si les cendres semblent superficiellement déjà refroidies, il se peut qu'elles contiennent encore des résidus incandescents qui peuvent provoquer un incendie dans la poubelle !

Avant de vider les cendres, assurez- vous toujours qu'il n'y a pas de résidus de braises dans les cendres !

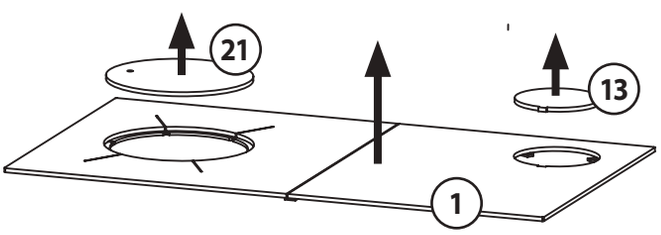
9.4 Foyer (3) et canaux de circulation de fumée

Avec le temps, la suie s'accumule dans le conduit de fumées de la cuisinière à combustible solide pendant son fonctionnement.
Cela peut entraîner une réduction du tirage et donc une diminution de l'efficacité.

Les conduits des gaz de fumées sont très aisément accessibles et peuvent être nettoyés facilement par le haut :

► Retirez le **couvercle obturateur (13)** et le **couvercle de la plaque de cuisson (21)**.

► Retirez ensuite la **plaque de cuisson (1)** par le haut.



RECOMMANDATION :

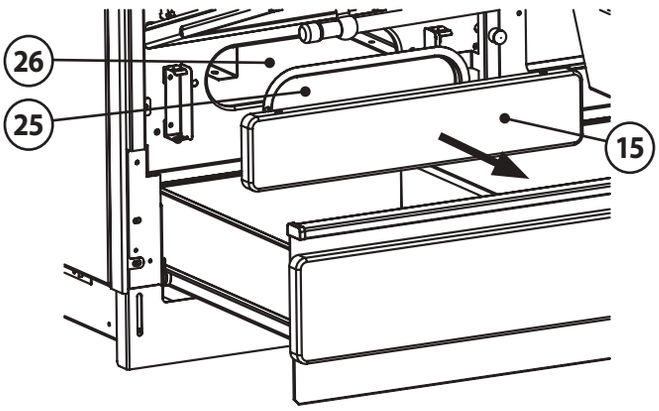
Ne posez pas la **plaque de cuisson (1)** sur le **cadre de la table de cuisson (29)** ! Le **cadre de la table de cuisson (29)** risque d'être endommagé ou rayé !

► Nettoyez soigneusement l'extérieur de la **chambre de cuisson (9)**.

► Balayez la suie et les cendres volantes qui se trouvent sur le déflecteur situé sous la sortie arrière du conduit de raccordement pour qu'elles se déposent sur le fond de la cuisinière.

► Retirer le **cache (15)** et le **couvercle (25)** de l'**orifice de nettoyage (26)**.

(Suite page suivante)



- ▶ Enlevez la suie et les cendres de l'**ouverture de nettoyage (26)**.
- ▶ Replacez le **couvercle (25)** et le **cache (15)** de l'**orifice de nettoyage (26)**.
- ▶ Après avoir nettoyé le **foyer (3)** et les canaux de circulation de fumée, remettez la cuisinière à combustible solide dans son état original.

Veillez ce faisant à ce que les différentes pièces soient correctement positionnées et que la **plaque de cuisson (1)**, le **couvercle obturateur (13)** et le **couvercle de la plaque de cuisson (21)** reposent à plat sur les cordons d'étanchéité.

9.5 Cadre de la plaque de cuisson en acier inoxydable (29)

Nettoyage :
Pour les salissures plus importantes, un nettoyant ménager normal (pas de produit abrasif !) ou un produit vaisselle peuvent être utilisés.
Entretien :
Entretenez le **cadre de la plaque de cuisson en acier inoxydable (29)** avec des produits de protection contre la chaleur pour l'acier inoxydable disponibles dans le commerce.

En raison de l'effet de chaleur, les cuisinières à combustible solide avec cadre en acier inoxydable peuvent décolorer le cadre en acier inoxydable.
Ces décolorations sont causées par le matériau et ne peuvent donc pas être évitées ni faire l'objet d'une réclamation !

9.6 Nettoyer la vitre de la porte de la chambre de cuisson (9)

La vitre de la porte de la chambre de cuisson est normalement relativement facile à nettoyer :

- ▶ Vous pouvez éliminer la saleté de la vitre avec un nettoyant à vitres standard.
- ▶ Après le nettoyage avec un chiffon humide, frottez la vitre avec un chiffon sec.

Si la vitre est très sale :

- ▶ Nettoyez la vitre à l'aide d'un chiffon et d'un nettoyant pour cheminée et vitres de four disponible dans le commerce.
- ▶ Frottez ensuite la vitre avec un chiffon sec.

RECOMMANDATION :

Lors des travaux de nettoyage, veillez à ne pas laisser couler le produit de nettoyage sur les joints en fibre de verre de l'ouverture du foyer !

9.7 Nettoyage de la chambre de cuisson (9)

AVERTISSEMENT !
Risque de brûlures
Laissez refroidir suffisamment la **chambre de cuisson (9b)** avec la **porte de la chambre de cuisson (9a)** ouverte avant chaque nettoyage !

La **chambre de cuisson (9)** et les accessoires (**plaque de four (24)** et **grille de four (23)**) doivent être nettoyés après chaque utilisation, afin d'éviter que d'éventuels résidus ne brûlent et s'incrustent.

- La façon la plus simple d'éliminer les projections de graisse est d'utiliser de l'eau savonneuse chaude tant que la chambre de cuisson est encore tiède.
- Utilisez un nettoyant pour four disponible dans le commerce pour les salissures tenaces ou très tenaces. Éliminez soigneusement les résidus de produit de nettoyage avec de l'eau claire.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs, tels que des produits abrasifs, des tampons à récurer, des produits antirouille et détachants, etc.
- Frottez les pièces chromées avec un chiffon doux et sec.

9.8 Remarques générales pour le nettoyage et l'entretien

- Le fabricant a équipé cette cuisinière à combustible solide d'une peinture spéciale résistante à la chaleur.
- Le nettoyage de l'extérieur ne doit être effectué qu'à froid !
- Les surfaces émaillées sont mieux nettoyées avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse.
- Les pièces nickelées ou chromées doivent être nettoyées avec un chiffon doux et sec.
- Les pièces émaillées, nickelées et chromées ainsi que les poignées colorées ne supportent pas les produits de nettoyage agressifs ou durs, car ils détruisent la surface !

Il est possible que des fissures superficielles apparaissent sur les briques réfractaires de chamotte. Ces fissures superficielles ne sont pas graves à priori tant que le corps métallique n'est pas par là mis à nu. S'il le devient, il sera nécessaire de changer les briques réfractaires de chamotte. Ces plaques sont exclues de notre garantie contractuelle.

Description du problème	Causes possibles	Test	Solution
Les fumées s'accumulent pendant l'allumage et se répandent dans la pièce. La combustion fonctionne correctement par la suite.	Le tirage de la cheminée est trop faible pour le poêle encore froid (plus la température des fumées est élevée, plus le tirage est fort).	▶ Utilisez plus de petit bois pour obtenir rapidement une température des fumées dans le bas du conduit des fumées.	▶ Installez un tuyau de poêle vertical. ▶ Faites refaire les calculs du conduit des fumées et faites-le optimiser si besoin.
	La température extérieure est trop haute (mi-saison).	▶ La combustion est normale quand il fait plus froid.	▶ À la mi-saison, veuillez utiliser beaucoup de bois d'allumage. Faites éventuellement un feu d'amorçage
Le feu ne brûle pas correctement, la vitre s'encrasse petit à petit.	Quantité de bois insuffisante.	▶ Augmentez la quantité de bois.	▶ Pour utiliser une quantité de bois correcte, veuillez suivre les consignes de ce manuel.
	Les bûches sont trop grosses ou trop courtes.	▶ À l'allumage, utilisez plus de petit bois et des bûches de 25 à 33 cm de longueur et de l'épaisseur d'un avant-bras.	▶ Fendez vos bûches en quartiers moins gros.
	Le bois est trop humide.	▶ Testez l'humidité à cœur du bois avec un testeur.	▶ Utilisez seulement du bois séché pendant au moins 2 ans dans un endroit sec et bien ventilé.
	Les tirettes d'arrivée d'air ne sont pas suffisamment ouvertes.	▶ Changez la position des tirettes.	▶ Contrôlez le positionnement correct des tirettes d'arrivée d'air à l'aide votre manuel. ▶ Expliquez l'utilisation de l'appareil aux autres membres de la famille , étiquetez si besoin les tirettes. ▶ Vérifiez l'arrivée d'air.
	Le tirage est trop faible.	▶ Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	▶ Faites refaire les calculs du conduit des fumées et faites-le optimiser si besoin.
	Dépôts de suie dans le tuyau.	Le tirage s'est-il dégradé au cours des dernières semaines ?	▶ Nettoyez le tuyau régulièrement. ▶ Évitez une trop longue portion horizontale du tuyau.
Le bois brûle trop vite.	Tirage trop fort.	▶ Faites l'essai d'ouvrir la trappe de révision dans la cave pour réduire le tirage.	▶ Contrôlez le positionnement correct des tirettes d'arrivée d'air dans votre manuel. ▶ Installez une soupape d'étranglement. ▶ Si possible, prévoyez l'installation d'un modérateur de tirage.
	Le joint de la porte n'est plus étanche.	▶ Quand le poêle est froid: coincez une feuille de papier entre le corps du poêle et la porte. La feuille ne doit pas pouvoir glisser.	▶ Changez le joint.
L'habillage intérieur du foyer est fêlé.	Heurts lors de la réalimentation en bois.	Usure normale.	▶ Ces fissures ne sont pas graves à priori, tant que le corps métallique n'est pas mis à nu. S'il le devient, il sera nécessaire de changer les plaques correspondantes.*
Présence de sable dans le foyer.	Frottement dû au bois ou au flux massique des fumées.	Usure normale.	▶ Cette présence de sable est inoffensive. Si le corps métallique commence à être à nu, veuillez changer les plaques concernées.

***) ATTENTION !** Utilisez uniquement les pièces de rechange d'origine. Des pièces d'autres marques peuvent modifier l'émission de chaleur de l'appareil et entrainer une surchauffe des murs et du mobilier à proximité de l'appareil.

Description du problème	Causes possibles	Test	Solution
Calaminage du corps métallique dans le foyer.	Quantité de combustible trop importante, donc température de combustion trop haute.	▶ Pesez les quantités de combustibles. Elles doivent être con formes aux quantités indiquées dans ce manuel.	▶ Pour utiliser une quantité de bois correcte, veuillez suivre les consignes de ce manuel. Vérifiez la position des tirettes de réglage.
	Température trop élevée due à un tirage trop fort.	▶ Faites refaire les calculs du conduit des fumées.	▶ Installez une soupape d'étranglement. ▶ Si possible, prévoyez l'installation d'un modérateur de tirage.
La cuisinière « siffle ».	Tirage trop fort.	▶ Faites l'essai d'ouvrir la trappe de révision dans la cave pour réduire le tirage.	▶ Installez une soupape d'étranglement. ▶ Si possible, prévoyez l'installation d'un modérateur de tirage.
	L'air secondaire ou tertiaire tourbillonne dans le foyer à cause d'un tirage trop fort.	▶ À titre d'essai, obturez les trous d'air tertiaire de la plaque du fond de l'habillage foyer, par ex. en y introduisant des vis.	▶ Réduisez le tirage. ▶ La plupart du temps, un biseautage (ou chanfreinage) des trous d'air tertiaire pour en éliminer les arrêtes trop vives suffit à régler le problème.
La cuisinière « craque ».	Température trop haute dans le foyer.	▶ Utilisez des quantités de bois moins importantes.	▶ Choisissez la quantité de combustible et la position des tirettes de réglage en fonction des indications de votre manuel.
La cuisinière « cliquète ».	Dilatation des matériaux en fonction de la température du foyer.	Bruit normal dû à la dilatation.	▶ Choisissez la quantité de combustible et la position des tirettes de réglage en fonction des indications de votre manuel.
La cuisinière « claque ».	Tensions dans les plaques de protection contre les radiations.	Ne se produit que lors du chauffage ou du refroidissement.	▶ Si possible : fixez ou tordez les plaques de protection contre les radiations.
La cuisinière dégage une odeur « chimique ».	La peinture de l'appareil ou des tuyaux n'est pas encore « cuite ».	▶ Utilisez des quantités de bois plus importantes.	▶ Veuillez cuire la peinture de l'appareil ou des tuyaux (➔ 7.3 Premier feu).
La vibration de la grille se bloque ou est difficile	La crasse ou les résidus de combustion sont emprisonnés entre la grille mobile et le support de la grille.		▶ Dégagez à nouveau la grille mobile à l'aide d'un dispositif d'évacuation des cendres et nettoyez la grille mobile et la chambre de combustion.
	Le cendrier est trop plein, la cendre dépasse déjà sur la grille mobile.		▶ Videz le cendrier, nettoyez la chambre de combustion et le compartiment des cendres.
	La grille mobile n'est pas correctement positionnée dans le support de la grille.		▶ Nettoyez et vérifiez le support.
Décoloration ou dommages très importants au niveau des ouvertures et des poignées en bois	Tirage trop élevé dans le conduit de fumées (débit trop élevé).	▶ Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	▶ Contrôle des dimensions du conduit de fumée par le ramoneur responsable.

Description du problème	Causes possibles	Test	Solution
Décoloration et déformation importantes du cadre de la cuisinière en acier inoxydable.	Tirage trop élevé (tirage de la cheminée) dans le conduit de fumées.	▶ Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	▶ Contrôle des dimensions du conduit de fumée par le ramoneur responsable.
Déformation importante de la plaque de cuisson	Tirage trop élevé (tirage de la cheminée) dans le conduit de fumées.	▶ Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	▶ Ajustez la table de cuisson ou faites-la remplacer ; demandez à votre ramoneur, installez éventuellement une soupape d'étranglement.
La chambre de cuisson gonfle et l'émail se déchire.	Tirage trop élevé (tirage de la cheminée) dans le conduit de fumées.	▶ Faites mesurer le tirage de votre conduit des fumées.	▶ De petits dommages à l'émail n'entraînent pas d'altération du fonctionnement. En cas d'écaillage important, contactez le service après-vente ; demandez à votre ramoneur, installez éventu ellement une soupape d'étranglement.
La plaque de cuisson rouille.	Une légère oxydation instantanée sur l'ensemble de la plaque de cuisson peut être causée par une humidité ambiante élevée.		▶ Enlevez la rouille de la plaque de cuisson au papier de verre et laissez sécher avec de l'huile sans acide. Nettoyage humide uniquement à chaud !
	Les casseroles qui débordent, les restes de nourriture brûlés, les ustensiles de cuisine humides, etc. produisent des anneaux de rouille et des taches de rouille.		▶ Après avoir cuisiné, nettoyez et laissez sécher la surface de cuisson, poncez les taches de rouille. Ne vous servez pas de la plaque de cuisson comme d'une surface de rangement !
La chambre de cuisson ne chauffe pas suffisamment.	Le bouton régulateur (soupape d'étranglement) est ouvert ou défectueux.	▶ Voir également le chapitre 8, « Utilisation »	▶ Fermer la soupape d'étranglement ou vérifier la fonction.
	Tirage incorrect du conduit de fumées.		▶ Contactez votre ramoneur.
	Régulateur d'air primaire/secondaire défectueux.	▶ Changez la position des tirettes de réglage en mode cuisson ou rôtisserie.	▶ Vérifiez ou remplacez le régulateur défectueux.
	La plaque de cuisson est mal positionnée.		▶ Ajustez la plaque de cuisson
	Réglage d'air inadéquat (réglage d'air trop bas, non adapté au combustible utilisé).		▶ Ajustez le réglage de l'air.
	Combustible inadéquat, trop humide ou de qualité inférieure en cours d'utilisation.		▶ Ajustez le choix de combustible.



RECOMMANDATION :
En raison de l'effet de chaleur, les cuisinières à combustible solide avec cadre en acier inoxydable peuvent décolorer le cadre en acier inoxydable. De plus, une légère décoloration des poignées en bois ou des éléments de revêtement et une légère déformation de la plaque de cuisson sont possibles. Les rayures causées par une cuisson normale (abrasion entre la casserole et la plaque de cuisson) ne peuvent être évitées. Ces décolorations ou déformations sont causées par le matériau et ne peuvent donc pas être évitées ni faire l'objet d'une réclamation !

11. Service après-vente

Cher Client

Nous tenons à vous féliciter pour l'achat de votre cuisinière JUSTUS !
Les poêles et cuisinières JUSTUS vous offrent une technologie de pointe mûrie et fiable et allient une parfaite fonctionnalité à un design attrayant.

Pour un parfait fonctionnement et de manière à ce que vous obteniez toute satisfaction, faites appel à un installateur spécialiste de la marque. Il vous assurera une installation dans les règles de l'art et assumera l'entière responsabilité de l'installation finale, ainsi que le service après-vente s'il y a lieu.

Service après-vente / Pièces de rechange

Votre appareil comporte un certain nombre de pièces d'usure. Veuillez en contrôler l'état régulièrement et lors de l'entretien annuel.
Votre revendeur est à même de vous fournir les pièces de rechanges adéquates.

Pour toute demande de renseignements ou de pièces détachées, consultez votre revendeur et indiquez-lui la référence et le numéro de série qui se trouve sur la **plaque signalétique** de l'appareil.

France :

ORANIER Heiztechnik GmbH
Filiale France
57 rue d' Amsterdam
F- 75008 Paris

Sur notre site web www.justus.de / www.oranier.com, vous trouverez les coordonnées de notre partenaire service après vente pour la France.

Suisse :

ORANIER Heiz-und Kochtechnik GmbH
Hartbertstrasse 1
7000 Chur
E-Mail : export@oranier.com

Garantie d'usine JUSTUS

1. Justus GmbH garantit au titulaire de la garantie le bon fonctionnement et la qualité de ses appareils en remédiant gratuitement pendant la période de garantie à tout défaut dont il est prouvé qu'il résulte de vices de fabrication et de matériaux. La preuve du défaut incombe au titulaire de la garantie.
La garantie d'usine Justus s'étend à 24 mois et court à partir de la date de livraison de l'appareil, qui doit être attestée par une facture ou un bon de livraison.
Les prestations de la garantie d'usine sont fournies indépendamment des obligations légales du distributeur vis-à-vis de l'acheteur final.

2. Conditions nécessaires pour les droits à la garantie

a) Installation, réglage et mise en service des appareils par une entreprise spécialisée, conformément aux règlementations techniques en vigueur et aux directives de Justus ;

b) Exécution de tous les travaux de maintenance nécessaires conformément aux instructions de Justus, par un technicien formé à cet effet, une entreprise spécialisée, un technicien, un partenaire de service ou par Justus ;

c) Inspection, maintenance et remplacement des pièces d'usure depuis la mise en service, conformément aux consignes et exigences de Justus ;

d) Pour les poêles à granulés, respect de l'intervalle d'entretien maximal de 12 mois ou de 1500 heures de fonctionnement ne doit pas être dépassé ;

e) Pour les poêles à granulés, protocole de maintenance, les travaux exécutés devant être correctement consignés dans le carnet d'entretien ;

f) Utilisation exclusive de pièces de rechange et d'accessoires d'origine Justus ou de pièces de rechange / accessoires de qualité équivalente.
La preuve de la qualité requise des pièces provenant d'autres fabricants incombe au titulaire de la garantie ;

g) Installation et utilisation de l'appareil uniquement en France ou en Suisse. Pour tout autre pays seront à appliquer les conditions particulières des autorités nationales compétentes de chaque pays.

3. Sont exclus de la garantie les vices et dommages dus

a) à une installation incorrecte, à un tirage trop important et au non-respect des instructions de montage, d'utilisation et de maintenance ;

b) au non-respect des intervalles de maintenance / du programme de maintenance ;

c) à l'utilisation de matériaux et de combustibles inappropriés ;

d) à des modifications inappropriées et à l'utilisation de pièces qui ne seraient pas d'origine ;

e) à toute influence extérieure sans rapport avec le fonctionnement de l'appareil, notamment lors du transport, du stockage, de l'installation et de l'utilisation de l'appareil ;

f) sont également exclus de la garantie :
Les pièces d'usure (par exemple électrodes, filtres, joints, éléments d'allumage, piles, etc.) qui n'auront pas été remplacés dans les circonstances ou délais prescrits ainsi que

- les garnitures réfractaires du corps de chauffe.

- les déflecteurs et grilles foyères.

- les habillages décoratifs pierres, marbres ou granit qui peuvent présenter des nuances de couleur ou de texture, des inclusions ou des veinages inhérents à ces matériaux naturels et qui de ce fait ne peuvent pas être considérés comme des défauts.

- les vitres des poêles. Elles sont en vitrocéramique, résistantes à des températures de l'ordre de 800° C, températures jamais atteintes en usage courant dans le corps de chauffe. Les accidents mécaniques du verre ne pourraient résulter que d'un choc, d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise installation et sont de ce fait exclus de la garantie.

- tout défaut qui serait consécutif à un excès de tirage du conduit de fumée et / ou au non- respect des prescriptions du manuel d'utilisation.

- les habillages décoratifs en céramique qui peuvent présenter des variations de couleur et des craquelures appelés « faïençage », caractéristiques naturelles et inhérentes au matériau et à l'utilisation.

- tôles et plaques de fonte, pots brûleurs et éléments d'allumage.

g) la formation de fissures ou craquelures sur les éléments de l'habillage décoratif en pierre ou céramique de l'appareil et de l'habillage du foyer ;

h) l'usure des pièces en contact avec le feu, notamment de l'habillage de la chambre de combustion, des joints, de la vitre, du pot brûleur ainsi que des éléments en acier et en fonte ;

i) les effets de pyrolyse qui entraînent des dépôts noirâtres sur les murs et plafonds dans les pièces (effet de fogging) ;

4. La réparation des défauts reconnus par Justus GmbH comme relevant de la garantie s'effectue de la manière suivante : Justus GmbH choisit de réparer les pièces défectueuses ou de les remplacer par des pièces en parfait état.
Le service après-vente de Justus décide du lieu, du type et de l'étendue de la réparation à effectuer ou de l'éventuel remplacement de l'appareil défectueux.

5. Les pièces remplacées et les appareils échangés deviennent propriété de Justus GmbH.

6. Les interventions du revendeur et le remplacement éventuel de pièces au titre de la garantie ne sauraient prolonger la durée de la garantie. Les nouvelles pièces ne seront couvertes que par la durée de garantie initiale restante.

7. Si la réparation d'un dommage n'est couverte ni par la garantie légale ni par la présente garantie, le titulaire de la garantie doit assumer les frais de réparation et le coût des pièces de rechange nécessaires.

8. Les appareils en instance de réparation doivent être rendus accessibles pour éviter que les meubles, les revêtements de sol, etc. ne soient endommagés.
Si, avant le contrôle technique, le service après-vente doit procéder à des travaux de nettoyage - par exemple sur les conduits de fumée - en raison d'un nettoyage non conforme et/ou prévu et non effectué, le titulaire de la garan- tie devra assumer les frais qui en découleront.

9. Le droit à la garantie doit être revendiqué auprès de Justus GmbH pendant la période de garantie et dans un délai d'un mois suivant la survenance du défaut.
Les dommages sur l'émail et sur la peinture doivent être signalés à Justus GmbH dans les deux semaines suivant la livraison de l'appareil.

10. En cas de recours à la garantie, le titulaire de la garantie doit être à même de fournir les éléments suivants :

a) Numéro de série et numéro de fabrication de l'appareil

b) Preuve que les conditions prévues dans le paragraphe 2 sont remplies

c) Présentation de la facture d'achat

11. Exclusion d'autres droits
La garantie d'usine JUSTUS est une prestation volontaire et gratuite qui s'étend à la remise en état de l'appareil défectueux ou des pièces défectueuses.
Il n'existe aucun droit allant au-delà de ces conditions de garantie, à l'exception des droits de garantie définis par la loi.

12. Le tribunal d'instance de Biedenkopf ou le tribunal de grande instance de Marburg sont les autorités compétentes pour tout litige découlant de la présente garantie ou en rapport avec celle-ci. Seul le droit allemand est en vigueur.

JUSTUS GmbH
Oranier Straße 1
35708 Haiger / Sechshelden

13. Conformités aux normes

L'appareil ne doit en aucun cas subir de modifications ! L'acheteur et utilisateur d'un poêle à bois est tenu de s'informer sur son maniement correct à l'aide de ce manuel.

Le non-respect des instructions et mises en garde contenues dans ce manuel entrainera l'annulation immédiate de votre garantie.

Merci de votre compréhension !



Rendement et émissions : veuillez vous référer au certificat « Marquage CE » contenu dans ce manuel !

CE Appareil conforme aux exigences de la norme
EN 16510
Dépendant de l'air ambiant (Type B)
Fermeture de porte non automatique

13.1 Normes et directives à respecter

DTU 24.1 traitant des conduits de fumées

DTU 24.2 traitant des cheminées équipées d'un poêle fermé

EN 12828	Systèmes de chauffage dans les bâtiments
DIN EN 13384	Méthode de calcul thermo-aéraulique pour conduits de fumée
EN 13063-3	Conduits de cheminée- Conduits de cheminées résistant aux feux de cheminées à paroi intérieure en terre cuite / céramique - Partie 3 : exigences et méthodes d'essai pour conduits-systèmes à brassage d'air
EN 14989-2	Conduits de cheminée - exigences et méthodes d'essai pour conduits de fumée métalliques et conduits d'alimentation en air pour tous matériaux pour des appareils de chauffages étanches- Partie 2 : conduits de fumée et d'alimentation en air pour appareils étanches individuels Version allemande EN 14989-2:2007
DIN 18160	Conduits de fumée, exigences, conception et exécution
VDI 2035	concernant le traitement et la qualité de l'eau (prévention de dommages dus à la corrosion et à la formation de tartre) dans les installations de chauffage (seulement pour les installations à eau chaude)
1. BImSchV	1re ordonnance fédérale sur la protection contre les émissions
FeuVo	Réglementation allemande pour garantir la sécurité des installations de combustion

Directives pour les espaces de chauffage

Règlementations locales de construction

Les normes NF, NF DTU et DIN sont disponibles auprès de l'AFNOR.

JUSTUS

LEISTUNGSERKLÄRUNG
DECLARATION OF PERFORMANCE (DoP)
DECLARATION DE PERFORMANCES

Gemäß Anhang III der Verordnung (EU) Nr. 305/2011 (Bauproduktenverordnung)
According to Regulation (EU) No. 305/2011
En accord avec le règlement des produits de construction (EU) N° 305/2011

Für das Produkt: Linz II
For the product: Linz II
Pour le produit: Linz II

Nr. 199101

1. **Eindeutiger Kenncode des Produkttyps:**
Unique identification code of the product-type:
Code identification du produit:

Linz II
Linz II
Linz II

1991 A01

2. **Vom Hersteller vorgesehener Verwendungszweck oder vorgesehene Verwendungszwecke des Bauprodukts gemäß der anwendbaren harmonisierten technischen Spezifikation:**
From the Manufacturer 's intended use or intended use of the product construction according to the applicable harmonized technical specification:
Usage prévu du produit de construction, conformément à la spécification technique harmonisée applicable, comme prévu par le fabricant:

Herd für feste Brennstoffe
Stove fired by solid fuel
Cuisinière à combustibles solides

3. **Name, eingetragener Handelsname oder eingetragene Marke und Kontaktanschrift des Herstellers gemäß Artikel 11, Absatz 5:**
Name, registered trade name or registered trade mark and contact address of the Manufacturer in accordance with Article 11, paragraph 5:
Nom, raison sociale ou marque déposée et adresse de contact du fabricant, conformément à l'article 11.5:

JUSTUS GmbH
Oranier Straße 1
35708 Haiger
Werk 8

4. **Name und Kontaktanschrift des Bevollmächtigten, der mit den Aufgaben gemäß Artikel 12, Absatz 2 beauftragt ist:**
Name and contact address of the authorized representative responsible for carrying out the tasks referred to in Article 12 (2):
Nom et adresse de contact du mandataire article 12.2:

nicht zutreffend
not applicable
non applicable

5. **System oder Systeme zur Bewertung und Überprüfung der Leistungsbeständigkeit des Bauprodukts gemäß Anhang V:**
System(s) of assessment and verificati-on of constancy of performance of the construction product:
Système d'évaluation et de vérification de la constance d. performances du produit de construction, conformément à l'annexe V du règlement:

System 3
System 3
Système 3

6. **Im Falle der Leistungserklärung, die ein Bauprodukt betrifft, das von einer harmonisierten Norm erfasst wird:**
In the case of the declaration performance, concerning a construction product covered by a harmonized standard:
Cas de déclaration des performances concernant un produit de construction couvert par une norme harmonisée:

Notifizierte Prüfstelle: NB – 1879 (kontrol 94 Ltd)/ Prüfberichtsnr. K94-303-2025
Notified body: NB – 1879 (kontrol 94)/ Test report no. K94-303-2025
Organisme notifié: NB – 1879 (kontrol 94)/ Rapport d'essai no. K94-303-2025

7. **Harmonisierte technische Spezifikation**
Harmonized technical specification
Performances déclarées

EN 16510-1:2022/ EN 16510-2-3:2022

8. **Wesentliche Merkmale**
Main features/ Caractéristiques principales

Tragfähigkeit/ *Load bearing capacity/ Résistance mécanique à la charge*		**0 kg**
Schutz brennbarer Werkstoffe/ *Protection of combustible materials/* *Protection des matériaux combustibles*	**Mindestabstände zu brennbaren Materialien/** *Minimum distance to combustibles/* *Distances minimales pour matériaux inflammableux* **Abstand unter der Feuerstätte** **Abstand am Fußboden nach vorne** **Abstand zur Decke** **Abstand zur Rückwand** **Abstand zur Seitenwand** **Abstand zur Seitenwand im Strahlungsbereich** **Abstand zu angrenzenden brennbaren Materialien** **Materialtyp und Materialstärke der Wärmedämmung**	 **d_B = 0 mm** **d_F = 0 mm** **d_C = 1000 mm** **d_R = 300 mm** **d_S = 500 mm** **d_L = 700 mm** **d_P = 800 mm** **NPD**
Emissionen bei Nennwärmeleistung -Scheitholz- *Emissions at nominal heat output -wood logs-* *Émissions à la puissance nominale -bois-*	**CO** **NOx** **OGC** **PM**	**1237 mg/m³** **171 mg/m³** **120 mg/m³** **40 mg/m³**
Emissionen bei Nennwärmeleistung -Braunkohlenbriketts- *Emissions at nominal heat output -lignite briquettes-* *Émissions à la puissance nominale -briquette lignite-*	**CO** **NOx** **OGC** **PM**	**NPD** **NPD** **NPD** **NPD**
Emissionen bei Teillast-Wärmeleistung -Scheitholz- *Emissions at part load heat output -woos logs-* *Émissions à la puissance partielle -bois-*	**CO** **NOx** **OGC** **PM**	**NPD** **NPD** **NPD** **NPD**
Emissionen bei Teillast-Wärmeleistung -Braunkohlenbriketts- *Emissions at part load heat output -lignite briquettes-* *Émissions à la puissance partielle -briquette lignite-*	**CO** **NOx** **OGC** **PM**	**NPD** **NPD** **NPD** **NPD**
Daten zur Installation an einen Schornstein bei NWL -Scheitholz- *Data for installation on a chimney at nominal heat output -wood logs-* *Données pour l'installation sur une cheminée à la p. n. -bois-*	**Temperatur am Abgasstutzen** **Mindestförderdruck** **Abgasmassenstrom**	**199 °C** **11 Pa** **12,5 g/s**
Daten zur Installation an e. Schornstein bei NWL -Braunkohlenb.- *Data for install. on a chimney at nominal heat output -Lignite briquettes-* *Données pour l'installation sur une cheminée à la p. n -briquette lignite-*	**Temperatur am Abgasstutzen** **Mindestförderdruck** **Abgasmassenstrom**	**- °C** **- Pa** **- g/s**
Daten zur Installation an einen Schornstein hinsichtl. Brandsicherheit *Data for installation on a chimney with regard to fire safety* *Données pour l'install. sur une cheminée en ce qui concerne la sécurité incendie*	**Brandsicherheit für Installation an den Schornstein/** *Fire safety for installation on the chimney/* *Sécurité incendie pour l'installation sur la cheminée*	**T400 G**
Wärmeleistung und Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung *Heat output and energy efficiency at nominal heat output* *Puissance et efficacité énergétique à puissance nominale*	**Raumwärmeleistung Scheitholz** **Braunkohlenbriketts** **Wasserwärmeleistung Scheitholz** **Braunkohlenbriketts** **Effizienz Scheitholz** **Braunkohlenbriketts**	**7,0 kW** **kW** **NPD** **NPD** **75,0 %** **- %**
Wärmeleistung und Energieeffizienz bei Teillast-Wärmeleistung *Heat output and energy efficiency at part load heat output* *Puissance et efficacité énergétique à puissance partielle*	**Raumwärmeleistung Scheitholz** **Braunkohlenbriketts** **Wasserwärmeleistung Scheitholz** **Braunkohlenbriketts** **Effizienz Scheitholz** **Braunkohlenbriketts**	**NPD** **NPD** **NPD** **NPD** **NPD** **NPD**
Raumheizungseffizienz *Room heating efficiency/ Efficacité du chauffage des locaux*	**Raumheizungs-Jahresnutzungsgrad bei NWL/** *Seasonal space heating energy efficiency/* *Efficacité énergétique saisonnière*	**65,0 %**
Energie-Effizienz *Energy efficiency/ Efficacité énergétique*	**Energieeffizienz-Index (EEI)/** *Energy efficiency index/ Indice d'efficacité énergétique* **Energie-Effizienz-Klasse/** *Energy efficiency classe/ Classe d'efficacité énergétique*	**99** **A**
Stromverbrauch bei Nennwärmeleistung *Power consumption at nominal heat output* *Consommation électrique à la puissance nominale*	**el_{max}**	**NPD**
Stromverbrauch bei Teillast-Wärmeleistung *Power consumption at part load heat output* *Consommation électrique à puissance partielle*	**el_{min}**	**NPD**
Leistungsaufnahme im Standby-Betrieb *Power consumption in standby mode* *Consommation électrique en mode veille*	**el_{st}**	**NPD**
Ökologische Nachhaltigkeit *Environmental sustainability/ Durabilité environnementale*		**NPD**

9. Die Leistung des vorstehenden Produktes entspricht der erklärten Leistung/ den erklärten Leistungen.
The performance of the above product corresponds to the declared performance(s).
Les performances du produit identifié au point 1 et 2 sont conformes aux performances déclarées au point 8.

Für die Erstellung der LE im Einklang mit der Verordnung (EU) Nr. 305/2011 ist allein der oben genannte Hersteller verantwortlich.
The manufacturer named above is solely responsible for drawing up the DoP in accordance with Regulation (EU) No 305/2011.
Le fabricant susmentionné est seul responsable de l'établissement de la DoP conformément au règlement (UE) n° 305/2011.

N. Fleischhacker, Geschäftsleitung
(**Name und Funktion**/ *name and function/ nom et fonction*)

09.11.2025, Haiger
(**Datum und Ort**/ *date and place/ date et lieu*)

JUSTUS GmbH
Oranier Straße 1
35708 Haiger-Sechshelden
Telefon (0 27 71) 26 30 - 200
Fax (0 27 71) 26 30 - 209

(**Unterschrift** / *signature/ signature*)

15. EU-Konformitätserklärung / Déclaration de conformité UE

JUSTUS

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARATION OF CONFORMITY EU (DoC)
DECLARATION DE CONFORMITE EU

In Übereinstimmung mit der Richtlinie:
According to the directive:
En accord avec le directive:

Ecodesign (2009/125/EC)

Gerätetyp/ *Product-type/ Type de produit*:	**Raumheizung in Wohngebäuden** *Space heating in residential buildings* *Chauffage domestique dans les bâtiments résidentiels*
Handelsname/ *Trademark/ Marque de commerce:*	**JUSTUS GmbH**
Modell/ *Type/ Modèle:*	**Linz II**
Eindeutiger Kenncode des Produkttyps: *Unique identification code of the product type:* *Code d'identification unique de type de produit:*	**199101**
Hersteller/ *Manufacturer/ Fabricant:*	**JUSTUS GmbH** **Oranier Straße 1** **35708 Haiger** **Werk 8**

Die harmonisierten Normen oder die technischen Spezifikationen, die in Übereinstimmung mit den Sicherheitsregeln, die in der EU gültig sind, angewendet worden sind, sind folgende:
The following harmonised standards or technical specifications which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied:
Les normes harmonisées ou les spécifications techniques qui ont été appliquées selon toutes les règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans la EU sont:

EN 16510-1:2022
EN 16510-2-3:2022
(EU) 2015/1185

Der Hersteller erklärt in Eigenverantwortung, dass die Geräte den vorgesehenen grundlegenden Anforderungen der oben erwähnten Richtlinien entsprechen.
The manufacture declare under sole responsibility that the products follow the essential requirements foreseen by the above mentioned Directives.
Le qualité de fabricant déclare sous ma propre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les directives susmentionnées.

N. Fleischhacker, Geschäftsleitung
(**Name und Funktion**/ *Name and Function/ Nom et Fonction*)

JUSTUS GmbH
Oranier Straße 1
35708 Haiger-Sechshelden
Telefon (0 27 71) 26 30 - 200
Fax (0 27 71) 26 30 - 209

09.11.2025, Haiger
(**Datum und Ort**/ *Date and Place/ Date et Lieu*)

N. Fleischhacker
(**Unterschrift**/ *Signature/ Signature*)

16. CE-Kennzeichnung / Marquage CE

CE

CE-Kennzeichnung
CE marking
Marquage CE

Der Hersteller
The manufacturer
Le fabricant

JUSTUS GmbH
Oranier Straße 1
35708 Haiger
Werk 8

erklärt in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt „Raumheizer für feste Brennstoffe" mit der Handelsbezeichnung
declares under our responsibility that the produkt "Room heater by solid fuel" with trade name
certifie par la présente que le produit «appareil de chauffage utilisant du combustible solide» portant la désignation commerciale

Linz II

konform ist mit den Bestimmungen der
is in confirmity with the requirements of
est conforme aux dispositions de

Verordnung (EU) Nr. 305/2011
EU-Construction products directive (EU) Nr. 305/2011
la directive CE sur les produits de construction (EU) Nr. 305/2011

und mit der folgenden harmonisierten Norm übereinstimmt:
and with the following European harmonised standards:
et qu'il satisfait aux normes harmonisées suivantes:

EN 16510-1:2023/ EN 16510-2-3:2023

Eine Prüfung des „Raumheizers für feste Brennstoffe" auf Übereinstimmung mit den Anforderungen der Norm erfolgte bei der notifizierten Prüfstelle:
Test for "Room-heater fired by solid fuel" according with Standard requirements carried out by the notified body:
La conformité de l' «appareil de chauffage utilisant du combustible solide» avec les exigences de la norme a été contrôlée auprès de l'organisme de contrôle agréé:

Name der anerkannten Prüfstelle:
Name of recognized testing lab/ Nom de l'organisme de contrôle agréé

KONTROL 94 LtD.
2 Mladost Street
BG 5100, Gorna Oryahovitsa
Notified body: 1879
Test report Nr.: K94-303-2025

Wirkungsgrad und Emissionen
Efficiency and Emissions/ Rendement et Émissions

Brennstoff *Fuel/ Combustible*	**Wirkungsgrad %** *Efficiency %* *Rendement %*	**CO** mg/m³ 13% O2	**NOx** mg/m³ 13% O2	**CnHm** mg/m³ 13% O2	**Staub**/ *dust particles/ particules fines* mg/m³ 13% O2
Holz/ *Wood, Bois* Braunkohlenbriketts *Brown coal briquettes* *Briquettes lignite*	75,0 -	1237 -	171 -	120 -	40 -

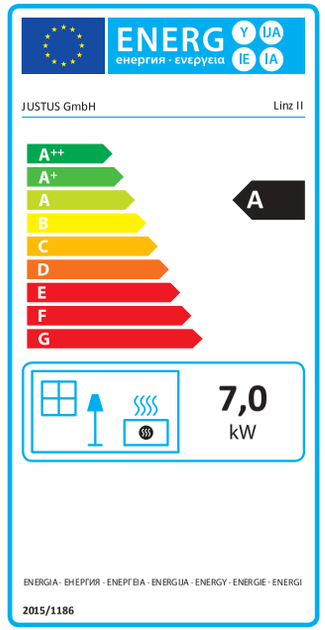
Haiger, 09.11.2025

Geschäftsleitung
Company Management
La Direction de l'entreprise

N. Fleischhacker

Die Sicherheitshinweise der dem Produkt beiliegenden Bedienungsanleitung/Montageanleitung sind zu beachten.
Follow the safety informations in the installation and operation instructions.
Veuillez-vous conformer aux consignes d'installation et d'utilisation contenues dans ce manuel.

17. Energielabel und Produktdatenblatt nach EU-Verordnung / Label énergétique et fiche produit selon les normes UE



Produktdatenblatt gemäß (EU) 2015/1186 Anhang IV
Product data sheet in accordance to (EU) 2015/1186 IV
Label énergétique et fiche produit selon les normes (EU) 2015/1186 Annexe IV

Warenzeichen/ *Trademark/ Marque*	JUSTUS GmbH	
Modell/ *Model/ Modèle*	Linz II 1991	
Energieeffizienzklasse/ *Energy efficiency class/ Classe énergétique*	A	
Direkte Wärmeleistung/ *Direct heat output/ Puissance thermique directe*	7,0	kW
Indirekte Wärmeleistung/ *Indirect heat output/ Puissance thermique indirecte*	-	kW
Energieeffizienzindex (EEI)/ *Energy efficiency index/ Indice d'efficacité énergétique*	99	
Brennstoff-Energieeffizienz bei Nennwärmeleistung *Energy efficiency at nominal heat output/ Efficacité énergétique du combustible à puissance nominale*	75,0	%
Brennstoff-Energieeffizienz bei Mindestlast *Energy efficiency at minimum load/ Efficacité énergétique du combustible à charge minimum*	--	%

Hinweise zu besonderen Vorkehrungen für Zusammenbau, Installation oder Wartung des Einzelraumheizgerätes.
Specific precautions that shall be taken when assembling, installing or maintaining the local space heater.
Mesures préventives recommandées pour le montage, l'installation ou la maintenance du dispositif de chauffage centralisé.

Das Gerät ist nur für die Wohnraumbeheizung zugelassen.
The appliance is approved for domestic heating only./ L'appareil ne peut être utilisé que dans un foyer d'habitation.

Diese Feuerstätte darf nicht verändert werden!
The appliance must not be modified!/ L'appareil ne doit en aucun cas subir de modifications!

Das Gerät muss unter Einhaltung der vorgeschriebenen Sicherheitsabstände aufgestellt werden.
The appliance must be set up in compliance with the prescribed safety distances.
L'appareil doit être installé conformément aux distances de sécurité prescrites.

Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen.
The appliance has to be cleaned regularily. / Veuillez nettoyer l'appareil régulièrement.

18. Technische Dokumentation / Documentation technique

Name und Anschrift des Lieferanten	JUSTUS GmbH Oranier Straße 1 35708 Haiger											
Modellkennung	Linz II		1991									
Gleichwertige Modelle	nein											
Prüfberichte	K94-303-2025											
Angewendete harmonisierte Normen	EN 16510-1:2022/ EN 16510-2-3:2022											
Andere angew. Normen oder technische Spezifikationen	nein											
Indirekte Heizfunktion	nein											
Direkte Wärmeleistung	7,0 kW											
Indirekte Wärmeleistung	0,0 kW											
Energieeffizienzindex (EEI)	97 -			Raumheizungs-Emissionen				Raumheizungs-Emissionen				
Brennstoff	Bevorzugter Brennstoff	Sonstige geeignete Brennstoffe	Raumh.-Jahresn. η_S [%]	bei Nennwärmeleistung PM	OGC	CO	NO_x	bei Mindestwärmeleistung PM	OGC	CO	NO_x	
				bei 13 % O_2 [mg/m³]				bei 13 % O_2 [mg/m³]				
Scheitholz, Feuchtigkeit ≤ 25 %	ja	nein	65	40	120	1237	111					
Pressholz, Feuchtigkeit < 12 %	nein	nein	65	40	120	1237	111					
Sonstige holzartige Biomasse	nein	nein										
Nicht-holzartige Biomasse	nein	nein										
Anthrazit und Trockendampfkohle	nein	nein										
Steinkohlenkoks	nein	nein										
Schwelkoks	nein	nein										
Bituminöse Kohle	nein	nein										
Braunkohlenbriketts	nein	nein										
Torfbriketts	nein	nein										
Briketts aus einer Mischung aus fossilen Brennstoffen	nein	nein										
Sonstige fossile Brennstoffe	nein	nein										
Briketts aus einer Mischung aus Biomasse und fossilen	nein	nein										
Sonstige Mischung aus Biomasse und festen Brennstoff	nein	nein										

Eigenschaften beim ausschließlichen Betrieb mit dem bevorzugten Brennstoffen

Angabe	Symbol	Wert	Einheit
Wärmeleistung			
Nennwärmeleistung	P_{nom}	7,0	kW
Mindestwärmeleistung (Richtwert)	P_{min}	--	kW
Hilfsstromverbrauch			
Bei Nennwärmeleistung	el_{max}	0,00	kW
Bei Mindestwärmeleistung	el_{min}	0,00	kW
Im Bereitschaftszustand	el_{SB}	0,00	kW
Leistungsbedarf der Pilotflamme			
Leistungsbedarf der Pilotflamme (sow. vorhanden)	P_{pilot}	0,00	kW

Angabe	Symbol	Wert	Einheit
Thermischer Wirkungsgrad (auf Grundlage des NCV)			
thermischer Wirkungsgrad bei NWL	$\eta_{th,nom}$	75	%
thermischer Wirkungsgrad bei Mindestwärmeleistung	$\eta_{th,min}$	--	%

Art der Wärmeleistung/ Raumtemperaturkontrolle			
Einstufige Wärmeleistung, keine Raumtemperaturkontrolle	ja		
Zwei oder mehr manuell einstellbare Stufen, keine Raumtemperaturkontrolle	nein		
Raumtemperaturkontrolle mit mechanischem Thermostat	nein		
mit elektronischer Raumtemperaturkontrolle	nein		
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		

Name und Unterschrift: N. Fleischhacker, Geschäftsleitung

Hinweise zu besonderen Vorkehrungen für Zusammenbau, Installation oder Wartung des EinzelraumheizgerätesHinweise zu besonderen Vork

Das Gerät ist nur für die Wohnraumbeheizung zugelassen.
Diese Feuerstätte darf nicht verändert werden.
Das Gerät muss unter Einhaltung der vorgeschriebenen Sicherheitsabstände aufgestellt werden.
Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen.

Informationen zur Zerlegung, Wiederverwertung und/oder Entsorgung am Ende des Lebenszyklus

Eine Entsorgung des Gerätes über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Das Gerät/ die Komponenten bestehen aus Werkstoffen, die von Recyclinghöfen wiederverwendet werden können.
Bei der Zerlegung des Gerätes sollen mögliche Umweltwirkungen soweit wie möglich reduziert werden.

19. Geräte-Kenndaten / Appliance parameters / Identification de l´appareil

Typ / Type / Type:	**Linz II**
Seriennummer / Serial number / Numéro de série :	**1991 A01**
Fertigungsnummer / Fabrication number / Numéro de fabrication :	
Prüfstempel, Datum: Inspection stamp, date: Tampon de contrôle, date :	

(D) (AT) (CH) Geräte-Kenndaten

Bitte bei Ersatzteilbestellungen und eventuellen Kundendienstfällen immer angeben! Im Kundendienstfall teilen Sie uns bitte den Typ, Seriennummer, Variante sowie die Fertigungsnummer und das Datum des Prüfstempels mit. Markieren Sie am besten gleich jetzt die jeweilige Variante Ihres neuen Kaminofens in der nachfolgenden Tabelle im dafür vorbereiteten Kreisfeld.

(GB) Appliance parameters

Please always specify when ordering spare parts and in the event of any service call-outs! In the event of a service call-out, please quote the type, serial number, identification code, fabrication number and date of inspection stamp of your stove. It is worth noting down the version of your new wood burning stove now in the circular field provided in the table below.

(F) Identification de l'appareil

À mentionner en cas de commande de pièces de rechange ou en cas de demande d'intervention SAV! Veuillez nous communiquer le type, le numéro de série, les références de votre modèle, ainsi que le numéro de fabrication et la date du tampon de contrôle. Pour plus de facilité, veuillez cocher sans attendre la case correspondant au modèle de votre appareil dans le tableau ci-dessous.

Variante / Identification Code / Références type d'appareil:

○	Schwarz, links Black, left Noir, à gauche	1991 11 A01
○	Schwarz, rechts Black, right Noir, à droite	1991 12 A01
○	Weiß, rechts White, right Blanc, à droite	1991 87 A01
○	Weiß, links White, left Blanc, à gauche	1991 88 A01