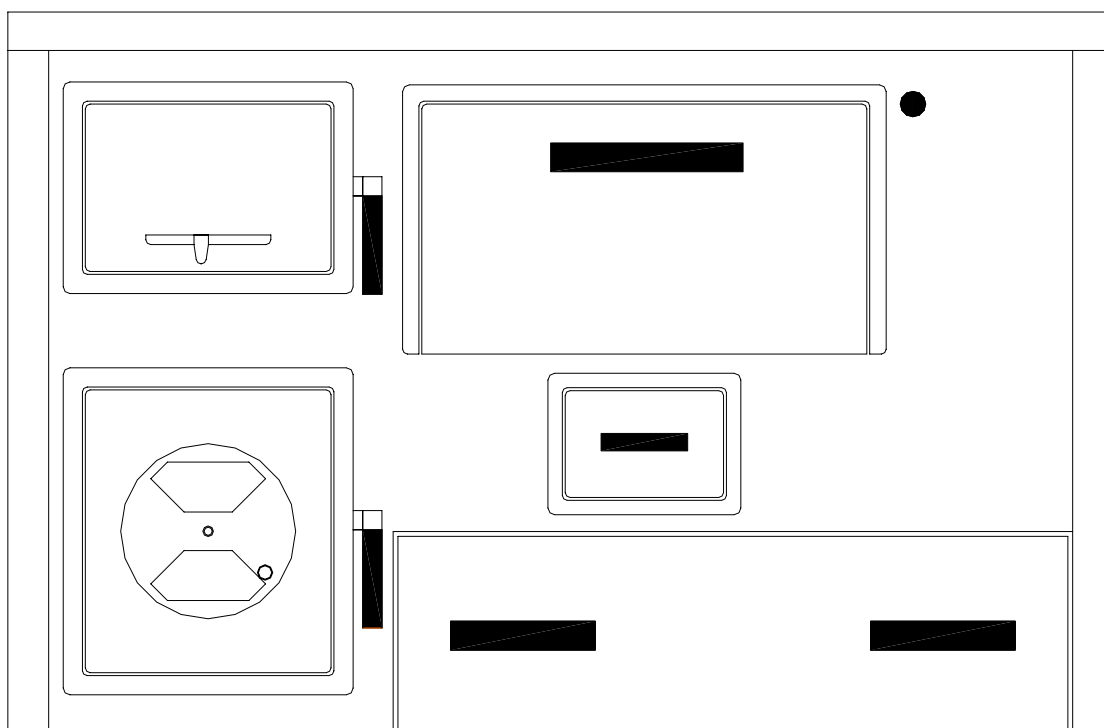


Gebrauchsanweisung

LOHBERGER

Wirtschaftsherd



nach DIN 8418

LTWH1 - 6
LTWH1 - 6 ZB
LTWH1 - 6 ZH
LTWH1 - 6 D

Technische Änderungen vorbehalten !

Sehr verehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für einen LOHBERGER Wirtschaftsherd für feste Brennstoffe und Öl (Optional) und damit für ein qualitativ hochentwickeltes Produkt entschieden.

Wir hoffen, in Ihnen einen zufriedenen Kunden gefunden zu haben.


Bevor Sie den LOHBERGER Wirtschaftsherd in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Die Gebrauchsanweisung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung und Installation.

Durch die Zuhilfenahme der Gebrauchsanweisung bei der Benutzung erhalten Sie die notwendige Sicherheit im Umgang mit dem LOHBERGER Wirtschaftsherd.

⇒ Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung immer griffbereit auf!

Zeichenerklärung

-  Auszuführende Tätigkeiten
- Hinweise, Funktionsabläufe

| Inhaltsverzeichnis | Seite |
|---|-------|
| 1. Sicherheitshinweise | 4 |
| 2. Gerätebeschreibung und Abmessungen | 5 |
| 2.1 Technische Daten | 5 |
| 3. Aufstellen und Anschliessen | 6 |
| 3.1 Abgasanschluss | 6 |
| 3.2 Schematische Darstellung Abgasanschluss | 7 |
| 4. Herdbauteile und Sonderausstattungen | 8 |
| 4.1 Zentralheizeinsatz | 8 |
| 4.2 Heizungsanschluss | 8 |
| 4.3 Anschluss Heizeinsatz | 8 |
| 4.4 Anschluss für thermische Ablaufsicherung | 9 |
| 4.5 Rücklaufanhebung zum Schutz vor Korrosion | 9 |
| 4.6 Backrohr | 10 |
| 5. Bedienung des Herdes | 10 |
| 5.1 Anheizschieber | 10 |
| 5.2 Rost | 10 |
| 5.3 Reinigungsöffnung | 10 |
| 5.4 Luftregelung | 11 |
| 6. Brennstoffe | 11 |
| 6.1 Geeignete Brennstoffe | 11 |
| 6.2 Ungeeignete Brennstoffe | 12 |
| 6.3 Unzulässige Brennstoffe | 12 |
| 6.4 Brennwert | 12 |
| 7. Inbetriebnahme | 12 |
| 7.1 Anheizen | 12 |
| 7.2 Heizen | 13 |
| 7.3 Kochen | 13 |
| 7.4 Backen und Braten | 13 |
| 7.5 Brennstoff nachlegen | 13 |
| 7.6 Lufteinstellung | 13 |
| 8. Wartung und Pflege | 14 |
| 8.1 Unzulässiger Betrieb | 15 |
| 8.2 Kundendienstangaben | 15 |
| 9. Störung - Ursache - Behebung | 15 |
| 10. Garantiebedingungen | 17 |
| 11. Ersatzteile | 17 |

1. Sicherheitshinweise

Die Wirtschaftsherde der Serie WH 700 und 850 werden nach heutigem Stand der Technik gebaut und entsprechen für den Brennstoff Holz den Anforderungen der ÖNORM M 7550, ÖNORM EN 303 T5 E und DIN 18880.

Beachten Sie bitte, dass jedes Gerät nur dann gut funktioniert, wenn es richtig bedient und gepflegt wird. Voraussetzung für große Zuverlässigkeit, hohe Wirtschaftlichkeit, schadstoffarmen Abbrand und lange Lebensdauer ist die Einhaltung einiger wichtiger Regeln:

- **Fachgerechte, ordentliche Aufstellung** durch einen Fachmann unter Einhaltung der am Aufstellungsort geltenden Vorschriften und Bestimmungen. Beachtung der Hinweise in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie Beiziehung des zuständigen Schornsteinfegers zur Beurteilung baulicher oder technischer Umstände.
- **Sachgemäße Bedienung** durch Beachtung der Angaben in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie der Hinweise auf Sicherheit und Umweltschutz.
- **Richtiger Brennstoff** durch Verwendung von umweltverträglichen, qualitativ hochwertigen und trockenen Sorten. (Siehe "Brennstoffe" Seite 12)
- **Wartung und Pflege** in regelmäßigen Abständen. Unterbleibt diese, mehren sich automatisch Fehlfunktionen, Störungen und Schäden, welche Ärger und Kosten verursachen. Verschleißteile (z. B. Dichtungen), thermisch Hochbelastete Teile (Chamotte, Gussteile) oder zu Bruch gegangene Herdteile sind möglichst rasch zu erneuern bzw. auszuwechseln.
- **Heizen Sie in den ersten 2-3 Tagen mit geringer Leistung.** Dadurch trocknet die Ausmauerung des Herdes langsam durch und hält viel länger! Beim Heizbetrieb in den ersten Tagen ist es möglich, dass die Chamotte -Verkleidung Risse bekommt. Die Funktion ist dadurch aber nicht beeinträchtigt.
- **Anheizklappe nur zum Anheizen** öffnen - Heiz- und Aschentür stets geschlossen halten. Vermeiden Sie das Überhitzen des Herdes (z. B. Rotglühende Stahlkochplatte). Dadurch entstehende Schäden sind von der Garantieleistung ausgenommen!
- **Ausreichende Zufuhr von Frischluft** in den Aufstellungsraum!
Es muss ein mindestens 0,8facher Luftwechsel pro Stunde durch eine dauerhafte und sichere Belüftung des Raumes gewährleistet sein. Bei dicht schließenden Fenstern und Türen oder aber wenn andere Geräte, wie Dunstabzughaube, Wäschetrockner, Ventilator o. ä. dem Raum, in dem der Herd aufgestellt ist, Luft entziehen, muss unter Umständen Verbrennungsluft von außen zugeführt werden.
- **Bei Ausführung mit Heizeinsatz** den Herd nur mit einer Rücklaufanhebung (thermisches Ventil, Motorgesteuertes Mischventil, 4-Wege Mischventil) betreiben. Schäden, die auf eine fehlende Rücklaufanhebung zurückzuführen sind, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen! → Siehe Seite 8!
- **Bei Verwendung des Herdes in einem geschlossenen Heizkreis mit Umwälzpumpe** darf bei einem Stromausfall nicht geheizt werden!
Bei einem Stromausfall während des Heizens müssen die Herdtüren geschlossen, und der Luftregler auf 0 gestellt werden!

Beim Aufstellen und im Betrieb

- Arbeiten Sie beim Aufstellen des Herdes mit der Bedienungsanleitung und beachten Sie die einzelnen Punkte.
- Berücksichtigen Sie die Sicherheitsabstände beim Aufstellen des Herdes.
- Die Dichtheit des Rauchrohranschlusses überprüfen.
- Kontrollieren Sie den Herd auf Beschädigungen (Sicherheitsglas).
- Achten Sie darauf, dass nie mehr Holz eingelegt wird als für die Nennheizleistung notwendig ist (ca. 1-1,2kg).
- Beim Nachlegen die Türe langsam öffnen, erst die Rauchgase abziehen lassen, damit vermeiden sie ein entweichen der Rauchgase in den Raum. Verwenden Sie immer die „Warme Hand“, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Bedenken Sie, dass einige Bauteile am Herd (Abgasrohr, Fülltür usw.) im Heizbetrieb heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen. Besonders bei Kleinkindern ist darauf zu achten, dass sie nicht in Gefahr geraten!
- Den Herd nicht während des Heizens absperren, es besteht Verpuffungsgefahr.

Kochfläche

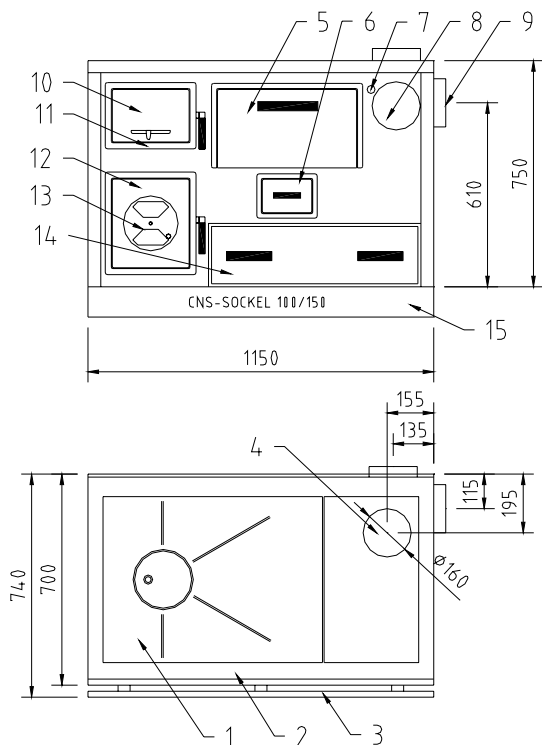
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden, Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle nie mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Topf von der heißen Kochstelle ziehen. Arbeiten Sie beim Aufstellen des Herdes mit der Bedienungsanleitung und beachten Sie die einzelnen Punkte.
- Keine Alufolie oder Kunststoffe auf die Kochfläche legen.
- Keine brennbaren oder entzündbaren Gegenstände auf die Kochfläche legen, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr bringen können.

Backrohr

- Bei Arbeiten im heißen Backrohr besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Topflappen, Handschuhe oder ähnliches.
- Im Backrohr keine Gegenstände aufbewahren, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr bringen können.
- Vorsicht beim Öffnen der Backrohtür. Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Backofentür. Beim Öffnen strömt ein Schwall heiße Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Backrohtür bei Zubereitungen im Backrohr immer völlig schließen.

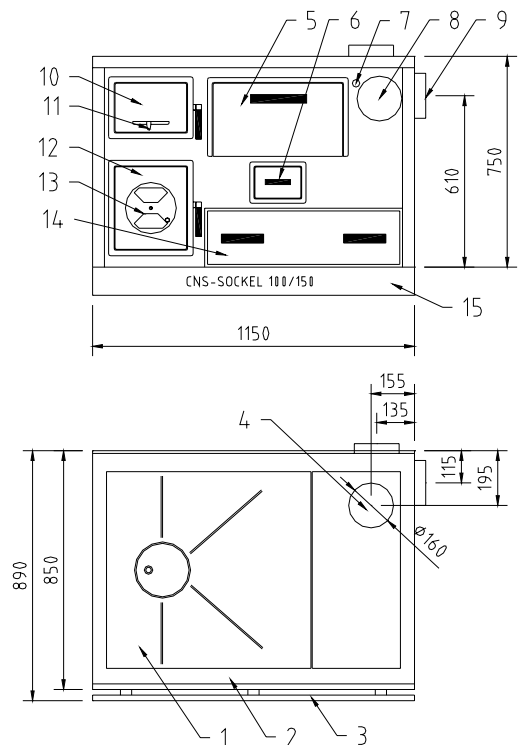
2. Gerätebeschreibung und Abmessungen

LTWH 1 - 2



- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 Stahlherdplatte | 9 Abgasanschluss seitlich |
| 2 Herdrahmen | 10 Heiztür |
| 3 Schutzstange | 11 Sekundärlufteinrichtung |
| 4 Abgasanschluss oben | 12 Aschentür |
| 5 Backrohrtür | 13 Primärlufteinrichtung |
| 6 Putztür | 14 Holzlade |
| 7 Anheizschieber | 15 Sockel (Option) |
| 8 Abgasanschluss rückwärts | |

LTWH 3 - 6



- | | |
|----------------------------|---------------------------|
| 1 Stahlherdplatte | 9 Abgasanschluss seitlich |
| 2 Herdrahmen | 10 Heiztür |
| 3 Schutzstange | 11 Primärlufteinrichtung |
| 4 Abgasanschluss oben | 12 Aschentür |
| 5 Backrohrtür | 13 Primärlufteinrichtung |
| 6 Putztür | 14 Holzlade |
| 7 Anheizklappe | 15 Sockel (Option) |
| 8 Abgasanschluss rückwärts | |

2.1 Technische Daten

| | | | LTWH 1 - 2 | LTWH 3 - 6 |
|-------------------------|--------------------------|----------------|-----------------|-----------------|
| Fülltüröffnung | Breite x Höhe | mm | 235 x 150 | 235 x 150 |
| Füllraum | Tiefe x Höhe | mm | 580 x 170 | 720 x 170 |
| | Volumen | Liter | 23 | 28 |
| Backrohr | Breite x Höhe x Tiefe | mm | 450 x 215 x 625 | 450 x 215 x 780 |
| Kochfläche Stahl | Breite x Tiefe | mm | 1040 x 550 | 1040 x 650 |
| | Fläche (m ²) | m ² | 0,57 | 0,67 |
| Aschenlade | Inhalt | Liter | 12 | 15 |
| Brennstofflade | Inhalt | Liter | 64 | 78 |
| Backblech | Breite x Tiefe | mm | 440 x 570 | 440 x 700 |
| Gewicht | | kg | 220 | 290 |

Leistungsangaben:

Daten zur Schornsteinberechnung (nach DIN 4705)

| | | | | |
|--------------------------------|----------------------|------|------------|------------|
| Nennwärmeleistung | Holz/ Kohle | kW | 11,5 | 14,5 |
| Abgastemperatur | Holz/ Kohle | °C | 230/ 220 | 230/ 220 |
| Abgasmassenstrom | Holz/ Kohle | g/s | - | - |
| Notwendiger Förderdruck | bei NWL/ bei 0,8xNWL | mbar | 0,12/ 0,10 | 0,12/ 0,10 |

3. Aufstellen und Anschliessen

- Bei der der Aufstellung des Herdes sind die am Aufstellungsort geltenden bauaufsichtlichen und feuerpolizeilichen Vorschriften und Bestimmungen zu beachten.
- Oberhalb des Herdes dürfen keine Überbauungen vorgenommen werden, da der Herd mit einer öffenbaren Herdplatte (Kochlochdeckel) ausgestattet ist.
- Bei Anbau an brennbare Materialien bzw. Einbau in eine Küchenzeile sind die feuerpolizeilich vorgeschriebenen Mindestabstände einzuhalten.
- Auch bei der Abgasrohrverlegung sind die feuerpolizeilich vorgeschriebenen Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten.
- Achten Sie auf waagrechten und rüttelfreien Stand des Herdes.

3.1 Abgasanschluss

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

a) Der Schornstein

- Ausführung und Zustand den am Aufstellort geltenden Vorschriften entsprechend.
- Vor dem Anschluss auf mögliche Fehler und Mängel untersuchen.
- Wirksame Schornsteinhöhe von 5 m (von Kochplatte bis zur Schornsteinmündung).
Bei einer geringeren Höhe ist der Herd mit einem, wenigstens 1 m langem, senkrechtem Abgasrohr anzuschließen. Von einem Anschluss an einen Schornstein mit weniger als 4 m wirksamer Höhe ist abzuraten.
- Gleichbleibender, quadratischer oder runder Innenquerschnitt, gegen Abkühlung isoliert.
- Schornsteine aus Fertigteilen sind zu bevorzugen.
- Beurteilung der gesamten Abgasanlage nach DIN 4705 Teil 1 und 2, bei einer Mehrfachbelegung des Schornsteins nach Teil 3.

Wenden Sie sich bei diesbezüglichen Fragen unbedingt an den zuständigen Schornsteinfeger.

b) Verbindung Herd – Schornstein

Das Abgasrohr ist die Verbindung zwischen Herd und Schornstein. Bei seiner Verlegung sind ebenfalls einige Hinweise zu beachten:

- Durchmesser des Abgasrohres darf zum Schornstein hin nicht reduziert werden.
- Das Rohr darf nicht in den Schornstein hineinragen.
- Nicht Isolierte, Senkrecht führende Rohre nicht länger als 125 cm.
- Waagrechte Abgasrohrstrecken ohne Vorgeschaltete senkrechte Anlaufstrecke dürfen nicht länger als 100 cm sein.
- Das Abgasrohr darf zum Schornstein hin nicht abfallen, sondern muss leicht ansteigen.
- Verbindung zwischen Herd und Schornstein muss stabil und dicht sein. Besonders die Einbindung in das Mauerwerk des Schornsteins ist dauerhaft und dicht auszubilden.

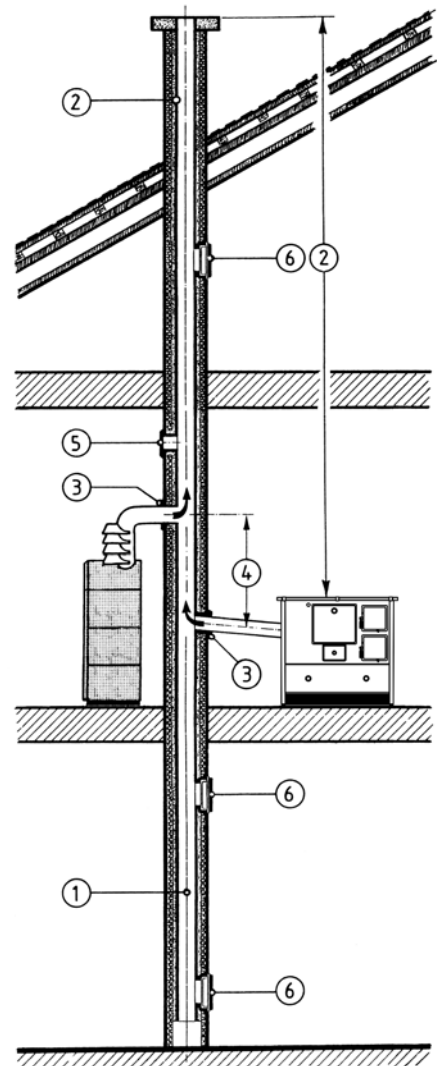
c) Der notwendige Förderdruck ("Kaminzug")

Der für Ihren Herd notwendige Förderdruck ist in der Tabelle "Technische Daten" auf Seite 5 und im Typenschild des Herdes ersichtlich.

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

3.2 Schematische Darstellung Abgasanschluss

- ① Richtige Beschaffenheit des Schornsteins:
Durch gute Wärmeisolierung, glatte innere Oberfläche, Dichtheit.
- ② Richtige Dimensionierung des Schornsteins:
Querschnitt und wirksame Höhe müssen für die vorgesehenen Brennstoffe und Belastungen berechnet sein.
- ③ Richtiger Anschluss des Abgasrohres: Dichtigkeit, keine Querschnittsverengung, zum Schornstein hin leicht ansteigend, nicht in den Schornstein hinein ragend.
- ④ Bei Mehrfachbelegung des Schornsteins: Mindestabstand von 60 cm einhalten.
- ⑤ Unbenützte Anschlussöffnungen sind mit Verschlussdeckeln abzudichten.
- ⑥ Kehr- und Reinigungsöffnungen, meist in Keller- oder Dachgeschoss angeordnet, sind stets geschlossen zu halten. Dichtungen von Zeit zu Zeit kontrollieren, bei Bedarf erneuern!



4. Beschreibung von Herdbauteilen u. Sonderausstattungen

4.1 Zentralheizeinsatz

Die Herdtype-Z ist mit einem Zentralheizungseinsatz (NWL 8-10 kW) ausgestattet und ebenso wie der Serienherd mit Holz und Kohle zu heizen. Vom Serienherd abweichende technische Daten sind in nachstehender Tabelle zusammengestellt. Beim Anschluss des Zentralheizungseinsatzes sowie bei der Bedienung sind ebenfalls einige Punkte - abweichend vom Serienherd - zu beachten.

| | | |
|--|------|------|
| Nennheizleistung in kW an das Wassersystem | Holz | 8 |
| | Koks | 10 |
| Max. Betriebsdruck in bar | | 3 |
| Max. Betriebstemperatur in °C | | 95 |
| Kesselinhalt in Liter | | 9 |
| Notwendiger Förderdruck in mbar | | 0,11 |
| Strahlungsleistung in kW | | 3 |

4.2 Heizungsanschluss

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

Bei "geschlossenen Anlagen" ist als Sicherung gegen Übertemperatur eine thermische Ablaufsicherung anzuschließen.

Der Anschluss dafür befindet sich an der Herd-Rückwand (1/2" Außengewinde) beim Einbau sind die Hinweise des Herstellers zu beachten.

Die bei der Installation verwendeten Sicherheitsventile müssen bauteilgeprüft sein (Kennbuchstabe "H" im Bauteilprüfzeichen!), ihre Ablassleistung muss der größten Nennwärmeleistung des Kessels entsprechen.

Weiter zu beachten:

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

Nach Fertigstellung der Anschlussarbeiten ist eine Probeheizung vorzunehmen, bei der sämtliche Steuer- und Sicherheitsgeräte eingestellt werden und ihre Funktionen überprüft werden. Die Aufstellung, Installation, Einstellung und Erstinbetriebnahme mit Probeheizung ist von einem Fachmann unter Beachtung der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung vorzunehmen! Nur dann ist gewährleistet, dass das Gerät einwandfrei arbeitet. Vermeiden Sie VL-Temperaturen von weniger als 60 °C wegen der dann auftretenden Kondenswasserbildung im Kessel. Wir empfehlen dazu den Einbau eines Minimumthermostates für die Umwälzpumpe und einen 4-Wege-Mischer! Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung der angeführten Punkte entstehen, erlischt der Garantieanspruch.

4.3 Anschluss Heizeinsatz

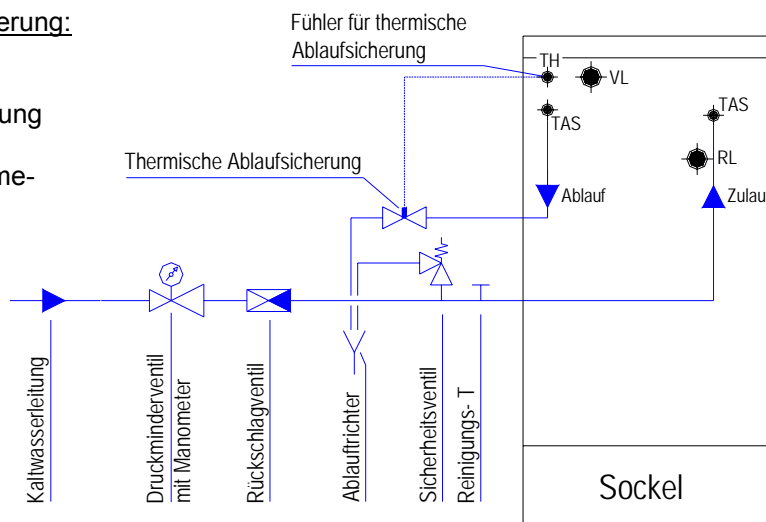
| | | |
|-----|---|------|
| VL | Heizungsvorlauf | 5/4" |
| RL | Heizungsrücklauf | 5/4" |
| TAS | Anschluß für thermische Ablaufsicherung | 1/2" |
| TAS | Anschluß für thermische Ablaufsicherung | 1/2" |
| TH | Thermostatfühler Pumpe (TAS) | 1/2" |

4.4 Anschluss für thermische Ablaufsicherung

Der Sicherheitswärmetauscher dient zur Absicherung gegen Überhitzung des Kessels bei Pumpenstillstand und darf nicht zur Brauchwasserbereitung verwendet werden! Die Sicherheitseinrichtungen müssen nach der Montage noch zugänglich sein. Zur Funktionskontrolle der thermischen Ablaufsicherung muss der Abfluss sichtbar sein, daher Ablauftrichter verwenden! Mindestens einmal im Jahr muss bei der thermischen Ablaufsicherung eine Funktionskontrolle durchgeführt werden. Dazu ist die rote Kappe gegen das Ventil zu drücken, dabei muss Wasser in den Ablauftrichter fließen. Sollte die thermische Ablaufsicherung tropfen, sind Dichtung und Ventilsitz zu reinigen. Der Verkalkungszustand der Sicherheitseinrichtungen ist ebenfalls wenigstens einmal im Jahr zu kontrollieren.

Wirkungsweise der thermischen Ablaufsicherung:

Bei Überhitzung der Anlage (ab ca. 95°C) wird über ein Thermoventil die Ablaufsicherung in der Kaltwasserzuleitung geöffnet. Es fließt soviel Kaltwasser durch den Wärmetauscher, bis wieder eine normale Kesseltemperatur erreicht ist.



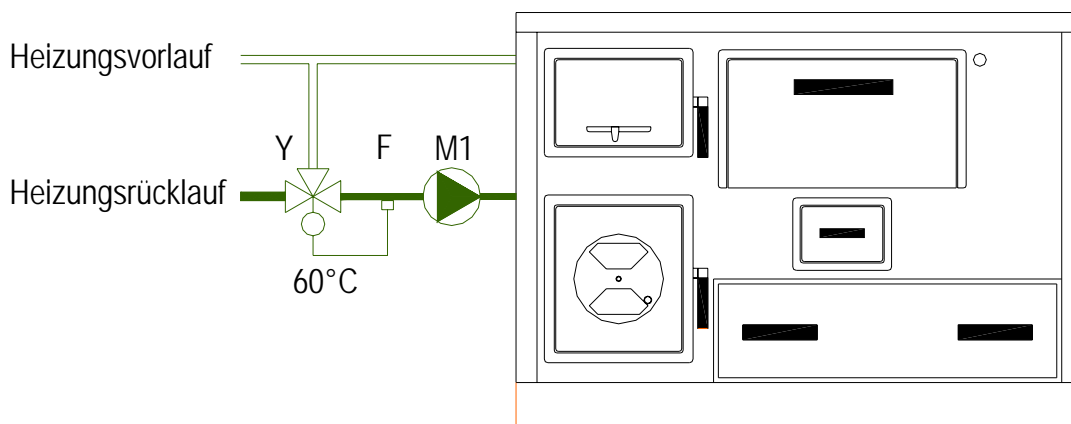
Beim Anschluss der thermischen Ablaufsicherung sind die Bestimmungen der ÖNORM B 8131 zu beachten.

4.5 Rücklaufanhebung zum Schutz vor Korrosion

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

Bei Unterschreitung des Wassertaupunktes entsteht an der Oberfläche des Heizkessels Kondenswasser mit mehr oder weniger aggressiven chemischen Bestandteilen die eine Korrosion beschleunigen. Daher muss darauf geachtet werden, dass bei Dauerbetrieb die Rücklauftemperatur des Heizkessels nicht unter 60°C abfällt.

Zur Unterschreitung des Taupunktes kommt es vorwiegend bei Niedertemperaturheizungen (Rücklauftemperatur bis unter 25°C), bei Heizbetrieb ohne Mischer, bei extremem Schwachlastbetrieb in der Übergangszeit und bei ständigem Schwachlastbetrieb durch zu groß dimensionierten Heizkessel.



Y 3-Wege-Thermostatventil (z. B.: Oventrop)
Einstellbereich 40-70°C
Einstellen auf 60°C, hält somit die Rücklauftemperatur auf 60°C.

M1 Umwälzpumpe zum Laden des Lastausgleichspeichers.

4.6 Backrohr

Das Backrohr verfügt über 2 Einschubhöhen und ist mit einem Backblech ausgestattet. Es ist komplett aus Edelstahl mit herausnehmbarem, emailliertem Boden und daher leicht zu reinigen. Nach dem Reinigen sollte die Backrohrtür zum Auslüften einige Minuten geöffnet bleiben.

Zum Braten und Backen ist das Backrohr unbedingt vorzuheizen.

Um eine Backrohrtemperatur von etwa 250°C halten zu können, ist ein lebhaftes Feuer nötig. Trockenes Buchenholz eignet sich dazu sehr gut.

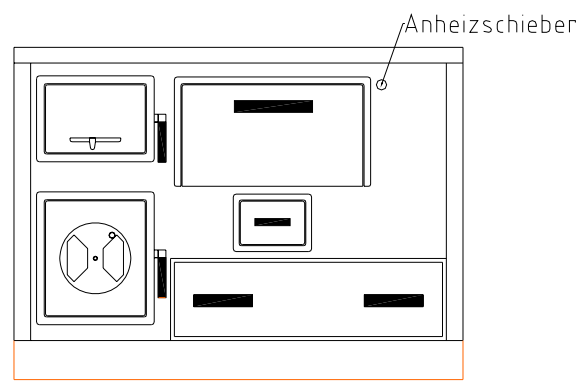
5. Bedienung des Herdes

5.1 Anheizschieber

Die Betätigung des Anheizschiebers erfolgt mit dem Knopf über der Backrohrtür.

Knopf herausziehen = Anheizschieber öffnen,

Knopf hineinschieben = Anheizschieber schließen



Den Anheizschieber nur in der Anheizphase öffnen. Ein während des Heizbetriebes offen stehender Anheizschieber führt zur Überhitzung des Herdes und damit zu Schäden an Herdteilen. Außerdem hat ein offen stehender Anheizschieber erhöhten Brennstoffverbrauch zur Folge.

5.2 Rost

Zur Entaschung des Rostes verwenden sie den mitgelieferten Aschenschieber. Sind jedoch die Luftschlitze durch Schlacke, Verkrustungen oder sonstigen Verbrennungsrückständen stark verstopft, ist der Rost ganz herauszunehmen und zu säubern. Am einfachsten ist der Rost mit der Hand herauszunehmen.

Dazu Heiz- und Aschentür öffnen, vom Aschenladenraum aus den Rost nach oben drücken und durch die Heiztür herausziehen.

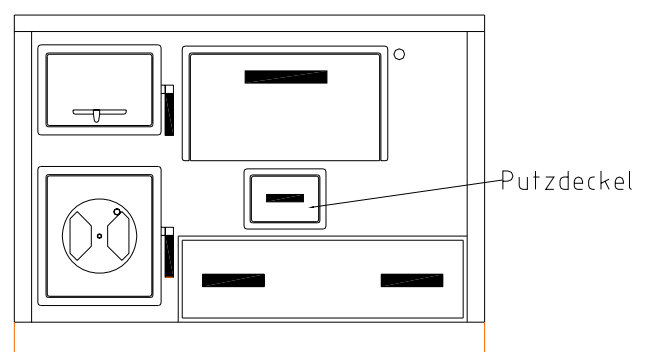
Nach dem Reinigen wird der Rost durch die Heiztür bis zum rückwärtigen Chamottestein geschoben, hinten nach unten gesenkt und noch einmal bis zum Anschlag zurückgeschoben.

5.3 Reinigungsöffnung

Der Putzdeckel ist an der Herdfront angeordnet

und zum Reinigen der Heizzüge abzunehmen.

Beim Wiederanbringen auf korrekten Sitz des Deckels achten.



5.4 Luftregelung

Sekundärluftregelung:

Mit der Zufuhr von Sekundärluft (von oben über den Brennstoff strömende Verbrennungsluft) wird ein auf den verwendeten Brennstoff abgestimmter, schadstoffarmer Abbrand erzielt.

Der Hebel zum Einstellen der Sekundärluft befindet sich an der Heiztürunterseite.

Am Hebel sind die Markierungen **1** - **0** ersichtlich.

Wird der Hebel in Richtung **0** (nach rechts) bewegt, verringert sich die zuströmende Luftmenge, in Richtung **1** (nach links) vergrößert sie sich.

In der Anheizphase oder beim Abbrand von Kohle ist der Hebel ganz nach links zu schieben (Stellung **1**).

→ Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 13.

Primärluftregelung:

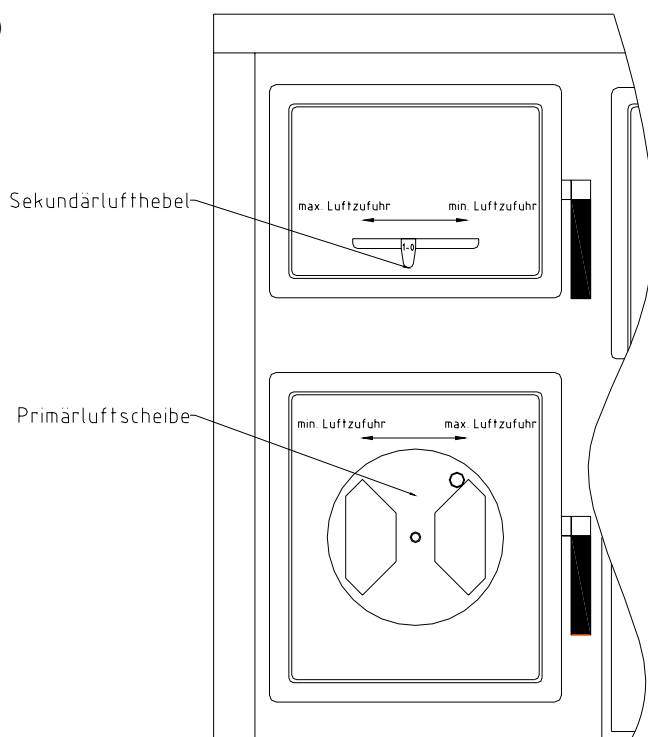
Die Zufuhr der für die Verbrennung notwendigen Primärluft (von unten durch den Rost zuströmende Verbrennungsluft) wird mit dem Hebel an der Aschentürscheibe geregelt.

Damit wird die Abbrand-Geschwindigkeit und in Folge die Heizleistung des Herdes bestimmt.

Wird der Hebel nach links bewegt, verringert sich die zuströmende Luftmenge, nach rechts vergrößert sie sich.

In der Anheizphase oder beim Abbrand von Kohle ist der Hebel ganz nach rechts zu drehen.

→ Lufteinstellungen siehe Tabelle Seite 13.



6. Brennstoffe

6.1 Geeignete Brennstoffe

Brennholz

Scheitholz soll einen Wassergehalt von max. 30% des Darrgewichtes, eine Länge von 1/3 m haben und klein gespalten sein. So brennen sie rasch an und bringen bei gleicher Holzmenge eine höhere Heizleistung als große Holzscheite. Im Freien überdacht sollte Fichten-, Tannen- oder Erlenholz gut 2 Jahre, Hartholz sogar 3 Jahre gelagert werden.

Brennwert von lufttrockenem Weichholz: 3,19 kWh/kg

Brennwert von lufttrockenem Hartholz: 4,05 kWh/kg

Holzbricketts

Der Wassergehalt von Holzbricketts ist sehr gering, die Verbrennung erfolgt sehr rasant.

Brennwert von Holzbricketts: 4,40 kWh/kg

Braunkohlebricketts

Neben Holz können in den meisten Herden auch Braunkohlebricketts verfeuert werden. Braunkohlebricketts zeichnen sich durch folgende Vorteile aus: hoher Heizwert, langanhaltende Wärme, gleichbleibende Qualität, sind leicht erhältlich (Baumarkt, Brennstoffhändler), die 10-25 kg Bündel lassen sich leicht transportieren und gut lagern.

Brennwert von Braunkohlebricketts: 5,83 kWh/kg

6.2 Ungeeignete Brennstoffe

Feuchtes Holz, Rindenabfälle, Sägemehl, Feinhackschnitzel.

Reisig, Holzwolle, Holzspäne, Papier oder Pappe in ganz kleinen Mengen nur zum Anzünden verwenden.

Beim Abbrand solcher Brennstoffe entsteht hoher Schadstoffauswurf, großer Aschenanfall, der Heizwert hingegen ist gering.

6.3 Unzulässige Brennstoffe

Oberflächenbehandeltes Holz (furniert, lackiert, imprägniert usw.), Spanplattenholz, Abfälle jeder Art (Verpackungsmüll), Kunststoffe, Zeitungen, Gummi, Leder, Textilien, usw.

Das Verbrennen derartiger Stoffe belastet die Umwelt stark und ist vom Gesetzgeber verboten.

Darüber hinaus können Schäden am Herd und Schornstein entstehen.

In diesem Fall entfällt jede Garantie!

6.4 Brennwert

Die Bedeutung des Wassergehalts bei Holz auf den Brennwert zeigt folgende Tabelle:

| Holzlagerung | Wassergehalt % | Brennwert kWh/kg |
|--------------------------|-------------------|---------------------|
| waldfrisch geschlagen | 50 | 2,32 |
| über den Winter gelagert | 40 | 2,66 |
| über den Sommer gelagert | 18-25 | 3,36 |
| lufttrocken | 15-20 | 4,16 |
| mehrfährig gelagert | 10-15 | 4,63 |

7. Inbetriebnahme

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

7.1 Anheizen

- Anheizschieber öffnen
 - Luftschieber an Heiz- und Aschentür öffnen (Richtung „1“ schieben)
 - Heiztür öffnen
 - 2-3 kleine Holzprossen oder Holzwolle auf den Rost legen.
 - 2 Holzscheiter darüber schichten. Etwas Holzwolle darauf legen, anzünden und anschließend ein mittleres Holzscheit obenauf legen.
 - Heiztür schließen und Holz lebhaft brennen lassen.
 - Anheizschieber schließen
 - Luftschieber an der Aschentür auf Stellung „1/2“ (Mittelstellung) zurückschieben.
 - Nachdem eine gute Grundglut hergestellt ist, kann der Herd für den Dauerbrand mit Brennstoff gefüllt werden. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftschieberstellung an der Aschentür muss durch Probieren ermittelt werden.
 - Vor dem Nachfüllen von Brennstoff mit dem Aschenschieber das Glutbett auf dem Rost entschlacken. Achten Sie aber darauf, dass der Brennstoff oder Glut nicht zu nahe an der Tür zu liegen kommt. Dadurch vermeiden Sie, dass beim Öffnen der Heiztür Glut und Asche herausfällt.
-

7.2 Heizen

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

Bei Übergang vom Heizbetrieb zum Dauerbrand wird das Glutbett auf dem Rost gleichmäßig eingeebnet und anschließend kann neuer Brennstoff aufgelegt werden.

Mit Holz sollte nicht der Versuch des Dauerbrandes unternommen werden.

7.3 Kochen

Am besten kocht man auf heißer, nicht glühender Herdplatte. Überheizung bedeutet Verschwendung von Brennstoff.

Die höchste Herdplattentemperatur herrscht im Bereich des Kochlochdeckels, welcher dadurch vorzüglich zum schnellen Ankochen verwendet werden kann. Die Randzonen mit niedrigeren Temperaturen können zum Fortkochen bzw. Warmhalten verwendet werden. Am besten eignen sich Töpfe mit starkem, ebenen Boden und passendem Deckel.

7.4 Backen und Braten

Zum Backen und Braten brauchen Sie gleichmäßig verteilte Wärme. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Backrohr bei geschlossenem Anheizschieber dem jeweiligen Backgut entsprechend vorgeheizt werden. Ist der Herd auf die gewünschte Temperatur hochgeheizt, schieben Sie das Backgut ein. Lassen Sie jedoch nicht starke Vollglut entstehen, sondern legen Sie stets Brennstoff in kleinen Mengen nach. Hohe Kuchenformen stellen Sie auf den Backkastenboden oder auf das Backblech welches Sie in die untere Einschubrinne des Backrohrs schieben.

Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze (180-200 Grad).

Ein Backblech mit flachen Kuchen oder Kleingebäck kann man auf beiden Einschubrinnen einschieben. Dabei empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200-220 Grad).

Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen. Vorheizen ist dafür unbedingt notwendig.

7.5 Brennstoff nachlegen

Beim Nachlegen von Brennstoff empfehlen wir:

Kurze Abstände (alle 30 - 50 Minuten) und kleine Mengen (1 - 2 kg = 2 -3 kleine Holzscheiter).→ Damit wird die Nennleistung bei geringem Schadstoffauswurf und gutem Wirkungsgrad erreicht.

Bei Teillastbetrieb sind entsprechend geringere Brennstoffauflagen erforderlich.

7.6 Lufteinstellung

In nachstehender Tabelle sind die empfohlenen Lufteinstellungen (nach erreichter Betriebstemperatur) und Füllmengen bei Nennwärmeleistung angegeben. (Richtwerte nach DIN)

| Brennstoff | Luftschieberstellung | | Füllmenge | Abbrand |
|-------------------------|----------------------|---------|-----------|---------|
| | Aschentür | Heiztür | | |
| Fichtenholz lufttrocken | ½ | 1 | 3,0 kg | 1 Std. |
| Buchenholz lufttrocken | ½ | 1 | 2,5 kg | 1 Std. |
| Braunkohlebriketts | 1 | ½ | 2,3 kg | 1 Std. |
| Holzbriketts | ½ | 1 | 2,5 kg | 1 Std. |

Die angegebenen Lufteinstellungen sind Richtwerte. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftschieberstellung ist durch Probieren zu ermitteln.

8. Wartung und Pflege

Regelmäßige Wartung und Pflege sind für die Betriebssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Werterhaltung des Herdes besonders wichtig. Mindestens 3 x im Jahr sollte eine gründliche Reinigung durchgeführt werden. Bei häufiger Benutzung oder bei Verwendung minderwertiger Brennstoffe entsprechend öfter!

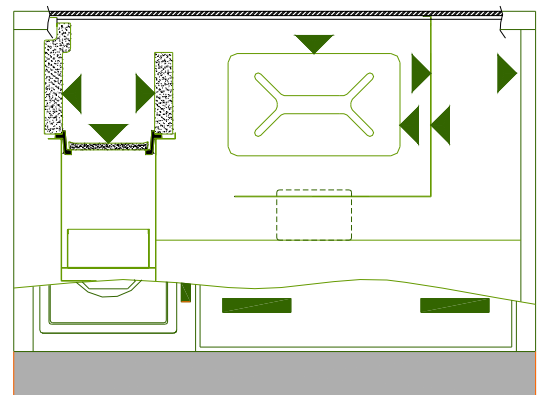
- Bei normalem Gebrauch genügt die Reinigung mit heißem Wasser, dem ein Edelstahlreiniger beigelegt wird, und einer Bürste. Zur besonderen Metallpflege empfehlen wir einen Edelstahlpfeger.

Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie bei Ihrem LOHBERGER-Kundendienst.

- Vermieden werden muß unter allen Umständen die Verwendung metallangreifender Mittel wie Schmiergeltuch, Stahlwolle, Kupferlappen oder Kupferbürste sowie sandhaltige Produkte.
- Die Verwendung solcher Mittel zerstört die Oberfläche des Gerätes und schafft Angriffsflächen für Korrosion.

Reinigung von oben:

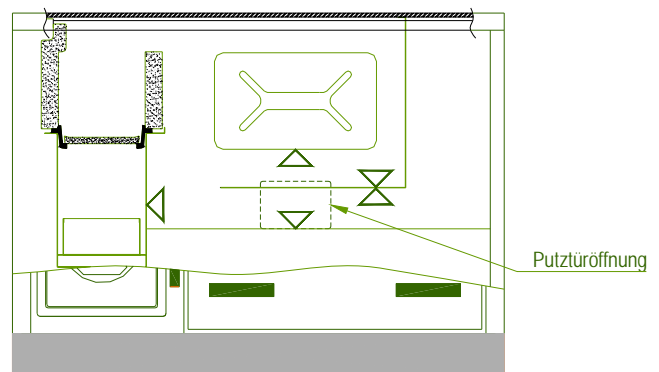
- Kochplatte abnehmen und reinigen, vor allem die Unterseite mit einer Drahtbürste säubern.
- Kochplattendichtschnur kontrollieren, gegebenenfalls erneuern.
- Rost herausnehmen und abbürsten, verstopfte Rostschlitze freimachen.
- Abgasrohr(e) abnehmen und kehren.
- Rauchabzugteil abnehmen (bei Abgasanschluss oben zuerst das Anschlussrohr abnehmen)
- Brennraumwände und Abgasschächte mit dem Aschenschieber abschaben.
- Anheizschieber und Halterung abbürsten und Funktion kontrollieren.



▼ Reinigung von oben (Herdplatte aufklappen)

Reinigung von vorne:

- Aschenlade herausnehmen und entleeren. Aschenladenraum kehren.
- Die nach Abnahme des Putzdeckels erreichbaren Heizgaszüge mit dem Aschenschieber abschaben.
- Sekundärluftschlitze an der Heitztürinnenseite mit Drahtbürste freibürsten.



▼ Reinigung von vorne (durch Putztüröffnung)

- Beim Wiedereinsetzen der verschiedenen Herdteile (Abgasrohr, Kochplatte, Rost, Putzdeckel, Aschenlade) ist deren korrekte, funktionsgerechte Lage und/oder Dichtheit zu beachten.
- Beim Auflegen der Kochplatte ist rundum auf einen 2-3 mm großen Spalt zum Herdrahmen zu achten!

Hinweise zur Pflege und Konservierung der Herdplatte:

- Das Reinigen erfolgt am zweckmäßigsten nach dem Betrieb im noch warmen Zustand. Zur Reinigung können alle handelsüblichen pulverförmigen oder flüssigen Scheuermittel verwendet werden.
- Hartnäckige Verkrustungen sind mit Topfreiniger, Stahlwolle oder Spachtel zu entfernen. Danach feucht nachwischen und die Herdplatte trocknen lassen. Im trockenen Zustand leicht einfetten.
- Sollte der Herd für längere Zeit unbenutzt bleiben (Urlaub, Umbau...) so empfiehlt es sich die Herdplatte nach dem Reinigen mit säurefreiem Öl oder Margarine zu behandeln. Vor erneuter Inbetriebnahme ist die Platte wieder zu reinigen.
Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der Stahlkochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um die Ausdehnung der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebraunte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Stahlkochplatte verursachen.

Erstes Einheizen

Öffnen Sie während des ersten Heizens das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen zwar unangenehmen aber unbedenklichen Rauch und Geruch entwickelt.

8.1 Unzulässiger Betrieb

- Abspritzen des Gerätes mit einem **Hochdruckreiniger ist verboten.**
- Der Betrieb in der Nähe von feuergefährlichen Stoffen und Dämpfen ist untersagt.
- Jeder Eingriff in das System ist verboten.

8.2 Kundendienstangaben

Bei Störungen, ausserordentlichen Vorfällen oder Fragen im Zusammenhang mit dem technischen Betrieb der Anlage steht die nachfolgende Stelle zur Verfügung.

LOHBERGER Heiz- und Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19
A-5231 Schalchen
Tel-Nr.: +43 7742/5211-0
Fax-Nr.: +43 7742/5211-109

9. Störung - Ursache - Behebung

Für einen störungsfreien Betrieb des Herdes ist das Zusammenwirken mehrerer Faktoren notwendig:

Herd: Richtige Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme

Bedienung und Pflege: Nach den Hinweisen in der Bedienungsanleitung, regelmäßige Reinigung von Herd, Abgasrohr und Schornstein.

Schornstein: Richtige Dimensionierung, einwandfreier Zustand.

Brennstoff: Empfohlene Brennstoffsorten in ausreichender Qualität und Trockenheit verwenden.

Witterung: Keine Stickluft im Schornstein.

In nachstehender Auflistung sind mögliche Störfälle, deren Ursachen und die Möglichkeiten zur Abhilfe angeführt:

| Störung | Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|---|
| Rauchaustritt beim Anheizen | Schornstein noch kalt oder Stickluft im Schornstein: | Papierknäuel im Herd oder im Schornstein anzünden und abbrennen lassen. |
| | Zu niedriger Förderdruck im Schornstein | Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger (eventuell Kaminzugbeschleuniger einbauen). |
| | Rauchintensiver, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung: | Siehe „Brennstoffe“ auf Seite 11-12 |
| | Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt: | Schnellstens eine gründliche Reinigung von Herd und Verbindungsrohren vornehmen, Schornstein fegen lassen |
| | Anheizschieber nicht geöffnet | Anheizschieber öffnen |
| | Zu wenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen | Für nötige Luftzufuhr von außen Fenster und Türen öffnen |
| Zu niedrige Temperatur (Herd heizt nicht richtig) | Falsche Lufteinstellung (zu niedrige, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung) | Siehe Tabelle „Lufteinstellung“ auf Seite 13 |
| | Falscher, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung: | Siehe „Brennstoffe“ auf Seite 11-12 |
| | Zu niedriger Förderdruck im Schornstein, witterungsbedingt häufig Stickluft im Schornstein | Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung, Zustand, Dichtheit durch den zuständigen Schornsteinfeger. |
| | Undichtheiten an der Verbindung zwischen Herd und Schornstein, Mauerbüchse nicht sauber in den Schornstein eingebunden: | Verbindung lösen, lose Mauerteile entfernen, Mauerbüchse sauber in den Schornstein einmauern, Verbindungsrohre mit Dichtschnur in die Mauerbüchse einpassen |
| | Verbindungsrohre verkantet oder schlecht ineinandergeschoben: | Verbindung lösen und sauber fluchtend bzw. richtig zusammengesteckt verlegen |
| | Herd, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt: | Gründliche Reinigung von Brennraum, Aschenraum, Heizgaszügen und Verbindungsrohren. Schornstein fegen lassen |
| | Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf | Stahlkochplatte einrichten – rundum muss zum Herdrahmen ein 2mm Spalt bestehen. |
| Zu wenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen | Für nötige Luftzufuhr von außen Fenster und Türen öffnen | |
| Zu hohe Temperatur (Überhitzungsgefahr) | Falsche Lufteinstellung (zu hohe, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung) | Siehe Tabelle „Lufteinstellung“ auf Seite 13 |
| | Offene Heiz- und Aschentür | Türen sofort schließen |
| | Zu hoher Förderdruck im Schornstein | Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe. |
| | Falscher Brennstoff in Verwendung: | Siehe „Brennstoffe“ auf Seite 12 |
| Stahlkochplatte rostet | Bei leichtem Flugrost über die ganze Kochfläche hin kann die Feuchtigkeit der Raumluft Ursache sein (Kochdunst) | Oberfläche abschmirlen und mit säurefreiem Fett einlassen |
| | Rostflecken, Rostringe kommen von übergelaufenen Töpfen, Speiseresten, von nassem Geschirr und dgl. | Nach dem Kochen die Kochfläche abwischen und einlassen, Rostflecken abschmirlen. Kochfläche nicht als Abstellfläche benutzen. |
| Bratrohr wird nicht heiß | Anheizklappe ist geöffnet | Anheizklappe schliessen |
| | Falscher Förderdruck im Schornstein | Kontaktieren Sie Ihren Schornsteinfeger |

Zur Fehlerbehebung wenden Sie sich an unseren Kundendienst, oder einen von uns autorisierten Fachmann.

10. Garantiebedingungen

Garantiedauer:

Für das Gehäuse, Trägerrahmen, sowie alle übrigen Teile wie Schalter, Temperaturregler, Heizkörper usw. - ausgeschlossen Ceranglas und Beleuchtung -

1 Jahr

Beginn der Garantiedauer ist das Datum der Rechnungstellung

Garantieumfang:

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir bei Unbrauchbarwerden kostenlos alle Funktionsfehler, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind.

Die Instandsetzung findet nach Möglichkeit an Ort und Stelle statt. Hierbei gehen Wegzeit-, Arbeitszeit- und Fahrtkosten eines Monteurs zu unseren Lasten.

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanweisung oder durch falschen Anschluß am Netz entstehen, Ceranglas-, Beleuchtungs- und Kratzschäden, sowie Störungen die durch Kalkablagerungen hervorgerufen werden, fallen **n i c h t** unter unsere Garantieleistungen.

Über den Rahmen vorstehend festgelegter Garantie hinausgehende Schadensersatzansprüche aller Art - auch wegen Fehlens zugesicherter Eigenschaften - können wir nicht anerkennen.

Die Garantie ist ohne unsere Zustimmung nicht übertragbar.

Gerichtstand ist Firmensitz.

Die Garantiefrist wird durch eine Instandsetzung oder Ersatzlieferung nicht erneuert oder verlängert.

Eventuell ausgewechselte Teile werden unser Eigentum.

Das Ceranfeld darf durch die aufgestellten Kochtöpfe nicht überragt werden, da es ansonst zu Undichtheiten kommen kann.

11. Ersatzteile

| Artikelnummer | Bezeichnung |
|---------------|--|
| 10013501 | Backblech LTWH1 - 2 |
| 10014003 | Backkastenboden LTWH1 - 2 |
| 10011800 | Putztür |
| 10016900 | Aschenlade LTWH1 - 2 |
| 10034560 | Einlegerost Mod.:456 (620x267) LTWH3 - 6 |
| 50204020 | Einlegerost Mod.:402 (247x495) LTWH1 - 2 |
| 52520005 | Herdplatte 730x550mm LTWH1 - 2 |
| 10033510 | Aschenschieber f. WH |
| 10033501 | Backblech LTWH3 - 6 |
| 10034003 | Backkastenboden LTWH3 - 6 |
| 10036900 | Aschenlade LTWH3 - 6 |
| 52520110 | Herdplatte 880x650mm LTWH3 - 6 |
| 52690124 | Kugelschnapper für Flügeltür |
| 51611056 | Backkasten-Griffsockel schwarz |
| 10011511 | Griffrohr Niro WH |
| 51612100 | Herdgriff Nr. 120/80 schwarz |
| | |
| ECO-28487 | CHROMOPOL EP5, Edelstahlpflege, 5 Liter |
| ECO-24118 | Polish Cleaner, Edelstahlreiniger, 0,5 Liter |
| ECO-24071 | Greasestrip Plus, Grillreiniger, 5 Liter |
| | |

Gebrauchsanweisung
Carat
Wirtschaftsherd
Ausgabe 06.2006
Artikel Nr.: G-L10010000

LOHBERGER Heiz- und Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19
A-5231 Schalchen
Telefon +43 7742/ 5211-0
Telefax +43 7742/ 5211-109

LOHBERGER 