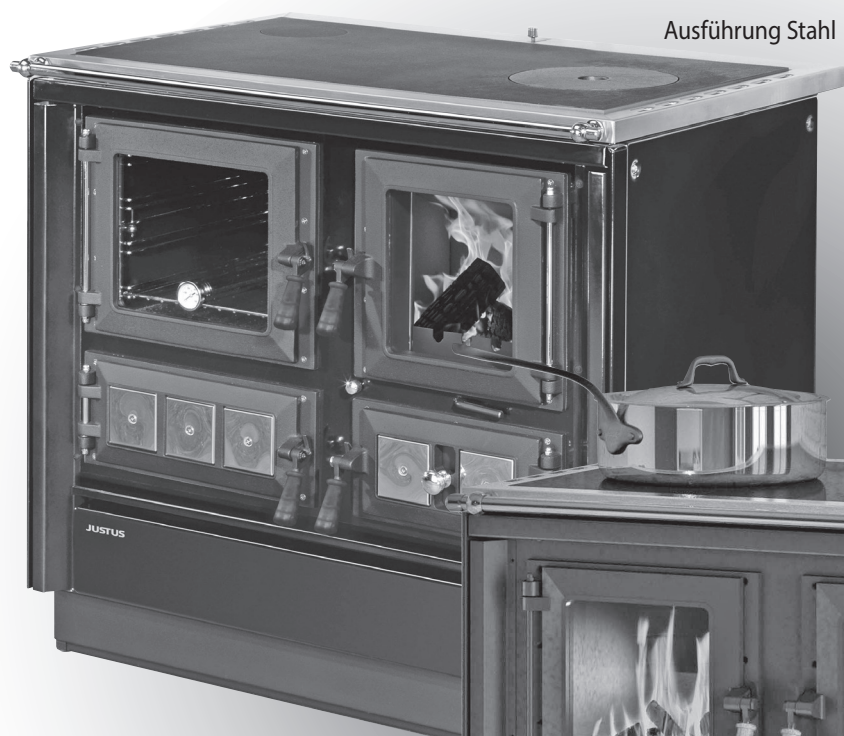


JUSTUS

D **AT** **CH**

**Bedienungs- und Montageanleitung
für Festbrennstoffherd**



Ausführung Stahl



Ausführung Speckstein

JUSTUS

Rustico-90 2.0 III

Raumluftabhängig (Typ B)



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	12
5. Brennstoffe	13
5.1 Geeignete Brennstoffe	13
6. Schornsteinanlage und Zuluftbedingungen	14
6.1 Anschluss an den Schornstein/ Rauchrohranschluss	14
6.2 Abgasseitige Anschlussmöglichkeiten	14
6.2.1 Abgang oben	14
6.2.2 Abgang seitlich	15
6.2.3 Abgang hinten	16
7. Installation und Inbetriebnahme	17
7.1 Aufstellung und Sicherheitsabstände	17
7.2 Festbrennstoffherd ausrichten / Herdhöhe anpassen	18
7.3 Erstinbetriebnahme	18
7.4 Transportsicherung Feuerraumauskleidung lösen	19
8. Bedienung	20
8.1 Anheizen	20
8.2 Brennstoff nachlegen	21
8.3 Heizleistung anpassen	22
8.4 Heizen in der Übergangszeit	22

8.5 Kochen, Backen und Braten	22
8.5.1 Kochen	22
8.5.2 Backen und Braten	23
8.6 Gerät außer Betrieb nehmen	23
8.7 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 Holzgriffe reinigen	26
9.7 Sichtscheiben der Feuer- und Backraumtür reinigen	26
9.8 Backraum reinigen	26
9.9 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	37
15. EU-Konformitätserklärung	38
16. CE-Kennzeichnung	38
17. Energielabel und Produktdatenblatt	39
18. Technische Dokumentation	39
19. Geräte-Kenndaten	40

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
Gerätekörper	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

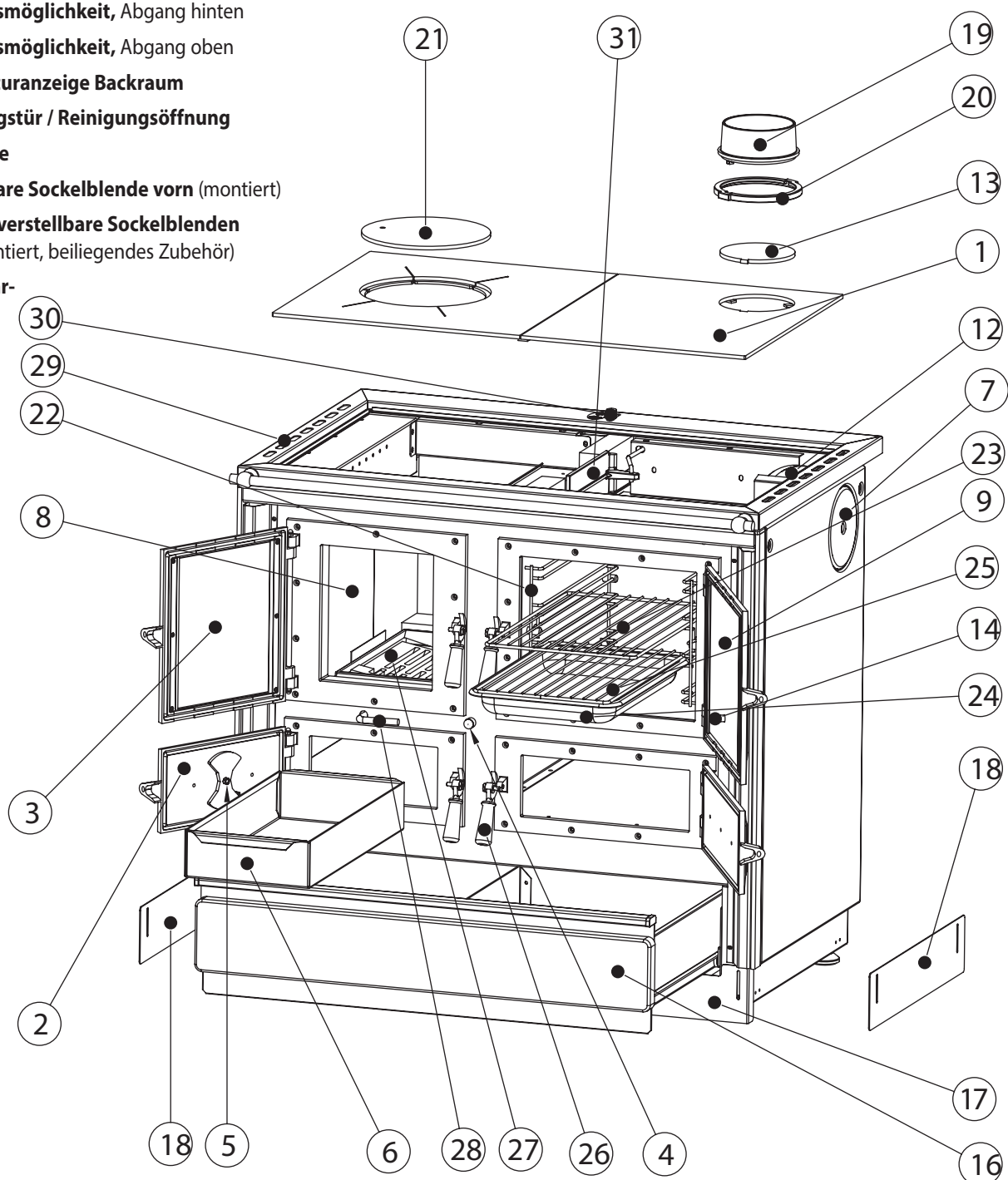
1. Herdplatte
2. Aschentür / Aschenraum
3. Feuerraumtür / Feuerraum
4. Sekundärluftregler
5. Primärluftregler
6. Aschenkasten
7. Anschlussmöglichkeit Abgang seitlich
(bei Ausführung Speckstein optional
auf Anfrage)
8. Feuerraumauskleidung
9. Backraumtür / Backraum
10. Herdstange
11. Gerätefuß höhenverstellbar
12. Anschlussmöglichkeit, Abgang hinten
13. Anschlussmöglichkeit, Abgang oben
14. Temperaturanzeige Backraum
15. Reinigungstür / Reinigungsöffnung
16. Schublade
17. Verstellbare Sockelblende vorn (montiert)
18. Seitliche verstellbare Sockelblenden
(nicht montiert, beiliegendes Zubehör)
19. Rauchrohr-
stutzen
(nicht
montiert,
beiliegen-
des
Zubehör)

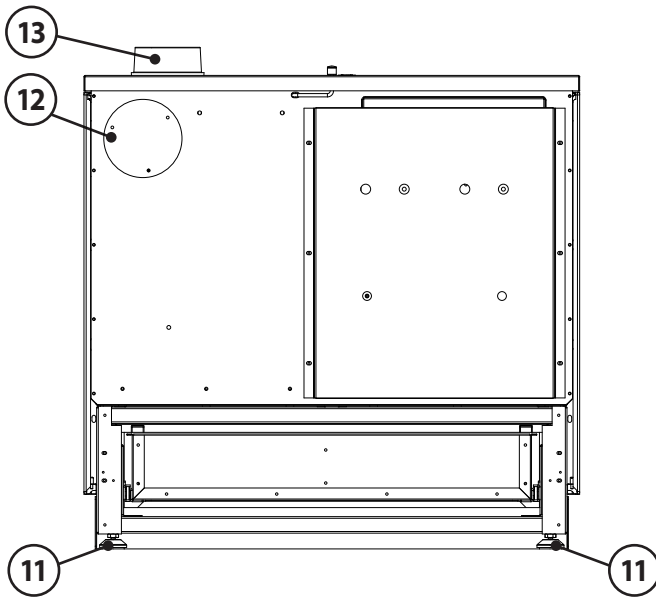
20. Montagering für Rohrstutzen
(für Abgang seitlich und hinten,
beiliegendes Zubehör)
21. Herdplattendeckel
22. Backraumreling links und rechts
(4 Einschübe, herausnehmbar)
23. Backrost verchromt
24. Backblech emailliert
25. Zusätzliches Auflagerost
für Backblech verchromt
26. Holzgriff
27. Rüttelrost
28. Rüttelstange

29. Edelstahl-Herdplattenrahmen
30. Regeleinheit Abgas-Drosselklappe
(Anheizen / Umstellung Kochen/Backen)
31. Abgas-Drosselklappe
32. „Kalte Hand“ (ohne Abb.),
zum Herausheben des Herdplatten-
deckels

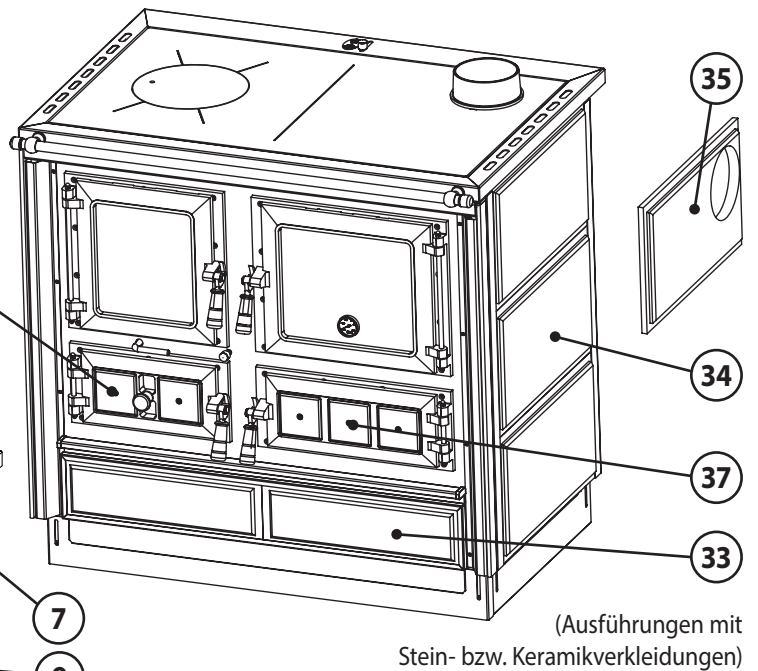
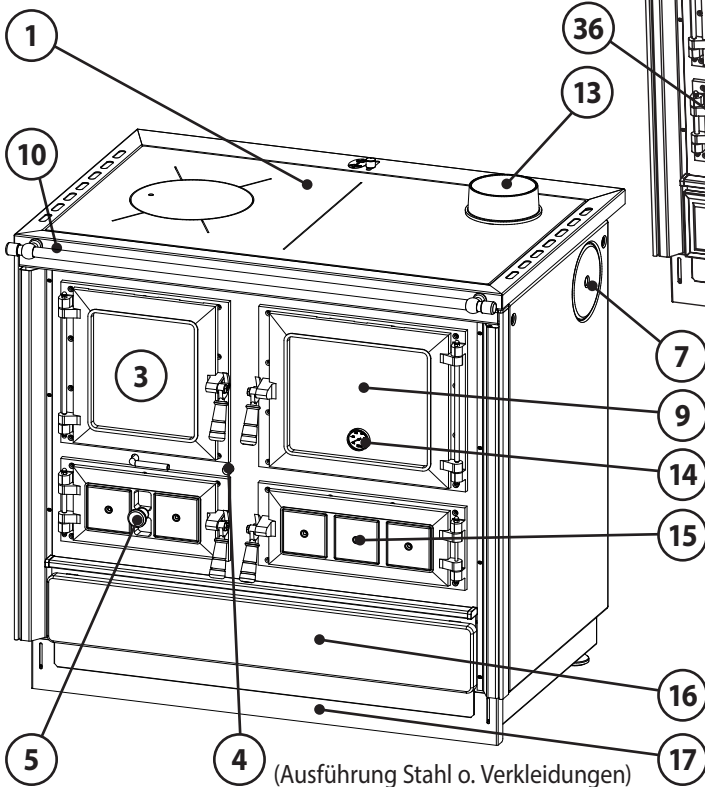
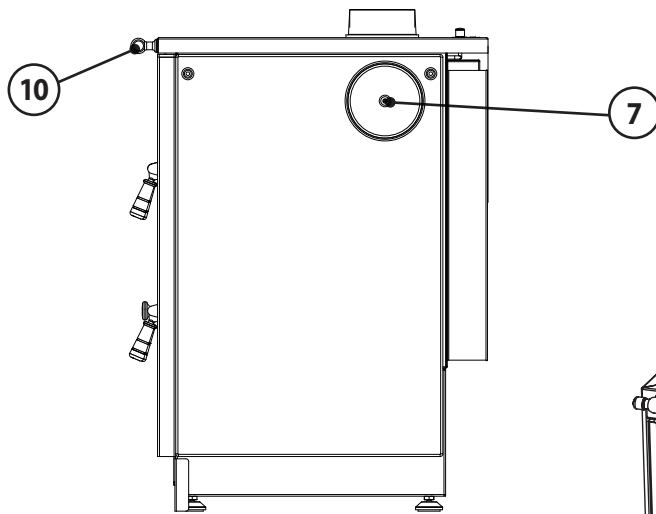
Bitte beachten Sie:

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





1. Herdplatte
2. Aschentür / Aschenraum
3. Feuerraumtür / Feuerraum
4. Sekundärluftregler (eingeschoben = geöffnet)
5. Primärluftregler (Primärluft-Rosette in der Aschentür)
7. Anschlussmöglichkeit Abgang seitlich
(bei Ausführung Speckstein optional auf Anfrage)
9. Backraumtür / Backraum
10. Herdstange
11. Gerätefuß, höhenverstellbar
12. Verschlussdeckel Anschlussmöglichkeit, Abgang hinten
13. Verschlussdeckel Anschlussmöglichkeit, Abgang oben
14. Temperaturanzeige Backraum
15. Reinigungstür / Reinigungsöffnung
16. Schublade
17. Verstellbare Sockelblende vorn (montiert)
33. Schublade mit Speckstein-Platten
34. Seitenverkleidung Speckstein (2 x 3 Steine)
35. Optionale Speckstein-Platte für seitlichen Anschluss
(→ Seite 8 „Nicht mitgeliefertes Zubehör“)
36. Aschentür mit Speckstein-Platten / Aschenraum
37. Reinigungstür mit Speckstein-Platten / Reinigungsöffnung



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 als Zeitbrandfeuerstätte nach EN 16510 zugelassen. 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 Wärmezeugern. 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, Bedienelemente, 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 unteren **Schubblade (16) (33)** 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 baurechtliche 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, Treppenträumen 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 80m³.
- ▶ 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
 - Filzgleiter als Unterlage bei empfindlichem Untergrund (z.B. Glasplatte)



Zweites Typenschild bitte sorgfältig aufbewahren!

- „Kalte Hand“ (32) zum Abnehmen des **Herdplatten-deckels (21)** (ohne Abb.)
- **Aschenkasten (6)**
- **Backraumreling links und rechts (22)**
- **Backrost (23)**
- **Backblech (24)**
- **Zusätzliches Auflagerost für Backblech verchromt (25)**
- **Rauchrohrstutzen (19)** mit Montagering (Bajonettverschluss)
- 2 Stk. **seitliche verstellbare Sockelblenden (18)** mit Schrauben

4.2 Nicht mitgeliefertes Zubehör

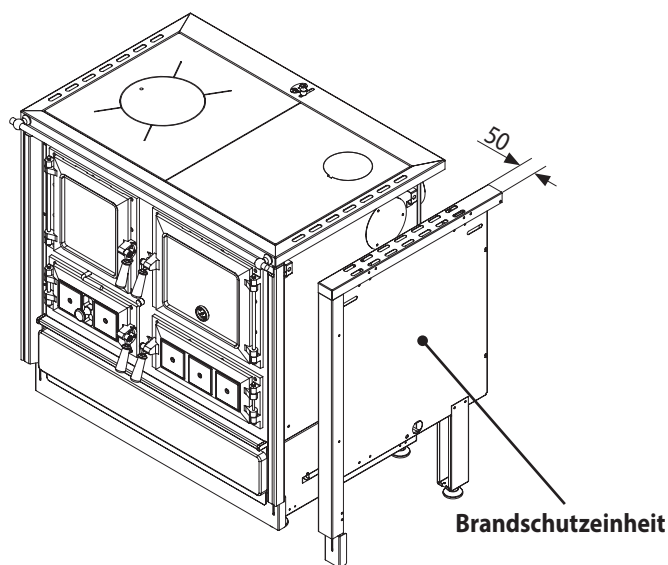
Folgende Zubehörteile sind nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten und können über Ihren Fachhändler bezogen werden.

- **Brandschutzeinheit** (nicht für Ausführung „Speckstein“)

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 Festbrennstoffherdes in eine Küchenzeile realisierbar!

Die Breite der **Brandschutzeinheit** beträgt 50 mm; sie kann links oder rechts am Festbrennstoffherd montiert werden.



- **Anschluss seitlich für Ausführung Speckstein**
 Speckstein-Platte für seitlichen Anschluss
 (optional, auf Anfrage)

Justus Art. Nr.: 9215 47 Anschluss links
 Justus Art. Nr.: 9215 48 Anschluss rechts

4.3 Original Ersatzteile

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Ersatzteile anderer Hersteller sind durch JUSTUS nicht geprüft und daher nicht freigegeben.

Nicht freigegebene Ersatzteile 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, von hinten oder von oben an den Schornstein anschließbar.

Das Gerät ist mit einem **Rüttelrost (27)** ausgerüstet.

Die Regelung der Primärluftzufuhr erfolgt über den **Primärluftregler (5)** in der **Aschentür (2)** (nach links drehen = öffnen; Mittenposition = geschlossen). 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, **Brand-schutzeinrichtung** ausgestattet werden, um die Wärmebelastung benachbarter Materialien zu reduzieren (nicht für Ausf. „Speckstein“).

Das Gerät arbeitet raumluftabhängig. Festbrennstoffherde dieser Bauart arbeiten im Konvektionsbetrieb, d. h. die Umgebungsluft wird von den im Festbrennstoffherd enthaltenen Konvektions-schächten 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:		Rustico-90 2.0 III
Bauart:		2 / Mehrfachbelegung zulässig
Nennwärmeleistung $P_{nom} / P_{SH nom}$:	kW	7,0
Energieeffizienzklasse:		A
Energieeffizienzindex EEI:		99
Wirkungsgrad	%	≥ 75,0
Raumheizvermögen DIN 18893 max.	m ³	144
Höhe (verstellbar):	mm	860 - 900
Breite Stahl / Stein:	mm	900 / 915
Tiefe:	mm	600
Backraumvolumen:	l	31
Backraum (Höhe / Breite / Tiefe):	mm	250 / 302 / 433
Füllöffnung (Breite / Höhe):	mm	195 / 230
Max. Scheitholzlänge:	cm	40
Aufgabemenge Scheitholz m :	kg	2,25
Gewicht Stahl / Stein:	kg	171 / 220
Für Dauerbetrieb geeignet:		ja
Abgasmassenstrom $\Phi_{f, g nom}$:	g/s	7,9
Förderdruck p_{nom} :	Pa	11
Abgastemperatur am Stutzen $T_{S nom}$:	°C	196
Klassifizierung Abgasanlage:		T400G
Zugelassene Brennstoffe:		- Scheitholz - Holzbriketts
Abgang oben (Hinterkante bis Mitte Stutzen):	mm	190
Abgang hinten (Boden - Unterkante Stutzen):	mm	685*
Abgang hinten (Außenkante bis Mitte Stutzen) Stahl / Stein:	mm	107 / 114,5
Abgang seitlich (Höhe bis Unterkante Stutzen)	mm	685*
Abgang seitlich (Hinterkante bis Mitte Stutzen)	mm	190
Ø Rauchrohranschluss	mm	120

*Maße sind abhängig von eingestellter Herdhöhe (860 - 900 mm)

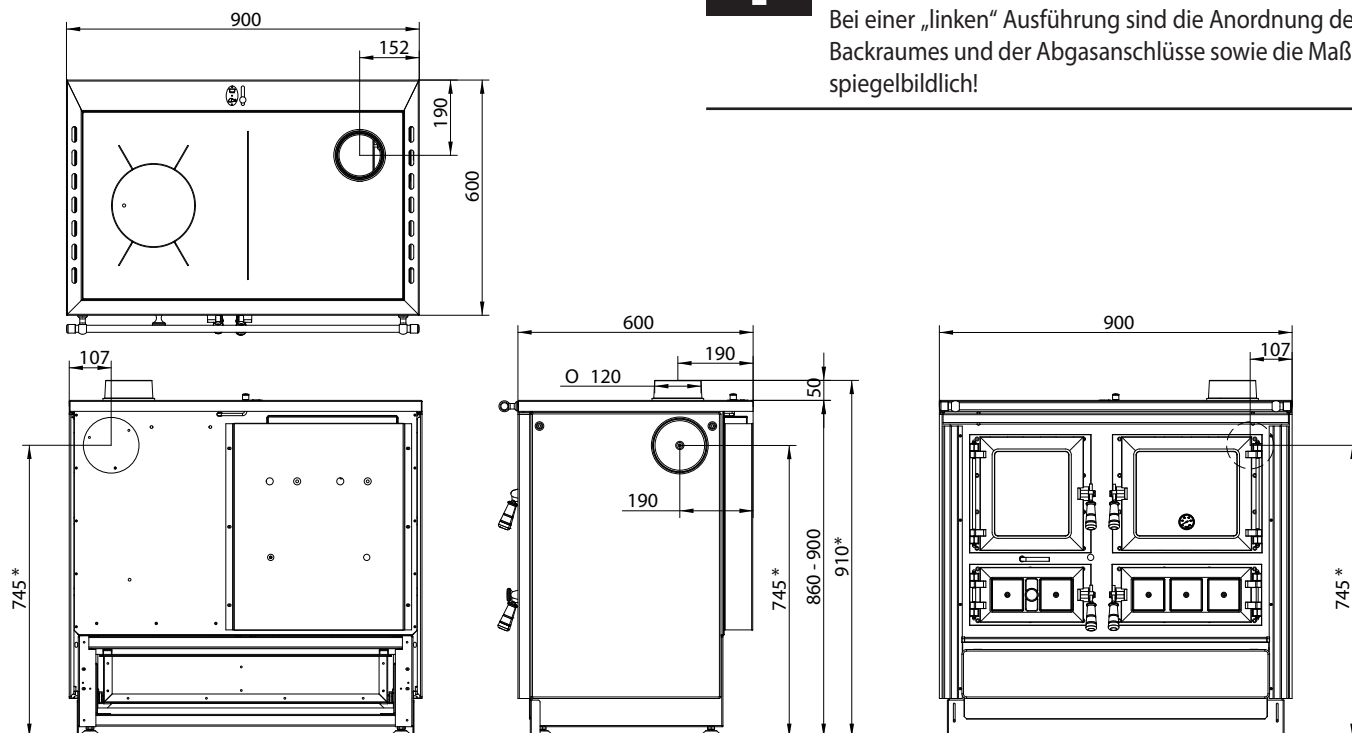
4.6 Grundeinstellung bei Prüfung nach EN 16510

Buche Scheitholz:	
Scheitholzlänge:	23 cm
Förderdruck:	11 Pa
Primärluft:	geschlossen
Sekundärluft:	geöffnet
Abgas-Drosselklappe:	geschlossen
Aufgabemenge m :*	2,25 kg

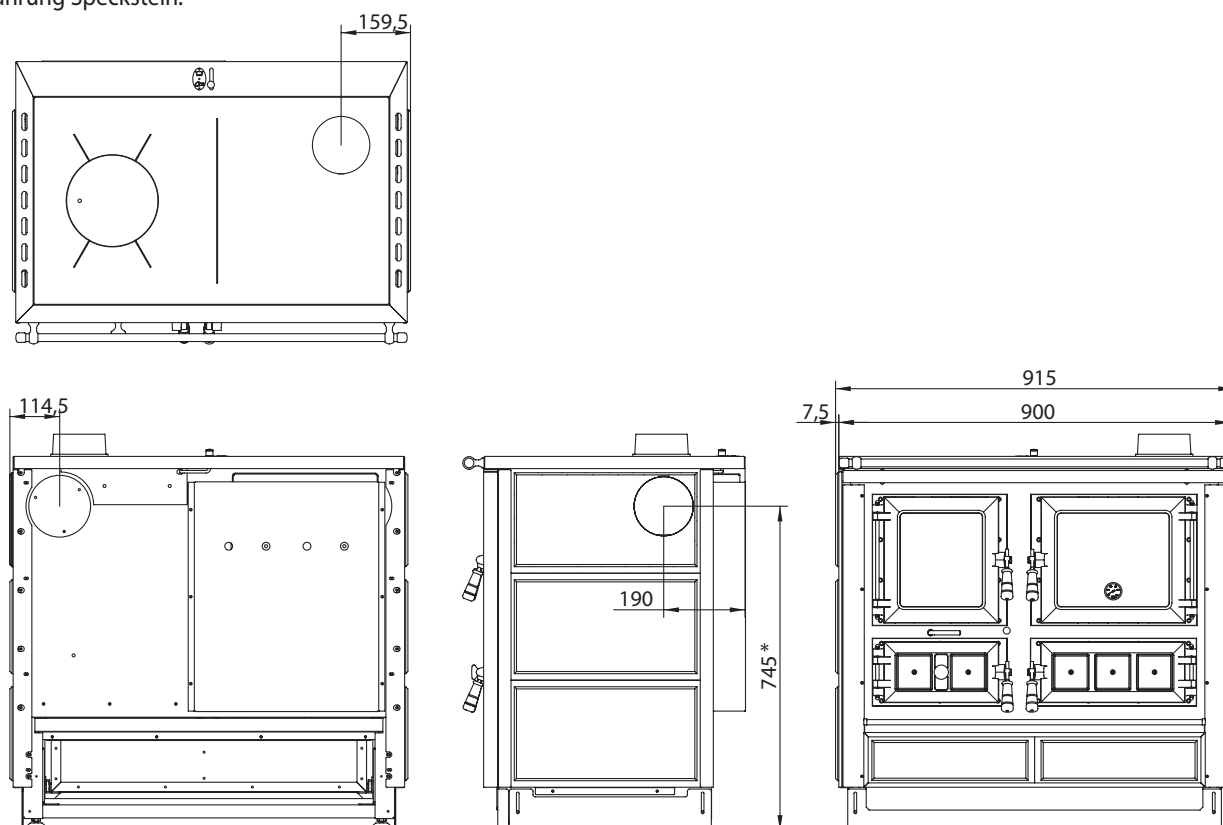
* Grundglutmasse = 10 % der Aufgabemenge +/- 50 g.
Ende des Prüfzyklus nach Massekriterium.

4.7 Maßzeichnungen

Ausführung Stahl:



Ausführung Speckstein:



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.

► Bei auftretenden Anheiz-Problemen mit einer erhöhten Kleinstholzmenge und angelegelter **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 cm²!

► Die nicht genutzte Rauchrohröffnung mit dem dafür vorgesehenen Verschlussdeckel unbedingt rauchdicht verschließen!

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 waagrecht verlaufen.



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

6.2 Abgasseitige Anschlussmöglichkeiten



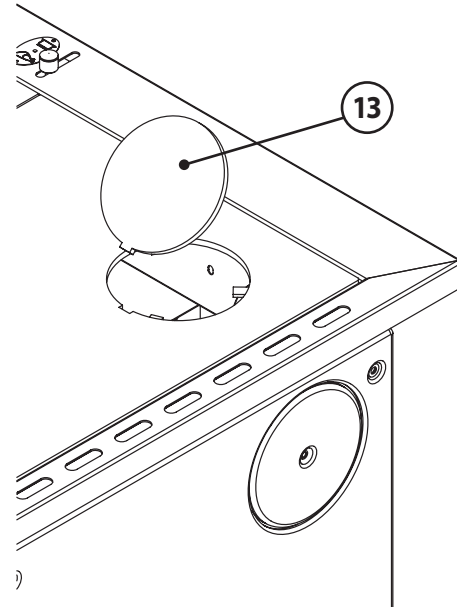
Bitte beachten Sie:

Dargestellt ist hier eine „rechte“ Ausführung des Festbrennstoffherdes.

Bei einer „linken“ Ausführung sind die Anordnung des Backraumes und der Abgasanschlüsse sowie die Maße spiegelbildlich!

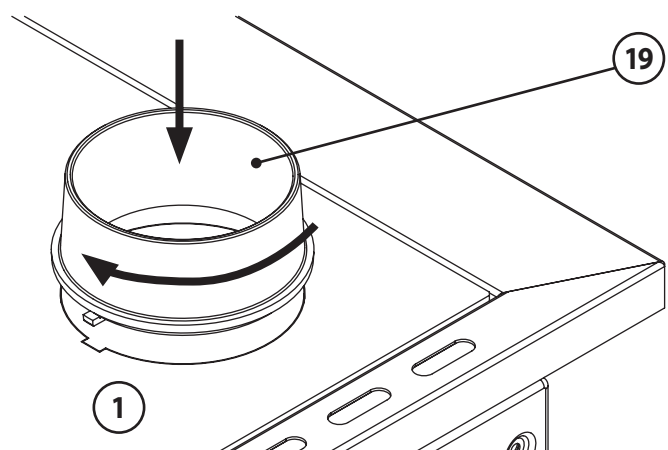
6.2.1 Abgang oben

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



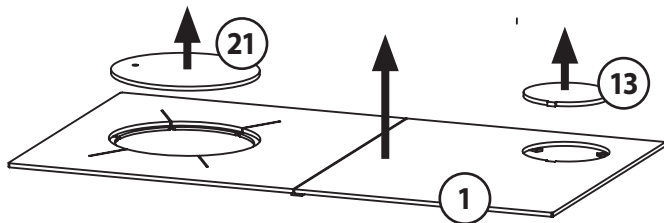
Montieren Sie nun den im Zubehör befindlichen **Rohrstutzen (19)** in der **Herdplatte (1)**:

► **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).

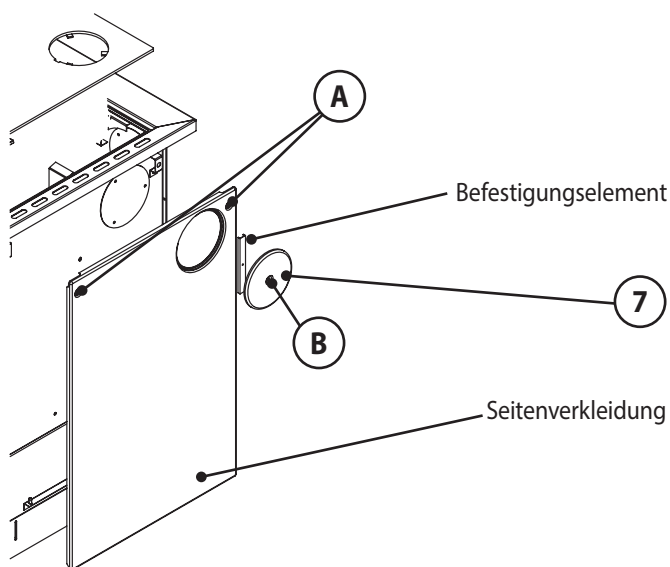


6.2.2 Abgang seitlich (Bei Ausführung „Speckstein“ optional!)

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

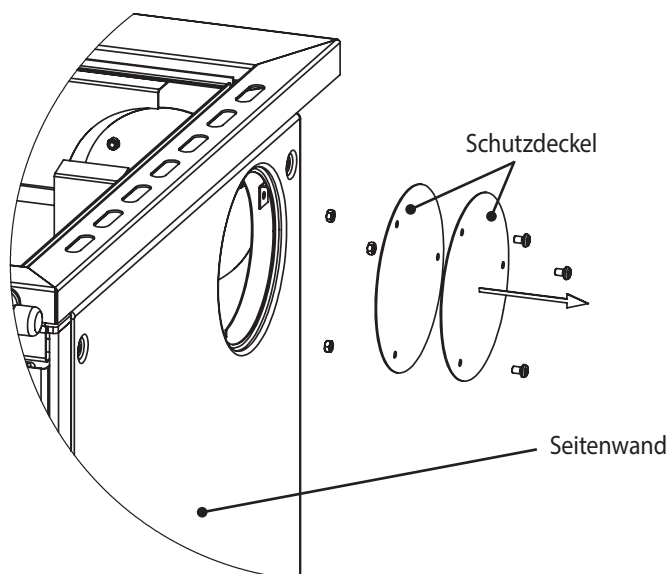


- **Seitenverkleidung** zusammen mit **Verschlussdeckel (7)** demontieren. Dazu die beiden **Blechschräuben (A)** lösen und die **Seitenverkleidung** entfernen.
- **Verschlussdeckel (7)** mit dazugehörigem **Befestigungselement** entfernen. Dazu die **Blechschräube (B)** lösen.



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

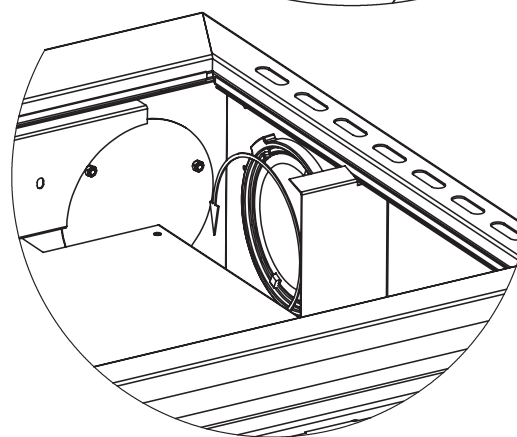
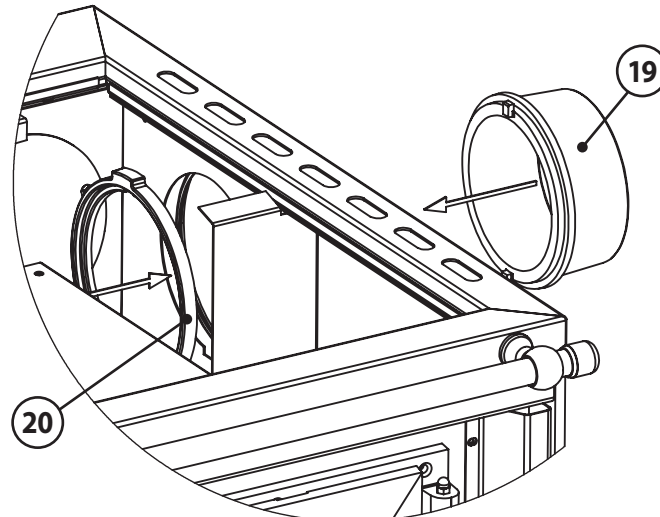
- Anschließend die beiden verzinkten **Schutzdeckel** an der **Seitenwand** entfernen. Lösen Sie dazu die drei Schrauben inkl. Muttern.



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

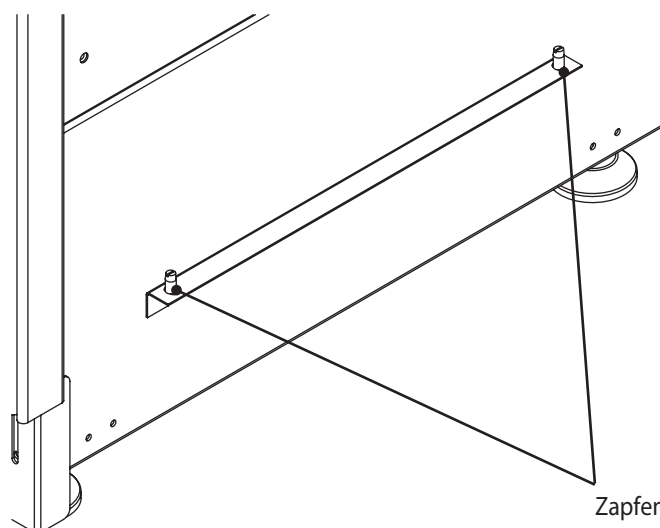
Montieren Sie nun den im Zubehör befindlichen **Rohrstutzen (19)**:

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

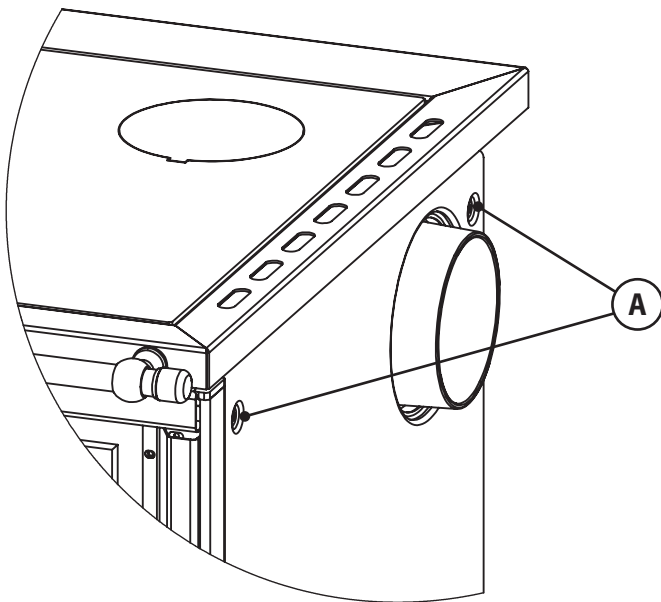


Seitenverkleidung wieder montieren. An der Unterkante der **Seitenverkleidung** sind 2 **Zapfen** angebracht.

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



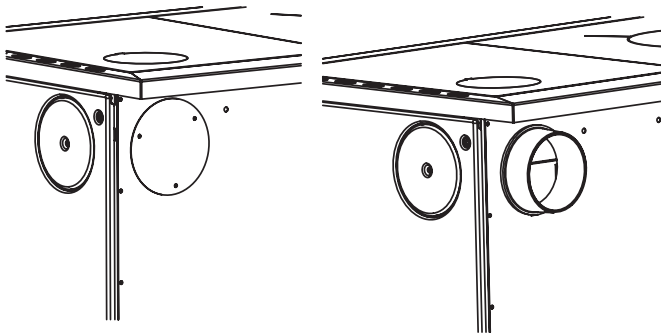
- Sichern Sie die **Seitenwand** mit den **Blechschräuben (A)**.



6.2.3 Abgang hinten

Das Einrichten erfolgt in der gleichen Weise wie vorher unter „Abgang seitlich“ beschrieben.

- Beide verzinkte **Schutzdeckel** an der **Rückwand** entfernen. Lösen Sie dazu die drei Schrauben inkl. Muttern.
- **Rohrstutzen (19)** von innen in die Öffnung der **Rückwand** einsetzen und mit **Montagering (20)** (Bajonettverschluss) befestigen.



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).



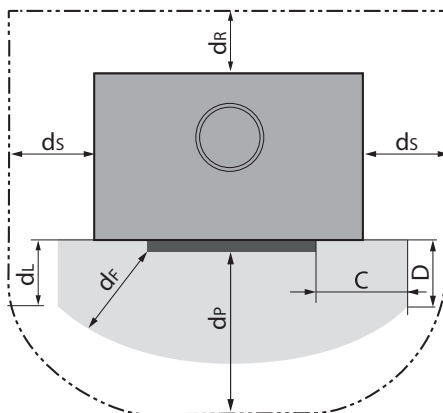
WARNUNG!
Brandgefahr

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 750 mm nach vorn und mindestens 200 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:

dB:	0 cm Abstand unterhalb des Gerätes
dc:	100 cm Abstand oberhalb des Gerätes
dF:	50 cm Abstand im Strahlungsbereich am Boden
dL:	150 cm Abstand im Strahlungsbereich zur Seitenwand
dP:	80 cm Abstand im Strahlungsbereich der Scheibe
dR:	25 cm Wand-/Möbelabstand hinten
ds:	20 cm Wand-/Möbelabstand seitlich, links und rechts

Für Bauteile aus nichtbrennbaren Materialien ist kein Sicherheitsabstand erforderlich. Bei hochwärmegedämmten Wänden mit einem U-Wert $<0,4 \text{ W/(m}^2\cdot\text{K)}$ 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.



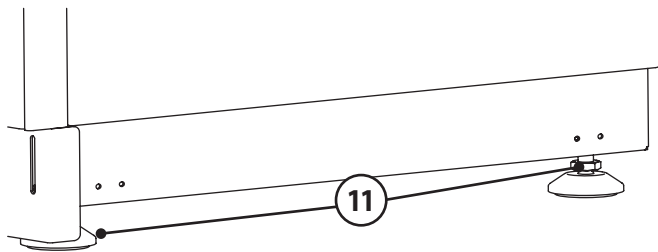
Bei Aufstellung des Gerätes auf empfindlichen Böden oder einer Glasplatte empfehlen wir das Aufkleben von Filzgleitern auf die Geräteunterseite bzw. die Gerätefüße (modellabhängig).

7.2 Festbrennstoffherd ausrichten / Herdhöhe anpassen

Mit den 4 höhenverstellbaren **Gerätefüßen (11)** ist ein Ausgleichen von Unebenheiten der Aufstellungsfläche sowie eine höhen- gleiche Integration (Höhenanpassung / 860 - 900 mm) in eine Küchenzeile möglich.

Durch Entfernen der **Gerätefüße (11)** kann die Herdhöhe bei Bedarf bis auf 850 mm reduziert werden!

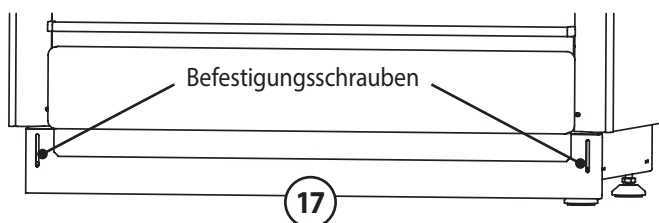
- Verwenden Sie zum Verstellen der **Gerätefüße (11)** einen Gabelschlüssel SW 17 (nicht im Lieferumfang enthalten).



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

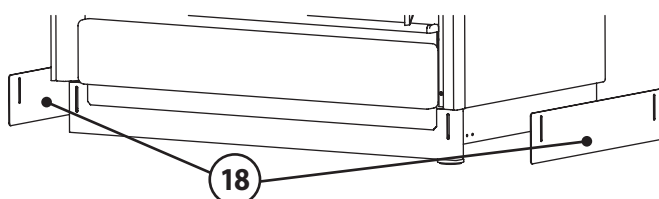
Die vordere **verstellbare Sockelblende (17)** bietet die Möglichkeit einer Höhenanpassung (Verstellbereich max. 40 mm)

- Lösen Sie dazu die beiden **Befestigungsschrauben** und fixieren 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 verstellbaren 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 (15) (37)** und untere **Schublade (16) (33)**).
- 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 Ofenkörper 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.

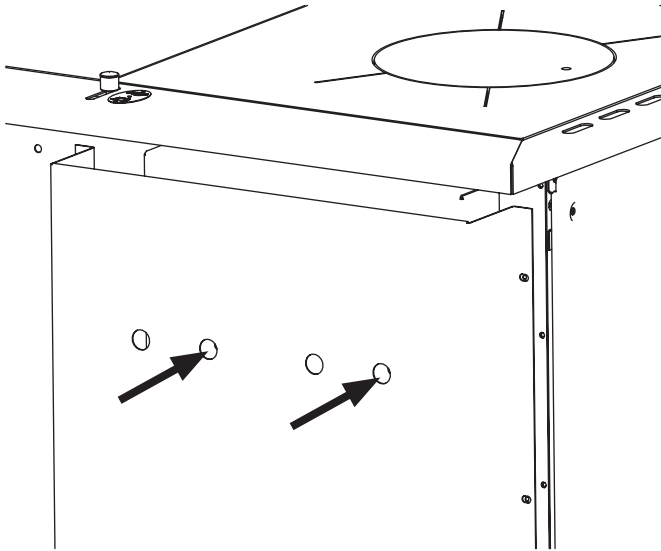


Gemauerte Schornsteine, die längere Zeit nicht betrieben wurden, müssen häufig zunächst „trockengeheizt“ werden. Erst nach einigen Abbränden stellt sich ein guter Förderdruck ein.

7.4 Transportsicherung Feuerraumauskleidung lösen

Die **Feuerraumauskleidung (8)** ist für Transportzwecke mit 2 **Transportsicherungen** versehen.

- Lösen der beiden **Transportsicherungen** (Pfeile) an der Geräterückseite durch etwa 5 Umdrehungen nach links (gegen den Uhrzeigersinn).



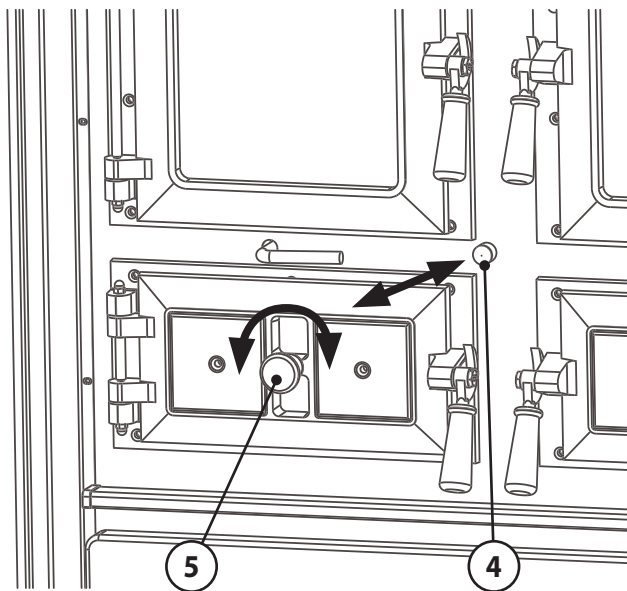
8. Bedienung



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!

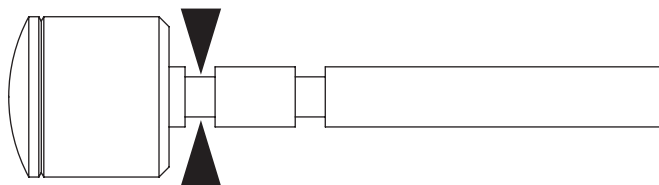
8.1 Anheizen

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

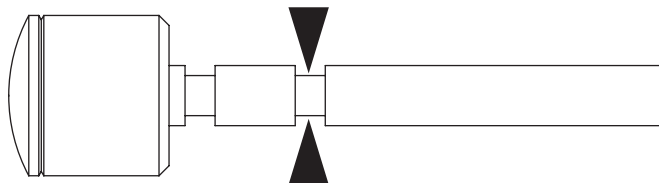


Sekundärluftregler (4):

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



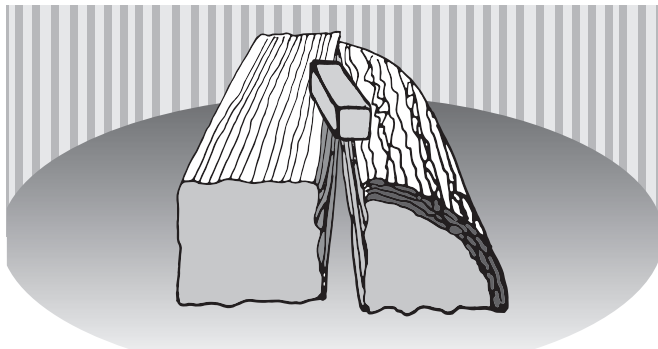
Vollständig herausgezogen (in hintere Nut der Regulierungsstange eingerastet) = geschlossen



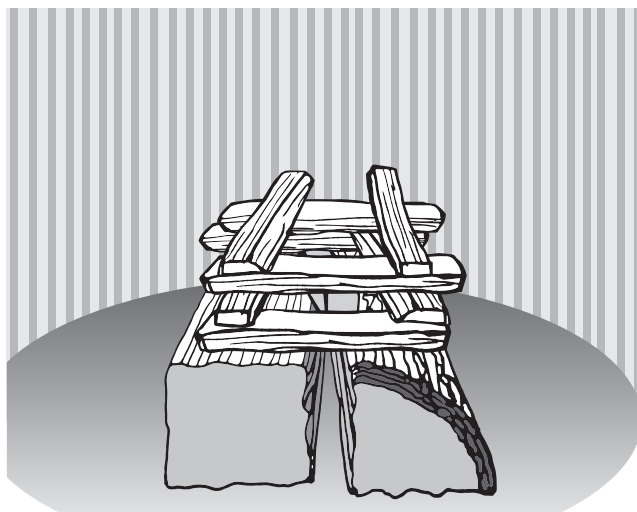
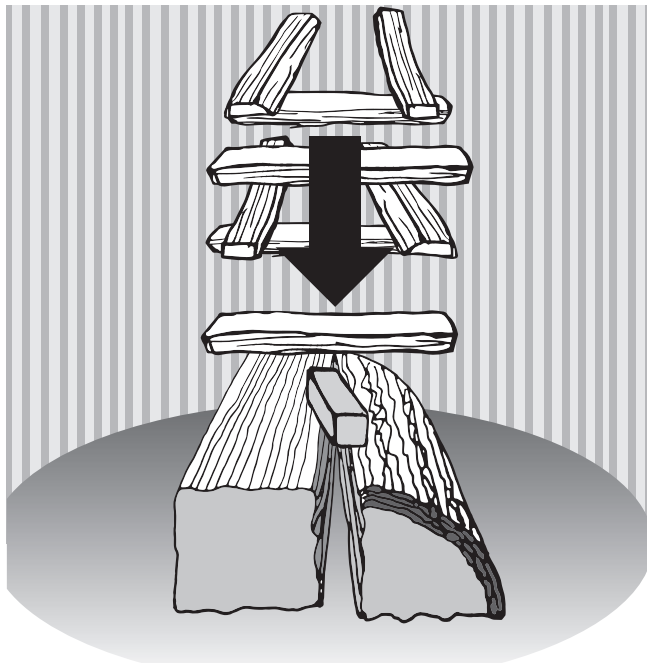
Primärluftregler (5) (Primärluft-Rosette in der Aschentür (2)):

Nach links drehen = öffnen
Mittenposition = geschlossen

- 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).

8.2 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).



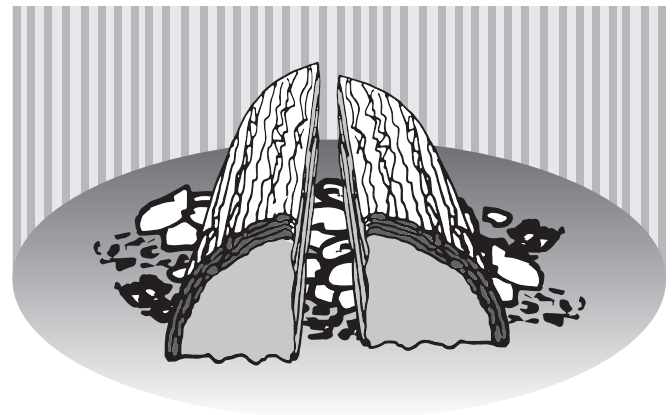
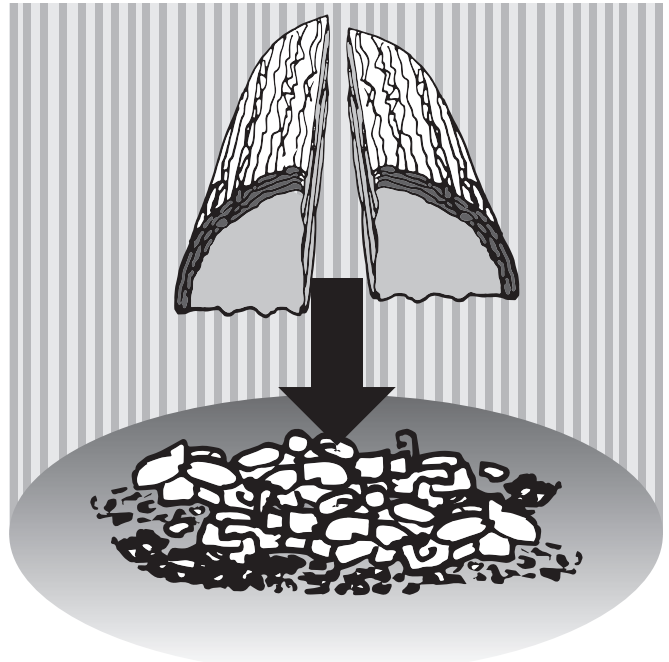
VORSICHT!
Verletzungsgefahr durch austretende Flammen und Abgase beim Öffnen der Feuerraumtür (3)

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 Drehen des **Primärluftreglers (5)** nach links oder rechts aus der Mittenposition 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.

8.3 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 Drehen nach links oder rechts etwas weiter öffnen.

- **Dicke der Holzscheite**

- ▶ Für schnellen Abbrand mit kurzzeitig hoher Wärmeleistung verwenden Sie dünne Holzscheite ($\varnothing \leq 6$ cm).
- ▶ Für langsamen Abbrand mit gleichmäßiger Wärmeleistung verwenden Sie dicke Holzscheite ($\varnothing \geq 10$ 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 lebhaftige Flammenbildung.

8.4 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 Drehen nach links oder rechts aus der Mittenposition etwas weiter öffnen.

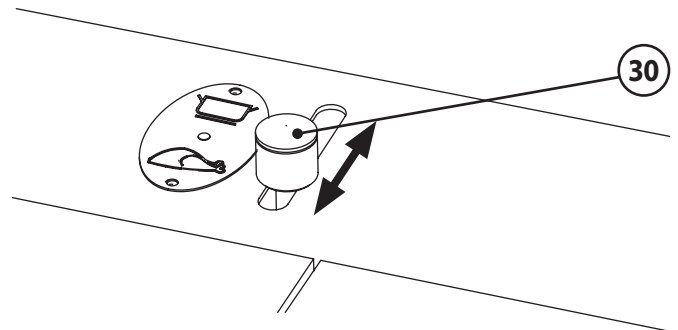
8.5 Kochen, Backen und Braten

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.

8.5.1 Kochen

Der wirtschaftlichste Kochbetrieb wird mit heißer, aber nicht rotglühender Herdplatte erzielt. Die **Herdplatte (1)** soll nicht überhitzt 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 langsames 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 anderen Stelle der **Herdplatte (1)** weiterkochen.

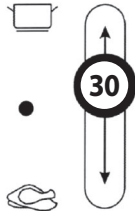
Am besten verwenden Sie Töpfe mit starkem, ebenen Boden und passendem Deckel.

8.5.2 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!

8.6 Gerät außer Betrieb nehmen

• Gerät regulär außer Betrieb nehmen

- ▶ Glut vollständig erlöschen lassen.
- ▶ Luftzufuhr schließen:
Sekundärluftregler (4) vollständig herausziehen und **Primärluftregler (5)** in Mittenposition.
- ▶ **Aschenkasten (6)** herausnehmen und Asche entsorgen.



WARNUNG!

Brandgefahr durch heiße Asche

Nur vollständig abgekühlte Asche in eine Mülltonne 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)** in Mittenposition..
- ▶ **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)** in Mittenposition.
- ▶ 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.

8.7 Entschlacken und Entaschen

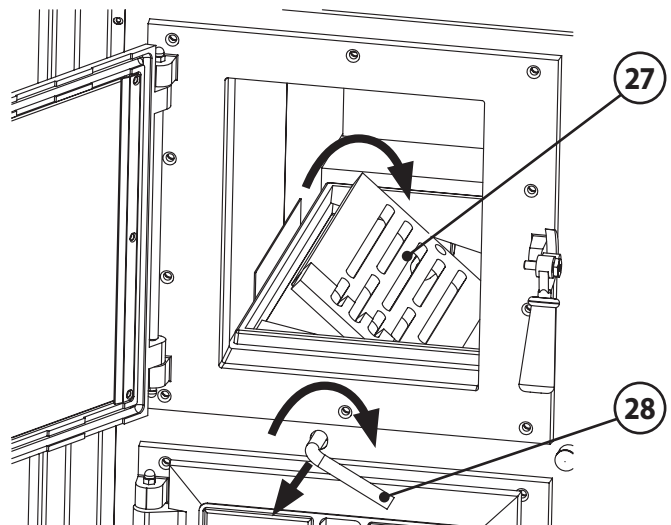


WARNUNG! Brandgefahr

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

Vor jeder Brennstoffaufgabe ist der **Rüttelrost (27)** abzurütteln.

- Dazu die **Rüttelstange (28)** nach vorne ziehen und den **Rüttelrost (27)** mit dem Griff der **Rüttelstange (28)** bis zum Anschlag nach rechts drehen.



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 minderwertiger 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 Rosträndern 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 (→ 8.6).

- 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!

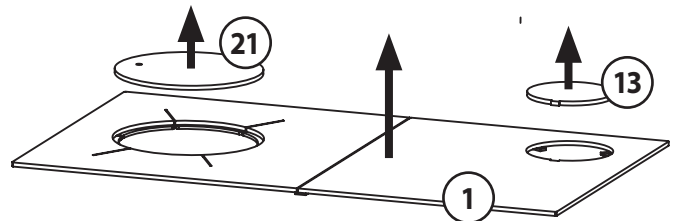
Prüfen Sie vor einer Aschenentleerung stets auf mögliche Restglut in der Asche!

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 **Herdplattenrahmen (29)** ablegen! Es besteht dabei die Gefahr, dass der **Herdplattenrahmen (29)** beschädigt bzw. verkratzt wird!

- Reinigen Sie das Äußere des **Backraumes (9)** sehr sorgfältig.
- Ruß und Flugasche auf dem Umlenblech unter dem hinteren Rauchrohrabgang fegen Sie auf den Herdboden.
- **Reinigungstür (15)** öffnen.
- Ruß und Asche aus der **Reinigungsöffnung (26)** entfernen.
- **Reinigungstür (15)** wieder schließen.
- 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 Holzgriffe (26) reinigen

Die Oberflächen der **Holzgriffe (26)** sind speziell versiegelt, so dass diese ganz einfach mit warmem Wasser und etwas Allesreiniger gesäubert werden können.

Aggressive und lösungsmittelhaltige Produkte sowie Scheuermilch sind unbedingt zu vermeiden, da diese die Versiegelung und das Holz angreifen können.

9.7 Sichtscheiben der Feuer- (3) und Backraumtür (9) reinigen

Feuerraumtür (3) 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!

Backraumtür (9) reinigen

Die Sichtscheibe lässt sich im Normalfall relativ leicht säubern:

- ▶ Verschmutzungen der Sichtscheibe entfernen Sie mit handelsüblichem Fensterglasreiniger.
- ▶ Nach Reinigung mit einem feuchtem Tuch Sichtscheibe mit trockenem Tuch trockenreiben.

Bei stärkerer Verschmutzung der Sichtscheibe:

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

9.8 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)**, **Backraumrelings (22)**, **Backrost (23)** und **Auflagerost (25)**) sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit mögliche Rückstände nicht einbrennen können.

Die **linke** und **rechte Backraumreling (22)** lassen sich durch Herausheben aus den seitlichen Halterungen in den Backraum-Seitenwänden einfach herausnehmen.

- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, solange der Backraum noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsüblichen 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

9.9 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 Schamottesteinen 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 Abgasstemperatur 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 ver- rußt langsam.	Zu wenig Holz aufgelegt.	► Brennstoffmenge erhöhen.	► Brennstoffmenge gemäß Bedienungsanleitung wählen.
	Holzzscheite zu dick oder zu kurz.	► Unterarmdicke Scheite (25-33 cm lang) und mehr Kleinholz beim Anzünden auflegen.	► Holzzscheite 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 waagrecht 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 Gerätekörper und Feuerraumtür klemmen. Das Blatt darf nicht durchrutschen.	► Dichtung erneuern.
Feuerraum- auskleidung gerissen.	Stoßbelastung beim Auflegen von Feuerholz.	Normaler Verschleiß.	Risse sind zunächst unbedenklich. Erst wenn der Ofenkörper 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.
Feuerraum- auskleidung versandet.	Reibung durch Holz oder Abgasmassenstrom.	Normaler Verschleiß.	Eine anfängliche Versandung ist unbedenklich. Erst wenn Ofenkörper 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 Brennstoffmenge 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 hinsichtlich 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 Raumluftheuchte die Ursache sein.		► Oberfläche der Herdplatte abschmirgeln und mit säurefreiem Öl einlassen. Feuchtreinigung ausschließlich im warmen Zustand!
	Überlaufende 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 Garantiennehmer 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 Garantiennehmer.

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 Garantiennehmer;

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 garantispflichtig 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 Garantiennehmer 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 Garantiennehmer 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.

Emaile und Lackschäden müssen innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des Gerätes bei der Justus GmbH angezeigt werden.

10. Im Garantiefall muss der Garantiennehmer 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.



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 Kleinf Feuerungsanlagen
FeuVo	Feuerungsverordnung
Heizraumrichtlinien	
Landesbauordnung	

Kundendienstsanfrage Heiztechnik

Deutschland Telefax + 49 (0) 2771 2630 - 368
Österreich Telefax + 43 (0) 732 6602 30
Schweiz Telefax + 41 (0) 812 5066 26

JUSTUS GmbH
Oranier Straße 1
35708 Haiger/Sechshelden
E-Mail Kundendienst: kundendienst-ht@oranier.com
E-Mail Ersatzteile: ersatzteil-ht@oranier.com
www.justus.de

Bitte füllen Sie für eine reibungslose Erledigung die nachstehende Felder sorgfältig aus.

Endkunde/Frau/Herr/Firma*	Datum
_____	_____
_____	Kunden-Nummer
_____	_____
Straße	Telefonisch erreichbar*
_____	_____
PLZ/Ort	Privat
_____	_____
_____	Dienstlich
_____	_____
Händler/Firma*	Mobiltelefon
_____	_____
Ansprechpartner	E-Mail
_____	_____
Installateur	Terminwunsch
_____	_____

Rechnungs-/Auftragsnummer, mit der das Gerät bezogen wurde* _____

Modell	Serie*
_____	_____
Fertigungs-Nr.*	Modellnummer*
_____	_____
Prüfstempel, Datum	_____
Ausführung und Farbe	_____
Kaufdatum*	_____

Kurze Beschreibung der Beanstandung* _____

Erledigungsvermerk an Händler

☐ ja

☐ nein

Bearbeitungsvermerke JUSTUS:

*für eine Bearbeitung unbedingt erforderlich

ORANIER
Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4
A-4040 Linz
E-Mail Kundendienst: kundendienst-ht@oranier.com
E-Mail Ersatzteile: ersatzteil-ht@oranier.com
www.oranier.com

ORANIER
Heiz- und Küchentechnik GmbH
Niederlassung Schweiz
Hartbertstrasse 1
7000 Chur
E-Mail export@oranier.com
www.oranier.com

Typ / Type / Type:	Rustico-90 2.0 III
Seriennummer / Serial number / Numéro de série :	1896 A04
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 commu-
niquer 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:

<input type="radio"/> Schwarz, links Black, left Noir, à gauche	1896 11 A04	<input type="radio"/> Speckstein, links Soapstone, left Pierre ollaire, à gauche	1896 23 A04
<input type="radio"/> Schwarz, rechts Black, right Noir, à droite	1896 12 A04	<input type="radio"/> Speckstein, rechts Soapstone, right Pierre ollaire, à droite	1896 24 A04
<input type="radio"/> Grün, rechts Green, right Vert, à droite	1896 16 A04	<input type="radio"/> Crème, links Crème, left Crème, à gauche	1896 41 A04
<input type="radio"/> Grün, links Green, left Vert, à gauche	1896 17 A04	<input type="radio"/> Crème, rechts Crème, right Crème, à droite	1896 42 A04
<input type="radio"/> Bordeauxrot, links Red bordeaux, left Rouge bordeaux, à gauche	1896 21 A04	<input type="radio"/> Weiß, rechts White, right Blanc, à droite	1896 87 A04
<input type="radio"/> Bordeauxrot, rechts Red bordeaux, right Rouge bordeaux, à droite	1896 22 A04	<input type="radio"/> Weiß, links White, left Blanc, à gauche	1896 88 A04