

Bedienungs- und Aufstellanleitung

OZ 444 S Vario

Ölzusatzherd

Vorwort

Sehr verehrter Kunde,

vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Aufstellanleitung aufmerksam durchzulesen. Sie werden dann sehr rasch mit der Bedienung vertraut sein. Prüfen Sie bitte sofort, ob das Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Händler, der das Gerät geliefert hat.

Um einen gefahrlosen Betrieb Ihres Gerätes sicherzustellen, sollten Sie unbedingt die Sicherheitshinweise in dem entsprechenden Kapitel beachten.

Wichtige Hinweise

- Nach dem Gerätesicherheitsgesetz ist der Betreiber verpflichtet, sich anhand der Aufstellanleitung über die richtige Handhabung des Gerätes zu informieren.
- Auf keinen Fall Benzin, Benzol, Spiritus, Schwer-, Schmieröle oder dgl. verheizen.
- Verschmutztes Öl bzw. ölgetränktes Material nur an dafür bestimmten Entsorgungsstellen abgeben.

Mit Ihrem WAMSLER – Ölzusatzherd können Sie auf der plangeschliffene Kochplatte bequem Speisen Warmhalten und Fortkochen lassen.

Damit Sie recht lange Freude an Ihrem neuen WAMSLER – Ölzusatzherd haben, sollten Sie die folgende Gebrauchsanweisung gründlich studieren. Hierin finden Sie alles Wissenswerte sowie einige zusätzliche Tipps.

ACHTUNG

Bei Ersatzteilbestellungen die am Typschild des Gerätes eingetragene Artikel-Nr./Article No. und Fertigungs-Nr./Serial No. angeben.

WICHTIGER HINWEIS!

Die Heizleistung der Geräte ist abhängig von der Öltemperatur, da sich bei kalten Tagen die Viskosität des Öls ändern kann (siehe Kapitel 3.3). Zu diesen Zeitpunkt kann es zum abreißen der Flamme in der Kleinstellung kommen und die Heizleistung der Geräte ist um einiges geringer. Dies ist kein Reklamationsgrund.

Inhaltsverzeichnis

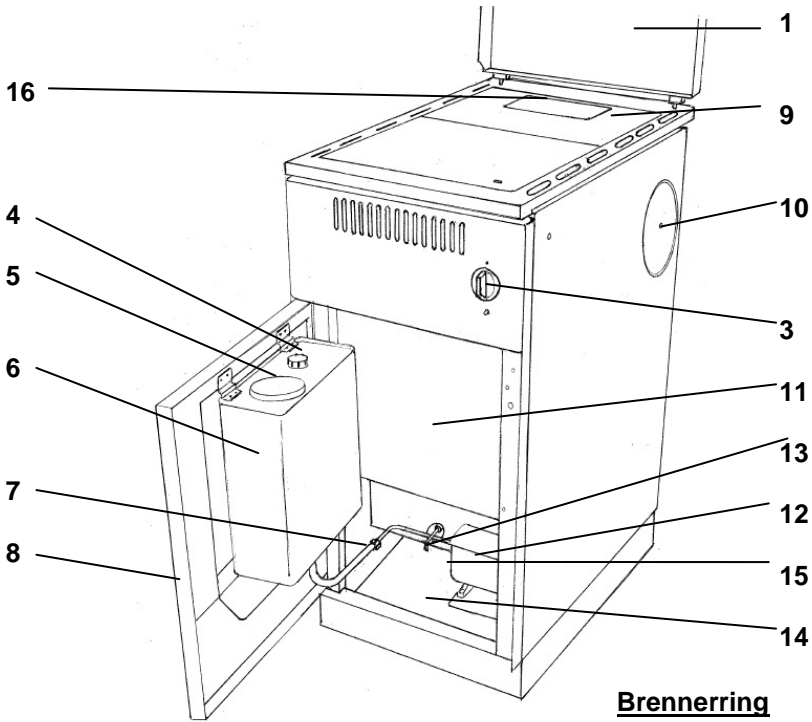
Vorwort.....	2
Inhaltsverzeichnis	3
SICHERHEITSHINWEISE	4
1. Geräteaufbau	6
1.1 Hinweis für die Verpackungsentsorgung	7
1.2 Kurzfassung der Aufstellanleitung	7
1.3 Sicherheitsbestimmungen.....	8
1.4 Aufstellen des Ofens	9
1.5 Anschluss an den Schornstein	9
2. Bedienung	10
2.1 Inbetriebnahme	10
2.2 Bedienung der Variomatik.....	12
2.3 Außerbetriebnahme	12
2.4 Hinweise zum Kochen	12
3. Pflege und Reinigung.....	12
3.1 Reinigung	13
3.2 Herdplattenpflege.....	14
3.3 Reinigung des Ölreglers und Verbrennungsluftbegrenzer	14
3.4 Ursachen von Störungen	15
3.5 Ursachen und Behebung von Störungen.....	16
4. Wahl der Anschlussrichtung	17
4.1 Anschluss an eine zentrale Ölversorgung	18
5. Technische Daten	19

SICHERHEITSHINWEISE

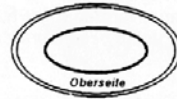
1. Die Geräte sind nach DIN 4732 geprüft.
2. Bei der Aufstellung und dem abgasseitigen Anschluss sind die anwendbaren nationalen und europäischen Normen, örtliche und baurechtliche Vorschriften/Normen (z.B. DIN 18896, DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160, DIN EN 1856-2, DIN EN 15287 u.a.) sowie feuerpolizeiliche Bestimmungen (z.B. FeuVO) zu beachten. Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Fachmann aufstellen und anschließen. Zur korrekten Funktion Ihres Gerätes muss der Schornstein, an den Sie das Gerät anschließen wollen, in einwandfreiem Zustand sein.
3. Vor Erstinbetriebnahme und vor dem Schornsteinanschluss, die Bedienungsanleitung gründlich durchlesen und den zuständigen Bezirksschornsteinfegermeister / Bezirksbeauftragte informieren.
4. Zur einwandfreien Funktion des Gerätes muss der Schornsteinzug mind. 12 – max. 15 Pa Unterdruck aufweisen und darf kurzzeitig 18 Pa betragen.
5. Keine flüssigen Anzündhilfen verwenden. Zum anzünden sollten spezielle Anzünder verwendet werden.
6. Die Verbrennung von Abfällen, Papier, Pappe, Holz, Ölen o.ä. ist verboten.
7. Beim ersten Anheizen könnte es zu Rauchentwicklung und Geruchsbelästigung kommen. Unbedingt für gute Raumbelüftung sorgen (Fenster und Türen öffnen) und einige Stunden auf max. Nennwärmeleistung heizen. Sollte beim ersten Heizvorgang die max. Temperatur nicht erreicht werden, so können diese Erscheinungen auch später noch auftreten.
8. Die zugelassenen Brennstoffe sind:
- extra leichtes Heizöl EL
9. Im Heizbetrieb können alle Oberflächen sowie die Griffe und Bedieneinrichtungen sehr heiß werden. Machen Sie Kinder und Jugendliche, Ältere Menschen und Tiere auf diese Gefahren aufmerksam, und halten sie sie während des Heizbetriebes von der Feuerstätte fern. Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren dürfen den Ofen ohne Aufsicht Erziehungsberechtigter nicht bedienen.
10. Nach jeder Heizperiode sollten die Geräte durch einen Fachmann kontrolliert und gereinigt werden. Ebenfalls sollte ständig eine gründliche Reinigung der Abgaswege und der Abgasrohre auch während der Heizperiode erfolgen.
11. Wenn Ausbesserungen oder Erneuerungen vorgenommen werden müssen, wenden Sie sich bitte rechtzeitig unter Angabe der genauen Art.-Nr. und Fert.-Nr. an Ihren Fachhändler. Es sind nur Original Wamsler-Ersatzteile zu verwenden.
12. Arbeiten, wie insbesondere Installation, Montage, Erstinbetriebnahme und Servicearbeiten sowie Reparaturen, dürfen nur durch einen ausgebildeten Fachbetrieb (Heizungs- oder Luftheizungsbau) durchgeführt werden. Bei unsachgemäßen Eingriffen erlöschen Gewährleistung und Garantie.
13. Da der Öl-Ofen/Herd die zur Verbrennung benötigte Luft dem Aufstellungsraum entnimmt, ist dafür zu sorgen, dass über die Undichtheiten der Fenster oder Außentüren stets genügend Luft nachströmt. Man kann davon ausgehen, dass dieser durch ein Raumvolumen von mind. 4m³ je kW Nennwärmeleistung gewährleistet ist. Ist das Volumen geringer, kann über Lüftungsöffnungen ein Verbrennungsluftverbund mit anderen Räumen hergestellt werden (min. 150 cm²).

-
- 14.** Es ist darauf zu achten, dass die Abstände zu brennbaren Bauteilen und Materialien - seitlich und hinten - eingehalten werden. Diese Abstände entnehmen sie der Bedienungsanleitung oder dem Typenschild.
 - 15.** Die Feuerstätte darf nicht verändert werden.
 - 16.** Der Anschluss an einem Schornstein, dessen wirksame Höhe unter 4 m, bei Mehrfachbelegung 5 m liegt, sollte vermieden werden. An dem zum Anschluss des Ofens vorgesehenen Schornstein dürfen höchstens zwei bis drei weitere Feuerstätten angeschlossen sein.
 - 17.** Bei einem Schornsteinbrand verschließen Sie sofort alle Öffnungen am Gerät und verständigen sie die Feuerwehr. Versuchen sie auf keinen Fall selbst zu löschen. Danach unbedingt den Schornstein vom Fachmann überprüfen lassen.
 - 18.** Das Gerät muss in der Waage stehen.
 - 19.** Im Warmhaltefach und auf / an dem Gerät dürfen keine brennbaren Gegenstände abgestellt oder angelehnt werden. Sicherheitsabstände beachten!
 - 20.** Vor der Aufstellung ist die ausreichende Tragfähigkeit der Aufstellfläche zu prüfen. Bei unzureichender Tragfähigkeit, ist eine Unterlegplatte zur Lastverteilung zu verwenden.
 - 21.** In heißem Zustand darf das Gerät nicht wieder angezündet werden z.B. wenn der Öltank leer war. Lassen Sie den Ölofen immer erst abkühlen. Wenn beim Nachfüllen Öl in den noch heißen Brenner einfließt und verdampft, kommt es beim Anzünden unweigerlich zu einer Verpuffung.
 - 22.** Die Verwendung von Glühspiralen ist nicht zulässig!

1. Geräteaufbau



Brennerring Oberseite



1. Abdeckung
2. Kochplatte
3. Regulierknebel
4. Tankabsperrentil
5. Tankdeckel
6. Öltank
7. Ölleitung Regler – Tank
8. Vortür
9. Schauloch
10. Abgasanschluss
11. Sicherheitsfalle
12. Ölregler
13. Reinigungsnadel
14. Ölauffangwanne
15. Filterdeckel
16. Rauchlochdeckel

HERDZUBEHÖR:

- Deckelheber
- Russkratze

1.1 Hinweis für die Verpackungsentsorgung

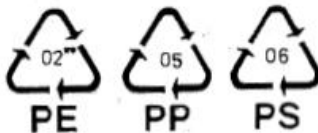
Verpackungen und Packhilfsmittel von Wamsler Geräten sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden.

- Verpackungen von Großgeräten können Sie bei der Anlieferung der Geräte unseren Händlern zurückgeben. Diese veranlassen dann die Weitergabe zur Verwertung bzw. Entsorgung.

Falls Sie davon nicht Gebrauch gemacht haben, empfehlen wir Ihnen:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen können in die entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.
- Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden.

Als Packhilfsmittel sind bei Wamsler nur recyclingfähige Kunststoffe zugelassen, z.B.:



In den Beispielen steht:

1.2 Kurzfassung der Aufstellanleitung

Diese Zusammenstellung soll lediglich als Gedankenstütze gebraucht werden. Sie ersetzt nicht die ausführlichen Anweisungen und Erläuterungen der Aufstellanleitung.

Ölofen anzünden

- Nur EXTRA LEICHTES HEIZÖL verwenden.
- Heizöl in den Tank einfüllen
- Tankabsperrventil öffnen – Sicherheitsfalle (11) am Ölgler hochheben (bleibt nicht oben)
- Regulierknebel zwischen grün einstellen
- Anzünden, wenn Öl in den Brenner einläuft
- Nach etwa 10 Minuten die gewünschte Leistung einstellen.

Ölofen abstellen

- Regulierknebel bis zum Anschlag auf 0 drehen.
- Bei längerer Betriebspause sollte zusätzlich das Tankabsperrventil geschlossen werden

Reinigung, Wartung

- Ölzuleitung mit der Reinigungskurbel säubern.
- Brenner und Brennkammer zwei- bis dreimal während der Heizperiode und gründlich nach der Heizperiode, von einem Fachmann reinigen lassen.
- Filtersieb mindestens einmal in der Heizperiode reinigen.

1.3 Sicherheitsbestimmungen

Machen Sie sich vor dem ersten Benutzen mit den Kapiteln der Aufstellanleitung vertraut.

Bewahren Sie die Aufstellanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese an Nachbesitzer weiter. In den einzelnen Kapiteln der Aufstellanleitung werden Sie Schritt für Schritt von den sicherheitsrechtlichen Bestimmungen über das Aufstellen und anschließend an den Gebrauch des Gerätes herangeführt. So leisten sie einen Beitrag zur Reinhaltung der Luft und können Bedienungsfehler und daraus folgende Betriebsstörungen und Reparaturen vermeiden.

- Das Gerät darf nur für den bestimmungsgemäßen Zweck, das Heizen von Räumen, benutzt werden. Unsachgemäßer Gebrauch ist verboten.
- Der Ofen darf nur mit Heizöl EL (extra leicht, DIN 51603) betrieben werden
- Die Geräte erfüllen die Anforderungen der DIN 4732. Alle notwendigen nationalen und europäischen Normen, sowie örtliche Vorschriften für die Installation und den Betrieb der Feuerstätte sind zu beachten. Außerdem sind die Vorschriften des Baurechtes und der Feuerungsanlagenverordnung (FeuVO) zu beachten.

Beim Betrieb von Einzelfeuerstätten in Wohnräumen, die ihre Verbrennungsluft aus dem Aufstellraum beziehen, ist in jedem Fall für ausreichende Frischluftzufuhr zu sorgen. Weitere Feuerstätten, die im selben Raum oder Raumverbund betrieben werden, können Probleme verursachen.

Da der Öfen die zur Verbrennung benötigte Luft dem Aufstellungsraum entnimmt, ist dafür zu sorgen, dass über die Undichtheiten des Fensters oder Außentüren stets genügend Luft nachströmt. Zusätzlich ist sicherzustellen, dass ein Raum – Leistungsverhältnis von 4m^3 je kW Nennwärmeleistung gewährleistet ist. Ist das Volumen geringer, muss über Lüftungsöffnungen ein Verbrennungsluftverbund mit anderen Räumen hergestellt werden (Verbundöffnungen mind. 150cm^2).

Aus Sicherheitsgründen ist das Betreiben einer Dunstabzugshaube im Abluftverfahren und einer Lüftungsanlage während des Heizens nicht zulässig.

- Der Abstand zu ungeschützten brennbaren und wärmeempfindlichen Materialien wie Möbel, Holzverkleidungen, Stoffdekorationen u. a. muss mindestens **200 mm nach hinten und zur Seite** betragen. Sicherheitsabstand nach vorne beträgt mind. **400 mm**. Falls es die Eigenart des Materials erfordert, muss der Abstand entsprechend vergrößert oder ein wirksamer Strahlungsschutz angebracht werden.
- Das Gerät wird heiß. Die selbstverständlich vorhandenen Sicherheitsmaßnahmen decken nicht in jedem Fall die möglichen Unfallrisiken ab. Bei unachtsamem Hantieren besteht Verbrennungsgefahr.
- Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, dass sich spielende Kinder vom Gerät fernhalten.
- Bei beheiztem Ofen dürfen keine brennbaren Gegenstände abgestellt/angestellt werden.
- In heißem Zustand darf das Gerät nicht wieder angezündet werden. z. B. wenn der Öltank leer ist. Lassen Sie den Öfen immer erst abkühlen. Wenn beim Nachfüllen Öl in den noch heißen Brenner einfließt und verdampft, kommt es beim Anzünden unweigerlich zu Verpuffungen.
- Reparaturen und Reinigung am Ofen müssen sorgfältig und fachkundig ausgeführt werden. Überlassen Sie solche Arbeiten dem Fachmann oder Service – Techniker.

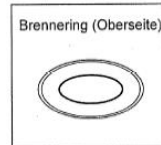
Bei einem Schornsteinbrand verschließen sie sofort alle Öffnungen am Gerät und verständigen sie die Feuerwehr. Versuchen sie auf keinen Fall selbst zu löschen. Danach unbedingt den Schornstein vom Fachmann überprüfen lassen.

1.4 Aufstellen des Ofens

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. Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Fachmann aufstellen und anschließen. Zur korrekten Funktion Ihres Gerätes muss der Schornstein, an den Sie das Gerät anschließen wollen, in einwandfreiem Zustand sein.

- Einlegen der Brennerringe entsprechend Bild 4.

4



Vor der Aufstellung ist die ausreichende Tragfähigkeit der Aufstellfläche zu prüfen. Bei unzureichender Tragfähigkeit, ist eine Unterlegplatte zur Lastverteilung zu verwenden.

Ölöfen müssen genau waagerecht aufgestellt werden. Richten Sie das Gerät mit der Wasserwaage aus.

Der Abstand zu Wänden aus brennbaren Baustoffen ist mit mindestens **20 cm** zu wählen. An den Seiten ist ebenfalls ein Abstand von **20 cm** zulässig. Im Sichtbereich (Strahlungsbereich) des Gerätes muss zu brennbaren Bauteilen, Möbel oder auch z.B. zu Dekostoffen ein Abstand von mindestens **40 cm** eingehalten werden.

Eventuelle über dem Gerät angebrachte brennbare Gegenstände sind in angemessener Entfernung zu halten. Der Mindestabstand nach oben beträgt **70 cm** und seitlich im Strahlungsbereich der Herdplatte zu Hochschränken mind. **40 cm**.

Der Herd entnimmt die zur Verbrennung benötigte Luft dem Aufstellungsraum. Es ist dafür zu sorgen, dass über die Undichtheiten der Fensters oder der Außentüren stets genügend Luft nachströmt. Zusätzlich ist sicherzustellen, dass ein Raum-Leistungsverhältnis von 4 m^3 je kW Nennwärmeleistung gewährleistet ist. Ist das Volumen geringer, muss über Lüftungsöffnungen ein Verbrennungsluftverbund mit anderen Räumen hergestellt werden (Verbundöffnungen mind. 150 cm^2).

1.5 Anschluss an den Schornstein

Bei der Aufstellung und dem Anschluss sind außer den Vorschriften der Feuerungsanlagenverordnung (FeuVO) folgende Punkte besonders zu beachten:

- Das Gerät ist mit einem Abgasrohr von 120mm lichter Weite anzuschließen.
- Der Förderdruck muss bei max. Heizleistung gemessen, mindestens 12 Pa betragen. Stärkeren Förderdruck gleicht der eingebaute Verbrennungsluftbegrenzer (12) bis 25 Pa automatisch aus.
- Bitte beachten Sie: Undichte Stellen am Abgasrohr bzw. am Abgasrohranschluss sind unbedingt zu vermeiden. Waagrechte Abgasrohre über 0,5m sind mit einer Steigung von 10 Prozent zu verlegen, möglichst jedoch überhaupt zu vermeiden. Desgleichen darf das Abgasrohr nicht in den freien Schornsteinquerschnitt hineinragen. Falschluf bedeutet Russbildung und vermindert die Heizleistung.
- Bei wirksamen Schornsteinhöhen unter 5m (Mansarden) ist der Ölofen mit einer senkrechten Anlaufstrecke von mindestens 1m an den Schornstein anzuschließen. Waagrechte Abgasrohrleitungen über 1,25m sind zu vermeiden.
- Zur korrekten Funktion Ihres Gerätes muss der Schornstein, an den Sie das Gerät anschließen wollen, in einwandfreiem Zustand sein und mind. bis 400°C belastbar sein.

Achtung!

Vor dem Anschluss des Gerätes ist in jedem Fall der zuständige Bezirksschornsteinfegermeister zu Rate zu ziehen. Der Anschluss an einem Schornstein dessen wirksame Höhe unter 4 m liegt ist unzulässig.

2. Bedienung

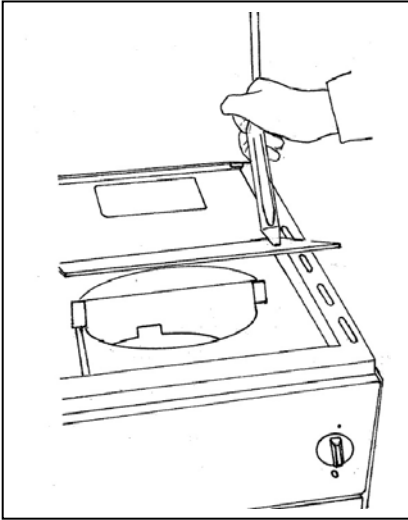


Bild 1

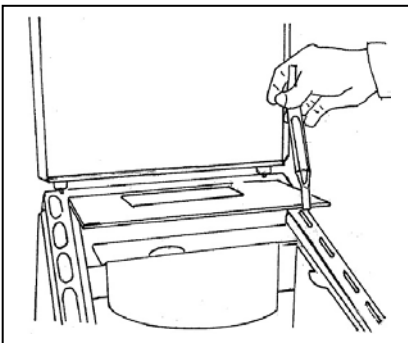


Bild 2

2.1 Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme ist die Kochplatte (2) hochzuklappen und zu überprüfen, ob der Brennring richtig eingelegt ist (Bild 1 und 2).

- Nach Öffnen der Vortüre (8) und Abnehmen des Tankdeckels (5) kann der Öltank (6) befüllt werden.

ACHTUNG:

Nur reines Markenheizöl EL („extra leicht“) verwenden. Bei Verwendung von Additiven (Heizölzusätze) wird keine Gewährleistung übernommen.

- Sicherheitsfalle (11) am Ölregler (12) anheben (Bild 3)
- Tankabsperrventil (4) durch 4 Umdrehungen nach links öffnen.
- Regulierknebel (3) in den roten Bereich drehen bzw. auf Stellung „6“ einstellen
- Kochplatte (2) aufklappen, wenn nicht schon geschehen
- Sobald der Brennertopfboden mit Öl gut benetzt ist, Regulierknebel wieder auf „0“ stellen. Paraffindocht oder Wachsstreifen anzünden und auf den Brennerboden legen.

Kochplatte schließen und die Entwicklung der Flamme durch das Schauloch (9) beobachten.

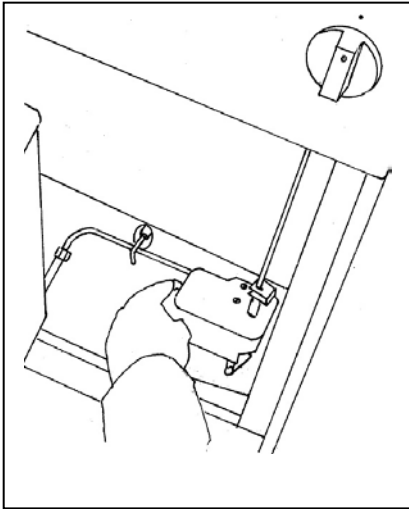


Bild 3

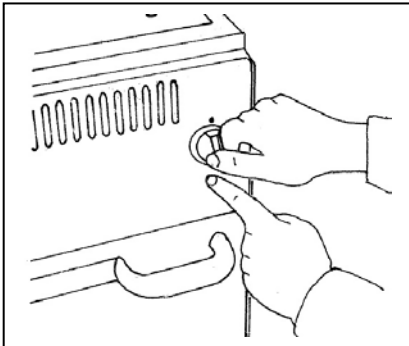


Bild 4

ACHTUNG:

Brenner nur in kaltem Zustand zünden, sonst besteht Verpuffungsgefahr. Ein mit Öl gefluteter Brenner darf nicht gezündet werden.

- Wenn sich die Flamme über den gesamten Topfboden ausgebreitet hat, Regulierknebel (3) auf „1“ stellen und diese Einstellung solange belassen, bis der Brenner stabil rundbrennt. Dann den Regulierknebel innerhalb des grünen Bereichs auf Anschlag, bzw. auf Stellung „3“ drehen. Bei höherem Wärmebedarf kann nach ca. 10 Minuten der Knebel in den roten Bereich, auf Stellung „6“ gedreht werden. Sollte die Flamme kurz vor dem Zustandekommen des Rundbrandes verlöschen, so ist der Anzündvorgang wie geschildert zu wiederholen. Dabei die Kochplatte solange leicht angehoben halten, bis das eingelaufene Öl heiß genug ist, um beim Schließen der Kochplatte eine standfeste Flamme zu bilden.

In besonders hartnäckigen Fällen kann ein Lockfeuer in der Reinigungstür des Schornsteins, den Anzündvorgang erheblich erleichtern.

2.2 Bedienung der Variomatik

Der Variomatik – Ölzusatzherd wird bei ca. 4 kW begrenzt (grüner Bereich), da diese Heizleistung in den meisten Fällen ausreicht um eine wohlige Wärme zu erzeugen.

Vorteil

- Kein Überheizen der Räume durch unbedachte Betriebsweise.
- Geringer Ölverbrauch durch angepasstes Betriebsverhalten, dadurch geringere Umweltbelastung.

Um auf eine höhere Heizleistung zu kommen, muss der rote Knopf gedrückt und der Knebel in den roten Bereich gedreht werden (Bild 4). Beim Zurückdrehen ist ein Drücken des roten Knopfes **nicht** erforderlich.

2.3 Außerbetriebnahme

- Regulierknebel (3) auf Stellung „0“ drehen. Dadurch wird der Ölzufluss zum Brennertopf abgestellt.
- Wird der Ölzusatzherd länger nicht gebraucht, ist das Tankabsperrentil (4) durch Rechtsdrehen zu schließen.

2.4 Hinweise zum Kochen

Bei allen Kochvorgängen wird vor ausgesetzt, dass die Kochplatte warm ist. Ansonsten gilt die gleiche Grundregel wie bei einem Elektro- oder Gasherd. Ankochen bei starker Hitze (Stellung 6), weiterkochen bei Stellung 2 – 3. Zum Ankochen stellt man den Topf auf das Schauloch (9).

Zum Weiterkochen dürfen die Töpfe bis zum äußeren Rand versetzt werden.

Für Speisen die schnell und scharf gebrauten werden, z.B. Schnitzel, Gulasch, Kartoffelpuffer (Reibekuchen), muss die Kochplatte besonders heiß sein. In solchen Fällen sollte vorher für ca. 10 Minuten der Regler auf die Stellung 6 gestellt werden.

3. Pflege und Reinigung

- Grundsätzlich soll der Ofen während (2-3 mal) und nach jeder Heizperiode von einem Fachmann gereinigt und überprüft werden. Probleme am Gerät durch mangelnde Reinigung, fallen nicht unter den Garantieanspruch.
- Vor allem bei längerem Betrieb auf Stufe 1 kann es in Abständen von wenigen Wochen zur Verkokung des Öleinlaufs im Brennertopf kommen.

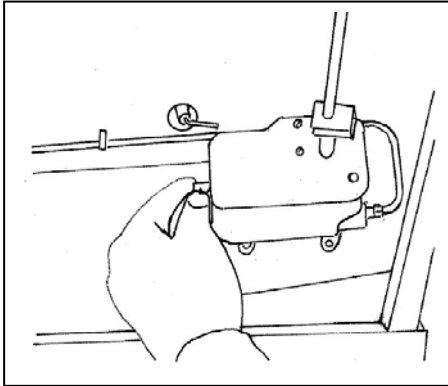


Bild 5

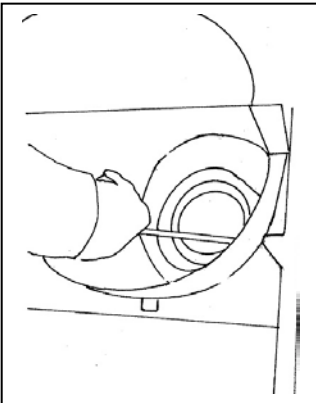


Bild 6

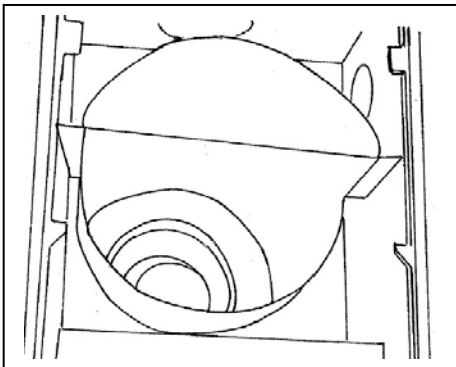


Bild 7

3.1 Reinigung

Erkennbar wird das durch ein Abreißen der Flamme bei Kleinstellung bzw. dadurch, dass bei einer Wiederinbetriebnahme das Öl nur sehr zögernd oder überhaupt nicht mehr in den Brenntopf einläuft. In solchen Fällen ist die Reinigungsna- del (13) bei gleichzeitiger Hin- und Herbewegung in den Öleinlaufstutzen einzudrücken. Die Nadel wird hiernach wieder bis auf Anschlag zurückgezogen (Bild 5). In der Regel wird damit eine Reinigung wie nachfolgend beschrieben während einer Heizperiode vermeidbar sein.

- Nach jeder Heizperiode sind die Verbrennungsrückstände nach Herausheben des Brennerrings (nur bei trockenem Brenntopfboden und erkaltetem Gerät) zu entfernen (Bild 6).
Harte Ölkoksrückstände am Einlauf sollte zweckmäßigerweise mit einem metallischen Gegenstand herausgebrochen werden.
- Staublech nach oben herausziehen und gegebenenfalls Russablagerungen dahinter entfernen (Bild 7).

3.2 Herdplattenpflege

Alle im Handel befindlichen Stahlplatten neigen unter dem Einfluss von Luftfeuchtigkeit oder bei Berührung mit Wasser zu Rostbildung.

Aus diesem Grund werden bei uns alle Herdplatten vor dem Verpacken mit einem Säurefreien Öl beschichtet. Trotz dieser Vorsichtsmaßnahme kommt es hin und wieder vor, dass sich bis zur Auslieferung des Herdes Roststellen auf der Stahlplatte zeigen.

Dies ist absolut normal und kein Grund zur Reklamation. Der Flugrost kann mit einem in säurefreiem Öl getränkten Lappen entfernt werden. Stärkere Anrostungen lassen sich notfalls mit Schmirgelpapier (80 er bis 120er Korn) beseitigen. Im Anschluss an eine solche Behandlung empfiehlt sich das Nachölen der Herdplatte mit einem säurefreien Öl (Nähmaschineöl oder ähnliches) oder Spezialmittel. Hiernach ist der Herd mit mäßigem Feuer in Betrieb zu nehmen. Die Herdplatte wird sich nunmehr je nach Erwärmung vom hellen Gelb bis hin zum dunklen Violett verfärben. Auch dies ist völlig normal und kein Anlass zur Beanstandung. Jedes Metall läuft (so nennt es der Fachmann) nach dem Grad der Erwärmung an.

Nun liegt es an Ihnen, ob Sie abwarten wollen, bis sich die Stahlplatte einheitlich dunkel verfärbt hat (einige Monate) oder ob Sie durch mehrmaliges Einreiben der Herdplatte mit säurefreiem Öl bzw. Spezialputzmittel den Vorgang beschleunigen.

Gelegentlich sollte die Stahlplatte mit einer Metallspachtel oder einem ähnlichen Schabwerkzeug gründlich gereinigt und auf die vorgezeichnete Weise nachbehandelt werden.

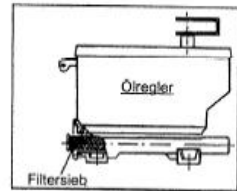
Wir raten dringend davon ab, die Stahlplatte metallblank halten zu wollen und dies durch einen unverhältnismäßig hohen Aufwand an Mühe und Zeit zu bewerkstelligen.

Eine Gleichmäßig schwarze Herdplatte sieht bestimmt nicht hässlicher aus, als eine blankgescheuerte Stahlplatte und hat zudem den Vorteil, dass sie den Bedingungen der natürlichen Materialbeanspruchung angepasst und daher relativ pflegeleicht ist.

Falls diese speziellen Ratschläge zu spät kommen und die Herdplatte bereits tiefere Roststellen aufweist, hilft nur ein sorgfältiges Abschleifen mit Schleifpapier, welches um einen Filz- oder Gummiklotz gelegt ist (im Autozubehörhandel erhältlich) So lange in Längsrichtung schleifen, bis eine glatte Fläche über der gesamten Stahlplatte erreicht ist. Die Platte sollte anschließend so behandelt werden wie oben erwähnt.

3.3 Reinigung des Ölreglers und Verbrennungsluftbegrenzer

Der Ölregler sollte nur von einem Fachmann gereinigt und eingestellt werden. Unsachgemäße Eingriffe können zu Störungen und Folgeschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernehmen kann. Nachlassende Wärmeleistung bei einer bestimmten Reglereinstellung lässt auf ein verschmutztes Filtersieb im Ölregler schließen. Vor dem Herausschrauben unbedingt das Tankabsperrenteil schließen und das auslaufende, restliche Öl aus dem Regler auffangen. Das Filtersieb kann mit Heizöl, Petroleum oder auch in heißem Wasser mit Spülmittelzusatz gereinigt werden. Bitte erst nach völligem Trocknen wieder einschrauben. Reste vom Öl und/oder den Reinigungsflüssigkeiten ordnungsgemäß entsorgen.



Zum Verbrennungsluftbegrenzer:

Am Brennzylinder des Ofens befindet sich unten der Verbrennungsluftbegrenzer mit seiner beweglichen Luftklappe. Diese sollte regelmäßig auf leichte Gängigkeit geprüft werden. Dies geschieht durch leichten Druck mit dem Finger auf die vordere Klappenhälfte. Diese muss frei schwingen können.

3.4 Ursachen von Störungen

Die geltenden Bestimmungen der Baugenehmigungsbehörde für die Lagerung von Heizöl EL sind einzuhalten. Heizöl muss sachgemäß und frostsicher gelagert werden, da sonst unvermeidlich entstehende Paraffinausscheidungen im Öl den Zufluss im Ofen verhindern können.

Durch Kälte entstehende Paraffinausscheidungen können auch durch Beifügen von Additiven im Heizöl nicht verhindert werden. Sollten solche oder andere nachträglichen Beimischungen oder Korrosionsschutzmittel Schänden an den Steuer- und Regelorganen bewirken, liegen die Reparaturkosten außerhalb unserer Gewährleistungsverpflichtungen. Die Viskosität (Zähflüssigkeit) des Heizöls ist temperaturabhängig. Bei zu kaltem Heizöl kann der Zufluss zum Brenner zu gering sein. Stellen Sie deshalb die gefüllte Heizölkanne in einem temperierten Raum (20°C) bereit. Der Lagertank ist regelmäßig auf Sauberkeit zu überprüfen und muss ggf. gereinigt werden. Die Saugleitung sollte mit ausreichend Abstand zum Tankboden montiert sein. Durch Temperaturschwankungen kann es in Stahlblech – Öltanks und – Nachfüllkannen zur Bildung von Schwitzwasser kommen. Das auf diese Weise in das Heizöl gelangte Wasser führt zu Störungen besonders im Ölgler und den ölführenden Leitungen. Die Wärmeleistung des Ofens lässt nach. Der Ölgler, die Ölleitungen und der Öltank müssen durch einen Fachmann gründlich gereinigt werden.

3.5 Ursachen und Behebung von Störungen

Störung	Überprüfung/Behebung
Es kommt kein Öl	<ul style="list-style-type: none"> - Ist Öl im Tank? - Ist das Tank - Absperrventil (4) geöffnet? - Ist richtiges Heizöl eingefüllt? - Ist die Sicherheitsfalle (11) angehoben? - Ist der Öleinlauf im Brennertopf frei? - Ist mit Sicherheit kein Wasser im Öl? - Steht der Ölofen in der Waage?
Zuviel Öl im Brennertopf	<p>ACHTUNG: Bei zuviel Öl im Brennertopf darf der Ölzusatzherd nicht mehr gezündet werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Öl entfernen - Sicherheitsfalle (11) anheben - Anzündvorgang wiederholen
Der Ölzusatzherd rußt	<ul style="list-style-type: none"> - Ist der Schornsteinzug zu schwach? - Ist der Ofenrohranschluss undicht? - Ist der Schornstein undicht oder überlastet? - Ist der Verbrennungsluftbegrenzen (an der Rückseite des Gerätes bzw. des Brennertopfes) nicht offen und frei beweglich? - Ist der Brennerring falsch eingesetzt? - Ist der Brennertopf verrußt und sind die seitlichen Löcher verstopft? - Brennt die Flamme nicht rund? - Liegt die Ölviskosität über 5 cSt (Rückfrage beim Öllieferanten) <p>Häufige Ursachen von schlechter Verbrennung und Zugschwäche sind undichte Türen und Anschlussstellen am Schornstein, Raumheizgeräte in gegenüberliegenden Räumen oder auf gleicher Höhe angeschlossene Raumheizgeräte sowie am gleichen Schornstein angeschlossene Feuerstätten, deren Luftschieber oder Türen außer Betrieb offen stehen, undicht sind.</p>
Der Öleinlauf verkockt in kurzer Zeit	<ul style="list-style-type: none"> - Ist der Verbrennungsluftbegrenzer (an der Rückseite des Gerätes bzw. des Brennertopfes) nicht frei beweglich? - Brennt der Ölzusatzherd dauernd nur auf Stufe 1? - Liegt die Dichte des Heizöls über 0,85kg/dm³ bei 20°C? (Rückfrage beim Öllieferanten) - Brennt die Flamme auf Stufe „1“ nicht einwandfrei rund?

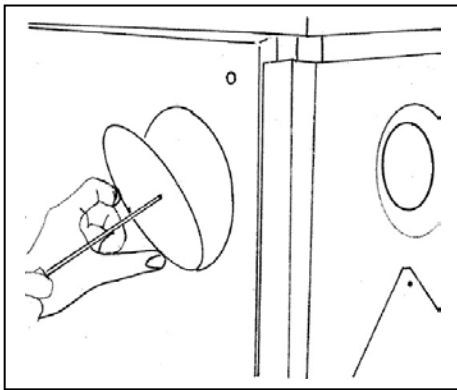


Bild 8

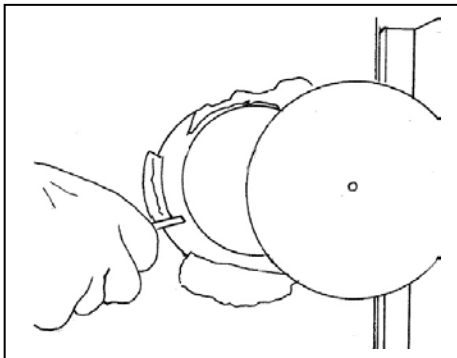


Bild 9

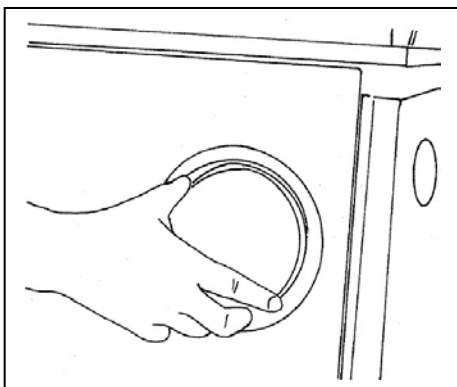


Bild 10

4. Wahl der Anschlussrichtung

Der Herd wird werksseitig mit hinterem Abgasanschluss geliefert.

Soll der Herd seitlich rechts oder links angeschlossen werden, ist der Umbau wie folgt durchzuführen:

- Emaillierten Verschlussdeckel in der Seitenwand entfernen. Schraube ca. 5 Umdrehungen lockern, Deckel verschieben bis U-Bügel sichtbar wird, Deckel mit U-Bügel herausziehen (Bild 8).
- Blinddeckel vom Innenkasten entfernen: Alufolie aufreißen, 3 Schrauben ca. 1 Umdrehung lockern, Deckel nach rechts drehen und abheben (Bild 9).
- Abgasstutzen von der Rückwand entfernen, 3 Schrauben ca. 1 Umdrehung lockern, Abgasstutzen nach rechts drehen und abheben.
- Abgasstutzen am Innenkasten montieren. Hierzu Abgasstutzen über die Schraubenköpfe stecken, bis zum Anschlag nach links drehen, Schrauben festziehen (Bild 10).
- Soll der Herd oben angeschlossen werden, ist ein als Sonderzubehör erhältlicher Guss - Übergangsstutzen wie folgt zu montieren: Herdplattenteile (9) abheben. Rauchlochdeckel (16) im hinteren Plattenteil gegen Guss - Übergangsstutzen austauschen und mit den beiden Schrauben aus dem Sonderzubehör befestigen. Die Abdeckhaube dient beim Anschluss oben nur als rückseitigen Spritzschutz (Bild 11).

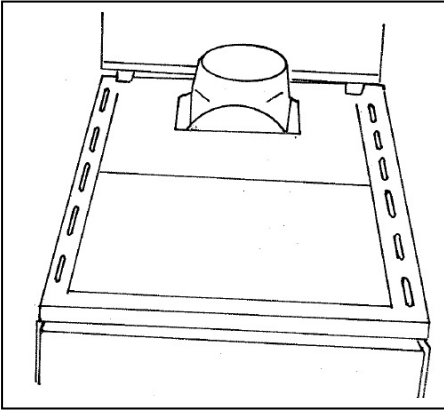


Bild 11

- Blinddeckel an der Rückwand montieren. Blinddeckel über die Schraubenköpfe stecken, bis zum Anschlag nach links drehen, Schrauben festziehen.
- Lochabdeckung am Strahlschutzblech um 180° nach oben drehen und mit Schraube sichern (Bild 12).

4.1 Anschluss an eine zentrale Ölversorgung

Für den Anschluss an eine zentrale Ölversorgung wird die Verwendung eines Dreiwegeumschaltventils (WAMSLER Zubehör) empfohlen. Damit kann bei einem eventuellen Ausfall der ZÖV auf den geräteinternen Tank umgeschaltet werden. Zur Installation wird die Ölleitung zwischen Tank und Regler an der in Bild 13 und 14 gekennzeichneten Stelle aufgetrennt und das Ventil dazwischen gesetzt.

Es ist darauf zu achten, dass die Heizöl – Anschlussleitung nicht unter dem Brennerkopf verlegt wird! Diese muss möglichst im „kalten Bereich“ entlang des Sockelrahmens geführt werden. Es dürfen nur metallische Leitungen nach Norm Verwendung finden.

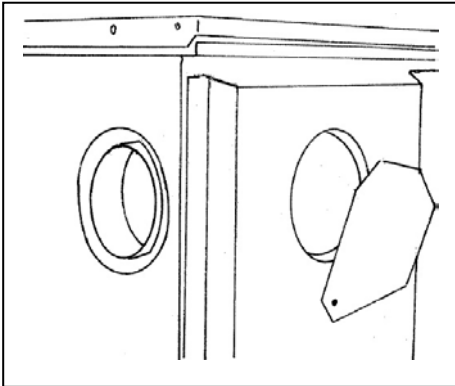


Bild 12

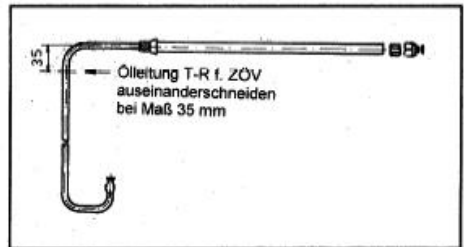


Bild 14

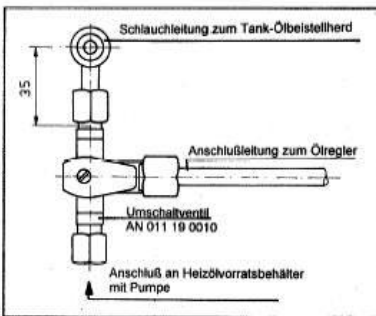
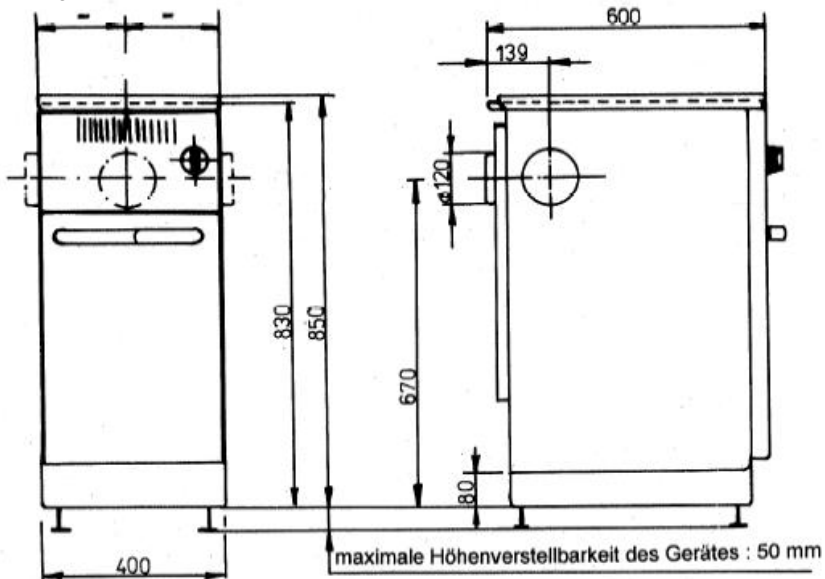


Bild 13

5. Technische Daten

Abmessungen:



DIN – Register – Nr.		003 WM 01
Nennwärmeleistung	kW	5,5
*Raumheizvermögen bei Dauerheizung	m ³	144/84/56
bei Zeitheizung	m ³	102/60/40
DIN - Ölverbrauch min./max. ca.	l/h	0,22/0,69
Tankinhalt	l	6
Abgasanschluss ø	mm	120
Sockelhöhe und Rücksprung	mm	80/35
Sockelblende verstellbar bis	mm	100
Gewicht	kg	50
Abgaswerte:		
Abgasmassenstrom	g/s	5,33
Abgastemperatur	°C	375
Min. Förderdruck bei Nennwärmeleistung	Pa	14
Förderdruck bei 0,8x Nennwärmeleistung	Pa	12

* bei günstigen, weniger günstigen und ungünstigen Heizbedingungen nach DIN 18893 Tab.2

Alle Angaben beziehen sich auf Laborbedingungen nach der DIN 4732.

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen und / oder einer Qualitätsverbesserung bewirken, behalten wir uns vor. Für Druckfehler und Änderungen nach Drucklegung können wir keine Haftung übernehmen.

Innovation aus Tradition



Haus – und Küchentechnik GmbH
Adalperostraße 86
D – 85737 Ismaning
Telefon +49 (0)89 32084-0
Telefax +49 (0)89 32084-297

Art. – Nr. 115031 08.2018