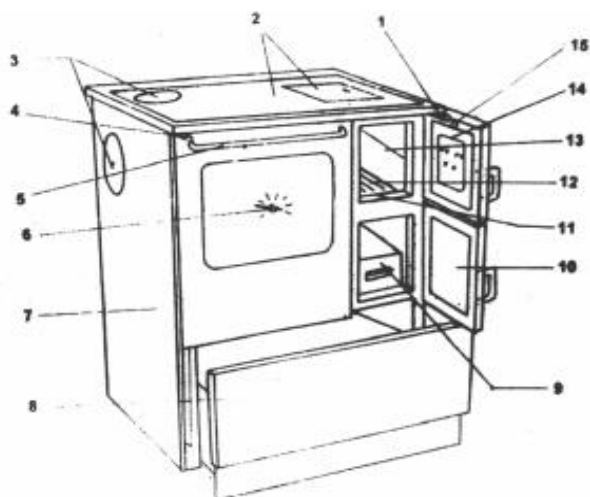


## Bedienungsanleitung Walmser - Ofen K 118

### Sicherheitshinweis:

Beim Öffnen der Heiztür kann es bei Fehlbedienung oder bei nicht ausreichendem Schornsteinzug zu Rauchaustritt kommen. Es ist unbedingt zu beachten, dass die Heiztür nur langsam, zuerst einen Spalt und nach ein paar Sekunden ganz geöffnet werden darf. Außerdem soll vor dem Öffnen der Heiztür zum nachlegen von Brennstoff nur noch das Glutbett im Brennraum vorhanden sein, dass heißt, es dürfen keine Flammen mehr sichtbar sein.



### Legende

1. Primärluftregler
2. Stahlplatte
3. Abgasanschlüsse
4. Anheizklappe
5. Bratrohrtür
6. Bratrohrthermometer
7. Seitenwand
8. Brennstoffwagen
9. Aschekasten
10. Aschetür
11. Rostlager
12. Rost
13. Schamotteverkleidung im Feuerraum
14. Heiztür
15. Sekundärluftregler

### Maximale Aufgabemengen pro Brennstofffüllung

	K118	K128 / K138
Braunkohle	- 3,3 kg (5-6 Brikett) bei Nennwärmeleistung - 4,8 kg (8-9 Brikett) bei Dauerbrand	- 3,3 kg (5-6 Brikett) bei Nennwärmeleistung - 3,8 kg (7-8 Brikett) bei Dauerbrand
Scheitholz	- 2,2 kg (ca. 3 Scheite)	- 2,0 kg (ca. 3 Scheite)

### 2.2 Verbrennungslufteinstellung

Die Einstellungen müssen immer in der Mitte der Bezeichnungen liegen.

Brennstoff		Primärluft Stellung	Anheizklappe Stellung	Sekundärluft Stellung	Zeit ca. h
Anheizen		1	offen	1	-
Scheitholz	NWL	2	geschlossen	1	1
Braunkohlebriketts	NWL	2	geschlossen	2	2
Braunkohlebriketts	Dauerbrand	3	geschlossen	2	12
Außerbetriebnahme keinen Brennstoff mehr nachlegen		3	geschlossen	-	-

### 3.1.3 Anheizklappe

Zum Anzünden muss die Anheizklappe geöffnet und zum Kochen und Heizen geschlossen sein.

Die Betätigung der Anheizklappe erfolgt von vorne. Hierzu ist das abgewinkelte Ende des beiliegenden Deckelhebers in den Schlitz des Betätigungshebels einzuhängen (**Bild 9**)

**Herausziehen** bis zum Anschlag = Anheizklappe ist **offen**. (Anheizen, Kochen)

**Hineinschieben** bis zum Anschlag = Anheizklappe ist **geschlossen**. (Backen, Braten)

### ACHTUNG

Eine offen stehende Anheizklappe während des Heizbetriebes führt zur Überhitzung des Herdes und damit zur Beschädigung. Außerdem hat eine geöffnete Anheizklappe einen erhöhten Brennstoffverbrauch zur Folge.

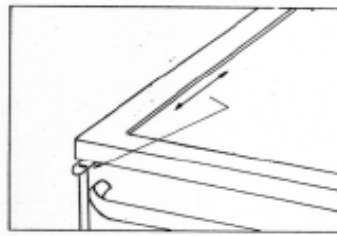
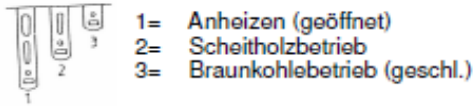


Bild 9

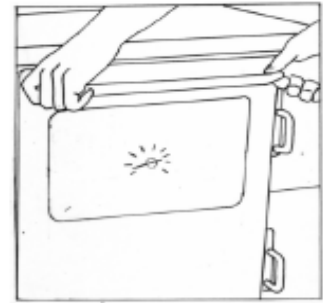


Bild 11

Primärluft (Herd rechts) Pos. 1

Anheizklappe Pos. 4

### 3.1.4 Aschekasten

- Der Aschenbehälter befindet sich unter der Feuerstätte. Er muss regelmäßig überprüft und geleert werden.
- Das Leeren des Aschenbehälters ist bei kaltem Gerät vorzunehmen. Seien Sie bitte vorsichtig, da noch Glut oder brennende Holzstückchen vorhanden sein können. Bitte beachten Sie, dass keine glühenden Verbrennungsrückstände in die Mülltonne gelangen.
- Es ist darauf zu achten, dass der Aschekasten immer bis zum Anschlag eingeschoben wird.

### 3.1.5 Zubehörlagerfach

Dieses Lagerfach befindet sich im unteren Teil des Herdes und ist groß genug, um die für den Betrieb notwendigen Zubehörteile zu lagern. Maximales Füllgewicht ist 10 kg.

### 3.1.6 Bratrohrtür

Die Bratrohrtür ist ohne Werkzeug abnehmbar. Sie wird am Griff angefasst, leicht geöffnet und schräg nach oben gezogen (Bild 11). Das Wiedereinsetzen der Bratrohrtür erfolgt durch Einführen der beiden Scharnierlaschen in die Aufnahmeschlitze und Eindrücken der unteren Türkante mit dem Knie, während die Tür gleichzeitig am Griff nach oben gezogen wird.

### 3.2 Anzünden

Die Leistungsregulierung wird unter Beachtung der Brennstoffart je nach Zugstärke und gewünschter Heizleistung eingestellt. Mit Scheitholz insbesondere mit Weichholz, ist nur ein eingeschränkter Dauerbrand möglich.

Die Heiztür öffnen durch Heben des Griffes nach oben. Bei heißem Gerät ist dazu ein isolierter Schutzhandschuhe zu benutzen. Den Primärluft- und Sekundärluftregler entsprechend der Tabelle 2 „Verbrennungslufteinstellung“ einstellen. Anheizklappe öffnen. Anzünder oder Holzwolke auf den Rost legen, darüber Holzspäne geben. Darauf erst ein kleineres, dann größeres Holz geben, anzünden und Heiztür wieder verschließen. Wenn das Feuer lebhaft brennt und eine ausreichende Grundglut vorhanden ist, erneut Brennstoff aufgeben und die Anheizklappe wieder schließen.

Das erste Anheizen sollte „sanft“ verlaufen, mit geringer Menge Brennmaterial, damit sich die Ofenteile an die Hitze gewöhnen können. Mindestens eine Stunde auf max. Nennwärmeleistung heizen.

Den Brennstoff nicht in den Brennraum einwerfen, sondern einlegen, da sonst die Ausmauerung beschädigt werden kann.

**ACHTUNG** Erst Brennstoff nachlegen wenn nur noch das Glutbett im Brennraum vorhanden sein, das heißt, es dürfen **keine** Flammen mehr sichtbar sein.

### 3.3 Kochen und Heizen

Wenn der Herd zum Kochen oder Heizen benutzt wird, ist die Anheizklappe zu schließen. **(Bild 4; Pos. 3.1.3)** Herdplatte nicht überheizen, weil der Herd dadurch beschädigt, aber kein Vorteil beim Kochen erzielt wird. Abrütteln, Entschlacken und Entaschen

Nach öffnen der Aschetür ist der Rost vor **jeder** Brennstoffaufgabe kräftig abzurütteln.

Der Aschekasten täglich leeren. Wenigstens jeden dritten Tag sollte die Schlacke vom Rost entfernt werden.

### 3.4 Braten und Backen im Bratrohr

Der Herd ist mit einem Bratrohr ausgestattet. Das Bratrohr hat eine Tür mit Glas, auf der ein Thermometer angebracht ist. Die angezeigte Temperatur dient nur als Anhaltspunkt beim Backen und Braten.

#### Folgende HINWEISE sind zu beachten:

Vergewissern Sie sich, dass die Anheizklappe **(Bild 4; Pos. 3.1.3)** seit mindestens 60 Minuten geschlossen ist. Damit erreichen sie eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Backofen. Nur so viel Brennstoff einfüllen, bis man die gewünschte Temperatur erreicht hat. Diese Temperatur kann durch dosierte Brennstoffaufgabe während der ganzen Bratzeit eingehalten werden. Nach halber Bratzeit das Backblech herausziehen und das Bratgut umgedreht wieder einschieben, somit erreicht Sie ein gleichmäßiges Braten und Backen.

### **3.5 Außerbetriebnahme**

Primärluftregler in geschlossene Stellung bringen (Tabelle 2). Restglut ausbrennen und Ofen abkühlen lassen. Feuerraum und Aschebehälter bei kaltem Gerät reinigen und entleeren!

### **3.6 Pflege und Reinigung**

#### **3.6.1 Gerät**

Den Rost vor jeder Brennstoffaufgabe mit Hilfe des Russkratzers und dem Schürhaken zu reinigen. Zur Reinigung ist die Herdplatte abzunehmen und der Rauchgasweg im Inneren des Gerätes und das Abgasrohr zu reinigen. Zum Reinigen des Zugsystems unter dem Bratrohr ist die Rändelmutter am Reinigungsdeckel abzuschrauben und der Deckel abzunehmen. Nach Beendigung der Reinigungsarbeiten ist die Reinigungsöffnung unter dem Bratrohr wieder dicht zu verschließen und die Herdplatte wieder richtig einzusetzen.

#### **3.6.2 Lackierte- und Emailoberflächen**

Die Pflege der äußeren Flächen ist nur bei kaltem Ofen zu empfehlen. Die lackierten Flächen sollten nur mit klarem Wasser gereinigt werden (nicht scheuern). Emailierte Flächen kann in besonderen Fällen vorher mit Seifenlauge oder etwas Geschirrspülmittel behandelt und dann trocken gerieben werden.

**Hinweis:** Auf keinen Fall sollten Sie Schwämme, Scheuermittel, aggressive oder kratzende Reinigungsmittel verwenden!

#### **3.6.4 Stahlplatte**

Die Stahlplattenteile müssen in noch handwarmen Zustand mit säurefreiem StahlplattenPutzpflegemittel eingerieben werden. Diese Reinigung ist bei kaltem Gerät vorzunehmen. Die Wärmeabstrahlenden Spezialstahlplatten des Herdes bedürfen einer regelmäßigen Wartung nach jedem Kochen. Bei jeder Benutzung, die Feuchtigkeit oder den Schmutz auf der Platte verursacht hat, sollte gereinigt werden. Man sollte die Herdplatte säubern wenn sie noch lauwarm ist, so kann eventuell vorhandenes Wasser verdunsten und es bilden sich keine Rostflecke. Es ist darauf zu achten, dass bei kaltem Herd kein Wasser zum reinigen benutzt wird. Dehnfugen der Stahlherdplatte müssen stets frei von Verkrustungen oder dgl. sein, um ein Verformen der Stahlherdplatte und der Seitenverkleidungen zu vermeiden. Wenn notwendig, sollte auch der Anschlag der Deckel von eventuellen Ablagerungen befreit werden. Wenn notwendig, sollte auch der Anschlag der Deckel von eventuellen Ablagerungen befreit werden.