

**D Zentralheizungsherd**

**E Central Heating Cooker**

**F Cuisinière chauffage central**

**I Termocucina**

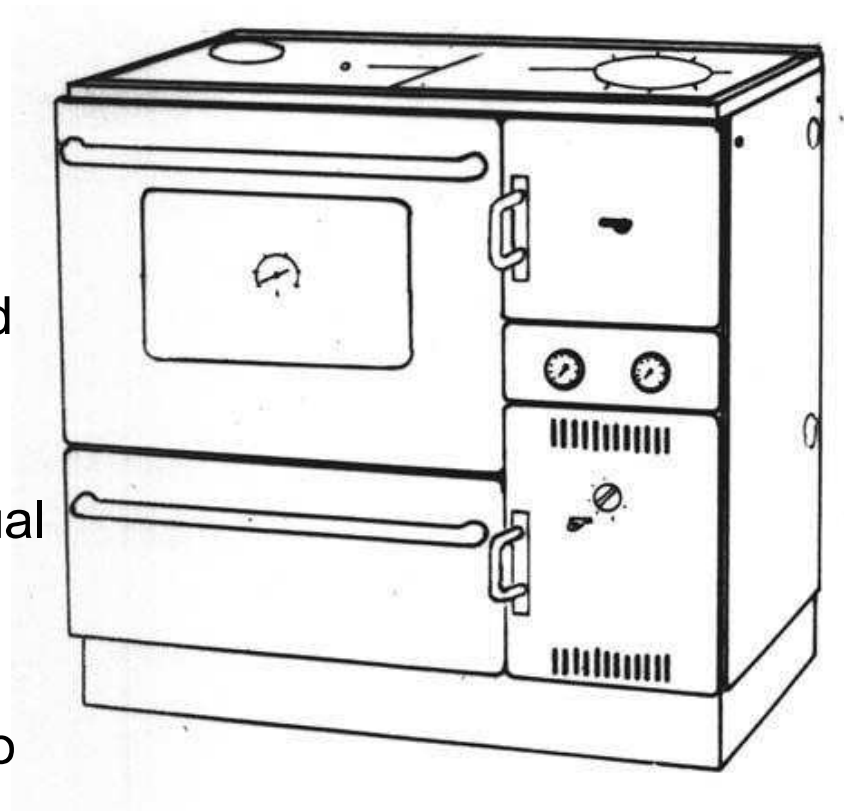
**K 148**

Bedienungs- und  
Aufstellanleitung

Operating and  
Instruction Manual

D´instruction de  
la cuisinière

Istruzioni per uso  
e installazione



**WAMSLER**  
Innovation aus Tradition

---

## VORWORT

Sehr verehrter Kunde,

wir beglückwünschen Sie zum Erwerb eines Zentralheizungsherd K148. Sie haben die richtige Wahl getroffen, denn mit einem Produkt haben Sie die Garantie für

- **Hohe Qualität** durch Verwendung bester und bewährter Materialien.
- **Funktionssicherheit** durch ausgereifte Technik, die streng nach deutschen bzw. europäischen Normen geprüft ist (nach DIN EN 12815).
- **Lange Lebensdauer** durch die robuste Bauweise.

Mit dem Zentralheizungsherd K148 haben Sie ein zeitgemäßes Kompaktgerät für die Funktionen.

- Kochen, Backen, Braten
- Zentralheizung
- Warmwasserbereitung

Das Gerät ist energiesparend, umweltfreundlich und seine Bedienung ist denkbar einfach. Alles Wissenswerte hierüber sowie einige zusätzliche Tipps finden Sie nachfolgend zusammengefasst.

Bitte beachten Sie, dass die Installation der Geräte nur durch einen anerkannten Fachmann erfolgen darf, der Ihnen auch später, falls es einmal Probleme gibt, gern zur Verfügung steht.

### **ACHTUNG:**

Bei Ersatzteilbestellungen die am Typschild des Gerätes eingetragene  
Typ-Nr, A.Nr. und F.Nr. angeben.

**Nur Original WAMSLER - Ersatzteile verwenden**

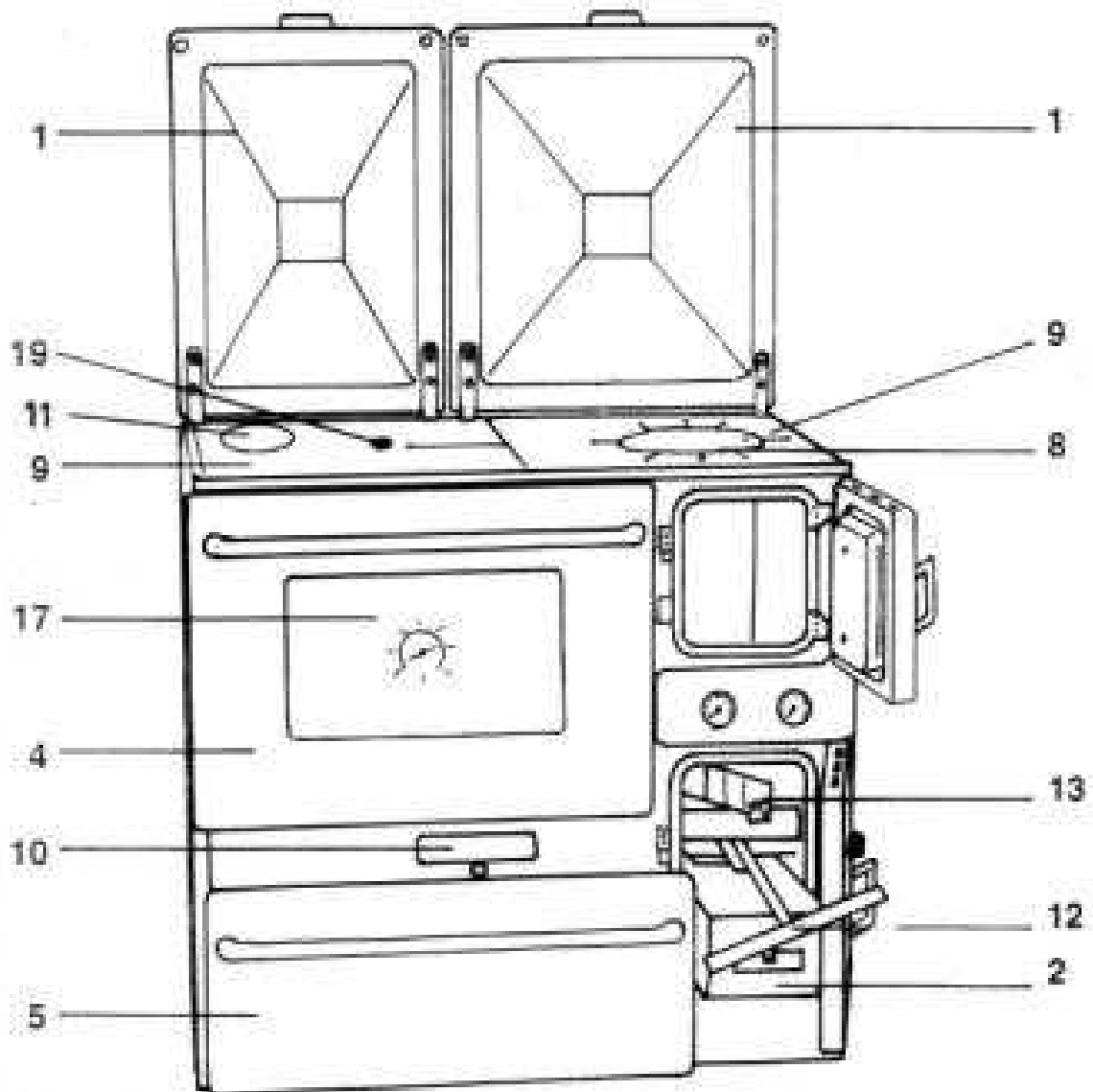
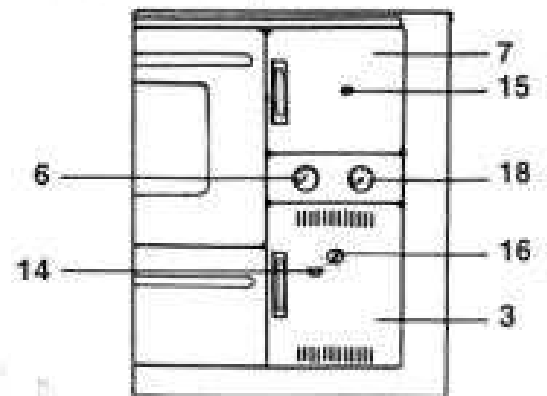
Das Typschild befindet sich an der rechten Seite des Brennstoffwagens und wird nach Herausziehen sichtbar (Bild 11).

---

# INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
<b>Vorseiten</b>	
Vorwort.....	2
Geräteaufbau.....	4
Legende.....	5
Das Wichtigste kurz gesagt.....	6
<b>1. Bedienung</b>	
1.1 Inbetriebnahme als Integralherd.....	7
1.2 Wichtige Bedienteile.....	7
1.3 Anzünden.....	9
1.4 Heizbetrieb und Dauerbrand.....	9
1.5 Heizbetrieb während der Übergangszeit und im Sommer.....	10
1.6 Kochen.....	10
1.7 Braten und Backen.....	10
1.8 Pflege und Reinigung.....	11
1.9 Ursache von Störungen.....	13
<b>2. Aufstellung</b>	
2.1 Brandsicherheit.....	14
2.2 Schornsteinanschluss.....	14
2.3 Heizungsherd für die geschlossene Anlage.....	15
2.4 Abstandsverbindung und Zubehör.....	15
<b>3. Montage</b>	
3.1 Montage der Abdeckhaube.....	17
3.2 Wahl der Rohranschlussrichtung.....	17
3.3 Montage des Wärmetauschers und der thermischen Ablaufsicherung.....	17
3.4 Montage der Herdtange.....	18
<b>4. Hinweise zur Heizungsanlage</b>	
4.1 Allgemeine Informationen.....	18
4.2 Wichtige Hinweise.....	18
4.3 Integrierungen in eine bestehende Anlage.....	20
<b>5. Technische Daten</b>	
5.1 Brennstoffe.....	21
5.2 Heizleistungsdaten.....	21
5.3 Abmessungen, Leistungswerte, Abgaswerte.....	22
5.4 Maßzeichnungen.....	23
5.5 Kurzanleitung.....	24
<b>6. Abbildungen</b>	24
<b>7. Sicherheitshinweise</b>	28
<b>8. Konformitätserklärung</b>	30

# Geräteaufbau



---

## Legende

1. Abdeckhaube (Sonderzubehör)
2. Aschekasten
3. Aschetür
4. Bratrohrtür
5. Brennstoffwagen
6. Manometer
7. Heiztür
8. Kochlochdeckel
9. Kochplattenteile
10. Putztür
11. Rauchlochdeckel
12. Kurbel f. Hebe/Senkvorrichtung
13. Rosttür
14. Rüttelstange
15. Sekundärluftschieber
16. Temperaturregler
17. Thermometer (Bratrohrtür)
18. Thermometer ( Wasser)
19. Zentralsteller

### **Herdzubehör**

- Kurbel
- Deckelheber
- Russkratzer
- Schürhaken
- Reinigungsbesen
- Aschekasten
- Backrost
- Backblech
- Schutzhandschuh

---

## Das Wichtige kurz gesagt

- Der Herd darf auf gar keinen Fall angeheizt werden, wenn kein oder nur ungenügend Wasser in der Heizungsanlage vorhanden oder die Anlage eingefroren ist!
- Der Aschentür sollte nur zum Anheizen offen bleiben. Während des Heizbetriebes ist sie geschlossen zu halten, da anderenfalls der Temperaturregler die Leistung nicht regeln kann und die Gefahr einer Überheizung des Herdes besteht!
- Der maximale Betriebsdruck in der Heizungsanlage darf 2,5 bar nicht überschreiten (Anspruchdruck des Sicherheitsventils)!
- Bei Nachspeisen von Heizwasser ist auf die max. Druckgrenze von 1,5 bar (kalt) oder 2,0 bar (heiß) zu achten!
- Nur die als geeignet empfohlenen raucharmen Brennstoffe verwenden und keinen Abfall, Kohlegrus oder Feihackschnitzel verbrennen!
- Bei unterer Rostlage (Winterstellung) den Feuerungsraum nur ratenweise mit Brennstoff füllen!
- Herdplatte nicht zum Glühen bringen und Überkochen vermeiden!
- Der Schornsteinzug sollte für den Vollastbetrieb nicht unter 12 Pa liegen. Bei zu hohen Zügen in einfach belegten Schornsteinen im Aufstellungsraum des Herdes eine Nebenluftklappe einbauen.

### **ACHTUNG!**

#### **Nebenluftklappe bei mehrfach belegten Schornsteinen ist unzulässig!**

- Herd, Rauchrohr und Schornstein regelmäßig reinigen!
  - Keine waagrecht verlegten Rauchrohrstrecken über 1,25 m verlegen!
  - Rauchrohrdurchmesser vom Rohrstutzen bis zum Schornstein nicht reduzieren!
- Fenster und Türen des Aufstellungsraumes dürfen wegen der notwendigen Verbrennungsluftzufuhr nicht vollständig dicht sein!
- Beim Aufstellen des Herdes und beim Verlegen des Rauchrohres ist die Brandsicherheit zu beachten!
  - Vor der erstmaligen Inbetriebnahme des Herdes die Schornsteinanlage nach den Erläuterungen in der Aufstellenanleitung überprüfen oder überprüfen lassen!
- Roten Knopf an der thermischen Ablaufsicherung mind. einmal jährlich kräftig niederdrücken um die Durchflussfunktion zu kontrollieren! Wenn dabei der Wasseraustritt merklich schwächer wird, muss ein Fachmann mit einer Durchflussentkalkung des Wärmetauschers beauftragt werden!
- Zum Anzünden kein Papier verwenden! Umweltverschmutzung!
  - Sicherheitsdatenblatt beachten!

**Bei der erstmaligen Inbetriebnahme des neuen Herdes kann eine leichte äußere Rauchbildung auftreten. Dies ist völlig normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Für gute Belüftung sorgen.**

### **Achtung!**

**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 Tür zum Nachlegen von Brennstoff nur noch das Glutbett im Brennraum vorhanden sein, das heißt, es dürfen keine Flammen mehr sichtbar sein.**

---

## **1. BEDIENUNG**

### **1.1 Inbetriebnahme als Integralherd**

Wenn der Heizungsherd in eine vorhandene Zentralheizungsanlage integriert wird und der Öl- oder Gaskessel zur Spitzenbedarfsdeckung in der Anlage verblieben ist, kann der Heizungsherd nach belieben zugefeuert werden. Der Öl- oder Gaskessel sorgt dann in der Regel, während der Herd geheizt wird, nur noch für die Brauchwasserbereitung und sollte daher eine Abgasklappe zur Vermeidung unnötiger Stillstandsverluste besitzen.

#### **Der Kessel soll abgeschaltet werden**

Bleibt der Öl- oder Gaszentralheizungskessel nicht zugeschaltet, sollte der Rücklaufbeimischer am Kessel – falls der Herd nach dem Mischer und nicht zwischen Kessel und Mischer in die Anlage eingebunden wird – so eingestellt werden, dass der im allgemeinen eingebaute Brauchwasserboiler bzw. der daneben aufgestellte Standboiler vom Heizungsherd mit Wärme versorgt werden kann. Die Brauchwassertemperatur ist dann direkt von der Vorlauftemperatur abhängig. Letzteres gilt auch für die vorzuziehende Einbindung zwischen Mischer und Kessel oder den direkten Anschluss des Heizungsherdes an einen freien Vor- und Rücklaufstutzen des vorhandenen Heizkessels. In allen angeführten Installationsfällen sollte der Kessel eine Abgasklappe haben.

### **1.2 Wichtige Bedienteile**

#### **Der Kurbel (12)**

Der Rost ihres Herdes ist durch eine Höhenverstellung von Winter- auf Sommerbetrieb verstellbar.

Zum Höhen- oder Tieferstellen wird die mitgelieferte Kurbel (12) verwendet (Bild 4). Der Sommerbetrieb (obere Roststellung) gewährleistet eine hohe Kochleistung bei gleichzeitig niedriger Wasserleistung.

#### **Die Rosttür (13)**

Bei tiefliegender Winterstellung des Rostes dient die Rosttür zum Anzünden und Entschlacken. Die Rosttür kann durch schwenken des Riegels geöffnet werden (Bild 5).

#### **Rüttleinrichtung (14)**

Der Rost kann mit Hilfe der Rüttelstange (14) in jeder Höhenlage gerüttelt werden. Bei heißem Gerät kann hierzu der Deckelheber verwendet werden (Bild 6).

**Bitte keine glühende Asche in Mülltonnen oder ins Freie schütten!**

#### **Temperaturregler (16)**

Der Temperaturregler steuert über die Luftzufuhr die Verbrennungsgeschwindigkeit und damit die Heizleistung des Herdes.

---

## **Zentralsteller (19)**

Mit Hilfe des Deckelhebers können Sie den Zentralsteller verstellen (Bild 7). Es sind 3 Stellungen möglich:

- I. Anheizen und Kochen im Sommer
- II. Heizen
- III. Braten und Backen, Kochen im Winter

## **Thermometer und Druckanzeiger (Manometer)**

Zwischen Heiz- und Aschetür befinden sich zwei Anzeigegeräte (Bild 8).

- Das Thermometer (18) zeigt die Vorlauftemperatur in °C an.
- Der Druckanzeiger (6) misst den Druck in der Zentralheizungsanlage in bar.

## **Kochlochdeckel (8)**

Der Kochlochdeckel kann mit dem Deckelheber hochgehoben und somit bequem Brennstoff von oben nachgefüllt werden (Bild 9).

Ebenso stellt der Kochlochdeckel die heißeste Stelle der Herdplatte dar.

## **Sekundärluftschieber (15)**

Mit dem Sekundärluftschieber kann bei Winterstellung des Rostes die Luftzufuhr für die Nachverbrennung der Abgase geregelt werden.

Bei Sommerstellung Schieber geschlossen halten (Bild 10).

## **Brennstoffwagen (5)**

Der Brennstoffwagen wird auf Schienen geführt und kann durch Anheben über die Auszugsbegrenzung ganz herausgenommen werden (Bild 11).

## **ACHTUNG!**

**Keine leicht entflammaren Gegenstände (Papier, Spiritus, Anzünder usw.) im Brennstoffwagen lagern.**



---

## 1.3 Anzünden

### Bei unterer Rostlage (Winterstellung)

Bei geöffneter Asche-, Heiz-, und Rosttür, Kohleanzünder oder Holzwohle, kleine Holz-scheite auf den Rost legen. Durch die Rosttür anzünden und Rost-, Asche- und Heiztür schließen (Bild 13).

Wenn das Holz lebhaft brennt, Kohle oder Holz durch die Heiztür zugeben. Sekundärluft-schieber öffnen. Mit dem Temperaturregler (16) kann nun die gewünschte Leistungsstufe gewählt werden.

### Bei oberer Rostlage (Sommerstellung)

Die Vorgehensweise ist identisch wie mit unterer Rostlage, nur erfolgt das Anzünden über die Heiztür (Bild 14). Bei Außentemperaturen über + 15°C kann es wegen des geringen Schornsteinzuges zu Rauchaustritt beim Anzünden kommen. Hier kann ein mit Holzwohle im Schornstein entfacht Lockfeuer helfen.

#### **ACHTUNG!**

**Im Interesse der Luftreinhaltung sollte zum Anzünden kein Papier verwendet werden und der Feuerraum nicht auf einmal, sondern in zwei bis drei Raten auf die Grundglut etwa im Abstand von 10 bis 15 Minuten vollgefüllt werden.**

#### **WARNUNG!**

**Wenn der Heizungsherd in Betrieb ist, darf eine im Aufstellungsraum des Herdes vorhandene Abluft - Dunstabsaughaube nicht eingeschaltet werden. Gefahr der Abgasansaugung aus dem Herd!**

## 1.4 Heizbetrieb und Dauerbrand

### Heizen mit Holz

- Zentralsteller (19) auf II
- Sekundärluftschieber (15) „Auf“

Lange und starke Holz-scheite in mindestens 2 Raten auf üppige Glut auflegen. Aufgespal-tetes Brennholz verbessert die Verbrennungsgüte und die Regelbarkeit. Hartholz brennt ergiebiger als Weichholz. Bei zu niedrigem Schornsteinzug (evt. hohe Außentemperatur) und geregelter Unterluft durch den Temperaturregler kann nach der Brennstoffaufgabe die Aschetür unter Aufsicht, kurzfristig geöffnet werden um die Verbrennung in Gang zu brin-gen.

### Dauerbrand mit Holz

Durch den Temperaturregler (16) wird die Verbrennungsgeschwindigkeit so eingestellt, dass die Vorlauftemperatur in etwa gehalten wird.

**Mit Holz, insbesondere mit Weichholz, ist nur ein eingeschränkter Dauerbrand mög-lich.**

---

## Heizen mit Kohle

- Zentralsteller (19) auf II
- Sekundärluftschieber (15) „Auf“

Kohle erst nach einer kräftigen Grundglut, wenigstens in zwei Raten, mit einem zeitlichen Abstand von ca. 15 Minuten auffüllen.

## Dauerbrand mit Kohle

Den Temperaturregler (16) erst zurückstellen wenn in nachgefüllter Kohleschicht gelbe Flämmchen durchschlagen. Braunkohlebriketts sind für den Dauerbrand über Nacht besonders geeignet.

## 1.5 Heizbetrieb während der Übergangszeit und im Sommer

Bei evtl. schlechterem Schornsteinzug, bedingt durch höhere Außentemperaturen können die Rauchgase nicht vollständig abziehen.

Deshalb

- Zentralsteller auf I
- Weniger Brennstoff einfüllen
- Temperaturregler nicht zu weit zurückdrehen
- Öfters rütteln um den Durchzug im Herd aufrecht zu erhalten.

## 1.6 Kochen

Verwenden Sie bitte nur Töpfe mit massiven ebenen Böden sowie passenden Deckeln.

### Kochen im Winter

- Roststellung „unten“
- Temperaturregler auf „3“
- Zentralsteller auf „II“ oder „III“
- Sekundärluftschieber „AUF“

### Kochen im Sommer

- Roststellung „oben“
- Temperaturregler auf „3“
- Zentralsteller auf „II“ oder „III“
- Sekundärluftschieber „AUF“

In der wärmeren Jahreszeit wird der Herd meist nur zum Kochen, Braten, Backen und zur Warmwasserbereitung benutzt. Zu diesem Zweck bedient man sich der oberen Rostlage um zu gewährleisten, dass der Aufstellungsraum und der Warmwasserspeicher nicht übermäßig erwärmt werden. Bei Überschreitung der Wärmeaufnahmefähigkeit der Brauchwasserspeicher, wird die überschüssige Energie über die thermische Ablaufsicherung (geschlossene Anlage) abgeleitet.

**Dies darf aber kein regelmäßig auftretender Betriebszustand sein.**

---

## 1.7 Braten und Backen

### Braten und Backen im Winter

- Roststellung „unten“
- Zentralsteller auf „III“
- Sekundärluftschieber „AUF“

Die Abdeckhaube wenn möglich schließen. **Zum Braten** ist ein lebhaftes Feuer nötig. Hierzu eignet sich besonders Weichholz, um die Bratrohrtemperatur über 200 °C zu halten. Die Bratrohrtemperatur lässt sich durch Nachlegen von Brennstoff und über den Temperaturregler steuern.

**Zum Backen** genügt ein schwaches Feuer. Zu diesem Zweck den Temperaturfühler entsprechend zurückstellen und nur wenig Brennstoff nachlegen. Das Bratrohr in jedem Fall vorheizen und keine Weißblechformen verwenden.

### Braten und Backen im Sommer

- Roststellung „oben“
- Zentralsteller auf „III“
- Sekundärluftschieber „AUF“

Ansonsten gelten hierfür die gleichen Hinweise wie oben.

**Bei Bratrohrtemperaturen über 300°C, Temperaturregler zurückstellen oder Bratrohrtür auf „Rasterstellung“ öffnen.**

### Beschickung des Bratrohres

Kuchen auf den Bratrost in den untersten Einschub stellen. Zum anbraten, obersten Einschub verwenden. Nach halber Bratzeit das Backblech herausziehen und das Bratgut umgedreht wieder einschieben, somit erreicht Sie ein gleichmäßiges Braten und Backen.

## 1.8 Pflege und Reinigung

Die Zeitabstände zur Reinigung des Herdes und des Rauchrohrs hängen im wesentlichen von den verwendeten Brennstoffen, dem Kaminzug und der Betriebsweise ab.

Es sollte unbedingt gereinigt werden, wenn:

- die Heizleistung nachlässt
- trotz kräftiger Luftzufuhr (offene Aschetür) das Brennmaterial schlecht brennt
- gelegentlich Rauch austritt (Abgasgeruch im Raum)
- die Heizperiode zu Ende ist.

Unnötiger Staubaustritt lässt sich vermeiden, wenn alle Öffnungen am Herd geschlossen bleiben, die gerade nicht gereinigt werden.

- Kochplatten herausnehmen (Bild 15) und Schornsteinanschluss durchkehren (Bild 16). (Bei oben liegendem Rauchanschluss kann die Kochplatte aufgelegt bleiben.)
- Ruß und Asche von der Bratrohrdecke in die Zugschächte kehren.
- Mit Russkratzer die drei Schächte neben und hinter dem Bratrohr von oben nach unten reinigen und mit der Russbürste nachkehren (Bild 17).

- 
- Die Kochplatten reinigen (am besten im Freien) und wieder einlegen.
  - Den Brennstoffwagen herausziehen, die Putztür öffnen und den Aschekasten quer unter die Putztür stellen. Nun mit dem Russkratzer, Ruß und Flugasche in den Aschekasten kehren (Bild 18). Anschließend Putztür wieder schließen.
  - Den Rost in unterer Position mit dem Schürhaken von der Schlacke und sonstigen Rückständen befreien.
  - Die äußere Emailfläche nur bei kaltem Herd mit Wasser oder Seifenlauge reinigen und anschließend trocken reiben.
  - Angebranntes Kochgut auf der Kochplatte mit einem Metallspachtel entfernen und evtl. mit speziellen Stahlplattenreiniger oder säurefreiem Öl behandeln.

### **Reinigung des Bratrohres**

Die Reinigung des Bratrohres sollte nicht nur in größeren Abständen sondern nach jedem Gebrauch vorgenommen werden.

Eingebrannte Rückstände werden zunächst durch Auflegen eines feuchten Lappens eingeweicht. Einfacher ist die Behandlung mit handelsüblichen Bratrohr – Reinigungsmitteln. Drahtbürsten und Metallschwämme sind zur Reinigung emaillierter Gegenstände nicht zu empfehlen, da damit das Email zerkratzt wird. Nach dem Säubern sollte das Bratrohr zum Auslüften einige Minuten geöffnet bleiben, damit bei der nächsten Aufheizung kein unangenehmer Geruch entsteht.

## 1.9 Ursache von Störungen

Ihr Herd ist nach neuesten technischen Erkenntnissen gebaut. Dennoch können Störungen auftreten, die ihre Ursache im Schornstein, im Brennstoff oder in der Heizungsanlage haben.

Störung	Überprüfung/Behebung
Herd qualmt – - im Sommer  - im Winter  - bei Inbetriebnahme	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kurzzeitiges Öffnen der Aschetür unter Kontrolle (hohe Außentemperaturen bedingen schlechten Schornsteinzug).</li> <li>- Schornstein mit Holzwolle anwärmen (im Schornstein oder im Herd)</li> <li>- Kurzzeitiges Öffnen der Aschetür unter Kontrolle</li> <li>- Keinen feuchten und rauchintensiven Brennstoff verwenden.</li> <li>- Den Feuerraum langsam nach und nach auffüllen.</li> <li>- Wann wurde der Herd zuletzt gereinigt?</li> <li>- Bei Erstinbetriebnahme ist ein kurzzeitiger Rauchaustritt völlig normal und verliert sich wieder.</li> </ul>
Herd zieht nicht richtig	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ist der Schornsteinzug zu schwach?</li> <li>- Ist der Ofenrohranschluss undicht?</li> <li>- Sind alle Reinigungstüren am Schornstein und am Herd gut verschlossen?</li> <li>- Ist die Frischluftzufuhr in den Aufstellraum gewährleistet? (Türen und Fenster dürfen nicht vollständig dicht sein.)</li> <li>- Ist der Schornstein undicht oder überlastet?</li> </ul>
Zu wenig Hitze beim Kochen	- Steht der Temperaturregler auf „3“?
Zu viel Hitze beim Kochen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ist der Temperaturregler zurückgestellt?</li> <li>- Weniger Brennstoff nachlegen.</li> </ul>
Vorlauftemperatur wird nicht erreicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wurde energiereicher Brennstoff verwendet (Brennstoff)?</li> <li>- Ist die Anlage richtig dimensioniert?</li> <li>- Wurde ausreichend Brennstoff aufgefüllt?</li> <li>- Sind die Reinigungsschieber geschlossen?</li> </ul>
Rost klemmt beim Rütteln	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sind die Schlackenreste entfernt?</li> <li>- Haben sich evt. Nägel aus Bauholz verklemmt?</li> </ul>
Siedegeräusche	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sind die Heizkörper aufgedreht?</li> <li>- Ist die Umwälzpumpe ausgefallen?</li> <li>- Ist die Anlage entlüftet?</li> </ul>
Thermische Ablaufsicherung spricht an	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ist die Aschetür geschlossen?</li> <li>- Evtl. Rost hochkurbeln.</li> </ul>
Schwitzwasser im Herd	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ist der Brennstoff zu feucht?</li> <li>- Ist die Rücklauftemperatur zu niedrig?</li> </ul>

---

## **2. AUFSTELLUNG**

Für die Aufstellung und den abgasseitigen Anschluss sind die Forderungen der Feuerungsverordnung (FeuVO), die jeweiligen Länderbauverordnungen sowie DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160, DIN EN 1856-2 und DIN EN 15287 zu beachten. Zur korrekten Funktion Ihres Gerätes muss der Schornstein, an den Sie das Gerät anschließen wollen, in einwandfreiem Zustand sein.

### **Hinweis!**

**Da der 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. Es ist sicher zu stellen, dass ein Raum-Leistungsverhältnis von  $4\text{m}^3$  je kW Nennwärmeleistung gewährleistet ist. Ist das Volumen geringer, muss über Lüftungsöffnungen ein Verbrennungsluftverbund mit anderen Räumen hergestellt werden (Verbrennungsluftöffnungen mind.  $150\text{ cm}^2$ ).**

### **2.1 Brandsicherheiten**

Der für den Anschluss vorgesehene Schornstein muss bis mind.  $+ 400^\circ\text{C}$  belastbar sein.

Wird der Herd auf einen Fußboden aus brennbaren Baustoffen wie Holz, Kunststoff usw. gestellt, so ist dieser auf ein Bodenblech anzuordnen, dass die Feuerraumöffnung, seitlich um wenigstens **30 cm** und nach vorn um wenigstens **50 cm** überragt. Die Stellwände seitlich und hinter dem Herd dürfen nicht aus brennbaren Baustoffen hergestellt oder mit brennbaren Baustoffen verkleidet sein, sofern ein Abstand von **20 cm** zum Herd unterschritten wird.

Hängeschränke über dem Herd müssen wenigstens **70 cm** Abstand zur Herdplatte haben. Der Seitenabstand zu Möbelteilen aus Holz oder Kunststoff muss ebenfalls **20 cm** betragen.

Verbindungsstücke zu Schornsteinen müssen von Bauteilen aus brennbaren Baustoffen einen Abstand von mindestens **40 cm** einhalten. Es genügt ein Abstand von mindestens 10 cm, wenn die Verbindungsstücke mindestens **2 cm** dick mit nichtbrennbaren Dämmstoffen ummantelt sind. Verbindungsstücke zu Schornstein müssen, soweit sie durch Bauteile aus brennbaren Baustoffen führen in einem Abstand von mindestens **20 cm** mit einem Schutzrohr aus nichtbrennbaren Baustoffen versehen oder, in einem Umkreis von mindestens **20 cm** mit nicht brennbaren Baustoffen mit geringer Wärmeleitfähigkeit ummantelt sein.

Geringere Abstände aus brennbaren Baustoffen sind zulässig, wenn sichergestellt ist, dass an den Bauteilen bei Nennwärmeleistung der Feuerstätten keine höheren Temperaturen als  $85^\circ\text{C}$  auftreten können.

### **2.2 Schornsteinanschluss**

Das Verbindungsstück zwischen Herd und Schornstein soll den gleichen Querschnitt haben wie der Rohrstützen am Herd. Der Schornsteinquerschnitt soll gleich bleibend und möglichst quadratisch oder rund ausgeführt sein. Hausschornsteine sind gegen Abkühlung zu schützen. Dies gilt besonders für das Rauchrohr und Schornsteine aus Stahlblech. An Stellen, an denen sie starker Abkühlung ausgesetzt sind, sollten sie mit einer guten Wärmeisolierung versehen werden. Neuzeitliche Schornsteine aus Fertigteilen oder Mehrschalenkonstruktionen sind – sofern durch die örtlichen Baubehörden zugelassen – zu bevorzugen. Waagrechte Rauchrohrstücke über 0,5 m Länge müssen zum Schornsteinanschluss hin um zehn Grad ansteigen. Rohre, die nicht wärme geschützt oder nicht senkrecht geführt sind, dürfen nicht länger als 1,25 Meter sein.

---

Die wirksame Schornsteinhöhe von Mitte Rohrstützen bis zur Schornsteinoberkante muss mindestens 5 m betragen.

Bei einer geringeren Höhe ist der Herd oben mit einem senkrechten Rauchrohr anzuschließen dessen Länge wenigstens 1 m betragen soll.

**Der Anschluss an einen Schornstein, dessen wirksame Höhe unter 4 m liegt, ist unzulässig.**

Da der Schornsteinzug eine von vielerlei Einflüssen abhängige Größe ist, kann zur Vermeidung von Überlastungen der Feuerstätten und zur Ausschaltung von Schornsteinversottungen mindestens 40 cm über der Sohle eine Nebenluftvorrichtung eingebaut werden. Nebenluftvorrichtungen dürfen nur in den Aufstellräumen der Feuerstätten angeordnet werden. Sind Feuerstätten mit gemeinsamem Schornstein in verschiedenen Räumen aufgestellt, so ist eine Nebenluftvorrichtungen unzulässig.

Neben den hier aufgeführten Punkten sind die Forderungen für den Schornstein die DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160 und der DIN EN 15287 zu beachten (je nach Gültigkeit).

**Vor dem Anschluss des Gerätes ist in jedem Fall der zuständige Bezirks-Schornsteinfegermeister zu Rate zu ziehen!**

## **2.3 Heizungsherd für die geschlossene Heizungsanlage**

Der Heizungsherd K148 darf mit Wärmetauscher für die thermische Ablaufsicherung nur in geschlossenen Anlagen nach DIN EN 12828 betrieben werden. Der Anschluss an eine offene Anlage schließt unsere Gewährleistung für Korrosionsschäden aus.

Für offene Anlagen eignet sich der Heizungsherd K148 wenn kein Wärmetauscher für die thermische Ablaufsicherung eingebaut werden kann.

Weitere Hinweise zur Zentralheizungsanlage siehe Punkt 4.

Heizungsherde für feste Brennstoffe dürfen in geschlossenen Anlagen nur mit einer stromabhängigen, thermischen Ablaufsicherung und mit einem auf 2,5 bar eingestellten über dem Herd angeordneten Sicherheitsventils betrieben werden!

Die thermische Ablaufsicherung hat im Zusammenwirken mit dem Wärmetauscher dafür zu sorgen, dass bei großem Feuer und geringer Abnahme an Heizungs-/Brauchwasser der Druck in der Heiztasche den zulässigen Höchstwert nicht überschreitet. Das Sicherheitsventil muss deshalb regelmäßig auf seine Funktionsfähigkeit geprüft werden. Dies geschieht durch kurzzeitiges Drücken des roten Knopfes. Während dieser Zeit muss Wasser durch das Ventil fließen.

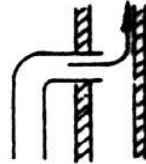
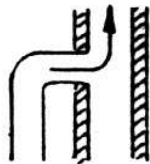
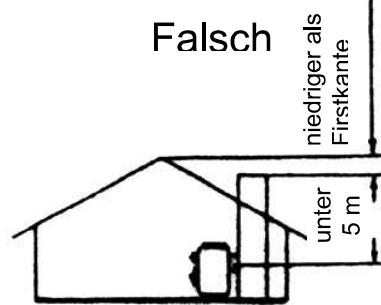
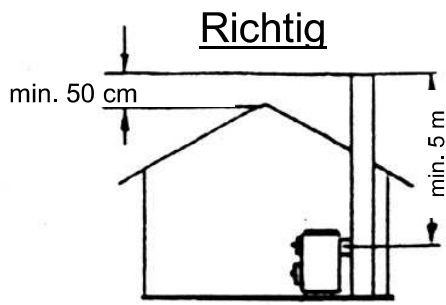
### **ACHTUNG!**

Der Herd darf (auch probeweise) nur angeheizt werden, wenn

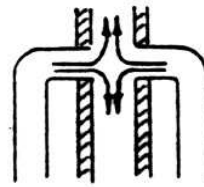
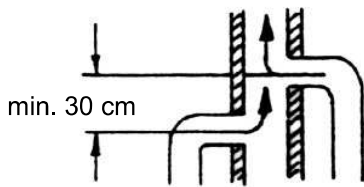
- er an ein vollständig mit Wasser gefülltes und entlüftetes Zentralheizungssystem angeschlossen ist
- die Funktion und Betriebsbereitschaft der thermischen Ablaufsicherung sowie des Sicherheitsventils hergestellt und geprüft ist
- die Heizungspumpe betrieben werden kann

## **2.4 Abstandsverbindung und Zubehör**

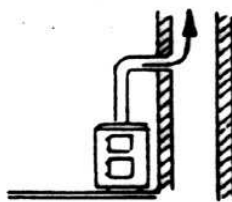
Falls der Herd in eine Einbauküche integriert wird, ist der Übergang zum jeweils anschließenden Holzunterbauschrank über eine, vom Werk lieferbare Abstandsverbindung und Installationseinheit herzustellen. Dieser thermische Abstandshalter Typ 110/55mm ist mit dem Herd EN - geprüft und erfüllt die baurechtlichen Anforderungen bezüglich des Brand-schutzes.



Querschnittsverengung im Schornstein durch ein zu weit eingeschobenes Abgasrohr



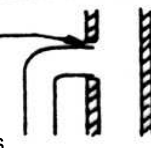
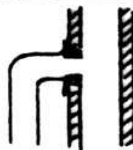
Stau durch sich gegenseitig behindernde Abgasströme



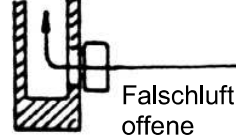
Falschluf durch offene Türen an nicht benutzten Feuerstätten



Falschluf durch offenen Rohranschluss



Falschluf durch undichten Rohranschluss



Falschluf durch offene Schornsteintür

### Maßnahmen bei Schornsteinbrand!

Bei ungenügender Reinigung des Schornsteins, bei falschem Brennstoff (z. B. zu feuchtes Holz) oder falscher Verbrennungslufteinstellung kann es zu einem Schornsteinbrand kommen. Schließen Sie in so einem Fall die Verbrennungsluft an der Feuerstätte und rufen Sie die Feuerwehr.

**Versuchen Sie niemals selbst mit Wasser zu löschen!**



---

## **3. MONTAGE**

### **3.1 Montage der Abdeckhauben (Sonderzubehör)**

Die Abdeckhauben werden mit den Scharnierzapfen in die Steckhülsen gesteckt (Bild 20). Sollten die Abdeckhauben nicht parallel verlaufen, sind die im Zubehör befindlichen Ausgleichsringe je nach Bedarf auf den entsprechenden Scharnierzapfen zu schieben. Für die Edelstahl Ausführungen gibt es keine geeigneten Abdeckhauben.

### **3.2 Wahl der Rohranschlussrichtung**

Der Rohrstutzen ist am Herd hinten montiert. Wird ein Rauchrohranschluss seitlich gewünscht, sind folgende Maßnahmen zu treffen:

- Den Rohrstutzen hinten abmontieren (Bild 21).
- Den Rauchlochdeckel an der Seitenwand lösen. **Schraube nicht ganz herausdrehen.** Anschließend den Deckel soweit nach unten schieben, bis der Befestigungsbügel frei wird und der Rauchlochdeckel abgenommen werden kann (Bild 22).
- Aluminiumisolierung mit einem Messer ausschneiden (Bild 23).
- Perforiertes Isoliermaterial herausnehmen (ggf. herausschneiden) (Bild 24).
- Durch die hintere Rauchrohröffnung den Konterdeckel des Rauchlochdeckels der inneren Seitenwand mit der Hand festhalten, und Rauchlochdeckel abmontieren (Bild 25).
- Konterdeckel zur nicht benutzten Rauchrohröffnung umsetzen (Bild 26), und mit dem zuvor abmontierten Rauchlochdeckel die Öffnung wieder verschließen (Bild 27) und isolieren. (Hierzu das entfernte Isoliermaterial der Seitenwand verwenden.)
- Die Rückwandöffnung mit dem mitgelieferten Blinddeckel verschließen (Bild 28).
- Den Rohrstutzen an die gewählte Anschlussstelle montieren.

### **3.3 Montage des Wärmetauschers und der thermischen Ablaufsicherung**

Der Wärmetauscher und die thermische Ablaufsicherung gehören in Deutschland zum Standard-Lieferumfang. Diese sind im Lieferumfang enthalten. Bei Bedarf kann das Gerät damit auch nachgerüstet werden.

Es ist folgendermaßen vorzugehen:

- An der feuerseitigen Seitenwand, oben die beiden Schrauben herausdrehen. Die Seitenwand etwas herauskippen und nach oben abziehen (Bild 29 + 30 B).
- Den Fühler der thermischen Ablaufsicherung in die jetzt zugängliche Tauchhülse bis zum Anschlag einführen (Bild 29 + 30 C).
- Schutzschlauch in der Tauchhülse festklemmen und nach hinten herausführen (Bild 29 + 30 D).
- Zur Montage des Wärmetauschers wird nur der Blindflansch auf der Rückseite des Herdes abgenommen und dafür der Wärmetauscher montiert (Bild 30 A + 31).

#### **ACHTUNG!**

Der Wärmetauscher ist mit der Heiztasche dicht zu verschrauben (Bild 31). Wichtig: Gewindebolzen können bei zu starker Kraftanwendung abreißen!

---

### 3.4 Montage der Herdstange (Sonderzubehör bei Standardgeräten)

Die Herdstange wird am Herdrahmen mit den zwei mitgelieferten Schrauben und Beilagscheiben montiert (liegt der Herdstange bei).

- Heizzür und Bratrohrtür öffnen
- Herdstange mit einem Ende auf die Heizzür auflegen.
- Herdstange am anderen Ende an den Herdrahmen anschrauben.
- Danach die andere Seite der Herdstange an den Rahmen befestigen (Bild 29)

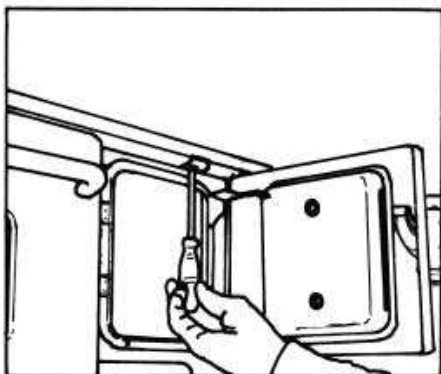


Bild 29

## 4. HINWEISE ZUR HEIZUNGSANLAGE

### 4.1 Allgemeine Informationen

Die folgenden Hinweise und Anleitungen behandeln nur Fragen von grundsätzlicher Bedeutung. Es wird darüber hinaus vorausgesetzt, dass der Errichter einer Heizungsanlage über die notwendigen fachlichen und handwerklichen Grundkenntnisse verfügt. Das gilt selbstverständlich auch für die nachträgliche Einbindung des Herdes als Integralherd in eine bestehende Anlage.

Heizungsherde mit Wärmetauscher mit einer thermischen Ablaufsicherung sind nur für geschlossene Anlagen geeignet.

Für offene Anlagen sind Herde ohne Sicherheitswärmetauscher für die thermische Ablaufsicherung zu verwenden.

**Für Anlagen sind die Normen und Regelungen nach DIN EN 12828, DIN EN 12831 und DIN EN 12897 zu beachten.**

### 4.2 Wichtige Hinweise

Der Heizungsherd ist mit der Wasserwaage genau auszurichten.

Für den Vor- und Rücklaufanschluss am Herd sind Winkel- oder Geradeverschraubungen zu verwenden (kurze Winkel als Sonderzubehör erhältlich) (nicht muffen oder schweißen).

Waagerechte Rohrabgänge vom Heizungsherd sind in 1" auszuführen. Reduzierungen dürfen erst in der Senkrechten erfolgen.

Der Füll- und Entleerhahn sollte stets am tiefsten Punkt der Anlage im Rücklauf montiert sein.

---

Bis zu einer statischen Höhe von 10 m ist das Druckausdehnungsgefäß in Abhängigkeit vom Wasserinhalt der Anlage wie folgt zu wählen:

Wasserinhalt Liter	Gefäßgröße Liter
Bis 111	12
112-167	18
168-231	25
232-234	35
325-463	50
464-741	80

Zwischen dem Ausdehnungsgefäß und dem Heizungsherd dürfen keine handbedienbaren Absperrventile eingebaut werden.

Über dem höchsten Zirkulationspunkt von geschlossenen Anlagen ist eine um mindestens 0,5 m überhöhte Entlüftungstrecke von wenigstens 1“ Durchmesser anzuordnen und an deren oberem Ende ein Entlüftungsventil vorzusehen.

Plattenheizkörper über 1,5 Länge sind am Vor- und Rücklauf wechselseitig diagonal anzuschließen.

Bei einer unteren Verteilung muss an jedem Heizkörper ein Entlüftungsventil vorgesehen werden. Die Heizkörper dürfen zur Entlüftung hin kein Gefälle haben.

Die Heizungsanlagen sollen grundsätzlich mit einer Umwälzpumpe gebaut werden.

Im einfachsten Installationsfall ist die Umwälzpumpe über einen Schalter an das Stromnetz angeschlossen und läuft dann in der Heizperiode im Dauerbetrieb, während die Leitung des Herdes mit dem eingebauten Temperaturregler geregelt wird. Die Pumpe kann jedoch auch von einem Maximumthermostat gesteuert werden. Es ist jedoch auch möglich, die Umwälzpumpe über eine Differenztemperaturregelung zu schalten.

**Unabhängig von den vorstehend geschilderten Steuerungsbeispielen ist die Heizungspumpe primär über einen, unmittelbar (max. 2m entfernt) am Rücklaufanschluss des Herdes hinter einem regulierbaren Bypass im Herdbereich zwischen der Vor- und Rücklaufleitung angeordneten thermischen Thermostat mit einer fest eingestellten Einschalttemperatur von 50 bis 55 °C zu steuern, um einen Niedertemperaturbetrieb des Herdkessels zu vermeiden (Rücklaufanhebung).**

**Bypassventil muss bei 55°C vollständig geöffnet sein.**

In der werkseitig lieferbaren Installationseinheit ist diese thermische Rücklaufanhebung als kontinuierlich regelnde Vorlaufbeimischung bereits eingebaut.

Die Ermittlung des Wärmebedarfs ist nach den geltenden Regeln zu beachten.

Neben den häufig verwendeten Boilern mit eingebauten Wärmetauschern und Doppelmantelboilern, besteht noch die Möglichkeit der Verwendung eines Kombispeichers.

Es empfiehlt sich, eine regulierbare Umwälzpumpe einzubauen, deren Förderleistung an die jeweiligen Verhältnisse angepasst werden kann. Die Pumpe sollte in den Rücklauf montiert werden. Es ist dabei lediglich die Durchlaufrichtung zu beachten.

Für den Austausch im Reparaturfall sollte unmittelbar vor und hinter der Pumpe ein Absperrschieber eingebaut werden

Ausdehnungsgefäße, Boiler und Leitungen, welche in Dachböden installiert sind, müssen gut gegen Einfrieren geschützt werden.

---

Wird eine Anlage im Winter längere Zeit außer Betrieb genommen, ist sie zu entleeren. Heizkörper, Entlüftungsventile oder sonstige Absperrorgane sind dabei zu öffnen.

Vor Inbetriebnahme einer Anlage muss über den Füll- und Entleerungshahn so lange Wasser eingespeist werden, bis ein Überdruck zwischen 1 und 1,5 bar hergestellt ist. In jedem Fall ist darauf zu achten, dass die Anlage langsam gefüllt wird und die Luft über die eingebauten Entlüftungsventile entweicht, bevor der vorstehend genannte statische Druck hergestellt ist.

Aus Gründen der Korrosionssicherheit empfiehlt sich nach Möglichkeit die Herde an geschlossene Anlage anzuschließen. Bei offenen Anlagen sind Korrosionsschäden am Brauchwasserboiler und Herdkessel sowie an den Heizkörpern wegen des ungehinderten Zutritts von Luftsauerstoff zum Heizwasser auf die Dauer nicht auszuschließen.

Aus dem Heizungskreislauf darf kein Brauchwasser entnommen werden. Die Brauchwasserentnahme ist nur indirekt über Zwischenwärmetauscher (Doppelmantelboiler oder Durchlaufregister) erlaubt.

Der Sicherheitsvor- und Rücklauf sowie die Rohrleitungen zum und von Brauchwasserbereiter dürfen nicht unter 1" verlegt werden. Bei geschlossenen Anlagen muss im Vorlauf über dem Herd ein Sicherheitsventil mit einem Öffnungsdruck von 2,5 bar eingebaut werden.

Der Hersteller leistet für Korrosionsschäden am Herdkessel keine Garantie, wenn bei offenen Anlagen Buntmetalle im Heizwasserkreislauf eingebaut sind, oder in solchen Fällen kein geeignetes Korrosionsschutzmittel verwendet wurde.

### **4.3 Integrierungen in eine bestehende Anlage**

Der Herd mit eingebautem Sicherheitswärmetauscher für die thermische Ablaufsicherung ist für den Einbau in eine bestehende Heizungsanlage geeignet, die als geschlossenes System ausgeführt ist.

Die am Zentralheizungskessel im Keller angebrachten Sicherheitseinrichtungen können den Heizungsherd nicht mit absichern. Es sind für den Herd eigene Sicherheitseinrichtungen vorzusehen.

Es ist unbedingt erforderlich, die zugeführte Energie des Herdes auch zu verbrauchen bzw. zu speichern. Normalerweise ist ein Pufferspeicher mit 55 Liter je kW Wasserleistung für die Pufferung ausreichend.

---

## **5. TECHNISCHE DATEN**

### **5.1 Brennstoffe**

Ein raucharmer und störungsfreier Betrieb des Herdes, sowie die erforderlichen 12 Pa für den Schornsteinzug ist die angegebene Nennwärmeleistung nur gewährleistet, wenn keine anderen als die nachstehend aufgeführten Brennstoffe verwendet werden. Verwenden Sie nur naturbelassenes, trockenes Holz mit einer Restfeuchte von max. 20%.

<b>Brennstoffart</b>	<b>Wärmeinhalt ca. kJ/kg</b>	<b>Anmerkung</b>
Braunkohlebriketts	19.500	
Hartholz lufttrocken	14.600	Dauerbrand nur begrenzt kein Dauerbrand möglich
Weichholz lufttrocken	11.500	

Die Verbrennung von Abfällen, Feinhackschnitzeln, Rinden, Spanplattenresten, Kohlegruß, feuchtem oder mit Holzschutzmitteln behandeltem Holz, Papier und Pappe o.ä. ist verboten. Zum Anzünden sollte Holzwolle oder Grillanzünder verwendet werden. **Keine flüssigen Anzündhilfen verwenden!**

### **5.2 Heizleistungsdaten**

Die folgende Tabelle zeigt Wasserleistung und Wärmeabgabe (an den Aufstellraum) Ihres Herdes unter Labor - Bedingungen nach EN 12815 in Bezug zur Füllmenge, Reglerstellung und unterste Roststellung für die Brennmaterialien Braunkohlebriketts und Scheitholz.

#### **Leistungstabelle nach DIN EN 12815:2005**

<b>Typ 148</b>	<b>Brennstoff *</b>	<b>Temperaturregler</b>	<b>Sekundärluft</b>	<b>Füllmenge ca.</b>	<b>Gesamtleistung kW</b>	<b>Wasserleistung kW</b>	<b>Wärmeabgabe an den Raum kW **</b>
Nennwärmeleistung bei 12 Pa	Kohle	3	auf	11 kg / 2h	23	16,5	6,5
	Holz			7 kg / 1h	23	16,5	6,5
Dauerbrand 6 Pa	Kohle	zu	¼ auf	6 kg / 12h	k.A.	k.A.	k.A.

\* Braunkohlebriketts:

Hu = 5,41 kWh/kg

Buchenholz:

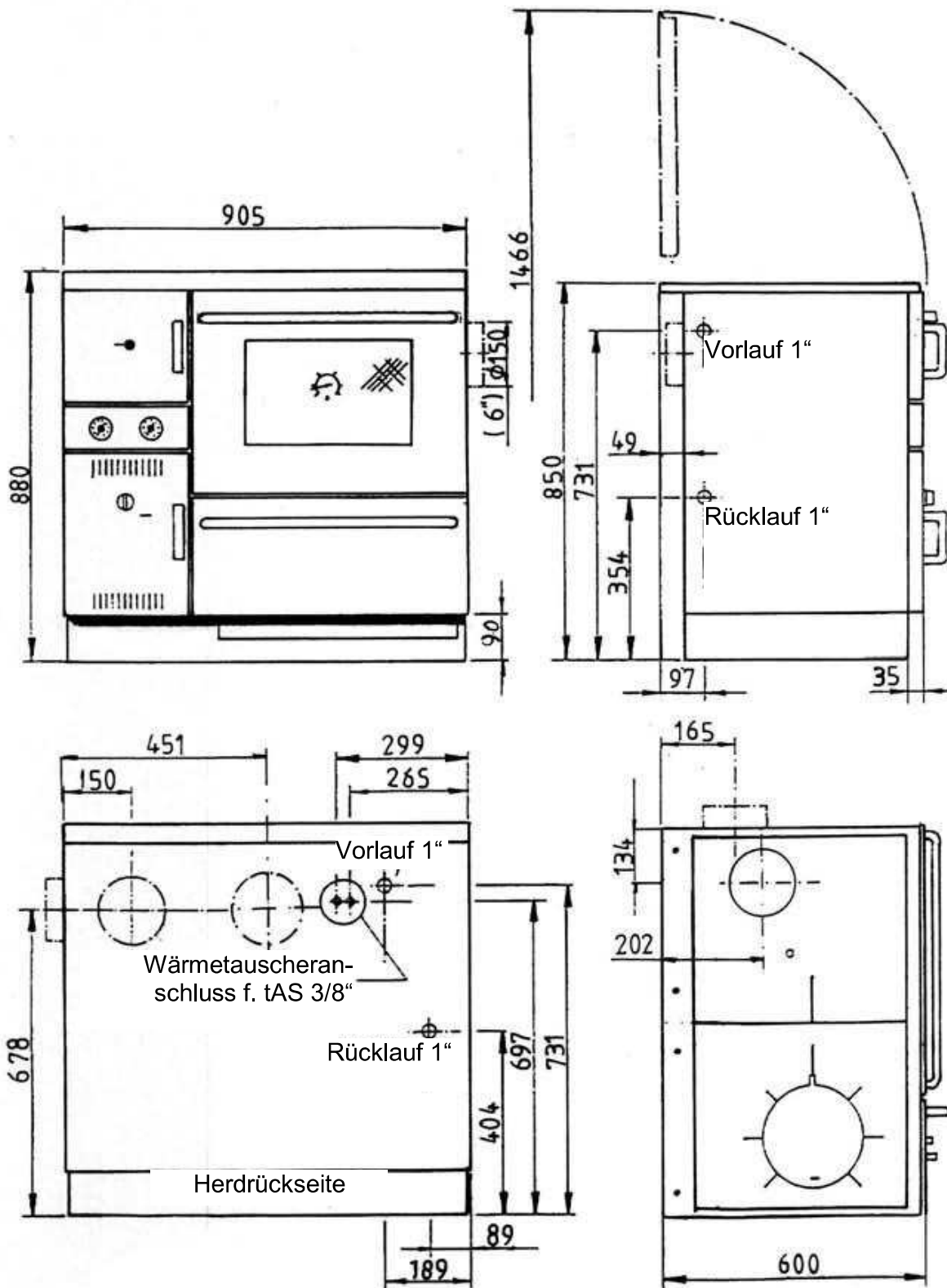
Hu = 4,05 kWh/kg (Restfeuchte max. 20%)

\*\* bei geschlossener Abdeckhaube

### 5.3 Abmessungen, Leistungswerte, Abgaswerte

Gerätetyp	<b>K148</b>
Zulassung	CE, 15a B-VG, VKF
Außenmaße B x H x T (ohne Haube)	905 x 850 x 600mm
Höhe mit geöffneter Abdeckhaube	1466mm
Höhe mit geschlossener Abdeckhaube	880mm
Feuerraum B x T	234 x 421mm
Feuerraumhöhe min. / max.	280 / 470 mm
Herdplatte B x L	858 x 499 mm
Heiztüröffnung B x H	173 x 195 mm
Bratrohr B x H x T	460 x 360 x 420 mm
Vor- und Rücklaufanschluss	R1", hinten u. seitlich
Abgasanschluss	150mm ø
Wasserinhalt der Heiztasche	18,5 l
Betriebsdruck max.	2,5 bar
Wasserseitiger Druckverlust der Heiztasche Bei einem Durchfluss von 0,75 m <sup>3</sup> /h: 1,5 m <sup>3</sup> /h:	4 mbar 8 mbar
Erforderlicher Förderdruck bei NWL	12 Pa
Abgasstutztemperatur bei NWL Scheitholz	204°C
Abgasstutztemperatur bei NWL Braunkohlebriketts	249°C
Abgasmassenstrom bei NWL Scheitholz	32,9 g/sec
Abgasmassenstrom bei NWL Braunkohlebriketts	37,2 g/sec
Raumheizvermögen mit Holz für den Aufstellungsraum bei günstigen, weniger günstigen und ungünstigen Heiz- bedingungen nach DIN 18893/Tab.2.  bei Dauerheizung bei Zeitheizung	165 / 95 / 65 m <sup>3</sup> 114 / 68 / 46 m <sup>3</sup>
Vorlauftemperatur bei Reglerstufe 1/2/3	45 / 60 / 80°C
Gewicht brutto / netto	236 / 215 kg
CO (13% O <sub>2</sub> )	≤ 0,11 %
Staub	≤ 40 mg/m <sup>3</sup>
Wirkungsgrad (Scheitholz)	≥ 84 %

## 5.4 Maßzeichnungen



Die angeführten Abmessungsangaben sind nur zur Information! Wir behalten uns das Recht von Konstruktionsänderungen vor, falls diese das technische Niveau erhöhen, oder die Qualität verbessern!

## 5.5 Kurzanleitung

	Anheizen	Heizen	Kochen	Braten/Backen
Zentralsteller	I	II	Winter II od. III Sommer I	III
Sekundär- Luftschieber	ZU	AUF bei Kohle ¼ AUF bei Dau- erbrand	AUF	AUF
Temperatur- Regler	Stufe 3	nach Bedarf	Stufe 3	Braten: Stufe 3 Backen: nach Bedarf

## 6. ABBILDUNGEN

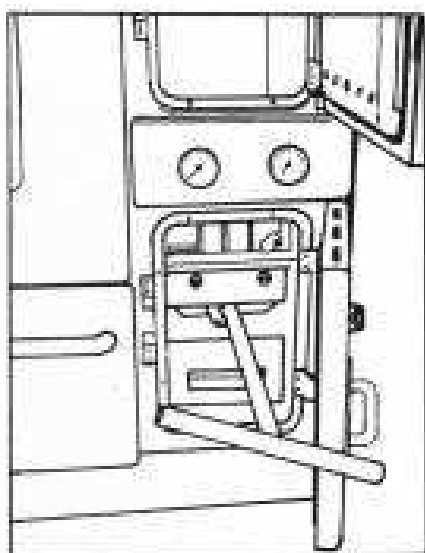


Bild 4

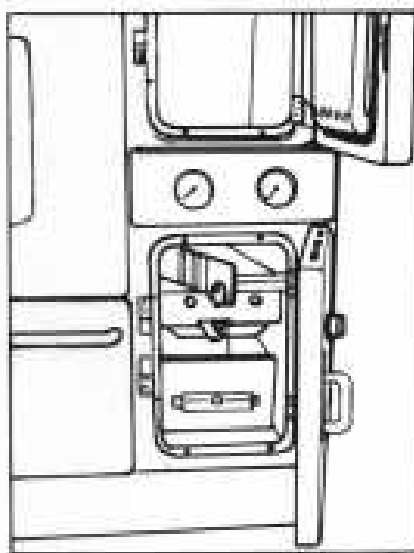


Bild 5

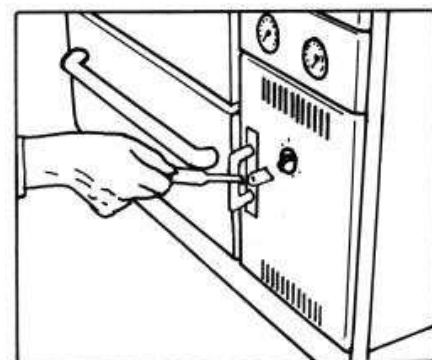


Bild 6

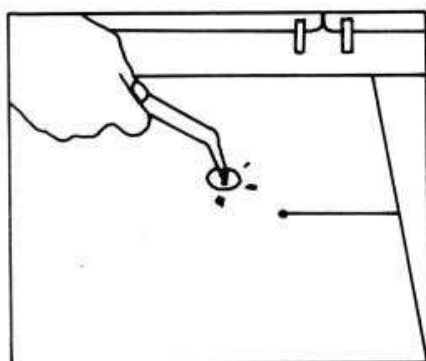


Bild 7

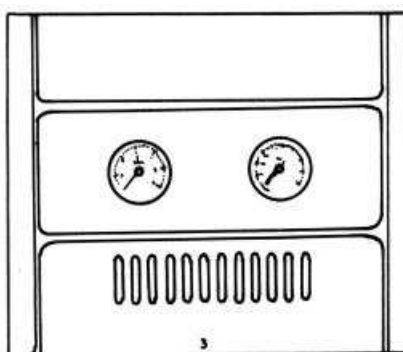


Bild 8

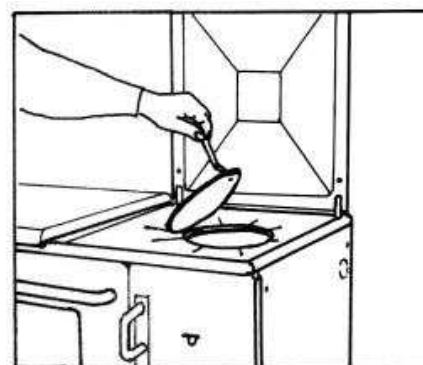


Bild 9



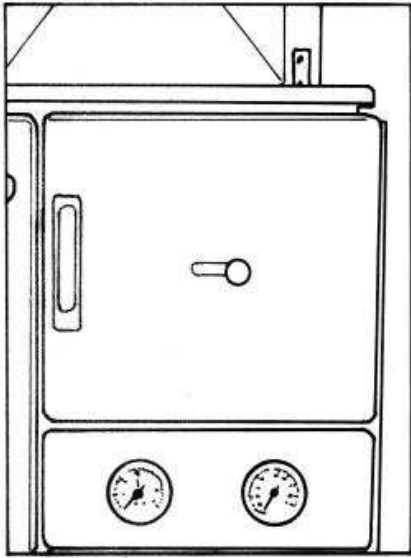


Bild 10

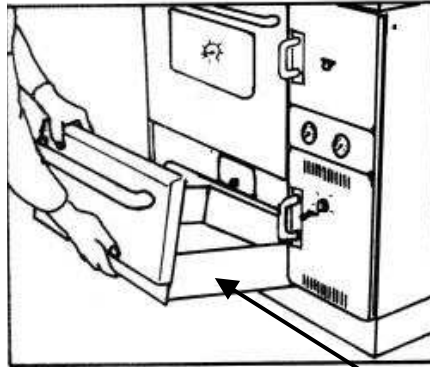


Bild 11

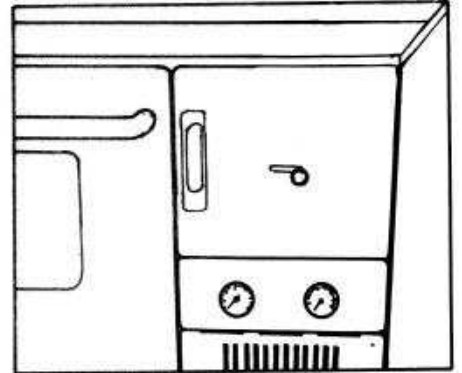


Bild 12

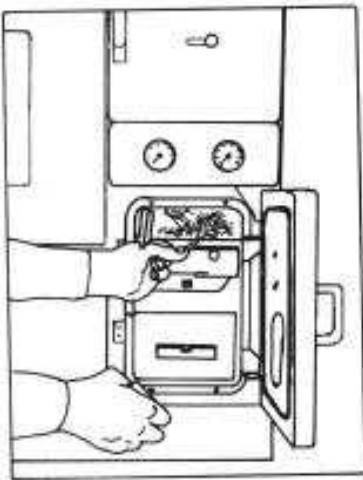


Bild 13

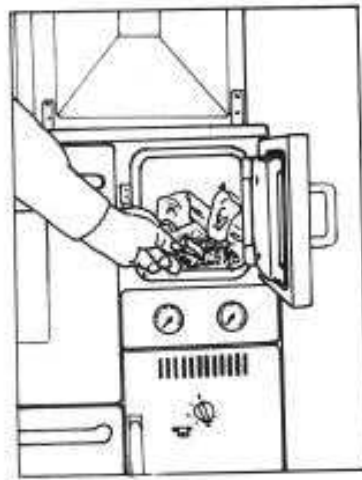


Bild 14

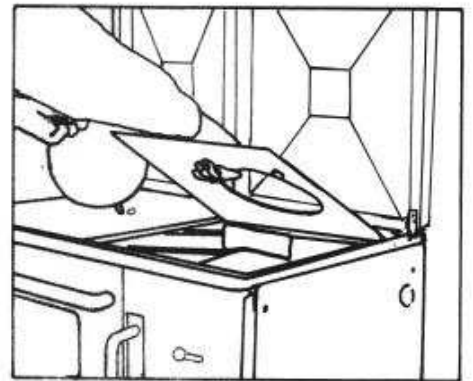


Bild 15

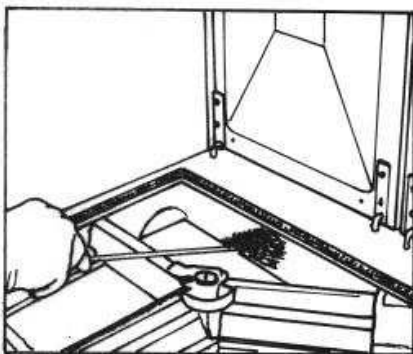


Bild 16

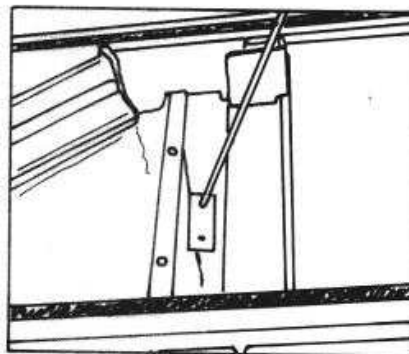


Bild 17

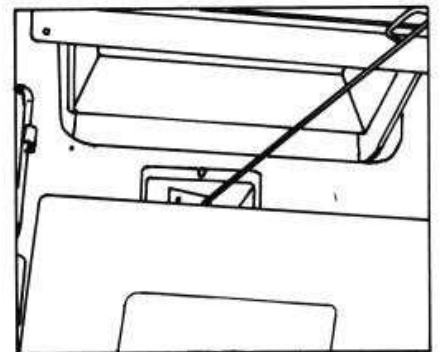


Bild 18

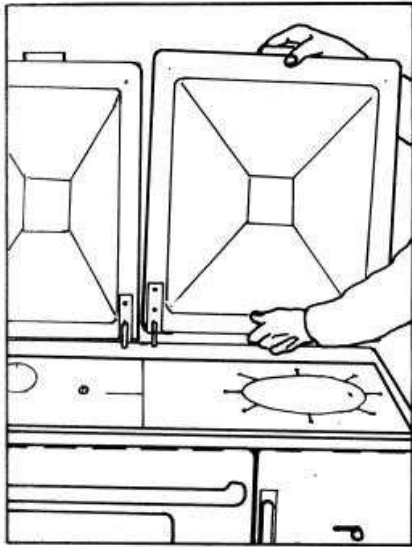


Bild 20

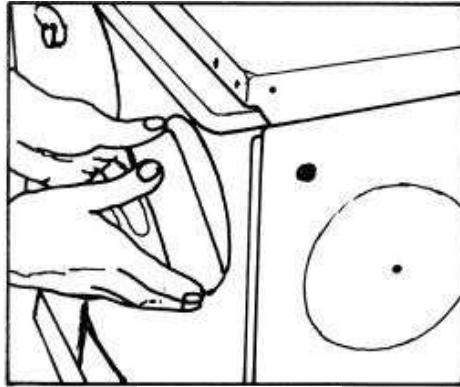


Bild 21

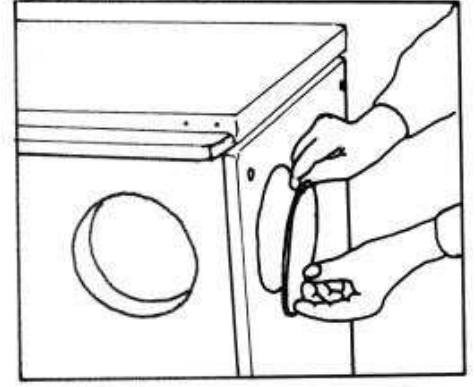


Bild 22

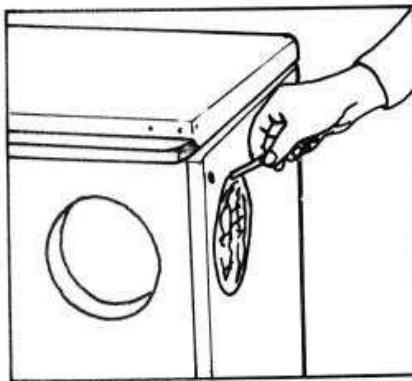


Bild 23

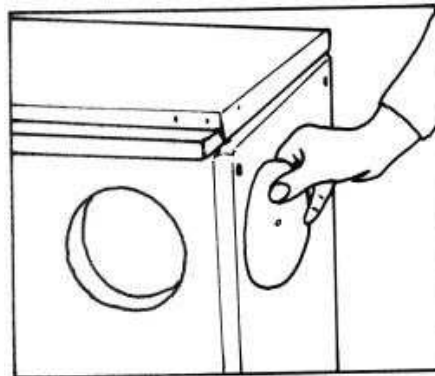


Bild 24

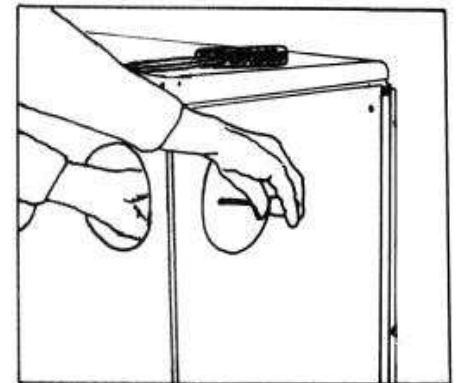


Bild 25

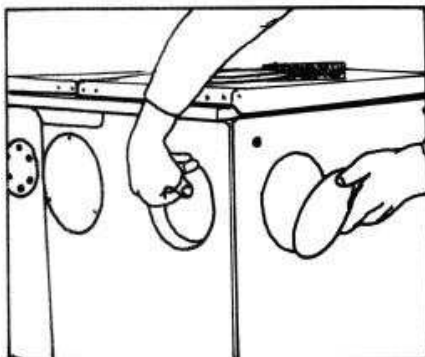


Bild 26

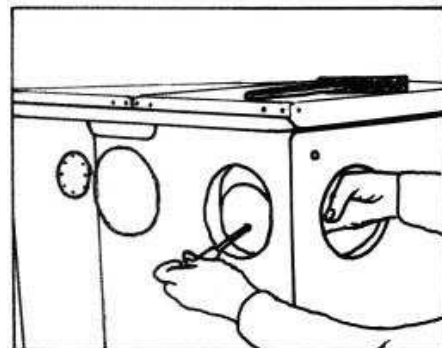


Bild 27

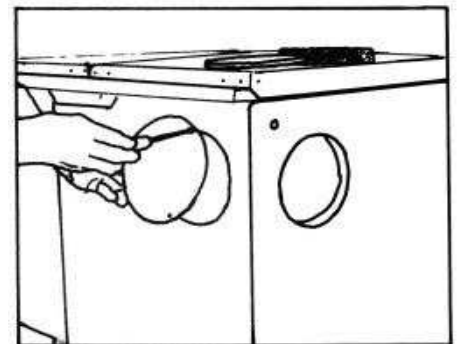


Bild 28

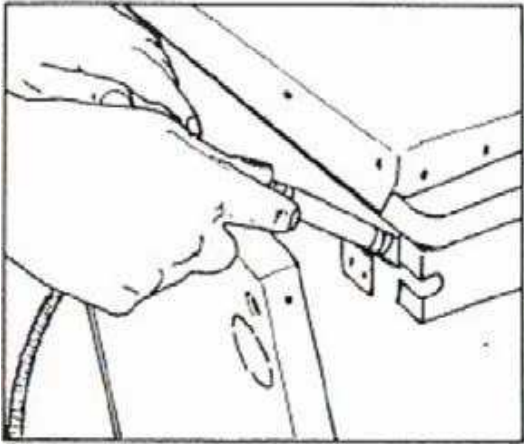


Bild 29

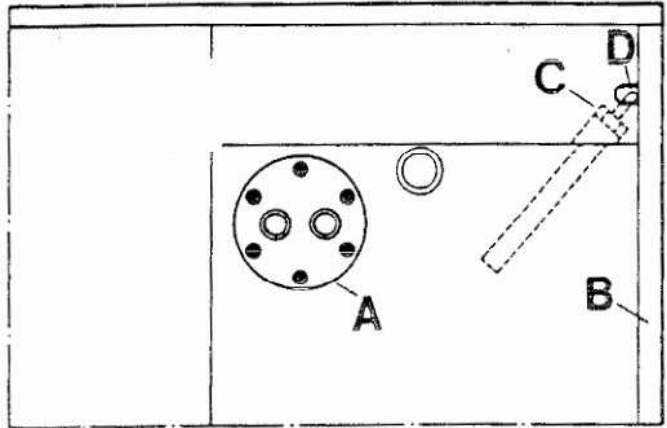


Bild 30

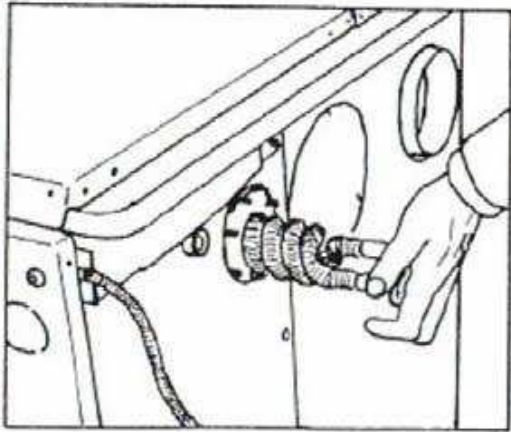


Bild 31

---

## **7. SICHERHEITSHINWEISE**

1. Die Geräte sind nach DIN EN 12815 geprüft (Typenschild).
2. Für die Aufstellung und den abgasseitigen Anschluss sind die Forderungen der Feuerungsverordnung (FeuVO), die jeweiligen Länderbauordnungen sowie die DIN 4705, DIN EN 13384, DIN 18160, DIN 18896, DIN EN 1856-2 und der DIN EN 15287 zu beachten. 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 Kaminanschluss, die Bedienungsanleitung gründlich durchlesen und den zuständigen Schornsteinfegermeister informieren.
4. Es wird empfohlen bei Aufstellung der Geräte saubere Baumwollhandschuhe zu tragen, um Fingerabdrücke, die später schwierig zu entfernen sind, zu vermeiden.
5. Im Interesse der Luftreinhaltung und dem Gerät sollten die in der Bedienungsanleitung angegebenen max. Brennstoffaufgabemengen nicht überschritten werden und die Türen der Geräte geschlossen sein, da sonst die Gefahr des Überheizens besteht, was zu Beschädigungen am Gerät führen kann. Beschädigungen solcher Art, unterliegen nicht der Garantiepflicht.
6. Die Türen der Geräte müssen während des Betriebes immer geschlossen sein.
7. Die zugelassenen Brennstoffe sind:
  - Naturbelassenes Holz (bis max. 35cm Länge)
  - Braunkohlebriketts bedingt (siehe Bedienungsanleitung)
8. Keine flüssigen Anzündhilfen verwenden. Zum anzünden sollten spezielle Anzündker oder Holzwolle verwendet werden.
9. Die Verbrennung von Abfällen, Feinhackschnitzeln, Rinden, Kohlegruß, Spanplattenresten, feuchtem und mit Holzschutzmitteln behandeltem Holz, Papier, Pappe o.ä. ist verboten
10. Beim ersten Anheizen könnte es zu Rauchentwicklung und Geruchsbelästigung kommen. Unbedingt für gute Raumbelüftung sorgen (Fenster und Türen öffnen) und mindestens eine Stunde auf max. Nennwärmeleistung heizen. Sollte beim ersten Heizvorgang die max. Temperatur nicht erreicht werden, so können diese Erscheinungen auch später noch auftreten.
11. Die Bedienelemente und die Einstelleinrichtungen sind entsprechend der Bedienungsanleitung einzustellen. Bitte benutzen sie bei heißem Gerät die Hilfswerkzeuge oder einen Schutzhandschuhe zur Bedienung.
12. Beim Öffnen der Heiztür kann es bei Fehlbedienung oder bei nicht ausreichendem Kaminzug 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.

- 
13. Im Heizbetrieb können die Oberflächen, die Sichtscheiben und die Griffe sehr heiß werden. Machen sie Kinder auf diese Gefahren aufmerksam und halten sie sie während des Heizbetriebes von der Feuerstätte fern.
  14. Es ist darauf zu achten, dass der Aschekasten immer bis Anschlag eingeschoben ist und besonders darauf zu achten, dass keine heiße Asche entsorgt wird (Brandgefahr).
  15. In der Übergangszeit kann es zu Störungen des Schornsteinzuges kommen, so dass die Abgase nicht vollständig abgezogen werden. Die Feuerstätte ist dann mit einer geringen Brennstoffmenge, am besten mit Holzspäne/-Wolle zu befüllen und unter Kontrolle in Betrieb zu nehmen, um den Schornsteinzug zu stabilisieren. Der Rost sollte sauber sein.
  16. Nach jeder Heizperiode ist es angebracht, die Geräte durch einen Fachmann kontrollieren zu lassen. Ebenfalls sollte eine gründliche Reinigung der Abgaswege und der Abgasrohre erfolgen.
  17. 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.
  18. Da der Festbrennstoff-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 4m<sup>3</sup> je kW Nennwärmeleistung gewährleistet ist. Ist das Volumen geringer, kann über Lüftungsöffnungen ein Verbrennungsluftverbund mit anderen Räumen hergestellt werden (min. 150cm<sup>2</sup>).
  19. 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.
  20. Die Feuerstätte darf nicht verändert werden.
  21. Der Anschluss an einem Schornstein, dessen wirksame Höhe unter 4m, bei Mehrfachbelegung 5m liegt, ist unzulässig. An dem zum Anschluss des Ofens vorgesehenen Schornstein dürfen höchstens zwei weitere Feuerstätten angeschlossen sein.
  22. 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.

## 8. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



### **WAMSLER Haus- und Küchentechnik GmbH**

**Hersteller:** WAMSLER Haus- und Küchentechnik GmbH,  
Gutenbergstr. 25, D-85748 Garching, Germany

**Produktbezeichnung:** Festbrennstoffherd mit Wasserwärmetauscher

**Typ:** K 148

Die bezeichneten Produkte stimmen mit den Vorschriften folgender Europäischer Richtlinien überein:

**89/106/EG:** Bauprodukten- Richtlinie

Der Nachweis erfolgt nach DIN EN 12815 durch den Prüfbericht Nr. RRF 15071327 und 1509 2017 der staatlich akkreditierten RRF Prüfstelle Essen (notified body number 1625) vom 30.08.2007 und 16.11.2009.

München, Munich 16.11.09

.....  
Geschäftsführer

i.V.

.....  
Technische Leitung

Diese Erklärung bescheinigt die Übereinstimmung mit den genannten Richtlinien, beinhaltet jedoch keine Zusicherung von Eigenschaften. Die Sicherheitshinweise der mitgelieferten Produktdokumentation sind zu beachten. Bei Änderungen an den o. g. Geräten durch Dritte, verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen und / oder eine Qualitätsverbesserung bewirken, behalten wir uns vor.

---

## Foreword

Dear Customer,

Congratulations on the purchase of your central heating stove K148. You have made the right decision, this product guarantees you:

- **High quality** by using the best, tested materials,
- **Functional safety** by using proven technology, tested to the most stringent German and European Standards (EN 12815),
- **Long life** by being built robustly.

The K148 central heating stove means you now own a modern compact unit to:

- cook, bake, roast,
- centrally heat and
- provide hot water

The unit is energy saving, environmentally friendly and simple to use. Everything you need to know about it is in the following pages plus a few additional tips as well.

Please take note of the fact that installation may only be carried out by a qualified expert, who will also be available later should you experience any problems.

### **PLEASE NOTE:**

When ordering replacement parts, the Article No. and Serial No. shown on the identification plate must be quoted.

The nameplate is on the left front foot and becomes visible if the fuel trolley is pulled out (Fig. 11).

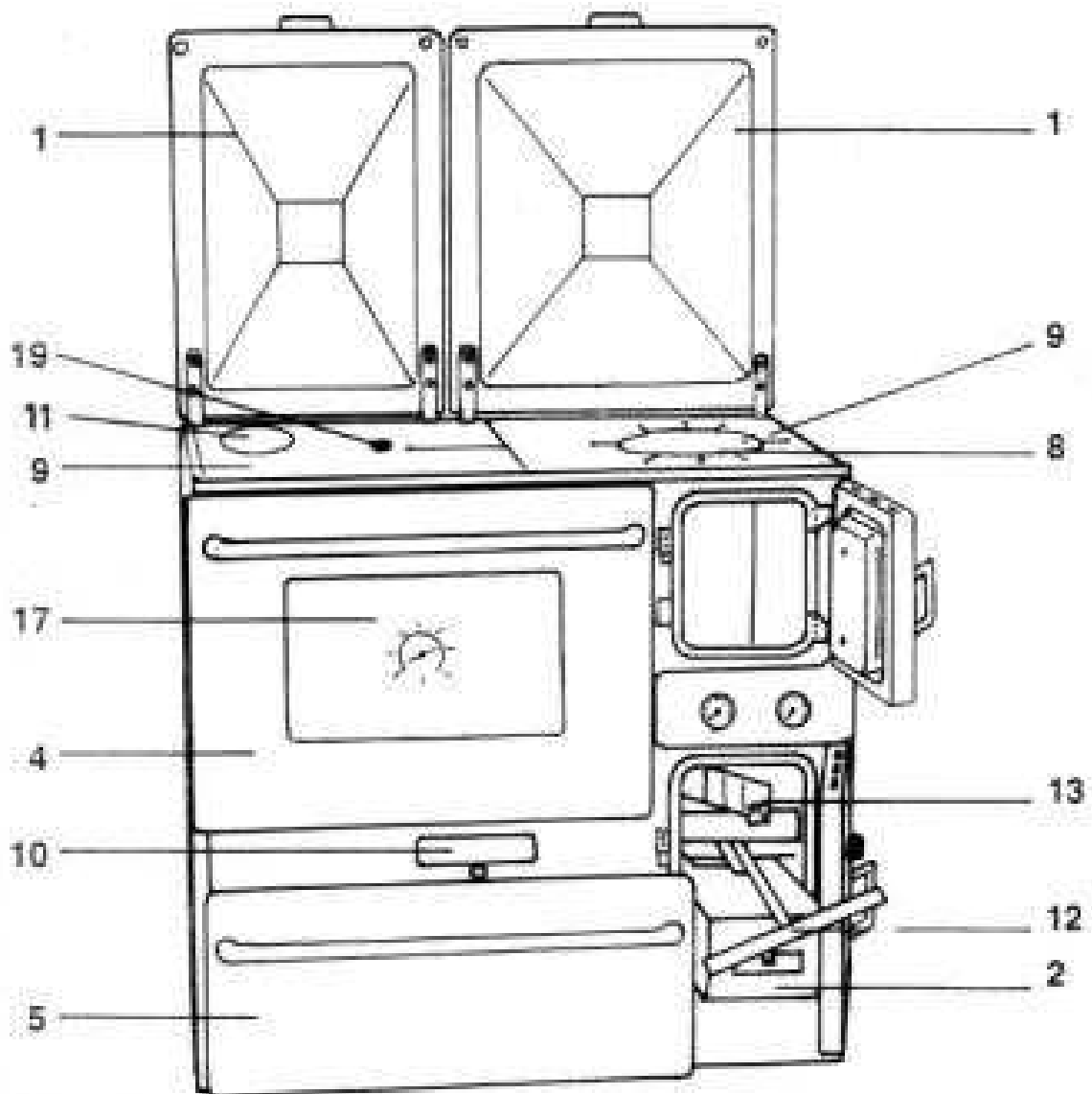
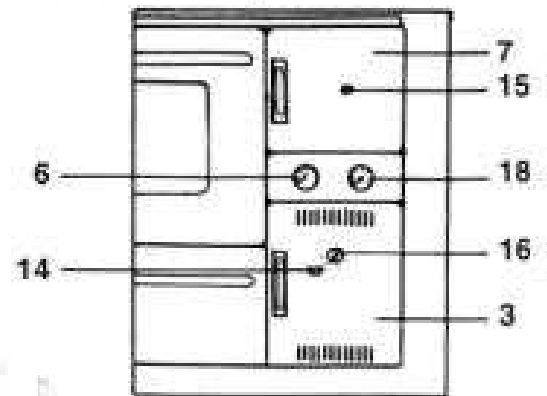
---

## Contents

	Page
Foreword.....	31
Assembly.....	33
Legend.....	34
The most important at a glance.....	35
<b>1. Operation</b>	
1.1 Commissioning an integral stove.....	36
1.2 Important operating parts.....	36
1.3 Lighting.....	37
1.4 Heating and slow burning.....	38
1.5 Heating between seasons and during the summer.....	39
1.6 Cooking.....	39
1.7 Roasting and baking.....	39
1.8 Care and cleaning.....	40
1.9 Causes of faults.....	41
<b>2. Arrangement</b>	
2.1 Fire safety.....	42
2.2 Chimney attachment.....	42
2.3 Heating stove for open and closed systems.....	43
2.4 Spacer connection and accessories...	43
<b>3. Installation</b>	
3.1 Installing the top lid.....	45
3.2 Flue gas connector direction.....	45
3.3 Installation of the heat exchanger and the heat sink.....	45
3.4 Installing the stove bar.....	46
<b>4. Instruction</b>	
4.1 General information.....	47
4.2 Important notes.....	47
4.3 Integrating in an existing unit.....	49
<b>5. Technical data</b>	
5.1 Fuel.....	49
5.2 Heating output data.....	50
5.3 Dimensions, output values, flue gas values.....	51
5.4 Dimensional drawings.....	52
5.5 Brief instructions.....	53
<b>6. Figures</b>	53
<b>7. Safety measures</b>	57
<b>8. EC-declaration of conformity</b>	59



# Assembly



---

## Legend

1. Top lid (special accessory)
2. Ash pan
3. Ash door
4. Oven door
5. Fuel drawer
6. Pressure gauge
7. Fire door
8. Firebox cover
9. Hotplate
10. Cleaning door
11. Flue cover
12. Crank handle for raising and lowering grate
13. Grate door
14. Riddle bar
15. Secondary air slide
16. Temperature control
17. Thermometer (oven door)
18. Thermometer (water)
19. Central regulator

### **Stove accessories**

- Crank
- Regulator lever
- Soot scraper
- Fire iron
- Cleaning brush
- Ash pan
- Baking grid
- Baking tray
- Protective glove

---

## **The most important at a glance**

The stove should on no account be heated up if there is no water or insufficient water in the heating unit or the unit is frozen up.

- The ash door should only be open when heating up. While heating the door must always remain closed, as otherwise the temperature control cannot regulate the performance and there is a danger of the stove overheating.
- The maximum operating pressure of 2.5 bar in the heating unit may not be exceeded. That is the response pressure for the safety valve.
- When adding heating water attention must be paid to the pressure limit of 1.5 bar (cold) or 2.0 bar (hot).
- Only use suitable recommended low smoke fuels and do not burn any smoke intensive waste, coal slack or fine chippings.
- When the grid is in the "DOWN" position (winter setting) fuel should only be added to the fire box in small amounts at a time.
- Do not allow the hotplate to glow and avoid cooking over.
- The chimney draught for full operation should not be below 0.12 mbar. If there are too greater draughts in a single chimney then side air vents should be incorporated.

### **IMPORTANT**

**Side air vents on chimneys with more than one stove connected not allowed.**

- Clean stove, flue and chimney regularly.
- Do not lay any flue pipes horizontally for more than 1.25 m.
- Do not reduce flue pipe diameter from pipe connection to the chimney.
- Window and doors of the base frame should not be completely airtight because of the need for combustion air intake.
- Pay attention to fire safety when erecting the stove and laying the flue pipes.
- Before operating the stove for the first time be sure to check the chimney equipment according to the instructions, or have it checked.
- Press the red button on the heat sink down firmly from time to time, to check the through flow functions. If the water flow draining out is becomes obviously weaker, then an expert must contacted to decalcify the heat exchanger.
- Do not use paper to light the stove; it creates an environmental pollution danger.

---

## **1. OPERATION**

### **1.1 Commissioning an integral stove**

If the heating stove is to be integrated into an existing central heating system and the oil or gas cooker is to remain in place to cope with peak demand, then the stove can be operated as required. The oil or gas cooker, as a rule, only heats the domestic hot water while the stove is heating up and should therefore have a flue gas flap to avoid unnecessary idling losses.

#### **The cooker should be turned off**

If the oil or gas central heating boiler is not connected, then the flow and return bypass on the stove should be set so that the domestic water cooker usually installed or the storage cooker next to it can be supplied with heat – that is if the stove is integrated after the mixer and not between the cooker and the mixer. The domestic water temperature is then directly dependent on the flow temperature. The latter is also the case for the preferred arrangement between mixer and cooker or direct connection of the heating stove to the flow and return lines of the existing system. In all cited installation cases, the cooker should have a safety valve.

### **1.2 Important operating parts**

#### **Grate crank**

The height of the grate can be altered for winter or summer operation.

The crank supplied (12) is used for raising and lowering (Fig. 4). The summer operation (grate position "UP") ensures a high cooking capacity while at the same time low water heating capacity.

#### **Grate door (13)**

At the "DOWN" winter position, the grate door is used for lighting and for removing cinders and slag. The grate door can be opened by turning the catch (Fig. 5).

#### **Riddle arrangement**

The grate can be riddled in any height position using the riddle bar (14). When it is hot then the regulator lever can be used (Fig. 6).

**Please do not tip any hot ashes into the dust bin or outside.**

#### **Temperature controller (16)**

The Temperature control regulates the rate of burning through the air intake and thereby the stove's heating level.

---

## Central regulating unit (19)

Using the regulator lever, the central regulating unit can be set (Fig.7). Three settings are available:

- I. Lighting and cooking in summer
- II. Heating
- III. Roasting and baking, cooking in winter

## Thermometer and pressure gauge

There are two indicators between the fire door and the ash door (Fig. 8).

- The thermometer (18) shows the outlet temperature in °C.
- The pressure gauge (6) measures the pressure in the central heating unit in bar.

## Firebox Cover (8)

The firebox cover can be lifted with the lid lever and fuel can be comfortably added from above (Fig. 9).

The firebox cover is the hottest part of the hotplate.

## Secondary air slide (15)

The air intake for the winter position of the grate can be regulated by the secondary air slides for afterburning the flue gases.

Keep the slide closed for summer setting (Fig. 10).

## Fuel trolley (5)

The fuel trolley is on rails and by lifting can be taken out completely (Fig. 11).

### ATTENTION

**Do not store easily combustible material (paper etc) in the fuel trolley.**

The ash door or the fire door may be opened or closed during operation using the protective glove.

## 1.3 Lighting

### When the grate is in "DOWN" position (winter setting)

Leave the ash door, the fire door and the grate door open, using a fire lighter or wood shavings and small pieces of firewood lay them on the grate. Light through the grate door and shut the fire door (Fig. 13).

When the wood is burning well, add fuel through the fire door. Only close the ash door after about 5 minutes and open the secondary air slide. The required heat output can now be selected on the temperature controller (16).

---

## **When the grate is in the "UP" position (summer setting)**

The procedure is identical to when it is in the "DOWN" position but it is lighted through the fire door (Fig. 14). If the outside temperature is over +15 °C smoke could come out because of the low chimney draft. A small fire of wood shavings in the chimney base, as a pilot fire can help.

### **ATTENTION**

**In the interests of air pollution prevention no paper should be used when lighting and the combustion chamber should be fuelled with two to three charges at intervals of 10 to 25 minutes and not all at once.**

### **WARNING**

**When the heating stove is operating, any air/moisture extractor must be switched off in the room where the stove is installed to avoid any danger of extracting flue gas from the stove.**

## **1.4 Heating and slow burning**

### **Heating with wood**

- Central control unit (19) to "II"
- Secondary air slide (15) "OPEN"

Lay long and thick pieces of wood in at least two charges on thick embers. Split firewood improves the burning quality and controllability. Hardwood is more productive than softwood. If the chimney draught is not sufficient (possibly high outside temperature) and the up draught is regulated by the temperature controller, the ash door can be left open for a short time after the wood has been put on, to get the fire going.

### **Slow burning with wood**

The rate of burning is set using the temperature control (16), so that the required temperature is maintained.

**Using wood, particularly softwood, it is only possible to have limited slow burning.**

### **Heating with coal**

- Central control unit (19) to "II"
- Secondary air slide (15) "OPEN"

Only add coal after a strong basic ember glow is established and then in at least two charges with a period of about 15 minutes between each.

### **Slow burning with coal**

Only turn the temperature control (16) back when little yellow flames establish themselves in the coal layer that has been added. Lignite and hard coal briquettes are particularly suitable for overnight slow burning.

---

## 1.5 Heating between seasons and during the summer

If the chimney draught is poor because of high outside temperatures, then the flue gases cannot be drawn off completely.

Therefore:

- central control to "I",
- put on less fuel,
- do not turn temperature controller back too far and
- riddle more often, to keep the draught in the stove going

## 1.6 Cooking

Only use pots with solid flat bottoms and lids that fit.

### Cooking in winter

- Grate position "DOWN"
- temperature control to "3"
- central control to "II" or "III"
- secondary air slide "OPEN"

At warmer times of the year, the stove will mostly only be used to cook, roast or bake and to prepare domestic hot water. Here the "UP" grate position is used, to ensure that the room where the stove is located and the hot water tank do not become overheated.

If the hotplate is not hot enough, the ash door can be opened as an **exception**. If the heat capacity of the domestic water boiler is exceeded then the excess energy is let off through the heat sink (closed circuit).

**This must not be allowed to be a regular situation.**

## 1.7 Roasting and baking

### Roasting and baking in winter

- Grate position "DOWN"
- central control to "III"
- secondary air slide "OPEN"

Close the top lids, if possible. A lively fire is necessary **to roast**. Wood is particularly suitable, to keep the oven temperature over 200 °C. The roasting oven temperature can be controlled by adding fuel and by using the temperature control.

A weak fire is sufficient **for baking**. Turn the temperature control down and only add a little fuel. The baking oven should in any case be preheated and do not use tinfoil tins.

### Roasting and baking in summer

- Grate in position "UP"
- central control to "III"
- secondary air slide "CLOSED"

Otherwise the same instructions as above.

---

**If the roasting oven temperatures goes over 300 °C, turn the temperature control back and open the roasting oven door on the catch.**

## **Oven lining**

Place tinned or round shaped cakes on the roasting rack on the bottom shelf. To quick roast use the top shelf.

## **1.8 Care and cleaning**

The period of time between cleaning the stove and the flue pipes depends largely on the type of fuel used, the draught and the mode of operation. It should certainly be cleaned if:

- heating performance drops,
- the fuel burns poorly despite powerful air intake (open ash door)
- smoke occasionally comes out of the doors or there is a smell of flue gas in the room) or
- the time for heating is excessive.

Unnecessary escape of dust can be avoided if all opening on the stove remain closed, if they are **not** actually being used for accesses at the time.

- Take the hotplate out (Fig. 15) and clean out the chimney connection (Fig. 16). The hotplate can remain in place while cleaning for the upper smoke connection areas.
- sweep soot and ashes from the oven roof into the draught shafts
- Clean the three shafts alongside and behind the oven from top to bottom with the soot scraper and sweep afterwards with the soot brush (Fig. 17).
- Clean the hotplate (preferably outdoors) and put back in place.
- Pull out the fuel draw, open the cleaning door and place the ash pan crosswise under the cleaning door. Now scrape the soot and fly ash into the ash pan using the soot scraper (Fig. 18). Close the cleaning door again afterwards.
- Clean cinders, slag and other residues off the grate in the "DOWN" position using the fire iron.
- Only clean the exterior enamel surfaces when the stove is cold and only with water or soapy water and afterwards rub dry.
- remove burnt on cooking remains from the hotplate using a metal spatula and if necessary apply graphite, oven black or acid free oil.

## **Cleaning the roasting oven**

The roasting oven should be cleaned each time after it has been used and avoid long periods between cleaning. The oven should still be hand warm when it is cleaned.

Burnt on residues are first softened by laying damp cloth on them. It is easier to use a proprietary brand of oven cleaner. Wire brushes or wire wool or similar are not to be recommended for cleaning enamel objects, as they scratch the enamel. The oven should remain open for some minutes after cleaning to give it an airing, which avoids any unpleasant smells the next time it is heated.



## 1.9 Causes of faults

Your stove is built to the latest technical know-how. Nevertheless faults may occur, which are caused by the chimney, fuel or the heating and plumbing.

Fault	Check / Rectify
Stove smokes - in summer  - in winter  - when commissioning	- open the ash door briefly. High outside temperatures cause poor chimney draught. - warm up chimney with a paper fire in the chimney or warm up in stove. - open the ash door briefly. - do not use damp or smoke intensive fuel. - fill the fire box slowly, bit by bit. - when was the stove last cleaned? - a short period with some smoke when the stove is first commissioned is quite normal and will soon disappear.
Stove does not draw properly	- is the draught from the chimney too weak? - is the pipe connection from oven to chimney leaking? - are all cleaning doors on the chimney and on the stove properly closed? - is the fresh air intake guaranteed in the room where the stove is installed? Doors and windows should not be absolutely air tight. - is the chimney leaking or overloaded?
Too little heat when cooking and roasting	- is the temperature control set at "3"? - briefly open the ash door.
Too much heat when cooking and roasting	- is the temperature control turned down? - add less fuel.
Operating temperature not reached	- was energy rich fuel used (Fuel)? - is the installation properly dimensioned? - was enough fuel added?
Grate jams when riddled	- has slag been removed? - have nails or building timber possibly got jammed?
Bubbling sounds	- are the radiators turned up? - has the circulating pump broken down? - is the installation ventilated?
Heat sink actuated	- is the ash door closed? - if necessary wind the grate up.
Condensation water in stove	- is the fuel too damp? - is the return water temperature too low?

---

## **2. ARRANGEMENT**

For installation and for connection of flue, the requirements of the Fire Regulations (FeuVO in Germany) apply, as well as local building regulations such as the following technical standards DIN 4705, EN 13384, DIN 18160, EN 1856-2 and EN 15287. In order for the stove to function correctly the chimney to which you want to connect the stove must be in good condition.

### **NOTE**

**The room must reach the so-called room capacity ratio of 4 m<sup>3</sup> per kW nominal heat capacity. If this is not possible, then it has to be connected to other rooms on an air flow sense, i.e. with rooms with outside doors or windows and air vents in the connecting doors or walls to the installation room.**

### **2.1 Fire safety**

All flue pipes must be capable of withstanding up to +400 °C.

If the stove is to be installed on a floor of combustible material such as wood or plastic etc., then a floor plate must be installed which is larger than the footprint of the stove from the fire door to each side by at least **30 cm** and to the front of the fire door by at least **50 cm**. The walls to the sides and back of the stove cannot be of combustible material nor can they be clad in combustible material, where the distance is less than **20 cm** from the stove.

The bottom edge of wall cupboards above the stove must be at least **70 cm** above the hotplate surface. The side distance from wooden or plastic furniture parts must also be more than **20 cm**. These safety distances can be reduced to 10 cm if the special distance connections are also supplied.

Care should be taken that the smoke pipe is at least **40 cm** from combustible building materials such as wooden or plastic cladding or door frames or wallpaper. This distance can be reduced by half, if the smoke pipe is insulated so that any part of the building is prevented from being heated to above +80 °C.

In addition local building regulations have also to be complied with.

### **2.2 Chimney attachment**

The connecting pipe between the stove and the chimney should have the same cross section as the pipe connection on the stove. The chimney cross section should be consistent and as far as possible square or round. House chimneys should be insulated.

This applies particularly to the smoke pipe and sheet metal chimneys. They should be provided with good heat insulation at points where there is the possibility of being exposed to cooling. Modern chimneys from prefabricated parts or multilayer construction are preferred, in as far as they are approved by the local building authority. Horizontal smoke pipe runs of over 0.5 m long must rise by ten degrees to the connection with the flue. Pipes which are not heat protected or are not vertical, should not longer than 1.25 m.

The effective flue height from the middle of the pipe connection to the top of the chimney must be at least 5 m.

---

Should the height be less than the stove must be connected to a vertical flue pipe which is not less than 1 m in length.

**Connecting to a flue of less than 4 m is not permitted by law.**

As the chimney stack draught depends on a number of factors, a side vent device can be inserted at least 40 cm above the base to avoid overloading the fire and to avoid soot build up. Side air devices can only be introduced into rooms where burning stoves are installed. If there are a number of fire points in different rooms with a common chimney stack then they are not permitted.

**In addition to the points listed here, notice should be taken of DIN EN 13384, DIN 18160, EN 1856-2 and EN 15287.**

The necessary combustion air can only be fed to the stove and the flue gases removed through the chimney if an air exchange of at least 0.8 times per hour is guaranteed (doors, windows, air duct).

**Before connecting the stove seek advice from a chimney sweep.**

### **2.3 The heating stove for open and closed systems**

Heating stove model K148 is only allowed to operate with heat sink in closed systems according to EN 12828. If it is connected to an open system then our guarantee for corrosion damage becomes invalid.

Heating stove model K148, is suitable for open systems if a heat exchanger for the heat sink is incorporated.

Further directions on central heating units are given in section 4.

Heating stoves for solid fuel can only be operated in closed systems with a flow independent heat sink with the safety valve mounted above the stove set at 2.5 bar.

The heat sink has to work in conjunction with the heat exchanger with large fires and low heat loss of heating and domestic water which does not exceed the permissible highest value of pressure in the heating pocket. The safety valve must therefore be checked regularly. This is done by depressing the red button for a short time. Water must pass through the valve while this is happening.

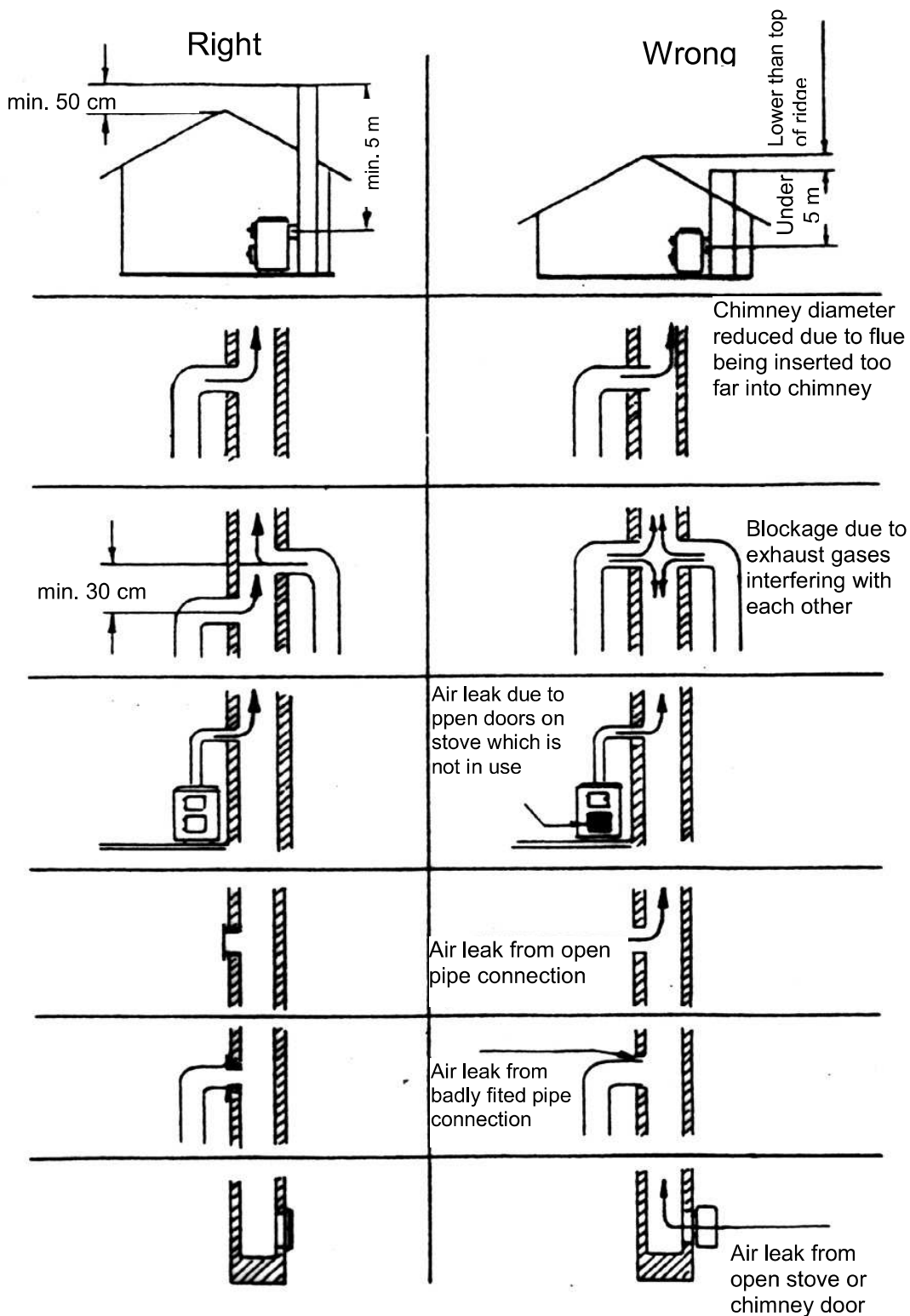
#### **ATTENTION**

**The stove may only be heated up (even in testing) if:**

- it is connected to a central heating system completely filled with water and**
- The functioning of the thermal safety valve and the safety valve have been established and inspected, if it connected to a closed system.**

### **2.4 Spacer connection and accessories**

If the stove is to be integrated in a fitted kitchen, then the interface to a floor mounted cupboard with a counter has to have a spacer connection which can be supplied by the factory. The available spacer connections are tested to EN with the stove and comply with building regulation requirements relating to fire protection.



### Action in case of chimney fire!

If a chimney is not cleaned often enough, or if the wrong type of fuel is used (e.g. damp wood) or the air flow is maladjusted the chimney may catch fire. In this case close the air supply to the fire chamber and call the fire brigade.

**Never try to extinguish it yourself using water!**

---

## **3. INSTALLATION**

### **3.1 Installing the top lid**

The top lid hinge spigots are inserted into the plug holes (Fig. 20).

Should the top lids not be parallel, then the spacers supplied with the accessories should be pushed on to the appropriate spigot as required.

### **3.2 Choice of pipe connection direction**

The pipe is mounted on the **back** of the stove by the factory.

If a flue gas vent is required on the **side** of the stove, then the following steps must be taken:

- removed the pipe connection from the back of the stove (Fig. 21).
- undo the flue hole cover on the side wall about 10-15 turns. **Do not take the screw out completely.** Then push the cover down until the fixing bracket is free and the flue hole cover can be removed (Fig. 22).
- Cut out the aluminium insulation with a knife (Fig. 23).
- Take out the perforated insulating material, if necessary cut it out (Fig. 24).
- Hold the counter cover of the flue hole cover on the inside side wall firmly with the hand through the rear flue hole opening and removed the flue hole cover (Fig. 25).
- Use the counter cover for the flue hole not being used (Fig. 26), close the flue hole opening with the flue hole cover previously taken off (Fig. 27) and insulate. Use the insulating material previously removed from the side wall.
- Close the back wall opening with the blind cover supplied (Fig. 28).
- Mount the pipe connection on the selected connection point.

### **3.3 Installation of the heat exchanger and the heat sink**

The heat exchanger and the heat sink are not part of the standard scope of supply of the central heating stove. If required it can be retrofitted. The following is required:

- Insert the heat sink probe in the fully into the immersion shell (Fig. 29 + 30 C).
- clamp the protective tube firmly in the immersion shell (Fig. 29 + 30 D).
- To install the heat exchanger only the blind flange on the back of the stove needs to be removed and the heat exchanger connected in its place (Fig. 30 A + 31).

#### **ATTENTION**

**The heat exchanger has to be firmly bolted to the heating pocket (Fig 31).  
Screw thread bolts can strip if too much force is used.**

---

### 3.4 Installing the stove bar

Two screws underneath the front on the stove frame are already installed for attaching the stove bar (Fig. 29).

- open fire door and oven door
- unscrew screws
- lay one end of the bar on the fire door (Fig. 29).
- First screw the bar on at the other end.

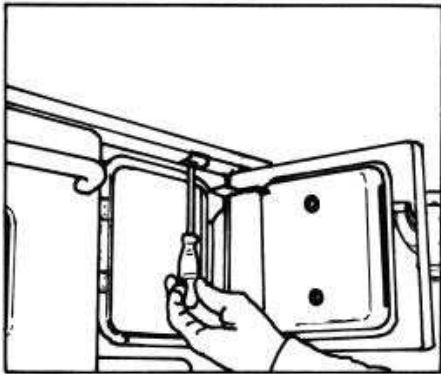


Fig. 29

## **4. INSTRUCTIONS**

### **4.1 General information**

The following directions and instructions concern questions of fundamental importance. It is further presupposed that the installer of a heating plant has the necessary technical and craftsman's basic knowledge for the task. This is naturally also the assumption where the stove is being incorporated as an integrated stove into an existing system.

Heating stoves with heat exchangers are only suitable for closed systems with a heat sink.

Stoves without heat exchangers should be used with a heat sink.

The regulations according to EN 12828, EN 12831 and EN 12897 apply.

We do however recommend using the external heat sink in conjunction with a domestic water boiler even for open systems, to control the stove's boiling function when there is a limited heating requirement of hot water.

### **4.2 Important Notes**

The heating stove must be put in place using a spirit level to ensure correct adjustment.

Threaded pipe connectors, straight or angled, should be used to for the flow and return connections. Sleeves fittings or welding should not be used.

Horizontal pipe exits from the heating stove are to be in 1"-diameter. Reductions can only be made in vertical connections.

The filling and emptying cock should always be located at the lowest point of the system in the return connection.

---

Up to a static height of 10 m, the capacity pressure expansion vessel is dependent on the water capacity of the system as follows:

Water content Litre	Vessel size Litre
up to 111	12
112 - 167	18
168 - 231	25
232 - 324	35
325 - 463	50
464 - 741	80

There should no manually operable shut off valves installed between the expansion vessel and the stove.

A ventilation section at least 0.5 m above the highest circulation point in closed systems with a diameter of at least 1" should be arranged and a ventilation valve provided at the upper end.

In gravity systems the rise and fall of horizontal pipes should be at least 0.5 cm/m.

Radiators with more than 25 ribs or plate heat exchangers over 1.5 m long should be diagonally connected to the flow and return pipes.

Where there is a lower distribution ventilating valve it must be provided on each radiator. The radiators should not be inclined towards the ventilation. As radiators are usually at the same level on the floor where the stove is installed, these radiators should all be connected to a circulating pump as matter of course.

If however a pure gravity plant has to be executed without pumps, then the centre of the radiator should not be lower than the centre of the boiler.

In the simplest installation case, the circulation pump is connected to the mains by a switch and runs continuously during the heating period, while the water capacity of the stove is regulated by an integrated temperature controller.

The pumps can however also be controlled from a maximum-thermostat in the domestic water boiler, to ensure a minimum temperature for the domestic hot water.

It is also possible to switch the circulating pumps through a room thermostat. In this case however the gravity circulating domestic water boiler should not have a capacity of less than 260 l, if there are no other radiators on gravity circulation are connected.

Independently of the control types described above, the heating circulation and/or boiler loading pump should primarily be controlled through a thermostat with a fixed switch on temperature of between 50 and 55 °C, situated immediately at the stove's return flow connection following an adjustable bypass close to the stove between the flow and return lines, to avoid a low temperature operation of the stove boiler.

In the installation unit which can be supplied as an accessory there is a thermal boiler monitor integrated as a continuous regulating valve. The pump controls mentioned above are then not needed.

---

Care should be taken when calculating the heat requirement that not only the heat requirement should be taken into consideration but that not only the heating stove itself radiates but a poorly or none insulated boiler gives off heat in the room where it is installed.

Besides the frequently used cookers with built in heat exchangers and double shelled cookers, which are also supplied in insulated versions, it is also possible to use the domestic water unit with a through flow boiler.

As the pipes of a through flow boiler become calcified quickly where the water is hard, they should only be used in areas where the water is very soft, that is very low in lime or only in conjunction with a water softener.

Heating radiator pipes in pumped heating systems can use  $1\frac{1}{2}$ " pipe. It is recommended that a circulation pump that can be regulated is incorporated where the delivery capacity can be adjusted to the circumstances prevailing. The pump should be installed in the return flow line. The direction of flow is important.

For exchange purposes if a repair is necessary, cut-off valves should be built in before and after the pump.

Expansion vessels, boiler and pipes, which are installed in the loft must be well protected against freezing.

If an installation is not used for some time in winter, it should be emptied. Radiators, ventilation valves or other cut off devices should be opened.

Before commissioning installation water must be fed through the filling and emptying cock until water flows out of the overflow on the open expansion vessel. In the case of a closed system, an over pressure of 1 to 1.5 bar must be created. In any case attention has to be paid to slowly filling the system and the exhausting air through the integrated ventilation valve before the above mentioned static pressure is reached or before the expansion vessel overflows.

The closed system is recommended if possible for corrosion safety reasons. Corrosion damage to domestic water boilers and stove boilers in open systems and to radiators because unhindered ingress of oxygen to the hot water cannot be excluded in the long term.

No domestic water may be taken from the heating circuit. Taking domestic water is only permitted indirectly through intermediate heat exchangers (double shelled boilers or through flow boilers).

The safety flow and return as well as the pipes to and from the domestic water boiler may not be less than 1" diameter. Closed systems require a safety valve with an opening pressure of 2.5 bar built into the flow line.

The manufacturer does not give a guarantee on corrosion damage to stove boilers, if non-ferrous metals are used in the hot water circulation in open systems, in cases where no suitable corrosion protection medium in accordance with the manufacturer's recommendations.



---

### 4.3 Integrating in an existing unit

The stove with integrated heat exchanger for the heat sink is suitable for incorporating in existing units which are constructed as closed systems.

The safety valve on the central heating boiler in the cellar cannot cover the heating stove as well. A separate safety valve should in any case be provided near the heating stove.

It is absolutely necessary to consume, respectively to store up the energy of the added cooker. A buffer reservoir of 50 litres per kW water output is normally sufficient for buffering.

## **5. TECHNICAL DATA**

### **5.1 Fuel**

Low smoke, trouble-free operation of the stove and a supply of heat at the nominal level with a chimney draught of 12 Pa are only guaranteed when you use the following fuels and no others.

Only use natural, dry chopped firewood with a remaining humidity of max. 20% and lignite (brown coal) briquettes.

<b>Fuel type</b>	<b>Thermal content approx.</b>	<b>Comment</b>
Lignite briquettes	19,500 kJ/kg	Slow burning only possible to a limited extent
Hardwood air dry	14,600 kJ/kg	
Softwood air dry	11,500 kJ/kg	

No slack and no in chips or smoke intensive rubbish to be burnt.

Non-permitted fuels include:

Rubbish, fine chips, pellets, bark, parts of chipboards, coal slack, damp wood or wood treated with preservative, paper, cardboard or similar. For lighting use wood shavings or barbecue lighters. Never use liquid fire starters!

#### **PLEASE NOTE:**

**The first time the stove is heated there may be some smoke and an unpleasant smell. Make sure that the room is well ventilated (open windows and doors) and heat for at least an hour at the maximum nominal heat load. If the maximum temperature is not reached the first time the stove is heated, then there may be further unpleasant smells at a later date.**

---

## 5.2 Heating output data

The following table shows burn time, water output and heat emission (to the room where it is installed) of your stove under normal conditions according to EN 12815 concerning the charge quantities and control setting for the fuel materials coal and wood.

### Output table according to EN 12815:2005

Model 148	Fuel *	Temperature control setting	Secondary air	Quantity	Total output kW	Water output kW	Heat emission to room kW **
Nominal thermal capacity at 12 Pa	Coal	3	OPEN	11 kg / 2h	23	16,5	6,5
	Wood			7 kg / 1h	23	16,5	6,5

\* coal                     $H_u = 5.41 \text{ kWh/kg}$   
wood                     $H_u = 4.05 \text{ kWh/kg}$  (residual moisture max. 20 %)

\*\*with closed top lid

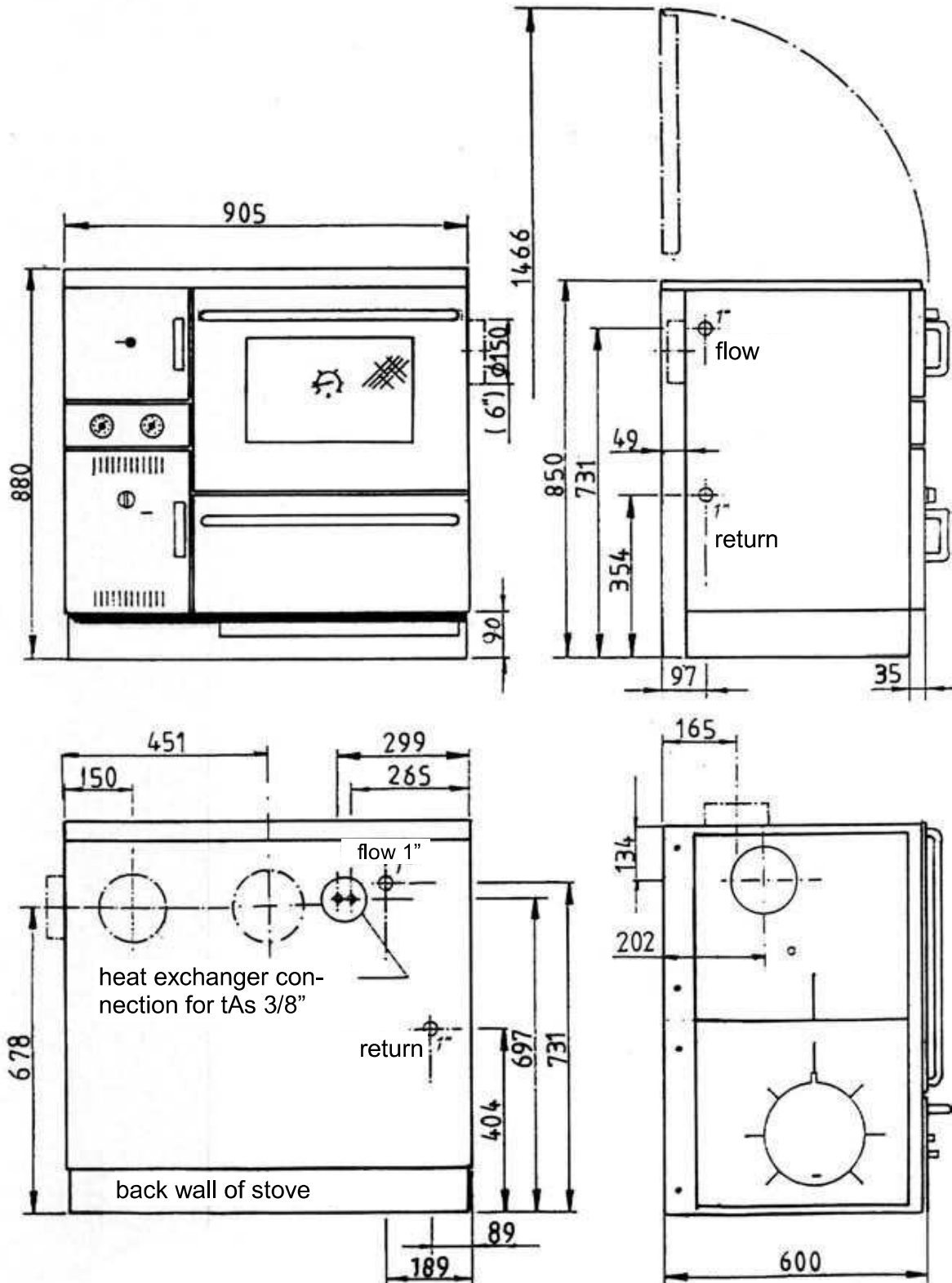
If coal is used which is not the common domestic grain then the amount of draw needed for nominal heat load (NHL) increases and it is necessary to riddle ore frequently.

The stove combustion chamber holds around 30% more fuel than shown in the capacity table. Burning time increases accordingly.

### 5.3 Dimensions, output values, flue gas values

Model	K148
Registration	CE, 15a B-VG, VKF
External dimensions W x H x D (without lid)	See dimensional drawing 5.4
Height with top lids open	
Height with top lids closed	
Fire box W x D	234 x 421 mm
Fire box height min / max	280 / 470 mm
Hearth plate W x D	845 x 430 mm
Heating door opening W x H	180 x 200 mm
Oven W x H x D	460 x 360 x 420 mm
Flow and return connection	R1", backwards and sideways
Flue gas connection	150 mm ø
Water content in heating pocket	18.5 l
Operating pressure max	2.5 bar
Waterside pressure loss in heat pocket At a flow of                    0.75 m <sup>3</sup> /h: 1.5 m <sup>3</sup> /h:	4 mbar 8 mbar
Required delivery pressure at NHL	12 Pa
Flue gas temperature at flue gas connection at NHL	204 / 249 °C
Flue gas mass flow at NHL wood / brown coal	32,9 / 37,2 g/sec
Room heat capacity with coal for the room with favourable, less favourable and unfavourable heating conditions ac- cording to DIN 18893 / Tab. 2.  Continuous heating Timed heating	165 / 95 / 65 m <sup>3</sup> 114 / 68 / 46 m <sup>3</sup>
Operating temperature at regulator setting 1 / 2 / 3	45 / 60 / 80 °C
Weight gross / net	236 / 215 kg
CO (13% O <sub>2</sub> )	≤ 0,11 %
Dust (13% O <sub>2</sub> )	≤ 40 mg/m <sup>3</sup>
Efficiency (wood)	≥ 84 %

## 5.4 Dimensional drawing



We reserve the right to make changes which relate to technical advances and / or to an improvement in quality. We accept no liability for printing errors and changes which occur after printing.

## 5.5 Brief instructions and figures

	Heating up	Heating	Cooking	Roasting/ Baking
Central control	I	I	Winter II or III, Summer I	III
Secondary air slider	CLOSED	OPEN for coal, ¼ OPEN for slow burning	OPEN	OPEN
Temperature control	Setting 3	According to need	Setting 3	Roasting: Setting 3, Baking: According to need

## 6. FIGURES

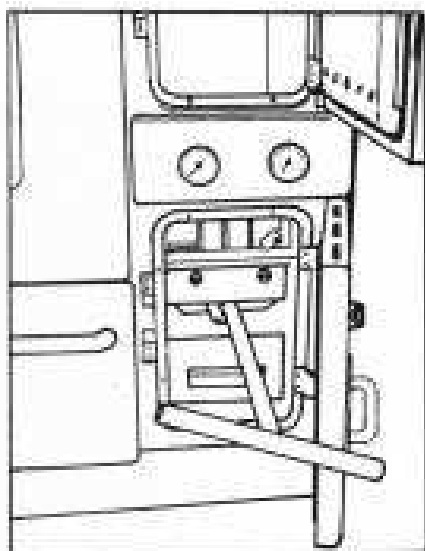


Fig. 4

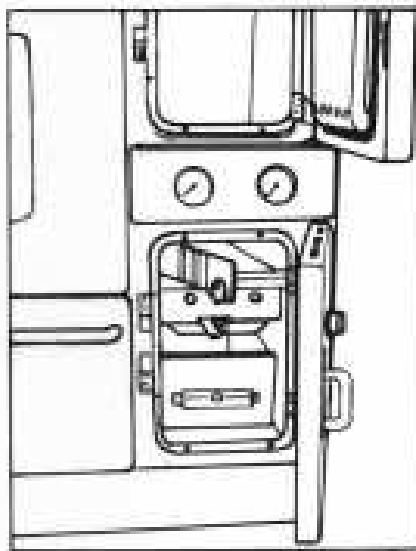


Fig. 5

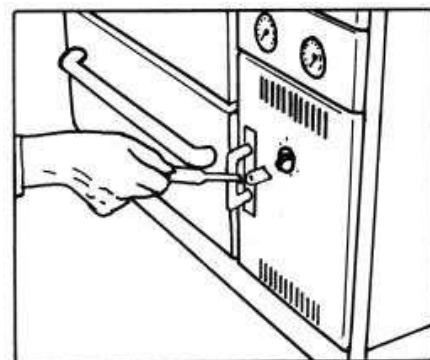


Fig. 6

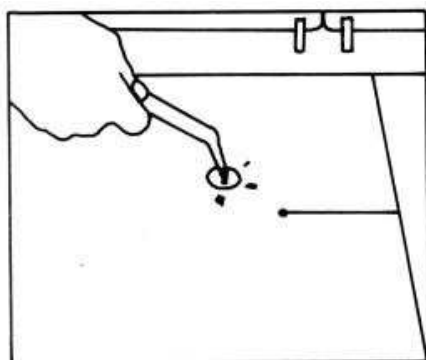


Fig. 7

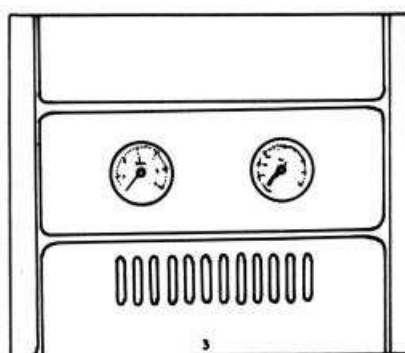


Fig. 8

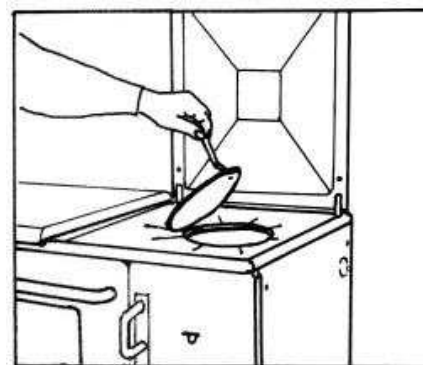


Fig. 9

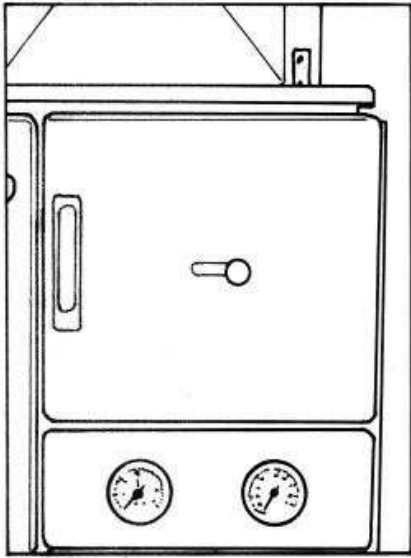


Fig. 10

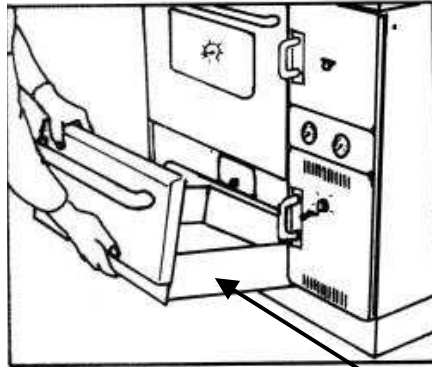


Fig. 11

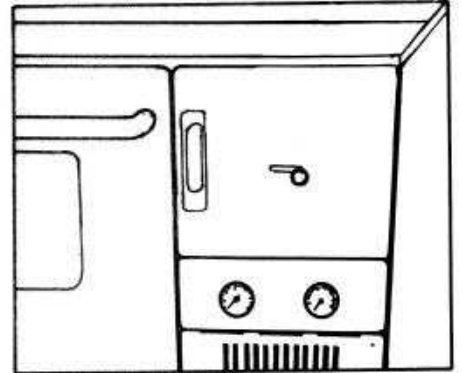


Fig. 12

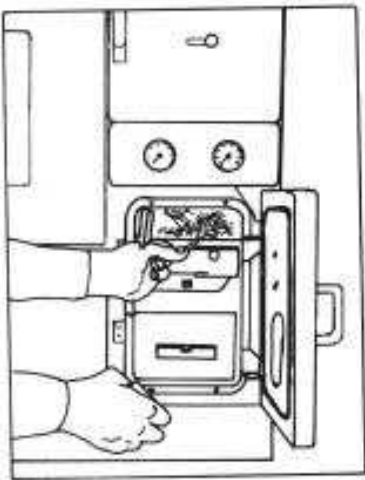


Fig. 13

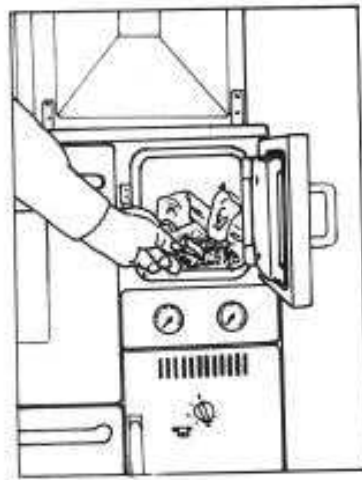


Fig. 14

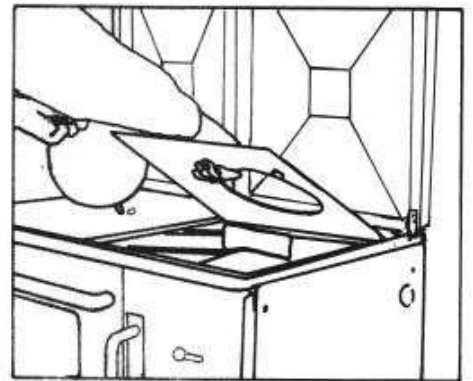


Fig. 15

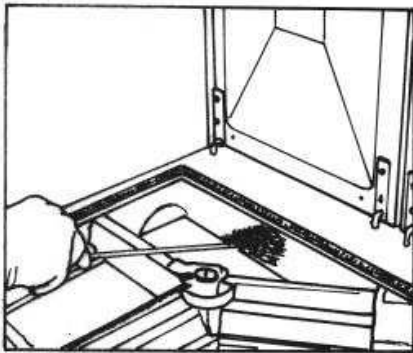


Fig. 16

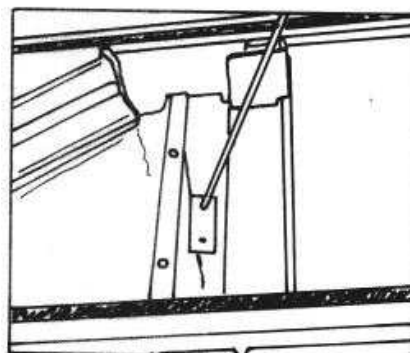


Fig. 17

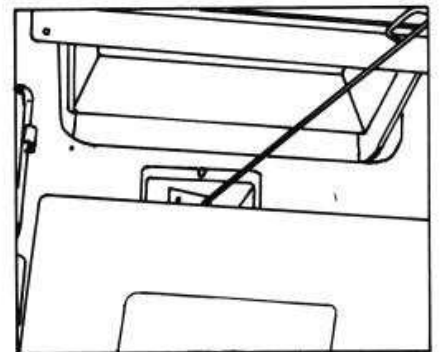


Fig. 18

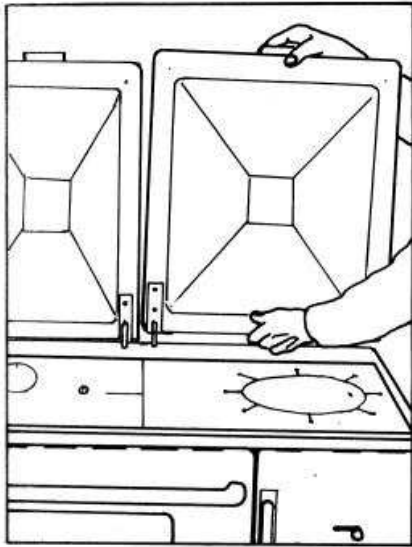


Fig. 20

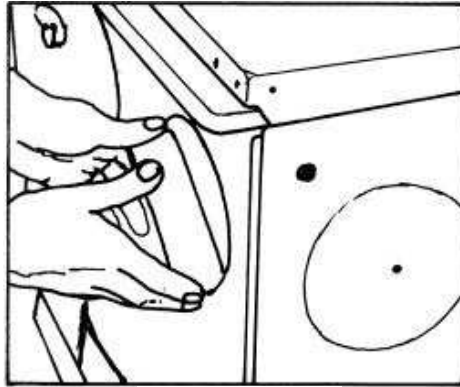


Fig. 21

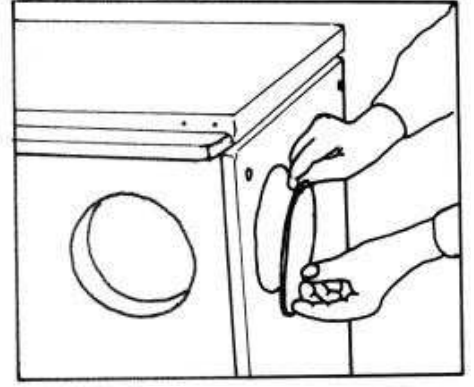


Fig. 22

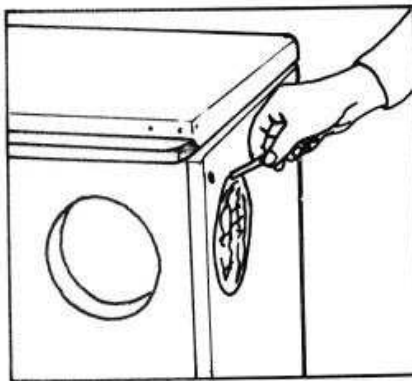


Fig. 23

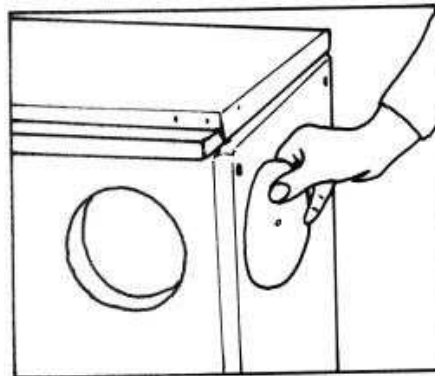


Fig. 24

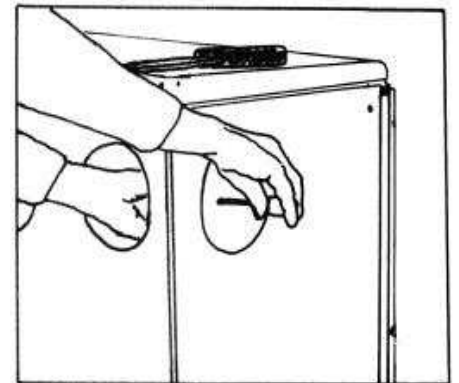


Fig. 25

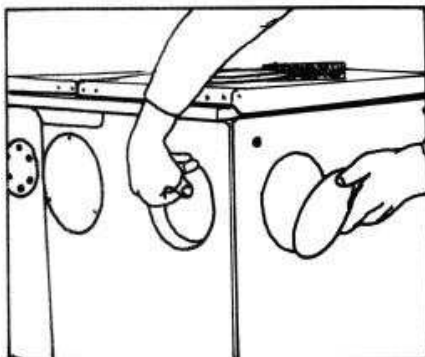


Fig. 26

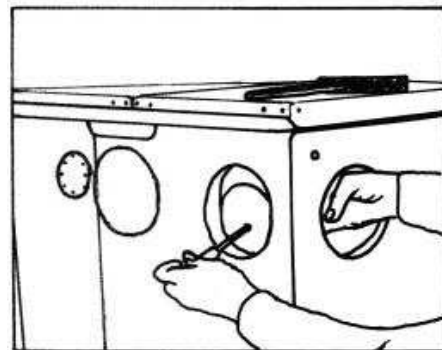


Fig. 27

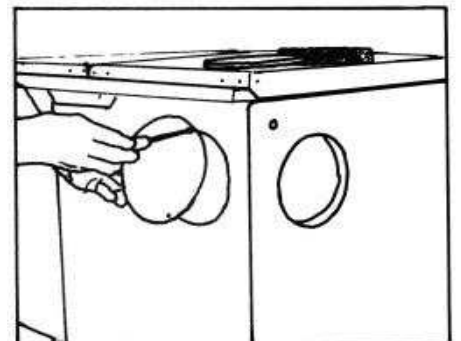


Fig. 28

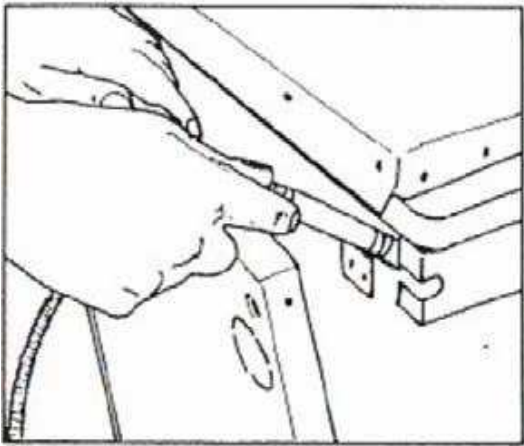


Fig. 29

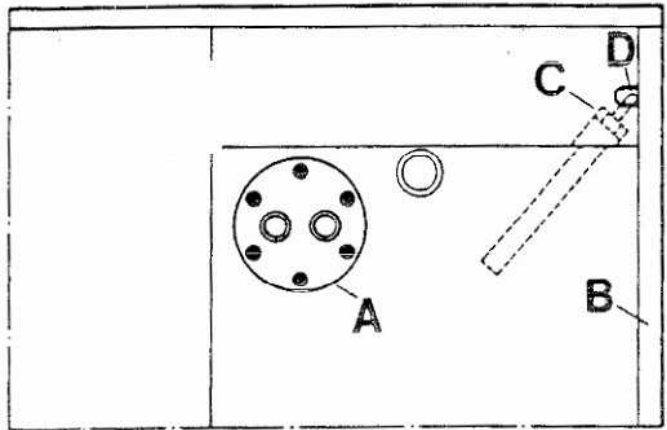


Fig. 30

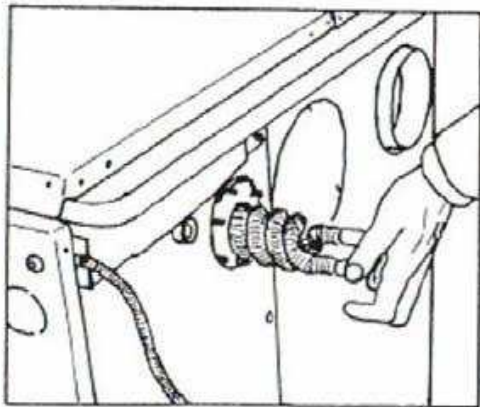


Fig. 31



---

## **7. SAFETY MEASURES**

1. The stoves are tested to EN 12815 (see identification plate).
2. For installation and for flue gas connections, the requirements of the Fire Regulations (FeuVO in Germany) apply, as well as local building regulations such as the following technical standards DIN 4705, EN 13384, DIN 18160, EN 1856-2 and EN 15287. In order for the stove to function correctly the chimney to which you want to connect the stove must be in good condition.
3. Before first use and before connecting to the chimney, you must read the Instructions for Use carefully and inform the local authority responsible for approving heating systems.
4. While installing the stove you are recommended to wear clean cotton gloves, in order to avoid leaving fingerprints which can be difficult to remove afterwards.
5. In the interests both of clean air, and of the safe functioning of the stove, the fuel quantities listed in the Instructions for Use should never be exceeded, and the doors of the stove must be shut during use to avoid the risk of overheating, which can lead to damage to the stove. Damage due to this cause is not covered by the guarantee.
6. The stove doors must remain shut at all times while the stove is in use.
7. Permitted fuels are:
  - Natural chopped firewood (up to 35 cm max. in length)
  - Lignite (brown coal) briquettes (see permitted fuels in the Instructions for Use)
8. Never use liquid fire starters. Use either special firelighters or wood shavings.
9. Burning rubbish, fine chips, bark, coal slack, parts of chipboards, damp wood or wood treated with preservative, paper, cardboard or similar is not permitted.
10. The first time the stove is heated there may be some smoke and an unpleasant smell. Make sure that the room is well ventilated (open windows and doors) and heat for at least an hour at the maximum nominal heat load. If the maximum temperature is not reached the first time the stove is heated, then there may be further unpleasant smells at a later date.
11. All controls and settings must be used as indicated in the Instructions for Use. When the stove is hot, please handle only using the implements or protective gloves provided.
12. If the stove is not working correctly, or if the chimney is not drawing properly, smoke may appear when the fire door is opened. It is very important to only open the fire door slowly, initially just a crack, then wait a few seconds before opening fully. In addition, before opening the fire door to top up the fuel, make sure that only glowing material is present: there must not be any visible flames.
13. Do not place any flammable items in the warming drawer or on the surface of the stove.
14. When in use, all surfaces and particularly the glass doors and handles and other controls can become very hot. Make children, young people, older people and animals aware of this danger, and keep them away from this source of heat when the stove is

---

being used. Use the protective gloves or the implements provided. Children and young people under 16 must not use the stove unless supervised by an adult who is responsible for them.

15. Make sure that the ash pan is always fully pushed in, until it touches the back. Never remove ashes while still hot (fire risk).
16. In spring and autumn the chimney may no longer draw correctly, so that gases produced by combustion are not completely removed. The fire chamber should then be filled with a small quantity of fuel, ideally with wood shavings, and lit under supervision, in order to stabilise the chimney draught. The grate must be clean.
17. After each prolonged period of use for heating, have the stove checked by a professional. The flues and pipes for the evacuation of fumes must also be thoroughly cleaned.
18. If repairs or replacements are necessary, please contact your supplier with the necessary article numbers and serial numbers in good time. Only original WAMSLER replacement parts may be used.
19. Work such as installation, setup, commissioning and services, as well as repairs, must only be carried out by qualified personnel (heating system or space heating technicians). Intervention by non-qualified persons invalidates the warranty and guarantee.
20. As the solid fuel oven/stove draws the air required for combustion from the surrounding room, you must ensure that sufficient air can be drawn in through non-sealed windows and outside doors. It can be assumed that this is provided by a room volume of at least 4 m<sup>3</sup> per kW nominal heat capacity. If the volume is less than this, then air vents can be used to provide access to further air in other rooms (min. 150 cm<sup>2</sup>).
21. You must ensure that the correct safety distance is maintained from all flammable components and materials – to the side, rear and front. These distances can be found in the Instructions for Use or the identification plate.
22. The fire chamber must not be modified.
23. Connection to a chimney whose functional height is less than 4 m, or if multiple stoves are installed, 5 m, is not permitted. A maximum of two other fires can be connected to the chimney which is to be connected the stove.
24. If the chimney catches fire immediately close all doors and openings and call the fire brigade. Do not attempt to extinguish the fire yourself. Afterwards have the chimney thoroughly checked out by a professional.
25. Solid fuels naturally create soot, so it is always possible that the window glass will become dirty: this does not mean there is a malfunction.

## 8. EC-DECLARATION OF CONFORMITY



### **WAMSLER Haus- und Küchentechnik GmbH**

Manufacturer: **WAMSLER Haus- und Küchentechnik GmbH,  
Gutenbergstr. 25, D-85748 Garching, Germany**

Product description: **Solid fuel stove**

Typ: **K 148**

The products listed above conform to the requirements of the following European Directive:

**89/106/EC: Construction Products Directive**

This is attested by test reports No. RRF 15071327 and 15092017 of 30/08/2007 and 16/11/2009 from the state-accredited test centre RRF, test centre D-Essen (notified body number 1625), tested under EN 12815.

Munich 16.11.09

Managing Director

i.V.

Technical Director

This declaration certifies conformity to the above-named Directives but does not provide any guarantee of product characteristics. The safety notices in the product documentation supplied must be adhered to. This declaration is no longer valid if the equipment is modified by a third party.

The dimension information shown is only for information! We reserve the right to make changes to the construction if these improve the technical level or the quality!

## Préface

Cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre cuisinière à combustible solide. Vous avez fait le bon choix. Ce produit vous donne en effet la garantie

- **d'une qualité élevée** obtenue grâce à l'utilisation des matériaux les meilleurs et les mieux éprouvés,
- **d'une haute sécurité de fonctionnement** due à une technique mûrie, répondant aux exigences rigoureuses des normes européennes et allemandes,
- **d'une longue durée de vie utile** redevable à une construction robuste.

Grâce à cette cuisinière à combustibles solides vous êtes en possession d'un appareil compact moderne remplissant les suivantes :

- **Faire la cuisine**
- **Cuire au four et rôtir**
- **Chauffer**

Ces appareils permettent de réaliser des économies d'énergie, sont respectueux de l'environnement et simples à utiliser. Dans ce manuel, vous trouverez beaucoup de informations utiles ainsi qu'un grand nombre de conseils.

Tenez compte de ce que la mise en place des appareils ne peut être effectuée que par un spécialiste qui, plus tard, sera aussi volontiers à votre disposition si des problèmes surviennent.

### **ATTENTION :**

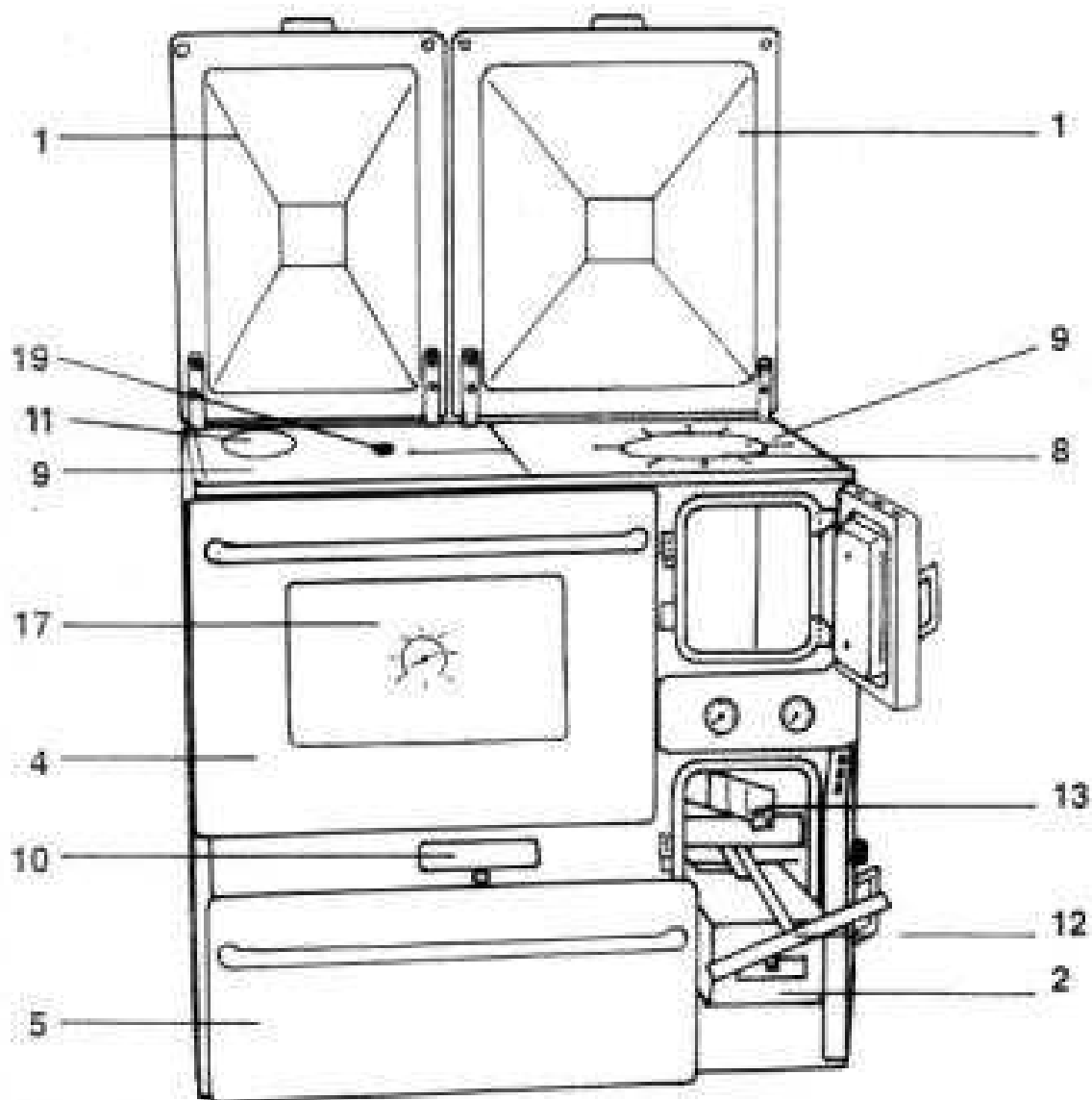
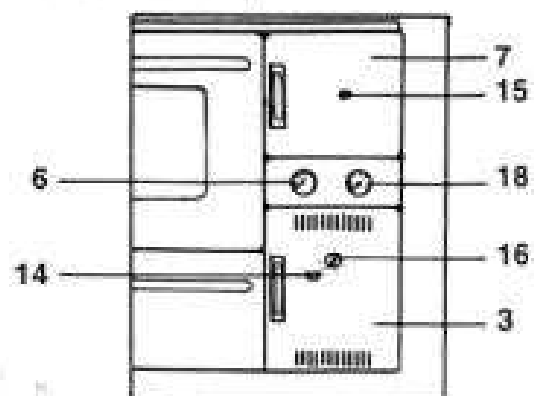
Lors de la commande de pièces de rechange, il est nécessaire d'indiquer le numéro de l'article et le numéro de la série inscrits sur la plaque signalétique de l'appareil

---

## Sommaire

	Page
<b>Prenable</b>	Préface..... 60
	Structure de l'appareil..... 62
	Légende..... 63
	Le plus important en bref..... 64
<b>1. Fonctionnement</b>	1.1 Fonctionnement comme appareil Intégré..... 65
	1.2 Eléments importants..... 65
	1.3 Allumage..... 66
	1.4 Chauffage et chauffage continue..... 66
	1.5 Chauffage pendant l'été et période mi saison..... 67
	1.6 Cuire..... 67
	1.7 Rôtir et cuisson des pâtisseries..... 67
	1.8 Nettoyage et entretien..... 68
	1.9 Causes de panne..... 69
<b>2. Installation</b>	2.1 Sécurité d'incendie..... 70
	2.2 La cheminée – part de fonctionne ment de la cuisinière..... 70
	2.3 La cuisinière chauffage central pour des systèmes fermés ou ouverts..... 70
	2.4 Plinthe de séparation et accessoires 71
<b>3. Montage</b>	3.1 Montage du couvercle..... 71
	3.2 Sélection du coté de raccordement... 71
	3.3 Montage de la protection thermique et du dispositif de sécurité..... 71
	3.4 Montage de la barre..... 72
<b>4. Notices pour installation du système de chauffage central et de l'eau sanitaire</b>	4.1 Informations générales..... 73
	4.2 Informations importantes..... 73
	4.3 Intégration dans un système de chauffage central existant..... 74
<b>5. Données techniques</b>	5.1 Combustible..... 74
	5.2 Puissances de chauffage..... 75
	5.3 Dimensions, Valeurs, valeurs des fumées..... 76
	5.4 Plans avec les dimensions..... 77
	5.5 Instructions brèves et dessins..... 78
<b>6. Figures</b>	..... 78
<b>7. Informations de sécurité</b>	..... 82
<b>8. Déclaration de conformité</b>	..... 84

## Structure de l'appareil



## Legend

1. couvercle (accessoire hors série)
2. cendrier
3. porte du cendrier
4. porte du four
5. tiroir de rangement
6. manomètre
7. porte de chargement du foyer
8. couvercle dans la plaque de cuisson
9. plaques de cuisson
10. clapet pour nettoyage
11. couvercle sortie fumée
12. manivelle pour monter et baisser la grille
13. clapet d'allumage
14. barre de décadrage
15. réglage de l'air secondaire
16. réglage de température
17. thermomètre porte du four
18. thermomètre pour l'eau chauffage central
19. régulateur de fonction

### **Accessoires inclus**

- manivelle
- levier de couvercle
- grattoir pour la suie
- tisonnier
- brosse de nettoyage
- cendrier
- grille à pâtisserie
- tôle à pâtisserie
- gant

---

## Le plus important en bref

- La cuisinière ne doit en aucun cas être chauffée sans raccordement à l'eau une présence insuffisante ou en cas de gèle.
- Pendant le fonctionnement les portes doivent être fermées autrement le thermostat pour le réglage de la température ne fonctionne pas et vous risquez de surchauffer la cuisinière!
- La pression max. dans le système ne doit pas dépasser 2,5 BAR (départ de la valve de sécurité)!
- En cas de refaire le plein la limite de pression est de 1,5 BAR (froid) ou de 2 BAR (chaud)!
- Utilisez uniquement des combustibles appropriés, le bois doit être propre et entièrement sec. !
- Avec la grille en position basse (hiver) charger la chambre de combustion peu à peu!
- Ne surchauffez jamais votre dessus en acier, et ne laissez rien déborder sur le dessus en acier !
- Le tirage de la cheminée ne doit pas être en dessous de 12 Pa en plein régime. En cas que le tirage de la cheminée pour la cuisinière est trop fort il est nécessaire d'installer un clapet additionnel d'entrée d'air.

### **ATTENTION!**

**En cas d'utilisation d'une cheminée pour plusieurs appareils, ce clapet d'entrée d'air n'est pas permis!**

- Nettoyez régulièrement la cuisinière la cheminée et les tuyaux !
- N'installez jamais des tuyaux en horizontal plus long que 1,5 m!
- Ne faites pas de réduction du diamètre entre la cuisinière et la cheminée!
- Les fenêtres et les portes du local de la cuisinière ne doivent jamais être étanches, car il est indispensable d'assurer une entrée d'air fraîche!
- Lors de l'installation de la cuisinière et des tuyaux, veuillez vous conformer aux réglementations pour la sécurité d'incendie!
- Lors du premier allumage contrôlez la cheminée selon le mode d'emploi et d'installation!
- Pour contrôler le passage et le fonctionnement, pressez périodiquement le bouton rotatif sur la valve de sécurité! En cas que la pression de la sortie d'eau diminue vous devez consulter un professionnel pour débarrasser l'échangeur de chaleur!
- N'utilisez jamais du papier pour l'allumage!
- Consultez la fiche de sécurité!



---

## **1. FONCTIONNEMENT**

### **1.1 Actionnement comme cuisinière chauffage central intégrée**

Dans le cas que la cuisinière est intégrée dans un système de chauffage existant, soit à mazout ou gaz, la cuisinière peut être mise en fonction à votre choix. Dans ce cas la chaudière mazout – gaz peut fonctionner seulement pour l'eau sanitaire.

### **1.2 Élément pour l'utilisation**

#### **La manivelle (12)**

La grille de votre cuisinière peut être positionnée en position hiver et été. Pour changer la position servez vous de la manivelle fournie avec l'appareil (12) (Image 4). La position été (position en haut) vous donne une grande chaleur de cuisson et en même temps une production réduite d'eau chaude.

#### **Clapet d'allumage (13)**

Le clapet d'allumage sert en position basse de la grille pour allumer le feu et le décadage de la grille. Le clapet s'ouvre avec un petit verrou. (Image 5).

#### **Système de secousses**

Avec l'aide d'une barre de secousse (14), la grille peut être secouée dans chaque position. Si la cuisinière est chaude, servez vous de la lève couvercle. (Image 6).

**Ne versez jamais de la braise dans la poubelle!**

#### **Régulateur de température (16)**

Le régulateur de température contrôlé l'entrée d'air et ainsi la combustion et la puissance de la cuisinière.

#### **Régulateur des fonctions (19)**

Avec le lève couvercle vous pouvez régler le régulateur selon la fonction désirée. (Image 7). Vous avez le choix de trois positions.

- I. Allumage et cuire en été
- II. Chauffer
- III. Rôtir et cuisson de pâtisserie en hiver.

#### **Thermomètre et manomètre**

Entre la porte du cendrier et la porte du foyer se trouvent les deux (image 8).

- Le thermomètre (18) indique la température de sortie du bouilleur en C°.
- Le manomètre (6) mesure la pression en BAR dans le système chauffage central.

#### **Couvercle dans la plaque de cuisson (8)**

Le couvercle peut être soulevé avec le lève couvercle et vous pouvez ainsi ajouter du combustible. (Image 9).

Le couvercle représente en même temps le lieu le plus chaud de la plaque de cuisson.

#### **Réglage de l'air secondaire (15)**

Avec le régulateur de l'air secondaire vous pouvez en position hiver de la grille régler une entrée d'air pour une meilleure combustion.

En position été tenez le régulateur fermé (Image 10).

---

## **Tiroir de rangement (5)**

Le tiroir de rangement glisse sur des rails et peut être enlevé en le soulevant légèrement par l'avant (Image 11).

### **ATTENTION !**

**Ne stockez jamais des produits inflammables dans le tiroir.**

## **1.3 Allumage**

### **Grille en position basse (hiver)**

En tenant la porte du cendrier, la porte du foyer et le clapet d'allumage ouvert utilisez du petit bois. Allumer par le clapet d'allumage et fermer les portes du cendrier et du foyer. (Image 13).

Lorsque le petit bois aura bien pris, on ajoutera tout d'abord une petite quantité de combustible, bois ou charbon, et on ouvre le réglage d'air secondaire. Avec le régulateur de température (16) vous pouvez maintenant sélectionner la puissance désirée.

### **Grille en position haute (été)**

Le procès est le même comme avec la grille basse seules que l'allumage se fait par la porte du foyer. (Image 14). En cas de températures extérieures de + 15°C vous pouvez avoir une légère sortie de fumée. Dans ce cas servez vous d'un peu de laine de bois pour obtenir un tirage dans la cheminée.

### **ATTENTION !**

**Dans l'intérêt de l'environnement n'utilisez pas du papier et replissez le foyer lentement (entre 10 et 15 min.) avec le combustible.**

### **AVERTISSEMENT!**

**Quand une fois la cuisinière est en fonction, n'utiliser jamais une hotte dans le même lieu.**

**Vous risquez d'aspirer des gazes de la cuisinière.**

## **1.4 Chauffage central et chauffage continue**

### **Chauffer avec du bois**

- Régulateur de fonction (19) en position II
- Réglage air secondaire (15) en position « AUF »

Mettez des bûches grandes et longues en deux étapes sur la braise. En cas d'un tirage modeste de la cheminée (hautes temps. extérieures) vous pouvez laisser la porte du cendrier entrouverte pour peu de temps pour accélérer l'allumage (Restez près de la cuisinière).

### **Feu continue avec du bois**

Avec le régulateur de température (16) vous pouvez régler l'air de combustion ainsi que vous avez une température de sortie constante.

**Avec du bois, surtout avec du bois tendre vous avez un feu continue limité.**

---

## **Chauffer avec du charbon**

- régulateur de fonction (19) en position II
- réglage air secondaire (15) „ZU“

Ajoutez du charbon en deux fois quand vous avez une braise forte, avec 15 min. de différence.

## **Feu continue avec charbon**

Le régulateur de température (16) reculé quand vous avez dans le combustible des petites flammes jaunes. Surtout lignite est idéal pour un feu continu pendant la nuit.

## **1.5 Chauffage pendant le mi saison et l'été**

Il peut arriver qu'avec mauvais tirage causé par des hautes températures externes les fumées ne peuvent pas être bien évacuées. .

Par conséquence :

- régulateur de fonction sur I
- ajouter moins de combustible
- ne pas fermer trop le régulateur de température
- secouer la grille plus souvent pour avoir un bon passage d'air.

## **1.6 Cuire**

Utilisez des pots avec un font massif et plat.

### **Cuire en hiver**

- Grille basse
- régulateur de température position „3“
- régulateur de fonction sur „II“ ou „III“
- réglage d'air secondaire « AUF »

Dans la période chaude la cuisinière est surtout utilisé pour cuire, rôtir, la cuisson des pâtisseries et la production de l'eau chaude. Dans ce cas on utilise la position haute de la grille pour éviter que le lieu de la cuisinière comme l'accumulateur pour l'eau chaude ne soit pas surchauffées. Si jamais la capacité de l'accumulateur est dépassée l'énergie est dérivée à travers d'une sécurité thermique. (Système fermé).

**Ce fait ne se doit pas répéter régulièrement.**

## **1.7 Rôtir et cuisson des pâtisseries**

### **Rôtir et cuisson des pâtisseries en hiver.**

- Grille position basse
- Régulateur de fonction sur „III“
- Réglage d'air secondaire position „AUF“

---

Si possible fermer les couvercles. Pour rôtir vous avez besoin d'un feu vif. Idéal est du bois pour arriver à une température de 200 °C. La température du four peut être réglée avec le combustible comme avec le régulateur de température.

**Pour la cuisson des pâtisseries** il suffit un feu moyen. Dans ce cas réduisez le régulateur de température et ajoutez peu de combustible. Préchauffer en tout cas le four et n'utilisez pas du fer blanc.

**Rôtir et cuisson des pâtisseries en été.**

- Grille haute
- Régulateur de fonction „III“
- Réglage air secondaire « ZU »

Pour le reste procédez comme en haut.

**Si vous avez des températures dans le four de 300C° fermez le régulateur de température et entrouvrez la porte du four.**

## 1.8 Entretien et nettoyage

Les périodes du nettoyage de la cuisinière et des tuyaux dépendent du combustible utilisé du tirage de la cheminée et du mode d'emplois.

Il est important de nettoyer quand :

- la puissance décline
- le combustible brûle mal bien qu'il y a assez d'air (porte du cendrier entrouverte).
- quand il y a une sortie de la fumée
- à la fin de la saison du chauffage

Pour éviter de la poussière, laissez les portes non utilisés fermé.

- Enlevez la plaque de cuisson (Image 15) et nettoyez le passage de la connexion à la cheminée. (Image16). En cas une connections par le dessus, vous pouvait laisser la plaque
- Nettoyer la suie et la cendre de la partie supérieure du four.
  - Avec le grattoir pour la suie et la brosse nettoyez les espaces à coté et à l'arrière du four de haut en bas (Image 17).
- Nettoyez la plaque de cuisson.
- Ouvrez le tiroir comme le clapet de nettoyage et enlevez la cendre en dessous du four. Fermez après le clapet. (Image 18).
- Nettoyer la grille en position basse avec le grattoir
- Nettoyez les parois émaillées avec de l'eau froide avec un peu de savon. Après séchez la.
- Le dessus en acier poli peut être enduit avec de l'huile exempte d'acide. Il existe également un produit de nettoyage » WAMSLER » que vous pouvez commander chez votre revendeur.

### **Nettoyage du four.**

Le nettoyage du four devrais être fais après chaque utilisation.

N'utilisez jamais des produits durs (brosse en métal) pour ne pas abîmer l'émaille.

Après le nettoyage laissez la porte du four pour quelques instants entrouverts.

## 1.9 Causes de perturbations, solutions

Votre cuisinière est construite selon l'état des techniques le plus récent en la matière. Toutefois, des perturbations peuvent être provoquées par la cheminée, le combustible ou le système de tuyaux d'évacuation de gaz. Des dégagements de fumées et d'odeurs sont normaux à la première mise en service. On prendra garde à ce que la pièce soit bien ventilée.

panne	Contrôle / remède
La cuisinière fume - en été  - en hiver  - mise en fonction	- Présentez une allumette enflammée dans le foyer en ouvrant à peine la porte de décentrage. Réchauffez la cheminée en faisant un petit feu avec un journal. -  - Ouvrez la porte de décentrage pour peu de temps. - n'utilisez pas du combustible humide. - Remplir le foyer lentement. - Vérifiez si votre cuisinière a été nettoyée.  - à la première mise en fonction peut sortir un peu de fumée.
- le tirage est insuffisant	- tirage de la cheminée trop bas? - les tuyaux ne sont pas étanches. - tous les clapets de nettoyage sur la cuisinière et les tuyaux sont fermés? - Les portes et les fenêtres ne doivent pas être hermétiques pour avoir assez d'air de combustion. - Vérifiez la cheminée.
Pas assez de chaleur pour cuire et rôtir.	- position du régulateur de fonction sur « 3 »?
Trop de chaleur pour cuire et rôtir	- position du régulateur ? - mettez moins de combustible.
La température d'eau de sortie est trop basse	- contrôlez le combustible (combustible)? - L'installation est bien dimensionnée ? - vous avez mis assez de combustible?
La grille se pince quand vous décentrez	- Avez-vous nettoyé la scorie? - Y a-t-il des clous dans le combustible?
Bruit d'ébullition	- les radiateurs sont ouverts? - fonctionne la pompe de circulation ? - le système est-il désaéré?
sécurité thermique en fonction	- la porte de décentrage est-elle fermée ? - vissez la grille vers le haut.
Eau de condensation dans la cuisinière	- le combustible est-il humide? - la température de retour est-elle trop basse ?

---

## **2. INSTALLATION**

### **2.1 Protection contre l'incendie**

La cheminée doit être tarée jusqu'à +400C°.

Si la cuisinière est installée sur de la matière inflammable, il est nécessaire de mettre une plaque en métal qui déborde latéralement au moins de **30 cm.** et pas l'avant de **50 cm.** Les parois latérales doivent pas être en matière inflammable si la distance de la cuisinière est inférieure à **20 cm.** Cette distance peut être réduite en utilisant des plinthes de séparation.

Les éléments suspendus doivent avoir une distance de au moins **70 cm.** de la plaque de cuisson.

Les connexions de la cheminée doivent avoir une distance de 40 cm. vers des produits inflammables. Il est suffisant d'avoir 10 cm. si la connexion est revêtue d'une isolation de au moins de 2 cm. d'épaisseur. Pour le lieu de l'installation il faut respecter les réglementations contre l'incendie locales et selon DIN 4705, DIN 18160 et EN 13384-2. Pour que votre cuisinière fonctionne correctement, il est indispensable que la cheminée est en bonne condition.

### **2.2 La cheminée comme part de la cuisinière**

La connexion entre la cuisinière et la cheminée doit avoir la même section que la buse de la cuisinière. La section de la cheminée ne devrait pas changer. Protégez votre cheminée externe contre refroidissement. Surtout cheminée en acier. Des tuyaux horizontaux avec plus de 0,5 cm. de longueur doivent avoir une inclinaison d'au moins 10°. Des raccords non isolés avec une longueur de plus de 1,5 m sont défendus.

La longueur de la cheminée doit avoir de la sortie de la cuisinière jusqu'au bout au moins 5 m. Si la cheminée est plus basse, faites une prolongation avec un tuyau de 1 m.

**Un raccordement à une cheminée en dessous de 4 m. est interdit !**  
**Maintenez toujours les réglementations en vigueur dans votre région.**

Les fenêtres et les portes du local de l'installation de la cuisinière ne doivent jamais être étanches, il est indispensable d'assurer une entrée d'air fraîche (150cm<sup>2</sup>). Le rapport entre puissance et local d'installation doit être 4m<sup>3</sup> par puissance nominal.

**Avant d'installer votre cuisinière consultez votre ramoneur!**

### **2.3 Cuisinière chauffage central pour systèmes ouvert ou fermé**

La cuisinière ne doit être installée avec un dispositif de sécurité et une protection thermique que dans un circuit fermé selon EN 12828.

Pour une installation ouverte n'utilisez jamais une protection thermique et un dispositif de sécurité. Voir point 4.

---

Les cuisinières pour combustibles solides ne doivent être installées dans un système fermé qu'avec une protection thermique et un dispositif de sécurité indépendant d'une source électrique et une valve de sécurité de 2,5 bar.

Contrôlez régulièrement la valve de sécurité en pressant le bouton rouge. Dans ce cas il doit y avoir une sortie d'eau.

Allumez le cuisinière seulement quand :

- le système de chauffage central est remplis d'eau et ventilé.
- la fonction de la protection thermique et le dispositif de sécurité à été contrôlée.

## 2.4 Plinthe de séparations et accessoires

En cas d'encastrement de votre cuisinière dans l'alignement d'éléments de cuisine prévoir une plinthe de séparation (55cm. ou 110 cm). À commander chez votre revendeur.

## 3. MONTAGE

### 3.1 Montage des couvercles (accessoires hors série)

Enfoncez les charnières des couvercles dans les trous prévus. (Image 20).

Dans le cas que les couvercles ne sont pas en position parallèle utilisez les arondelles pour l'ajustassions.

### 3.2 Sélection des connexions ver la cheminée

La buse se trouve à l'arrière de la cuisinière. Si vous choisissez une connexion latéral,

- démontez la buse à l'arrière (Image 21)
- Démontez la buse à l'arrière (Image 21).
- Enlevez le couvercle de la paroi latéral (**n'enlevez pas complètement la vis**). Tirez vers le bas et enlevez le couvercle (Image 22).
- Coupez l'isolation en alu (Image23).
- Enlevez le matériel d'isolation (Image 24).
- tenez avec la main la contre - protection de la parois latéral et démontez le couvercle. (Image 25).
- Positionnez le contre couvercle dans la sortie non utilisée. (Image 26), et fermez avec le couvercle. (Image27) et remettez l'isolation.
- Fermez les trous arrière avec le couvercle livré avec la cuisinière. (Image 28).
- Montez la buse à la sortie désirée.

### 3.3 Montage de la protection thermique et du dispositif de sécurité

La protection thermique comme le dispositif de sécurité sont inclus dans la livraison de la cuisinière chauffage central.

Selon le besoin, les éléments peuvent être installés dans la cuisinière comme suit :

- Glissez le senseur du dispositif de sécurité jusqu'au font (image 29 + 30 C)
- Fixez le tuyau de protection (image 29 + 30 D)
- Pour monter la protection thermique dévissez la plaque arrière de la chaudière et introduisez la protection thermique (image 30 A + 31)

---

**ATTENTION:**

**La protection thermique et la chaudière doivent être étanche (image 31). Important. Si vous forcez trop les boulons, les vis peuvent être arrachées !**

### **3.4 Montage de la barre (accessoire non inclus)**

La barre doit être montée avec les deux vis sous le cadre.

- Ouvrez la porte du foyer et du four
- positionnez la barre sur la porte du foyer.
- Visez la barre de l'autre côté.
- Visez après le second support dans le cadre (Image 29)

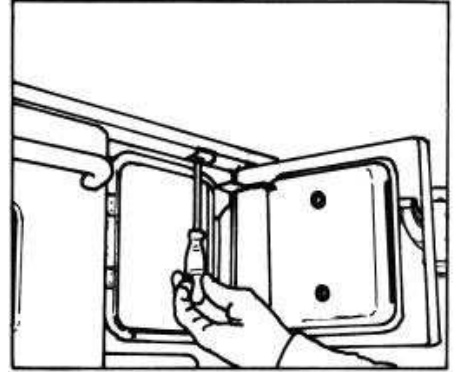


Image 29

#### **Le conduit:**

Le poêle doit être raccordé à un conduit qui convient pour des combustibles solides conformément à la norme française DTU 24.1 P1 / 51-201 relative aux travaux de fumisterie.

Pour un bon fonctionnement il est impératif que votre conduit de fumée soit compatible avec votre poêle.

Votre conduit doit notamment assurer un tirage suffisant et son isolation doit permettre un fonctionnement sans condensation.

La norme EN 13384-1 décrit une méthode de calcul pour conduits de fumée. Cette norme permet notamment de vérifier la compatibilité du conduit avec l'appareil qui sera raccordé.

Cette vérification doit impérativement être réalisée par un professionnel. Pour effectuer ces vérifications, il faut utiliser les caractéristiques présentées dans le « Tableau des caractéristiques techniques » du poêle.

#### **Raccordement au conduit de cheminée:**

Ces travaux doivent être réalisés par un professionnel. Attention : les tuyaux de poêles et toutes les pièces de raccordement doivent être adaptés aux combustibles solides.

Si les éléments de conduit de raccordement mènent vers des éléments inflammables, il doivent impérativement être à une distance minimum de 3 fois le diamètre du conduit. Cette distance peut être réduite de moitié si une protection contre le rayonnement (inflammable) créant un vide d'air est installée entre le conduit et les matériaux inflammables. En cas d'impossibilité de respecter cette règle les matériaux inflammables doivent être déposés pour être remplacés par des éléments non inflammables.



---

## **4. NOTICES POUR INSTALLATION DU SYSTÈME DE CHAUFFAGE CENTRAL ET DE L'EAU SANITAIRE**

### **4.1 Informations générales**

Il est absolument nécessaire que l'installation soit faite d'un spécialiste qualifié. Cela est aussi valable pour l'installation de la cuisinière dans un système existant.

Maintenez toutes les normes locales comme EN 12828, EN 12831 et EN 12897.

La somme d'énergie des radiateurs ne doit pas dépasser 14 kW en cas que la cuisinière est la seule source de chaleur. Le reste de 2 kW est utilisé pour l'eau sanitaire.

Pour calculer les radiateurs il faut aussi calculer les valeurs des tuyaux.

Sous condition normal, le volume de chauffage dans la zone climatique de -15 C° est de 300m<sup>3</sup> dans le cas que l'eau sanitaire est produit avec une autre source d'énergie. Avec production d'eau sanitaire le volume de chauffage se réduit à 260m<sup>3</sup>. Avec la radiation de la cuisinière vous chauffez en plus un local de 35m<sup>3</sup>.

### **4.2 Notice importante**

La cuisinière doit être installée à niveau.

Ne pas souder les connexions.

En position horizontal les sorties des tuyaux doivent avoir une section de 1'' Réductions seulement dans les tuyaux verticaux.

La valve de remplissage et de vidange toujours positionné au point plus bas.

Sélectionnez le vase d'expansion jusqu'à une hauteur statique de 10m. En relation avec le volume d'eau de l'installation comme suit :

Volume Litre	Vase d'expansion Litre
Jusqu'à 111	12
112-167	18
168-231	25
232-234	35
325-463	50
464-741	80

N'installez pas des valves à fonction manuels entre la cuisinière et le vase d'expansion.

Au point le plus haut du système installez une valve pour ventiler.

---

## 4.3 Intégration dans un système existant

Avec l'installation d'une protection thermique et un dispositif de sécurité la cuisinière peut être installée dans un système fermé existant.

Il faut monter une valve de sécurité près de la cuisinière.

### Attention!

**Si le tirage de la cheminée est insuffisant, vous pouvez avoir une sortie des gaz en ouvrant la porte du foyer.**

**Ouvrez la porte lentement d'abord et après peut à peut. Pour ajouter du combustible attendez que vous avez seulement de la braise dans le foyer et éviter de charger quand il y a encore des flammes.**

### Que faire en cas d'incendie dans la cheminée

**En cas de nettoyage insuffisant de la cheminée, du combustible mauvais, (bois humide) ou mauvais positionnement de la régulation de l'air de combustion vous pouvez avoir un incendie dans la cheminée. Dans ce cas fermez toutes entrées d'air de combustion et appelez les pompiers.**

**Ne jamais essayer d'éteindre le feu avec de l'eau.**

## 5. DONNÉES TECHNIQUES

### 5.1 Combustible

Une fonction avec peu de fumée et sans trouble et un tirage de 12 Pa dans la cheminée pour atteindre la puissance nominal est garantie si vous utilisez un des combustibles indiqué. Utilisez seulement du bois sec et non traité avec une humidité restante de max. : 20%

Combustibles appropriés	Valeur en kJ/kg	Remarques
Brique de lignite	19.500	
Bois sec (Chêne, hêtre, etc.)	14.600	
Bois tendre (pin, sapin, etc.)	11.500	Ne convient pas pour un feu continu

Les combustibles non autorisés sont, par exemple :

Les déchets, les copeaux, les granulés de bois, les restes d'aggloméré, le menu charbon, du bois humide ou traité avec des produits de conservation du bois, du papier ou du carton ou autres... Pour allumer le feu, on devrait utiliser des allume-feu spéciaux ou de la fibre de bois. N'utiliser aucun liquide destiné à faciliter l'allumage.

**N'utilisez jamais des allumeurs liquides !**

---

## 5.2 Dates de puissance

Le tableau suivant indique la durée de combustion, puissance vers l'eau et la radiation de votre cuisinière sous des conditions norme aux selon EN 12815 en relation avec la position du réglage de température et la quantité de combustible pour lignite et bûches.

**Tableau des valeurs selon EN 12815 :2005**

K 148	Combustible*	Thermostat	réglage de l'air secondaire	Quantité du combustion	Puissance total kW	Rendement	
						vers l'eau kW**	Vers l'eau kW**
Puissance nominal à 12 Pa	Charbon	3	ouvert	11 kg / 2h	23	16,5	6,5
	Bois			7 kg / 1h	23	16,5	6,5

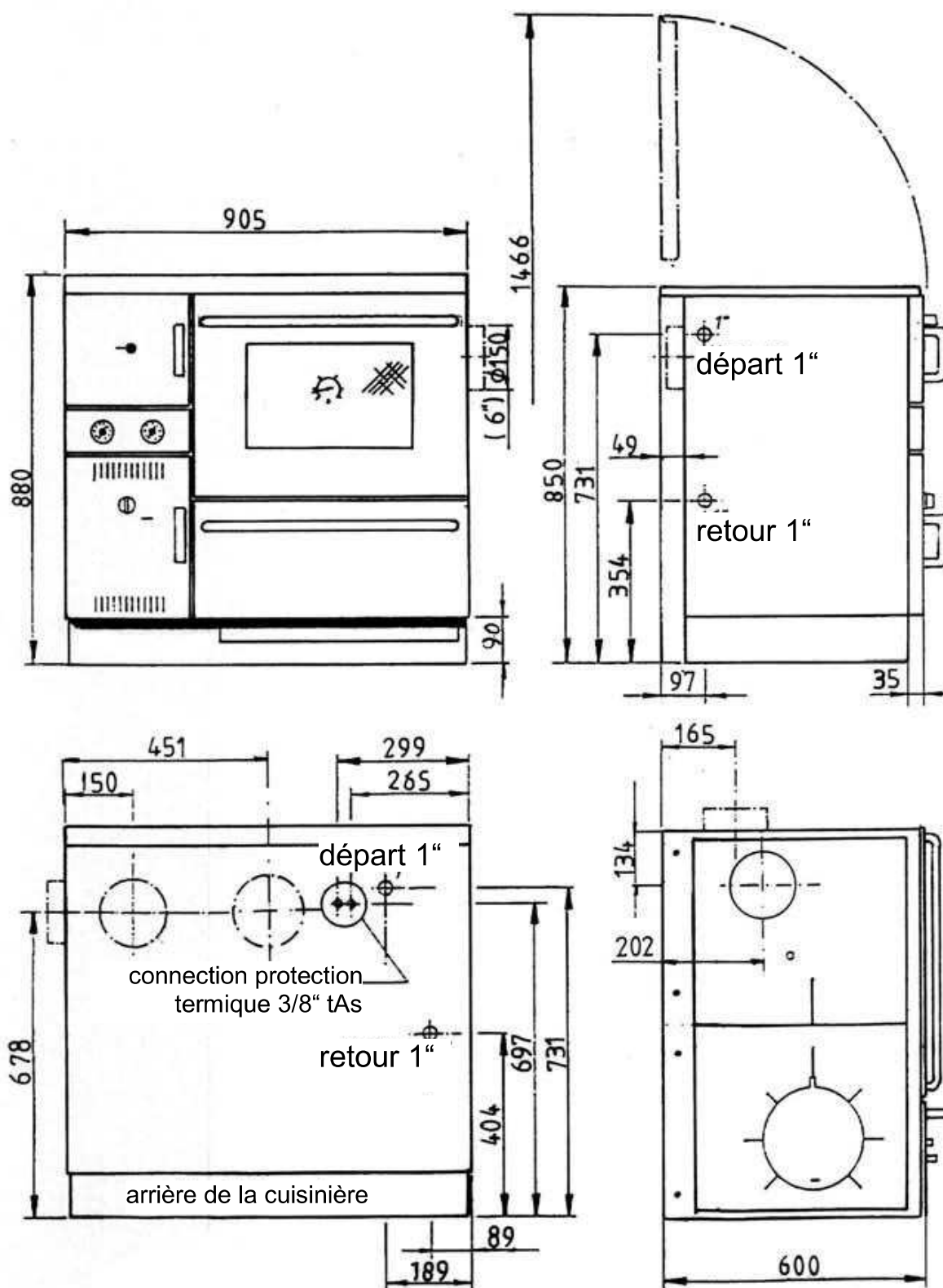
\* briquets de lignite:           Hu = 5,41 kWh/kg  
Bois de hêtre:                Hu = 4,05 kWh/kg (humidité restante max. 20%)

\*\*avec les couvercles fermés

### 5.3 Dimensions, valeurs, valeurs des gaz

Modèle	<b>K148</b>
Autorisation de mise sur le marché	CE, 15a B-VG, VKF
Dimensions externes LxHxP (sans couvercle)	905 x 850 x 600mm
Hauteur avec couvercle ouvert	1466 mm
Hauteur avec couvercle fermé	880 mm
Foyer LxP	234 x 421mm
Hauteur du foyer min. / max.	280 / 470 mm
Plaque de cuisson PxL	858 x 499 mm
Ouverture du foyer LxH	173 x 195 mm
Four LxHxP	460 x 360 x 420 mm
Dimensions raccords départ / retour	R1", arrière ou latéral
Buse	150mm ø
Volume d'eau du bouilloire	18,5 l
Pression de fonctionnement max	2,5 bar
Décompression chauffe eau (perte de pression)	
Passage d'eau de 0,75 m <sup>3</sup> /h:	4 mbar
1,5 m <sup>3</sup> /h:	8 mbar
Pression nécessaire cheminée à NWL	12 Pa
Températures des gazes à NWL avec bûches	204°C
Températures à NWL avec lignite	249°C
Débit de l'évacuation des gaz à NWL avec bûches	32,9 g/sec
Débit de l'évacuation des gaz à NWL avec lignite	37,2 g/sec
Volume de chauffe avec bois dans la cuisine sous conditions favorables, mois favorables, mauvaises selon DIN 18893/Tab.2.	
Feu continu	165 / 95 / 65 m <sup>3</sup>
Feu temporaire	114 / 68 / 46 m <sup>3</sup>
Température sortie eau avec position régulateur de température 1/2/3	45 / 60 / 80°C
Poids brut. Net	236 / 215 kg
CO (13% O <sub>2</sub> )	≤ 0,11 %
Poussière (pour 13% de O <sub>2</sub> )	≤ 40 mg/m <sup>3</sup>
Rendement d'exploitation (bûches)	≥ 84 %

## 5.4 Plans avec les dimensions



Les indications de mesure figurant ici n'ont qu'un caractère indicatif ! Nous réservons le droit de modifier la construction afin d'améliorer les caractéristiques techniques ou la qualité !

## 5.5 Instructions brèves et dessins

Régulateur de fonction	allumage I	Chauffage II	Cuire hiver II ou III, en été I	Rôtir et cuisson de pâtisseries III
Régulateur de l'air secondaire	fermé	Ouvert pour charbon fermé ¼ Ouvert feu continue	Ouvert	Ouvert
Régulateur de température	Position 3	Selon besoin	Position 3	Cuire position 3 Cuisson pâtisseries selon besoin

## 6. FIGURES

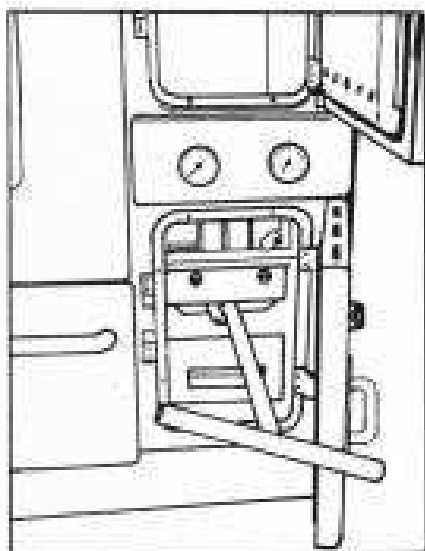


Image 4

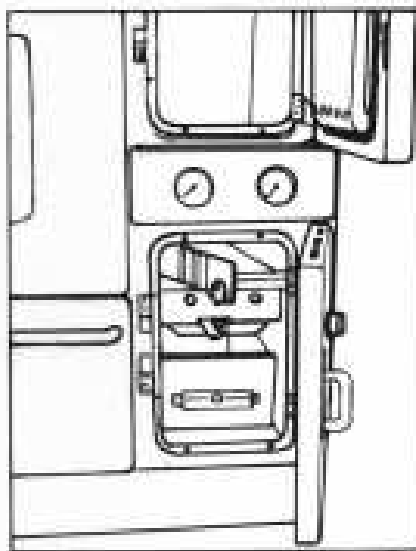


Image 5



Image 6

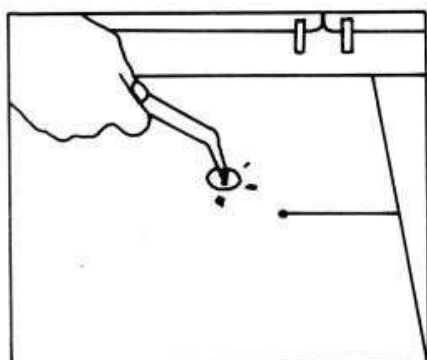


Image 7

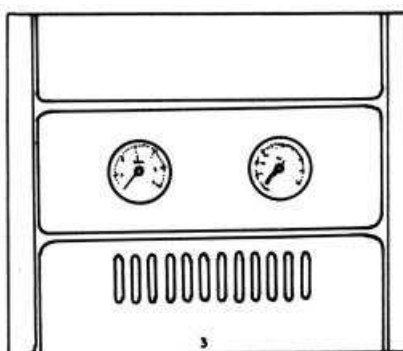


Image 8

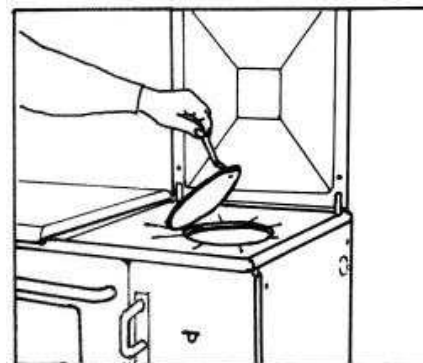


Image 9

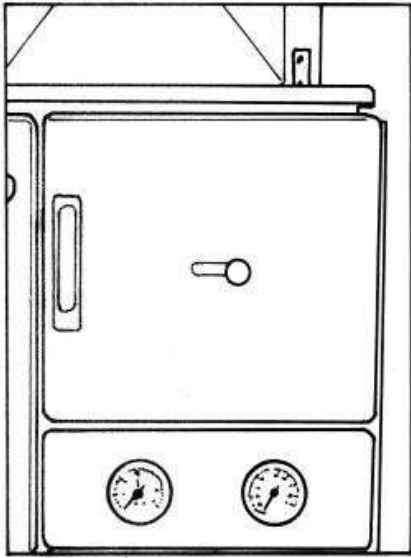


Image 10

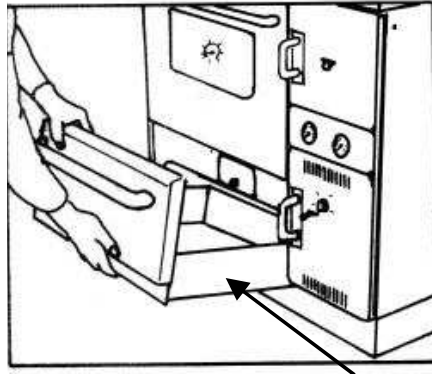


Image 11

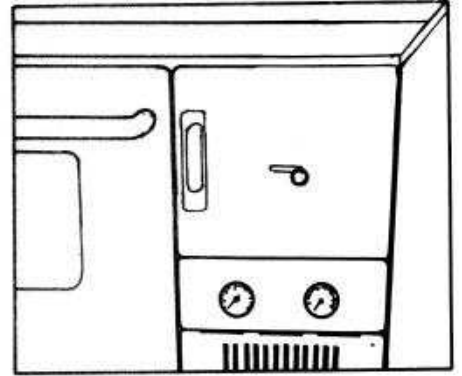


Image 12

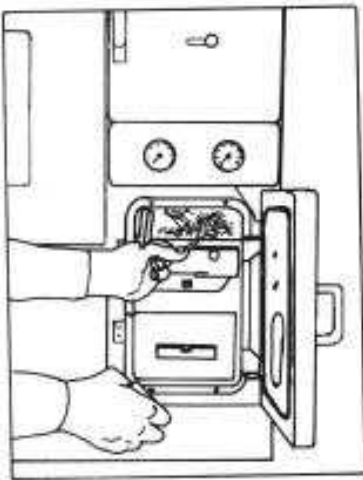


Image 13

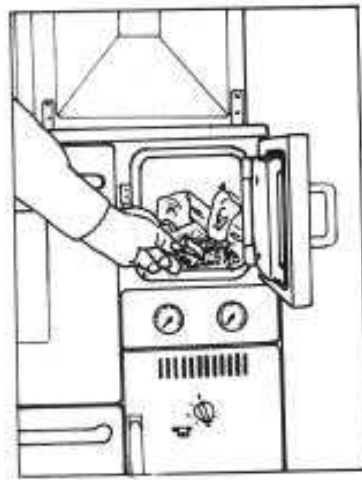


Image 14

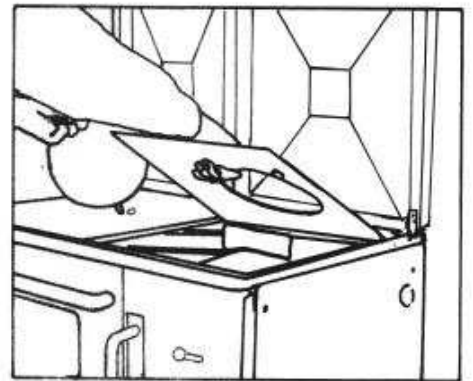


Image 15

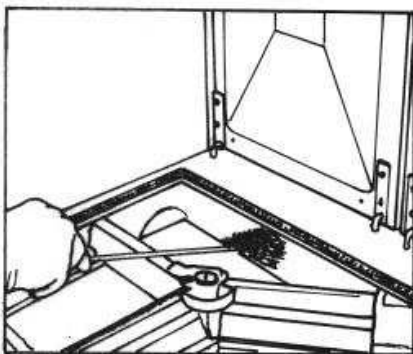


Image 16

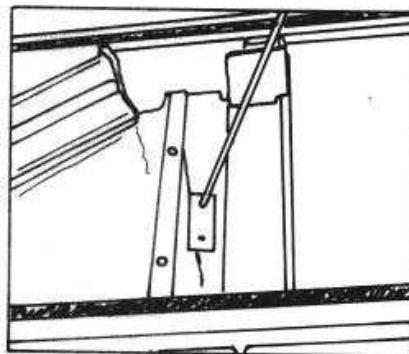


Image 17

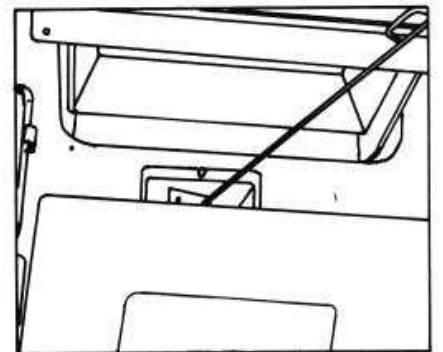


Image 18

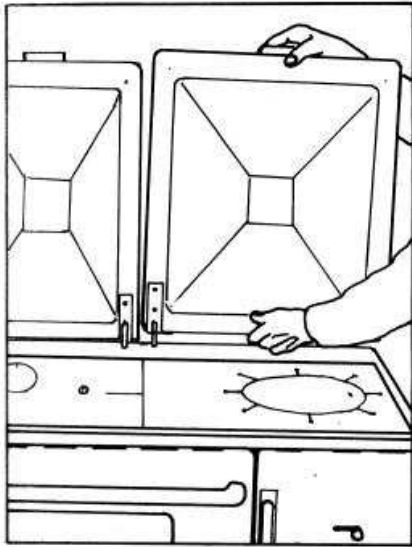


Image 20

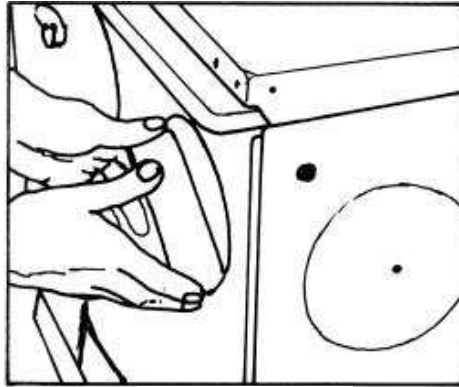


Image 21

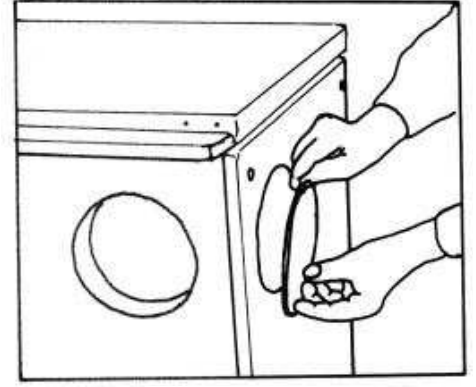


Image 22

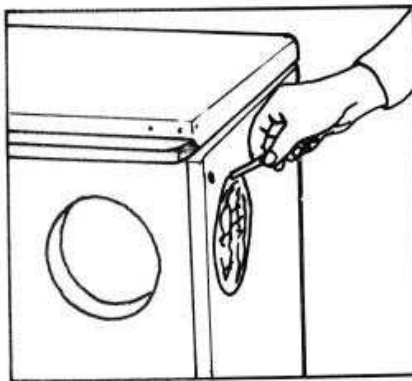


Image 23

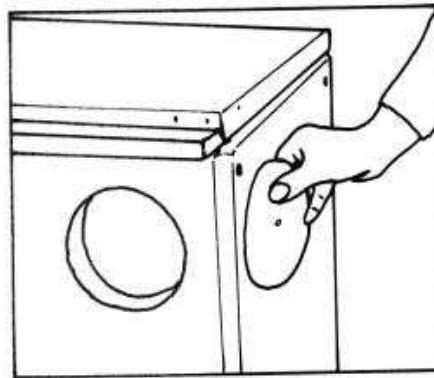


Image 24

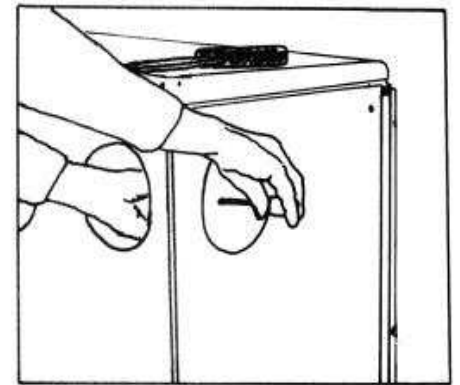


Image 25

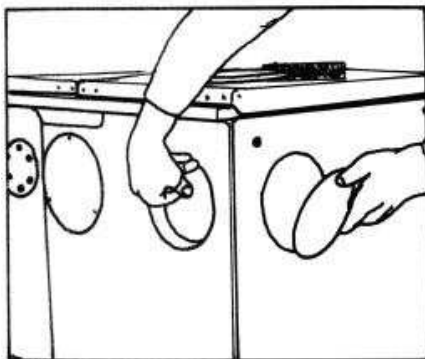


Image 26

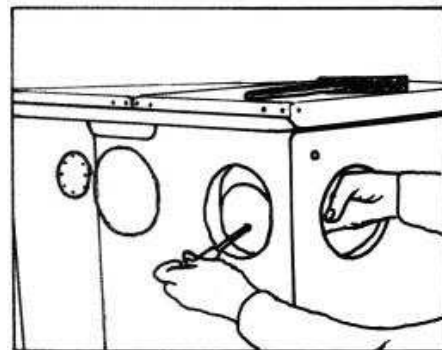


Image 27

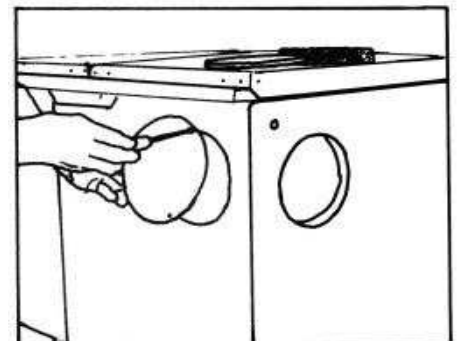


Image 28



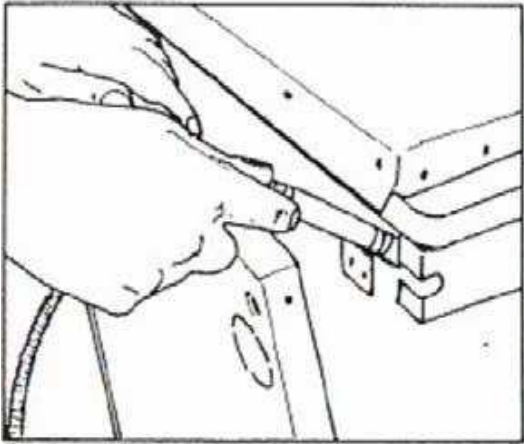


Image 29

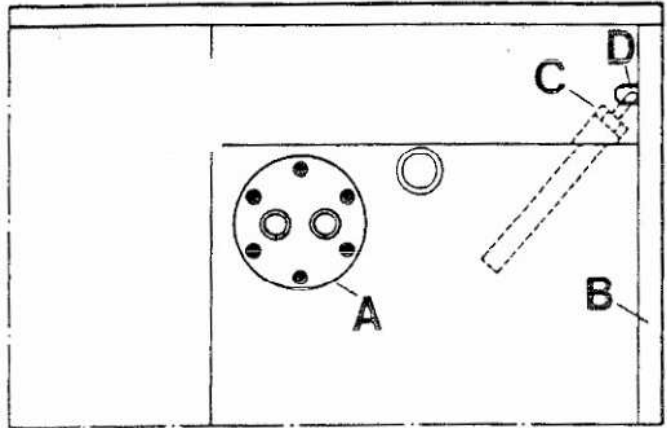


Image 30

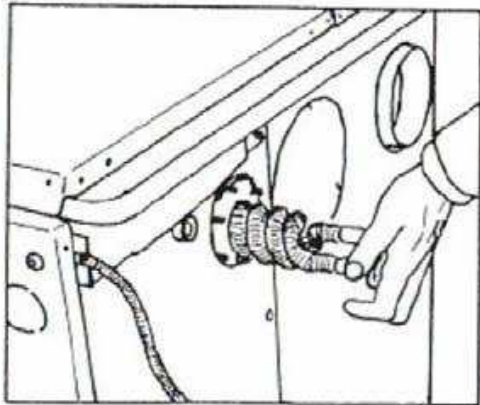


Image 31

---

## **7. CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

1. Les appareils ont été contrôlés selon les normes EN 12815 (Plaque signalétique).
2. Pour la mise en place des appareils et le raccordement aux cheminées d'évacuation des gaz, on devra observer les exigences énoncées par les directives concernant les appareils de chauffage (FeuFO en Allemagne) ainsi que les normes DIN 4705, EN 13384, DIN 18160, EN 1856-2 et EN 15287. Pour que votre appareil puisse fonctionner correctement, il est nécessaire que l'état de la cheminée à laquelle vous voulez raccorder l'appareil soit aussi impeccable.
3. Avant la première mise en service et avant de brancher l'appareil à la cheminée, vous devez lire les instructions de service avec soin et informer le ramoneur responsable de votre quartier.
4. Lors de l'installation des appareils, nous vous recommandons de porter des gants de coton propres pour éviter que les empreintes qui sont ensuite difficiles à supprimer.
5. Afin d'éviter toute pollution de l'air et d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil, vous ne devez pas dépasser la charge maximale de combustible indiquée dans les instructions de service et les portes de l'appareil doivent être fermées. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer ce qui peut l'endommager. Les dommages de ce genre ne sont pas couverts par la garantie.
6. Les portes de l'appareil doivent toujours rester fermées pendant le fonctionnement.
7. Les combustibles autorisés sont :
  - le bois de chauffage naturel (la longueur des bûches ne devra pas dépasser 35 cm)
  - les briquelettes de lignite (cf. combustibles dans les instructions de service)
8. N'utilisez jamais de liquides pour faciliter l'allumage. Pour allumer le feu, on devrait utiliser des allume-feu spéciaux ou de la fibre de bois.
9. Il est strictement interdit d'utiliser comme combustibles, des déchets, des débris, des écorces, du bois humide ou traité avec un produit de conservation, du papier, du carton, etc.
10. Lors de la première mise à feu, il est possible que des fumées et des odeurs désagréables se dégagent. Il est impératif de veiller à ce que la pièce soit bien aérée (portes et fenêtres ouvertes) et de chauffer au moins une heure à la puissance calorifique nominale maximale. Si durant la première procédure de chauffage, la température maximale n'est pas atteinte, il est possible que de tels dégagements se reproduisent à l'avenir.
11. Les éléments de commande et les dispositifs de réglage devront être ajustés conformément aux instructions de service. Lorsque l'appareil est chaud, nous vous prions d'utiliser les outils appropriés ou des gants de protection.
12. En ouvrant la porte de chargement il peut arriver que de la fumée se dégage dans le cas d'une fausse manœuvre ou si le tirage de la cheminée est insuffisant. Il faut impérativement veiller à ce que la porte de chargement soit toujours ouverte lentement ; tout d'abord, elle devra être légèrement entrouverte. Elle ne sera complètement ouverte qu'au bout de quelques secondes. Par ailleurs, avant d'ouvrir la porte de chargement pour remettre du combustible, on s'assurera qu'il n'y a que des braises dans la chambre de combustion, c'est à dire qu'on ne peut plus voir de flammes.

- 
- 13.** Aucun objet combustible ne pourra être placé dans le compartiment de conservation des plats au chaud et sur l'appareil.
  - 14.** Pendant le chauffage toutes les surfaces, et en particulier, les vitres du chauffage, les poignées et les dispositifs de commande peuvent devenir très chauds. Attirez l'attention des enfants et des jeunes adolescents, ainsi des personnes âgées et des handicapés sur ces risques et faites en sorte qu'ils se tiennent éloignés de la source de feu pendant le chauffage. Pour la commande ou le chargement de la cuisinière, utilisez le gant de protection ou les outils qui font partie du détail de la fourniture. Les enfants et les jeunes de moins de 16 ans ne peuvent commander ou charger la cuisinière sans qu'un adulte chargé de l'éducation ne soit présent.
  - 15.** On doit toujours veiller à ce que le bac à cendre soit poussé jusqu'à la butée. Il ne faut pas jamais jeter la cendre chaude (danger d'incendie).
  - 16.** Pendant les périodes d'intersaison, il peut arriver que le tirage soit perturbé de sorte que les gaz et les fumées dégagés ne sont pas entièrement évacués. L'appareil de chauffage ne doit être alors rempli que d'une quantité réduite de combustible, de préférence des copeaux ou de la fibre de bois et sera d'abord allumé sous contrôle pour stabiliser le tirage. La grille doit rester propre.
  - 17.** Après chaque période de chauffage, il convient de faire contrôler les appareils par un technicien spécialisé. De même, les conduits de fumées et les tuyaux de cheminée devront être nettoyés à fond.
  - 18.** S'il est nécessaire de procéder à des réparations ou à des remplacements adressez-vous à temps à votre commerçant spécialisé en lui indiquant exactement le numéro de référence et le numéro de fabrication. On ne peut utiliser que des pièces originales WAMSLER.
  - 19.** Les travaux, tels que, en particulier, l'installation, le montage, la première mise en service, les travaux de maintenance ainsi que les réparations ne pourront être effectués que par une entreprise spécialisée (chauffagiste et fumistes) disposant d'un personnel qualifié en la matière. Dans le cas d'interventions incorrectes toutes les garanties - y compris aussi la garantie contre tout défaut de matière et vice fabrication - seront annulées.
  - 20.** Comme le poêle ou la cuisinière à combustibles solides prend l'air dont il a besoin de la pièce où il est installé, on veillera à ce que suffisamment d'air puisse être amené par les portes ouvrant sur l'extérieur ou par les fenêtres. On peut partir du principe que cette alimentation en air est garantie par un volume de 4 m<sup>3</sup> par kW de puissance calorifique nominale. Si le volume est inférieur, il est possible d'assurer une alimentation en air de combustion correcte en reliant plusieurs pièces grâce à des ouvertures d'aération (au moins 150 cm<sup>2</sup>).
  - 21.** On veillera à maintenir les distances de l'appareil à l'avant, à l'arrière et sur les côtés par rapport à des éléments de construction combustibles. Vous trouverez ces distances dans les instructions de service ou sur la plaque signalétique.
  - 22.** Le foyer ne doit pas être modifié sur le plan technique.
  - 23.** Le raccordement à une cheminée dont la hauteur efficace est inférieure à 4 mètres, et dans le cas de plusieurs appareils, à 5 mètres, n'est pas autorisé. Sur la cheminée à laquelle est raccordé le poêle, seulement deux foyers supplémentaires – au plus- peuvent être encore raccordés.

24. Dans le cas d'un feu de cheminée, fermez toutes les ouvertures de l'appareil et avertissez immédiatement les pompiers. N'essayez, en aucun cas, d'éteindre l'incendie vous-même. Ensuite, vous devrez faire contrôler la cheminée par un spécialiste.
25. Par leur nature, les combustibles solides produisent de la suie, il n'est jamais exclu que les vitres de la porte de chargement se salissent. C'est pourquoi un tel dépôt de suie ne saurait constituer un sujet de réclamation.

## 8. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE



### **WAMSLER Haus- und Küchentechnik GmbH**

Fabricant:: **WAMSLER Haus- und Küchentechnik GmbH,  
Gutenbergstr. 25, D-85748 Garching, Germany**

Désignation du produit: **Cuisinière à combustible solide**  
Typ: **K 148**

Les produits désignés sont conformes aux règlements énoncés par les directives européennes suivantes:

**89/106/CE : Réglementation des produits de construction**

La preuve est donnée conformément à la norme EN 12815 par les rapports de contrôle N° RRF 15071327 + 15092017 établis par l'office de contrôle RRF Essen accrédité par l'état (notified body number 1625) du 30.08.2007 + 16.11.2009.

Munich 16.11.09

Direction

i.V.

Directeur technique

Cette déclaration atteste la conformité de l'appareil avec les directives mentionnées, il ne contient pas la garantie de certaines propriétés. Les consignes de sécurité contenues dans la documentation de produit qui fait partie du détail de la fourniture devront être strictement observées. Cette déclaration de conformité est frappée de caducité si les appareils désignés ci-dessus sont modifiés par un tiers.

Nous réservons le droit d'apporter des modifications qui contribuent aux progrès techniques et / ou apportent une amélioration de la qualité. Nous déclinons toute responsabilité pour des fautes d'impression ou pour des changements intervenus après la date d'impression.

---

## Prefazione

Gentilissimo Cliente,

ci complimentiamo con Lei per aver acquistato questa termocucina e per l'ottima scelta effettuata! Questo prodotto garantisce:

- **Qualità elevata** grazie all'utilizzo di ottimi materiali testati.
- **Funzionamento sicuro** grazie alle avanzate tecnologie verificate in modo rigoroso in base alla norma europea EN 12815
- **Lunga durata** nel tempo grazie alla robusta struttura

Con la termocucina K148 lei dispone di un moderno apparecchio compatto per le seguenti funzioni:

- cucinare sulla piastra
- riscaldamento centrale
- produzione indiretta dell'acqua calda

L'apparecchio contribuisce al risparmio di energia, rispetta l'ambiente ed è facilissimo da usare. Nelle pagine seguenti sono riepilogate tutte le informazioni necessarie e i suggerimenti più utili.

La preghiamo di notare che l'installazione dell'apparecchio può essere effettuata solo da un tecnico specializzato, qualificato ed abilitato, il quale sarà lieto di assisterla anche successivamente qualora sorgessero dei problemi.

### **ATTENZIONE:**

Per la richiesta di pezzi di ricambio indicare il codice dell'articolo e il N° di serie riportati sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio.

**Usare esclusivamente pezzi di ricambio originali WAMSLER**

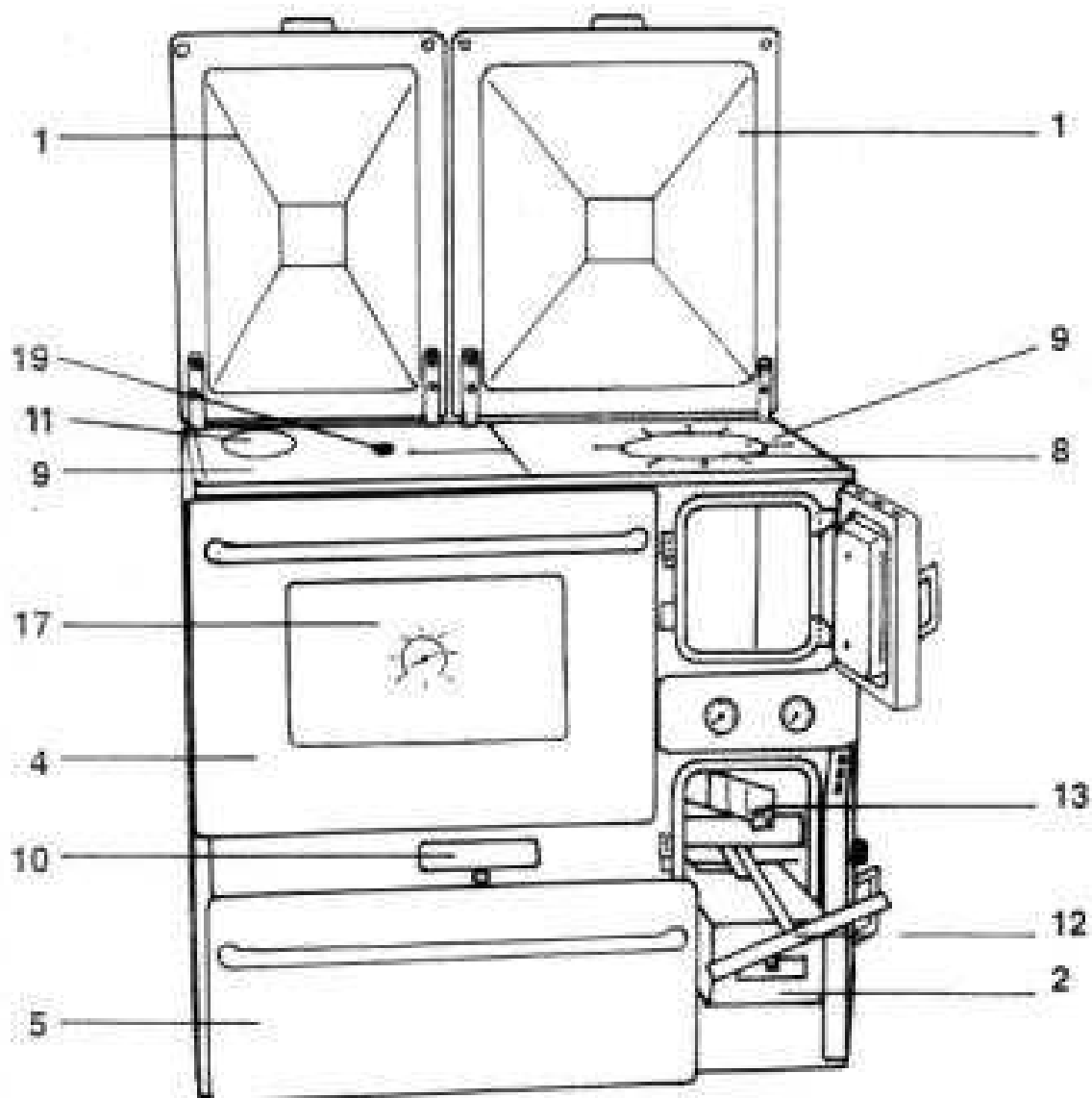
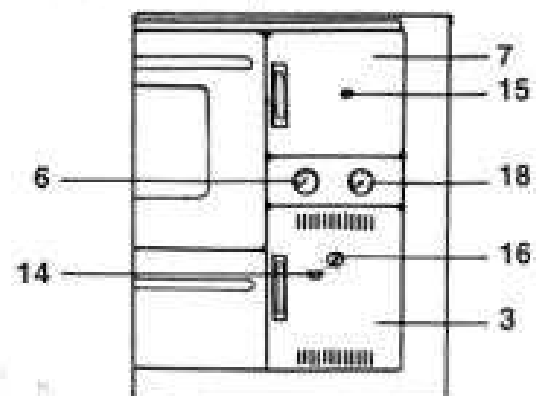
La targhetta di identificazione è visibile se si rimuove il cassetto portalegna (fig. 11).

---

## Indice

	Pagina
<b>Introduzione</b>	Prefazione..... 85
	Struttura dell'apparecchio..... 87
	Legenda..... 88
	Note in breve..... 89
<b>1. Uso</b>	1.1 Messa in funzione della termocucina.. 90
	1.2 Comandi principali..... 90
	1.3 Accensione..... 91
	1.4 Funzionamento e utilizzo continuo..... 92
	1.5 Funzionamento durante le mezze stagioni e in estate..... 93
	1.6 Cucinare..... 93
	1.7 Usare il forno..... 94
	1.8 Pulizia e manutenzione..... 94
	1.9 Cause e anomalie..... 96
<b>2. Installazione</b>	2.1 Sicurezza antincendio..... 98
	2.2 Camino/canna fumaria come compo- nente funzionale della cucina..... 98
	2.3 La termocucina per l'impianto aperto e chiuso..... 100
	2.4 Distanziali e accessori..... 100
<b>3. Montaggio</b>	3.1 Montaggio del coperchio..... 102
	3.2 Posizionamento del raccordo..... 102
	3.3 Montaggio dello scambiatore termico e della valvola di scarico termico..... 102
	3.4 Montaggio della barra..... 103
<b>4. Indicazioni sull'installazione dell'impianto dell'acqua di ri- scaldamento e di consumo</b>	4.1 Informazioni generali..... 103
	4.2 Avvertenze importanti..... 103
	4.3 Integrazione in un impianto esistente 106
<b>5. Schede tecniche</b>	5.1 Combustibili..... 106
	5.2 Potenza termica..... 107
	5.3 Dimensioni, valori potenza emissioni.. 107
	5.4 Disegni e dimensioni..... 109
	5.5 Sintesi delle istruzioni..... 110
<b>6. Figure</b>	..... 111
<b>7. Avvertenze di sicurezza</b>	..... 113
<b>8. Dichiarazione di conformità</b>	..... 115

## Struttura dell'apparecchio



---

## Leggenda

1. Coperchio isolante (accessorio a richiesta)
2. Cassetto cenere
3. Raccoglicenere
4. Sportello forno
5. Cassetto portalegna
6. Manometro
7. Sportello fuoco
8. Coperchio foro di cottura
9. Elementi della piastra di cottura
10. Sportello di pulizia
11. Coperchio uscita fumi di scarico
12. Manovella per regolare l'altezza
13. Sportello griglia
14. Leva di scuotimento
15. Serranda aria secondaria
16. Termoregolatore
17. Termometro (sportello forno)
18. Termometro (acqua)
19. Regolatore centrale

### Accessori

- Manovella
- Alzacoperchi
- Levafuliggine
- Attizzatoio
- Scopino
- Cassetto cenere
- Griglia per forno
- Teglia per forno
- Guanto di protezione



---

## Note in breve

- La cucina non deve essere accesa se nell'impianto di riscaldamento non c'è acqua o è in quantità insufficiente o se l'impianto si è gelato!
- Quando la cucina è in funzione, gli sportelli devono rimanere sempre chiusi, altrimenti il termoregolatore non è in grado di regolare la potenza, il che potrebbe originare un surriscaldamento della cucina! Lo sportello fuoco deve rimanere aperto solo durante l'accensione.
- La pressione d'esercizio massima nell'impianto non deve superare i 2,5 bar (pressione di intervento della valvola di sicurezza)!
- Occorre rispettare i limiti di pressione di 1,5 bar (fredda) o di 2,0 bar (calda) nell'alimentazione dell'acqua di riscaldamento!
- Usare solo i combustibili raccomandati, poco fumogeni, è vietato bruciare rifiuti, minuzzoli di legna o polverino di carbone!
- Quando la griglia si trova nella posizione inferiore (invernale) caricare la camera di combustione gradualmente!
- Non far diventare la piastra di cottura incandescente ed evitare la caduta di cibi!
- Per un funzionamento a potenza massima il tiraggio della canna fumaria non deve essere superiore a 15 Pa. Se il camino dovesse presentare un tiraggio troppo alto, installare una presa d'aria supplementare nel locale dove è posizionata la cucina!
- Pulire regolarmente la cucina, il tubo di scarico fumi e il camino!
- Non fare disassamenti orizzontali del tubo di scarico fumi che superino 1,25 m!
- Il tubo di scarico fumi (evacuazione fumi) deve avere lo diametro della canna fumaria!
- Per garantire un apporto di aria comburente adeguato le finestre e porte del locale d'installazione non devono essere a tenuta stagna!
- Durante l'installazione della cucina e la posa del tubo di scarico fumi osservare le norme antincendio!
- Prima della messa in funzione della cucina controllare o far controllare la canna fumaria in base alle indicazioni contenute nelle istruzioni d'installazione!
- Premere di tanto in tanto con forza il pulsante rosso della sicurezza di scarico termica per verificare il corretto passaggio dell'acqua! Se si nota una percettibile diminuzione dell'uscita d'acqua, far disincrostare il passaggio dello scambiatore termico da uno specialista!
- Non usare carta per accendere la cucina!

**Una temporanea fuoriuscita di fumo durante la prima accensione della nuova cucina è assolutamente normale e cesserà da sola. Provvedere ad arieggiare bene il locale.**

### Attenzione!

**Aperto lo sportello fuoco potrebbe verificarsi una fuoriuscita di fumo dovuto a un utilizzo improprio o a uno scarso tiraggio della canna fumaria. Si raccomanda pertanto, di aprire lo sportello lentamente e solo di qualche centimetro, prima di aprirlo completamente. Prima di aprire lo sportello per la ricarica di combustibile, assicurarsi che nella camera di combustione ci sia solo un letto di brace e che le fiamme siano tutte spente.**

---

## **1. USO**

### **1.1 Messa in funzione della termocucina**

Se la termocucina è inserita in un impianto di riscaldamento centrale esistente e la caldaia a olio o a gas è prevista solo per coprire il fabbisogno in determinate ore, essa può venir accesa in qualsiasi momento. In questo caso, quando la cucina è riscaldata, la caldaia a olio o a gas normalmente provvede solo alla preparazione dell'acqua di consumo e quindi dovrebbe essere dotata di una valvola dei gas combusti, per evitare le perdite causate da intervalli di inattività.

#### **Con caldaia spenta**

Se la caldaia a olio o a gas del riscaldamento centrale rimane disattivata, il miscelatore di ritorno sulla caldaia dovrebbe essere regolata in modo che il boiler dell'acqua di consumo, di solito incorporato, oppure il boiler a terra installato accanto, ricevano il calore dalla termocucina – solo nel caso però che la cucina sia inserita nell'impianto dopo il miscelatore e non tra caldaia e miscelatore. La temperatura dell'acqua di consumo dipende allora direttamente dalla temperatura di mandata. Ciò vale anche per l'inserimento tra miscelatore e caldaia – preferibile - oppure per il collegamento diretto della termocucina a un raccordo libero di mandata e ritorno della caldaia esistente. In tutti i casi descritti d'installazione, la caldaia deve essere provvista di una valvola dei gas combusti.

### **1.2 Comandi principali**

#### **Manovella (12)**

Alzando o abbassando la griglia della cucina, si passa dal funzionamento estivo a quello invernale e viceversa.

Per regolare la griglia si usa la manovella (12) in dotazione (fig. 4). Il funzionamento estivo (posizione superiore) consente un'alta potenza per cucinare, con minore potenza al riscaldamento dell'acqua.

#### **Sportello griglia (13)**

Con la griglia messa in basso (funzionamento invernale), lo sportello griglia serve per accendere la cucina e per asportare i residui. Lo sportello si apre girando il chiavistello (fig. 5).

#### **Asta scuoticenere**

È possibile scuotere la griglia a qualsiasi altezza, con l'aiuto dell'asta scuoticenere (14). Se le parti fossero troppo calde avvalersi dell'alzacoperchi (fig. 6).

**Non versare la cenere incandescente nei bidoni dell'immondizia né spargere nell'ambiente!**

---

## **Termoregolatore (16)**

Tramite l'afflusso di aria, il termoregolatore controlla l'intensità di combustione e di conseguenza la potenza calorifica della cucina.

## **Regolatore centrale (19)**

Si può cambiare la posizione del regolatore centrale con l'aiuto dell'alzacoperchi (fig. 7). Sono possibili 3 posizioni:

- I. accendere e cucinare in estate
- II. riscaldare
- III. usare il forno, cucinare in inverno

## **Termometro e indicatore di pressione (manometro)**

Tra lo sportello fuoco e quello cenere sono presenti due indicatori (fig. 8)

- Il termometro (18) indica in C° la temperatura di mandata.
- Il manometro (6) misura in bar la pressione nell'impianto di riscaldamento centrale.

## **Coperchio foro di cottura (8)**

Il coperchio del foro di cottura si può alzare con l'alzacoperchi, in modo da poter comodamente aggiungere il combustibile (fig. 9).

Il coperchio del foro di cottura è anche il punto più caldo della piastra.

## **Serranda dell'aria secondaria (15)**

Quando la griglia si trova in posizione invernale, la serranda dell'aria secondaria può servire per regolare l'afflusso d'aria per la postcombustione dei gas combustibili.

Tenere la serranda chiusa quando la griglia è in posizione estiva (fig. 10).

## **Cassetto porta legna (5)**

Il cassetto portalegna scorre su guide e si può estrarre completamente alzando il fine corsa (fig. 11).

### **ATTENZIONE!**

**Non depositare nel cassetto portalegna materiali facilmente infiammabili (carta, accendi fuoco da grill, spirito ecc.).**

## **1.3 Accensione**

### **Con la griglia nella posizione inferiore (invernale)**

---

Aprire gli sportelli cenere, fuoco e griglia, posizionare sulla griglia la diavolina o trucioli di legno, sopra piccoli ceppi di legno, accenderli dallo sportello della griglia. Chiudere gli sportelli (fig. 13). Quando la legna brucia vivacemente, aggiungere carbone o legna nella camera di combustione. Aprire la serranda dell'aria secondaria. Ora, con il termoregolatore (16) si può scegliere il grado potenza desiderato.

### **Con la griglia nella posizione superiore (estiva)**

Il procedimento è identico a quello con la griglia nella posizione inferiore, l'accensione, però avviene dallo sportello fuoco (fig. 14). Se la temperatura esterna supera i 15° C può fuoriuscire del fumo in fase di accensione, a causa del basso tiraggio. In questo caso può essere d'aiuto una "fiamma pilota" accesa con trucioli di legno.

### **ATTENZIONE!**

**Per non sporcare l'aria, non usare carta per accendere il fuoco e non fare un'unica carica, ma due o tre, caricando a intervalli di 10 – 15 minuti quando si è formato uno strato di brace sufficiente.**

### **AVVERTENZA!**

**Quando la termocucina è in funzione, non attivare la cappa di aspirazione eventualmente presente nel locale, dove è installata. Pericolo di aspirazione dei gas di scarico della cucina!**

## **1.4 Riscaldamento e utilizzo continuo**

### **Riscaldare a legna**

- regolatore centrale (19) a "II"
- serranda dell'aria secondaria (15)  
"aperta"

Caricare in minimo due volte i ceppi lunghi e grossi poggiandoli sul letto di brace. La legna spaccata in senso longitudinale migliora la qualità di combustione e facilita la regolazione. Il fuoco con legno duro rende di più di quello con legno morbido. Dopo aver caricato il combustibile, se il tiraggio è troppo scarso (eventualmente a causa di temperature esterne elevate) e l'aria primaria è regolata dal termoregolatore, è possibile aprire momentaneamente e con cautela lo sportello cenere per avviare bene la fiamma.

### **Utilizzo continuo a legna**

L'intensità di combustione è regolata dal termoregolatore (16) in modo da mantenere la stessa temperatura di mandata.

**Con legna, e in particolare con il legno dolce, la cucina può funzionare a fuoco continuo ma in misura limitata.**

### **Riscaldare a carbone**

- regolatore centrale (19) a "II"
- serranda dell'aria secondaria (15)  
"aperta"

---

Caricare con carbone solo dopo che si sia formato un letto di brace sufficiente, dividendo il combustibile almeno in 2 cariche, a intervalli di circa 15 minuti.

### **Utilizzo continuo a carbone**

Abbassare il termoregolatore (16) solo quando dallo strato di carbone aggiunto escono delle fiammelle gialle. I tronchetti di lignite sono particolarmente adatti all'esercizio continuo durante la notte.

## **1.5 Riscaldamento durante le mezze stagioni e in estate**

Nel caso di un cattivo tiraggio causato da temperature esterne elevate, i gas combusti non vengono espulsi completamente.

Procedere come segue:

- regolatore centrale a "I"
- caricare meno combustibile
- non abbassare molto il termoregolatore
- agire sull'asta scuotigriglia spesso per assicurare una circolazione di aria sufficiente nella cucina.

## **1.6 Cucinare**

Usare solo pentole con coperchi adatti e con fondo robusto e piatto.

### **Cucinare in inverno**

- griglia in posizione "inferiore"
- termoregolatore a "3"
- regolatore centrale a "II" o "III"
- serranda dell'aria secondaria "aperta"

Nella stagione fredda, la cucina è usata soprattutto per il riscaldamento e la preparazione dell'acqua calda (regolatore centrale a "II"), dove, però proprio sopra la camera di combustione si può anche cucinare. Se si desidera utilizzare anche la piastra, portare il regolatore centrale a "III". Per cucinare ricaricare la legna e/o carbone un po' alla volta, affinché si formi un alto letto di brace, capace di riscaldare sufficientemente la piastra di cottura.

**Terminato di cucinare, riportare il termoregolatore alla temperatura di mandata desiderata.**

### **Cucinare in estate**

- griglia in posizione "superiore"
- termoregolatore a "3"
- regolatore centrale a "I" o "III"
- serranda dell'aria secondaria "chiusa"

Nelle stagioni più calde, la cucina è usata soprattutto per cucinare sulla piastra e al forno, ma anche per la produzione di acqua calda. A questo scopo si usa la posizione superiore della griglia, per evitare che il locale dove è installata e il boiler dell'acqua diventino troppo

---

caldi. Qualora il boiler dell'acqua di consumo non fosse più in grado di assorbire calore, l'energia eccedente viene deviata attraverso la valvola di scarico termica (impianto chiuso). **Questa situazione però non deve rappresentare lo stato di funzionamento ordinario.**

## 1.7 Usare il forno

### Usare il forno in inverno

- griglia in posizione "inferiore"
- regolatore centrale a "III"
- serranda dell'aria secondaria "aperta"

Se possibile chiudere il coperchio isolante. **Per la preparazione dei cibi arrosto** occorre una fiamma vivace. A questo scopo è più adatta la legna, capace di mantenere la temperatura del forno oltre i 200° C. La temperatura del forno si regola ricaricando il combustibile e tramite l'azione del termoregolatore.

**Per la preparazione di cibi farinacei** è sufficiente una fiamma debole. A questo scopo abbassare il termoregolatore e ricaricare solo poco combustibile; in ogni caso preriscaldare sempre il forno e non usare forme o teglie di latta.

### Usare il forno in estate

- griglia in posizione "superiore"
- regolatore centrale a "III"
- serranda dell'aria secondaria "chiusa"

Per il resto vale quanto indicato in precedenza.

**Se le temperature del forno superano i 300° C, abbassare il termoregolatore oppure aprire lo sportello forno, fermandolo nella "posizione d'incastro".**

### Disposizione dei cibi nel forno

Mettere i dolci e le focacce sulla griglia del forno nella posizione più bassa. I dolci bassi invece vanno messi nella teglia nella posizione media.

Per rosolare a fiamma vivo, usare la posizione superiore.

## 1.8 Pulizia e manutenzione

Gli intervalli da rispettare per la pulizia della cucina e del tubo di scarico dipendono innanzi tutto dal combustibile usato, dal tiraggio della canna fumaria e dal tipo di utilizzo.

In ogni caso si deve pulire quando:

- diminuisce la potenza termica
- nonostante vi sia un'abbondante apporto di aria (sportello cenere aperto) il combustibile brucia male
- esce ogni tanto del fumo (odore di gas combusti nel locale)
- alla fine della stagione fredda

Per evitare le fuoriuscite di polvere, basta tenere chiuse tutte le aperture della cucina esclusa quella che è usata per fare la pulizia.

- 
- Estrarre le piastre di cottura (fig. 15) e spolverare il raccordo della canna fumaria (fig. 16) (Se l'uscita fumi è superiore, non bisogna togliere la piastra).
  - Togliere con uno scopino la fuliggine e la cenere dalla coperchio del forno, buttandole nei pozzetti di tiraggio.
  - Pulire, con la levafuliggine procedendo dall'alto verso il basso, i tre pozzetti accanto e dietro il forno, e spazzolare poi con la spazzola da fuliggine (fig. 17).
  - Pulire (preferibilmente all'aperto) le piastre di cottura e reinserirle.
  - Estrarre il cassetto portalegna, aprire lo sportello di pulizia e disporre il cassetto cenere orizzontalmente sotto lo sportellino per la pulizia. Usare il levafuliggine per spazzare la fuliggine e la cenere volatile nel cassetto cenere (fig. 18), poi richiudere lo sportellino pulizia.
  - Togliere, con l'aiuto dell'attizzatoio dalla griglia messa nella posizione inferiore, le scorie e gli altri residui.
  - Pulire la superficie esterna smaltata, solo quando la cucina è fredda, con acqua o acqua saponata, quindi asciugarla con un panno.
  - Servendosi di una spatola metallica levare dalla piastra di cottura i resti di cibo bruciati e trattarla se necessario con grafite e nero per forni o con un olio non acido.

## **Pulizia del forno**

Eeguire la pulizia del forno sempre dopo l'uso e quando è ancora tiepido e non solo dopo intervalli prolungati.

Ammorbidire prima i residui bruciati, appoggiandoci uno straccio panno umido. Il trattamento è più facile adoperando i detergenti per forni che si trovano normalmente in commercio. Non si consiglia di usare spazzole o spugne metalliche su superfici smaltate poiché graffierebbero lo smalto. Una volta pulito, lasciare il forno aperto ad aerare per alcuni minuti, in modo che successivamente non si sviluppino odori sgradevoli.

## 1.9 Cause anomalie

La vostra cucina è stata costruita con il più avanzato know-how tecnico.

Si possono però verificare malfunzionamenti che sono da attribuire al camino/canna fumaria, al combustibile oppure all'impianto di riscaldamento.

Anomalie	controllo / rimedio
Dalla cucina esce fumo - in estate  - in inverno  - durante l'accensione	<ul style="list-style-type: none"><li>- aprire brevemente lo sportello cenere (le elevate temperature esterne provocano un'insufficienza nel tiraggio)</li><li>- scaldare la canna fumaria con una fiammella pilota (nella stessa canna fumaria o nella cucina).</li><li>- aprire brevemente lo sportello cenere.</li><li>- non usare combustibili umidi o resinosi.</li><li>- ricaricare il focolare lentamente, un po' alla volta.</li><li>- a quando risale l'ultima pulizia della cucina?</li></ul> <p>- Una breve fuoriuscita di fumo durante la prima accensione è assolutamente normale e cesserà da sola.</p>
La cucina non tira bene	<ul style="list-style-type: none"><li>- è troppo debole il tiraggio del camino?</li><li>- ci sono delle perdite sull'uscita fumi di scarico?</li><li>- Sono ben chiusi gli sportelli di pulizia della canna fumaria e della cucina?</li><li>- è garantito l'afflusso di aria fresca nel locale d'installazione? (porte e finestre non devono essere a tenuta stagna)</li><li>- la canna fumaria presenta delle perdite o è sottoposto a un carico eccessivo?</li></ul>
Calore insufficiente cucinando sulla piastra o al forno	<ul style="list-style-type: none"><li>- il termostato è in posizione "3"?</li></ul>
Calore eccessivo cucinando sulla piastra o al forno	<ul style="list-style-type: none"><li>- è stato abbassato il termostato?</li><li>- ricaricare meno combustibile.</li></ul>
Non si raggiunge la temperatura di mandata	<ul style="list-style-type: none"><li>- il combustibile usato ha un alto valore energetico (guida combustibile)?</li><li>- l'impianto è stato dimensionato in misura corretta?</li><li>- è ricaricata una quantità troppo piccola di combustibile?</li></ul>
La griglia s'incestra durante lo scuotimento	<ul style="list-style-type: none"><li>- sono state eliminate le scorie?</li><li>- si sono incastrati dei chiodi provenienti da legno da costruzione?</li></ul>
Rumori di ebollizione	<ul style="list-style-type: none"><li>- sono stati aperti i radiatori?</li><li>- la pompa di circolazione è guasta?</li><li>- è stato spurgato l'impianto?</li></ul>
Intervento della valvola di scarico termica	<ul style="list-style-type: none"><li>- è chiuso lo sportello cenere?</li><li>- eventualmente alzare la griglia</li></ul>
Condensa nella cucina	<ul style="list-style-type: none"><li>- il combustibile è troppo umido?</li><li>- la temperatura di ritorno è troppo bassa?</li></ul>



---

## **2. INSTALLAZIONE**

Per l'installazione e il collegamento del lato gas sono da rispettare la norma FeuVO per gli impianti di combustione (Germania), le norme nazionali italiane, regolamenti edilizi locali, nonché le norme DIN 4705, EN 13384, DIN 18160, EN 1856-2 e EN 15287. Per un funzionamento corretto è fondamentale che la canna fumaria alla quale si desidera effettuare il collegamento sia in condizioni perfette.

### **Avvertenza!**

**La cucina deve poter disporre dell'aria necessaria per la combustione che sottrae al locale d'installazione, per cui è indispensabile che nel locale d'installazione sia garantito uno scambio di aria sufficiente attraverso le finestre e porte esterne (che non devono essere a tenuta stagna). Verificare inoltre che ci sia un rapporto volume-potenza di 4 m<sup>3</sup> per kW di potenza termica nominale. In caso che il volume sia inferiore, consentire un afflusso di aria di comburente fisso mediante prese d'aria supplementari comunicanti con locali adiacenti (locali con porte o finestre esterne e feritoie di ventilazione alla porta o al muro comunicante – in ogni caso la superficie totale delle aperture comunicanti deve essere di almeno 150 m<sup>2</sup>).**

### **2.1 Sicurezza antincendio**

La canna fumaria prevista per il collegamento deve poter sopportare temperature fino a 400° C.

Qualora la cucina venisse installata su un pavimento in materiale infiammabile, come legno, plastica e simili, si deve montare una piastra salva-pavimento in acciaio che deve sporgere dalla cucina di almeno **30 cm** ai lati e di almeno **50 cm** in avanti. Le pareti ai lati della cucina e dietro di essa non devono essere realizzati o rivestiti con materiali infiammabili, se la loro distanza dalla cucina sia inferiore a **20 cm**.

I pensili sopra alla cucina devono trovarsi a una distanza di almeno **70 cm** dalla piastra di cottura. La distanza laterale dagli elementi di legno o plastica dei mobili deve essere di **20 cm**.

Il tubo di collegamento alla canna fumaria deve essere a una distanza di almeno 40 cm da materiali infiammabili come rivestimenti in legno o plastica della porte, carta da parati e simili. La riduzione della distanza di almeno 10 cm è possibile, se i tubi sono coibentati con un isolamento termico di uno spessore di min. 2 cm realizzato con materiali non infiammabili. Qualora il tubo di collegamento alla canna fumaria attraversi elementi in muratura infiammabili, questi devono avere un tubo di protezione in materiale in muratura non infiammabile a una distanza di almeno **20 cm** o, rivestiti tutto intorno per almeno **20 cm** in materiale in muratura non infiammabile con ridotta conducibilità termica.

Distanze da materiali in muratura infiammabili inferiori sono ammesse in caso si sia certi che gli elementi in muratura oltre superino gli 85° C durante il funzionamento della cucina con potenza nominale.

Nell'installazione della cucina e il collegamento dei tubi di scarico gas devono essere rispettate tutte le leggi, norme e direttive in vigore in materia di edilizia e/o industriale, impiantistica, canne fumarie, elettricità, acqua ventilazione/aspirazione.

---

## **2.2 Il camino come elemento funzionale della cucina**

Il tubo di collegamento tra cucina e canna fumaria deve avere un diametro equivalente a quella dell'uscita fumi della cucina. La sezione interna della canna fumaria deve essere uniforme e preferibilmente circolare o quadrata. I camini domestici devono essere protetti dal rischio di raffreddamento. Ciò vale in modo particolare per i tubi e le canne fumarie in lamiera d'acciaio. Nei punti dove questi sono sottoposti a bassissime temperature, dovrebbero essere muniti di un buon isolamento termico. Se ammessi dagli ispettorati edili regionali, sono da preferire i camini moderni, costituiti in elementi prefabbricati o realizzati con più strati. Tratti orizzontali superiori agli 0,5 metri devono avere una pendenza di 10 gradi rispetto alla canna fumaria/al camino. I tubi non isolati termicamente o con andamento orizzontale non devono avere una lunghezza superiore a 1,25 m.

L'altezza effettiva del canale da fumo, misurata dal centro dell'uscita fumi alla sommità della canna fumaria deve essere di almeno 5 metri. In caso di un'altezza minore, la cucina deve essere collegata a un tubo verticale lineare, con una lunghezza di almeno 1 m.

**Non è ammesso il collegamento a un camino/canna fumaria con altezza effettiva inferiore a 4 metri!**

Siccome il tiraggio dipende da molteplici fattori è opportuno installare a un'altezza di 40 cm dal pavimento, una ventola complementare, per evitare di caricare eccessivamente la cucina ed evitare che nella canna fumaria stessa si formino delle incrostazioni. Le ventole supplementari possono essere montate soltanto nei locali d'installazione.

Non sono ammessi più focolari in ambienti adiacenti collegati ad un'unica canna fumaria. Per un funzionamento ottimale della vostra cucina è fondamentale che la canna fumaria alla quale volete realizzare il collegamento sia in condizioni perfette.

**Oltre alle indicazioni su riportate rispettare ugualmente tutte le altre normative vigenti in merito.**

**Prima di collegare la cucina, consultare lo spazzacamino!**

---

## 2.3 La termocucina per l'impianto aperto e chiuso

La termocucina K148, se dotata di scambiatore termico con valvola di scarico termico, può essere usata solo in impianti chiusi ai sensi della norma EN 12828.

Il collegamento con un impianto aperto esclude la nostra garanzia in caso di danni di corrosione.

La termocucina K 148 è idonea per impianti aperti se non si installa uno scambiatore con valvola di scarico termico.

Per ulteriori informazioni sull'impianto di riscaldamento centrale vedi punto 4.

Negli impianti chiusi, le termocucine a combustibili solidi possono essere usate solo se dotate di valvola di scarico termico, che non sia alimentata a corrente, e di una valvola di sicurezza tarata a 2,5 bar e disposta sopra la cucina stessa!

La valvola di scarico termico impedisce che la pressione della caldaia superi il valore massimo consentito in caso di forte combustione e scarso fabbisogno di acqua di consumo /riscaldamento. Per questo motivi, il funzionamento corretto della valvola di sicurezza deve essere controllato a intervalli regolari. Controllare premendo brevemente il pulsante rosso per verificare se l'acqua scorre effettivamente attraverso la valvola.

### **ATTENZIONE!**

**La cucina si deve accendere (anche per fare delle prove) solo nel caso in cui:**

- è collegata a un impianto di riscaldamento centrale completamente riempito d'acqua e spurgato.
- la funzionalità e il regolare funzionamento della valvola di scarico termica e della valvola di sicurezza sono ben determinati e controllati, nel caso la cucina sia collegata a un impianto chiuso.

## 2.4 Distanziali e accessori

Se l'apparecchio viene integrato in una cucina a muro, richiedere gli appositi distanziali forniti dal produttore che fungano da separatori dagli elementi della cucina. Questi distanziali termici sono stati testati per la cucina sulla base delle direttive EN e rispondono ai requisiti antincendio previsti dalla legge sulle costruzioni edili.

Per allineare perfettamente il top isolante della cucina con il piano di lavoro della struttura a muro si può scegliere il distanziale modello 110/55 mm con fessure graticolate a lamelle.

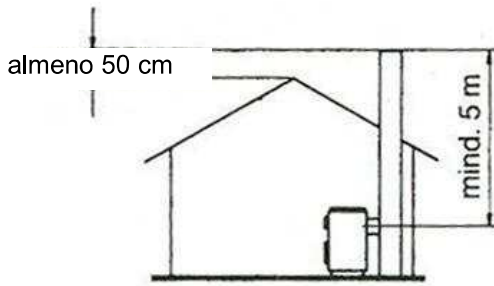
### **Provvedimenti in caso di incendio di canna fumaria**

**Una pulizia non approfondita della canna fumaria, l'utilizzo di combustibile non idoneo (per esempio legna troppo umida) o un apporto errato di comburente potrebbero provocare un incendio della canna fumaria. In questo caso chiudere la presa d'aria della cucina e chiamare immediatamente i Vigili di Fuoco.**

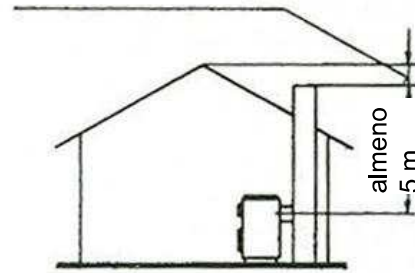
**Non provare mai a estinguere il fuoco con l'acqua.**

## Corretto

## Sbagliato



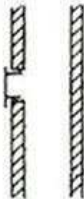
Più basso del bordo del camino



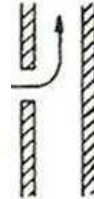
Nessun altro focolare collegato alla canna fumaria



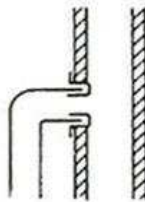
Raccordi non utilizzati perfettamente chiusi



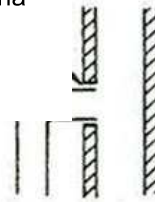
Immissione di aria attraverso raccordo aperto



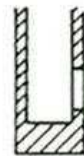
Raccordo ermetico - per esempio tramite manicotto isolante doppio



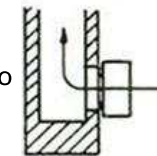
Immissione di aria attraverso raccordo non ermetico



Sportello di ispezione ben chiuso



Immissione di aria attraverso lo sportello di ispezione aperto



---

## **3. MONTAGGIO**

### **3.1 Montaggio del top isolante (accessorio a richiesta)**

I top isolanti si montano inserendo i perni delle cerniere nelle sedi a boccola (fig. 20). Qualora i top non dovessero essere perfettamente allineati, infilare, a secondo del bisogno, le rondelle riempitive (in dotazione) nei perni delle cerniere.

### **3.2 Posizionamento del raccordo**

Il collarino dell'uscita fumi è montato sul retro della cucina. Se si desidera portare lo scarico dei gas combusti al lato, procedere nel modo seguente:

- Smontare il raccordo posizionato sul retro (fig. 21)
- Allentare il tappo dell'uscita fumi di scarico del pannello laterale – **non togliere completamente la vite**. Spingere poi il tappo verso giù fino a sbloccare il fermo, in modo da poter rimuovere il tappo (fig. 22).
- Fare un'incisione lungo la circonferenza dell'isolamento alluminato (fig. 23).
- Estrarre il materiale isolante perforato (eventualmente tagliare lungo la circonferenza) (fig. 24).
- Passando una mano attraverso l'uscita fumi posteriore, tenere fermo il contro-tappo sul pannello laterale interno, e smontarlo (fig. 25).
- Spostare il contro tappo sull'uscita fumi non utilizzato (fig. 26), chiudere e isolare il foro con il tappo precedentemente smontato (fig. 27). (Usare a questo scopo il materiale isolante proveniente dal pannello laterale).
- Chiudere l'uscita posteriore con il tappo in dotazione (fig. 28).
- Montare il collarino sull'uscita prescelta.

### **3.3 Montaggio dello scambiatore termico e della valvola di scarico termico**

Lo scambiatore termico e la valvola di scarico termica non fanno parte della dotazione standard della termocucina. Se necessario, può però essere successivamente montata sulla cucina già installata. Il procedimento è il seguente:

- Introdurre il sensore di sicurezza di scarico termico fino in fondo nel manicotto a immersione (fig. 29 + 30 C).
- Fissare il tubo flessibile di protezione nel manicotto a immersione (fig. 29 + 30 D).
- Per il montaggio dello scambiatore termico è sufficiente rimuovere la flangia cieca posta sul retro della cucina e al suo posto montare lo scambiatore termico (fig. 30 A + 31).

#### **Attenzione**

**Lo scambiatore termico deve essere bene avvitato alla caldaia (fig. 31). I bulloni a vite possano rompersi sotto sforzo!**

### **3.4 Montaggio della barra (accessorio a richiesta per i modelli standard)**

La barra viene montata al telaio per mezzo di 2 viti e 2 rondelle in dotazione (acclusi all'imballo della barra)

- aprire lo sportello fuoco e forno,
- appoggiare un'estremità della barra sullo sportello fuoco
- avvitare prima l'altra estremità della barra al telaio,
- poi montare l'altra parte della barra al telaio (fig. 29).

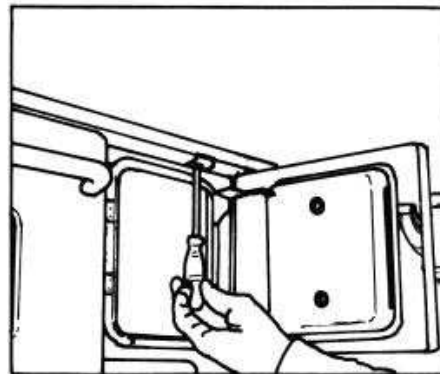


Fig. 29

## **4. INDICAZIONI SULL'IMPIANTO DELL'ACQUA DI RISCALDAMENTO/SANITARIA**

### **4.1 Informazioni generali**

Le seguenti indicazioni e istruzioni riguardano solo le informazioni fondamentali. Si presuppone comunque che chiunque metta in funzione un impianto di riscaldamento disponga delle necessarie conoscenze sia tecniche che pratiche di base. Ciò vale ovviamente anche per l'inserimento successivo della cucina, come termocucina, in un impianto già esistente. Le termocucine dotate di uno scambiatore termico con valvola di scarico termico sono adatte solo per gli impianti chiusi.

Per gli impianti aperti invece, si devono impiegare le cucine senza scambiatore termico con valvola di scarico termico.

In entrambi gli impianti si devono rispettare le norme e i regolamenti in vigore, nonché quelli previsti dalle norme EN 12828, EN 12831 e EN 12897.

Nel caso di impianti aperti raccomandiamo inoltre di adottare, collegata al boiler per l'acqua sanitaria, una valvola di scarico esterna, in modo da garantire il rendimento della parte cottura anche in condizioni di ridotto fabbisogno di calore per il riscaldamento dell'acqua.

### **4.2 Avvertenze importanti**

La termocucina deve essere messa perfettamente a piombo, per mezzo di una livella a bolla d'aria.

Per collegare la cucina alla mandata e al ritorno usare raccordi a vite dritti oppure a gomito (non usare giunti a bicchiere, non saldare).

Le tubazioni che partono dalla cucina in senso orizzontale devono essere eseguite in tubi da 1". Le riduzioni sono ammesse solo nei tratti verticali.

Il rubinetto di carico e scarico dovrebbe trovarsi sempre nel punto più basso dell'impianto nel ritorno.

Fino a un'altezza statica di 10 m, la misura del vaso di espansione deve essere scelta, in funzione dell'acqua presente nell'impianto, secondo la tabella seguente:

---

Cubatura dell'acqua    Capienza del vaso  
in litri                    in litri

Fino a 111	12
112-167	13
168-231	25
232-324	35
325-463	60
464-741	80

Tra il vaso di espansione e la termocucina non devono essere inserite valvole di intercettazione ad azionamento manuale.

Sopra il punto di circolazione più alto degli impianti chiusi si deve disporre un tubo di sfiato, sopraelevato di almeno 0,5 m e con un diametro di almeno 1", munito di una valvola di sfiato sulla parte superiore.

Negli impianti a cascata, la pendenza delle tubazioni orizzontali non deve essere inferiore a 0,5 cm/m.

Termosifoni con oltre 25 elementi o i radiatori a piastre la cui lunghezza superi 1,5 m devono essere collegati diagonalmente alternati alle tubazioni di mandata e di ritorno.

In caso di una distribuzione dal basso, si deve prevedere una valvola di sfiato per ogni radiatore. In direzione dello sfiato, i radiatori non devono presentare alcuna pendenza.

Poiché i radiatori a livello della cucina sono normalmente montati alla sua stessa altezza, in linea di massima questi impianti di riscaldamento dovranno prevedere l'impiego di una pompa di circolazione.

Qualora fosse però necessario realizzare un impianto a cascata senza pompa, la media dei radiatori non deve essere inferiore alla media della caldaia.

In una installazione del tipo più semplice, la pompa di circolazione è collegata alla rete elettrica mediante un interruttore; nella stagione fredda la pompa funziona a servizio continuo, mentre la cucina, per quanto riguarda la produzione di calore per l'acqua è controllata dal termoregolatore incorporato.

La pompa può essere però anche comandata da un termostato a massima, all'interno del boiler dell'acqua sanitaria, in modo da assicurare una temperatura minima dell'acqua sanitaria. Infine è possibile affidare il controllo della pompa a un termostato ambiente. In questo caso però, la capienza del boiler dell'acqua sanitaria, con circolazione a cascata, non dovrebbe essere inferiore a 260 l, salvo che non ci siano altri radiatori con collegamento a cascata.

**Indipendentemente dalle regolazioni di cui sopra, per evitare il funzionamento a basse temperature della caldaia, la pompa di circolazione del riscaldamento e/o la pompa per rifornimento del boiler devono essere controllate a monte da un termostato con una temperatura fissa di accensione tra 50 e 55° C. Esso deve essere inserito nelle immediate vicinanze dell'attacco di ritorno della termocucina, a valle di un bypass regolabile nella zona della cucina tra mandata e ritorno (rialzo della temperatura di ritorno)**

---

Nel kit di installazione, fornito dal produttore la valvola di regolazione termica della caldaia cucina è già incorporato, sotto forma di un miscelatore di mandata a regolazione continua. Può essere omesso quindi un controllo delle pompe del tipo sopra descritto.

Determinando il fabbisogno di calore si deve considerare che non solo la termocucina stessa, ma anche un boiler poco o non isolato emette calore nel locale d'installazione.

Oltre ai comuni boiler con scambiatore termico incorporato e ai boiler a manto doppio, si può impiegare anche uno scaldacqua con blocco riscaldante istantaneo per la produzione di acqua sanitaria.

Poichè in caso di elevata durezza dell'acqua i tubi all'interno del blocco riscaldante istantaneo sono soggetti a incrostazioni calcaree, questo tipo di apparecchio si dovrebbe adottare solo nelle regioni con acqua dolcissima, cioè bassa concentrazione di calcare, oppure in combinazione con apparecchi di depurazione.

Si consiglia di installare una pompa di circolazione regolabile, la cui portata può essere adattata alle esigenze della situazione. La pompa va inserita nel ritorno. Installandola è sufficiente rispettare il senso del flusso.

Per semplificare la sostituzione in caso di riparazione si dovrebbero installare, primo e dopo la pompa, delle valvole di sicurezza.

Vasi di espansione, boiler e tubazioni, se installati nel soffitto, devono essere efficacemente protetti dal gelo.

Se l'impianto durante l'inverno non viene attivato per un periodo prolungato, è necessario scaricarlo. Aprire radiatori, valvole di sfiato e altri elementi di rilevazione.

Prima di mettere in servizio un impianto, riempirlo di acqua, attraverso il rubinetto di carico e di scarico, finché l'acqua esce dal troppo-pieno del vaso di espansione aperto. Negli impianti chiusi occorre una sovrappressione tra 1 e 1,5 bar. In ogni caso si deve provvedere a un riempimento graduale dell'impianto, in modo che l'aria possa uscire dalle valvole di sfiato incorporate, prima che si raggiunga la pressione statica su indicata o l'acqua trabocchi dal vaso di espansione.

Al fine di evitare fenomeni di corrosione, si suggerisce di realizzare, se possibile, l'impianto chiuso. Negli impianti aperti, a lungo termine non si può escludere che il boiler dell'acqua sanitaria, la caldaia della cucina e i termosifoni siano soggetti a corrosione, causati dal contatto diretto dell'ossigeno contenuto nell'aria con l'acqua di riscaldamento.

Non è ammesso prelevare acqua sanitaria dal circuito dell'acqua di riscaldamento. È consentito solo il prelievo indiretto dell'acqua sanitaria, attraverso lo scambiatore termico intermedio (boiler a manto doppio a blocco riscaldante istantaneo).

Per mandata e ritorno di sicurezza, come anche per le tubazioni dello scaldacqua dell'acqua sanitaria utilizzare tubi di almeno 1". Negli impianti chiusi installare sopra la cucina una valvola di sicurezza con la pressione di esercizio regolata a 2,5 bar.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni di corrosione della caldaia della termocucina, qualora negli impianti aperti il circuito di riscaldamento presenti elementi in metalli non ferrosi per i quali non venga usato un anticorrosivo idoneo.



---

### 4.3 Integrazione in un impianto esistente

La cucina con scambiatore termico incorporato con valvola di scarico termico è idonea per essere integrata in un impianto di riscaldamento esistente, realizzato con sistema chiuso.

La valvola di sicurezza installata sulla caldaia del riscaldamento centrale in cantina non è in grado di garantire anche alla sicurezza della cucina.

## **5. SCHEDE TECNICHE**

### 5.1 Guida combustibili

Per garantire un corretto funzionamento della cucina con i emissioni di fumo, nonché il mantenimento della potenza nominale indicato per un tiraggio di 12 Pa, utilizzare esclusivamente i combustibili elencati di seguito. Si raccomanda di utilizzare solo legna secca allo stato naturale con umidità massima del 20%.

<b>Tipo di combustibile</b>	<b>Valore calorico ca. kJ/kg</b>	<b>Note</b>
Tronchetti di lignite	19.500	
Legna dura, essiccata all'aria	14.600	Utilizzo continuo solo possibile in misura limitata
Legna morbida, essiccata all'aria	11.500	

Alcuni dei combustibili non ammessi sono i seguenti: rifiuti, minuzzoli di legna, pellet, corteccia, trucioli, polverino di carbone, legna umida o trattata con antisettici, carta, cartone e simili. Per l'accensione utilizzare bricchetti di legno o accendi fuoco da grill. Non utilizzare combustibili liquidi!

**Per l'accensione non utilizzare mai: alcool, benzina, o altri combustibili liquidi!**

#### **ATTENZIONE:**

**Durante questa fase la stufa potrebbe emanare fumi e odori sgradevoli. Provvedere subito ad arieggiare bene il locale (aprire porte e finestre) e riscaldare alla potenza termica nominale massima per almeno un'ora. Se non viene raggiunta la temperatura massima con la prima accensione, questi fenomeni potrebbero ripresentarsi anche successivamente.**

---

## 5.2 Dati relativi alla potenza termica

La seguente tabella indica la durata della combustione, la potenza dell'acqua e la capacità calorifica (al locale d'installazione) della vostra termocucina in condizioni normali secondo EN 12815, con riferimento alla carica di combustibile e alla posizione del termoregolatore.

**Tabella della potenza secondo EN 12815:2005**

modello K148	combustibile *	Termoregolatore	aria secondaria	Carica di combustibile	Rendimento totale kW	Rendimento lato acqua kW**	Rendimento al locale kW**
Potenza nominale con tiraggio 12 Pa	Carbone	3	aperta	11 kg / 2h	23	16,5	6,5
	legna			7 kg / 1h	23	16,5	6,5

\* Tronchetti di lignite:

$V_c = 5,41 \text{ kWh/kg}$

legno di faggio:

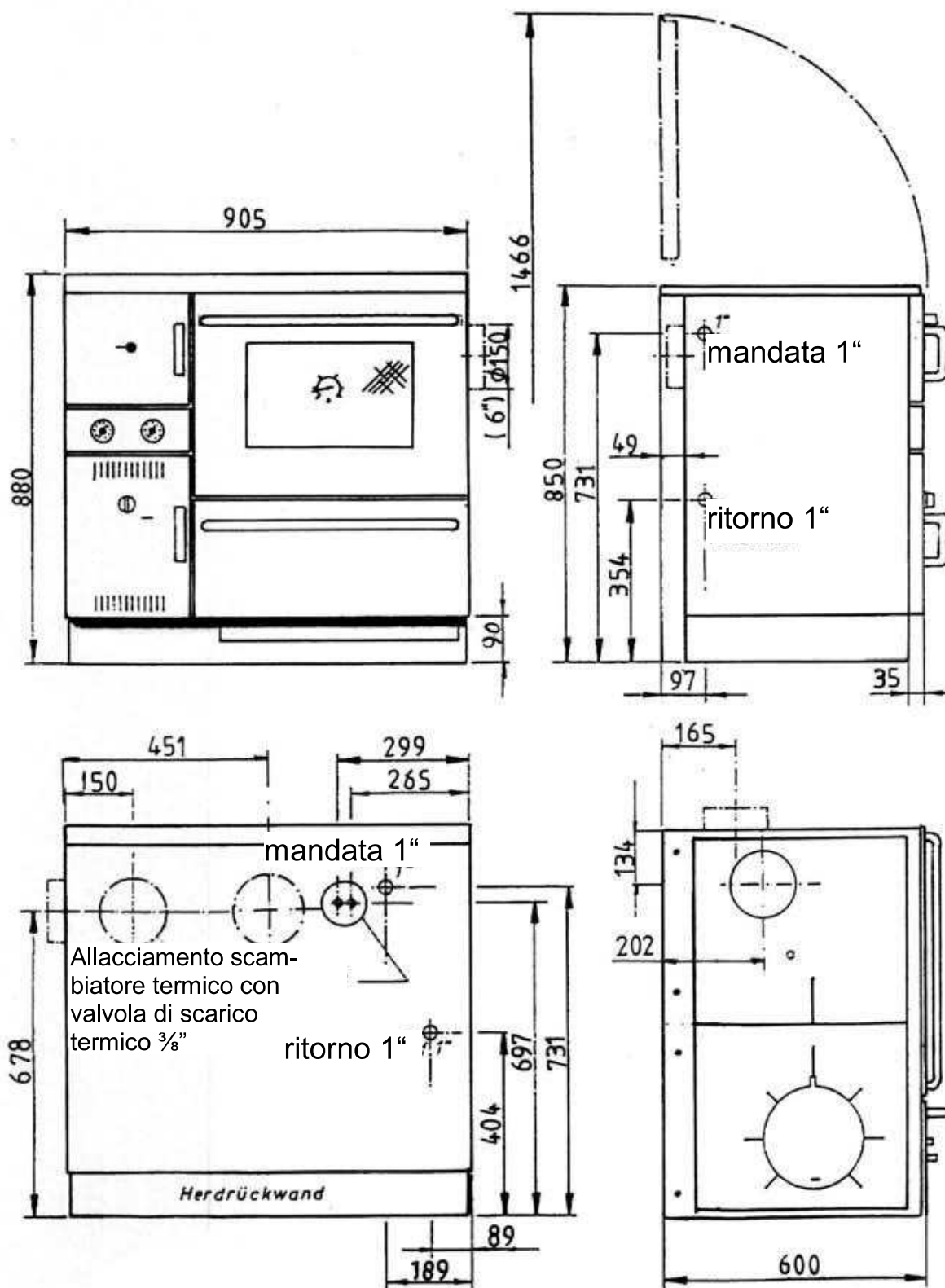
$V_c = 4,05 \text{ kWh/kg}$  (umidità residua mass. 20%)

\*\* con coperchio chiuso

### 5.3 Dimensioni, valori potenza ed emissioni

Modello	<b>K148</b>
Direttive	CE, VKF, 15aB-VG
Dimensioni	vedi disegno
Camera di combustione L x P	234 x 421mm
Camera di combustione altezza min. / mass.	280 / 470 mm
Piastra di cottura P x L	858 x 499 mm
Sportello fuoco L x A	173 x 195 mm
Forno L x A x P	460 x 360 x 420 mm
Allacciamento mandata e ritorno	R1''
Uscita fumi	150mm ø
Capacità acqua della caldaia	18,5 l
Pressione dell'acqua mass.	2,5 bar
Perdita di compressione della caldaia dal lato acqua con una portata di: <b>0,75 m<sup>3</sup>/h:</b> <b>1,5 m<sup>3</sup>/h:</b>	5 mbar 8 mbar
Depressione minima con rendimento nominale	12 Pa
Temperatura dei fumi con rendimento nominale - utilizzo legna	204°C
Temperatura dei fumi con rendimento nominale – utilizzo tronchetti di lignite	249°C
Portata fumi con rendimento normale - utilizzo legna	32,9 g/sec
Portata fumi con rendimento normale - utilizzo lignite	37,2 g/sec
Volume riscaldabile in m <sup>3</sup> in condizioni favorevoli / meno favorevoli / non favorevoli secondo DIN 18893/TAB. 2 per utilizzo continuo per utilizzo non continuo	165 / 95 / 65 m <sup>3</sup> 114 / 68 / 46 m <sup>3</sup>
Temperatura mandata con regolatore a livello 1 / 2 / 3	45 / 60 / 80 °C
Peso lordo / netto	236 / 215 kg
CO (13% O <sub>2</sub> )	≤ 0,11 %
Polveri	≤ 40 mg/m <sup>3</sup>
Rendimento termico (legna)	≥ 84 %

## 5.4 Disegni e dimensioni



Queste dimensioni sono indicate a solo scopo informativo! Ci riserviamo il diritto di apportare eventuali modifiche strutturali a vantaggio del progresso tecnologico o del miglioramento qualitativo!

## 5.5 Sintesi istruzioni e figure

Regolatore centrale	accendere I	riscaldare II	cucinare inverno: II o III estate: I	arrostire / cibi farinacei III
Serranda dell'aria secondaria	chiusa	aperta per carbone chiusa per utilizzo continuo	inverno: aperta estate: chiusa	inverno: aperta estate: chiusa
Termoregolatore	Grado 3	secondo la neces- sità	grado 3	arrostire: grado 3 dolci o simili: secondo la neces- sità

## 6. FIGURE

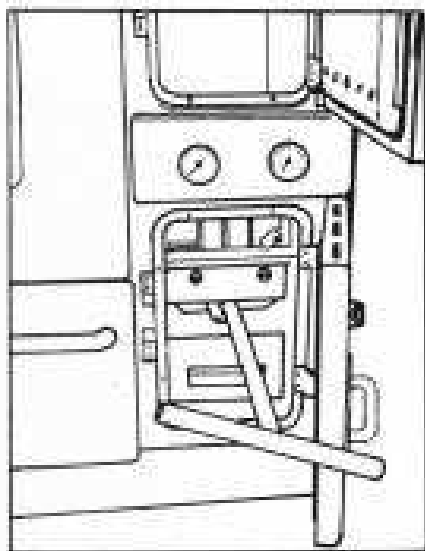


Fig. 4

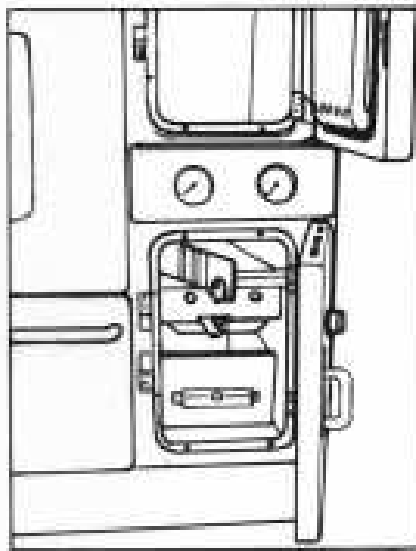


Fig. 5

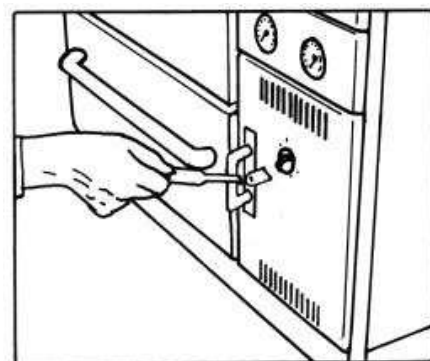


Fig. 6

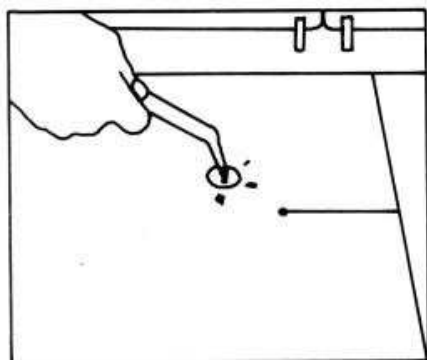


Fig. 7

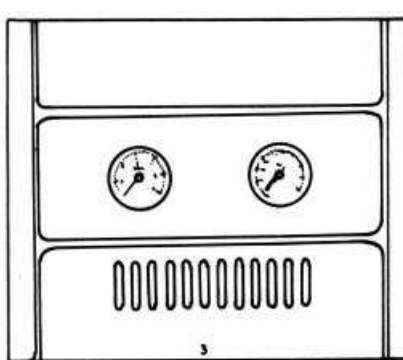


Fig. 8

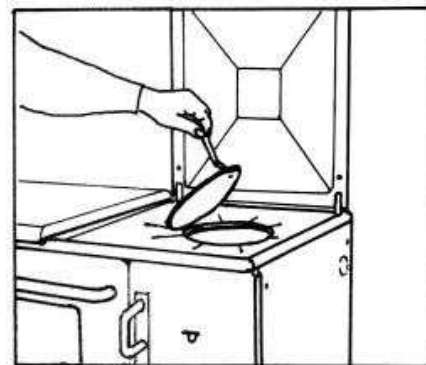


Fig. 9

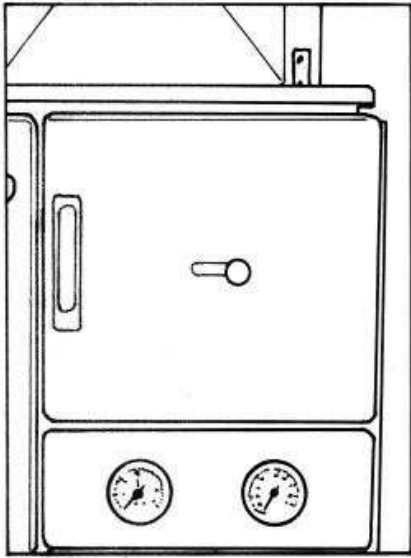


Fig. 10

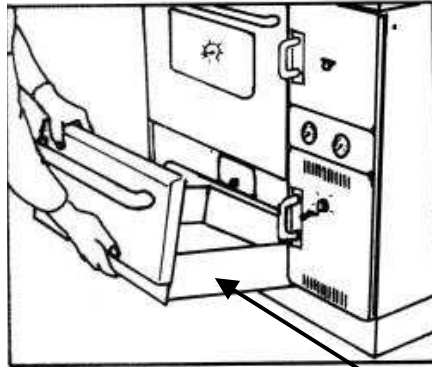


Fig. 11

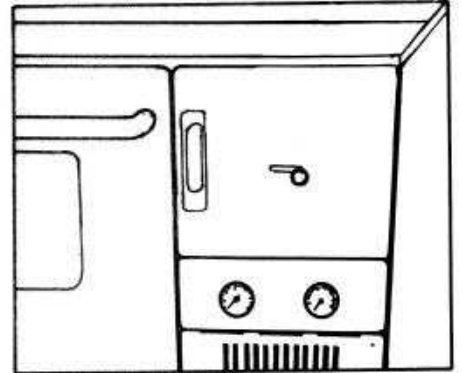


Fig. 12

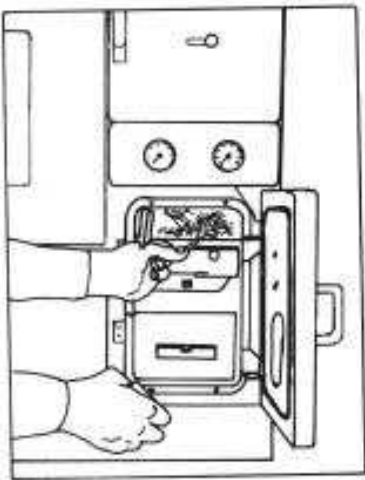


Fig. 13

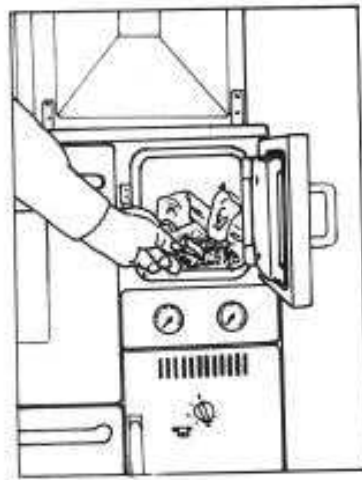


Fig. 14

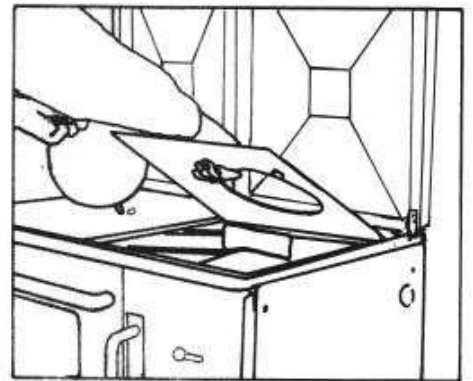


Fig. 15

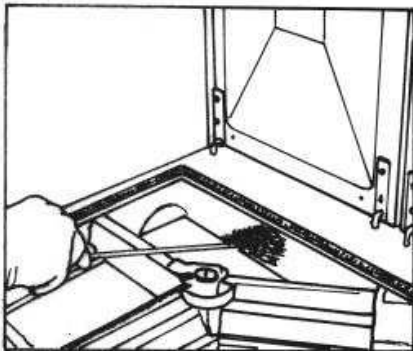


Fig. 16

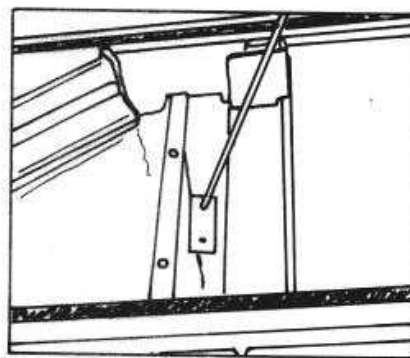


Fig. 17

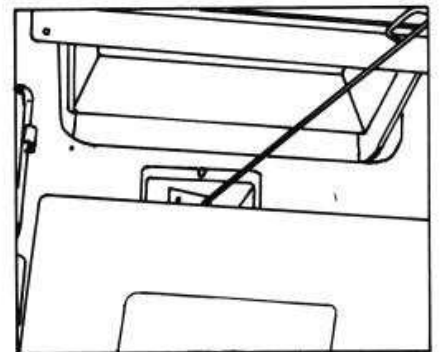


Fig. 18

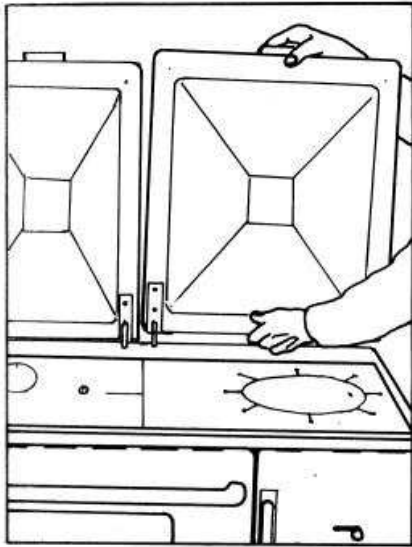


Fig. 20

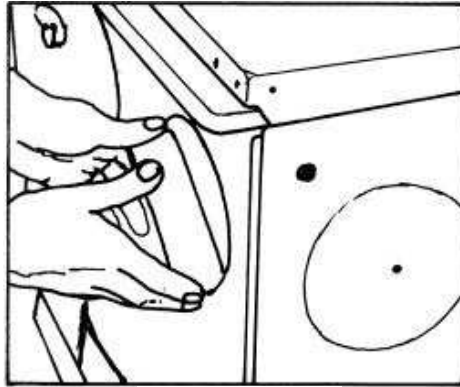


Fig. 21

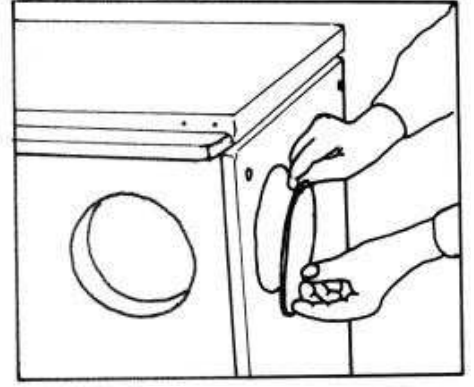


Fig. 22

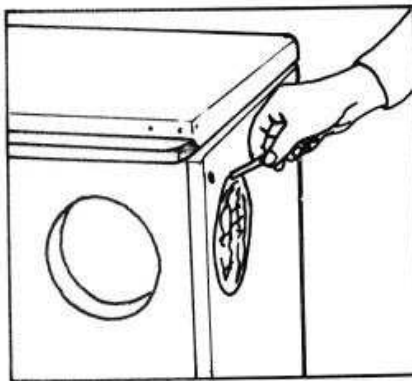


Fig. 23

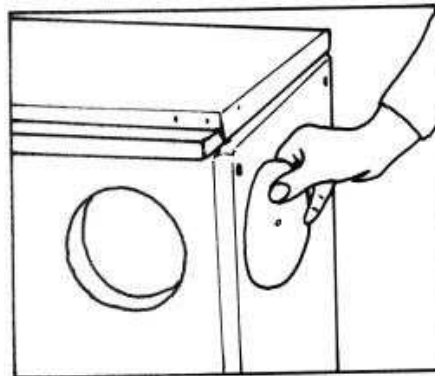


Fig. 24

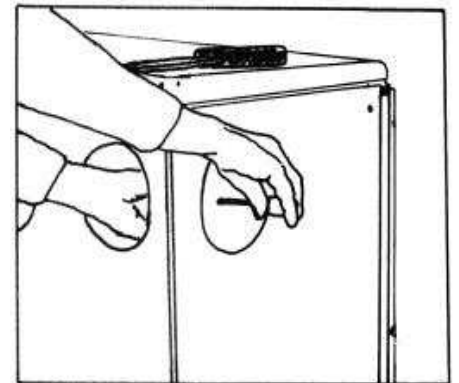


Fig. 25

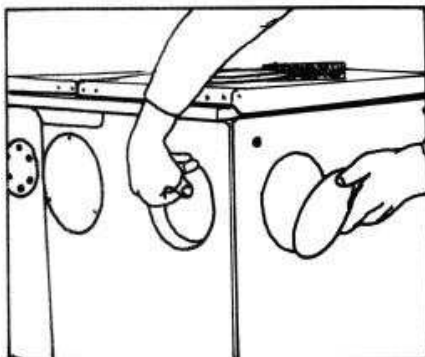


Fig. 26

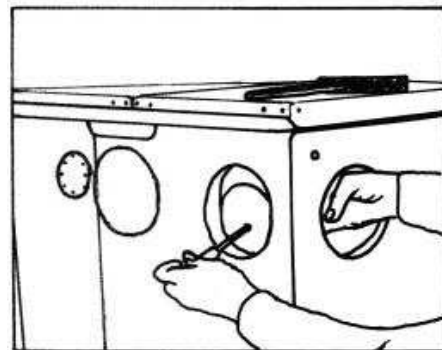


Fig. 27

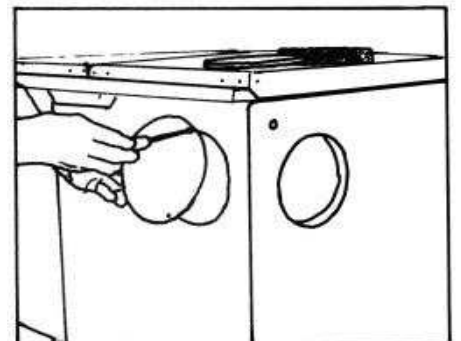


Fig. 28

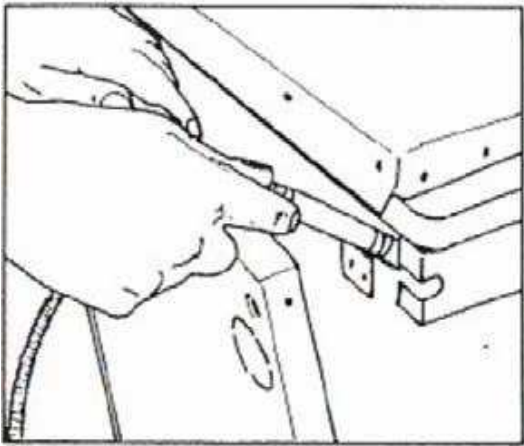


Fig. 29

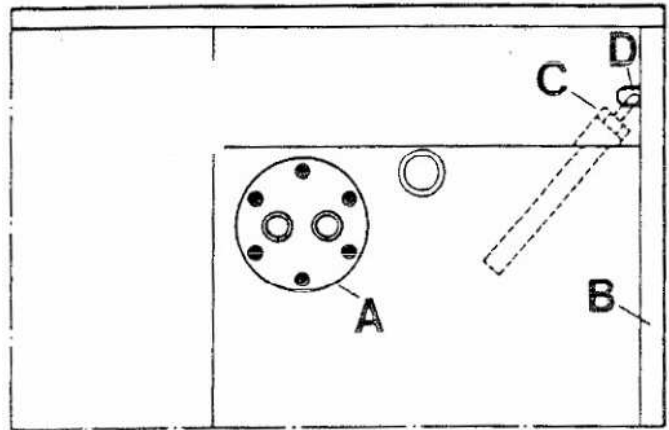


Fig. 30

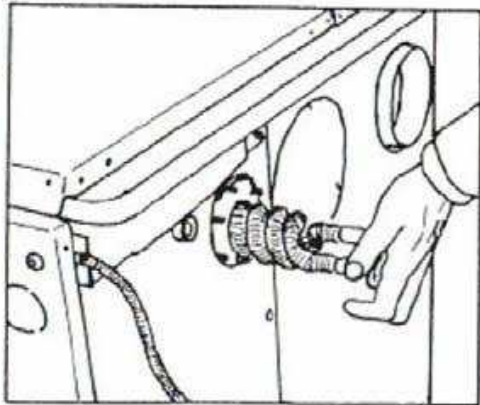


Fig. 31



---

## **7. AVVERTENZE DI SICUREZZA**

1. Gli apparecchi sono stati testati sulla base della norma EN 13240 o secondo EN 12815 (vedi targhetta di identificazione)
2. Per un funzionamento ottimale della sua cucina è fondamentale che la canna fumaria alla quale volete effettuare il collegamento sia in condizioni perfette.
  - L'installazione e l'uso delle apparecchiature, deve avvenire esclusivamente in ambiente giudicato idoneo dagli enti preposti e soprattutto in conformità alle norme e prescrizioni vigenti in materia.
  - Gli impianti tecnologici degli apparecchi devono essere effettuati da personale professionalmente qualificato, autorizzato a rilasciare certificato di conformità e rispondenza alle norme in vigore.
  - Nel luogo d'installazione devono essere rispettate tutte le leggi, norme e direttive in vigore, in materia di edilizia civile e/o industriale, utilizzando sempre i dispositivi di sicurezza individuali e gli altri mezzi di protezione previsti per legge.
  - Devono inoltre essere rispettate tutte le leggi, norme, direttive in vigore in materia impiantistica, canne fumarie, elettricità, acqua, ventilazione /aspirazione.
3. Prima di procedere all'accensione dell'apparecchio e di collegamento alla canna fumaria, leggere attentamente tutte le istruzioni per l'uso e contattare lo spazzacamino.
4. Per il posizionamento dell'apparecchio si consiglia di usare guanti puliti di cotone per evitare di lasciare impronte digitali difficili da rimuovere in seguito.
5. Per mantenere l'aria pulita e garantire un funzionamento sicuro dell'apparecchio, la carica di combustibile non deve superare le quantità massime indicate nelle istruzioni per l'uso. Gli sportelli devono inoltre rimanere sempre chiusi per evitare un surriscaldamento che danneggerebbe la cucina. Eventuali danni in questo senso non sono coperti da garanzia.
6. Quando l'apparecchio è in funzione, gli sportelli devono sempre rimanere chiusi.
7. Sono ammessi i seguenti combustibili:
  - ceppi di legna allo stato naturale (lunghezza massima 35 cm)
  - tronchetti di lignite (v. tabella dei combustibili ammessi nelle istruzioni per l'uso)
8. Non utilizzare combustibili liquidi per l'accensione. Utilizzare solo appositi accendi fuoco e bricchetti di legno.
9. È vietato bruciare rifiuti, minuzzoli di legna, corteccia, polverino di carbone, trucioli, legna umida e trattata con antisettici, carta, cartone e simili.
10. Durante la prima accensione la cucina potrebbe emanare fumi e odori sgradevoli. Provvedere subito ad arieggiare bene il locale (aprire porte e finestre) e riscaldare alla potenza termica normale massima per almeno un'ora. Se non viene raggiunta la temperatura massima con il primo riscaldamento, questi fenomeni potrebbero ripresentarsi anche in seguito.
11. I comandi e le impostazioni dei parametri devono essere regolati seguendo le istruzioni per l'uso. Se l'apparecchio è caldo, si raccomanda di servirsi di attrezzi speciali o di guanti protezione.
12. Aprendo lo sportello fuoco potrebbe esserci una fuoriuscita di fumo dovuto a un utilizzo improprio o a uno scarso tiraggio della canna fumaria. Si raccomanda pertanto, di aprire lo sportello lentamente e solo di qualche centimetro, prima di aprirlo completamente. Prima di aprire lo sportello per la ricarica di combustibile, assicurarsi che nel la

- 
- camera di combustione ci sia solo un letto di braci e che le fiamme siano tutte spente.
13. Quando la cucina è in funzione tutte le superfici, in particolare i vetri, le maniglie e i dispositivi possono raggiungere temperature elevate. È importante controllare che bambini, adolescenti, persone anziane e animali domestici mantengano una distanza di sicurezza dall'apparecchio quando questo è in funzione.
  14. Assicurarsi che il cassetto cenere venga sempre spinto nella sua sede fino ad essere ben inserito e, soprattutto, che non vengano smaltiti tizzoni/braci ardenti (pericolo di incendio).
  15. Nei periodi di mezza stagione possono verificarsi anomalie della canna fumaria che possono compromettere la corretta espulsione dei gas combusti. In questo caso è opportuno riempire la camera di combustione con una quantità minore di combustibile, meglio se con trucioli o bricchetti di legno. Quindi mettere in funzione la cucina e con attenzione, stabilizzarne il tiraggio. Per un buon funzionamento della cucina la griglia fuoco deve essere pulita quotidianamente.
  16. Dopo ogni accensione stagionale è opportuno far ispezionare la cucina da tecnici qualificati ed effettuare una pulizia completa di tubi e giro fumi.
  17. Per eventuali riparazioni o sostituzioni contattare tempestivamente il proprio rivenditore avendo cura di comunicare l'esatto codice articolo e di serie dell'apparecchio. Tutti i componenti dovranno essere sostituiti esclusivamente con pezzi originali Wamsler.
  18. L'apparecchio deve poter disporre dell'apporto di aria necessario per la combustione che sottrae al locale d'installazione, per cui è indispensabile che nel locale d'installazione sia garantito uno scambio sufficiente d'aria attraverso le finestre e porte esterne (che non devono essere a tenuta stagna). Inoltre bisogna prevedere che un rapporto volume-potenza di 4 m<sup>3</sup> per kW di potenza termica nominale è garantito. In caso che il volume è inferiore, si deve realizzare un afflusso di aria comburente fisso mediante prese d'aria supplementari comunicanti con locali adiacenti (la superficie totale delle aperture comunicanti deve essere di almeno 150 m<sup>2</sup>).
  19. È importante che vengano rispettate le distanze di sicurezza ai lati e sul retro per tutti i componenti e materiali infiammabili. Le distanze sono riportate nelle istruzioni per l'uso o sulla targhetta dell'apparecchio.
  20. È vietato apportare qualsiasi tipo di modifica all'apparecchio.
  21. Non è ammesso il collegamento a una canna fumaria con altezza utile inferiore ai 4 metri.
  22. In caso di incendio della canna fumaria chiudere subito tutte le aperture dell'apparecchio e avvertire i Vigili di Fuoco. Non provare in nessun caso a spegnerlo autonomamente. Dopo l'incendio è assolutamente necessario far ispezionare la canna fumaria da un tecnico specializzato.

## 8. DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE



### **WAMSLER Haus- und Küchentechnik GmbH**

Produttore: **WAMSLER Haus- und Küchentechnik GmbH,  
Gutenbergstr. 25, D-85748 Garching, Germany**

Prodotto: **Cucina a combustibili solidi**

Tipo: **K 148**

Si dichiara che i prodotti di cui sopra risultano conformi a quanto previsto dalle seguenti direttive comunitarie europee:

**89/106/CE : Direttiva prodotti da costruzione**

Il test è eseguito in base alla norma EN 12815 dal certificato di collaudo RRF 15071392 + 1509 2016 redatto dal Centro di controllo RRF Essen (notified body number 1625) in data 09/11/2007 + 16/11/2009.

Monaco 16.11.09

  
.....  
Direttore generale

i.v.   
.....  
Direzione tecnica

Questa dichiarazione certifica la conformità alle direttive summenzionate, ma non contiene alcuna garanzia delle proprietà del prodotto. È opportuno consultare le avvertenze di sicurezza allegate alle istruzioni del prodotto. Questa dichiarazione perde validità nel caso in cui gli apparecchi descritti sopra vengano modificati da terzi.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche a vantaggio del progresso tecnologico e/o miglioramento qualitativo. Non assumiamo nessuna responsabilità per eventuali errori di battitura o modifiche successive alla messa in stampa del presente manuale.

---

Ihr Fachhändler:  
Her dealers:  
Votre vendeur autorisé:  
Commercio specializzato:

**Innovation aus Tradition**



**Haus – und Küchentechnik GmbH**  
Gutenbergstr. 25  
D – 85748 Garching bei München  
Telefon +49 (0)89 32084-0  
Telefax +49 (0)89 32084-294  
[www.wamsler.eu](http://www.wamsler.eu)

Art. Nr. W148 0506 02  
Ausgabe: 08. 2010

