IRON DOG 06

Bedieningshandleiding

BRUNNER®
heizen auf bayerisch.

IRON DOGS

zijn gietijzeren haarden "made in Germany". Vervaardigd door een familiebedrijf in de 3de generatie, dat tot op vandaag enkel houtkachels gebouwd heeft. In deze serie zit alle kennis en wetenschap voor een buitengewone haard met een buitengewone kwaliteit. Daarom ook de buitengewone naam **»IRON DOG«** voor buitengewone mensen of als cadeau aan vrienden.

De winter mag komen, we kijken ernaar uit.

Van harte welkom in de **IRON DOG**-familie.

Eggenfelden, augustus 2007

Ulrich Brunner

De naam **>>EISERNER HUND<<** - **>>IRON DOG<<** - is als merknaam geregistreerd en beschermd. De afzonderlijke modellen zijn geregistreerd als wettelijk beschermd model.

1 INHOUD

1 INHOUD....3
2 Mijn Iron Dog....4
3 Technische gegevens....5
4 Veiligheidsvoorschriften....14
5 Basisprincipes....16
6 Brandstof, verwarmingsvermogen en opslag....18
7 Bewaren van brandhout....20
8 Hoeveelheid brandstof....21
9 Bediening....22
10 Stoken met de Iron Dog....26
11 As....28
12 Reiniging en onderhoud....28
13 Tip....30
14 Storingen zoeken....31
15 Attentie....33

IRON DOG

Lees alvorens de haard voor de eerste maal te ontsteken deze bedieningshandleiding door en let vooral op de veiligheidsinstructies. De installatiehandleiding alsook de Europese, nationale en plaatselijke bepalingen en voorschriften moeten in acht genomen worden. De meest actuele informatie en details krijgt u van uw vakhandelaar en **IRON DOG**-partner.

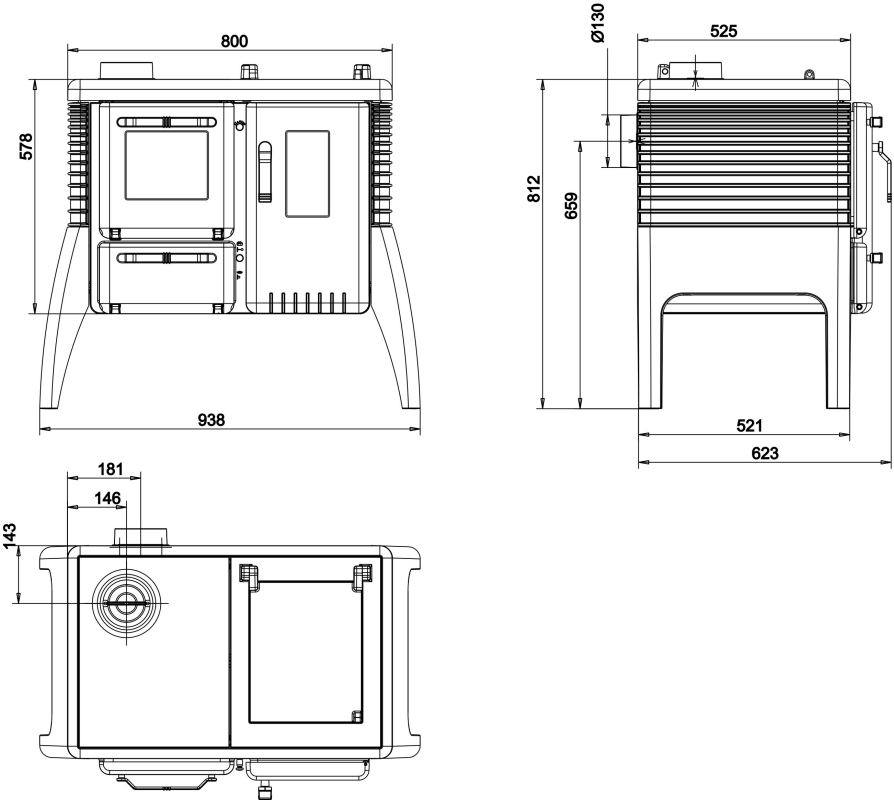
Bewaar de bedieningshandleiding!

2 MIJN IRON DOG

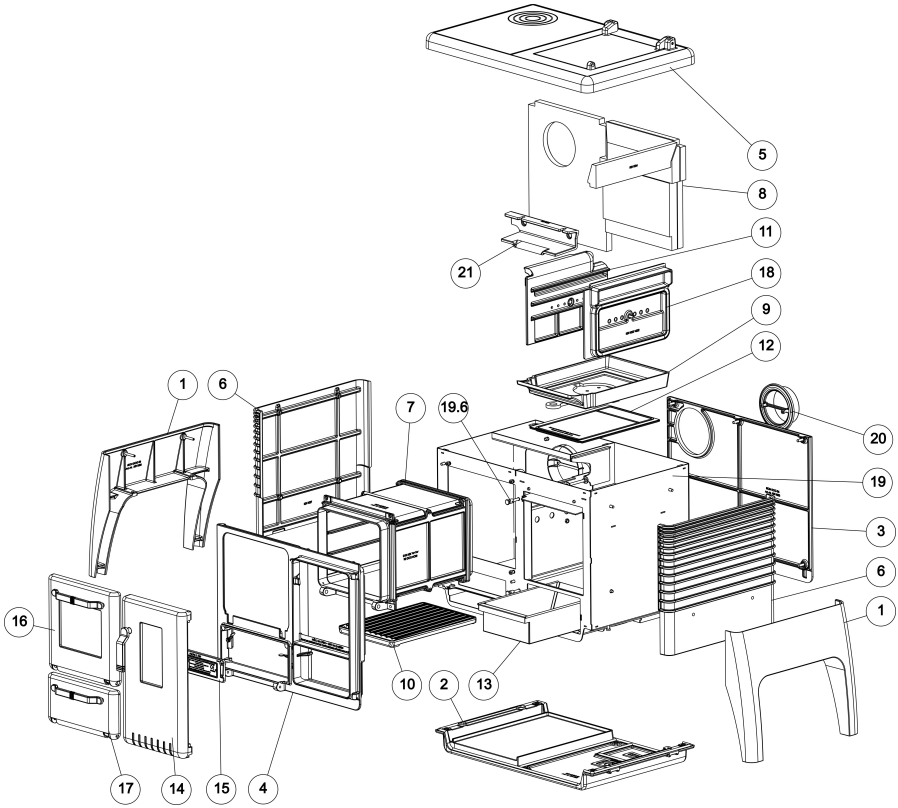
Een **IRON DOG** is een bijzondere gietijzeren haard. Hij is een vriend voor het leven.
Hij heeft een levensverwachting van meerdere generaties en hij zal zijn eigenaars daarbij goede diensten bewijzen - behandel hem daarom goed.

Bijna alle onderdelen van de **IRON DOG** bestaan uit robuust gietijzer; asla-de en schroefonderdelen zijn van roestvrij staal.
Een speciale temperatuurbestendige laklaag beschermt het oppervlak. Deze gietijzeren haard wordt in alle onderdelen met de grootste zorgvuldigheid in Duitsland vervaardigd en gemonteerd.

3 TECHNISCHE GEGEVENS

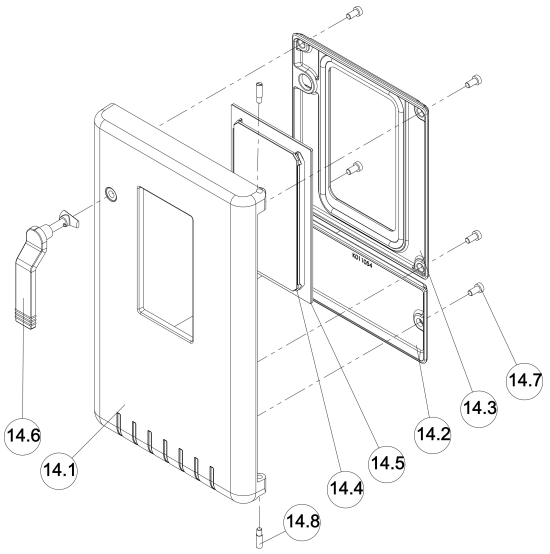


Afb.1: Afmetingen



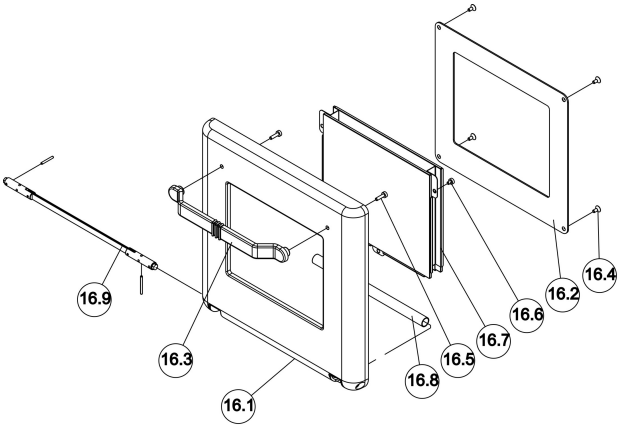
Afb.2: Onderdelen

Pos	Beschrijving	Artikeln°
1	BG Voet	K011094
2	BG Bodemplaat	K011092
3	Achterwand	K011003
4	BG Front	K011098
5	BG Kookplaat	K011061-4
6	Zijwand	K011007
7	BG Oven	K011015
8	BG Bekleding verbrandingskamer	K011132
9	BG Rooster	K011036
10	Grillrooster	K011037
11	BG Linker wand verbrandingskamer	K011111
12	BG Bodem ascompartiment	K011134
13	Aslade	K011048
14	BG Stookdeur (geheel)	K011056
15	BG Deur roetinspectieluik	K011114
16	BG Ovendeur	K011068
17	BG Roetinspectieluik	K011083
18	BG Rechter wand verbrandingskamer	K011112
19	BG Staalmantel	K011021
20	BG Schoorsteenaansluiting	K008096
21	Lucht regelaar stookdeur	K011084



Afb.3: Stookdeurmodule

Pos	Beschrijving	Artikeln°
14.1	BG Stookdeur	K011096
14.2	Hitteschild ascompartiment	K011054
14.3	BG Hitteschild stookdeur	K011097
14.4	BG Venster stookdeur	K011133
14.5	Binnenvenster stookdeur	K011058
14.6	BG Deurhendel	K007018
14.7	Cylinderschroeven	M8 x 16
14.8	Schachtschroef	M8 x 30



Afb.4: Ovendeurmodule

Pos	Beschrijving	Artikeln°
16.1	BG Ovendeur	K011091
16.2	Binnenplaat ovendeur	K011069
16.3	Ovendeurhendel	K011018
16.4	Verzonken schroeven	M5 x 10
16.5	Cylinderschroeven	M5 x 16
16.6	Cylinderschroeven	M5 x 6
16.7	BG Vensters ovendeur	K011095
16.8	Omhulling torsiestaaf	K011145
16.9	BG torsiestaaf	K011090

1 Bedienhendel kookplaatdeksel

2 Scharnierend kookplaatdeksel

3 Kookplaat

4 Aanmaakklep

5 Schuifstang voor de luchttoevoer-regeling

6 Oven

7 Stookdeur

8 Bergvak (grillrooster / bedienhen-dels)

9 Roet-inspectie luik

10 Grillrooster

11 Bedienhendel grillrooster

De voor het grillen benodigde onder-delen zijn alleen onderdeel van de modellen met grillfunctie!

Afb.5: Abb.5: Onderdelen Iron Dog 06

1 Bedienhendel kookplaatdeksel

2 Scharnierend kookplaatdeksel

3 Kookplaat

4 Aanmaakklep

5 Schuifstang voor de verbrandingsluchtinstelling

6 Oven

7 Stookdeur

8 Bergvak (grillrooster / bedienhendels)

9 Roet-inspectie luik

10 Grillrooster

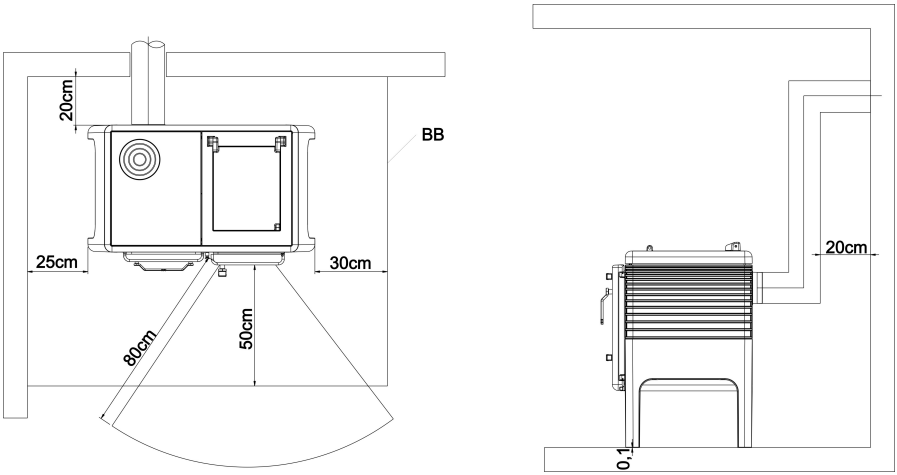
11 Bedienhendel grillrooster

De voor het grillen benodigde onderdelen zijn alleen onderdeel van de modellen met grillfunctie!

Afb.6: Onderdelen Iron Dog 06

Bij de Iron Dog 06 horen twee bedienhendels die zowel dienen voor de bediening van de kookplaatdeksels als voor de bediening van het grillrooster.

Gedurende het stoken moet het scharnierende kookplaatdeksel altijd gesloten zijn. Brandgevaar!



Afb.7: Minimale afstanden

Waarden		
Nominale capaciteit	kW	8
Rookgas-massastroom	g/s	11
Roogastemperatuur (aan rookgasuitlaat)	°C	290
Benodigde schoorsteentrek	Pa	13
Verbruik / h	kg	2,5
Verwarmingsvermogen	m^3	60 - 110
Rendement	%	82
Verbrandingsluchtbehoefte	m^3/h	18
Apparaatgegevens		
Afmetingen (h x b x d)	mm	810x94x625
Zichtvenster (h x b)	mm	207x102
Brandkameropening (h x b)	mm	238x267
Rookbuisaansluiting		boven / achter
Diameter rookbuis	mm	130
Toegelaten hoeveelheid brandstof	kg	2 - 3
Diepte verbrandingskamer	cm	45
Aanbevolen lengte houtblokken	cm	25 - 33
Totaalgewicht gietzijer	kg	310
Minimale afstand		
tot de zijwand	cm	25
tot de achterliggende wand (met stralingsschild)	cm	---
tot de achterliggende wand (zonder stralingsschild)	cm	20
Keuringscertificaten		
		EN 12815

4 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Stralingszone

Breng in het stralingsbereik van de **IRON DOG** tot een afstand van 80 cm geen brandbare voorwerpen! Er is gevaar voor brand! Geen brandbare voorwerpen op de haardplaat, onder de gietijzeren haard of tussen achterwand en wand plaatsen.

Eerste ingebruikname

De beschermlak hardt uit totdat de maximale werktemperatuur voor de eerste keer bereikt wordt. Dit kan wat reukhinder geven. Zorg daarom voor een goede verluchting van de ruimte waar de haard staat opgesteld. Open ramen en deuren. Blijf gedurende deze tijd niet onnodig in de betrokken ruimten. Gebruik voor het aansteken nooit producten zoals benzine, brandspiritus of dergelijke!

Verbrandingsgevaar

De buitenoppervlakken van de **IRON DOG**, vooral het glaskeramisch glas, worden heet.

Niet aanraken - gevaar voor verbranding!

Maak vooral kinderen daarop attent. Houd kinderen principieel uit de buurt van een brandende **IRON DOG**.

Voor het bedienen hitte-isolerende handschoenen dragen.

As

De as enkel in koude toestand verwijderen en in een niet brandbare houder minstens 24 h volledig laten afkoelen; brandgevaar door gloeiende restanten! In geval van brand de brandweer erbij halen!

Schoorsteenbrand

In geval van een schoorsteenbrand de brandbare onderdelen van de schoorsteen afrukken. Bedacht zijn op wegvliegende vonken. Brandweer erbij halen!

Stookdeur

De deur van de stookruimte van de **IRON DOG** mag enkel geopend worden om brandstof bij te vullen of om te reinigen. Bij het stoken met open stookdeur wordt de haard overbelast en kan er rook en vuur vrijkomen of gloeiende deeltjes kunnen uit de haard geslingerd worden. Bij schoorstenen met meerdere aangesloten stookinrichtingen wordt bij een openstaande stookdeur de werking van de andere stookinrichtingen beïnvloed. In sommige gevallen kan er ook bij een koude haard rookgas naar buiten komen. Er bestaat het gevaar voor vergiftiging door rookgas. Houdt de stookruimte ook gesloten wanneer de **IRON DOG** niet gestookt wordt.

5 BASISPRINCIPES

Gietijzeren haarden van de serie **IRON DOG** werken volgens het principe van het "bovenop branden" met tijdsintervallen. De hoeveelheid brandstof ontgast binnen ca. 60 - 70 minuten met een mooi vlammenspel en produceert, afhankelijk van de opgelegde hoeveelheid hout (1,5 kg - 2,5 kg), een warmtecapaciteit van tussen 5 - 9 kW/h.

De gietijzeren haarden van de serie **IRON DOG** zijn gekeurd volgens EN 13240 / EN 12815 en mogen met gesloten stookdeur gebruikt worden. Meerdere aansluitingen op de schoorsteen zijn mogelijk mits de schoorsteen daarvoor geschikt is (schoorsteenveger).

Luchttoevoer naar de ruimte waar de haard staat opgesteld

De **IRON DOG** kan alleen perfect functioneren, wanneer er in de opstellingsruimte voldoende verbrandingslucht voorhanden is. Zorg al bij het opwarmen voor voldoende toevoer van lucht. Eventueel in het gebouw aanwezige inrichtingen voor de toevoer van verbrandingslucht mogen niet veranderd worden.

Brandstof

Gebruik enkel geschikte brandstof in de aangegeven hoeveelheden en kwaliteiten. Te kleine hoeveelheden brandstof leiden tot een onvoldoende verbrandingskwaliteit. Te grote brandstofhoeveelheden leiden tot oververhitting en schade aan het toestel. Brandgevaar!

Warmtecapaciteit

De gietijzeren haarden van de serie **IRON DOG** zijn ontworpen voor het stoken in tijdsintervallen; d.w.z. dat U de warmtecapaciteit bepaalt door de opgelegde hoeveelheid brandstof en de tijdsafstanden tussen de stookbeurten. Het juiste tijdstip voor het bijvullen is wanneer de brandstof nagenoeg geheel tot gloed is opgebrand.

Instellen van de verbrandingslucht

Voor een eenvoudige bediening is de luchtinstelling gereduceerd tot één bedieningselement - de "schuifstang". Stook met de opgegeven instellingen voor verbrandingslucht. Te geringe luchthoeveelheden leiden tot hogere belastingen van het milieu, een slecht rendement en vervuiling in de haard en schoorsteen.

Het stoken

Wij raden aan voor het bedienen altijd een beschermhandschoen te gebruiken, aangezien de bedieningsonderdelen heet worden. Deur langzaam openen - zo ontstaan geen wervelingen waardoor de rookgassen naar buiten komen.

Rookgasafvoer/stoken in het tussenseizoen

De **IRON DOG** moet een goede schoorsteentrek hebben voor het aanzuigen van de verbrandingslucht en het afvoeren van de rookgassen. Deze wordt bij stijgende buitentemperaturen altijd minder en kan bij het aansteken tot problemen leiden. Gelieve bij buitentemperaturen van meer dan 15°C vóór het aansteken de schoorsteentrek te controleren (controlevuur, bv. met brandend aanmaakblokje, bij geopende deur in het vlammenkanaal houden - vlam en rookgas moeten zichtbaar wegtrekken). Bij een zwakke trek eerst een "lokvuur" met klein aanmaakmateriaal maken en pas brandstof opleggen als er voldoende schoorsteentrek is opgebouwd.

6 BRANDSTOF, VERWARMINGSVERMOGEN EN OPSLAG

De verbranding werd verwarmings- en emissietechnisch geoptimaliseerd. Ondersteun onze inspanningen voor een zuiver milieu door rekening te houden met de volgende richtlijnen voor verwarmen met weinig schadelijke stoffen.

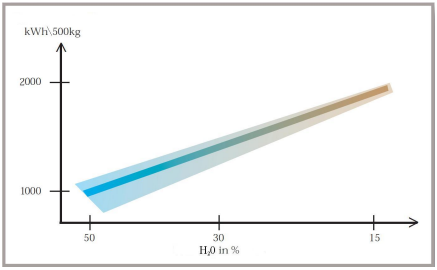
Gebruik als brandstof enkel droog en zuiver kloofhout of houtbriketten conform DIN 51 731, grootteklasse HP2. Vochtig, vers gekapt of verkeerd opgeslagen hout heeft een hoog watergehalte en brandt daardoor slecht, rookt, vervuilt het glas en geeft weinig warmte

Gebruik enkel brandhout met een watergehalte lager dan 20 %. Zo hebt u minder stookmateriaal nodig, omdat droog hout een veel hogere verbrandingswaarde heeft. Een vergelijking: droog hout heeft een verbrandingswaarde van ca. 4 kWh/kg, voor vers hout is dat slechts 2 kWh/kg. U hebt dus dubbel zoveel brandstof nodig voor hetzelfde verwarmingsvermogen

	Watergehalte g/kg hout	**Verbrandings-waarde kWh/kg**	**Hout-Meerverbruik %**
heel droog	100	4,5	0
1 jaar opslag	200	4	15
2 jaar opslag	350	3	71
vers gekapt	500	2,1	153

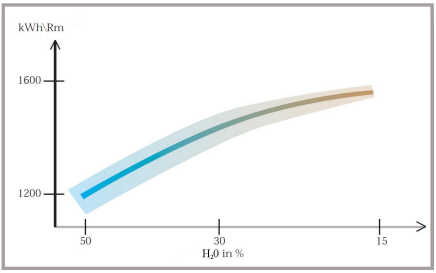
Brandhout (linkse afbeelding) is de ideale brandstof, maar ook houtbriketten volgens DIN 51 731 PK (enkel van zuiver resthout) voor klasse HP2 (rechtse afbeelding) kunnen gebruikt worden.

Hoeveel warmte koop ik wanneer ik een bepaald gewicht aan hout koop?



500 kg vers gekapt hout	Watergehalte 50%	500 kg x 2,0 kWh/kg = 1000 kWh
500 kg voorgedroogd hout	Watergehalte 30%	500 kg x 3,3 kWh/kg = 1650 kWh
500 kg droog hout	Watergehalte 15%	500 kg x 4,1 kWh/kg = 2050 kWh

Hoeveel warmte koop ik wanneer ik een bepaald volume aan hout koop?



1 RM vers gekapt hout	Watergehalte 50%	1286 kWh
1 RM voorgedroogd hout	Watergehalte 30%	1518 kWh
1 RM droog hout	Watergehalte 15%	1550 kWh

Loofhout, zoals berk of beuk, is bijzonder geschikt voor gebruik in een open haard. Naaldhout heeft een houtstructuur met gesloten cellen, die bij het verbranden openspringen en waardoor vonken uit de verbrandingsruimte kunnen wegspringen. Loofhout brandt veel rustiger op.

U kunt de in de ruimte afgegeven hoeveelheid warmte regelen via de hoeveelheid brandstof die u oplegt en de periodes tussen het bijvullen van brandstof.

De warmte regelen via de verbrandingsluchttoevoer is verkeerd. De warmtecapaciteit van de brandstof kan niet volledig worden aangewend. Bovendien verhogen de emissies.

Grote hoeveelheden brandstof of ongeschikte brandstoffen kunnen leiden tot een overmatige verhitting en bijgevolg beschadiging van de haard.

Afval mag niet verbrand worden!

afval in de kachel = vergif in de tuin!

Gebruik nooit vloeibare brandstoffen zoals benzine, spiritus en dergelijke!

Houd rekening met het verbod om afval te verbranden!

Gebruik enkel de in deze gebruiksaanwijzing aanbevolen brandstoffen. Ongeschikte, niet aanbevolen brandstoffen mogen niet worden verbrand.

7 BEWAREN VAN BRANDHOUT

Brandhout moet na het vellen van de bomen voor het drogen luchtig, beschermd tegen regen en sneeuw, bewaard worden.

De beste tijd voor het kappen is tussen december en januari.

Brandhout slaat u het best op onder een afdak of in een luchtig gebouw (schuur). Bewaar vers gekapt hout niet in de kelder of in gesloten ruimten; daar kan het niet uitdrogen.

Onze beste 3 tips

opdat het stoken met hout een belevenis wordt.

1) droog hout

2) droog hout

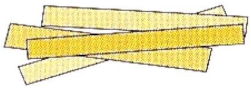
3) droog hout

8 HOEVEELHEID BRANDSTOF

Warmteregeling door het verkleinen van de verbrandingsluchttoevoer is fout!

Bij gebrek aan verbrandingslucht kan de warmte die in de brandstof opgeslagen is niet helemaal vrijkomen. Terzelfdertijd stijgen de emissies tengevolge van de onverbrande delen.

Te grote hoeveelheden brandstof of ongeschikte brandstoffen kunnen tot oververhitting leiden en schade veroorzaken.

Vulgewicht	Houtlengte	Houtdikte
1,5 kg - 3,0 kg	25 cm - 33 cm	20 cm - 30 cm
		

9 BEDIENING

De hier beschreven grill- en barbecuefuncties zijn alleen mogelijk in de modellen met grillfunctie.

Let ook op de beschrijving van de betreffende onderdelen in het hoofdstuk 'Technische gegevens'.

Voor de eerste ingebruikname

Voor het eerste gebruik de kookplaten, het grillrooster en de oven met voedingsolie dun instrijken en dan de Iron Dog 06 verwarmen.

Stookdeur

Let erop dat de stookdeur volgens de wijzers van de klok geopend wordt, zoals getoond in het beeld hiernaast.

Instelling van de verbrandingslucht

De schuifstang (5) kan in drie verschillende posities worden ingesteld

Aanmaken	Nominale verwarmings-capaciteit	Dicht

Aanmaken	Nominale verwarmings-capaciteit	Dicht
Luchttoevoer helemaal open voor een snel aanmaken	Verwarming bij nominale verwarmingscapaciteit (de stang schuift naar binnen)	Luchttoevoer helemaal dicht

Bij ongunstige schoorsteentrek kan door te trekken de aanmaakklep (4) geopend worden. De rookgassen volgen nu een korte weg naar de schoorsteen (de rook gaat niet omheen de oven (6) en de linkse kookplaat (3) wordt niet verwarmd).

Zodra het vuur krachtig brandt moet U de aanmaakklep door volledig inschuiven van de bedienhendel terug sluiten. Let erop dat de verbrandingsluchtinstelling nog steeds in de ‘aanmaak’positie staat en dat de stookdeur gesloten is.

Let ook op de uitleg in het hoofdstuk 'Stoken met de Iron Dog'!

Bakken - grillen - koken

De Iron-Dog 06 is een kookfornuis in de beste zin van het woord. Er kan mee gekookt en gebakken worden, en na het stoken kan er perfect boven de gloed gegrild worden.

Omdat het grillen binnenin het kookfornuis gebeurt, worden te sterke geuren via de schoorsteen afgevoerd; binnenshuis grillen is op die manier mogelijk.

Afb.8: Grillrooster in het bergvak

Om een optimale temperatuur in de oven en op de kookplaten te verkrijgen, moet de aanmaakklep gesloten zijn; schuif hiertoe de 'aanmaakklep bedienhendel' (4) helemaal naar binnen..

Het grillrooster bestaat uit massief gietijzer en is dus zwaar. Om te vermijden dat het valt moet U de bedienhendels volledig in de daarvoor voorziene openingen schuiven.

Kookplaten. De 2-delige kookplaat uit geëmailleerd gietijzer kan als verwarmings- en als kookplaat gebruikt worden. Direct boven de vuurhaard heerst de hoogste temperatuur. Naar de kant toe neemt de temperatuur af. Om snel water of spijzen te verwarmen wordt de pot boven de vuurhaard geplaatst. Door de kookpot te verschuiven naar de kant boven de oven wordt het gevaar van aanbranden of overkoken kleiner.
Opgelet: in een verwarmd fornuis is slechts een kleine hoeveelheid hout nodig – anders wordt de temperatuur te hoog om normaal te koken. Koken en braden met een houtvuur vergt wat oefening – en kunst. Door ervaring moet men zijn haard leren kennen.

Oven. De gietijzeren oven waar de rookgassen omheen stromen is uitermate geschikt om in te bakken en te braden. Let erop dat de temperatuur niet ongewild te hoog wordt. Op de bijhorende thermometer kan de oventemperatuur gecontroleerd worden.
Tip: dplaats de thermometer ook bij normaal stoken in de oven en observeer de temperaturen en de verwarmingskenmerken.
Opgelet: wanneer de haard warm is met kleine hoeveelheiden hout stoken en op de bak-/braadspijzen toezien. Het is aanbevolen de braad-/bakvorm meermaals te draaien om het temperatuurverschil tussen de achterkant en de deurkant van de gietijzeren oven in balans te brengen. Anders wordt de achterkant te donker of ‘verbrand’.
Tip: stook in het begin liever wat zachter en leg aan het einde wat meer hout op om het gewenste ‘bruinen’ te bekomen. Goed bakken vraagt tijd.

Grillen/Barbecue. De mooiste manier om de gloed van het houtvuur te gebruiken. Let erop dat het houtvuur tot de gloedtoestand is opgebrand en sluit dan de luchttoevoer.

Het grillrooster bevindt zich in het bergvak onder de oven. Het kan er eenvoudig worden uitgenomen en met de twee bedienhendels door de deuropening in de verbrandingskamer boven de assen worden ingeschoven.

Het grillrooster voor elk gebruik met een borstel en voedingsolie invetten.

Schuif het grillrooster in het begin in de bovenste positie in de verbrandingskamer.

Sluit de stookdeur en open het scharnierend kookplaatdeksel.

Verdeel de te grillen waren over het grillrooster en sluit het kookplaatdeksel. Normaal gezien heeft het grillrooster over zijn gehele oppervlakte een gelijkmatige warmteverspreiding.

Grilldampen worden door de rookkanalen naar de schoorsteen afgevoerd.

Ter controle en om de grillwaren om te draaien kunt U het kookplaatdeksel openen en daarna weer sluiten.

Bij zwakke gloed kan het grillrooster in de onderste posities worden ingeschoven.

Reiniging: geëmailleerde oppervlakken met een doek en warm water met reinigingsmiddel afvegen. Hardnekkige aanslag kan met de bijgeleverde borstel voorzichtig worden verwijderd. Opgelet: doe dit niet terwijl de haard heet is. Verbrandingsgevaar!

Laat de grill met open kookplaatdeksel niet zonder toezicht wanneer men in een gesloten ruimte grillt. Brandgevaar!

10 STOKEN MET DE IRON DOG

- Controleer of de asbak moet worden leeggemaakt. De minimale afstand tussen de aslaag en de onderkant van het rooster moet 3 cm zijn.
- Schuifstang in stand **“aanmaken”** zetten. De verbrandingslucht kan krachtig over het hout stromen om snel een hoog vuur te bereiken.
- Gekliefd brandhout los In de roosterbak leggen. Tussen het brandhout een aanmaakblokje, bv. Fidibus, leggen en aansteken. Voor het aansteken kleine stukjes hout gebruiken; grote houtblokken ontgassen en ontbranden slecht in een koude haard.

Nooit producten zoals benzine, brandspiritus o.d gebruiken voor het aansteken!

- Sluit de stookdeur en let gedurende de eerste minuten op de vlammenvorming. Indien het vuur zou uitgaan, de stookdeur langzaam openen en nieuwe aanmaakblokjes tussen de houtblokken leggen en aansteken. De trek van de schoorsteen controleren.
- Na ca. 10 minuten de schuifstang in de stand **“nominale capaciteit”** zetten.
- Als de hoeveelheid hout opgebrand is (gloeifase) kan weer brandstof bijgelegd worden. Voor het ontbranden van de nieuwe brandstof de schuifstang gedurende ca. 5 min. in de stand **“aanmaken”** zetten. Daarna terugschuiven in de stand **“nominale warmtecapaciteit”.**
- Als er geen verder hout bijgelegd moet worden, dan zet u de schuifstang aan het einde van het opbranden, d.w.z. wanneer er geen vlammen meer te zien zijn, in de stand **“dicht”**.

OPGELET: De stand **“dicht”** mag niet ingesteld worden tijdens de opbrand- en ontgassingsfase (luchtgebrek). Bij het plotseling inbrengen van zuurstof (bv. bij het openen van de stookdeur) kunnen dan nog in de stookruimte "staande gassen" ineens met de binnenstromende zuurstof reageren (knallen).

De Iron Dog onttrekt zijn verbrandingslucht aan de opstellingsruimte. Houd rekening met de benodigde verbrandingslucht bij het gelijktijdig branden met andere stookinrichtingen in de ruimten met gemeenschappelijke verbrandingslucht.

11 AS

Bij droog hout en een correcte bediening van de verbrandingslucht blijven lichte, fijnkorrelige asresten achter als verbrandingsresidu's.

De aslade moet regelmatig leeggemaakt worden.

De as mag in de stookruimte niet tot boven de rand van de roosterbak komen.

De as kan gemakkelijk in aslade eronder geschoven worden. Daarvoor het schuifrooster eruit trekken en de as naar onderen schuiven. De aslade kan bij geopende stookdeur eruit genomen worden.

De as enkel in koude toestand verwijderen en in een niet brandbare houder minstens 24 uur volledig laten afkoelen. Brandgevaar! In geval van brand de brandweer erbij halen!

12 REINIGING EN ONDERHOUD

Minstens één maal per jaar bij het begin van een nieuwe stookperiode moet men controleren of er zich in de rookbuis en in het rookkanaal boven de oven geen vliegas heeft opgestapeld. Verwijder hiervoor het kookplaatdeksel of de ganse kookplaat en verwijder eventueel aanwezig vliegas met een aszuiger.

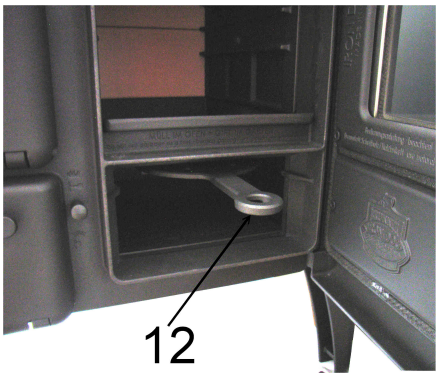
Controleer de schoorsteen op verstoppingen na lange gebruikspauzes.

Het venster wordt in het geval van een lichte aanslag met een papieren doek gereinigd terwijl de haard warm is. Om erger bevuilde zichtvensters te reinigen: gebruik vochtig keukenpapier, dip het in de assen en verwijder de verontreinigingen.

Aansluitend met een droge papierdoek navegen. Nooit schuurmiddel of agressieve schoonmaakproducten gebruiken!

De **Iron Dog** moet regelmatig door een vakman worden nagezien op een correcte werking.

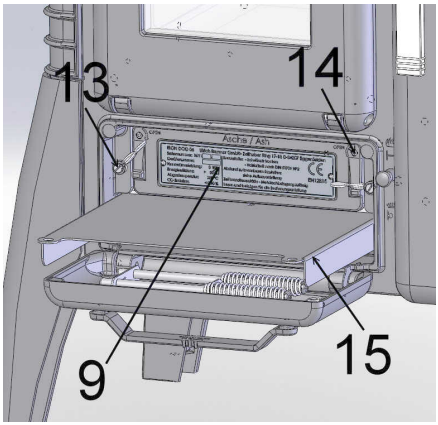
De as uit de verbrandingskamer vallen door het schuifrooster (12) in de aslade daaronder (op het beeld niet zichtbaar). Om alle as in de aslade te doen vallen kan het schuifrooster uitgeschoven worden.



Afb.9: Schuifrooster

De as boven, naast en achter de oven kunnen na afnemen van de linkse kookplaat verwijderd worden.

Onder de oven achter de deur van het bergvak kan het roetinspectieluik worden verwijderd en de as die er zich heeft verzameld kunnen met een borstel en een aszuiger worden weggenomen.



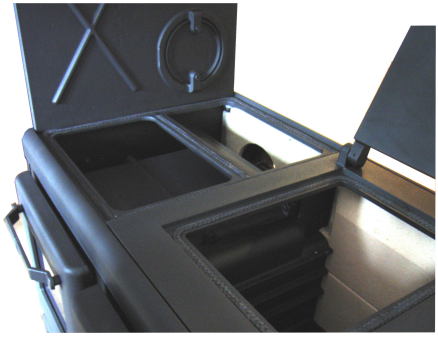
Alvorens het roetinspectieluik (9) te openen, gelieve de schuifplaat (15) onder het roetinspectieluik helemaal terug te trekken.

Het roetinspectieluik ligt slechts tegenaan en is niet met een scharnier bevestigd.

Indien het roetinspectieluik na het openen van de beide hevels (13) aan de kant niet loskomen, dan kan met behulp van de beide drukschroeven (14) het roetinspectieluik losgemaakt worden. Vergeet niet de drukschroeven terug te draaien, zodat het roetinspectieluik terug kan worden aangelegd en gesloten.

Geëmailleerde oppervlakken (oven, grillrooster und kookplaten) met een doek en warm water met reinigingsmiddel afvegen. Hardnekkige aanslag kan met de bijgeleverde borstel voorzichtig verwijderd worden.

De bijgeleverde kachelverf kan voor optische zorg gebruikt worden. Gebruik de kachelverf niet voor geëmailleerde onderdelen.



Afb.10: Kookplaten

13 TIP

Om een veilige werking van de **IRON DOG** te garanderen mogen uitsluitend originele wisselstukken van de fabrikant gebruikt worden. Veranderingen aan het toestel mogen uitsluitend door door de fabrikant erkende personen worden uitgevoerd. De **IRON DOG** dient op regelmatige tijdstippen nagezien te worden door uw vakhandelaar.

Niet reglementair gebruik van het toestel leidt tot het vervallen van de garantie! Het toestel wordt reglementair gebruikt wanneer men deze bedieningingshandleiding in acht neemt.

14 STORINGEN ZOEKEN

Ontstekingsproblemen

Mogelijke oorzaak	Achtergrond	Oplossing
Schoorsteen trekt niet of niet voldoende.	Buitentemperatuur hoger als kamertemperatuur of de kop van de schoorsteen op het dak is door de zon opgewarmd.	Schoorsteentrek controleren Lokvuur in schoorsteen wachten tot buitentemperatuur lager is dan kamertemperatuur
ongeschikte brandstof	Houtblokken zijn te groot Hout is te vochtig/nat	Droge, kleine stukken hout gebruiken.
Verbrandingslucht niet voldoende	bij onvoldoende instroming van verbrandingslucht in de stookruimte slecht ontsteken en verlies van stroming	Instelling van "schuifstang" controleren (stand "aanmaken") Luchttoevoer naar de opstellingsruimte controleren Stookdeur gedurende korte tijd klein beetje openen.
	Minimum afstand tussen aslaag in de aslade en onderkant rooster is te klein	Aslade leegmaken

Vuur brandt zwak, veel rook, venster wordt zwart

Mogelijke oorzaak	Achtergrond	Oplossing
ongeschikte brandstof	Houtblokken zijn te groot Hout is te vochtig/nat Temperatuur van stookruimte te laag	Enkel droge houtblokken bereiken een hoge ontbrandingstemperatuur met de gewenste warmteafgifte.
Verbrandingslucht niet voldoende	bij onvoldoende instroming van verbrandingslucht in de stookruimte slechte ontsteking en verlies van stroming	Instelling van de schuifstang controleren
Schoorsteen trekt niet of niet voldoende.	Weersinvloed of positie van de schoorsteen storen de noodzakelijke opwaartse stroming van de gassen	Schoorsteentrek in het algemeen controleren Bij veel voorkomende storing schoorsteen veranderen of ventilator toepassen.

Mogelijke oorzaak	Achtergrond	Oplossing
	Verontreinigingen of schade aan de schoorsteen verminderen de noodzakelijke opwaartse stroming.	Schoorsteeninstallatie en aansluitkanalen reinigen en op dichtheid en beschadigingen controleren.
	Controleren of andere haarden of overige stookinrichtingen op deze schoorsteen aangesloten werden.	De onderdruk in de schoorsteen kan door andere aansluitingen duidelijk slechter worden.

15 ATTENTIE

Wij raden aan de **IRON DOG** door een gespecialiseerd bedrijf te laten installeren en aan te sluiten, aangezien veiligheid en werking van de installatie afhangen van de correcte installatie. Geldende bouwvoorschriften moeten in acht genomen worden.

IRON DOG - Partner:

Aankoopdatum:

Ulrich Brunner GmbH
Zellhuber Ring 17-18
D-84307 Eggenfelden
Tel.: +49 (0) 8721/771-0
Fax: +49 (0) 8721/771-100
Email: info@brunner.de
Internet: www.brunner.de