

Bioethanol-Kaminfeuer - Nützliche Hinweise

- 1. Was darf ich niemals tun?** Beim Einfüllen des Brennstoffes keinen Brennstoff verschütten. Sollte dies doch einmal passieren, bitte diesen gründlich aufwischen. Den Kamin nicht in Betrieb nehmen, solange verschütteter Brennstoff nicht sorgfältig aufgetrocknet ist. Die Brennkassette max. zu 2/3 füllen. In die noch brennenden Einsätze niemals Brennstoff nachfüllen. Vor dem erneuten Befüllen der Einsätze vergewissern Sie sich bitte eindeutig, dass die Flammen auch wirklich erloschen sind. Unsere Kamine haben ein einzigartiges Design und weisen ein hohes Fertigungsniveau auf. Die Modellpalette reicht von edlen Stahldesign-Kaminen, klassischen Holz Ausführungen sowie stilvollen Marmorkaminen. Schaffen Sie mit unseren Edelstahl-Kaminen ein stimmungsvolles Ambiente. Aufstellen, Anzünden und Geniessen.
- 2. Heizt das denn auch?** Natürlich entsteht, wie bei jedem Brennvorgang, Abwärme. Je nach Umfang des Feuers strahlt diese in den Wohnraum. Wir wollen aber wegen dieser Strahlungswärme nicht von heizen sprechen, sondern von der gemütlichen und dekorativen Ausstrahlung eines offenen Kamins, der in erster Linie Atmosphäre und Gemütlichkeit schafft. Unsere Kamine sind keine Heizungen, sondern sehr dekorative Wohnmöbel. Wenn Sie den Kamin in Betrieb nehmen, geniessen Sie aber eine herrliche wohltuende Wärme – zusätzlich wirkt das Feuer wie ein leichter Luftbefeuchter, da Alkoholhaltige Brennstoffe Wasserdampf erzeugen. Die Abluftbelastung durch CO₂ ist neutral, da das freigesetzte CO₂ beim Wachstum der Pflanzen absorbiert wurde. Und die freigesetzte Wärme geht nicht durch den Schornstein.
- 3. Habe ich gesetzliche Vorschriften zu beachten?** Grundsätzlich gelten in der Schweiz die Empfehlungen und Richtlinien des VKF (Verband Kantonalen Feuerversicherungen) Diese besagen, dass pro Stunde Betrieb nicht mehr als 0,3 Liter Brennstoff oder 2 kW verbraucht werden darf. Bei einem Verbrauch über 0,3 Liter braucht es eine Abgasanlage.
- 4. Wie betreibe ich den Kamin?** Unsere Kamine sind in wenigen Minuten betriebsbereit. Sie füllen den Bioalkohol bis maximal 0,5cm unter dem Rand in die Brennkammer, benützen dabei einen Trichter evtl. mit Messbecher. Bitte passen Sie auf, dass Sie nichts verschütten. Dann nehmen Sie den Anzünder und zünden damit die Brennkammer an. Die typisch blaue Alkoholflamme erhält nach ca. 5 – 10 Minuten, nach Erreichen der Betriebstemperatur, die schöne gelb-rötliche Färbung. Sie haben nun eine Flamme wie sie typisch ist für ein Holzfeuer. Vor Inbetriebnahme sollte der Brennstoffbehälter immer aufgefüllt werden. Da der Brennstoff im Brennstoffbehälter Gase bildet und sich diese beim Anzünden als Verpuffung (die Flamme erlischt wieder) lösen, ist ein mit Brennstoff gefüllter Behälter immer vorteilhaft. Ablöschen können Sie die Kamine jederzeit. Sie schieben einfach den Schieber zurück und das Feuer ist aus.
- 5. Was kostet der Betrieb?** Eine Stunde Kaminfeuer kostet ca. Fr. 3.--. Abhängig vom Umfang des gewünschten Feuers und von der Einkaufsmenge der Brennflüssigkeit.
- 6. Was brauche ich an Frischluft?** Jedes offene Feuer verbraucht Sauerstoff. Empfohlen wird, z.B. bei einem Rauminhalt von 70m³, eine Frischluftzufuhr von ca. 2m³ pro Stunde. Diese Frischluft bekomme ich, wenn ich für ca. 5-10 Minuten ein Fenster kippe.
- 7. Aus was besteht die Abluft?** Fast ausschließlich aus Wasserdampf, Sauerstoff und CO₂ (Kohlendioxid). Die Menge CO₂ entspricht in etwa der Menge, die von zwei mittelgrossen Kerzen (z.B. Adventskerzen) ausgeht. Andere Bestandteile sind so gering, dass die Grenzwerte leicht unterschritten werden können. So gering sind sie deshalb, weil die Verbrennungstemperatur so niedrig ist. Die üblichen Schadstoffe einer Verbrennung, wie Monoxide, Stickoxide und Aldehyde werden in relevanter Menge erst bei einer Verbrennungstemperatur ab 700°C freigesetzt, unsere Temperaturen liegen unter 400°C.
- 8. Wie funktionieren Kamine ohne Kaminzug?** Unsere Kamine werden mit Bioalkohol, einem speziellen, mehrfach gereinigten und filtrierte Alkohol aus nachwachsenden Rohstoffen (Kartoffeln, Mais, Zuckermelasse) betrieben. Die Verbrennung dieses Naturalkohols erfolgt in der Edelstahlkammer so sauber, dass wir die Abluft nicht über einen Schornstein leiten brauchen.