



Bedienung:

- vor dem Anheizen Asche entfernen,
- trockenen Reisig oder Holzspäne anzünden,
- wenn das Feuer brennt, die Ofenplatte mit dem Zugrohr aufsetzen,
- das Effizienzblech auf die Topfgröße einstellen und aufsetzen,
- den Topf einsetzen, **Bitte immer Deckel verwenden!**
- die Holzbahn beistellen,
- die Flamme wird über die Holzzuführung reguliert,
- Die Luftzufuhr und damit die Intensität der Flamme, wird am Lüftungskanal eingestellt.



Bedienung:

- Der WSS ist für unterschiedliche Topfformen bis \varnothing 36 cm geeignet.
- Pfannen setzt man ohne Effizienzblech auf die Ofenplatte, durch drei Bügel sind sie vor dem Abrutschen gesichert.
- Um die Energie des **Glutbettes** zu nutzen, nimmt man die Ofenplatte ab und setzt den passenden Topf ein. **Vorsicht heiß! Topflappen verwenden!**
- Bei anderen Töpfen und Pfannen hebt man den Ofenmantel ab und stellt sie auf die Bügel der Brennkammer. **Vorsicht heiß! Topflappen verwenden!**

Fertigungsunterlagen:

Alle Fertigungszeichnungen, die Stückliste und die Montageanleitung erhalten Sie auf Anfrage im Büro von EG-Solar. Für 10€ Kopierbeitrag plus Portokosten versenden wir natürlich Bauplan und Montageanleitung per Postversand.



EG SOLAR

WSS
Wood Saving Stove
spart über 70% an
Brennholz ein



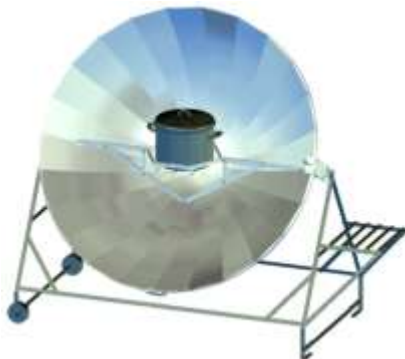
EG-Solar e.V., Neuöttinger Straße 64 c
84503 Altötting, www.eg-solar.de
eg-solar@t-online.de
Tel. +49-8671-96 99 37 Fax -96 99 38

Spendenkonto:
Kreissparkasse Altötting
IBAN: DE 55 7115 1020 0000 0493 38
BIC: BYLADEM1MDF



Kochen mit dem Drei-Steine-Feuer ist ungesund, ineffektiv und zerstört die Umwelt.

„Die Weltgesundheitsorganisation schätzt, dass jährlich 1,6 Millionen Menschen an dem giftigen Rauch sterben, darunter 800.000 Kinder und 600.000 Frauen. Kochen tötet somit mehr Menschen als Malaria.“
greenpeace magazin 6.11

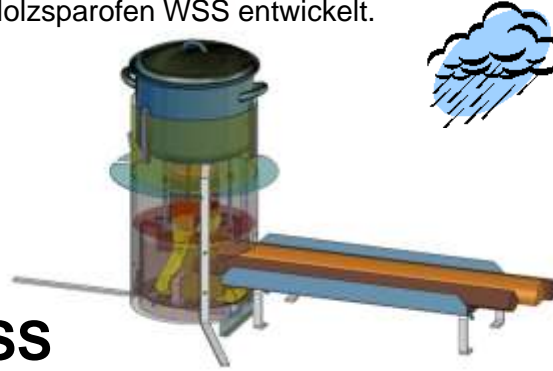


SK 14

Kochen mit dem Solarkocher SK 14 ist ruß- und rauchfrei, umweltfreundlich und gesund.

Vor allem wegen klimatischer Voraussetzungen sind Solarkocher aber nicht immer einsetzbar.

Als Ergänzung und Alternative wurde deshalb der Holzspargen WSS entwickelt.



WSS

Der Wood Saving Stove von EG-Solar e.V. ist leistungsstark, energieeffizient und sicher.

- Die Verbrennung ist vollständig, fast ohne Rauchentwicklung.
- Im Vergleich zum Drei-Steine-Feuer verbraucht er über 70% weniger Brennholz.

Zielsetzung bei der Entwicklung des WSS:

- einfache Bauweise,
- Materialien verwenden, die vor Ort erhältlich sind,
- Fertigung in kleinen Handwerksbetrieben in den Nutzerländern, soll auch ohne elektrischen Stromanschluss möglich sein,
- bedienerfreundlich, soll traditionellen Kochgewohnheiten nahekommen,
- die bei der Verbrennung entstehende Glut soll genutzt werden,
- vorhandene Töpfe sollen verwendet werden,
- möglichst wenig gesundheitsschädlicher Rauch soll entstehen,
- die Sicherheit in der Handhabung soll gewährleistet sein.

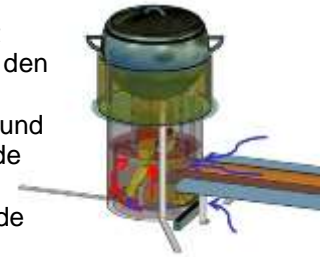


Richard Fetzner in Uganda

Entwickelt wurde der WSS zusammen mit Schülern der Beruflichen Schulen Altötting. Vereinsmitglied Richard Fetzner brachte seine langjährige Erfahrung bei der Entwicklung und Erprobung von energiesparenden Öfen mit ein.

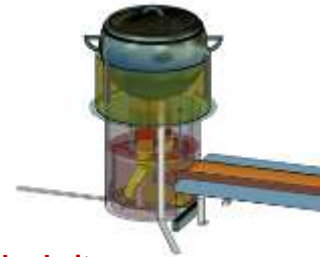
Funktion:

- die Frischluftzufuhr erfolgt über die Ofenöffnung und den Lüftungskanal mit Rost,
- die zwischen Ofenmantel und Brennkammer aufsteigende Kaltluft wird erhitzt und verbrennt das aufsteigende Holzgas vollständig,
- das Zugrohr bündelt die Flamme und sorgt für den richtigen Abstand zum Topf,
- das Effizienzblech (Kamin), sorgt dafür, dass die Flamme großflächig am Topf verteilt wird und die Wärme optimal übertragen wird.



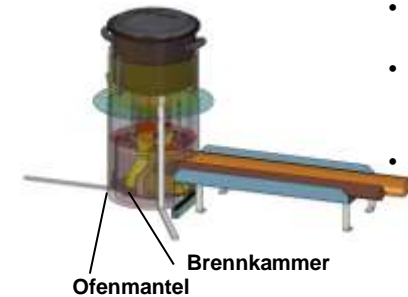
Verstellbares Effizienzblech „Tortenring“

- Stufenlos einstellbar bis $\varnothing 36\text{cm}$
- Klammern bestimmen den richtigen Abstand zum Topf



Sicherheit:

- Stützbügel verhindern das Umfallen des Ofens,
- Effizienzblech und der Topf können nicht abrutschen.
- Brennkammer und Ofenmantel sind getrennt, damit wird die Außentemperatur am Mantel auf 260°C begrenzt.



Warmhaltekorb:

- zum Fertigwaren (z.B. von Reis und Bohnen), und Freimachen des Solarkocher oder WSS werden frei zum Kochen weiterer Gerichte, (z.B. Soßen)
- zur Entkoppelung von Koch- und Essenszeiten, (Warmhalten)
- zur zusätzlichen Brennholzeinsparung.

