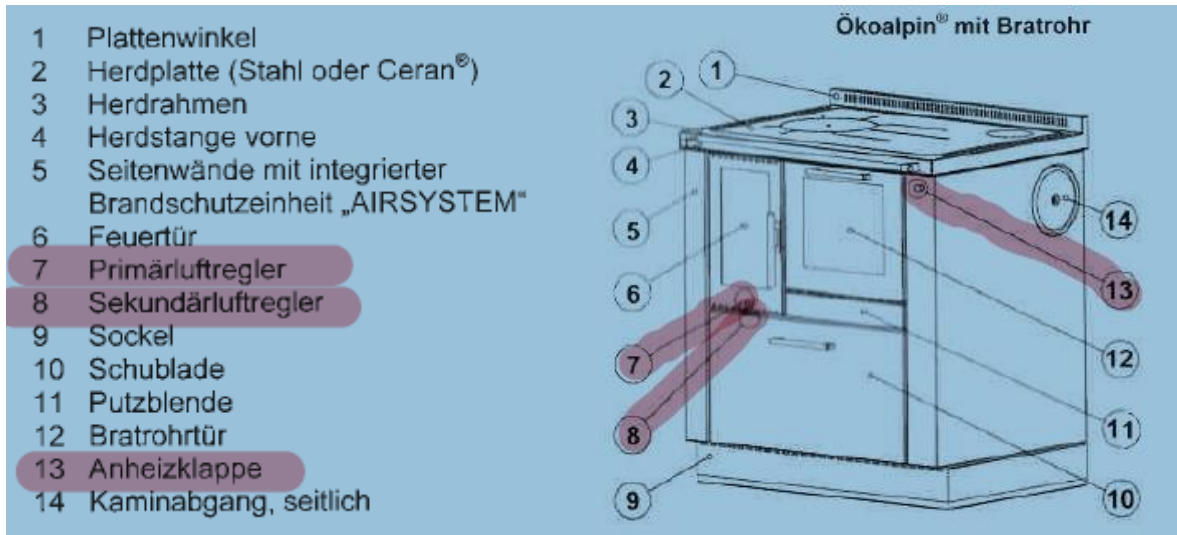




Richtiges Verhalten bei einem Schornsteinbrand!

Versuchen Sie auf KEINEN FALL mit Wasser zu löschen!

1. Verständigen Sie die Feuerwehr über die Notrufnummer.
2. Halten Sie die Herdtüren geschlossen und schließen Sie alle Zuluftregler
3. Rücken Sie alle brennbaren Bauteile vom Schornstein weg



Nach dem Anheizen die Anheizklappe schließen (Knopf in den Ofen drücken).
Nur so wird das Backrohr aufgeheizt und die warme Luft verlässt erst durch Umwege den Ofen!

Die Füllhöhe des Feuerraumes ist begrenzt durch die Luftöffnungen!

10.3 ANHEIZEN

- Die Primär- und Sekundärluftregler, sowie die Anheizklappe öffnen
- Feuertür öffnen
- Brennstoffrückstände vom Rost entfernen
- Füllstand der Aschenlade überprüfen und bei Bedarf entleeren
- 3 - 4 kleine Holzscheiter auf den Rost legen
- Etwas Anfeuerungsmittel drauflegen, 2-3 weitere kleine Holzscheiter darüber schichten und anzünden
- Feuertür schließen
- Holz lebhaft anbrennen lassen und anschließend ein mittleres Holzsplit oben auf legen



Zum Anfeuern empfehlen wir, kleine Holzspäne, Holzwolle oder andere handelsübliche Anfeuerungsmittel, mit Ausnahme von flüssigen Stoffen wie z.B. Alkohol, Benzin, Petroleum oder ähnlichen Stoffen.

10.4 BRENNSTOFFFÜLLHÖHE

Der Herd darf maximal bis unter die Sekundärluftöffnungen an den Seitenwänden, bzw. an der Rückenwand, befüllt werden. Auch ein Befüllen von oben, d.h. durch Abnehmen des Deckels in der Herdplatte, darf auf keinen Fall geschehen. Beide Umstände beeinträchtigen die Verbrennung, durch das Absperrern der Zuluft in den Brennraum, bzw. auch der Abluft, beträchtlich und führen zu einer unvollständigen und damit nicht effizienten Verbrennung mit geringerem Wirkungsgrad und hoher Umweltbelastung. Bei Herden mit Sichtfenstern kommt es in diesem Fall zu einem Verrußen und einer Eintrübung (Keramisierung) des Glases (keine Garantie!)

10.5 NACHLEGEN

- Nach der Anheizphase (ca. 10-15 Min.) weiteren Brennstoff je nach erforderlicher Leistung nachlegen
- Anheizklappe schließen
- Primärluftregler schließen
- Sekundärluftregler je nach erforderlicher Leistung und gemäß Tabelle Kapitel 14.2 einstellen.



Das Nachlegen von Brennstoff sollte in kurzen Abständen (alle 30-50 Minuten) erfolgen. Wir empfehlen eine Menge von 2-3 kleinen Holzscheiten, was ca. 1-2 kg entspricht.



- Lassen Sie den Herd in der Anheiz- und Nachlegphase niemals unbeaufsichtigt.
- Der Herd darf nie überladen werden (siehe Kap 14.3).
- Zu viel Brennstoff und zu viel Verbrennungsluft können zur Überhitzung führen und daher den Herd beschädigen. Durch Überhitzen verursachte Schäden sind nicht durch die Garantie gedeckt.
- Der Betrieb mit offener Tür ist nur unter Aufsicht zulässig. Die Feuertür sollte aus Sicherheitsgründen nur beim Nachlegen von Brennstoff geöffnet werden und muss im Betrieb oder während der Abkühlzeiten geschlossen bleiben.
- Die Anheizklappe darf nur während der Anheizphase geöffnet werden. Eine offene Anheizklappe während der Heizphase kann zu Schäden am Küchenherd führen und das Aufheizen des Bratrohres stark beeinträchtigen.

10.7 BACKEN

Zum Backen und Braten bedarf es einer gleichmäßig verteilten Wärme im Backrohr. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Backrohr, bei geschlossener Anheizklappe entsprechend vorgeheizt werden. Falls Sie den Herd vom kalten Zustand aufheizen möchten, empfiehlt es sich, die Temperatur durch lebhaftes Feuer zu erhöhen und dann, um die Temperatur konstant zu halten, die Abbrandgeschwindigkeit, durch Verstellen des Primärluftreglers, zu drosseln. Die Innentemperatur des Backofens hängt von der Abbrandgeschwindigkeit und der Menge des aufgelegten Brennstoffs ab, auch ein ausreichender Kaminzug und gut gereinigte Heizgaszüge um den Backraum herum sind für ein gutes Backergebnis wichtig.

Die Holzherde mit Backofen sind mit einem Backofen-Sichtfenster und einem integrierten Thermometer zur besseren Kontrolle der Innentemperatur ausgestattet. Die am Thermometer angezeigte Temperatur ist als Richtwert zu verstehen und kann von Fall zu Fall abweichen.

Backrost und Backblech können auf verschiedenen Ebenen eingeschoben werden.

Hohe Kuchenformen auf dem Backrost, und große Braten werden auf der untersten Schiene eingeschoben. Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze (180-200 °C).

Flache Kuchen und Gebäck, bzw. zum gleichmäßigem Schmoren von Speisen, auf der mittleren Schiene. Dabei empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200-220 °C). Die obere Schiene kann zum Anbraten der Speisen bzw. zum Überbacken genutzt werden.

Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen, Vorheizen ist dafür unbedingt notwendig.

10.8 HEIZEN

Neben dem Kochen können die Holzherde auch zum Beheizen des Aufstellungsraums verwendet werden.

Die Wärmeabgabe erfolgt durch Strahlungswärme über die Herdplatte und die Vorderfront des Herdes. Das Aufheizen des Herdes muss durch eine lebhafte Flamme, bei geringer Holzaufgabe, so lange erfolgen, bis in der Brennkammer ein Glutbett entstanden ist. Erst dann kann der Befeuerraum mit mehr Holz beladen werden.

Für eine längere Brenndauer des Herdes wird empfohlen, großes, hartes Stückholz (Buche, Esche, usw.) zu verwenden.

Bitte beachten Sie, dass Sie Ihren Herd nur bis unter die Sekundärluftöffnungen in der Feuerraumseitenwand, bzw. nicht über die Luftöffnungen des Stehrostes hinter der Feuerraumtür befüllen, da ansonsten der Luftstrom in der Brennkammer unterbrochen wird. Bei Herden mit Sichtfenstern in der Feuertür kommt es in diesem Fall zu einem Verrußen und einer Eintrübung (Keramisierung) des Glases (keine Garantie!), bei allen Geräten jedenfalls zu einer unvollständigen und damit nicht effizienten Verbrennung und einem daraus resultierenden geringeren Wirkungsgrad. Auch darf die in die, in der Tabelle unter Kapitel 14.3, angegebene maximale Länge der Holzscheiter nicht überschritten werden, schwere Schäden an den Schamottwänden der Brennkammer und an der Feuertür könnten die Folge sein.