

# Anleitung zum Holzherd

1. Der Holzherd hat zwei Regulierungen:
  - a) Regulierung der Zuluft (links)
  - b) Regulierung Direktzug oder Backofenzug (rechts)



2. Zum Anfeuern müssen beide Regulierungen gezogen sein (wie Bild oben). Ebenfalls muss die Trosselklappe am Kaminrohr offen(senkrecht) sein.
3. Wenn das Feuer brennt, soll die Zuluft links gedrosselt werden.
4. Zum Wärmen von Wasser im Wasserschiff und das Heizen des Backofens muss der Direktzug geschlossen sein. Dafür den entsprechenden Schieber rechts hinein schieben.
5. **ACHTUNG:** die Schieber werden HEISS!!! Benutze daher immer den entsprechenden Griff, der neben dem Holzherd aufgehängt ist.



6. Die Holzkisten dürfen aus Gründen des Brandschutzes nur auf dem Auszug der Küchenkombination gelagert werden.



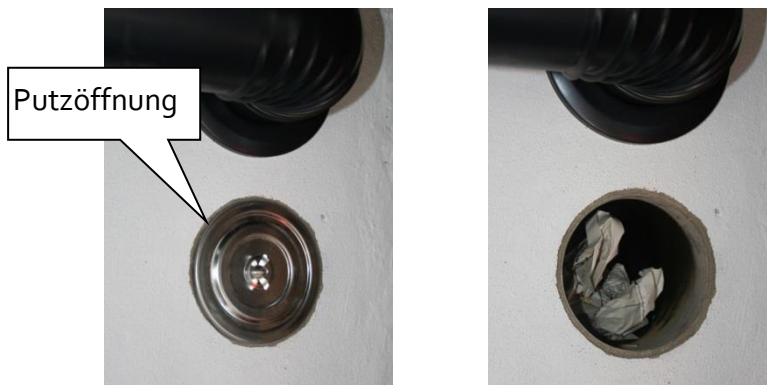
Griff für Zugregulierung

7. Nebst dem Wasserschiff sind die beiden grossen Pfannen (siehe oben) für die Warmwasseraufbereitung gedacht.  
Beim Verlassen der Hütte sind die Pfannen und das Wasserschiff zu leeren und zu reinigen.
8. Wenn die Sonne ans Kamin scheint oder die Temperaturen innen kühler sind als draussen, so zieht jeder Kamin weniger gut. Je nach Wind und Wetterlage ebenfalls...

Daher hier ein Tipp:

Vor dem Anfeuern die Putzöffnung unterhalb des Kaminanschlusses öffnen und eine Seite einer Zeitung darin anzünden. Sobald die Zeitung verbrannt ist die Putzklappe wieder schliessen und den Holzherd einfeuern.

**Achtung: Flügelmutter der Putzöffnung nur leicht lösen und Deckel abheben.**



**ACHTUNG: Das Kamin wird ausschliesslich vom Kaminfeger gereinigt!**

# Holzherd: Anwendung, Pflege und Reinigung

## **Achtung:**

Der Holzherd ist kein Spielzeug. Bitte nur so viel Feuer machen, wie zum Kochen nötig ist. Wenn der Herd überhitzt geht er sehr schnell kaputt. Ein Ersatzherd kostet mehrere tausend Franken!

Bitte daher den Holzherd mit Sorgfalt bedienen!

## **Pflege und Reinigung**

Der Holzherd muss nach jeder Verwendung, mindestens aber am Morgen VOR dem Anfeuern gründlich gereinigt werden.

- a) Aschenschublade leeren (Kompost)
- b) Aschenfach herauswischen und Asche in Kompost entsorgen (nicht in Mülleimer!)
- c) Herdplatte mit Kupferbürste (neben Herd aufgehängt) reinigen
- d) Chromstahlrand mit Wasser und Reinigungsmittel putzen. (Bei hartnäckigen Verschmutzungen mit grünem Schwamm oder feiner Stahlwatte blank putzen!)
- e) Wandschutzschild mit normalem Lappen und Geschirrspülmittel reinigen
- f) Seitenteile und Front mit normalem Lappen und Geschirrspülmittel reinigen
- g) Oberfläche der Stahl-Herdplatte mit Haushaltspapier und 5 Tropfen Speiseöl einreiben. Bitte wirklich nur ganz wenig Öl verwenden!

Vor der Abreise muss der Herd zum Reinigen ausgekühlt sein. Plane dafür genügend Zeit ein! Bei früher Abreise kann notfalls auch vor der letzten Verwendung gereinigt und nachher nachgeputzt werden.