

Heizanleitung und Pflegehinweise

# Feuerherd

**INBRUNST**

FÜR GRILL & CO

## **Brennstoff**

Bitte verwenden Sie nur geeigneten Brennstoff für Ihren Feuerherd. Das Verbrennen von Abfällen, Kunststoffen, Ölen oder behandeltem Holz (z. B. geklebt oder imprägniert) ist verboten. Dies schadet nicht nur Ihrer Gesundheit und Ihrem Feuerherd, sondern auch der Umwelt.

## **Scheitholz**

Verwenden Sie ausschließlich naturbelassenes, gut getrocknetes Holz mit einem maximalen Feuchtigkeitsgehalt von 20 %. Diesen Trocknungsgrad erreicht man nach mindestens zwei Jahren Lagerung an einem trockenen, gut belüfteten Ort im Freien. Händler bieten oft Messgeräte an, mit denen Sie den Feuchtigkeitsgehalt des Holzes vor dem Kauf prüfen können. Sowohl Hartholz (wie Buche, Eiche, Ahorn, Birke) als auch Weichholz (wie Fichte oder Tanne) sind für Ihren Feuerherd geeignet. Achten Sie darauf, dass die Holzscheite nicht dicker als 10 cm sind, und spalten Sie runde Holzstücke vor der Verwendung.

## **Wichtige Hinweise**

- Lagern Sie keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Feuerherds.
- Legen Sie kein Holz für den nächsten Tag in einen noch warmen Ofen (Selbstentzündungsgefahr).
- Vorsicht! Metall- und Glasteile am Ofen können sehr heiß werden (Verbrennungsgefahr).

## **Anheizen**

Um das Holz effizient zum Brennen zu bringen, legen Sie die Holzscheite möglichst locker und luftig in den Brennraum.

Je nachdem, wie viel Holz Sie verwenden, sollten Sie die Scheite locker bei geringer Holzmenge und dichter bei größerer Menge schichten, um eine gleichmäßige Höhe zu erreichen.

Zum Anzünden nutzen Sie entweder feine Späne oder handelsübliche Anzündhilfen. Zünden Sie das Holz von oben an. Dadurch brennt es gleichmäßiger ab und es entstehen weniger Emissionen.

Falls der Feuerherd längere Zeit nicht genutzt wurde (Kaltstart), achten Sie auf gute Zugbedingungen, damit das Feuer optimal brennt.

Zum Anheizen öffnen Sie den Zuluftschieber an der Heizzür. Anschließend öffnen Sie die obere Klappe und schließen die untere Klappe, wie in den beiden folgenden Bildern gezeigt.







Nach dem Anheizen kann man nach Bedarf wieder Holz auflegen. Bei voller Leistung sind es ca. 5 kg Holz alle 20 Minuten.



Sobald das Feuer im Herd gut brennt und kaum noch Rauch aus dem Kamin sichtbar ist, können Sie die obere Klappe schließen und die untere Klappe öffnen. Dadurch wird nun die Herdplatte und auch der Backofen warm.





Das Thermometer an der Backofentür zeigt Ihnen die Temperatur im Backofen an. Rechts daneben befindet sich ein kleiner Schieber, mit dem Sie bei Bedarf Dampf ablassen können – zum Beispiel beim Brotbacken.



### **Pflegehinweise**

Reinigen Sie den Feuerherd nach der Benutzung mit etwas Speiseöl, einer Küchenrolle und einer Spachtel. Lassen Sie ihn anschließend wieder mit Öl ein. Verwenden Sie zum Reinigen der Herdplatte **kein** Wasser oder Reinigungsmittel.

Bei Bedarf kann der Feuerherd mit dem beigelegten Parafinöl eingelassen werden. Dies dient als Korrosionsschutz



**Wir wünschen viel Spaß mit dem Feuerherd!**

**Bei weiteren Fragen stehen wir  
gerne zur Verfügung!**

Inbrunst Grill und Co OG  
Stadlermöser 1086  
6863 Egg

office@inbrunst.at  
+43 664 4578785  
www.inbrunst.at

Folge uns auf Instagram!



**INBRUNST**

FÜR GRILL & CO