

Kochen mit Holz

Anfeuern

Vor jedem Anheizen ist der Rost zu säubern und der Aschekasten zu entleeren. Der untere Rost ist mittels eines Griffes rüttelbar. Unverbrannte Holzkohlestücke können durch Kippen des Griffes in den Aschekasten entleert werden.

Achtung: Unteren Rost nicht während des Heizens kippen!

Danach wird auf dem Rost mit Zündwürfel und feinem Holz ein Feuer entfacht (kein Papier verbrennen). Dabei ist der Luftschieber der Aschetür ganz zu öffnen.

Achtung: Während des Heizens ist die Aschetür grundsätzlich geschlossen zu halten.

Anschliessend wird Holz nachgelegt; **Feuerraum nicht überfüllen!** Sobald das Feuer richtig brennt, wird der Luftschieber entsprechend der gewünschten Heizleistung eingestellt. Die Türen sind unbedingt geschlossen zu halten.

Kochen

Die gusseiserne Platte mit runder Einlegeplatte ist für das schnelle Kochen bestimmt und befindet sich direkt über dem Feuerraum. Die grosse Stahlplatte über dem Backraum ist für langsames Kochen und für die Beibehaltung einer konstanten Kochtemperatur geeignet. Speisen kocht man am zweckmässigsten auf der runden Einlegeplatte an und lässt sie dann an anderer Stelle der Herdplatte weiterkochen.

Backen

Will man den Herd zum Backen benutzen, muss dieser ausreichend vorgewärmt sein. Für eine optimale Wärmeverteilung empfehlen wir beim Backen die Mittelstellung der Abgasklappe, d.h. zwischen dem Symbol "Topf" für Kochen und "Hühnchen" für Braten. Die notwendige Temperatur im Backraum wird nach etwa 10 - 15 Minuten erreicht, es wird jedoch empfohlen, mit dem Backen erst nach ca. einer halben Stunde zu beginnen. Beachten Sie bitte, dass die Temperaturanzeige auf dem Thermometer in der Backofentür **etwa um 20° C niedriger** ist als in der Mitte des Backraumes. Die besten Backergebnisse werden bei der Regulierung der Backraumtemperatur über die Brennstoffmenge bei maximal geöffneter Luftzufuhr erzielt. Bei Backen von Feingebäck empfiehlt es sich, nach der Hälfte der Backzeit das Backblech zu drehen.