



**AUFBAU- UND
BEDIENUNGSANLEITUNG**

**HAUSBACKOFEN
KIRSCHGARTEN**

Allgemeines

Der Backraum des BRUNNER Hausbackofens Kirschgarten sollte aus Schamotte-Formsteinen zusammengefügt werden. Zum Setzen der Formsteine wird handelsüblicher Schamottemörtel verwendet.

Die Backofentür Kirschgarten ist aus Gußeisen gefertigt. Das Gewicht der kompl. Türgarnitur beträgt 42 kg. Zur Verankerung im Mauerwerk sind 3 Stück Gußwinkel montiert, die auf Mauerwerksdicken von 11 - 17 cm stufenlos eingestellt werden können.

Der Hausbackofen Kirschgarten ist für den häuslichen, gelegentlichen Gebrauch konzipiert und somit nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

Die Schamotteformsteine sind nicht im Lieferumfang enthalten. Diese können separat z.B. über eine Niederlassung der HAGOS bezogen werden.

Aufbauvorschlag

- 1 Bodenstein
- 2 Bodenstein mit Aschefall
- 3 Seitenwandstein
- 4 Deckenstein
- 5 Deckenstein mit Rauchrohranschluss
- 6 Aschefaldeckel

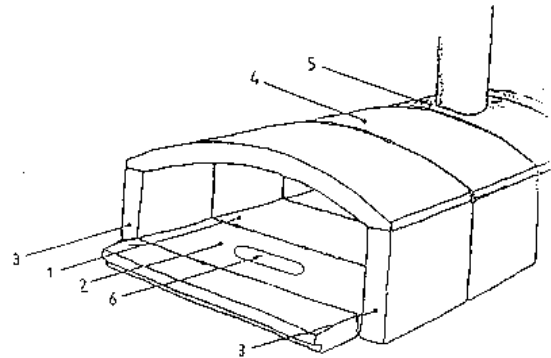


Bild: Bauteile Backofen Kirschgarten

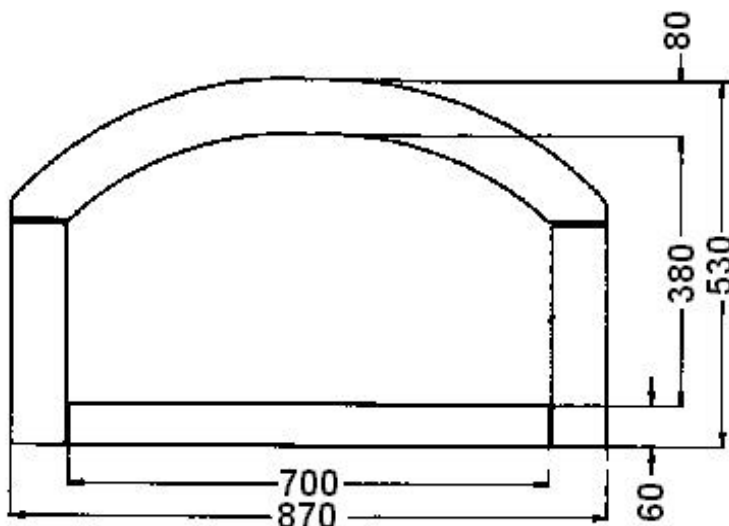


Bild: Abmessungen im Profil für eine optimale Anpassung der Formsteine an die Türgeometrie.

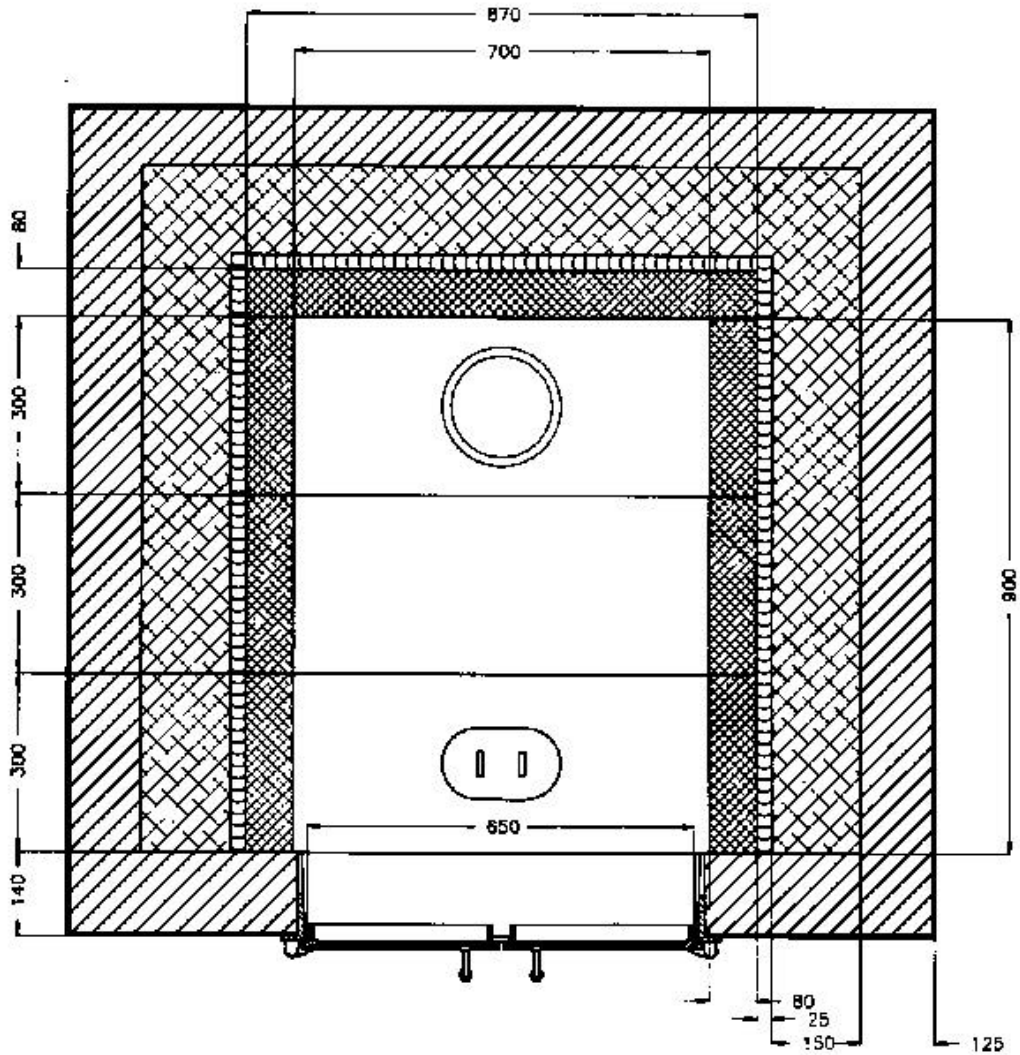


Bild: Draufsicht auf Backofen mit Formsteinen und Backofentür (Aufbaubeispiel)

Abmessungen

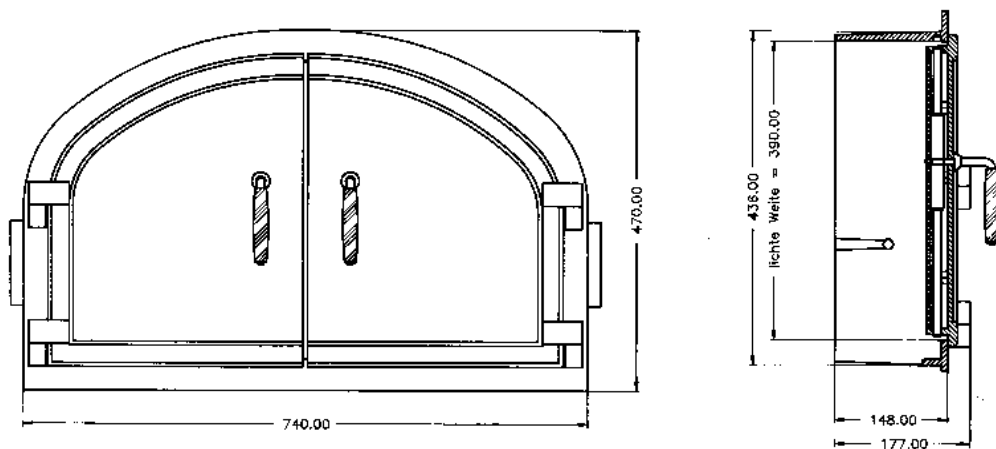


Bild: Abmessungen der Backofentür

Einbauzubehör

Zeigerthermometer Art.Nr.: 10711

Die Temperatur im Backraum kann über ein Zeigerthermometer angezeigt werden.

Das Thermometer kann an beliebiger Stelle im Ofenmantel verankert werden, da es mit 50cm Fernfühler ausgestattet ist



Bild:
Zeigerthermometer

Rauchgasrohr mit Absperrklappe Art.Nr.: 10280

Das Rauchgasrohr hat einen Durchmesser von 180 mm und eine Einbaulänge von 120 mm. Im Lieferumfang enthalten ist eine Biegsame Welle mit Stellelement. Damit ist die problemlose Bedienung der Absperrklappe von außen jederzeit gewährleistet. Die Biegsame Welle ermöglicht die Montage der Stellelementes an nahezu jeder beliebigen Stelle des Backhauses.

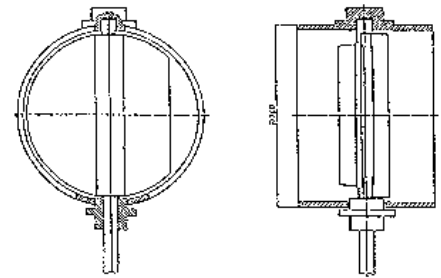


Bild Rauchrohr mit Absperrklappe

Rußkehrtüre Art.Nr.: 10629 und 10635

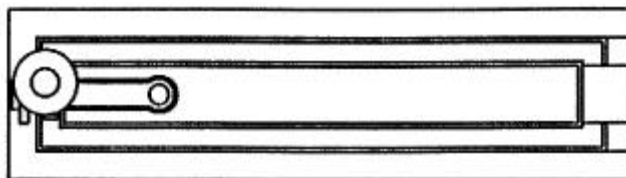


Bild: Rußkehrtüre

	Rahmenaußenmaß B * H in mm	Zargeneinbaumaß B * H in mm	Lichtes Türmaß B * H in mm	Art.Nr.
1½ kachelig	340 * 150	295 * 115	275 * 100	10629
2 kachelig	450 * 120	405 * 80	385 * 60	10635

Aufbauanleitung für den Hausbackofen Kirschgarten

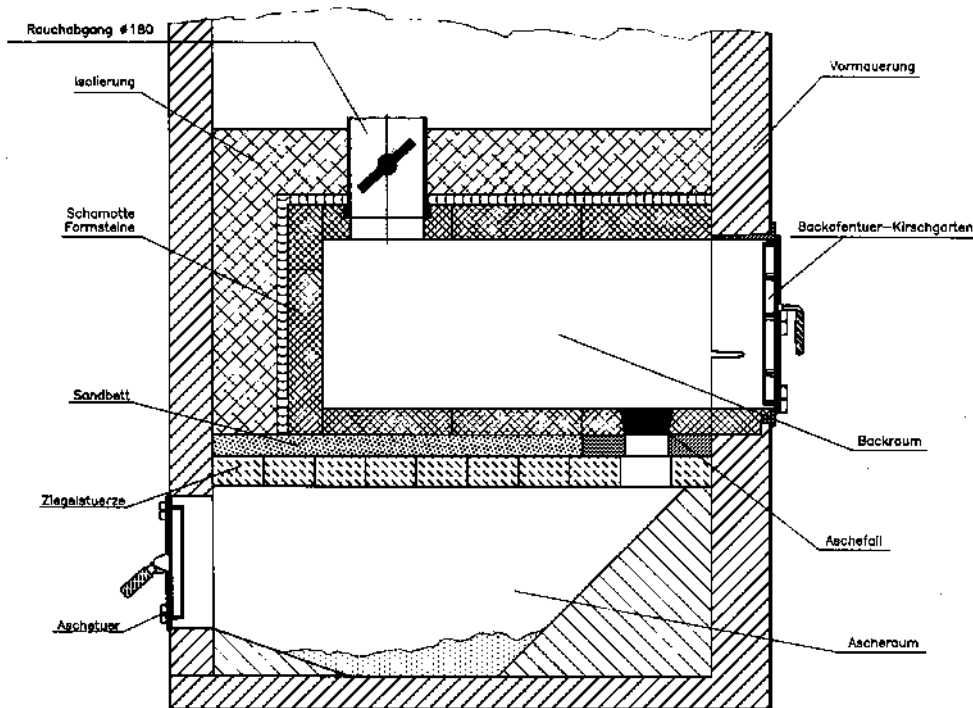


Bild: Schnitt durch den fertigen Backofen

Nach Erstellung des Fundamentes werden die Ziegelstürze aufgelegt. Hierauf kommt das Sandbett, auf dem die Schamotteformsteine der Bodenplatte ausgerichtet werden. Die Formsteine werden mit Schamottemörtel verbunden. Vorher wird bereits die Backofentür gesetzt und mit den 3 Haltewinkeln im Außenmauerwerk verankert. Die Schamotte-Bodensteine werden im Sandbett so ausgerichtet, daß sie mit der Türunterkante eben liegen. Wichtig für die gute Wärmespeicherung ist eine ausreichende Isolierung besonders im Deckenbereich.

Beim Isoliermaterial, das an den Formsteinen anliegt, muß darauf geachtet werden, daß es für Temperaturen bis 500°C geeignet ist.

Das Rauchrohr ? 180mm muß dicht mit dem Formsteinen verbunden werden. Der Einbau einer Zugregulierklappe (Rauchgasrohr mit Absperrklappe, siehe Einbauzubehör) wird empfohlen.

Materialliste

Für das Fundament

- Beton

Für die Backofenanlage

- Betonstürze

Zur Isolierung

- Sandbett und Isolierwolle

Für die Vormauerung

- Ziegelsteine

Für den Rauchabzug

- ? 180 mm Rauchrohr

Für den Schornstein

- Klinker (20 * 20 cm) und eine Schornsteinputztüre

Für den Dachstuhl

- Holzbalken-Konstruktion, Windbretter, Dachpappe und Biberschwanz-Dachziegel

Vorputz

- 2-Lagen Kalkputz

Anstrich

- Kalkfarbe oder Dispersion

Vorplatz

- Klinker im Sandbett verlegt

Die Bedienung des Hausbackofens Kirschgarten

Vor der Backpremierre

Wie jeder andere Ofen auch, braucht der Hausbackofen einen Kaminzug. Um festzustellen, ob der in Ordnung ist, wird etwas Papier im unteren Backraum abgebrannt oder ein brennendes Streichholz in den Backraum gehalten. Zeigt die Flamme senkrecht nach oben, ist der Zug zu schwach. Der richtige Zug herrscht dann, wenn die Flamme in Richtung Kamin (Rauchabzug) geht. Sollte der Zug nicht ausreichend sein, so hilft meist ein kleines Lockfeuer um den Schornstein vorzuwärmen.

Der neue Hausbackofen soll zunächst aus- oder trockengeheizt werden. Je nach Witterung dauert dieser Vorgang etwa drei Tage. Das Ausheizen ist deshalb wichtig, weil die gleichmäßige, langsame Austrocknung Risse im Mauerwerk verhindert und später die Dampfbildung im Backraum.

Das Heizen des Backofens

Begonnen wird mit dem Heizen etwa 2 ½ -3 Stunden vor dem „Einschließen“ der Backwaren. Heizmaterial ist Holz. Wichtig ist, daß das Holz absolut trocken ist und über die gesamte Fläche des Backraumes verteilt wird. Die Verbrennungsluftzufuhr wird durch Öffnen der Türen geregelt. Vor dem Anheizen die Rauchgasklappe zum Kamin ganz öffnen. Insgesamt wird ca. zweimal geheizt, um den Backraum auf die richtige Temperatur zu bringen. Wichtig: das Holz bzw. die Glut muß über die gesamte Backraumfläche verteilt sein.

Nach einer Abbrandzeit von etwa 90 Minuten ist der Backraum „weiß geheizt“. Die Temperatur im Backraum beträgt etwa 250 - 300°C. Wenn das Holz restlos verbrannt ist, müssen die Türen ganz geschlossen werden, ebenso muß die Rauchgasklappe zum Kamin auf Stellung „zu“ gedreht werden. Der Ofen kann nun „abstehen“. Die Hitze verteilt sich jetzt gleichmäßig im gesamten Backraum. Abstehen soll der Ofen bis eine gleichmäßige Backraumtemperatur von 230 - 250°C vorliegt (ca. 90 Minuten).

Erst jetzt darf der Ofen von der Asche gereinigt werden. Am besten mit einem Ascheräumschild und anschließend mit einem frischen Reisigbesen „nachwischen“. Der letzte Rest von Glut und Asche fällt in den Aschefall. Die Kaminklappe sollte wegen der Staubentwicklung geöffnet sein, ist aber nach Abschluß des Auskehrens sofort wieder zu schließen.

Jetzt ist unser Ofen „einschlussfertig“.

Das Backen kann beginnen

Der Backraum ist jetzt so heiß, etwa 220°C, daß wir das Backgut einschließen können. Die Hitze darf in keinem Fall 250°C übersteigen. Kuchen und andere Backwaren auf Blech werden als erstes in die grelle Hitze eingeschoben. Brot danach (bei 190-200°C) und erst nach dem Brot kommen Feingebäck oder Pizzen, usw. an die Reihe.

Nach dem „Einschießen“ wird für kurze Zeit die Kaminklappe etwas geöffnet, damit die Dämpfe aus dem Backgut entweichen können. Die Backwaren sollten einen gleichmäßigen Abstand zueinander haben und beim Backen nicht „zusammenwachsen“. Nicht zu eng einlegen! Erst wenn die Backdämpfe abgezogen sind (nach 20 Minuten etwa) kann die Kaminklappe wieder geschlossen werden. (Durch Backdämpfe gibt es keine knusprige Rinde, weil sie die obere Hitzestrahlung verhindern.) Richtig knusprig wird das Brot, wenn es trocken vor sich hin backen kann. Nach etwa einer Stunde ist das Brot fertig. Eine dickere, herzhaftere Kruste erhält das Brot, wenn wir noch 10 Minuten zugeben.

Nach dem Brotbacken ist noch genug Hitze für Weißbrot, div. Braten oder Dörren von Früchten im Backraum.

Erfahrungssache

Je öfter Sie dem Brunner Hausbackofen einheizen, je mehr Sie gebacken haben, desto größer werden Ihre Erfahrungen. Sie bekommen Routine, Backzeiten, Tricks und Kniffe werden Ihnen das Backen zu einer großen Freude machen. Technisch gesehen, haben Sie mit dem Brunner Hausbackofen ein perfektes „Backgerät“. Wenn der Kamin richtig zieht und die Isolierung stimmt, werden Sie mit diesem Backofen viele, viele Jahre Spaß am Backen haben.

Noch ein paar Tips

Ihr bestes Brotrezept z. B. notieren Sie mit einem dicken Zimmerbleistift direkt auf dem Holzbacktrog.

Sollte die Rezeptur geändert werden (Mehlsorten-Verhältnis oder Salz, Gewürzmenge usw.) können Sie das Rezept direkt auf dem Trog korrigieren.

Ihr Hausbrot wird dadurch von Backtag zu Bachttag typischer und spezieller.

Lassen Sie Ihren Backofen langsam auskühlen. Der Schamotte-Backraum ist empfindlich gegen plötzliche Temperaturschocks.

Kehren lassen brauchen Sie nur den Rauchabzug (Kamin) vom Schornsteinfeger. Nach jedem Backen muß die Asche entfernt werden. Sonst braucht der Hausbackofen so gut wie keine Pflege oder Wartung.