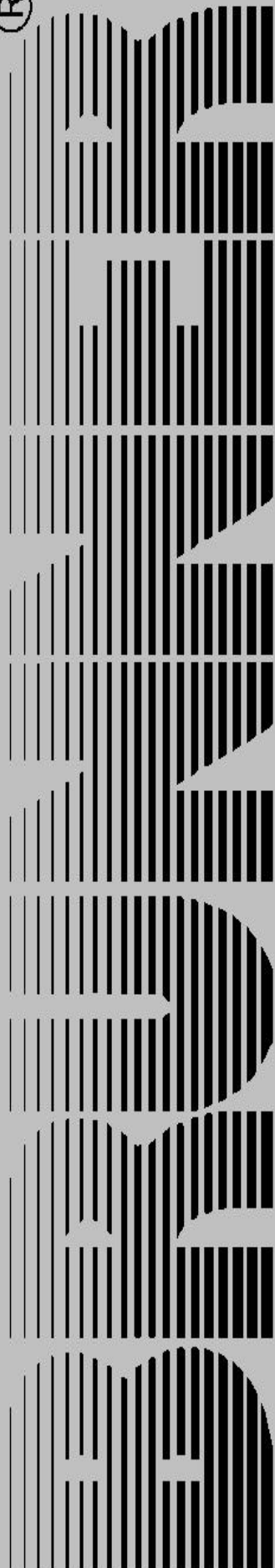


®



Aufbau- und Bedienungs- anleitung

Hausackofen
Sailerhof

Allgemeines

Der Backraum des kleinen BRUNNER Hausbackofens Sailerhof wird aus Schamotte-Formsteinen zusammengefügt. Die Formsteine sind so gefertigt, daß sie leicht zusammenfügbar sind. Zum Setzen der Formsteine wird handelsüblicher Schamottemörtel verwendet. Das Gewicht der Formsteine beträgt 145,5 kg.

Die Backofentür besteht aus einer Halbbogentür mit Zugregulierklappe (Verbrennungsluftquerschnitt: 52 cm²) und ist komplett aus Guß gefertigt. Das Gewicht beträgt 19 kg.

Der Backofenrauchrohranschluss Durchmesser 180mm ist aus Guß gefertigt und wiegt incl. Stellelement 11 kg.

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

Bauteile

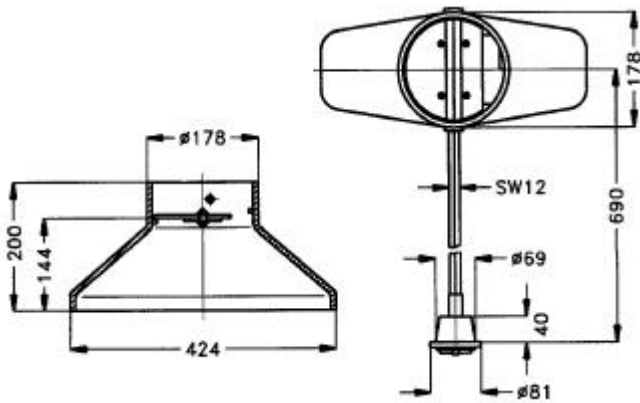


Bild 1: Rauchrohranschluß

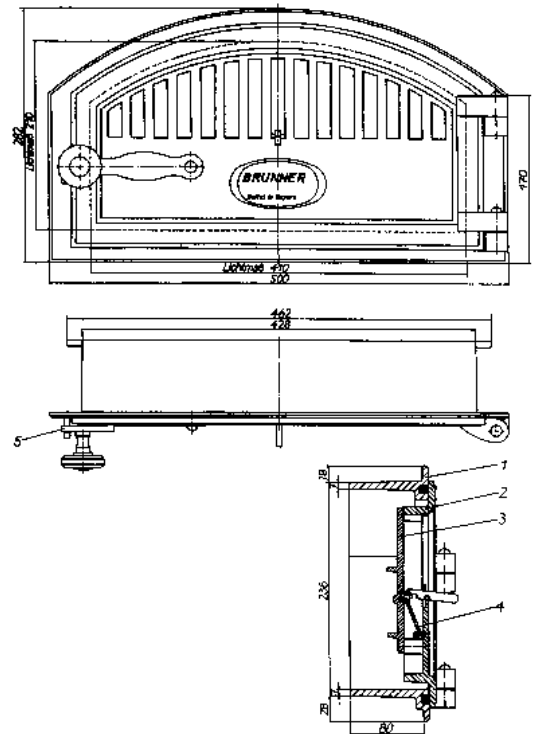


Bild 3: Backofentür

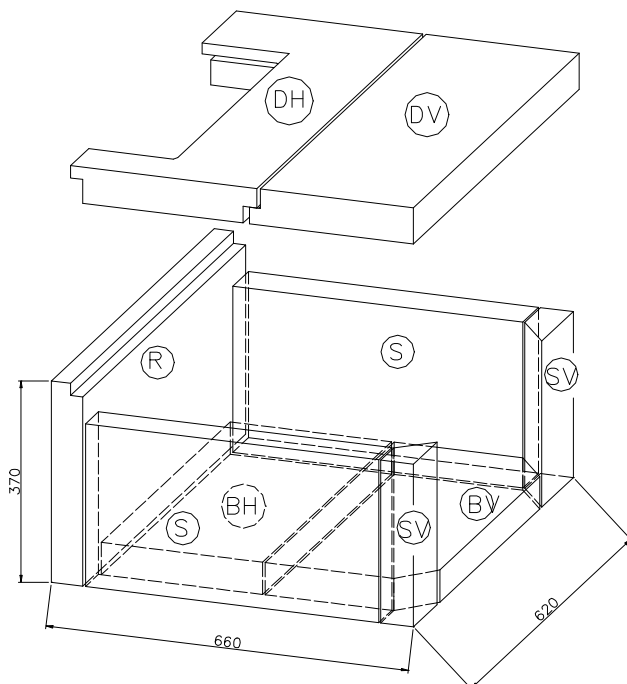


Bild 2: Zusammenbau der Formsteine

Legende

R	1 St.	Rückwandstein
BH	1 St.	Bodenstein hinten
BV	1 St.	Bodenstein vorne
S	2 St.	Seitenwandstein
SV	2 St.	Seitenwandstein vorne
DH	1 St.	Deckenstein hinten
DV	1 St.	Deckenstein vorne

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 einem 50cm langem Fernfühler ausgestattet ist



Bild 4: Zeigerthermometer

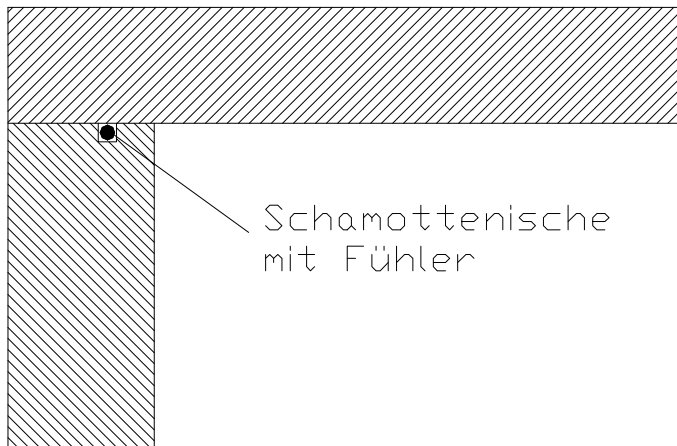


Bild 5: Schamottenische mit Fühler

Der Fühler wird in eine Schamottenische, welche bauseits in die obere Seitenwand geschnitten wird positioniert.

Aschetüre Art.Nr.: 10629 und 10635

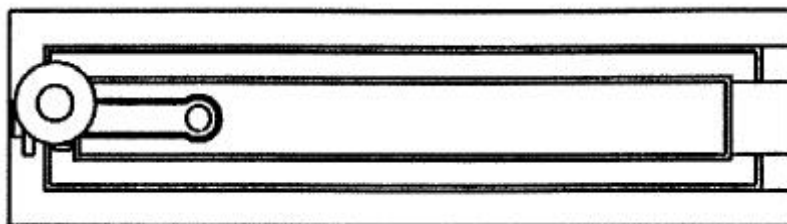


Bild 6: Aschetüre

	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 Sailerhof

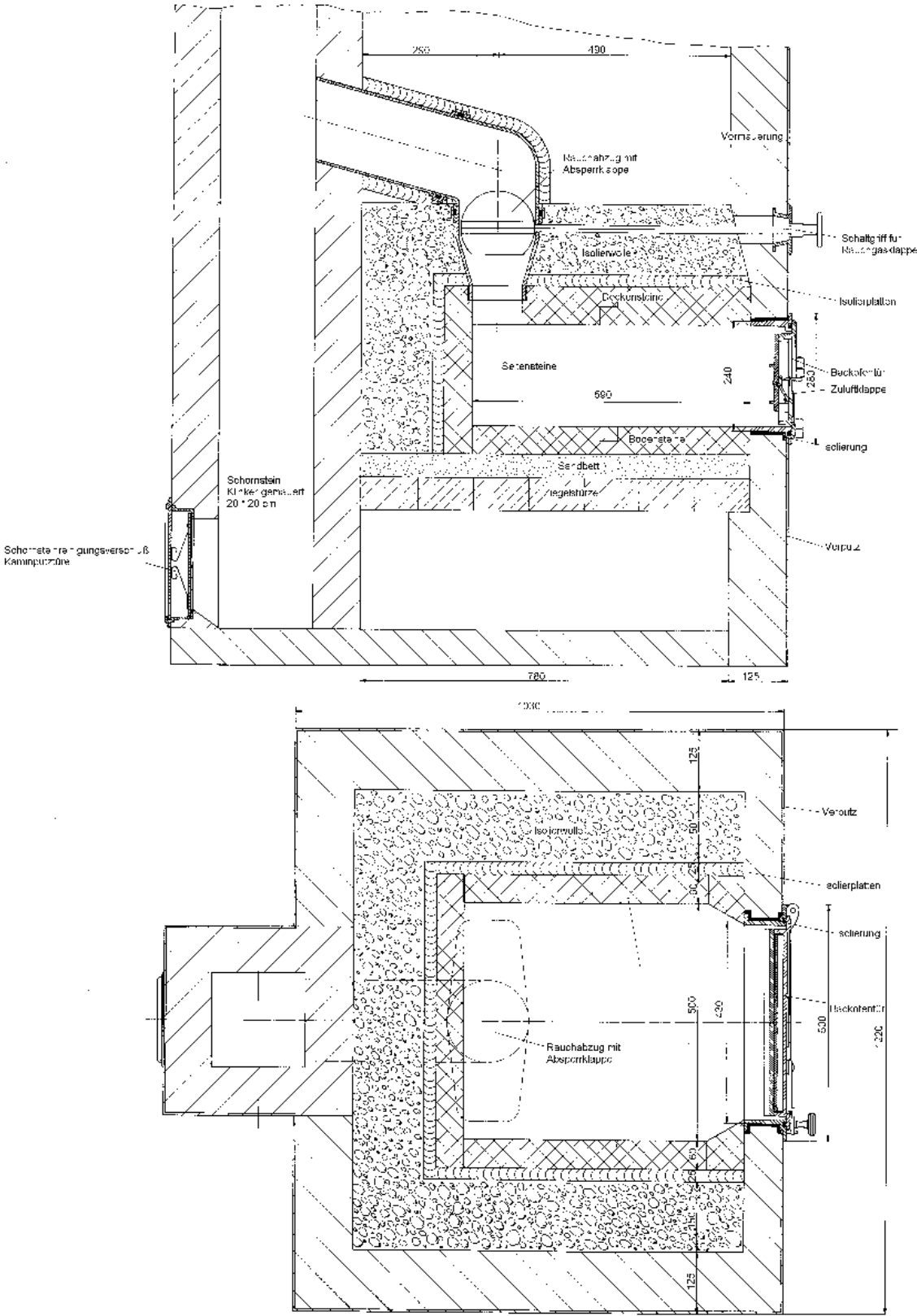


Bild 7: Schnitt durch den fertigen Backofen (Prinzipdarstellung)

Nach Erstellung des Fundamentes werden die Ziegelstürze aufgelegt. Hierauf kommt das Sandbett, auf dem die Schamotteformsteine der Bodenplatte (B, BA), der Seitenwände (S, SV) und der Rückwand (A) ausgerichtet werden. Die Formsteine werden mit Schamotte-mörtel verbunden. Die Backofentür setzen und im Außenmauerwerk verankern. Um die Gusszarge eine 10mm starke Isoliermatte legen, damit die Spannungen zum Mauerwerk abgefangen werden. Hierbei müssen die Schamotte-Bodensteine (B, BA) mit der Türunterkante in einer Ebene liegen (siehe auch Bild 7). Deckensteine (D, DA) setzen. 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. Die Deckensteine nicht zusätzlich belasten; Bruchgefahr! Den Rauchrohranschluss dicht mit den Formsteinen verbinden. Um Spannungen und Risse durch Wärmedehnungen zu vermeiden, das Rauchrohr im Schornstein in ein Kaminfutter einführen.

Materialliste

Für das Fundament	- Beton
Für die Backofenanlage	- Betonstürze
Zur Isolierung	- Sandbett und Isolierwolle
Für die Vormauerung	- Ziegelsteine
Für den Rauchabzug	- Ø180 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 Sailerhof

Vor der Backpremierre

Wie jeder andere Ofen auch, braucht der Hausbackofen einen Kaminzug. Um festzustellen, ob der in Ordnung ist, wird etwas Papier im 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“. Die Absperrklappe sollte wegen der Staubentwicklung geöffnet sein, ist aber nach Abschluß des Auskehrens sofort wieder zu schließen.

Jetzt ist unser Ofen „einschussfertig“.

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. (TIP: Streuen Sie weißes Mehl auf den Schamotteboden. Wenn es schnell schwarz wird und verbrennt, so ist der Backraum noch zu heiß.) 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 Absperrklappe 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 Bachtage 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.

Ulrich Brunner GmbH
Zellhuber Ring 17/18
D-84307 Eggenfelden
Tel. 08721/771-0
Fax 08721/77110
info@brunner.de
Aktuelle Anleitungen unter www.brunner.de

07.2003

Art.Nr.: 19976