



Steinbackofen

Gebrauchsanleitung

Information Erstbefuerung

Bitte beachten Sie bei der ersten Inbetriebnahme, sprich Erstbefuerung, dass Sie vorsichtig bei ca. 150 Grad den Holzbackofen für ca. 1-2 Std heizen. Wiederholen Sie den Ausheizvorgang 2-3mal nach ca. jeweils 8Stunden wieder. Erst danach langsam die Hitze bis auf max. 350°C steigern. Vermeiden Sie höhere Temperaturen. Am Anfang hat der Ofen eine normale Restfeuchte. Eine zu hohe und zu schnelle Erwärmung kann zu Rissbildungen und Beschädigungen führen. Kleine Risse sind unbedenklich, jedoch große Risse sollte man meiden.

Hinweis: Verwenden Sie ausschließlich trockenes Buchenholz!

Allgemeine Informationen

Der Kamin ist eine echte Kuriosität, er wird auf traditionelle Weise mit Holz befeuert und erhitzt, anschließend zum Braten und Kochen wird nur eine minimale weitere Brennstoffmenge benötigt. Der Steinbackofen ist leicht zu bedienen und verzaubert dank der Holzbefuerung den Gaumen mit den besten Geschmücken.

Vor dem Gebrauch lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung durch!

Dieses Produkt hat fast alle Eigenschaften eines herkömmlichen Gas- oder Elektroofens, aber im Wesentlichen mit „Bio-Befuerung“. Zusätzlich ist der Steinbackofen ein Hingucker bzw. Zierde für die hohen Ansprüche der schönsten Gärten und Außenanlagen.

Der Kamin ist geeignet zum Backen und Braten von Brot, Pizza, Strudel, Butterzopf, Fleisch, Fisch, Spanferkel, Lasagne, Eintöpfe usw. Den Ideen und Improvisationen sind da keine Grenzen gesetzt.

Anbei finden Sie eine kurze Beschreibung des Steinbackofens. Wir wünschen, dass mit den im Steinbackofen zubereiteten Speisen alles gut gelingt und hoffen somit auch die alten traditionellen Geschmücke bewahren zu können.

Kurze Beschreibung

Der Ofen wird auf einer bewehrten Betonplatte/Fundament aufgebaut. Die Kuppel, sprich der Körper des Ofens wird aus hochhitzebeständigen, 6 cm dicken, gewölbten Ziegelsteinen gefertigt. Die Außenverkleidung besteht aus 3 cm starkem, hitzebeständigem Putz, mit Drahtgewebe verstärkt und weißem, hitzebeständigem Anstrich.

Das 2-teilige Ofentürl wird mit dekorativen Schamottesteinen umrandet und verziert. Der Rauchrohranschluss ist mit einer Verschlussklappe versehen um die Abgase zu regulieren bzw. den Zug des Ofens zu drosseln.

Durch die spezielle Wärmespeicherung hält der Ofen sehr lange die Wärme. Die Restwärme kann hervorragend für das Warmhalten der Speisen genutzt werden. Der Ofen ist oftmals noch am nächsten Tag warm.

Der Steinbackofen ist beinahe ein „Alleskönner“ ob braten, kochen oder backen, alles im Garten.

Bei der Aufstellung des Ofens beachten Sie bitte die jeweiligen Vorschriften. Meiden Sie den Ofen mit brennbaren Stoffen zu verkleiden bzw. zu überdachen.

Zur Vermeidung von Verbrennungen verwenden Sie bitte hitzebeständige Handschuhe. Die metallischen Teile werden heiß!

Halten Sie die geeigneten Brennstoffe und Werkzeuge bereit. Tragen Sie immer hitzebeständige Handschuhe beim hantieren bzw. nachlegen der Brennstoffe.

Befuerung des Kamins

Der Ofen sollte zweckmäßigerweise derart angezündet werden, dass man im mittleren Bereich des Feuerraums auf einen geknüllten Zeitungspapierhaufen ein paar dünn gehackte Holzstücke gibt und anzündet. Hat sich das Feuer dann entwickelt kann mit größere Holzstücke befeuert werden. Achten Sie darauf dass trockenes Buchenholz verwendet wird. Für das Beheizen des Feuerraums verwenden Sie 2 bis 3 Stück Holzscheite mit einer Stärke von jeweils 3 bis 4 Fingern und einer Länge von ca. 30cm. Mehr Brennstoff sollte gleichzeitig nie während der Befuerung in den Feuerraum gelegt werden.

Die erste Befuerung sollte zur Vermeidung großer Risse infolge plötzlicher Hitzeschäden langsam vorgenommen werden. Bitte beachten Sie bei der ersten Inbetriebnahme, sprich Erstbefuerung, dass Sie vorsichtig bei ca. 150 Grad den Holzbackofen für ca. 1-2 Std heizen. Wiederholen Sie den Ausheizvorgang 2-3mal nach ca. jeweils 8Stunden wieder. Erst danach langsam die Hitze bis auf max. 350°C steigern. Vermeiden Sie höhere Temperaturen. Am Anfang hat der Ofen eine normale Restfeuchte. Eine zu hohe und zu schnelle Erwärmung kann zu Rissbildungen und Beschädigungen führen. Kleine Risse sind unbedenklich, jedoch große Risse sollte man meiden.

Während der Befeuerung ist die Anlage zu überwachen! Wenn die Temperatur den vorgesehenen Wert erreicht hat, dürfen weitere Brennstoffe erst dann zugegeben werden, wenn die vorherigen bereits Glut gebildet haben. Entgegengesetztenfalls kann sich die Temperatur des Kamins, wenn mehr Brennstoff zugegeben wird, schlagartig auf einen nicht gewünschten Wert erhöhen! Nach Erreichung der vorgesehenen Heiztemperatur werden Sie aus der Praxis erfahren, wie die Wärme im Kamin geregelt werden kann. Dabei bieten zwei Möglichkeiten eine Lösung dieser Aufgabe, das Öffnen der Ofentür und die Drosselklappe im Rauchrohr.

Beispiel: nach Erreichung der gewünschten Temperatur wird nur eine minimale Brennstoffmenge zugegeben und die Luftzufuhrstellen werden gedrosselt. So kann eine konstante Befeuerung erreicht werden. Die Absenkung der Temperatur wird durch die Zugabe von Brennstoff korrigiert. Bei Überheizung sollte die Ofentür für die erforderliche Zeit geöffnet werden.

Es ist wichtig, das Backen von Brot, Kuchen und Teigen bei einer verhältnismäßig hohen Temperatur (ca. 200 C) zu beginnen. Nachdem der Teigling aufgegangen ist, sollte er für ca. 15 Minuten dauerhaft bei ca. 150 C gebacken werden, damit es nicht verbrennt, sondern nur gebacken wird. Das Braten von Fleisch sollte einem geschlossenen oder mit Alufolie bedeckten Brattopf, mit einer minimalen Flüssigkeitsmenge mit Dünsten begonnen werden. In der Regel wird vorher mariniertes, gewürztes Fleisch bei max. 150-160 C gedünstet. Der Vorgang und wie weich das Fleisch ist, kann mit einer Gabel kontrolliert werden. Nach dem Dünsten wird das Fleisch ohne Deckel bei 200-210 C fertig gebraten. Beim Braten von Fleisch kann man in Alufolie verpackte, geschälte und mit Fett oder Öl bestrichene leckere Kartoffeln braten, indem man diese an den inneren Wänden des Feuerraums entlang situiert und anschließend beispielsweise mit Kräuterbutter zum Fleisch serviert. Zum Braten verwendete Bratformen und Töpfe werden in der Regel in der Mitte des Kamins gelegt, davon sollte nur für bestimmte Zwecke abgewichen werden (z. B. das Innere von Fleisch braten).

Beim Pizza backen heizen Sie den Ofen auf ca.350°C auf. Die Pizzen sind dann in ca.2-3Minuten fertig gebacken. Beginnen Sie eher mit kleineren und einfacheren Pizzen bis Sie Übung darin haben.

Der Kamin sollte außer Betrieb, nachdem er abgekühlt ist, abgedeckt werden um vor Witterungseinflüsse zu schützen!

Für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch kann nicht gehaftet werden.

Warnung vom Hersteller:

Der Ofen sollte von Regen und Feuchtigkeit geschützt werden und vor allem bei Frostgefahr abgedeckt sein da das Wasser welches in die Risse eindringt gefriert und der Ofen auffriert und dadurch beschädigt wird.