

Bedienungsanleitung

Grannus

©2021

BRUNNER[®]

INHALT

1	Bedienung.....	3
2	Entsorgung.....	6
3	Hinweis.....	7

Wichtige Hinweise

Der Backofen Grannus besteht aus der Wärmebetonverkleidung 'Grannus' und dem Backraum 'Feuer-Iglu'.

Vor dem ersten Einbringen von Lebensmitteln ist der Feuer-Iglu sorgfältig auszuheizen.

Hierzu zu Beginn mit geringer Heizlast die Schamotteteile und den Ofenmantel trocken heizen. Nach dem der Feuer-Iglu trocken geheizt ist, mindestens drei Stunden unter voller Last heizen.

Nun ist der Feuer-Iglu vorbereitet für die Aufnahme und Zubereitung der ersten Lebensmittel.

Im Laufe der Zeit können sich im Schamotteboden und in der Kuppel kleine Risse zeigen. Dies ist normal, der Feuer-Iglu kann wie gewohnt genutzt werden.

Die Bauteile sind in der Belastung für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch vorgesehen.

Der Feuer-Iglu ist nicht für den gewerblichen Einsatz und Betrieb (z.B. Gastronomie) geeignet!



Nur unter Aufsicht betreiben.



Vor dem Feuer-Iglu muss ein nichtbrennbarer Bodenbelag geschaffen werden.



Verbrennungsgefahr!

Teile des Backofens, z.B. die Anlegetür werden im Betrieb heiß. Weisen Sie besonders Kinder darauf hin.



Verpuffungsgefahr!

Die Anlegetür nicht schließen. Nur beim Brot backen und nur dann, wenn kein Feuer mehr im Ofen ist, darf die Anlegetür geschlossen werden.

1 **BEDIENUNG**

Der Feuer-Iglu wird mit einer Füllmenge von maximal 7 kg trockenem Scheitholz vorgeheizt. Für längeren Backbetrieb kann eine zweite Füllmenge eingebracht werden.

Geheizt wird ohne Anlegetür mit, sofern vorhanden, angelehnter Gußtür. Der Feuer-Iglu bekommt die Verbrennungsluft durch die Feuerungstür.

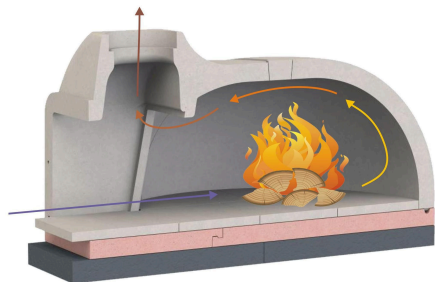


Abbildung 1: Prinzip Feuer-Iglu

Ist es gewünscht über einen längeren Zeitraum zu backen, kann die Glut nach dem ersten Aufheizen auf die Seite geschoben werden um dann immer wieder kleinere Holzscheite seitlich auf die Glut zu legen.

Nach Abbrandende die Glut komplett entnehmen oder auf die Seite schieben. Den freien Schamotteboden fegen. Auf den freien Boden kann nun das Backgut gelegt und bei geschlossener Anlegetür und, sofern vorhanden, geschlossener Gußtür gebacken werden.

Um Glut und Backgut voneinander zu trennen kann der Schamotteeinleger (X) genutzt werden.

Weiter besteht so die Möglichkeit bei eingebrachtem Backgut weiter zu heizen indem seitlich auf die Glut Holz aufgelegt wird..

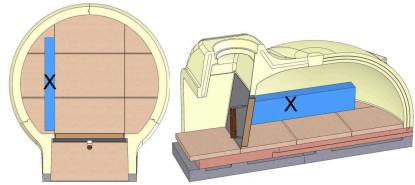


Abbildung 2: Schamotteeinleger

Backen/Braten

Pizza, Gemüse oder Fleisch werden als erstes gebacken, um die Hitze nicht zu vergeuden. Danach wird das Brot eingeschoben.

Dazu wird die restliche Glut bzw. Asche aus dem Ofen geräumt.



Keine Kunststoffbesen oder Schaufeln, sondern nur das geeignete Zubehör verwenden!

Erst nachdem die Ofentemperatur auf ca. 220°C abgekühlt ist, werden die Brotlaibe in den Ofen geschoben. Die richtige Temperatur lässt sich auch ohne Thermometer leicht ermitteln. Man streut in angemessenen Zeitabständen ein klein wenig Mehl auf den Ofenboden. Wenn das Mehl schwarz wird und verkohlt, ist es noch zu heiß zum Brotbacken. Erst wenn das Mehl nur noch anbräunt, werden die Brotlaibe in den Ofen gegeben und ca. 50 Minuten mit geschlossener Tür gebacken.

Das ist, wie alles, ein klein wenig Erfahrungssache.

Tipps für die ersten 'Gehversuche':

Pizza:

Aufheizzeit, ca. 2 – 3 Stunden. In dieser Zeit passieren 2 – 3 Abbrände mit je 7 kg Buchenholz im Ofen. Geheizt wird ohne Anlegetür. Bis die Hitze oben ca. 500°C erreicht.

Man kann eine Pizza zubereiten.

Die Pizza ist innerhalb 1 – 2 Minuten fertig

Bratgerichte:

Aufheizzeit ca. 1,5 – 2 Stunden. Den Backraum auf eine Temperatur von 250°C – 270°C bringen und konstant über 200°C halten. Geheizt wird ohne Anlegetür.

Im geschlossenen, gusseisernen Bräter ist ein Braten nach ca. 2 Stunden fertig. Nun sollte der Backraum eine Temperatur von ca. 200°C - 220°C haben.

Brot backen:

Aufheizzeit ca. 1 – 2 Stunden bis der Backraum eine Temperatur von ca. 200°C - 220°C hat. Backzeit ca. 2 - 3 Stunden, je nach Teigart.

Nach Abbrandende die Glut komplett entnehmen oder auf die Seite schieben. Den freien Schamotteboden fegen. Auf den freien Boden kann nun das Backgut gelegt und bei geschlossener Anlegetür gebacken werden.

2 **ENTSORGUNG**

Altgeräte enthalten Wertstoffe, die einem Recycling zuzuführen sind. Beachten Sie die geltenden nationalen gesetzlichen Vorschriften für die Entsorgung.



Lebensgefahr durch Stromschlag.

Elektrische Anschlüsse der Ofenanlage stehen unter Netzspannung. Dies kann zu einem Stromschlag führen.

Stromzufuhr abschalten.

Stromzufuhr gegen Wiedereinschalten sichern.

Metallteile der Altmittelverwertung zuführen.

Elektrische und elektronische Bauteile sind als Elektroschrott zu entsorgen.

Schamotteauskleidungen müssen als Sondermüll entsorgt werden.

Dämm- und Isoliermaterialien des Heiz- bzw. Kamineinsatzes in einem geschlossenen Behälter auf einer dafür zugelassenen Reststoffdeponie entsorgen.

Die Glaskeramikscheiben nicht in den Altglas-Sammelbehälter geben! Die Scheiben können als normaler Hausmüll entsorgt werden.

3 HINWEIS

Bei Schäden am Gerät oder der Anlage verständigen Sie umgehend Ihren Fachbetrieb. Bei schwerwiegender Beschädigung an den Dichtungen der Türen, Feuerstätte nicht beheizen.

Um einen sicheren Betrieb der Anlage zu gewährleisten, dürfen Sie ausschließlich Originalersatzteile der Hersteller einsetzen.

Veränderungen am Gerät dürfen ausschließlich durch vom Hersteller autorisierte Personen durchgeführt werden.

Der nicht bestimmungsgemäße Gebrauch des Gerätes führt zum Erlöschen der Gewährleistung! Der bestimmungsgemäße Gebrauch des Gerätes liegt bei Beachtung dieser Bedienungsanleitung vor.

Weitere Bedienungsanleitungen, z. B. "Bedienhinweise Kesseltechnik im Kachelofen" etc., unbedingt beachten!

Mein Kachelofenbaubetrieb:

Ulrich Brunner GmbH
Zellhuber Ring 17-18
D-84307 Eggenfelden
Tel.: +49 (0) 8721/771-0 / Fax: +49 (0) 8721/771-100
Email: info@brunner.de

Aktuelle Anleitungen unter: www.brunner.de
Technische und Sortiments-Änderungen sowie Irrtum und
Druckfehler vorbehalten.
Nachdruck und Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur
mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers.

Art.Nr.: 202564