

Feuerungsanleitung für den »REKORD« Holzbackofen.



Checkliste Holz:

- Es muß trocken sein (< 18% Feuchtigkeitsgehalt!); ca. 2-3 Jahre gelagert
- Ohne chemische Rückstände (Lacke, etc.)
- Am Besten klein gespalten (Ø 6 - 8 cm; ca. 30 -50 cm lang)

Da unser Ofen ein »Speicherofen« ist braucht er ca. 2 - 3 Stunden bis die Schamottplatten durchheizt sind. Geben Sie ihm diese Zeit sich zu erhitzen – um so gleichmäßiger und einfacher können Sie danach mit ihm backen!

1.) Beim Anzünden des Ofens stellt man häufig fest, auch in Abhängigkeit zur Wetterlage, dass der Schornstein schlecht zieht. Es empfiehlt sich deshalb, vor dem Anzünden ein reines »Lockfeuer« mit kleinem Holzstücken anzufachen, um die Kaltluftsäule im Schornstein wegzutreiben. Kaminschieber ganz öffnen!



2.) Sie brauchen im allgemeinen den Ofen nur einmal mit Holz zu befüllen. Am Besten befüllen Sie den Ofen, wie im Bild links zu sehen, im vorderen Bereich des Ofens. So aufgesetzt brennt das Feuer schnell, stark und gleichmäßig an. Dadurch gewährleisten Sie eine saubere Verbrennung und einen sehr guten Rauchabzug, durch den Kamineffekt.



Luftschieber

Asche-
klappe

Das Startfeuer benötigt viel Verbrennungsluft. Deshalb beachten Sie beim Anzünden, dass der Luftschieber und auch die Ascheklappe an der Ofentür ganz geöffnet sind.

Öffnen Sie spätestens jetzt ein Fenster im Raum, dass für Zuluft sorgt!

3.) Läßt die Rauchentwicklung nach (mit steigender Hitze) kann der Kaminschieber etwa um die Hälfte geschlossen werden. Den Kaminschieber nur soweit schließen, daß kein Rauch nach vorne zieht!

4.) Nach einer Abbrandzeit von etwa 2 Stunden sollte der untere Backraum wieder »weiß geheizt« sein und ein schönes »Glutbett« im Ofen sein. Der Ofen ist jetzt gut durchgeheizt und hat eine große Speicherwärme.



5.) Mit der Glut läßt sich vortrefflich noch etwas die Energie auf den Backflächen beeinflussen. Krücken Sie die Glut breit und schließen Sie den Kaminschieber bis auf wenige Zentimeter. Je stärker der Schornstein zieht, desto mehr kann der Schieber geschlossen werden.

Achtung! Wird der Zug zu stark unterbunden, so ersticken die Kohlen – und es können sich giftige Kohlenmonoxidgase entwickeln – aus diesem Grunde ist es zwingend notwendig, mindestens während der gesamten Feuerungszeit für Frischluftzufuhr zu sorgen!

Empfehlenswert ist es auch ein CO-Wächter im Backraum anzubringen. Die Glut ist nach etwa 10 Minuten nochmals durchzukrücken, damit auch die unter der Asche befindlichen Kohlen restlos verbrennen. Hierbei zieht man die noch auf dem Herd befindlichen Glutreste direkt bis vorn an die Tür. Erst wenn die Holzkohlen restlos verbrannt sind, können Sie die Aschen ausfegen, den Kaminschieber, die Aschenklappe und den Luftschieber gänzlich schließen.

Der Ofen muss nun ca. eine Stunde abstehen. In dieser Zeit verteilt sich die Hitze gleichmäßig in beiden Backräumen. Damit Sie die Backtemperatur im inneren verfolgen können, setzen Sie jetzt den Thermometer ein.

Wichtig: Nicht gleich nach dem Heizen die Backware eingeschoben!
Die Herdflächen nicht nass ausfegen – denn bei plötzlicher und starker Abkühlung können die Schamottplatten beschädigt werden.
Auch sollte kein Papier (z.B. Eierkartons) verbrannt werden, um Glatruß zu vermeiden!

Bei Unklarheiten oder für Fragen stehen wir Ihnen gerne persönlich mit Rat und Tat zur Verfügung

Holzwahl:

Zum Brotbacken empfehlen wir **weiche Hölzer** (z.B. Nadelhölzer) zu verwenden, da diese eine schnelle Hitze geben und gut verbrennen!

Hartes Holz (z.B. Buchenholz) hingegen ergibt oftmals eine zu starke Bodenhitze, da die Glut sehr langsam verbrennt.

Tipp:

Wenn Sie die Aschen ausfegen **öffnen Sie nochmal kurz den Kaminschieber**, durch den Kaminzug wird die auffliegende Asche durch den Kamin gezogen !