

Einbrenn- und Gebrauchsanweisung

Aufstellung

Stellen Sie den Holzbackofen an eine geeignete Stelle im Garten. Achten Sie darauf, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der unmittelbaren Nähe des Ofens befinden. Halten Sie einen Sicherheitsabstand von einem Meter ein. Vergewissern Sie sich, dass der Holzbackofen einen stabilen und möglichst geraden Stand aufweist. Montieren Sie nun Ihr im Lieferumfang enthaltenes 0,6m Rauchrohr mit Kaminhaube. Wenn Sie diese Schritte durchgeführt haben beginnt das Einbrennen des MERKLINGER Holzbackofens.

Anzünden | Reinigen

Drehen Sie den Stellgriff des Rauchrohres in senkrechte Position, so dass die im Rauchrohr angebrachte Drosselklappe geöffnet ist. Lassen Sie die Türe der Brennkammer geöffnet. Als Anzünder eignet sich alles, was für den Grillbereich angeboten wird, lediglich Flüssiganzünder sind ungeeignet.

Bestücken Sie den MERKLINGER Holzbackofen mit 3-4 Stück Holz und zünden Sie das Brennholz an. Lassen Sie die Brennkammertür (untere Tür) ca. 4 cm offen, damit das Feuer in der Anbrennphase genügend Luft bekommt. Achten Sie darauf, dass Sie während des Hochheizens des MERKLINGER Holzbackofens die Backkammertür (obere Tür) geschlossen halten. Durch die erhöhte Raumentwicklung in der Anbrennphase entsteht oftmals Ruß, der den Ofen stark verschmutzen kann. Ferner besteht die Gefahr, dass eventuell das im Lieferumfang enthaltene Thermometer durch die Rußpartikel beschädigt wird.

Sollte das Thermometer doch einmal dunkel bis schwarz beschlagen, können Sie die Glasfläche mit Backofenspray oder einem geeigneten Ofenglasreiniger reinigen.

Bitte bringen Sie beim Anzünden noch kein Backgut in den MERKLINGER Holzbackofen ein.

Einbrennen

Um den MERKLINGER Holzbackofen beim ersten Mal richtig einzubrennen, sind folgende Schritte zu beachten. Drehen Sie den Stellgriff des Rauchrohres in senkrechte Position, so dass die im Rauchrohr angebrachte Drosselklappe geöffnet ist. Lassen Sie die Türe der Brennkammer (untere Tür) geöffnet.

Bestücken Sie den MERKLINGER Holzbackofen mit 3-4 Stück Holz und zünden Sie das Brennholz an. Lassen Sie die Brennkammertür (untere Tür) ca. 4 cm offen damit das Feuer in der Anbrennphase genügend Luft bekommt. Der MERKLINGER Holzbackofen sollte beim ersten Mal langsam und gleichmäßig auf 200°C aufgeheizt werden. Diese Phase ist für den späteren Gebrauch des Ofens wichtig. Die Schamottesteine geben während dieser Phase ihre Restfeuchte ab und der Lack verbindet sich mit dem Material. Achten Sie darauf, dass Sie während des Hochheizens des MERKLINGER Holzbackofens die Backkammertür (obere Tür) geschlossen halten. Durch die erhöhte Raumentwicklung in der Anbrennphase entsteht oftmals Ruß, der den Ofen stark verschmutzen kann. Ferner besteht die Gefahr, dass eventuell das im Lieferumfang enthaltene Thermometer durch die Rußpartikel und die entweichenden Lackdämpfe beschädigt wird.

Sollte das Thermometer doch einmal dunkel bis schwarz beschlagen, können Sie die Glasfläche mit Backofenspray oder einem geeigneten Ofenglasreiniger reinigen.

Sobald der MERKLINGER Holzbackofen eine Temperatur von ca. 200°C erreicht hat, fängt die Farbe des MERKLINGER Holzbackofens an zu reagieren, Sie bemerken diesen Vorgang daran, dass die Farbe des Ofens anfängt zu dampfen und unangenehm streng riecht. Heizen Sie nun den Ofen auf ca. 400°C und halten Sie diese Temperatur ca. 120 Minuten. Sobald der MERKLINGER Holzbackofen aufhört nach Farbe zu riechen ist das Einbrennen abgeschlossen. Der Lack ist in das Material des Ofens eingebrannt! Sie können jetzt mit dem Backen und Grillen beginnen oder den Holzbackofen wieder langsam abbrennen lassen. Sollten Sie den Einbrennvorgang vorher abgebrochen haben, wird beim nächsten Anheizen die Farbe wieder dampfen und riechen und Sie müssen diesen Vorgang wiederholen. Dieser Vorgang ist bei richtiger Durchführung nur einmal zu absolvieren.

Das richtige Holz

Das richtige Holz ist bei der Verwendung des MERKLINGER Holzbackofens ein äußerst wichtiger Punkt. Ein MERKLINGER Holzbackofen arbeitet ähnlich wie ein Vergaser. Das Holz sollte also unbedingt sehr trocken sein. Ebenso ist die richtige Größe (Durchmesser) ausschlaggebend für den Erfolg beim Backen und Grillen im MERKLINGER. Sind die Holzstücke zu groß, findet eine erhöhte Rauch und Rußentwicklung statt. Wenn Größe und Trocknungsgrad des Holzes nicht stimmen, ist eine schlechte Wärmeausbeute die Folge. Das Holz sollte eine maximale Dicke von ca. 3 - 5cm haben. Achten Sie darauf, dass die Holzstücke eine einheitliche Dicke besitzen um einen gleichmäßigen Abbrand zu erzielen. Die Länge spielt hierbei keine große Rolle. Es eignen sich alle Holzarten - Hauptsache das Holz ist trocken und die Größe stimmt.

Es ist durchaus möglich am Ende des Grill- oder Backvorgangs ein feuchtes Stück Holz aufzulegen, um den Speisen eine rauchige Note zu verleihen. Probieren Sie solche Dinge in kleinen Schritten aus um überzeugende Ergebnisse zu erreichen.

Wichtige Hinweise zur richtigen Benutzung

Kontrollieren Sie beim Anheizen des Ofens immer ob der Verbrennungsluftregler und die Drosselklappe geöffnet sind. Um den Holzbackofen schnell hochzuheizen und einen Rußstau im Ofen zu vermeiden, sollte die Brennkammertür (untere Tür) ca. 4 cm geöffnet bleiben, bis der Holzbackofens seine maximale Leistung erreicht hat und bereits beginnt in der Temperatur zu fallen. Sobald die Flammen zurückgehen und sich ein schönes Glutbett gebildet hat, können Sie die Brennkammertür (untere Tür) wieder schließen, um unnötigen Temperatur und Energieverlust zu vermeiden. Lassen Sie jedoch den Luftschieber und die Drosselklappe weiterhin geöffnet, bis die letzten Flammen erloschen sind und sich genügend Glut im Holzbackofen angereichert hat.

Sobald Sie das Glutstadium erreicht haben und nur noch hier und da kleine Flämmchen lodern, können Sie den Luftschieber nach und nach schließen. Achten Sie jedoch darauf, dass immer genügend Luftdurchsatz vorhanden ist. Die Glut sollte immer aktiv arbeiten können. Dies erfordert etwas Übung um die richtige Einstellung auf das Holz abzustimmen und die Zugverhältnisse vor Ort anzupassen.

Die sauberste Verbrennung ist erreicht, sobald sich nur noch Glut im Ofen befindet, daher sollte erst dann mit dem backen und grillen begonnen werden. Da Sie einen Holzbackofen nicht mit einem normalen Backofen (Küchenofen / Herd) vergleichen können, ist es ratsam sich langsam vorzutasten.

Tipps für den MERKLINGER

Falls während des Backens die Temperatur zu stark abfällt, empfehlen wir Ihnen mit Holzkohle / Grillkohle weiter zu arbeiten. Diese Brennstoffe bilden keine offenen Flammen und gehen direkt in den Glutzustand über - dabei entstehen kaum Rauch und kein Ruß. Auf diese Art und Weise können Sie den Holzbackofen über eine unbestimmte Zeit ziemlich konstant auf der gewünschten Temperatur halten. Beim Nachlegen von Holz entsteht meistens eine erhöhte Rauchentwicklung, Rußpartikel werden freigesetzt. Daher sollte, falls sich noch Backgut im Holzbackofen befindet, nur sehr wenig mit Holz nachgeheizt werden.

Sollte der Holzbackofen auch im Winter im Freien stehen, ist es zu empfehlen das Backofenthermometer abzunehmen und im Keller oder Wohnraum zu lagern. Das Thermometer ist mit einer Rändelschraube am Holzbackofen angebracht und muss nur nach vorne herausgezogen werden.

Wenn Sie den Holzbackofen auch im Winter betreiben möchten, achten Sie darauf, dass das Gerät sehr langsam erwärmt werden muss. Schamottesteine sind Tonsteine. Dies bedeutet, dass bei Temperaturen unter 0°C die Steine sehr viel Feuchtigkeit aufgenommen haben und bei einer zu schnellen Erwärmung eine zu große Spannung entstehen kann und die Steine Risse bekommen können.

Viel Spaß mit Ihrem exklusiven mobilen MERKLINGER Holzbackofen und Grill
wünscht Ihnen Ihr Rebluchtsteam.