

Aufheizanleitung

für Häussler Holzbacköfen

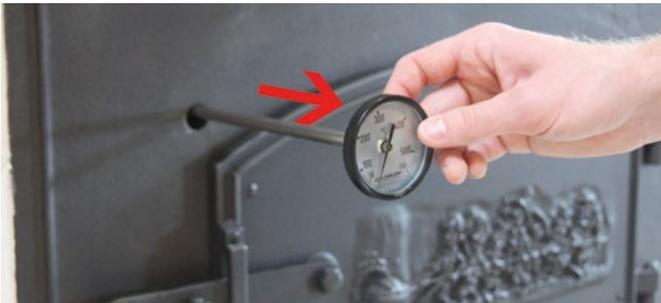
So heizen Sie Ihren Backofen auf:

Generell kann jegliche Holzart für das Heizen von Holzbacköfen verwendet werden. Besonders gut eignen sich Nadelhölzer wie Tanne, Fichte und Kiefer. Durch den hohen Harzanteil bilden sich spezielle Röst- und Geschmacksstoffe, welche dem Backgut ein feines Aroma verleihen. Buche und Birke haben den Vorteil, dass die Rauchentwicklung etwas geringer ist. Grundsätzlich sollten Sie beachten, dass die Holzstücke gleichmäßig stark und nicht zu dick sind. Ideal ist eine Dicke bis ca. 6 cm. Der optimale Trocknungsgrad beträgt etwa 15 – 18%. Behandelte oder lackierte Hölzer sollten nicht verwendet werden.

Empfohlene Holzmenge zum Aufheizen:

HABO Gusto	ca. 9 kg
HABO 4/6	ca. 12 kg
HABO 6/8	ca. 15 kg
HABO 10	ca. 18 kg
HABO 15	ca. 21 kg

Die Aufheizzeit (bei einem kalten Ofen) beträgt etwa 2 – 2 ½ Stunden.



1. Thermometer ziehen

- ▶ Entfernen Sie vor dem Anheizen das Thermometer.



2. Rauchrohrklappe öffnen

- ▶ Öffnen Sie beim Anfeuern den Zug für die Rauchrohrklappe ganz.

i Ist die Rauchrohrklappe gezogen bedeutet dies „offen“. Ist sie eingeschoben bedeutet dies „geschlossen“.



3. Holz schichten und anzünden

- ▶ Schichten Sie in die vordere Hälfte des Holzbackofens etwa **ein Drittel** der Holzmenge im Backraum auf.

i Die unteren Lagen sollten kreuzweise liegen, um einen gleichmäßig guten Abbrand zu gewährleisten.



4. Türe in erste Raste

- ▶ Klinken Sie die Türe in die erste Raste (= Tür leicht geöffnet) ein.



5. Abbrand

- ▶ Achten Sie beim Brennvorgang darauf, dass das Brennholz nur auf der ersten Hälfte des Brennraumes verteilt ist.



6. Zug regeln

- ▶ Nach etwa 15 Minuten können Sie den Zug für die Rauchrohrklappe regeln, damit das Holz nicht zu schnell abbrennt und zu viel Hitze aus dem Ofen entweichen kann (je nach Witterung und Zugverhalten des Kamins).
- ▶ Nach etwa 20–30 Minuten legen Sie das zweite Drittel Holz nach. Bitte achten Sie darauf, dass das Holz im vorderen Bereich der Backfläche liegt.



7. Glut

- ▶ Verteilen Sie die Glut im ganzen Backraum.
- ▶ Legen Sie das letzte Drittel auf.
- ▶ Drosseln Sie evtl. den Zug für die Rauchrohrklappe etwas – je nach Witterung und Zugverhalten des Kamins.
- ▶ Lassen Sie dann das Holz ausgluten.
- ▶ Verteilen und hacken Sie die Glut mehrmals auf.

i Lassen Sie das Feuer mindestens eine weitere Stunde brennen



8. Ausräumen

- ▶ Öffnen Sie den Aschekasten mit dem Schürhaken.
- ▶ Räumen Sie die Glut aus, indem Sie die Asche mit einer Aschekrücke in den Aschekasten streifen.
- ▶ Fegen Sie die Backfläche mit dem Reinigungsbesen aus.

9. Türe schließen

- ▶ Schließen Sie die Zugklappe und die Türe vollständig.
- ▶ Stecken Sie das Thermometer ein.
- ▶ Lassen Sie den Ofen min. 30 Minuten abstehen, damit sich die Wärme gleichmäßig im Backraum verteilen kann.

10. Backen

- ▶ Schießen Sie Ihre Backwaren ein.
- ▶ Beachten Sie dabei individuelle Gar- und Backtemperaturen sowie -Zeiten unserer Rezepte.

- Der Ofen sollte erst nach vollständigem Abbrand ausgeräumt werden. Dies entspricht einer Aschemenge, die so gering ist, dass die Asche von ca. 3 Heizvorgängen beim HABO Gusto und 4/6, und 2 Heizvorgängen beim HABO 6/8 in den Aschekasten passt.
- Zum besseren Verständnis haben wir auf YouTube ein Video „Aufheizanleitung für Holzbacköfen“ erstellt. Jetzt QR-Code scannen und Video anschauen:

