



M A X B L A N K

H I G H Q U A L I T Y

Handhabung des Max Blank Backfachs

Sollten Sie einen Kaminofen mit Backfach erworben haben, so können Sie nun während des Heizbetriebes auf umweltbewusste Weise backen und braten.

Mit dem lose beigestellten Thermometer können Sie mühelos das Temperaturverhalten im Backfach in Verbindung mit der zugeführten Holzmenge überwachen.

Um eine zügige Erwärmung des Backfachs zu erreichen, legen Sie nach dem Anheizen (siehe „Anzünden“ im Kapitel „Heizbetrieb“) kräftig Holz nach. Sobald die gewünschte Temperatur annähernd erreicht wird, reduzieren Sie die regelmäßige Holzzufuhr etwas.

Sie haben nun die Möglichkeit, mit dem Verbrennungsluftschieber regulierend einzugreifen, jedoch darf dieser niemals ganz geschlossen werden. Die Temperatur hält sich so mühelos über einen langen Zeitraum ohne nennenswerte Schwankungen.

Beachten Sie auch den Dampfabzugsschieber im Backraum. Um eine besonders „krosse“ Kruste z. B. beim Braten zu erhalten, muss dieser Schieber geöffnet werden. Das Gelingen des Brat- und Backgutes ist abhängig vom Schornsteinzug und von Ihren Kochkünsten. Auch hier macht Übung den Meister.

Wichtig: Nach jedem Brat- und Backvorgang den Dampfabzugsschieber wieder schließen!