



M A X B L A N K
HIGH QUALITY

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 beigegebenen 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!

Max Blank GmbH

Klaus-Blank-Str. 1, D-91747 Westheim
Telephone: 00 49 (0) 90 82/ 96 78-0
Telefax: 00 49 (0) 90 82/96 78-77
e-mail: info@maxblank.com
internet: www.maxblank.com

Sitz der Gesellschaft: Westheim
Geschäftsführer: Thomas u. Rosa Blank
HRB 713, Amtsgericht Ansbach
UST-ID: DE 131941942

Sparkasse Mittelfranken - Süd
IBAN: DE08 7645 0000 0231 4223 12
SWIFT: BYLADEM1SRS