

Aufbau- und Bedienungsanleitung

Feuer-Iglu

©2021

BRUNNER[®]

INHALT

1	Hinweis.....	2
2	Zubehör.....	3
3	Maßblatt.....	4
4	Bauteile.....	5
5	Aufbaureihenfolge und Montage.....	6
6	Bedienung.....	9
7	Technische Daten.....	11

1 HINWEIS

Vor dem ersten Einbringen von Lebensmitteln ist der Feuer-Iglu sorgfältig auszuheizen.

Hierzu zu Beginn mit geringer Heizlast die Schamotteteile und den Ofenmantel trocken heizen. Nach dem der Feuer-Iglu trocken geheizt ist, mindestens drei Stunden unter voller Last heizen.

Nun ist der Feuer-Iglu vorbereitet für die Aufnahme und Zubereitung der ersten Lebensmittel.

Im Laufe der Zeit können sich im Schamotteboden und in der Kuppel kleine Risse zeigen. Dies ist normal, der Feuer-Iglu kann wie gewohnt genutzt werden.

Die Bauteile sind in der Belastung für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch vorgesehen.

Der Feuer-Iglu ist nicht für den gewerblichen Einsatz und Betrieb (z.B. Gastronomie) geeignet!



Nur unter Aufsicht betreiben.



Vor dem Feuer-Iglu muss ein nichtbrennbarer Bodenbelag geschaffen werden.



Verbrennungsgefahr!

Teile des Backofens, z.B. die Anlegetür werden im Betrieb heiß. Weisen Sie besonders Kinder darauf hin.



Verpuffungsgefahr!

Die Anlegetür nicht schließen. Nur beim Brot backen und nur dann, wenn kein Feuer mehr im Ofen ist, darf die Anlegetür geschlossen werden.

2 ZUBEHÖR

Als Zubehör zum Feuer-Iglu 950 wird folgendes angeboten:

- Gußtüre 2-flügelig mit Anschlussstein (Art.Nr.: Q010047)
Achtung: die Gußtüre ist ausschließlich für den Innenbereich geeignet!
- Zeigerthermometer 50 °C - 500 °C, Kappilarlänge 1 m, (Art.Nr.: 900118)
- Absperrklappe Ø 180 mm mit Bediengriff vertieft (Art.Nr.: 900121)
- Arbeitsset Feuer-Iglu, 3-teilig (Art.Nr.: 900120) - bestehend aus:
 - Pizzaschaufel aus Holz 105 cm, Schaufel 40 x 30 cm
 - Pizzaschaufel aus Alu 130 cm, Schaufel 35 x 30,5 cm
 - Reinigungsbürste quer mit Schieber + Holzgriff

3 MAßBLATT

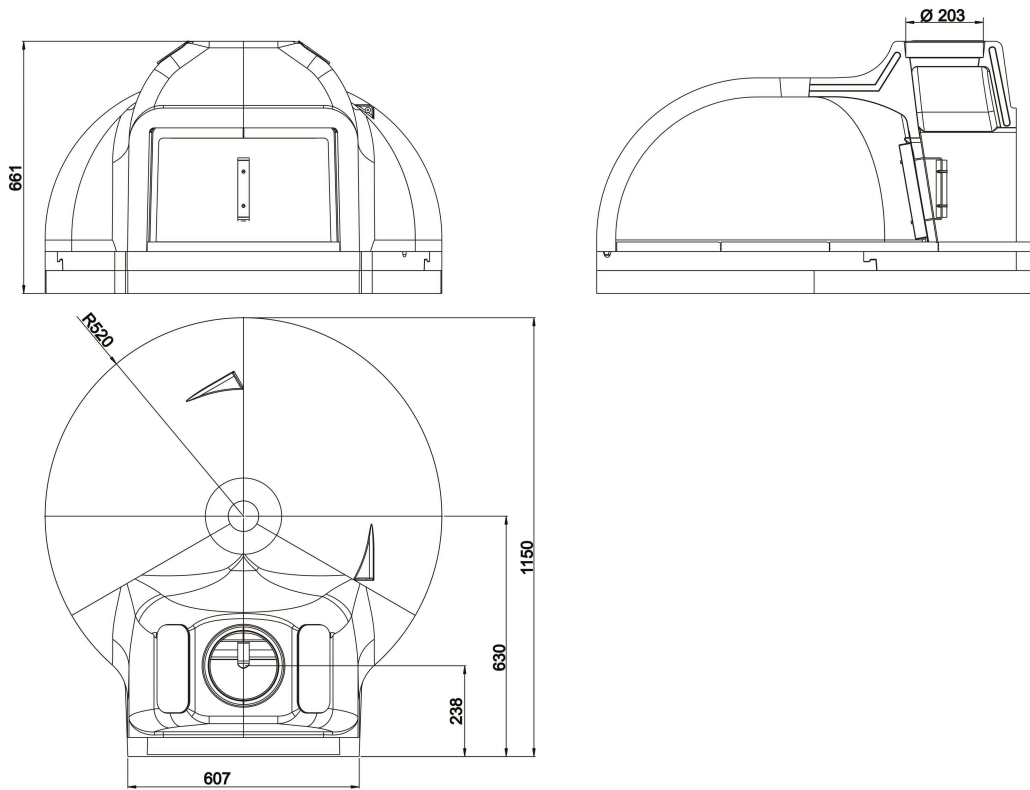


Abbildung 1: Feuer Iglu 950

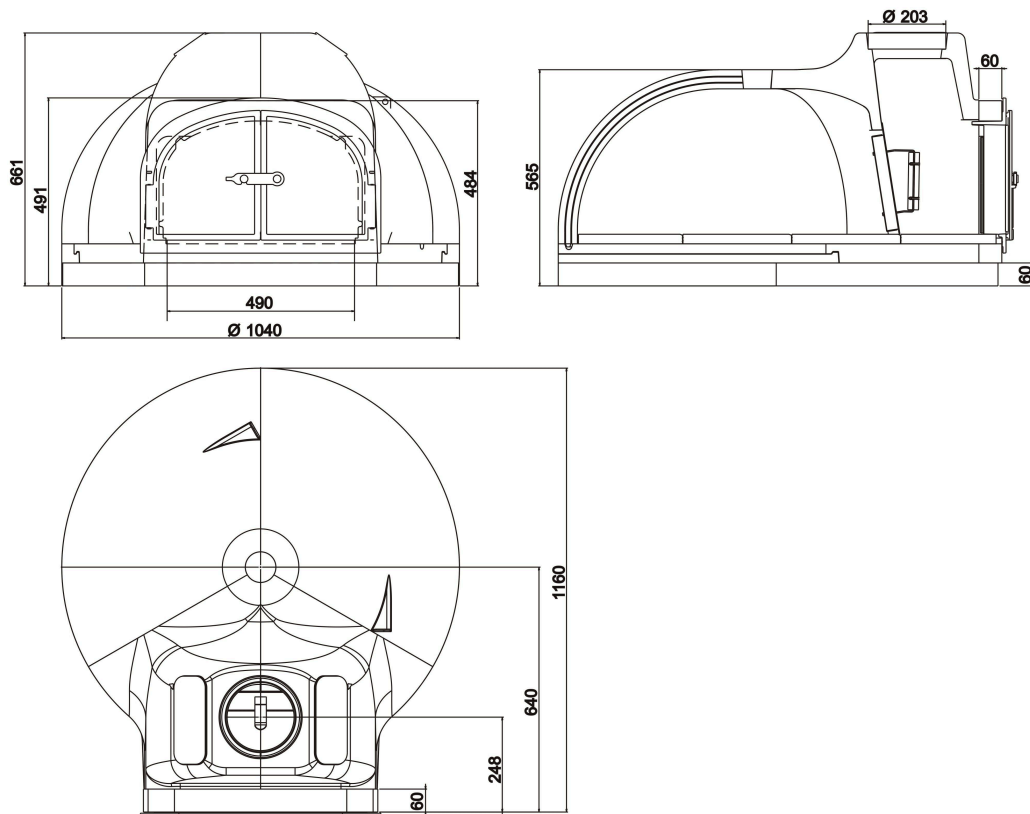
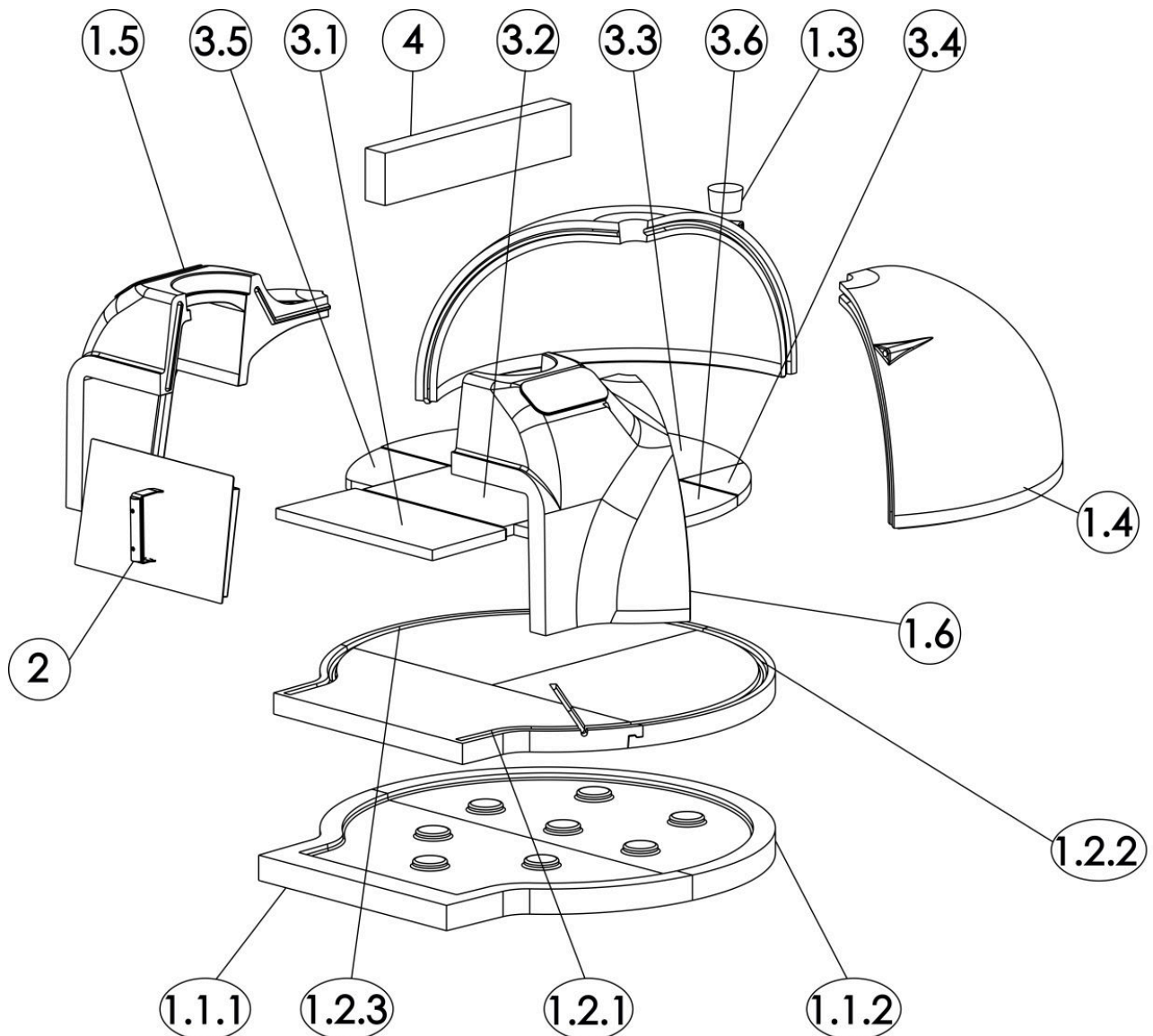


Abbildung 2: Feuer Iglu 950 mit Gußtür

4 BAUTEILE



Pos	Teilenummer	Bezeichnung	Pos	Teilenummer	Bezeichnung
1.1.1	Q010003	Bodenplatte vorne	1.1.2	Q010004	Bodenplatte hinten
1.2.1	Q010017	Speicherstein Boden vorn	1.2.2	Q010018	Speicherstein Boden rechts
1.2.3	Q010019	Speicherstein Boden links	1.3	Q010005	Kuppel Mittelstein
1.4	Q010006	Kuppel Formstein	1.5	Q010057	Kuppel Türstein links
1.6	Q010058	Kuppel Türstein rechts	2	Q010030	Anlegetür
3.1	Q010041	Schamottestein vorne	3.2	Q010042	Schamottestein Mitte
3.3	Q010043	Schamottestein Rückseite	3.4	Q010044	Schamottestein Seite re-li
3.5	Q010045	Schamottestein vorn re-li	3.6	Q010046	Schamottestein Mitte re-li
4	Q010023	Schamotteeinleger			

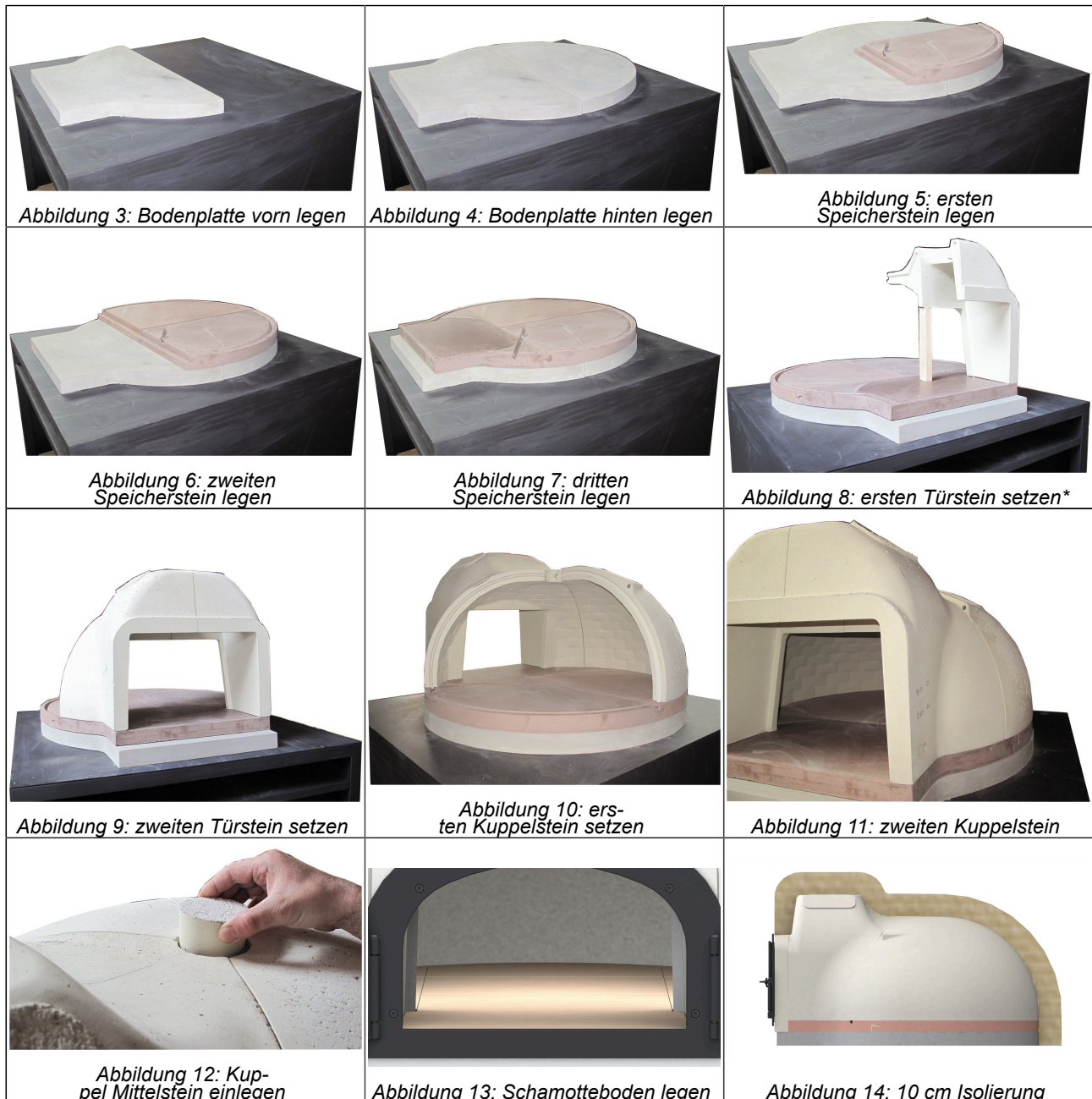
5 AUFBAUREIHENFOLGE UND MONTAGE

Die Bauteile des Feuer-Iglu werden trocken zusammengesetzt. Nicht verkleben!

Der Boden für den Feuer-Iglu muss sorgfältig vorbereitet werden. Die beiden Bodenplatten müssen vollflächig aufliegen. Bruchgefahr!



Die gelieferten Bauteile des Feuer-Iglu wiegen ca. 450 kg. Hinzu kommt die bauseitige Verkleidung. Unbedingt die Tragfähigkeit des Bodens prüfen und evtl. für eine Lastverteilung sorgen.

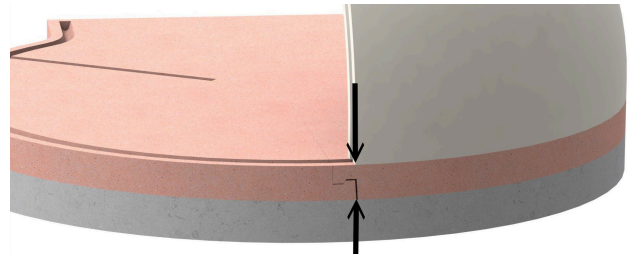


* Die Holzstütze für den ersten Türstein liegt bei.

Der gesamte Feuer-Iglu ist mit einer mindestens 10 cm starken Dämmung aus Mineralwolle oder einem vergleichbaren Material (vergleiche AGI-Q 132) zu versehen. Die Fuge der Dämmung sollten mit Aluklebeband verschlossen werden. Ohne diese Dämmung kann der Feuer-Iglu die Wärme nicht ausreichend lang für einen Backvorgang speichern.

In der Tabelle der Arbeitsschritte ist der gedämmte Feuer-Iglu mit der optional erhältlichen Gußtür dargestellt.

Sofern Sie beim Aufbau der Kuppel nicht mit den Türsteinen beginnen wollen/können, so achten Sie beim Aufstellen des ersten Kuppelsteins darauf, dass Kuppel- und Speicherstein fluchten (siehe nebenstehendes Bild).



Gußtür (optional)

Die optional erhältliche Gußtür kann mit dem Türanschlußstein (T) vor den Feuer-Iglu gesetzt werden.

Um eine Beschädigung des Türanschlußsteines zu vermeiden unbedingt zwischen Türrahmen und Türanschlußstein die beiliegende Faserfilzmatte (F) einsetzen.



Abbildung 15: Faserfilz

Die Gußtür (G) in den Türanschlußstein (T) setzen und von hinten mit der Zargenbefestigung (Z) verschrauben.

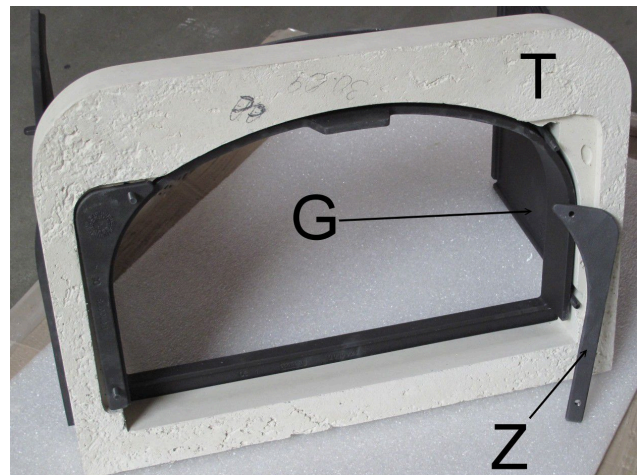


Abbildung 16: Gußtür

Nun kann die fertig montierte Baugruppe Feuerungstür mit Haftmörtel vor den Feuer-Iglu gesetzt werden.



Abbildung 17: Darstellung ohne Isolierung

Rauchrohranschluß

Die dem Dichtungssatz beiliegende Dichtung um das Rauchrohrende legen und mit dem Aluklebeband wie im nebenstehenden Bild gezeigt montieren.



Das Rauchrohr mit Dichtung in den Rauchgasanschluß stecken und rundum mit Faserfilz abdichten.



Zeigerthermometer (optional)

Die Bauteile des Feuer-Iglu 950 besitzen vorbereitete Einschübe um den Fühler eines Zeigerthermometers (Art.Nr.: 900118) aufnehmen zu können.

Die Einschubmöglichkeiten befinden sich in der Kuppel und im Boden.

Den Fühler vollständig einschieben und gegen Herausrutschen sichern.

Die Kappilare besitzt eine Länge von einem Meter.

Die Kappilare kann nicht verkürzt oder verlängert werden.



Knicken oder durchtrennen der Kappilare zerstört das Zeigerthermometer irreperabel.

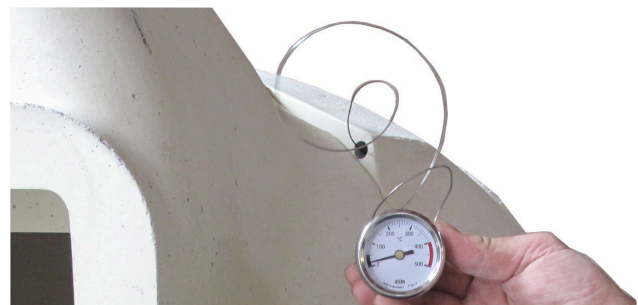


Abbildung 18: Zeigerthermometer in Kuppel

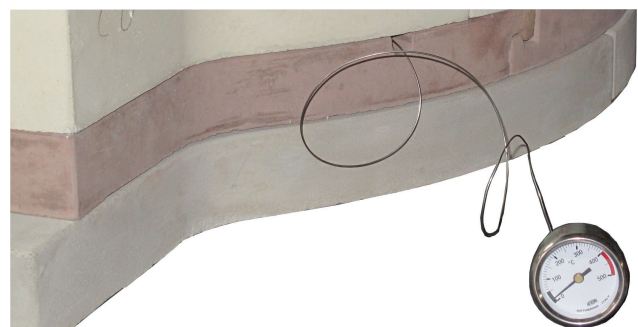


Abbildung 19: Zeigerthermometer in Boden

Sollte die Anzeige des Thermometers verschoben sein, d.h. das Thermometer zeigt immer eine um einige °C zu geringe oder zu hohe Temperatur an, so kann die Anzeige durch Drehen der Einstellschraube (siehe Bild) auf der Rückseite neu justiert werden.

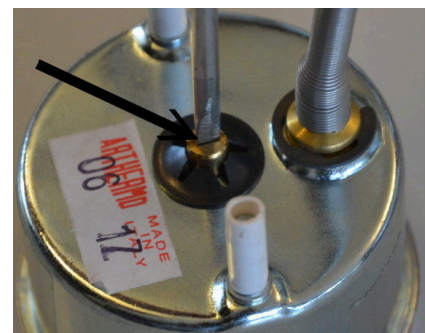


Abbildung 20: Einstellschraube

6 BEDIENUNG

Der Feuer-Iglu wird mit einer Füllmenge von maximal 7 kg trockenem Scheitholz vorgeheizt. Für längeren Backbetrieb kann eine zweite Füllmenge eingebracht werden.

Geheizt wird ohne Anlegetür mit, sofern vorhanden, angelehnter Gußtür. Der Feuer-Iglu bekommt die Verbrennungsluft durch die Feuerungstür.

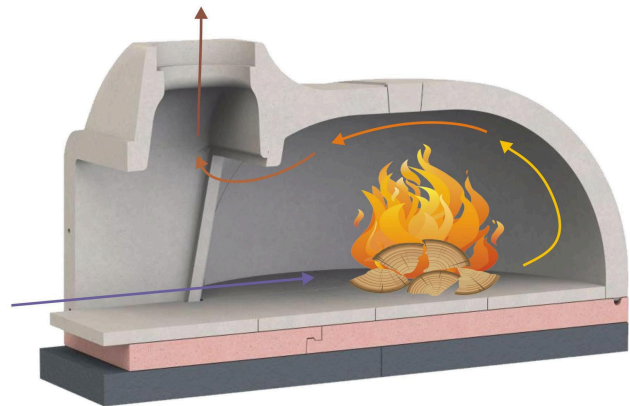


Abbildung 21: Prinzip Feuer-Iglu

Ist es gewünscht über einen längeren Zeitraum zu backen, kann die Glut nach dem ersten Aufheizen auf die Seite geschoben werden um dann immer wieder kleinere Holzscheite seitlich auf die Glut zu legen.

Nach Abbrandende die Glut komplett entnehmen oder auf die Seite schieben. Den freien Schamotteboden fegen. Auf den freien Boden kann nun das Backgut gelegt und bei geschlossener Anlegetür und, sofern vorhanden, geschlossener Gußtür gebacken werden.

Um Glut und Backgut voneinander zu trennen kann der Schamotteeinleger (X) genutzt werden. Weiter besteht so die Möglichkeit bei eingebrachtem Backgut weiter zu heizen indem seitlich auf die Glut Holz aufgelegt wird..

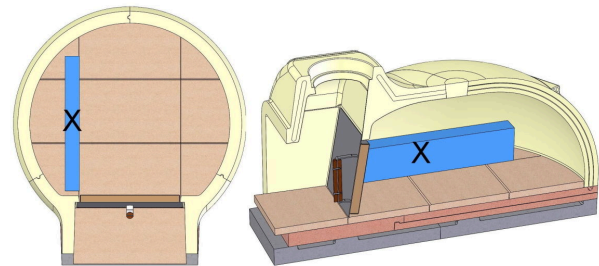


Abbildung 22: Schamotteeinleger

Backen/Braten

Pizza, Gemüse oder Fleisch werden als erstes gebacken, um die Hitze nicht zu vergeuden. Danach wird das Brot eingeschoben.

Dazu wird die restliche Glut bzw. Asche aus dem Ofen geräumt.



Keine Kunststoffbesen oder Schaufeln, sondern nur das geeignete Zubehör verwenden!

Erst nachdem die Ofentemperatur auf ca. 220°C abgekühlt ist, werden die Brotlaibe in den Ofen geschoben. Die richtige Temperatur lässt sich auch ohne Thermometer leicht ermitteln. Man streut in angemessenen Zeitabständen ein klein wenig Mehl auf den Ofenboden. Wenn das Mehl schwarz wird und verkohlt, ist es noch zu heiß zum Brotbacken. Erst wenn das Mehl nur noch anbräunt, werden die Brotlaibe in den Ofen gegeben und ca. 50 Minuten mit geschlossener Tür gebacken.

Das ist, wie alles, ein klein wenig Erfahrungssache.

Tipps für die ersten 'Gehversuche':

Pizza:

Aufheizzeit, ca. 2 – 3 Stunden. In dieser Zeit passieren 2 – 3 Abbrände mit je 7 kg Buchenholz im Ofen. Geheizt wird ohne Anlegetür. Bis die Hitze oben ca. 500°C erreicht.

Man kann eine Pizza zubereiten.

Die Pizza ist innerhalb 1 – 2 Minuten fertig

Bratgerichte:

Aufheizzeit ca. 1,5 – 2 Stunden. Den Backraum auf eine Temperatur von 250°C – 270°C bringen und konstant über 200°C halten. Geheizt wird ohne Anlegetür.

Im geschlossenen, gusseisernen Bräter ist ein Braten nach ca. 2 Stunden fertig. Nun sollte der Backraum eine Temperatur von ca. 200°C - 220°C haben.

Brot backen:

Aufheizzeit ca. 1 – 2 Stunden bis der Backraum eine Temperatur von ca. 200°C - 220°C hat. Backzeit ca. 2 - 3 Stunden, je nach Teigart.

Nach Abbrandende die Glut komplett entnehmen oder auf die Seite schieben. Den freien Schamotteboden fegen. Auf den freien Boden kann nun das Backgut gelegt und bei geschlossener Anlegetür gebacken werden.

7 TECHNISCHE DATEN

Gewicht: 443 kg

Rauchrohrdurchmesser: 180 mm

Brennstoffmenge: 7 kg

Ulrich Brunner GmbH
Zellhuber Ring 17-18
D-84307 Eggenfelden
Tel.: +49 (0) 8721/771-0 / Fax: +49 (0) 8721/771-100
Email: info@brunner.de

Aktuelle Anleitungen unter: www.brunner.de
Technische und Sortiments-Änderungen sowie Irrtum und
Druckfehler vorbehalten.
Nachdruck und Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur
mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers.

Art.Nr.: 200365