	Art.-Nr.	Listenpreis zzgl. MwSt.
Grannus	Q010079	2.999,00 €
Bestandteile:		
Wärmebetonverkleidung		
Feuer-Iglu		
Anlegetür		
2 x Zeigerthermometer		
Zubehör		
Abdeckplatte für Aussenbereich	Q010072	830,00 €

GRANNUS

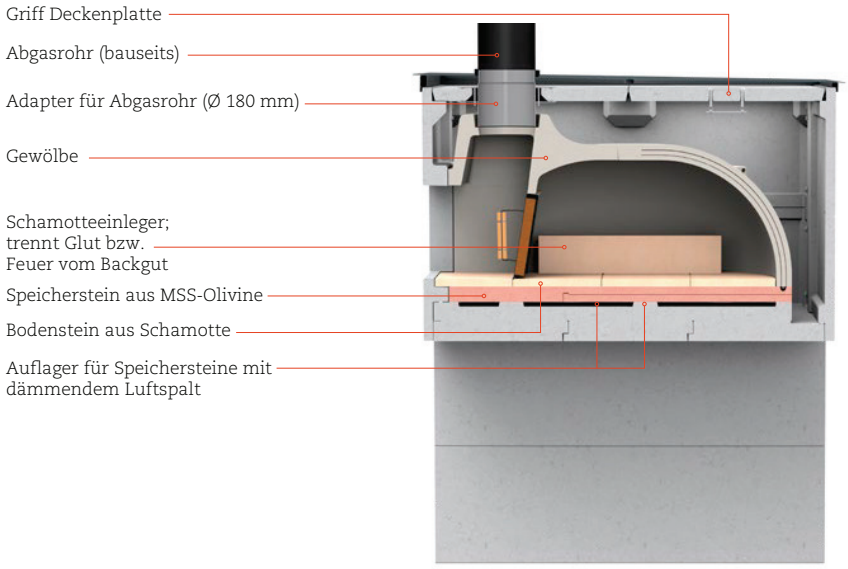
Der Backtempel bei Brunner.

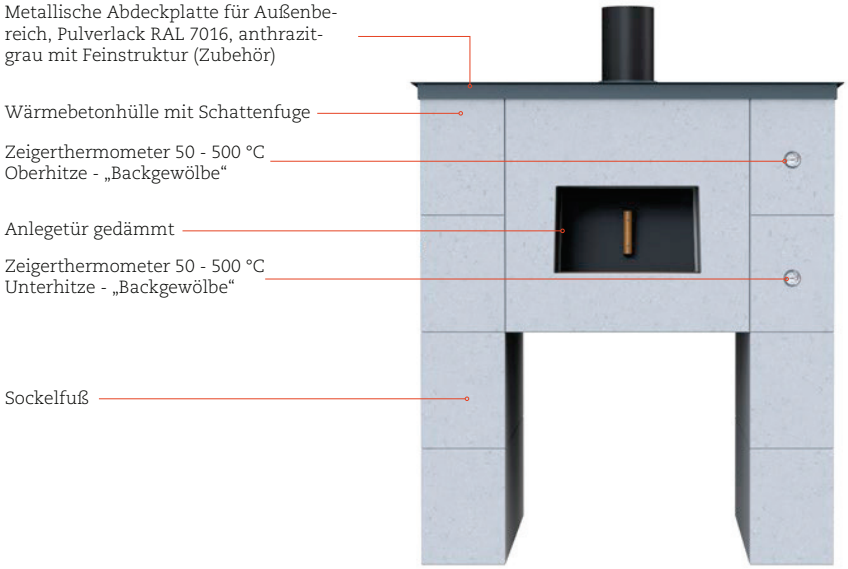
Grannus (gallisch Grannos) ist der Name eines Heilgottes der Kelten, Gott des Feuers und der Gesundheit. Wir haben uns diesen Namen für unser holzbeheiztes Backhaus ausgesucht. Modern in seiner Form und doch archaisch als grauer Block beherbergt dieser Kubus unser bekanntes Feuer-Iglo. Brot backen, Pizza oder Flammkuchen, alles mit der Kraft des Holzfeuers. Göttlich gut wird es werden.

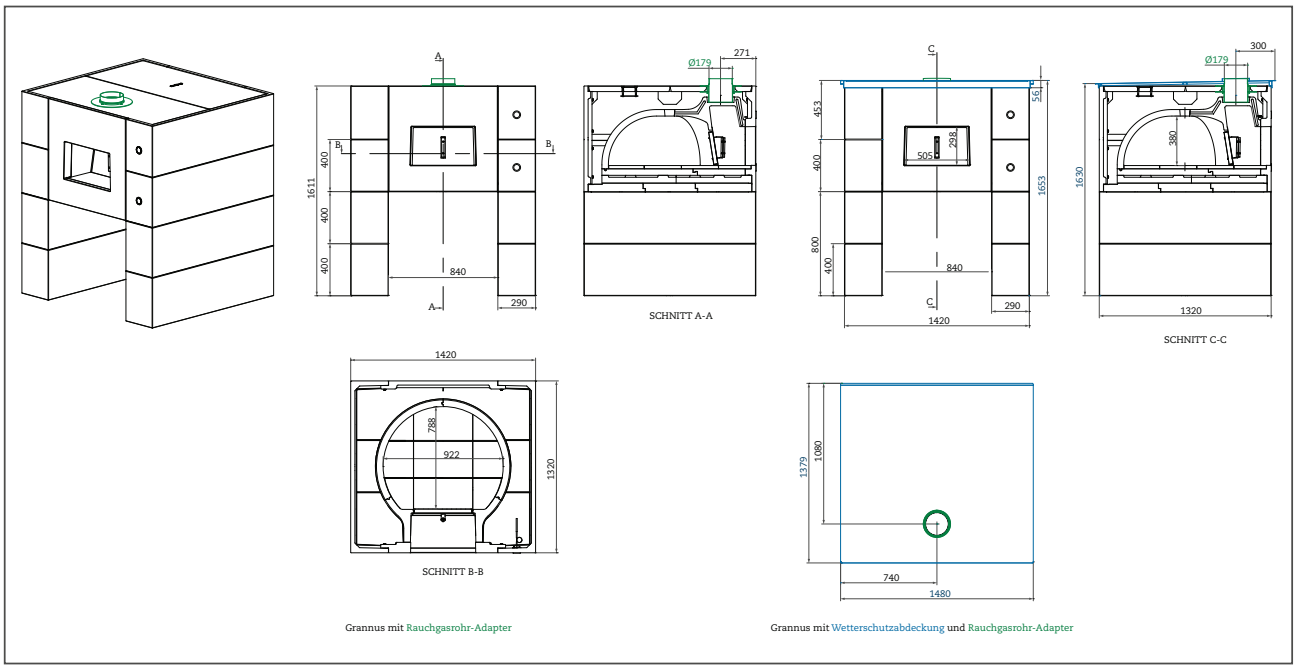
Ein festes, ebenes Fundament ist Voraussetzung für das 450 kg Gesamtgewicht. GRANNUS kann im Innenbereich aber ebenso im Außenbereich aufgestellt werden. Für den Aufbau im Außenbereich ist eine witterungsgeschützte Platzierung anzustreben, obwohl die Verkleidungsteile Feuchtigkeit vertragen und eine optionale Metallabdeckplatte die Konstruktion vor Niederschlag schützt.

Die Konstruktion.

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







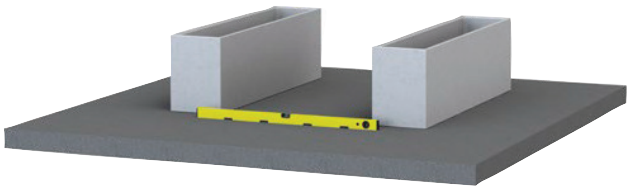
Der Aufbau.

Die Wärmebetonelemente des Grannus werden, wie bei der BSK/BSO-Serie, trocken zusammengesetzt. Für verputzte Oberflächen werden die Kontaktflächen mit Silikonkleber fixiert.

1. Bodenplatte.

Erstellen der Bodenplatte bzw. des Fundaments. Im Freien ist auf eine frostfeste Ausführung zu achten. Die statische Belastung durch den Grannus beträgt 1200 kg. Wir empfehlen eine Gießdicke von 15-20 cm mit Bewehrung. Die Kiesschicht unter der Bodenplatte sollte 80 cm Bodentiefe haben.

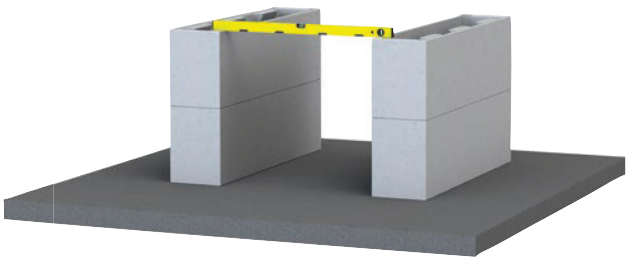
Die horizontale Ausrichtung der Bodenplatte ist für ein optimales Fugenbild zwingend erforderlich.
Der Bodenbelag auf der Bodenplatte wird nichtbrennbar ausgeführt.



2. Ausrichten und Montage der Sockelfüße auf Bodenplatte.

Vor der Montage werden die Bodenseiten der Sockelfüße mit einer wasserabweisenden, transparenten Imprägnierung behandelt. Die Imprägnierung der restlichen Sichtflächen erfolgt nach Schritt 8.

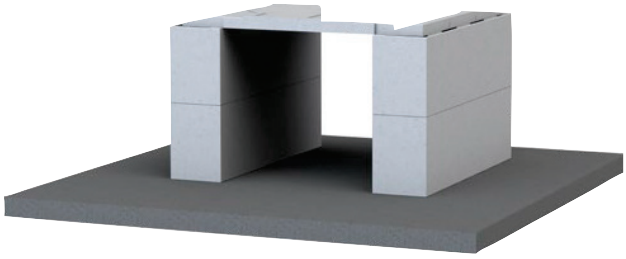
Die beiden Sockelfüße werden planparallel im erforderlichen Abstand aufgestellt. Eine Fixierung mit der Bodenplatte ist aufgrund des stabilisierend wirkenden Gesamtgewichts nicht vorgesehen.
Für ein optimales Fugenbild wird die horizontale Ausrichtung der beiden Sockelfüße vor Montage der Grundplatte nochmals geprüft und evtl. korrigiert.



Für den Feuchte- und UV-Schutz empfehlen wir das Fabrikat „Mellerud Stein Versiegelung“ (*www.mellerud.de*)

3. Aufsetzen der Grundplatte.

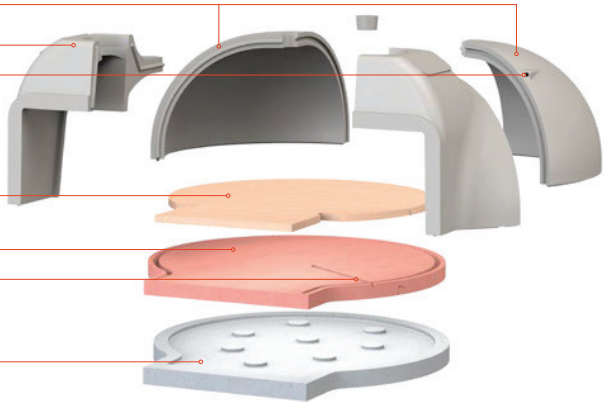
Die aus drei Einzelteilen bestehende Grundplatte wird trocken auf die vorgesehenen Auflagepunkte gesetzt.

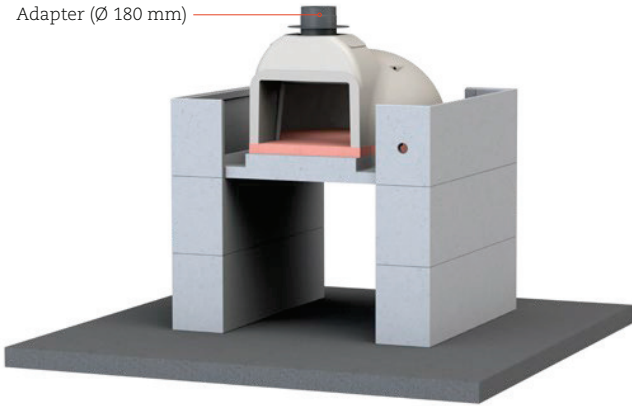


4. Aufbau Backofen „Feuer-Iglu“ auf Grundplatte.

Die Bauteile des „Feuer-Iglus“ werden auf der Grundplatte trocken zusammengesetzt. Der statische Halt der Gewölbebauteile ergibt sich über das ineinander greifende Nut-Federsystem

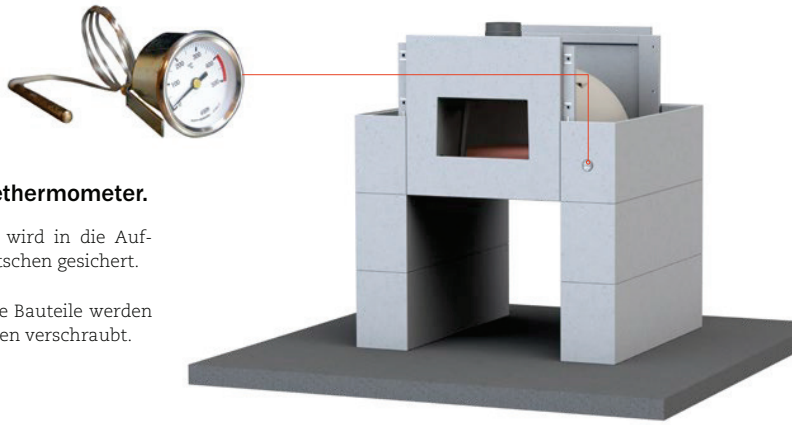
Alle Bauteile des Backgewölbes sind passgenau aus Feuerbeton gegossen.





5. Seitenwandteile.

Aufsetzen der beiden unteren Seitenwandteile (Nut-/Federsystem) auf die Sockelfüße.
Montage des Anschlusspunktes für das Abgasrohr mit Dichtungsset. Der Adapter wird als Zubehör angeboten.



6. Montage Front-/Rückenelement mit Anzeigethermometer.

Der Kapillarfühler des Zeigerthermometers „Unterhitze“ wird in die Aufnahme des Speichersteins geschoben und gegen Herausrutschen gesichert.

Danach erfolgt die Montage der Front- und Rückwand. Die Bauteile werden jeweils an zwei Punkten mit den jeweiligen Seitenwandteilen verschraubt.

7. Montage Seitenelemente und Schamotteboden.

Montage und Verschrauben der letzten beiden Seitenelemente.

Der Kapillarfühler des Zeigerthermometers „Oberhitze“ wird in die Aufnahme des rechten Gewölbesteins geschoben und gegen Herausrutschen gesichert.

Die Bodensteine aus Schamotte werden in die Backkammer eingesetzt.
Der Hohlraum um das Feuer-Iglu (ca. 0,7 m³) wird mit einer dämmend wirkenden Schüttung verfüllt. Diese sollte wasserabweisend, temperaturbeständig und lebensmittelecht sein.

Wir empfehlen als Dämmschüttung:
poraver®Blähglasgranulat nach DIN EN 13055-1
Basiskörnung 2-4 mm; Farbe creme-weiß
Temperaturbeständigkeit bis 700 °C
Wärmeleitfähigkeit 0,07 W/mK
(Wärmedämmstoff mit abZ)
Schüttdichte ca. 190 kg/m³
www.poraver.com

Bachl HY Perlit Dämmschüttung
natürlich vorkommendes Silikatgestein vulkanischen Ursprungs
Körnung 0-6 mm
Baustoffklasse DIN 4102-1, A1 nicht brennbar gemäß DIN 4102
Wärmeleitfähigkeit 0,05 W/mK
Schüttdichte ca. 90 kg/m³
www.bachl.de

8. Montage Deckenplatten.

Aufsetzen der vorderen Abdeckplatte. Das Bauteil mit der Aussparung für das Abgasrohr wird auf das innenliegende Auflager platziert.

Montage des oberen Klemmrings des Abgasrohr-Adapters. Mit den vier Befestigungsschrauben wird die Aufnahme für das Abgasrohr kippfrei fixiert.

Die hintere Abdeckplatte ist mit einem Griffelement versehen und wird als letztes eingesetzt.

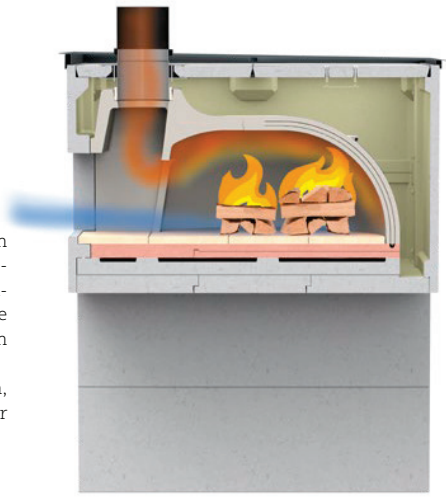
Im nächsten Arbeitsschritt findet die Imprägnierung der Sichtflächen statt. Im Regelfall ist ein zweimaliger Auftrag mit Trocknungszeit erforderlich (siehe Herstellerangaben Imprägnierung).

9. Der Grannus kommt unter die Haube.

Für den Einsatz im Freien wird die anthrazitgraue Wetterschutzhaube aufgesetzt (Zubehör). Die Stahlabdeckung ist mit Querstreben versteift, umlaufend überstehend und mit einer Schräge ausgeführt. Das Wasser kann nach hinten über die Tropfkante gezielt ablaufen.

Einsetzen des Abgasrohres (ø 180 mm). Bei Verwendung des Abgasrohr-Adapters wird das Abgasrohr auf die Aufnahme geschoben – eine optisch ansprechende Lösung ohne Schellen oder störende Befestigungselemente. Bei üblichen Rohrhöhen von 1,5-2 m ist eine Abspannung bzw. zusätzliche bauseitige Fixierung erforderlich.

Die Bedienung.



Aufheizen

Aufheizen.

Zum Anheizen wird möglichst kleingehacktes Brennholz auf zerknülltes Zeitungspapier gelegt und angezündet. Danach wird immer wieder mit größeren Holzscheiten nachgelegt.
Am Anfang wird die Ofenkuppel von den Rauchgasen schwarz. Wenn das Feuer lang genug brennt und die richtige Hitze erreicht ist, wird die Ofenkuppel wieder hellgrau, da der Ruß an den Ofenwänden fast vollständig verbrennt. Wenn das Holz ziemlich verbrannt ist und nur noch ein Gluthaufen sichtbar ist, kann nach ein paar Minuten die Öffnung mit der Anlegetür geschlossen werden. Das erhöht die Temperatur. Zum Pizzabacken ist die erforderliche Temperatur je nach Holz nach ca. 45 Minuten erreicht.
Wird über einen längeren Zeitraum gebacken, so wird zwischen Backgut und Glut/Feuer der Schamotteeinleger gesetzt.

Backen/Braten

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. Dazu bitte 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.

Arbeitsset dreiteilig Art.-Nr. 900120
150,50 €

Arbeitsset Feuer-Iglu, 3-teilig - 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