

hwam[🔥]
intelligent heat

Since 1973


WIR LIEBEN KLASSIKER
HWAM CLASSIC 4

 **MADE IN
DENMARK**



DE 29-1684

Intelligente Kaminöfen



Optionales
Frischluftsystem
zum Anschluss an
die Außenluft

Heizen • Kochen • Genießen

Made in Denmark

Viele Merkmale

Das klassische Design des HWAM Classic 4 wurde vor über 30 Jahren eingeführt und ist noch immer ein absoluter Favorit. Dieser energieeffiziente, multifunktionale Kaminofen ist viel mehr als nur ein Kaminofen. Der HWAM Classic 4 ist in drei verschiedenen Ausführungen erhältlich. Der Kaminofen verfügt über zwei Kochplatten zum Erwärmen und Zubereiten von Speisen. Ein praktisches Backelement kann hinzugefügt werden, mit dem Sie, die Hitze der Brennkammer zum Backen von Pizza, Brot oder anderem Gebäck nutzen können. Durch den Einbau eines Holzelements kann Ihr Brennholz unter dem Kaminofen aufbewahrt werden – eine dekorative und praktische Lösung! Wer könnte sich mehr wünschen?

Made in Denmark

Der HWAM Classic 4 wird in unserem Werk in Dänemark hergestellt. Unsere qualifizierten Mitarbeiter in der Produktion sorgen dafür, dass der Kaminofen sowohl unseren eigenen hohen Qualitätsansprüchen als auch den strengen ECO-Anforderungen an eine saubere Verbrennung entspricht.

Saubere Verbrennung und einfache Bedienung

Der HWAM Classic 4 ist wie jedes andere HWAM-Modell standardmäßig mit HWAM® Automatic™ ausgestattet. Sobald Sie das Feuer angezündet haben, übernimmt der HWAM® Automatic™ und regelt die Luftzufuhr automatisch. Wenn die Hitze in der Brennkammer ansteigt und absinkt, bewirkt die wärmeempfindliche Feder, dass sich die mechanische Luftklappe je nach aktueller Temperatur in der Brennkammer öffnet oder schließt. Praktisch eine optimale Verbrennung, ohne dass Sie irgendetwas tun müssen.

Der HWAM Classic 4 bietet Ihnen die Möglichkeit, zu heizen, zu kochen und einfach zu genießen. Erleben Sie den herrlichen Duft von frisch gebackenem Brot, während Sie sich einen ruhigen Moment gönnen und die tanzenden Flammen genießen.





Genießen Sie die tanzenden
Flammen, während Ihr
selbstgebackenes Brot im
Backofen backt

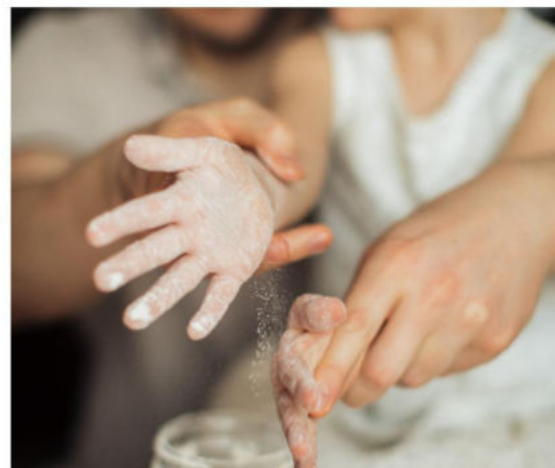
Heizen • Kochen • Genießen

* WICHTIG: Vergewissern Sie sich immer, dass die Utensilien, die Sie im und am HWAM Classic 4 verwenden, der Hitze standhalten.

Backen und Braten im Backofen

Träumen Sie auch davon, Ihr eigenes leckeres, knuspriges Brot zu backen? Oder wie wäre es mit einer langsam gegarten Rehkeule? Der Backofen in Ihrem HWAM Classic 4 Kaminofen lässt Ihre Träume Wirklichkeit werden! Sie können die Hitze im Bachelement durch Öffnen und Schließen der Bypass-Klappe direkt unter der Tür regeln.

TIPP: Ersetzen Sie einige der Zutaten, um den Geschmack des Brotes zu verändern. Möchten Sie lieber ein etwas süßeres Brot? Dann probieren Sie es mit Nüssen und Rosinen. Oder möchten Sie einen Hauch von Italien? Geben Sie gehackte Oliven und sonnengetrocknete Tomaten hinzu. Vielleicht sind Sie in der Stimmung für etwas Gesünderes? Dann fügen Sie geriebene Möhren hinzu. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!



Kalt aufgegangenes Brot

Zutaten

- 300 ml Wasser
- 200 ml Bier (kann durch Wasser ersetzt werden)
- 10 g Hefe
- 1 TL Honig
- 400 g Weizenmehl
- 100 g gebrochene Weizenkörner
- 100 g Sonnenblumen- und Kürbiskernen
- 1 TL Salz

Zubereitung

- Die Hefe in Wasser, Bier und Honig auflösen und mit Mehl, Weizenkörnern und Salz gut vermischen
- Ein feuchtes Geschirrtuch über die Schüssel legen und über Nacht in den Kühlschrank stellen
- Stellen Sie Ihren gusseisernen Topf in das Backofen*
- Zünden Sie den Kaminofen an und erhitzen Sie den Topf für ca. 30 Min.
- Nehmen Sie den Teig heraus und kneten Sie ihn
- Nehmen Sie den Topf heraus und legen Sie den Teig in den Topf
- Legen Sie einen Deckel auf den Topf und stellen Sie ihn in den Backofen
- Backen Sie den Teig für 30 Min. bei geschlossenem Deckel
- Nehmen Sie Deckel ab und lassen Sie das Brot weitere 10-15 Min. backen, bis die Kruste goldbraun ist
- Nehmen Sie das Brot heraus und legen Sie es auf ein Gitterrost
- Lassen Sie das Brot abkühlen

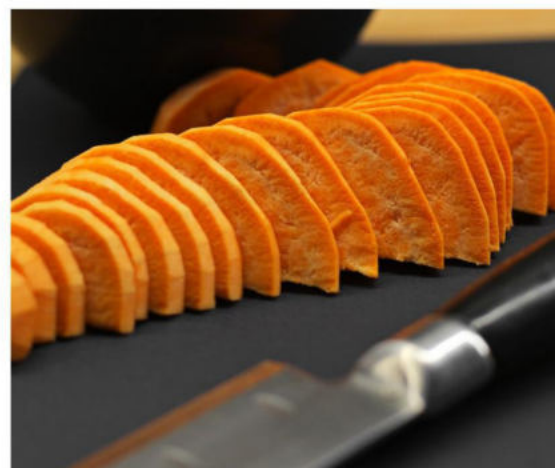
Direkt auf der Kochplatte

Gebratenes Steak, Wasser für den Nachmittagstee, gedünstetes Gemüse oder eine schöne Suppe. Es gibt unzählige Möglichkeiten.

Wenn Sie sich für einen HWAM Classic 4 ohne Backofen entscheiden, können Sie Ihre Speisen auf den beiden Kochfeldern des Kaminofens zubereiten.

TIP: Die Suppe vor dem Servieren in Schalen füllen, einen Löffel saure Sahne hinzugeben und die Suppe mit frisch gebackenem Brot servieren.

Mit etwas Chili aufpeppen und mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen bestreuen. Guten Appetit!



Cremige Butternut-Kürbissuppe

Zutaten für 4 Portionen

- 2 EL Olivenöl
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Butternut-kürbis
- 1 kg Möhren
- 1½ l Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 1 TL Thymian
- ½ TL Chili
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebeln hacken und zusammen mit dem Knoblauch in Öl anbraten
- Möhren und Butternut-kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden
- In den Topf geben und ca. 5 Min. braten
- Alle Gewürze und die Gemüsebrühe hinzufügen und das Gericht ca. 30 Min. köcheln lassen
- Sahne hinzufügen
- Die Lorbeerblätter herausnehmen und die Suppe pürieren
- Mit Salz und Pfeffer würzen



Klassisches Design,
Form & Funktion

Heizen • Kochen • Genießen

* WICHTIG: Vergewissern Sie sich immer, dass die Utensilien, die Sie im und am HWAM Classic 4 verwenden, der Hitze standhalten.

HWAM Classic 4

Technische Spezifikationen

| | |
|--|----------|
| Leistung mind./höchstens | 3-8 kW |
| Nennleistung | 8 kW |
| Rauchabgang | Ø 150 mm |
| Erfüllt die Werte der 2. Stufe 1. BImSchV 2024 | |
| Wirkungsgrad | 79,3% |
| Schornsteinzug, min. (Empfehlung) | 12 Pa |
| Energieeffizienzklasse | A |

Gewicht

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Gewicht | 108 kg |
| Gewicht mit Holzfach | 120 kg |
| Gewicht mit Backofen | 178 kg |
| Gewicht mit Holzfach und Backofen | 190 kg |

Maße

| | |
|---|-------------------|
| Brennkammerbreite | 40,0 cm |
| Backofen, H x B x T | 37,8x60,0x40,0 cm |
| Anschluss vom Boden ohne Holzfach, oben | 68,7 cm |
| Anschluss vom Boden mit Holzfach, oben | 90,7 cm |
| Anschluss vom Boden mit Backofen, oben | 108,5 cm |
| Anschluss vom Boden mit Holzfach und Backofen, oben | 130,5 cm |

Varianten

| |
|---|
| Automatic™ |
| Abgang oben oder hinten (nicht mit Backofen) |
| Holzfach |
| Backofen |
| HWAM Classic 4 ist in schwarz und grau erhältlich |

Zubehör

Verbrennungsluftsystem, Anschluss hinten (Ø 100 mm)

Zulassungen und Registrierungen

- EN 13240
- BImSchV Stufe 2
- LVR



Verbrennungssystem



HWAM Classic 4



HWAM Classic 4 mit Holzfach



HWAM Classic 4 mit Holzfach und Backofen

