

# Aufbauanleitung Brotbackofen-Pizzaofen

## Aufbauanleitung

A) Seitenelemente 1 und 2 auf einem geeigneten, befestigten Untergrund in einem äußeren Abstand von 52 Zentimeter setzen

B) Die Kuppel 3 aufsetzen und nur die äußeren Fugen Rauchdicht ausspachteln

C) Die Rückwand 4 einsetzen und mit Schamottekleber verspachteln

D) Die vier weißen Schamotteboeden einsetzen in die seitlichen Elemente 1 und 2  
Den oberen Boden 5 muß in senkrechter Linie gehalten werden. Bodenplatten 6 mit der Rückwand gleichsetzen

E) Den Umlenksteine bündig mit der hinteren Bodenplatte aufsetzen und mit etwas Schamottemörtel befestigen

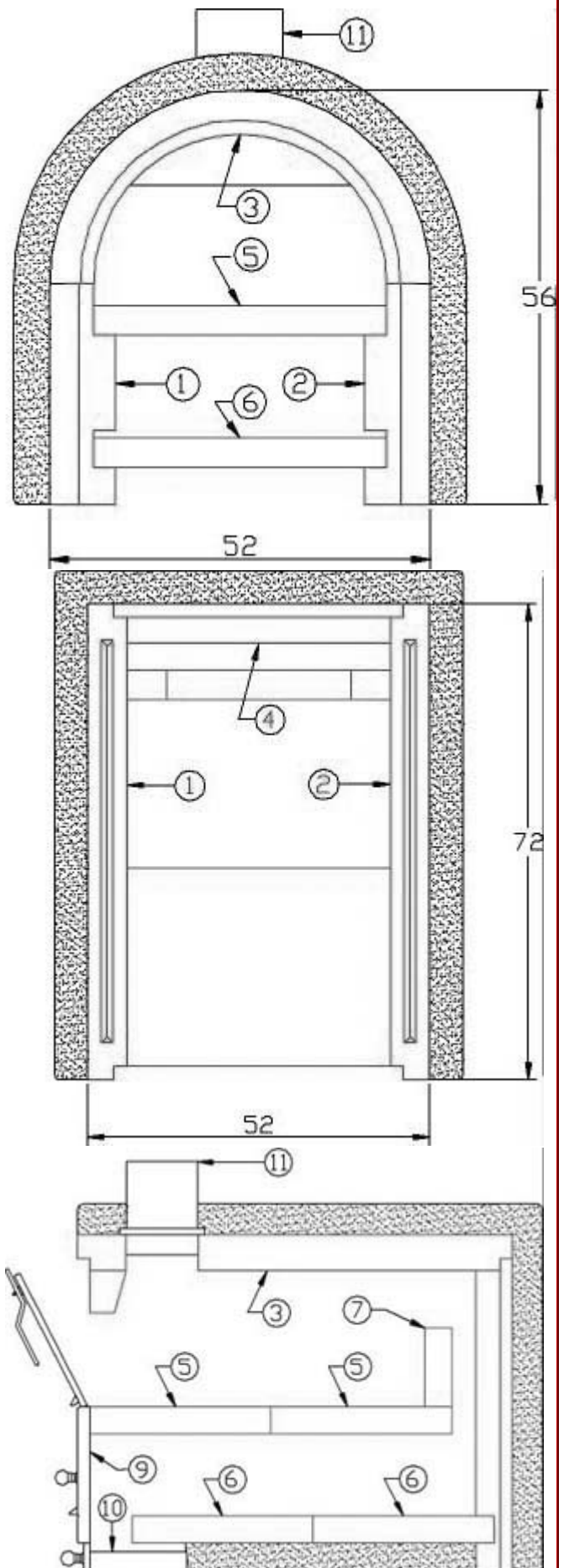
F) Die beiden Stehbolzen in die beiden Gewinde schrauben und die vormontierte Tür einsetzen und mit den Schrauben die Front befestigen.

Aschefach 10 und Kaminanschluß 11 anbringen und mit etwas Schamottemörtel einputzen/befestigen. Thermometer einsetzen

H) Den Ofen mit doppelter Schicht Keramikfaser oder Steinwolle 5-10 cm bedecken um die interne Hitze besser beizubehalten und entweder mit Ytong oder ähnlichen Steine auch Klinker etc. ummauern und Wasserdicht verputzen.

Mit dem gleichen isolierenden Material den Hohlraum unter der Befeuungsfläche ausfüllen damit kein Wärmeverlust nach unten entsteht.

I) Im Falle des Außenaufbaus soll der Ofen vor Feuchtigkeit Geschützt werden das kein Wasser zwischen Ummauerung und Isolation bzw. in das innere des Ofens gelangt. Idealerweise ist ein Dach mit ca. 20cm Dachüberstand empfehlenswert.



**Warnung:**

Um mögliche Rissbildungen zu vermeiden ist es notwendig den Ofen ca. 3 mal langsam anzufeuern.

Das erste mal sollte der Ofen max. 100Grad über ca. 2 stunden erreichen und langsam über Nacht abzukühlen

Bei der 2ten Anfeuerung ca. 100-140Grad und beim dritten mal langsam bis max. 200 Grad gefeuert werden und über Nacht langsam abkühlen, danach kann dieser verwendet werden.

Rauchrohr 120cm sollte min. 1,5m betragen  
Als Holz empfehlen wir nur abgetrocknetes Buchenholz oder etwas Eiche zu verwenden  
15-20% Restfeuchte

Ideale Temperatur für Pizza und Pasta ist ca. 180-200 Grad bzw. 150Grad für Brote

-----  
Wichtig ist auch die Isolation damit der Ofen nicht innerhalb kürzester Zeit zu schnelle Abkühlt, dies kann ansonsten zu Rissbildungen in der Kuppel führen, wenn möglich eine Befeuern nur mit Isolation durchführen wobei kleine Rissbildungen in einem Steinbackofen ganz normal sind und nicht die Funktionalität eindämmen.

Falls sie die Front einmal erneuern möchten empfehlen wir dunkle Ofenfarbe/Kamin.  
Als untere Wärmeisolation eignen sich Ytong Steine in 50-100mm Stärke.

