



AUFBAU – ANLEITUNG „Pizzaofen Tartaruga 1 + 3“



Pizzaofen Set :

- Feuerfestem Gewölbe zweiteilig
- Bodenplatte einteilig mit austauschbaren Backplatten
- Isolierte Türe mit Thermometer
- Kaminrohr l-Ø = 12cm, A-Ø = 15 cm
- Rauchrohrklappe
- Hochtemp.Gewölbe-Isoliermatte, weiss
- Bodenisolierplatte
- Schaumglasplatte

Grundsätzlich sind alle baubehördlichen Vorschriften abzuklären und einzuhalten.

Einbauarbeiten und Brandschutz bzw. Sicherheitsabstände

Wichtig!

Für den Einbau und den Betrieb von Feuerstätten bestehen einschlägige Brandschutz und Sicherheitsvorschriften. Diese sind vorgängig mit der örtlichen Feuerpolizei abzuklären und beim Erstellen der Anlage zwingend einzuhalten.

Wird diese Feuerungsanlage in Verbindung mit einem Gebäude erstellt, so ist für die richtige Planung und den fachmännischen Einbau dieser Feuerungsanlage eine Fachfirma vor Ort beizuziehen.

Achtung!

Um Personenschäden sowie Brandschäden bei eingebauten Geräten zu vermeiden, darf die Anlage auf keinen Fall überhitzt werden. Das kann passieren, wenn auf einmal zu viel, oder zu häufig Holz aufgelegt wird.

AUFBAU - ANLEITUNG

Zuerst sollte ein Sockel mit einer stabilen Grundplatte auf gemauert werden. Auf diese Platte wird die Schaumglasplatte 50 mm (schwarz) und anschliessend die Bodenisolierplatte 25mm (weiss) gelegt. Darauf wird der Ofenboden gelegt. Das Ofengewölbe bei der Aussparung zusammenfügen, Fugen vermörteln. Kamin aufsetzen, ein mörteln und Klappe oben montieren. Der gesamte Ofen wird nun mit der beigelegten weissen, 13mm Hochtemperatur-Isolationsmatte umhüllt.

Den Rest überlassen wir Ihrer Fantasie. Dazu einige Tipps:

Nach der weissen Isolationsmatte ist es notwendig, dass Sie eine weitere Wärmedämmung aufbringen anschliessend kann der Pizzaofen mit Ziegel- oder Natursteinen einmauert oder mit einer Metallhaube versehen werden.

Auch Zubehör wie Thermometer, Pizzaschaufeln, Ofenkrucken, Hitzeschutzhandschuhe und Ofenwischer finden Sie in unserem Sortiment.

Rufen Sie uns bei Aufbau Problemen an - wir beraten Sie gerne.



1. Schritt



Schaumglasplatte Rechts und Links beidseitig verteilen und gegen hinten ca. 13 cm

2. Schritt



Schaumglasplatte auf Tischplatte legen

3. Schritt



Calciumplattenteile (weiss) auf Schaumglas legen rundum ca. Abstand von 4 cm, Front bündig

4. Schritt



Bodenplatte einteilig auf Calciumteile legen, vorne bündig



5. Schritt



Teile die mit dem MC-Mörtel vermörtelt werden, mit sauberem Wasser und Schwamm anfeuchten

6. Schritt



Ca. 2 kg Mörtel mit sauberem Wasser intensiv mischen, nur so viel Mörtel anmachen der in 15 Min. verarbeitet werden kann, Zugabe von Wasser ab Abbindezeit ist verboten. Rechte Seite von Bodenplatte mit Mörtel versehen, nicht zu dick auftragen es gibt ca. 2 mm Pressfugen.

7. Schritt



Rechtes Ofengewölbe auf Mörtel aufsetzen und anpressen.



8. Schritt



Überschüssiger Mörtel mit Kelle abstreifen und mit nassem Schwamm sauber abwaschen.

9. Schritt



Rechte Seite von Ofengewölbe und linke Bodenplatte mit Mörtel versehen, nicht zu dick auftragen es gibt ca. 2 mm Pressfugen.

10. Schritt



Linkes Ofengewölbe auf Mörtel aufsetzen und anpressen.



11. Schritt

Hochtemp.Gewölbe-Isoliermatte, weiss zuschneiden Ofengewölbe satt einkleiden



12. Schritt



Kamin unten einmörteln, Rauchrohrschieber aufsetzen und 2. Kaminoberteil einmörteln (Winklig)
Von Zeit zu Zeit gängigkeit von Rauchrohrschieber kontrollieren.

13. Schritt

Individueller äusser evtl. isolierter Aufbau (es gibt fast grenzenlose äusserliche Aufbauten mit Dach oder einer Haube u.s.w. auf jeden Fall ist es von Vorteil: je besser der Pizzaofen isoliert ist umso länger behält er die Hitze zum backen.



LOHNER ZIEGELEI AG

FABRIK FEUERFESTER STEINE UND TONWAREN

Inbetriebnahme:

Das erste Befeuern des Ofens sollte frühestens 48 Stunden nach dem Aufstellen erfolgen. Die ersten 2-3 Mal mit nur wenig trockenem Holz ca. 1-2 Stunden vorsichtig feuern (Entfernung Restwasser).

14. Schritt



Wenn ganzer Pizzaofen fertig ist, vorsichtig feuern. Das Erste mal ca. 1,5 kg Holz, später max. 3 Kg auf einmal.

ACHTUNG VORSICHT HEISS



Achtung



Heisse Oberflächen

Der Feuerraum und die Feuertüre sind während des Betriebes und einige Zeit nachher sehr heiss! Beim Berühren besteht verbrennungsgefahr!

Besondere Vorsicht ist bei Kleinkindern geboten!

Pizza-Herstellung:

Ofenrohr-Klappe öffnen. Luftzufuhr mit dem leichten Öffnen der Ofentüre regulieren.

Während ca. 60 Minuten vor dem Backen richtig einfeuern. Immer trockenes Holz verwenden. Wenn das Holz verbrannt ist alle Glut nach hinten schieben (Ofenkruke) und immer ein kleines Feuer unterhalten (1 Holzstück brennt). Mit einem feuchten Handwischer (Langstielwischer in unserem Angebot) den Boden wischen.

Kaminklappe schliessen (sonst entweicht die Wärme zu schnell aus dem Ofen). Nun die Pizza einlegen. Die Gardauer beträgt je nach Aufheizung des Ofens und der Art des Teiges ca. 3-5 Minuten.

Unterhalt:

Schon nach wenigen Malen Feuern können sich Haarrisse im Gewölbe und im Boden zeigen. Diese haben keinen Einfluss auf die Gebrauchsfähigkeit des Ofens. Bei häufigem Gebrauch ist es zweckmässig, solche Risse alle 2 Jahre mit einem spez. feuerfesten Mörtel auszustreichen. Beachten Sie bitte, dass die feuerfeste Schamotte-Innenauskleidung nicht frostfest ist.

Im Winter ist es vorteilhaft, den Ofen mit einer Kunststoffhaube zu schützen.

Zubehör: Pizzaschaufeln, Ofenkruken, Wärme-Handschuhe, Langstielwischer, Schutzhauben etc. erhalten Sie bei uns.

Achtung!! Um einen sicheren Umgang mit dem Pizzaofen zu gewährleisten, ist es zwingend notwendig, die Intervalle der Reinigung/Wartung des Kamins mit dem örtlichen Kaminfeger zu bestimmen. Diese sind je nach Gebrauch des Ofens individuell.