



Aufbauanleitung

Backofen-Bausatz **FAM 70**

Art. Nr.: 660001

Wolfshöher Tonwerke GmbH & Co. KG
Wolfshöhe 2 | D-91233 Neunkirchen am Sand
Fon: +49 9153-9262-0 | Fax: +49 9153-4342

wolfshoehe.de



FAM 70 – die Pizzakuppel für gemeinsame Zeit

Inhalt des Bausatzes

Der Backofen-Bausatz FAM 70 besteht aus einem Schamottesatz und Mörtel. Die Stelltür kann optional dazu bestellt werden.

Der Schamottesatz beinhaltet die Kuppelsteine, Steine für das Eingangsgewölbe, den Backofenboden sowie die Bodendämmung.

Unsere Schamotte ist lebensmittelecht und erfüllt die Anforderungen für Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Schamottesatz



2x Mörtel

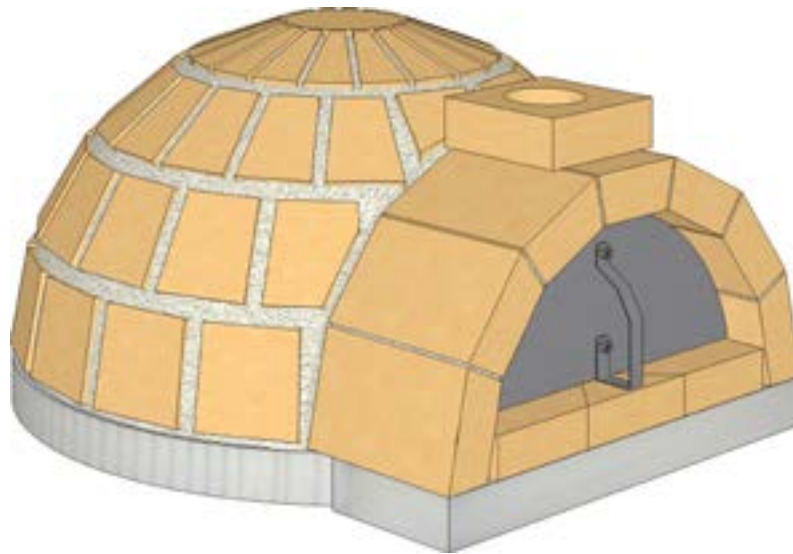


Stelltür (optional)

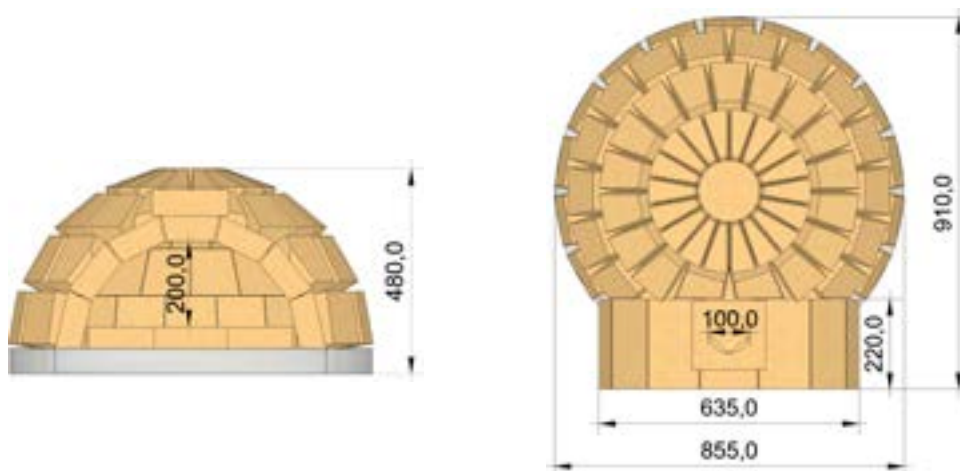
Technische Daten

Durchmesser Backfläche in mm	700
Backflächen in m ²	0,39
Gewicht der Kuppel inkl. Mörtel in kg (ohne Tür)	200
Holzdurchsatz in kg/h	2 - 4
Pizzen Ø 28 cm	2 - 3

FAM 70 ist eine kompakte Pizzakuppel für den Garten – reduziert im Design, durchdacht im Aufbau und gemacht für das, was zählt: gemeinsame Zeit und gutes Essen.



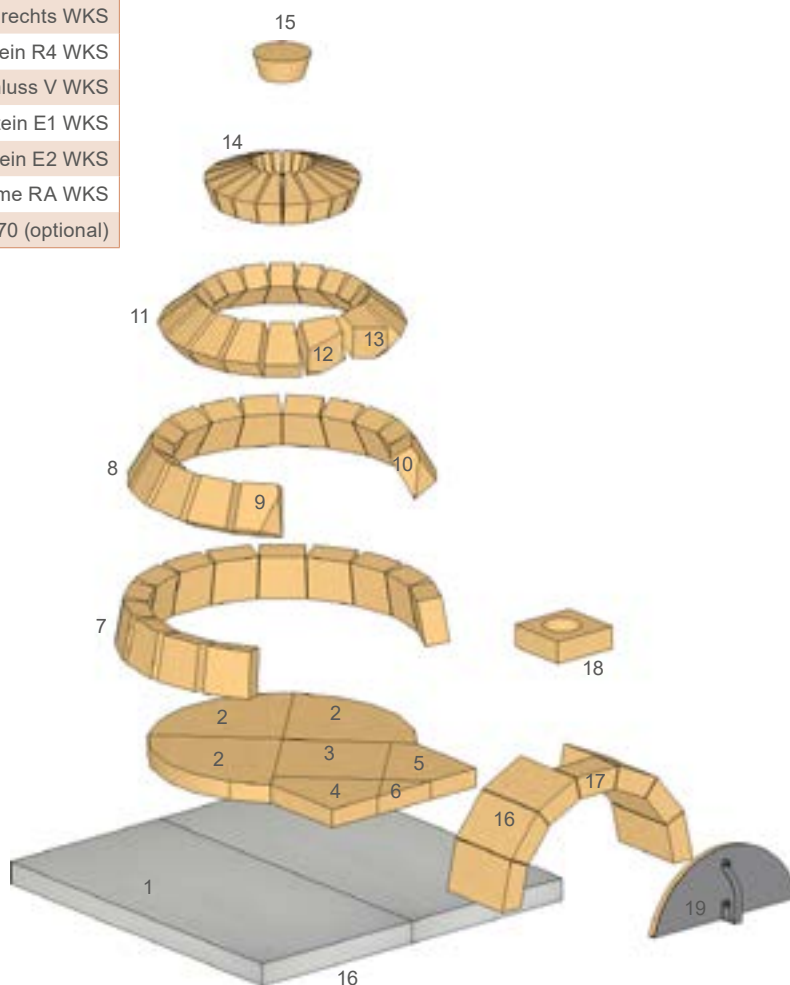
FAM 70



FAM 70 Maße

Positionsnummern und Explosionszeichnung

Stückliste			
Pos-Nr.	Stückzahl	Artikelnummer	Bezeichnung
1	2	303028	Promasil 1000x500x60 mm - Zuschnitt bei Bedarf
2	3	650034	FAM 70 Boden B1 WKS
3	1	600022	Backofenplatte glatt 280x280x50 mm WKS
4	1	650031	FAM 70 Boden B2 links WKS
5	1	650032	FAM 70 Boden B2 rechts WKS
6	1	650033	FAM 70 Boden B2 WKS
7	13	650005	FAM 70 Kuppelstein R1 WKS
8	12	650006	FAM 70 Kuppelstein R2 WKS
9	1	650028	FAM 70 Kuppelstein R2 links WKS
10	1	650029	FAM 70 Kuppelstein R2 rechts WKS
11	15	650007	FAM 70 Kuppelstein R3 WKS
12	1	650026	FAM 70 Kuppelstein R3 links WKS
13	1	650027	FAM 70 Kuppelstein R3 rechts WKS
14	18	650008	FAM 70 Kuppelstein R4 WKS
15	1	650004	FAM 70 Verschluss V WKS
16	6	650009	FAM 70 Kuppelstein E1 WKS
17	1	650010	FAM 70 Kuppelstein E2 WKS
18	1	650012	FAM 70 Rauchrohraufnahme RA WKS
19	1	608135	Stelltür für Backofen FAM 70 (optional)



Anforderungen / Vorüberlegungen

Sockel

Der Bausatz muss auf einem nichtbrennbaren Sockel errichtet werden. Wir empfehlen eine Höhe von ca. 80-100 cm, um eine angenehme Arbeitshöhe zu erreichen. Bedenken Sie das Gesamtgewicht der Pizzakuppel (ca. 200 kg) zzgl. Dämmung und Außenverkleidung! Die Größe der Fläche, auf der die Kuppel steht, ergibt sich aus den zuvor genannten Kuppel-Maßen plus Wanddämmung und Außenverkleidung. Im Vorfeld muss die Frontgestaltung der Kuppel überlegt sein, um ausreichend Platz dafür vorzusehen. Der Sockel kann gemauert oder aus Beton gegossen werden. Auch ein Metallsockel ist möglich. Gegebenenfalls ist ein passendes Fundament erforderlich.



Beispiele Sockelkonstruktion

Dämmung

Der Bausatz beinhaltet nur die Bodendämmung. Wir empfehlen, das Gewölbe mit ca. 5 bis 8 cm dickem Dämmstoff gut zu dämmen, um ein ausgeglichenes und lang anhaltendes Temperaturniveau im Backraum herzustellen. Die Dämmstärke richtet sich nach den geplanten Backvorhaben und der damit notwendigen Wärmespeicherung des Backofens. Weniger Dämmung ist geeignet für Kurzgebackenes wie Pizza und Flammkuchen, mehr Dämmung für Backgut mit längerer Backzeit wie Brot und Braten.

Folgende Materialien bieten sich für gewölbte Flächen an:

- Keramikfaser (auch in unserem Produktsortiment)
- Steinwolle
- Perlite-Schüttung

Die Dämmung sowie auch das ganze Bauwerk aus Schamotte und Mörtel sind vor eindringender Feuchtigkeit zu schützen. Mehrere Möglichkeiten sind denkbar.

- Verputzen mit wetterfestem Außenputz, Regenhaube bei Nichtbenutzung
- Backhäuschen
- Überdachung
- Mobiler Backofen/Sockel, der untergestellt werden kann

Schornstein

Beim Betrieb des Backofens muss eine sichere Abgasabführung und eine ausreichende Verbrennungsluftversorgung gewährleistet sein.

Wir empfehlen eine Rauchrohr-Erweiterung von 100 mm auf 120 mm Durchmesser für die Rauchrohraufnahme zu verwenden. Ein 1 m langes FAL-Rauchrohr mit einem Durchmesser von 120 mm ist ausreichend und kann auf das Eingangsgewölbe gestellt werden. Wird eine Schornsteinlänge > 1 m verwendet, darf man das Eingangsgewölbe nicht mit dem Gewicht des Schornsteines belasten. Um das Gewicht abzufangen, hilft z. B. eine Trägerkonstruktion zur Lastverteilung.



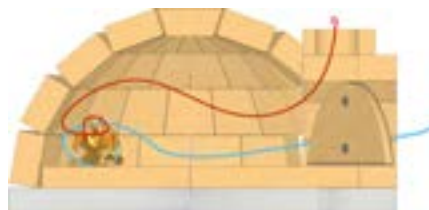
z. B. Winkeleisen an das Anschlussrohr schweißen

Die Verbrennungsluft wird über den Kuppelzugang zugeführt. Anfangs erfolgt der Abbrand ohne Stelltür, später kann die Stelltür schräg eingestellt werden.

Wird der Backofen in einem Gebäude oder begehbarem Unterstand errichtet, muss eine Abstimmung mit dem Bezirksschornsteinfeger über die Bedingungen am Aufstellort hinsichtlich Verbrennungsluftversorgung und Abgasführung erfolgen.

Holzmenge	3 kg/h
Abgasmassenstrom	12 g/s
Notwendiger Förderdruck	5 Pa
Verbrennungsluftbedarf	35 m³/h

Tripelwerte



Luft und Abgasführung

Klappen

Wir empfehlen, eine Klappe einzubauen, besonders in Speicherbacköfen, um Wärmeverluste über den Schornstein zu minimieren.

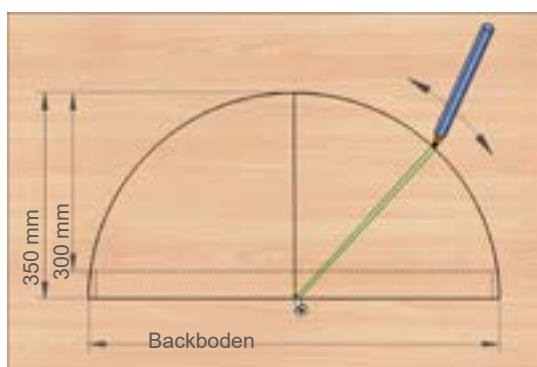


Klappe

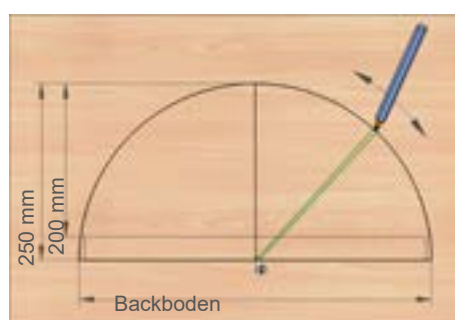
Schablonen

Der Querschnitt unserer Pizzakuppel ist ein Halbkreis, der sich einfach konstruieren lässt. Auf einem Holzbrett aufgezeichnet und danach ausgesägt und halbiert, kann die Schablone für die Anordnung der Kuppelsteine und der Eingangssteine im gewünschten Bogen genutzt werden.

Beim Bau der Pizzakuppel halten sich die unteren Steinreihen durch die Haftung des Mörtels meist selbst, bei den oberen Reihen hilft dann die Schablone als Auflage bis der Mörtel angezogen ist. Nach Einlegen des Backbodens muss die Schablone 50 mm in der Höhe abgeschnitten werden.



700 mm
Schablone Kuppelwand



500 mm
Schablone Eingang



Anordnung Kuppelwand



Anordnung Eingang

Für den Aufbau benötigt:

- Werkzeug (u.a. Maurerkelle, Eimer, Schwamm, Säge, Wasserwaage, Meterstab)
- Holz für die Schablonen
- Keramikfaser oder Steinwolle als Wärmedämmung
- Rauchgasklappe, Rauchrohre
- Material für den Sockel
- Außenputz mit Bewehrung (Drahtzaun, Putzgewebe), Fliesen oder Mauersteine zur Außenverkleidung

Alle Materialien und Werkzeuge erhalten Sie im Baumarkt oder Onlinehandel.

Aufbau

1

Begonnen wird mit der Bodendämmung. Die Dämmplatten können auf den Durchmesser der Kuppel zugeschnitten werden oder, wie geliefert, in die Sockelgestaltung integriert werden. Der Zuschnitt lässt sich leicht mit z.B. einer Stichsäge realisieren.

Die Bodendämmung kann mit dem Mörtel auf dem Sockel befestigt werden. Dabei muss auf eine ebene, vollflächige Auflage der Platten auf dem Sockel geachtet werden.



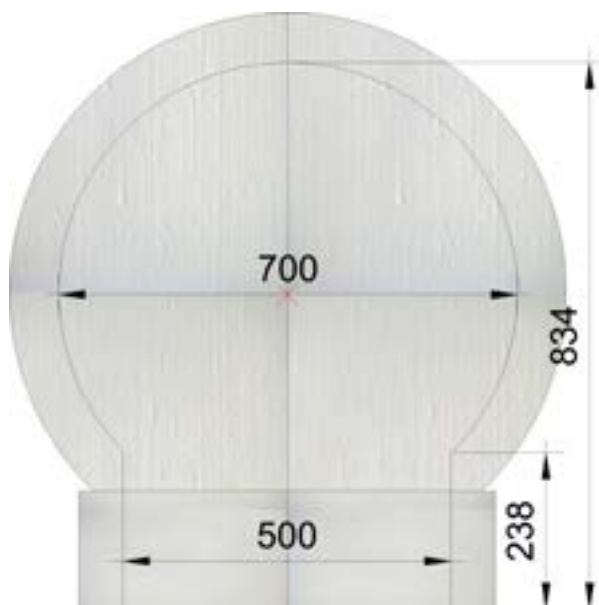
ungeschnitten



zugeschnitten
(Maße siehe Abb. „FAM 70 Maße“)

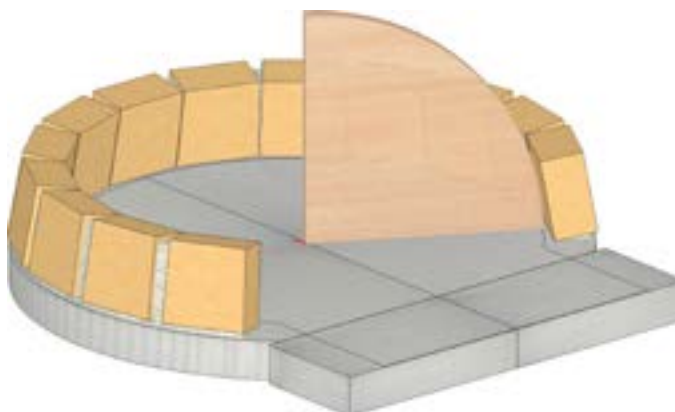
2

Als Hilfestellung wird die Kontur der Stellfläche der Kuppel (Innenmaße) auf die Dämmplatten gezeichnet und der Mittelpunkt der Kuppel markiert. Der Mittelpunkt dient zu korrekten Ausrichtung der Schablone für die Kuppelwand.



3

Auf die Bodendämmung wird nun die erste Reihe Steine Pos. 7 gesetzt. Für die korrekte Ausrichtung der Steine dient die aufgezeichnete Kontur, die Schablone für die Kuppelwand sowie die Innenkanten der Kuppelsteine. Die vertikalen Innenkanten der Kuppelsteine sollen aneinanderstoßen. Begonnen wird mit dem hinteren Stein, der genau mittig ausgerichtet wird.



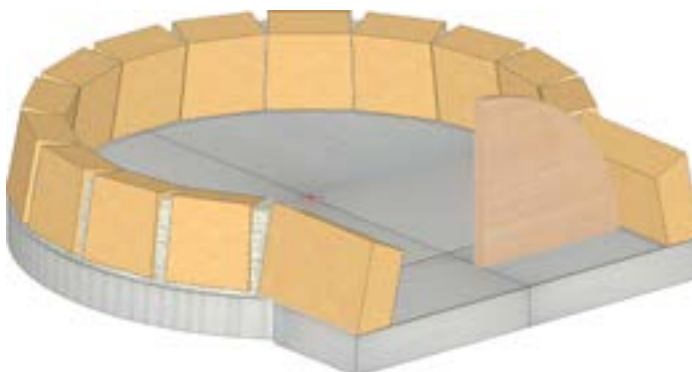
TIPP!

Anwendung: Mörtel

Wird der Mörtel aus dem Bausatz verwendet, muss darauf geachtet werden, dass nur eine kleine verarbeitbare Menge angerührt wird. Der Mörtel bindet hydraulisch ab und **beginnt schon nach ca. 15 Minuten auszuhärten**. Zu fest gewordener Mörtel darf nicht wieder aufgerührt werden, weil es dann zu einem Festigkeitsverlust der Mörtelverbindung führt.

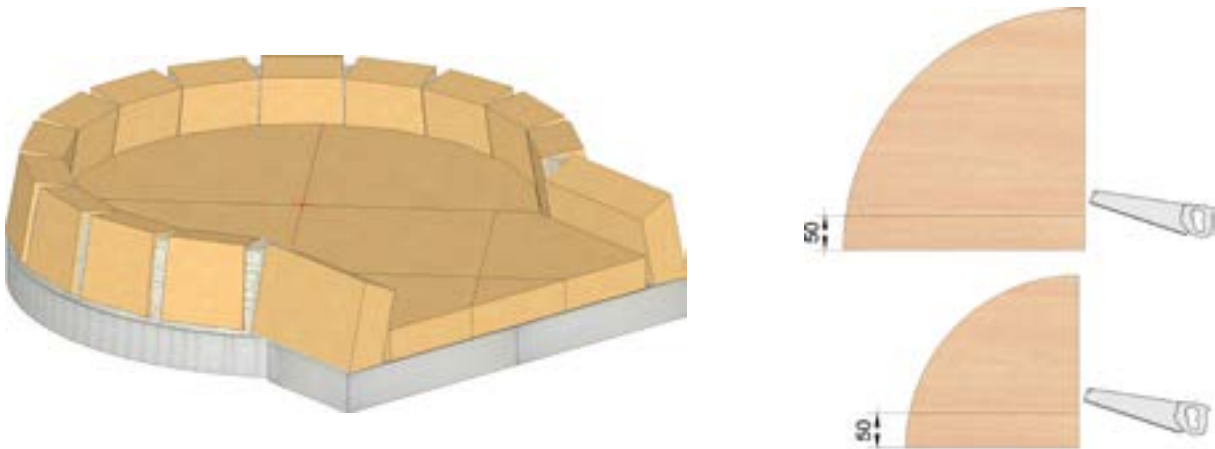
4

Jetzt kann die erste Reihe der Eingangssteine Pos. 16 mit der Schablone für den Eingangsbereich vermörtelt werden. Die Abstände zu den Kuppelsteinen Pos. 7 werden mit Mörtel aufgefüllt.



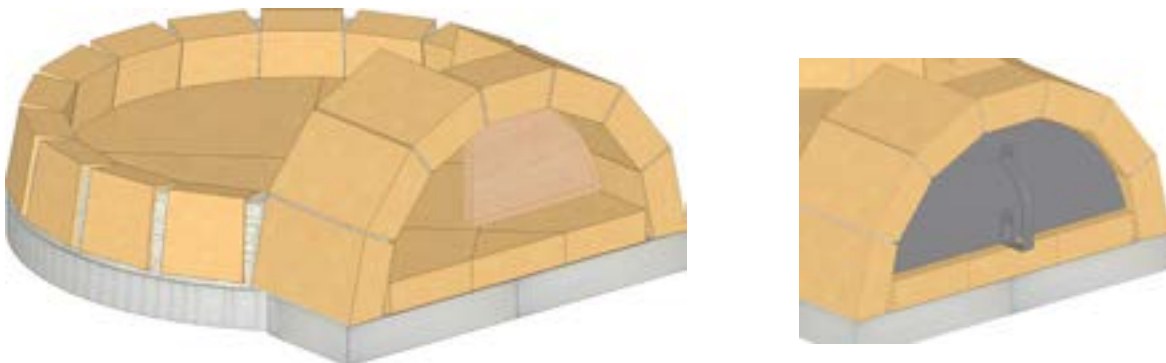
5

Im nächsten Schritt legen Sie die Steine der Backfläche lose ein. Diese werden mittig ausgerichtet. Das Abdecken des Bodens mit z.B. Pappe verhindert das Verschmutzen der Steine beim weiteren Aufbau. Danach markieren Sie wieder der Mittelpunkt der Kuppel, um die Schablone korrekt ausrichten zu können. Von den Schablonen werden nun die 50 mm Bodenstärke abgeschnitten.



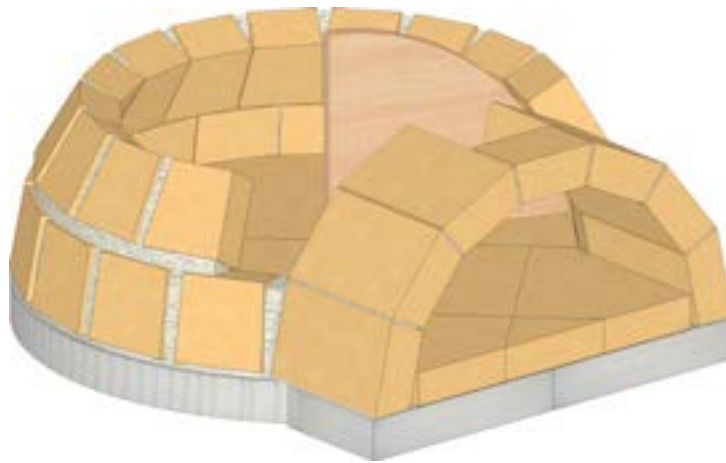
6

Mit Pos. 16 und Pos. 17 wird das Eingangsgewölbe fertig gestellt. Als Hilfe dient die um 5 cm gekürzte Schablone Eingang. Zur Kontrolle des korrekten Radius können Sie auch immer wieder testen, ob die Stelltür in den Eingang hineinpasst. Falls nicht, korrigieren Sie den Radius bevor der Mörtel abbindet! Dieser geht mit der Schamotte eine sehr feste Verbindung ein.



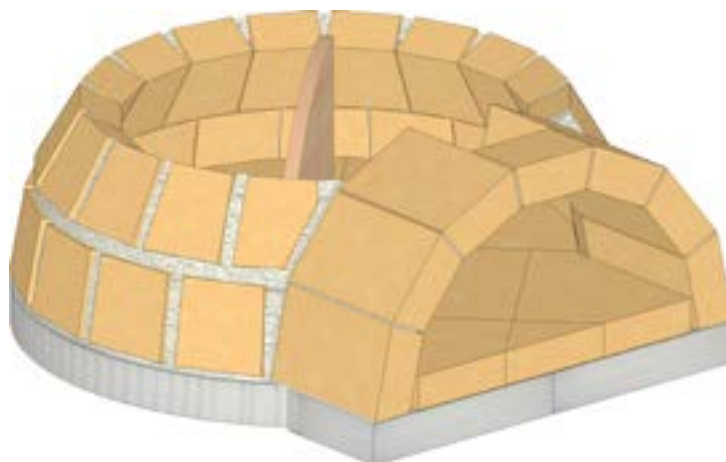
7

Jetzt wird die zweite Reihe Kuppelsteine Pos. 8 gesetzt. Mit dem ersten Stein der 2. Reihe wird hinten begonnen genau mittig über einer Fuge der ersten Reihe.



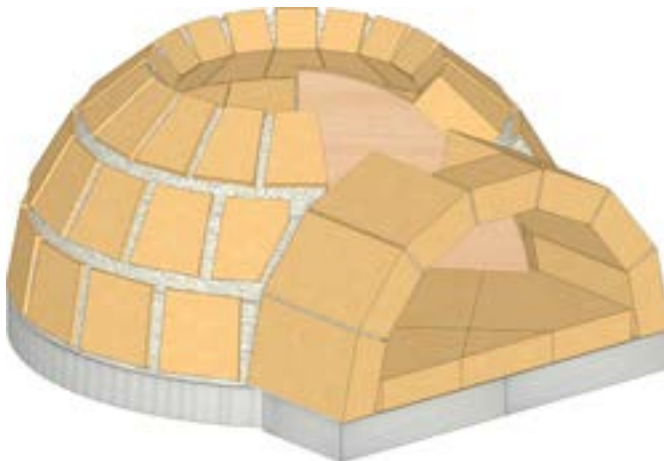
8

Pos. 9 und Pos. 10 werden zur Anbindung an den Eingang eingepasst. Die etwas breiteren Fugen, die dabei entstehen, werden mit Mörtel ausgefüllt. Auch dabei sollte die Schablone verwendet werden.



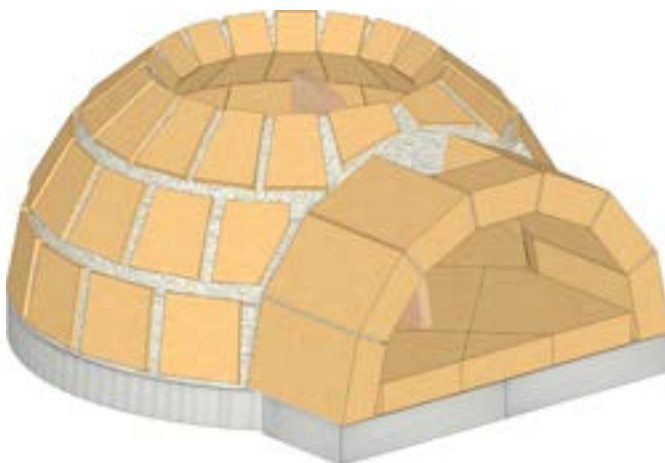
9

Mit der dritten Reihe Kuppelsteine Pos. 11 verfahren Sie genauso wie bei der zweiten Reihe.



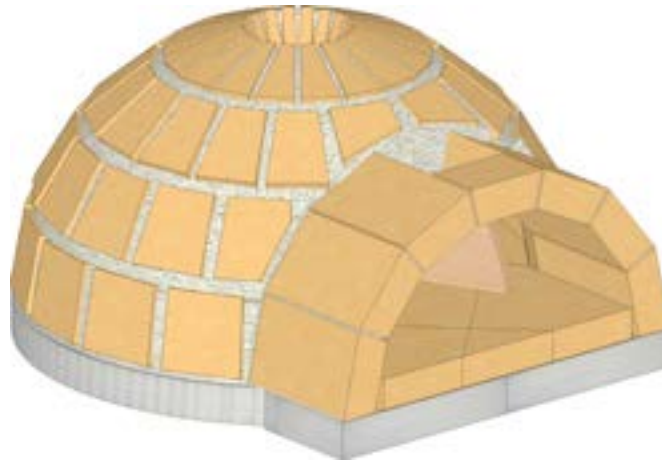
10

Pos. 12 und Pos. 13 werden hier zur Anbindung an den Eingang verwendet. Beim Ausfüllen der Fugen mit Mörtel achten Sie auf die Nachbildung der Steinkontur, damit der Rauchgasweg später nicht beeinträchtigt wird.



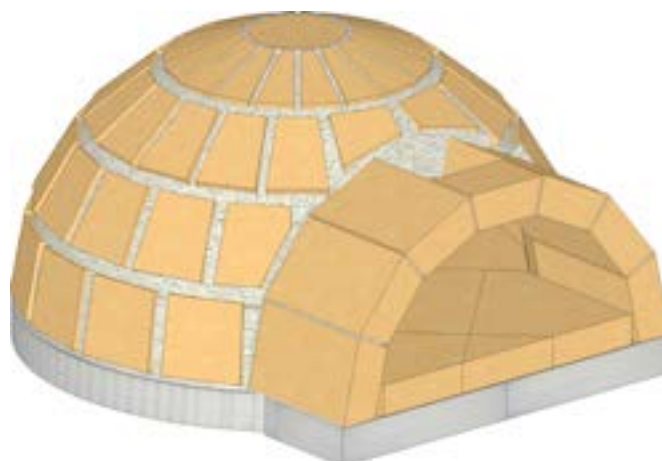
11

Die vierte Steinreihe der Kuppel wird mit Pos. 14 gesetzt.



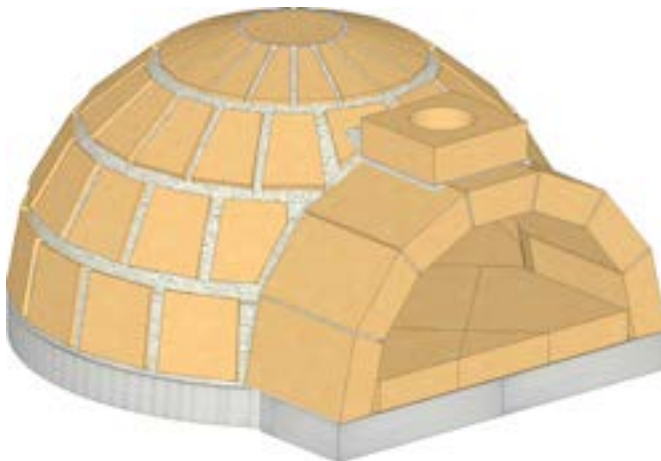
12

Mit dem Verschlussstein Pos. 15 wird die Kuppel verschlossen.



13

Um den Schamotteausbau der Kuppel fertigzustellen, wird die Rauchrohraufnahme Pos. 18 auf dem Eingangsgewölbe festgemörtelt. Die Rauchrohraufnahme richten Sie mittig über die Breite aus. Die Öffnung muss vorne bündig mit der Öffnung im Gewölbe sein.



Der Aufbau des Schamottesatzes ist fertig. Jetzt muss die Kuppel gut gedämmt und anschließend mit einer wetterbeständigen Außenverkleidung versehen werden. Dafür eignen sich, wie im Foto angedeutet, Fasermaterial, ein Drahtzaun oder auch Putzgewebe als Bewehrung und ein Außenputz.



Dämmung und Außenputz



Gestaltungsbeispiel

Heizempfehlung



Wir empfehlen den Backofen nach einer Trocknungszeit von mindestens 2 Wochen bei der ersten Inbetriebnahme sehr langsam aufzuheizen. Lassen Sie ca. 2 kg Holz abbrennen und den Feuerraum wieder abkühlen.

Für das erste Backfest starten Sie **mindestens 2 Stunden** vorher mit dem **Heizen**. Zunächst beginnen Sie das Aufheizen des Backofens mit ca. 3-4 kg Holz (Weich-/Hartholzmix). Nachdem dieses Holz fast abgebrannt ist, lassen Sie noch einmal diese Menge Holz abbrennen. Je nach Backvorhaben können weitere Abbrände oder ein seitliches Feuer nötig sein.

Eine etwa 30-minütige Ruhephase sorgt für eine optimale Verteilung der Wärme.

Jetzt können Sie mit dem Backen beginnen.



Temperaturempfehlungen	
Pizza, Flammkuchen	ca. 300 – 350 °C
Brot	ca. 220 – 270 °C
Kuchen o. ä.	ca. 150 – 180 °C



Frisch Gebackenes aus dem Schamotte-Holzbackofen ...

... knusprig-rösch & einfach lecker

