



Aufbauanleitung

Backofenbausatz
REMUS 60120

Art. Nr.: 618186

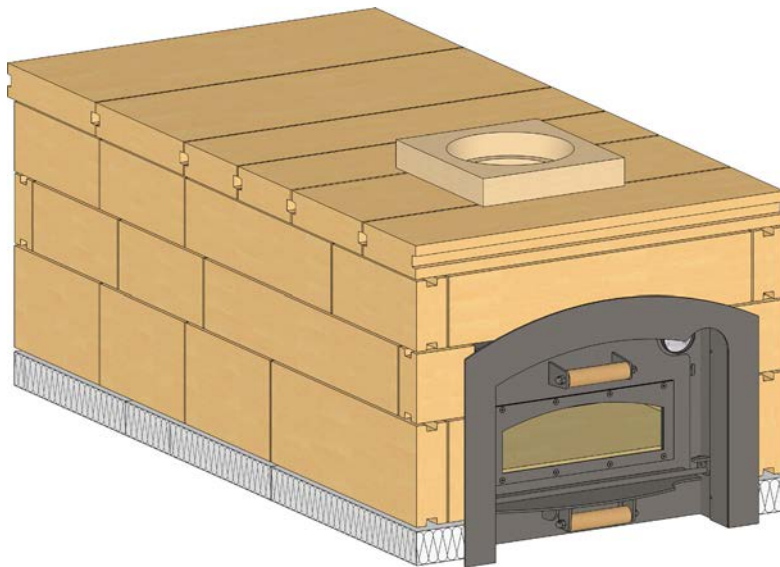
Wolfshöher Tonwerke GmbH & Co. KG
Wolfshöhe 2 | D-91233 Neunkirchen am Sand
Fon: +49 9153-9262-0 | Fax: +49 9153-4342

wolfshoehe.de

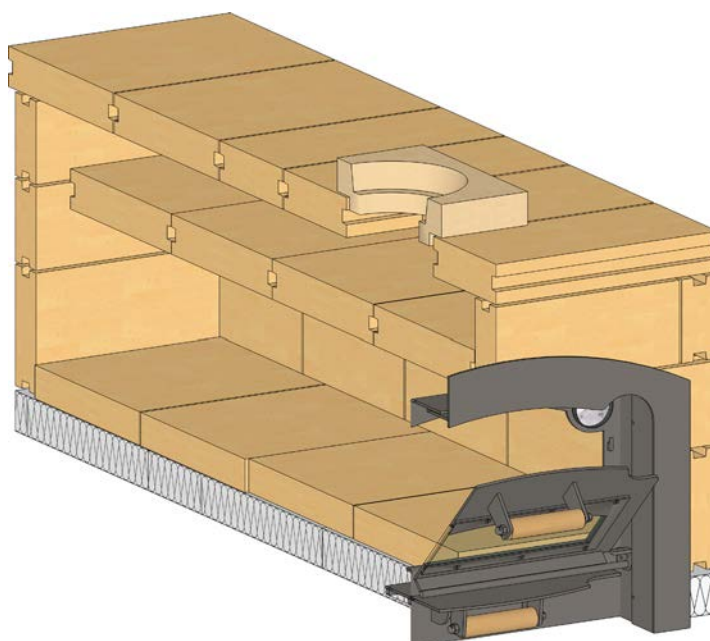
Backofenbausatz REMUS 60120

Art. Nr.: 618186

Aufbauanleitung



REMUS 60120



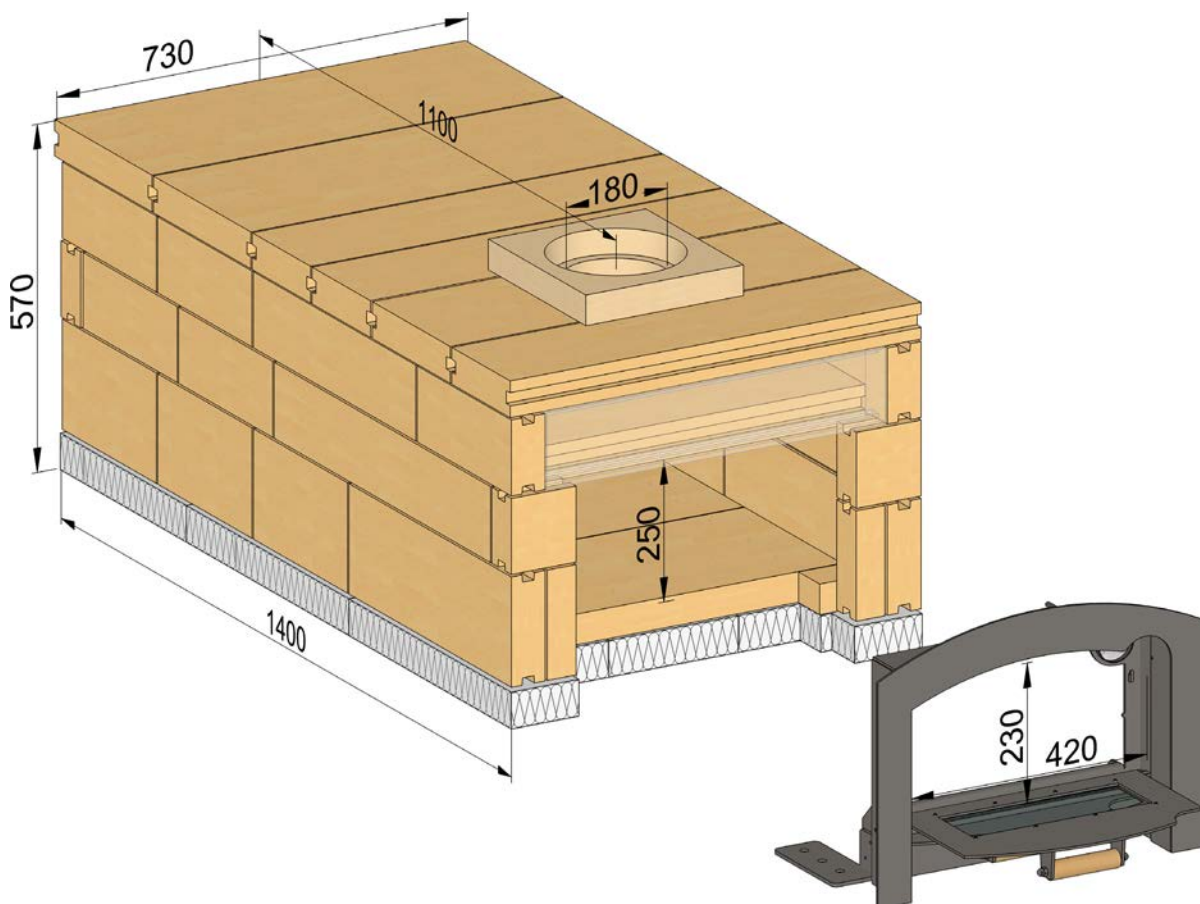
REMUS 60120 Querschnitt



Technische Daten

Technische Daten	
Backfläche in mm	600 x 1.200
Außenmaße (ohne Dämmung) in mm	730 x 1.400 x 570
Backofentür	WBT42
Holzmenge in kg	10-12
Brotlaibe (1kg)	10-12
Pizzen Ø 28 cm	7-8

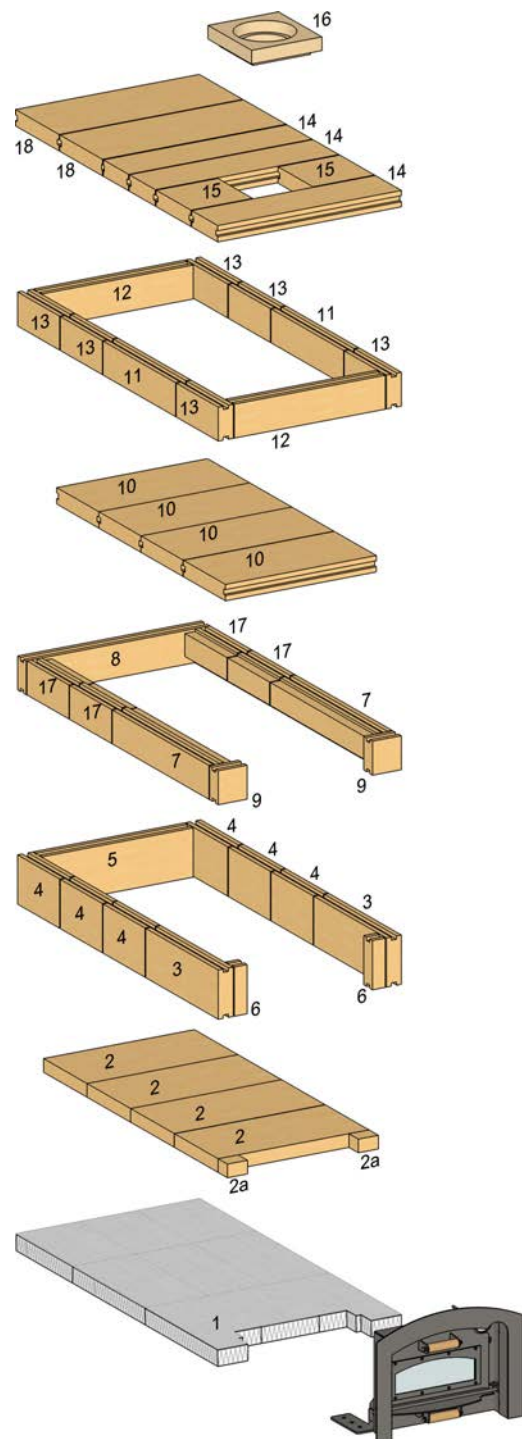
Der REMUS 60120 wird aus 60 mm starken Doppelnutplatten in WKS Schamottequalität aufgebaut. Diese Schamotte ist lebensmittelecht und erfüllt die Anforderungen für Materialien, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Die Platten sind bereits passgenau gefertigt und ergeben einen kompakten Backofen mit ausgewogenem Verhältnis der Speichermasse zu Brennstoffmenge und Backfläche.



REMUS 60120 Maße

Positionsnummern und Explosionszeichnung

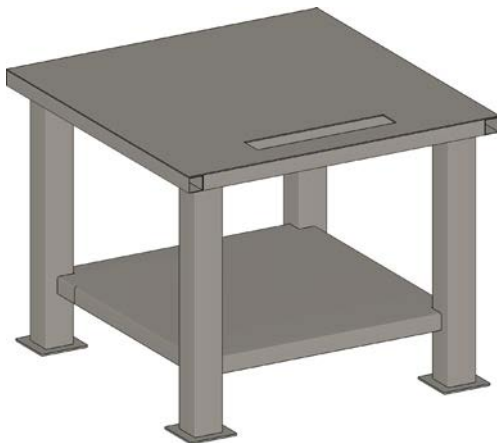
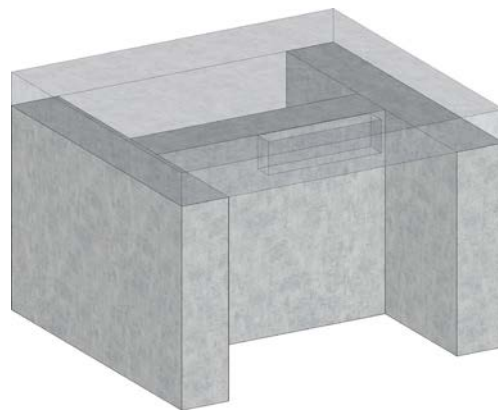
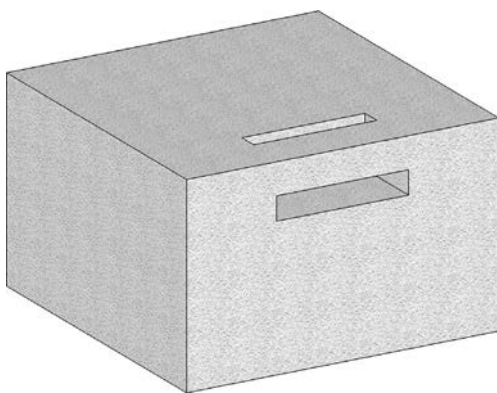
Stückliste			
Pos-Nr.	Stückzahl	Art-Nr.	Bezeichnung
1			Bodendämmung
2	4	308091	Backboden 600x300x50
2a	2	308108	Backboden 80x65x50
3	2	308093	Seitenwand 500x180x60
4	6	308095	Seitenwand 290x180x60
5	1	308097	Rückwand 600x180x60
6	2	308100	Frontwand 50x180x60
7	2	308102	Auflagestein 666x124x60
8	1	308099	Rückwand 730x124x60
9	2	308101	Frontwand 115x124x60
10	4	308107	Umlenplatte 600x290x60
11	2	308094	Seitenwand 500x124x60
12	2	308098	Rückwand und Türsturz 600x124x60
13	6	308096	Seitenwand 290x124x60
14	3	308105	Abdeckplatte 730x180x60
15	2	308106	Abdeckplatte 245x240x60
16	1	300157	Rauchrohraufnahme Ø 180 mm
17	4	308103	Auflagestein 290x124x60
18	2	308104	Abdeckplatte 730x300x60



Anforderungen / Vorüberlegungen

Sockel

Fertigen Sie einen Sockel an, auf dem Sie den Bausatz errichten wollen. Wir empfehlen eine Höhe von ca. 80-100 cm, um zusammen mit dem Backofenboden-Aufbau eine angenehme Arbeitshöhe zu erreichen. Der Sockel muss aus nicht brennbarem Material gefertigt werden. Er kann gemauert oder aus Beton gegossen werden. Auch ein Metallsockel ist möglich.

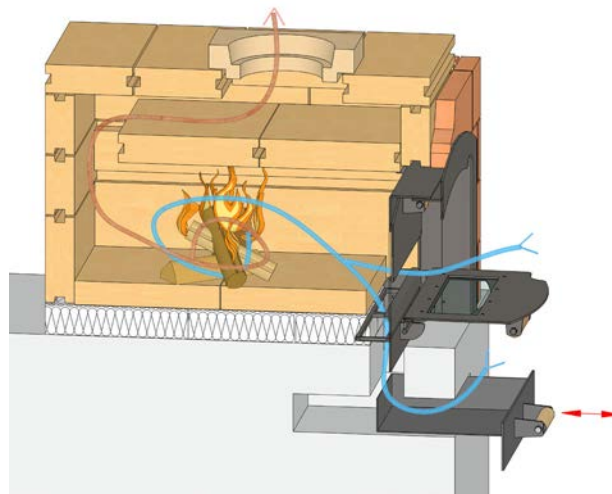


Beispiele Sockelkonstruktion

Die Maße der Grundfläche des Sockels ergeben sich aus der Backofengrundfläche plus Dämmung plus Außenhülle. Die Dämmung sollte mindestens 80 mm Stärke aufweisen. Die Außenhülle sollte stabil und witterungsbeständig sein. Wir empfehlen eine 30 bis 60 mm dicke Außenhülle.

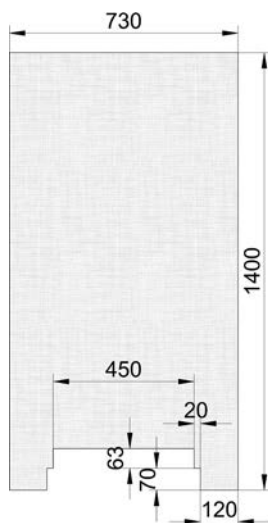
Anforderungen / Vorüberlegungen

Im Sockel muss ein Aschefach integriert werden. Die Öffnung dient gleichzeitig als Verbrennungsluftzuführung. Die Position der Ascheöffnung ist abhängig von der Position der Backofentür auf dem Sockel. Der Abstand der Backofentür von der Vorderkante des Sockels wird wiederum vom Aufbau der Frontverkleidung beeinflusst.

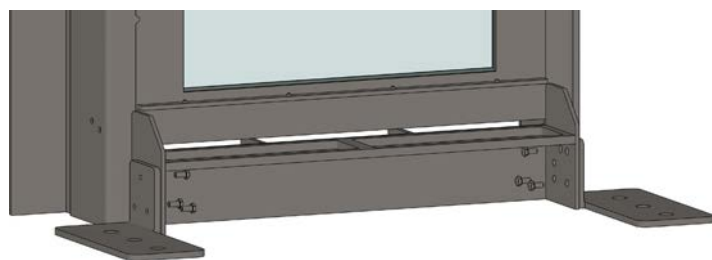


Luft- und Abgasführung im Backofen REMUS 6060

Zum besseren Planen des Sockels empfehlen wir als erstes das trockene Zusammenstellen und Ausrichten der Backofentür, der Dämmschicht und der ersten Steinschicht. Schneiden Sie dazu die Bodendämmung (1) aus dem Bausatz auf die angegebenen Maße zu. Montieren Sie die Stellwinkel an die Backofentür.



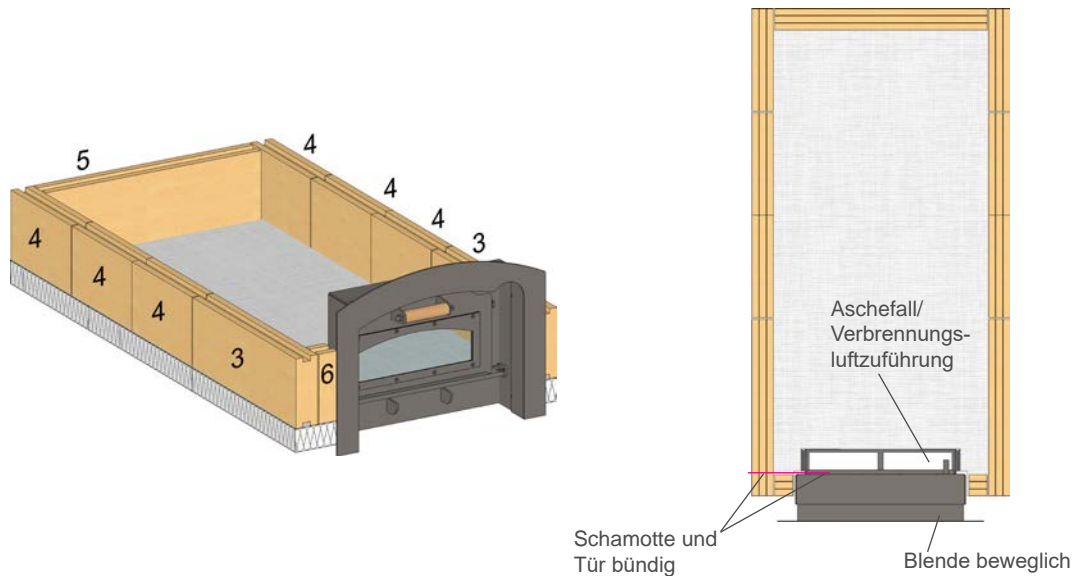
Bodendämmung (1)



Montage Stellwinkel

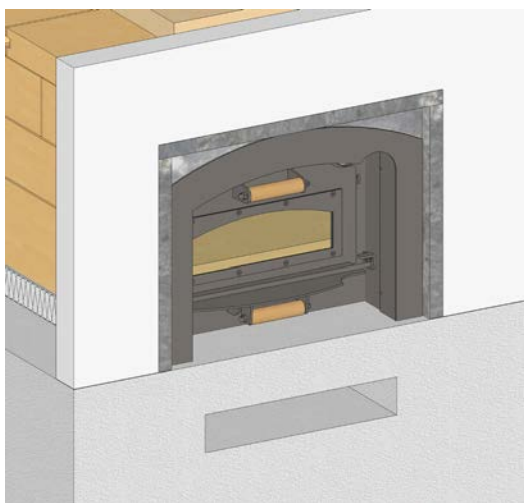
Anforderungen / Vorüberlegungen

Stellen Sie die Backofentür auf und sichern Sie die Tür vor dem Umkippen. Dann werden die Dämmplatten verlegt. Klinken Sie die Dämmplatten an der Stelle der Stellwinkel aus, damit sie ebenmäßig auf dem Sockel aufliegen. Darauf wird die erste Schicht Schamotteplatten gestellt.

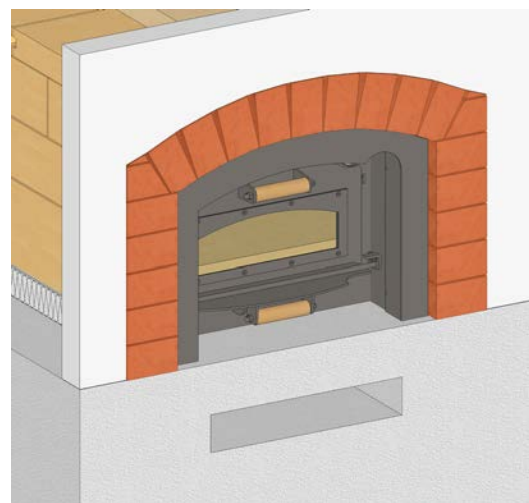


Zusammenstellen und Ausrichten der Backofentür, der Dämmschicht und der ersten Steinschicht

Im zweiten Schritt planen Sie die Frontgestaltung und Außenhülle des Backofens. Die Gestaltungsmöglichkeiten der Front sind vielfältig. Wir empfehlen, die Backofentür in eine Nische zu stellen, um einen besseren Schutz vor Witterungseinflüssen zu erreichen.



Beispiel Türeinbindung mit Naturstein

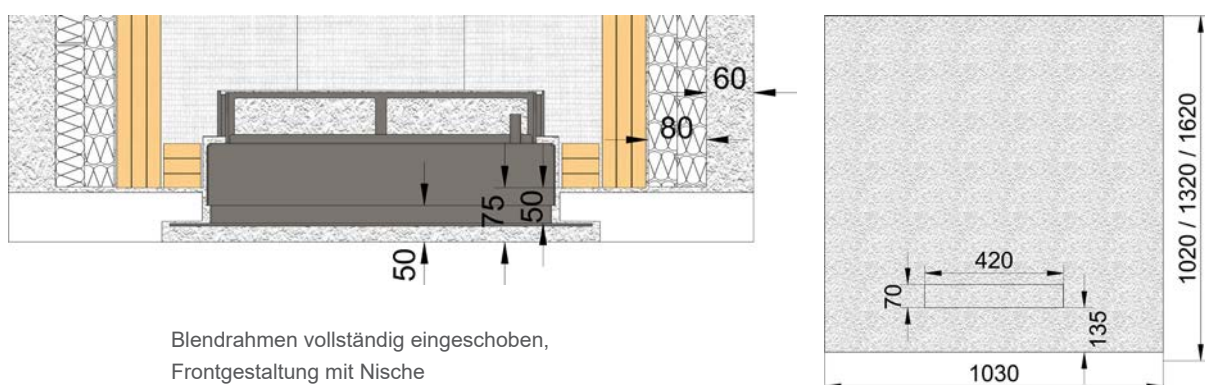
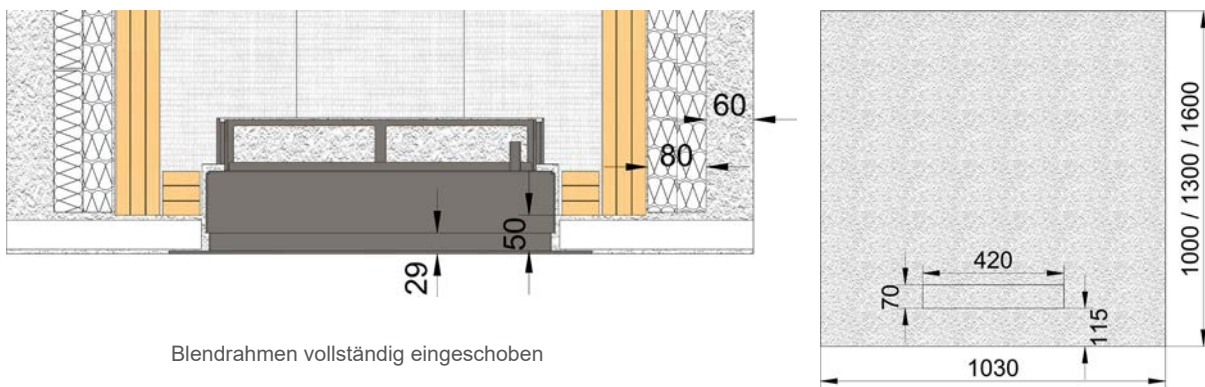


Beispiel Türeinbindung mit Ziegelmauerwerk

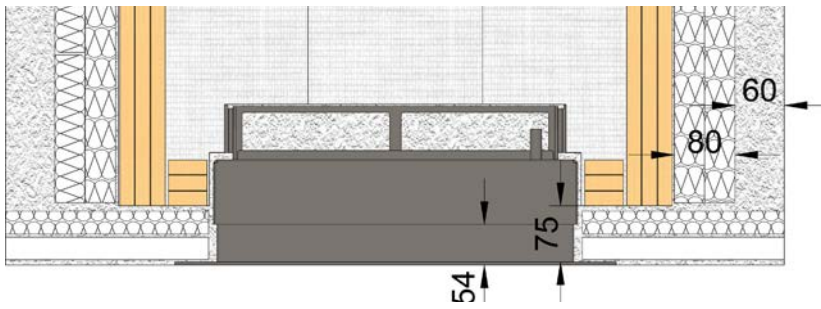
Anforderungen / Vorüberlegungen

Die Backofentür erlaubt zwischen Blendrahmen und Innenausbau eine Wandstärke der Außenhülle zwischen 50 und 75 mm. Mit vollständig herausgezogenem Blendrahmen entsteht genug Raum, um die Front des Backofens gegebenenfalls zu dämmen.

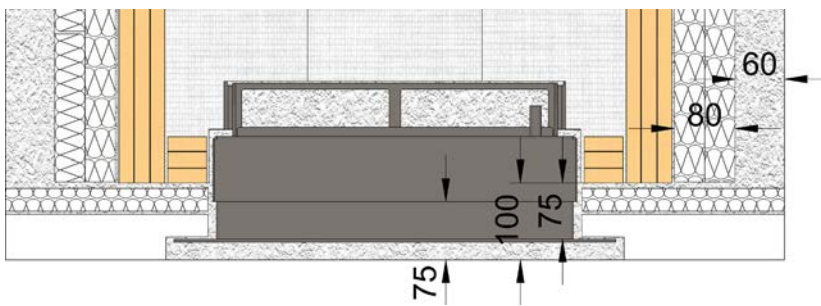
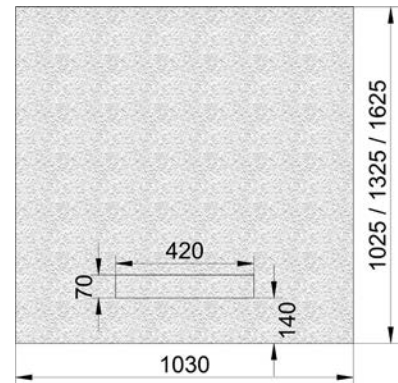
Je nach Frontgestaltung, mit einer Seitenwand-Dämmung von 80 mm und einer Außenhülle von 60 mm ergeben sich folgende Mindestmaße für die Sockelgrundfläche und die Öffnung des Aschefalls.



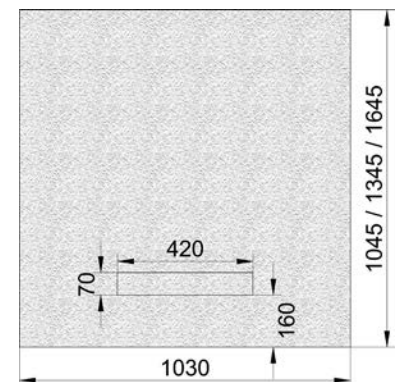
Anforderungen / Vorüberlegungen



Blendrahmen vollständig herausgezogen



Blendrahmen vollständig herausgezogen,
Frontgestaltung mit Nische

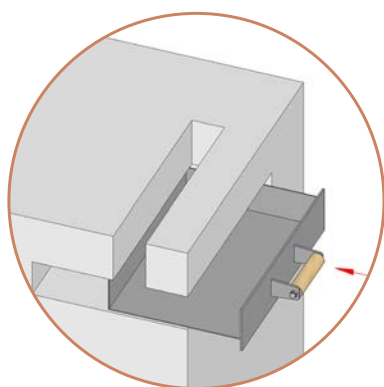
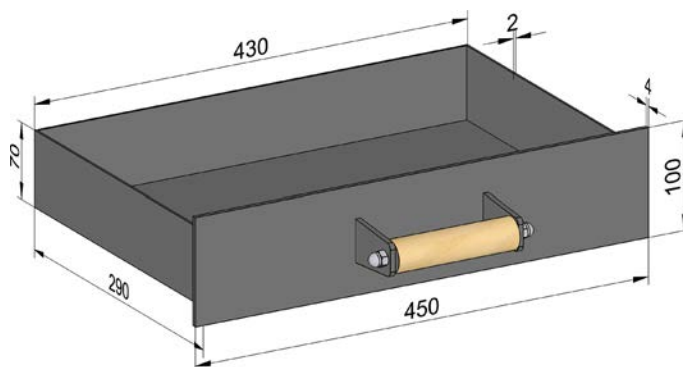


Anforderungen / Vorüberlegungen

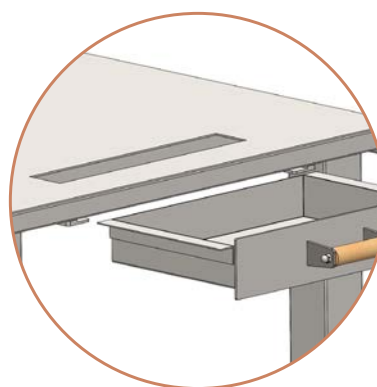
Tipp Aschekasten

Das Aschefach kann mit einem passenden Aschekasten ausgestattet werden. Sie finden den Aschekasten in unserem Sortiment. Die Aussparung im Sockel kann an den Aschekasten angepasst werden.

Eine weitere handwerkliche Konstruktion bei z.B. einem Metallsockel ist das Anbringen von Führungsschienen am Aschekasten und am Sockel.



Aschefach im Betonsockel



Aschefach im Metallsockel

Anforderungen / Vorüberlegungen

Dämmung

Der Backofenbausatz beinhaltet eine 60 mm dicke Bodendämmung. Die Dämmstärke der restlichen Seiten des Backofens richtet sich nach den geplanten Backvorhaben und der damit notwendigen Wärmespeicherung des Backofens. Wir empfehlen, die Seitenwände und die Decke mit mindestens 80 mm dickem Dämmstoff gut zu dämmen, um ein ausgeglichenes und lang anhaltendes Temperaturniveau im Backraum herzustellen.

Folgende Materialien bieten sich zur Dämmung der Seitenwände und Decke an:

- Keramikfaser
- Steinwolle
- Perlite
- Calziumsilikat-Platten
- Blähton

Haben Sie ein Set erworben, sind die Dämmplatten für die Seitenwände bereits enthalten.

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

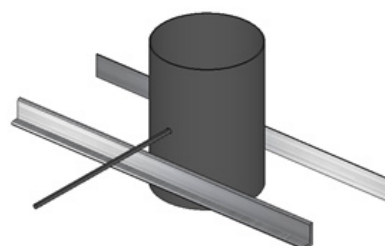
Schornstein und Verbrennungsluft

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

Wird der Backofen in einem Gebäude oder mit einem Vordach errichtet, muss eine Abstimmung mit dem Bezirksschornsteinfeger über die Bedingungen im Aufstellraum hinsichtlich Verbrennungsluftversorgung und Abgasführung erfolgen.

Holzmenge	10-12 kg
Abgasmassenstrom	45 g/s
Notwendiger Förderdruck	8 Pa
Verbrennungsluftbedarf	130 m ³ /h

Belasten Sie den Backofen nicht mit dem Gewicht des Schornsteines. Nutzen Sie z. B. eine Trägerkonstruktion über die gesamte Backofenbreite, um das Gewicht abzufangen.

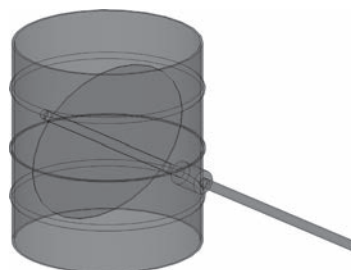


z. B. Winkeleisen an das Anschlussrohr schweißen

Anforderungen / Vorüberlegungen

Klappen

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



Tipps für den Aufbau

Was wird benötigt:

- Ein stabiler Sockel für eine komfortable Arbeitshöhe beim Backen
- Mörtel – unsere Empfehlung Universalmörtel PLUS
- Faserpapier zur Abdichtung zwischen den Bauteilen aus Keramik und Metall mit unterschiedlicher Wärmeausdehnung
- Jeder Backofen sollte gut wärmegeklämt sein – für lange Wärmespeicherung und gleichmäßige Wärmeverteilung und -abgabe.
- Außenverkleidung, Ummauerung, Dach
- Rauchgasklappe
- Schornstein und -anschluss

Bitte denken Sie daran, die Backofendecke nicht mit dem Gewicht des Schornsteins zu belasten.



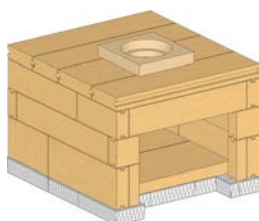
Artikel 703194



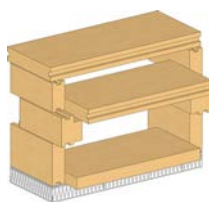
Artikel 302349

Lieferumfang

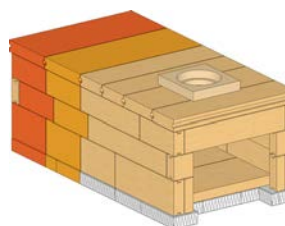
Die Lieferung besteht unter anderem aus den zwei Artikeln REMUS 6060 (618108) und zwei Erweiterungen REMUS 6030 (618109). Beide Artikel ergeben zusammen den REMUS 60120.



REMUS 6060



2 x REMUS Erweiterung 6030



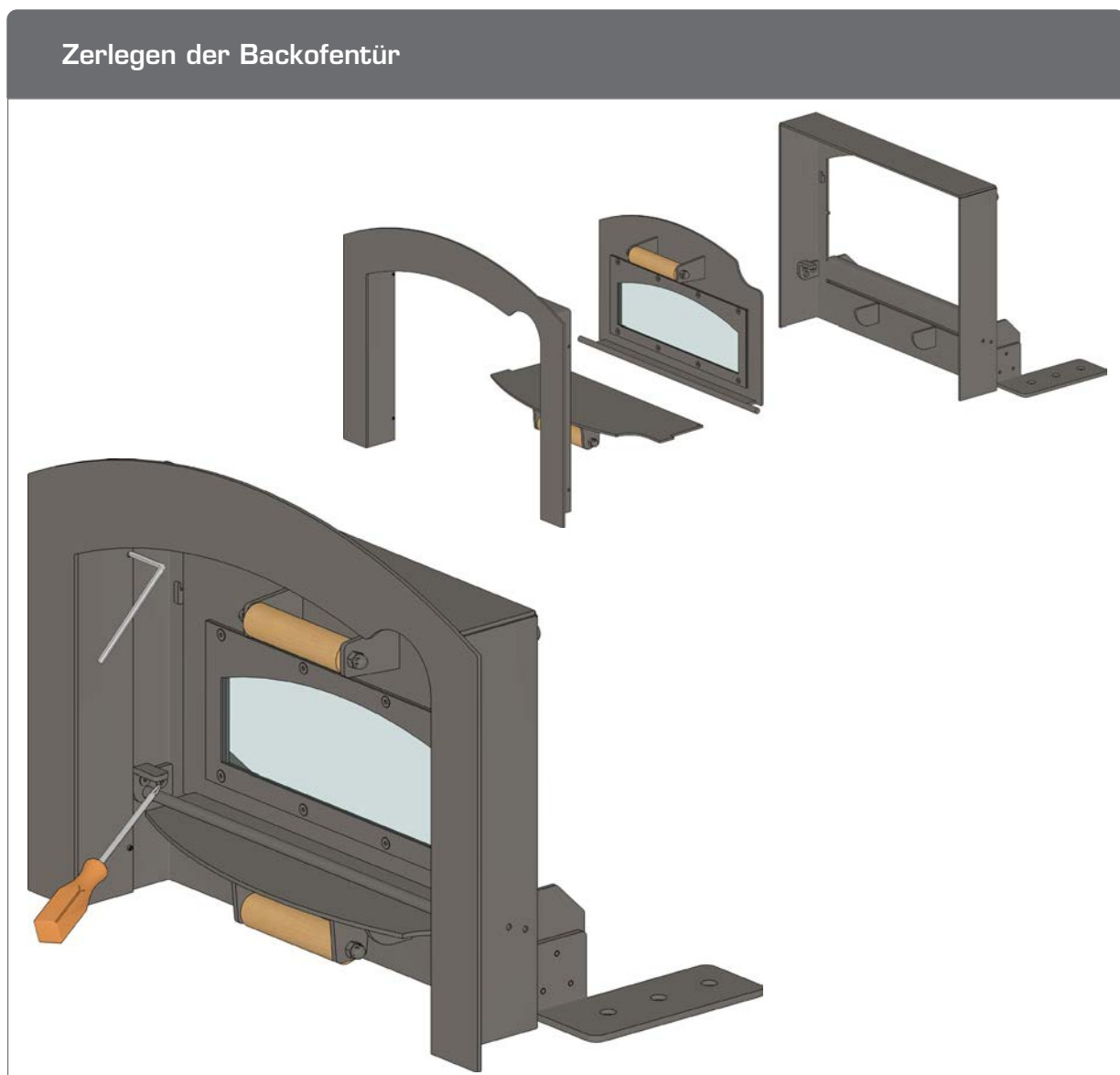
REMUS 60120

Aufbau

Die Vorüberlegungen sind abgeschlossen und der Sockel ist gebaut. In unserem Beispiel wurde die Variante "Blendrahmen vollständig herausgezogen, Frontgestaltung mit Nische" verwendet. Die Stellwinkel der Backofentür sind montiert und die Bodendämmung zurechtgeschnitten.

Im ersten Schritt wird die Backofentür mit den Stellwinkeln auf dem Sockel festgeschraubt. Die Schrauben sind nicht im Lieferumfang enthalten, weil sie sich je nach Sockelmaterial unterscheiden können.

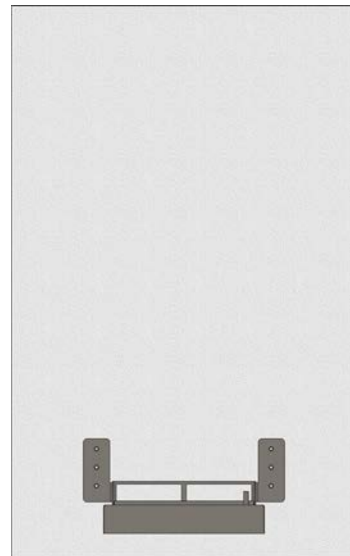
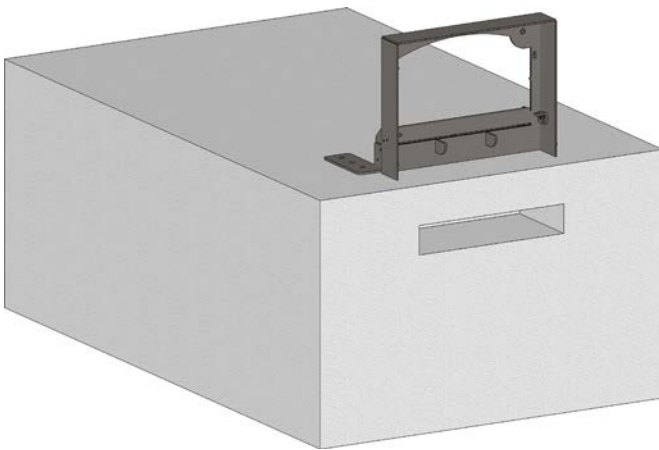
Um die Türblätter, das Luftleitblech und den Blendrahmen während des Aufbaus nicht zu beschädigen, werden diese ausgebaut.



Aufbau

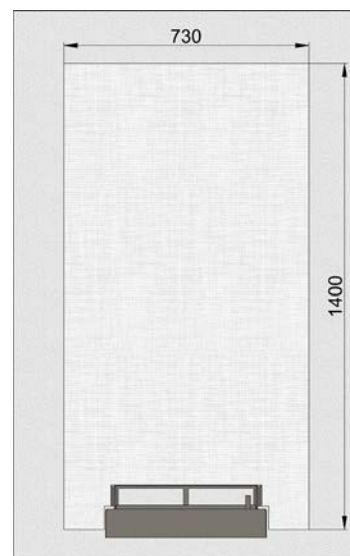
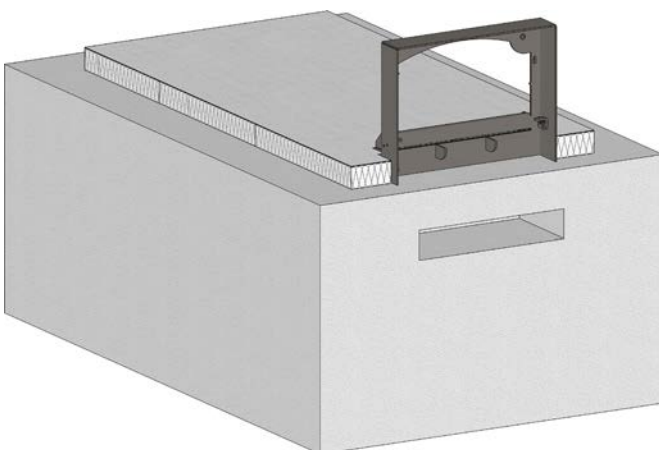
1

Die Backofentür auf dem Sockel festschrauben.



2

Jetzt werden die zugeschnittenen Dämmplatten (1) auf den Sockel geklebt.



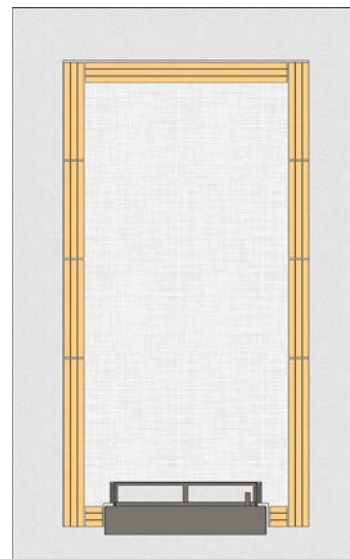
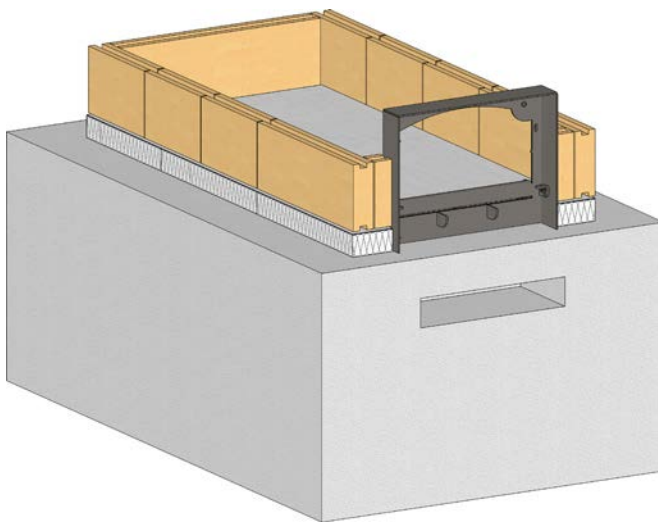
Aufbau

3

Setzen Sie die erste Reihe Steine (3, 4, 5, 6) mit einer dünnen Mörtelschicht auf die Dämmplatten. Wir empfehlen unseren Universalmörtel PLUS.

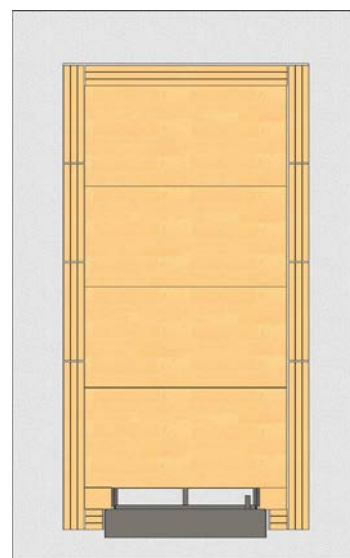
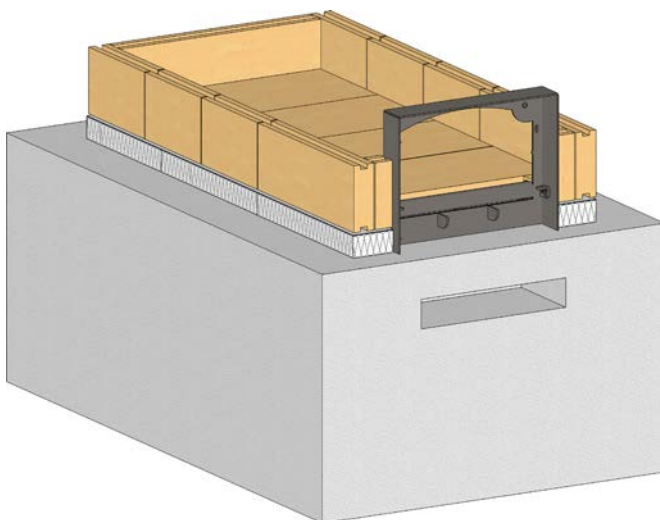


Universalmörtel PLUS, Artikel 703194



4

Die Backplatten (2, 2a) werden lose eingelegt und ausgerichtet. Schützen die Backfläche mit einer Pappe vor Verschmutzungen durch den weiteren Aufbau.

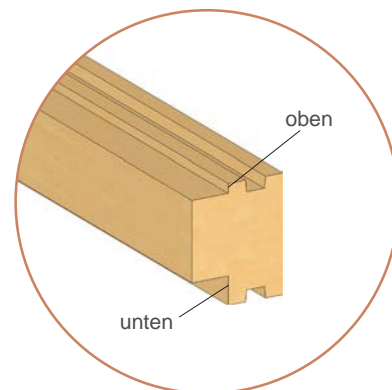
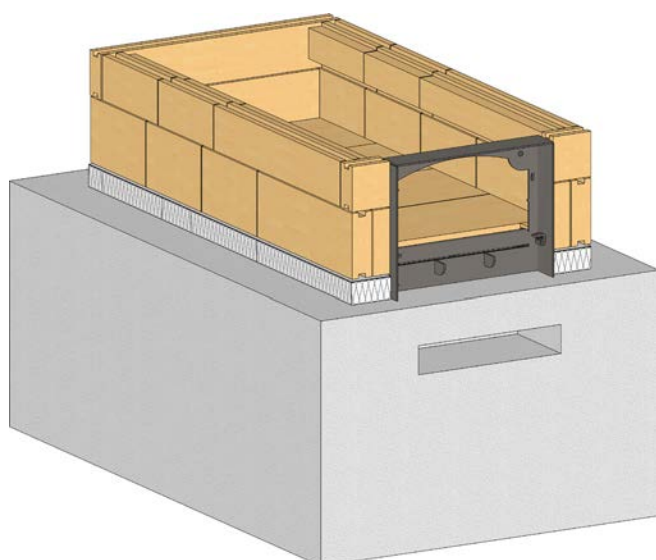


Aufbau

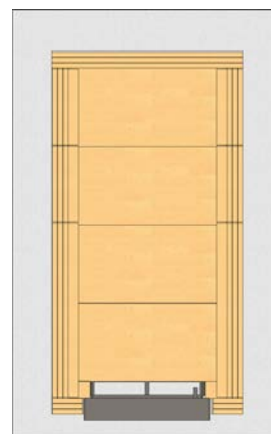
5

Setzen Sie nun die zweite Reihe Steine (7, 8, 9, 17) mit einer dünnen Mörtelschicht. Unsere Doppelnutplatten werden mit entsprechenden Federn zusammengefügt. Das erhöht die Stabilität der Konstruktion.

Beim Setzen der Auflagesteine muss darauf geachtet werden, dass die höhere Auflage nach oben gerichtet ist.



Ausrichtung der Auflage

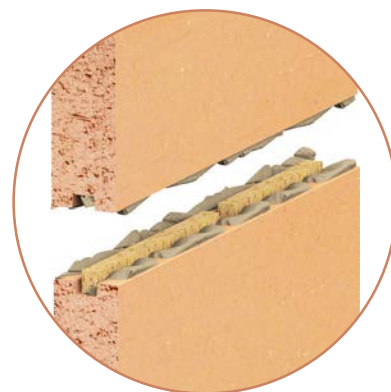


Anwendung: Doppelnutplatten

Doppelnutplatten werden dort, wo es möglich ist, mit den dazugehörigen Federn vermörtelt. Sie lassen sich leicht auf die notwendige Länge zerbrechen.

Zuerst Mörtel in die Nut und auf die daneben liegenden Flächen der einen Doppelnutplatte geben. Danach die Federn in die Nut einreiben und die Nut der zweiten Platte mit Mörtel füllen. Jetzt können die Platten zusammengesetzt werden.

Bitte beachten: Die fertigungsbedingt gemusterte Fläche der Doppelnutplatten zeigt im Bereich des Feuerraumes nach außen, so dass beim Blick in den Feuerraum die Sichtflächen der Schamotte zu sehen sind.



Anwendung der Feder

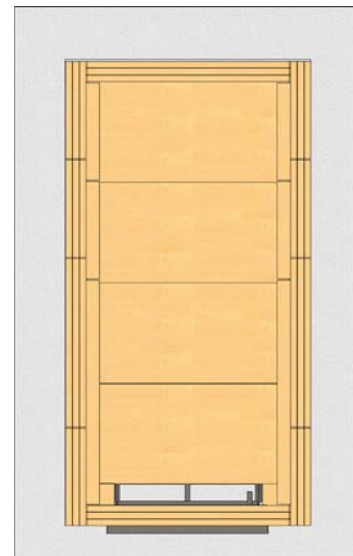
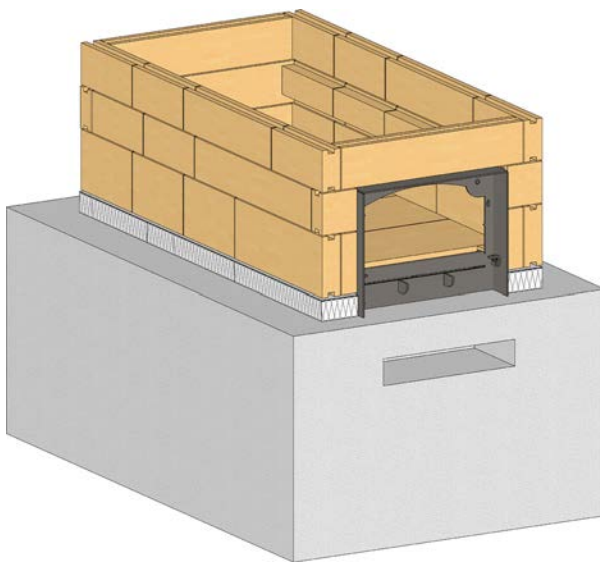
Aufbau

6

Bevor die Umlenplatten eingelegt werden, wird mit den Steinen (11, 12, 13) die dritte Steinreihe gesetzt. Der Zwischenraum zwischen Schamotte und Backofentür kann mit Fasermaterial abgedichtet werden.

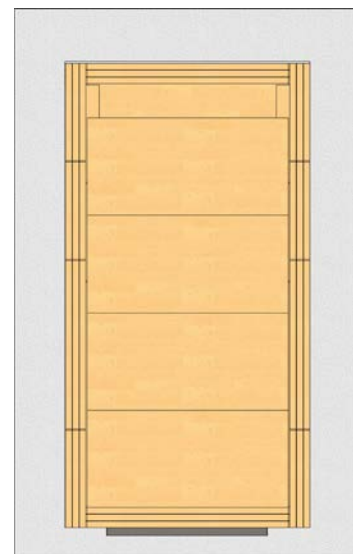
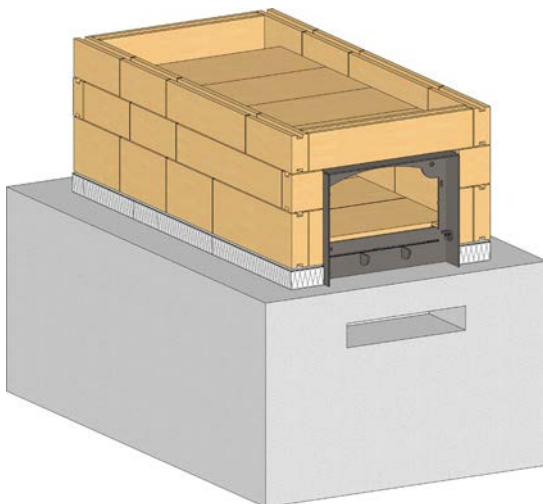


Artikel 302349



7

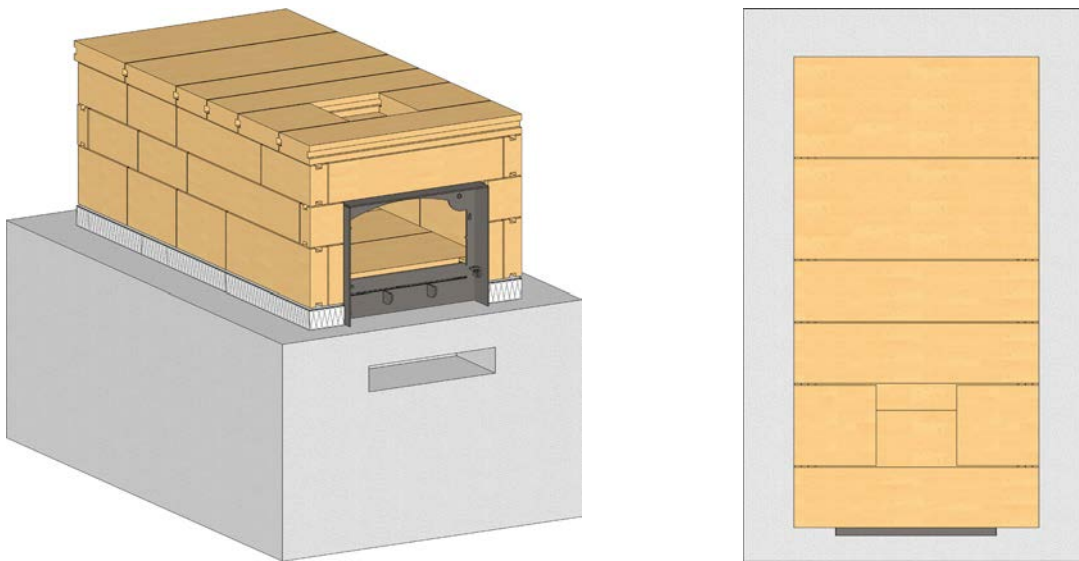
Jetzt werden die Umlenplatten (10) lose auf die Auflagen gelegt. Dabei wird hinten bündig angefangen, so dass vorne ein Umbrand von ca. 90 mm entsteht.



Aufbau

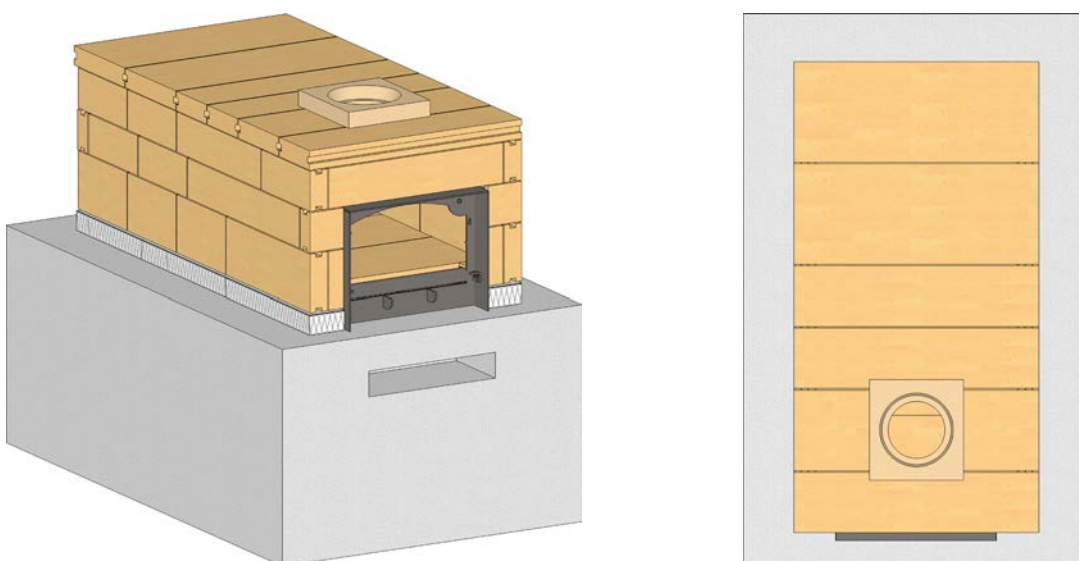
8

Der Backofen kann jetzt mit den Abdeckplatten (14, 15, 18) geschlossen werden. Verwenden Sie auch hier die beiliegenden Federn zwischen den Abdeckplatten.



9

In die Öffnung der Abdeckung wird die Rauchrohraufnahme (16) gemörtelt. Die Abdeckung darf nicht mit dem gesamten Gewicht des Schornsteines belastet werden.

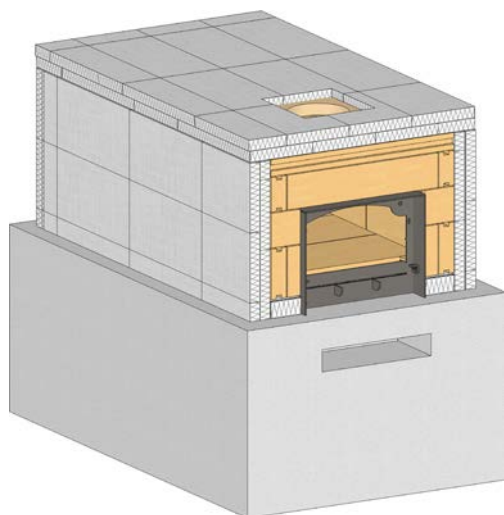


Aufbau

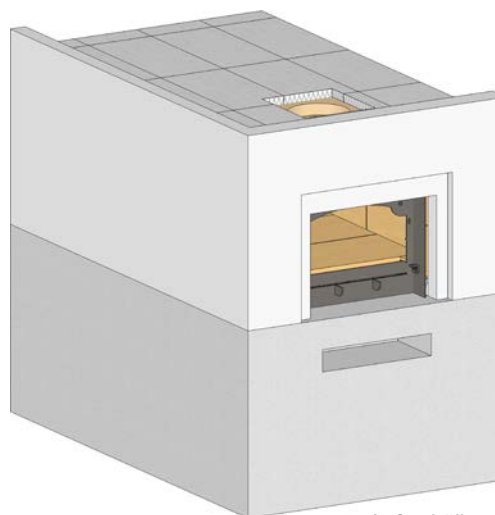
10

Der Schamottesatz ist damit fertig aufgebaut. Jetzt sollte der Backofen gedämmt werden. Wir empfehlen 80 bis 100 mm Wandstärke. Als Dämmstoff kann sowohl das Material aus dem Bausatz aber auch anderes geeignetes Dämmmaterial verwendet werden. Im Bausatz gibt es den notwendigen Kleber dazu. Die Dämmplatten werden möglichst mit geringem Abstand zu den Schamotteplatten zusammengefügt und punktuell verklebt.

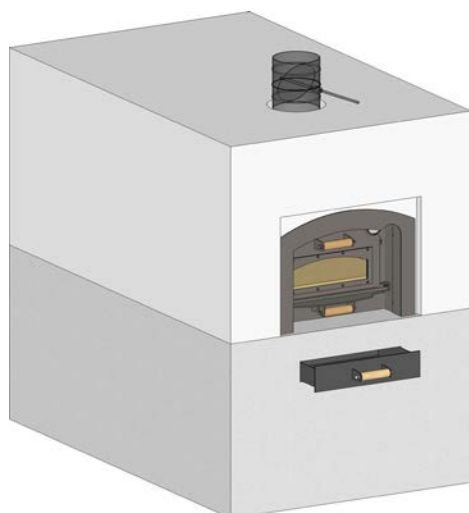
Danach wird die Außenhülle gebaut. Die Backofentür kann nun wieder zusammengesetzt werden und der Blendrahmen aufgeschoben und mit den Madenschrauben befestigt werden. Verwenden Sie Faserpapier zum Abdichten und Ausgleichen unterschiedlicher thermischer Ausdehnung zwischen Keramik und Metall.



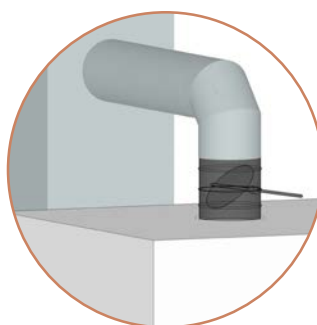
Dämmung



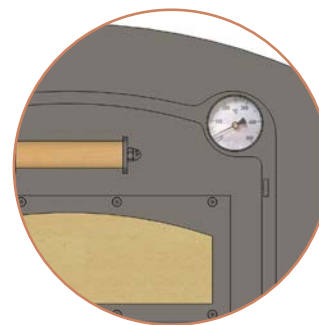
Außenhülle



Fertigstellung mit Abgasklappe und Aschekasten



Abgasklappe



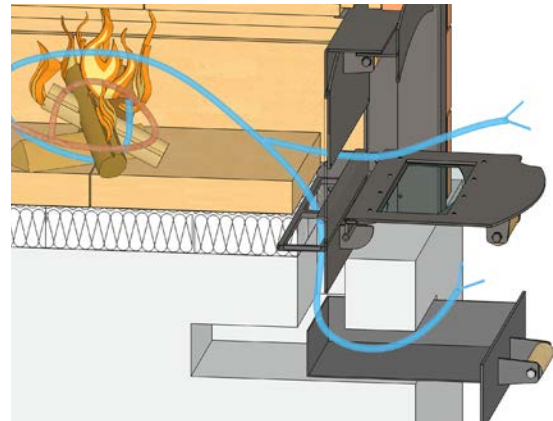
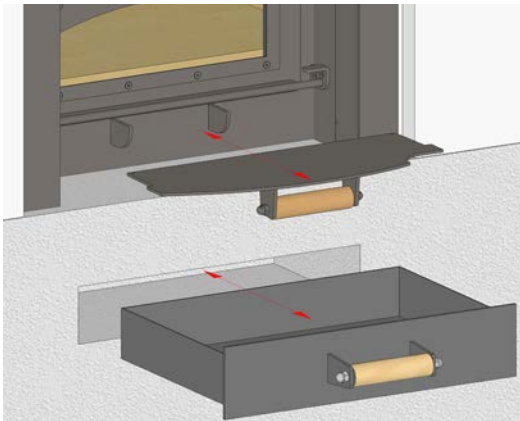
Thermometer

In der Verbindung zum Schornstein sollte eine Abgasklappe eingebaut werden.

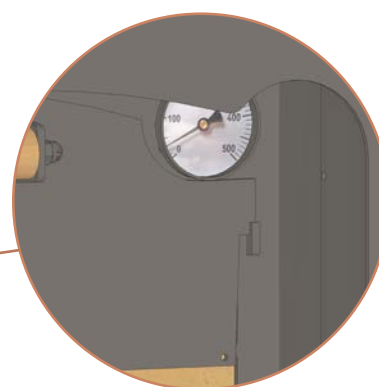
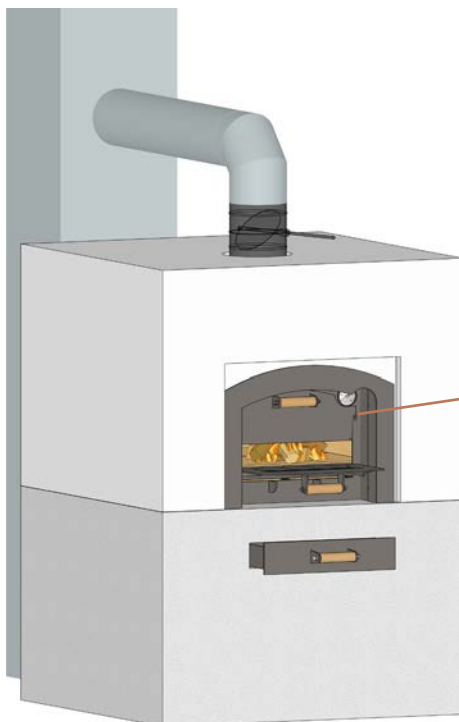
Das Thermometer wird in die Hülse oben rechts in der Backofentür eingeschoben. Während des Abbrandes sollte das Thermometer zum Schutz entfernt werden, um die Funktionalität dauerhaft zu gewährleisten.

Heizempfehlung

Während des Abbrandes muss das Luftleitblech und der Aschekasten herausgezogen werden, damit die Verbrennungsluft ungehindert durch die entsprechenden Öffnungen strömen kann.



Das Luftleitblech kann zu Beginn bei geöffneter Backofentür an seitlichen Haken eingehängt werden. Das gewährleistet eine erhöhte Verbrennungsluftzufuhr in der ersten Phase der Verbrennung, wenn sich noch eine große Holzmenge im Backraum befindet. Später kann das Blech entfernt und die Tür geschlossen werden. Dann reicht die Verbrennungsluft, die über den Aschefall in den Backofen strömt.



Haken zum Einhängen

Verwendung des Luftleitbleches
während des Abbrandes

Heizempfehlung



Wir empfehlen den Backofen nach einer Trocknungszeit von mindestens 2 Wochen bei der ersten Inbetriebnahme sehr langsam aufzuheizen. Lassen Sie ca. 3-4 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. 4-5 kg Holz (Weich-/Hartholz-mix). Nachdem dieses Holz fast abgebrannt ist, lassen Sie die in den technischen Daten angegebene Menge Holz abbrennen. Je nach Backvorhaben kann ein weiterer Abbrand nötig sein.

Danach halten Sie eine ca. 60 minütige Ruhephase zur optimalen Wärmeverteilung ein.

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



Backofenbausatz REMUS 60120

Art. Nr.: 618186

Aufbauanleitung



Frisch Gebackenes aus dem Schamotte-Holzbackofen ...

... knusprig-rösch & einfach lecker

