

Mediterraneo Holz/- Steinbackofen

Anleitung und Installation

Wichtig! Wetterschutz

Damit Sie ein Leben lang Freude an Ihrem Mediterraneo Steinbackofen haben, müssen Sie ihn gegen Witterungseinflüsse schützen, wenn Ihr Holzbackofen ohne Regenschutz im Freien steht:

- 1.) Nehmen Sie Putz- und Grundierfarbe, wir haben die von Ceresit 2.75 Liter genommen. (Reicht auch für den großen Mediterraneo 120).
- 2.) Sie sollten danach noch eine Imprägnierung aufgetragen, damit die Farbe lange schön bleibt und der Regen abperlt, z. B. von MEM 1 Liter (Fassaden Schutz). Das war es schon und er kann im Freien stehen!

Besser ist natürlich eine Überdachung!!

Dann ist er geschützt und Sie können ihn wie geliefert benutzen.

Um eine bequeme Arbeitshöhe zu erreichen, stellen Sie den Holzbackofen auf ein Podest, einen Sockel oder einer Arbeitsinsel. Empfehlenswert ist es für eine Überdachung zu sorgen, somit wird ihr Prachtstück geschützt und Sie sind ebenso im Trockenen!

Das erste Anheizen!

Was Sie unbedingt beachten müssen, wenn Sie Ihren Ofen zum 1. Mal, oder nach längerer Standzeit anheizen:

Beim ersten Befeuern des Ofens kann es durch eine zu hohe Temperatur zu einer abrupten Dampfbildung und einer Beschädigung des Ofens kommen. Aus diesem Grund sollte das erste Anheizen über 4-8 Stunden bei einer Ofentemperatur von ca. 60° - 80 ° Grad stattfinden. Der Ofen sollte danach auskühlen.

Am darauffolgenden Tag sollte der Ofen auf eine Temperatur von 100° bis 150° über 4 -8 Stunden geheizt werden. Nun wiederrum den Ofen auskühlen lassen.

Am 3. Tag kann der Ofen auf 150° Grad angeheizt werden. Im Anschluss daran können dann dickere und schwerere Holzstücke (Buche, Eiche, Esche Olive in 20-30 cm langen Stücken) verwendet werden, um den Ofen auf die gewünschte Temperatur zu bringen.

Zu beachten ist, dass das Außenthermometer nur eine Richtlinie darstellt. Die Temperaturen im inneren des Ofens können höher sein als außen angezeigt wird. Die exakte Temperatur ermitteln Sie mit einem Infrarot-Thermometer (erhältlich im Shop).

Bedenken vor Rissbildungen – Brauchen Sie nicht haben!

Rissbildungen im Ofengewölbe sind normal und kaum zu vermeiden. Diese entstehen durch die hohe Temperatur-Wechselbelastung auf das Material. Die Temperaturen im Inneren des Ofens sind ungleich höher als die äußeren Teile des Ofens. Diese Unterschiede führen letztlich auch dazu, dass das Ofengewölbe Innen- sowie Außen Risse bekommen kann. Eine Rissbildung ist während des Brennvorgangs also ganz normal. Sie stellt keinen Mangel des Ofens, oder eine Beeinträchtigung bzw. Funktionsstörung des Ofens dar. Sind größere Risse sichtbar, so können diese mit Feuerzement oder Schamottkleber wieder beheben.

Rissbildungen im Ofengewölbe sind normal und daher von der Gewährleistung ausgeschlossen!

Reinigung und Pflege

Zur Innenreinigung des Ofens empfehlen wir ausschließlich die Verwendung spezieller Ofenbürsten aus Messing. Oder nur Schaufel und Besen. Keine nassen Lappen oder sonstige Putzmittel verwenden, die Feuchtigkeit enthalten.

Schütten sie niemals Wasser in das Ofeninnere!

Alle unsere Holzbacköfen- und Grillkombinationen können auch im Winter in Betrieb genommen werden. Bitte beachten Sie den Punkt „Anheizen“

Wichtig: Wir weisen vorsorglich darauf hin, dass unsere Holzbacköfen- und Grillkombinationen im Winter abzudecken sind. Wasser und Frost können Schäden verursachen. Eine jährliche Imprägnierung, vorzugsweise im Frühjahr oder Herbst, schützt zusätzlich vor Wasser und Frostschäden.

Den Fassadenschutz (Imprägnierung) erhalten Sie im handelsüblichen Baumarkt.

Eine weitere Möglichkeit den Ofen vor der Witterung zu schützen: Geben Sie Ihrem Ofen ein Dach über dem Kopf. Ideen hierzu finden Sie im Netz und auf unserer Seite.

Betrieb innerhalb Gebäuden.

Der Betrieb von Holzbacköfen Innerhalb von Gebäuden regeln **das Baurechtsamt/ Landratsamt eines jeden Bundeslandes unterschiedlich.**

Es liegt in Ihrer Verantwortung, den Betrieb des Holzbackofens im Gebäude durch die entsprechende Behörde genehmigen zu lassen.

Wir übernehmen keinerlei Haftung für andere Verwendungsarten und Einsatzzwecke als oben aufgeführt. Der Kunde verpflichtet sich und garantiert bereits an dieser Stelle, uns von allen beliebigen negativen Auswirkungen eventueller Verletzungen verwaltungstechnischer, baulicher, urbanistischer und strafrechtlicher Vorschriften schadlos zu halten und für alle etwaigen Ausgaben, Geld- und sonstige Strafen aufzukommen, die infolge der vom Kunden zu verantwortenden, Vorschrift-Verletzungen anfallen.

Richtig anzünden und heizen

BEI JEDER WETTERLAGE

Gutes Feuer ohne Rauch – auch bei nicht optimalen Bedingungen.

Woran liegt es, wenn´s raucht?

Physikalisch lässt sich das Problem wie folgt erklären: Der Kamin Zug (eigentlich Unterdruck) entsteht nur durch den Temperaturunterschied vom Ofeninneren nach draußen. Je kühler es draußen wird und je größer der Temperaturunterschied wird, umso stärker wird der Unterdruck bzw. "Zug" im Schornstein. Das heißt, dass bei Außentemperaturen von z.B. 22°C und Ofeninnentemperaturen im Schnitt von 15°C lediglich ein Unterschied von 7°C vorliegt. Das bedeutet zu wenig Zug, was für fast keine Feuerstelle ausreicht.

Was tun? Hier unsere Tipps:

Sorgen Sie dafür, dass sich innerhalb kurzer Zeit eine sehr hohe Temperatur im Schornstein bildet. Deshalb soll der Startvorgang so schnell und heiß wie möglich von statten gehen, d.h. – Luftschieber- und oder Tür ganz auf (auch während des gesamten Abbrandes) Bei indirekt befeuerten Öfen bleibt die Back Raum Tür in der Anheizphase zu.

Verwenden Sie kleinstückiges Weichholz (KEIN Hartholz, das gleicht sonst dem Anfahren mit dem Auto im 2. Gang)

Verwenden Sie zum Anzünden einen guten Anzünder (kein Papier, Späne oder andere Anzündhilfen)

Legen Sie 4-6 Mittelgroße Scheite (Durchmesser eines Unterarms) ein und oben drauf Ausreichend kleines Anmachholz anschließend oben drauf der Anzünder.

Lehnen Sie die Ofentür an und schließen Sie sie erst wenn der gesamte Holzstapel unter Feuer steht.

Achten Sie darauf, dass die gesamte Holzfläche der Scheite schwarz und mit einer Flammenbildung überzogen ist. Erst in diesem Stadium der Verbrennung ist die Entgasung des Brennstoffes eingetreten und verbrennt weiter ohne Rußbildung. Solange auch nur die geringsten Rauchschwaden vom Holzstapel aufsteigen, wird sich nachhaltig Ruß auf die Back Kammer legen, denn Rauch bedeutet Ruß.

Bitte achten Sie darauf, dass das Feuer nach dem Schließen der Türe nicht an Leuchtkraft verliert oder gar ausgeht. In diesem Fall muss die Tür noch länger angelehnt bleiben. Wenn das Feuer nicht richtig brennt, kommt es durch die zu geringe Abgastemperatur zu einer Verrußung des Backraums / Feuerraums, d.h. das Rauchrohr und der Schornstein setzt sich mit Glanz Ruß zu. Im schlimmsten Falle rinnt aus den Rohren eine schwarze Flüssigkeit. Dabei handelt es sich um Kondenswasser mit unverbrannten Kohlenwasserstoff-Molekülen, was als "Versottung", oder „Glanz Ruß" bezeichnet wird. Die verrußte Back Raum wird in der Regel automatisch wieder sauber, wenn Sie den Ofen die nächsten Male richtig auf Nennheizleistung einfeuern.

RICHTIG ANZÜNDEN

Zum anfeuern benötigen Sie trockenes (Restfeuchte unter 20%), nicht zu dickes, großstückiges Buchenholz (ca. 4-6 Mittelgroße Scheite), das mit einem Grillanzünder von oben in Brand gesetzt wird - bitte keine Zeitung oder Karton! Diese enthaltene Druckerschwärze, Bindemittel, Formaldehyd, welches wiederum Dioxine und Furane freisetzt. Wichtig ist, dass Sie die Holzscheite immer abwechselnd aufeinanderlegen und dabei die dickeren Scheite unten nach vorne schauend und die dünneren oben drauflegen. Öffnen Sie die Luftöffnungen Ihres Ofens ganz und lassen Sie die Tür angelehnt / offen. Damit erreicht der Holzbackofen schnell die hohen Temperaturen, bei denen er so schnell wie möglich in die saubere Entgasungsphase übergeht und keinen Ruß freisetzt. Erst wenn der Holzstapel bis unten brennt und alle Holzscheite komplett und vollständig brennen (nicht nur teilweise), schließen Sie die Tür wieder. Ist das Feuer runter gebrannt und nur noch Glut im Ofen, sollte der Luftschieber komplett geschlossen werden. Solange gelbe Flammen flackern, sollte der Luftschieber auf sein. Dies hat den Effekt, dass der Ofen nicht von innen her auskühlen kann, und die Wärme viele Stunden länger gespeichert wird. Drehen Sie dem Ofen die Luft ab, so erzeugen Sie eine unvollkommene Verbrennung, die Schadstoffe freisetzt. Dadurch verrußt der Back Raum und es wird die Umwelt geschädigt. Wir wünschen viel Erfolg.