



Montagehandleiding



Let op: Draag werkschoenen, handschoenen en stofmasker bij deze werkzaamheden.
De ovendelen zijn zwaar. Til de ovendelen met 2 man! Sterke vrouwen mogen ook.

Lees voor u begint de montagehandleiding goed door.

Benodigd gereedschap:

Stanley mes en of schaar

Decoupeerzaag en handzaag

Plamuurmes en troffel + kuip om de mortel te mengen

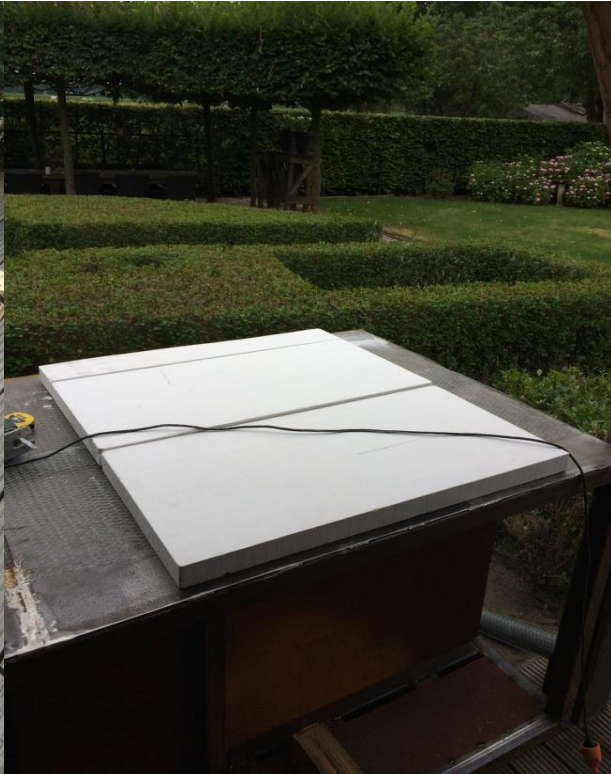
Zijkniptang

Rolbandmaat

Waterpas



Zo wordt uw pizzaoven geleverd. Deze zit dan nog wel netjes in de krimpfolie verpakt



Rol fijnmazig gaas (niet meegeleverd) uit over het onderstel. Plaats daarop de 2 x 5 cm calcium silicaat platen. (op de 2 x 2,5 cm bij Tipo **5A** en 4 x 2,5 cm voor de Tipo **10TS**)



Plaats de boog netjes in het midden van de plaat. Achter de boog plaatst u het deel met het deurtje. (bij model **5A** zit het deurtje al in het boogdeel.



Leg de vloer of vloerdelen op de 2,5 cm calcium silicaatplaat en teken deze af. (op de 5cm bij Tipo **5A** en de **10TS**) Vervolgens netjes op maat zagen met decoupeerzaag. De vloer ligt nu dus op 7,5 cm isolatie !



Plaats de vloer. Afhankelijk van het type oven kan deze uit 1, 2 of meerdere delen bestaan.



Plaats vervolgens de overige koepeldelen om de vloer heen en laat ze netjes aansluiten. Afhankelijk van het type oven kan het aantal koepeldelen verschillen.



Plaats als laatste de "deksel". Uw oven is nu op enkele kiertjes na dicht.



Zaag met een decoupeerzaag de overtollige calcium silicaatplaat weg. Ook onder de boog (zie inzet)



Bovenop de oven vindt u een aantal stalen hijs oogjes. verbind deze met ijzerdraad aan elkaar.



De kiertjes worden nu zorgvuldig dichtgesmeerd met de meegeleverde vuurvaste mortel. (Valbrenta kit) Gebruik handschoenen.



Deze vuurvaste mortel is ca 20 minuten lang heel makkelijk te verwerken. Daarna begint deze op te stijven. Maak hierna uw gereedschap schoon.



Breng 3 lagen keramische dekens aan. Deze snijdt u eenvoudig met een stanley mes. Knip of snij de dekens op maat zodat meteen een bolvorm ontstaat en alles netjes aansluit. !! Draag stofmasker en handschoen !!



Op bovenstaande foto is het speciale RVS verloopstuk geplaatst. Deze heeft u nodig wanneer u een oven vrij plaatst met een enkelwandige schoorsteen. In het geval van een dakdoorvoer met dubbelwandige pijp heeft u deze niet nodig. Vooraan op de koepel is maar 1 laag deken aangebracht. Meer is niet nodig aangezien dit buiten de oven valt en het daar dus veel minder heet wordt. De Koepel zelf heeft 3 lagen nodig



Na de derde laag te hebben aangebracht spant u het vooraf geplaatste fijnmazige gaas over de oven heen en verbindt het overal met ijzerdraad. Probeer het zo strak mogelijk om de oven heen te krijgen en knip overtollig gaas weg. Wij hebben in dit voorbeeld aluminium tape gebruikt om de dekens goed op hun plaats te houden. Dit is makkelijk maar geen must. (aluminium tape wordt niet meegeleverd)



mag ook een andere mortel zijn. Bij een oven type **5A** heeft u 2 tot 3 zakken nodig. Bij een **6B** 4 zakken en bij een **8C** en **10 TS**: 5 zakken van 25 kg. In de laatste laag kunt u bijvoorbeeld een kleurpoeder verwerken. U kunt ook de koepel schilderen nadat deze compleet droog is.



U bent trots op het eindresultaat en wilt nu het liefst de hele familie uitnodigen om pizza te komen eten. Maar helaas; Er moet nog iets belangrijks gebeuren!

De oven moet Drogen !!

Laat afhankelijk van het weertype de oven nu 1 a 2 weken met rust (pas op met direct zonlicht op de pas gestucte koepel; het droogt dan té snel waardoor de stuc laag kan gaan barsten)

Hierna kunt u de oven gaan curen. Curen is uitharden en dit moet zeer zorgvuldig gebeuren:

Dag 1: klein vuurtje maken en 1 uur laten branden. (zie foto hieronder)

Dag 2: iets groter vuurtje maken en 2 uur laten branden.

Dag 3: nog iets groter vuurtje maken en 3 uur laten branden.

Dag 4: datzelfde vuurtje 4 uur laten branden

Dag 5: U kunt voluit stoken nu en pizza bakken of

Eet smakelijk !

Handig om te weten:

De vloer moet tussen de 350 en 400 graden heet zijn voor de beste pizza.

Pizza bak je tussen de 90 en 120 seconden ! Duurt het langer dan droogt het deeg uit.

Het recept voor goed pizzadeeg vindt je op onze websites.

Hete ovens kunnen niet tegen water !! Aan de buitenzijde geen probleem natuurlijk.

Dek een niet overkapte oven in de winterperiode af. Regenwater en vorst kunnen barsten in de buitenste stuc laag veroorzaken.

Wanneer je de oven langer dan 2 maanden niet gebruikt herhaal dan het cuurproces zoals hierboven beschreven.

