

MONTERINGSFORSLAG

FOR HEMSEDAL 4 OG 5



Verktøy og utstyr til montering

- Gummihammer
- Murerbøtte og drill med blandespindel til blanding av medfølgende leirelim
- Murerskje
- Liten vinkelkutter med diamantskive (for evt. tilpasning av gulv og vegger)
- Verneutstyr (støvmaske, hørselsvern, vernebriller, hansker)
- Tilgang til vann og strøm

Forhåndsinformasjon

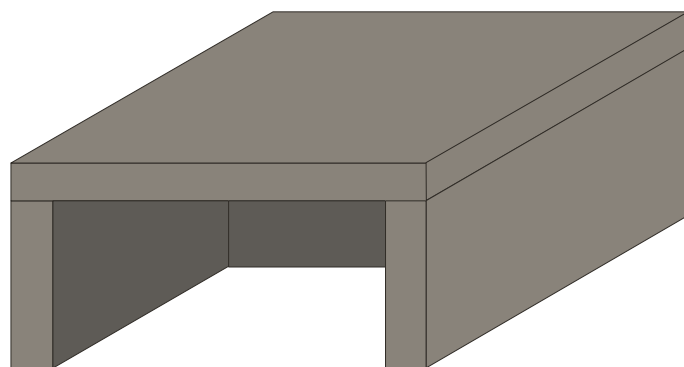
Byggesettet Hemsedal er håndstøpt i former noe som kan føre til noe ujevnheter i støpe- og tørkeprosessen. Byggesettet må derfor i noen tilfeller tilpasses noe på byggeplassen. Hull til røkrør kuttes til selv etter eget ønske, anbefalt min. 18 cm diameter. Kuttet lett på byggeplassen med en vinkelkutter med diamantblad.

Takelementene skal settes inntil hverandre med minst mulig åpning mellom hvert element. Alle sammenføyninger bør ha minst mulig mellomrom da leirelimet er det svakeste leddet i forhold til termiske egenskaper. Ha minst mulig eksponert leirelim innvendig i bakerommet da dette kan smuldre opp under bruk.

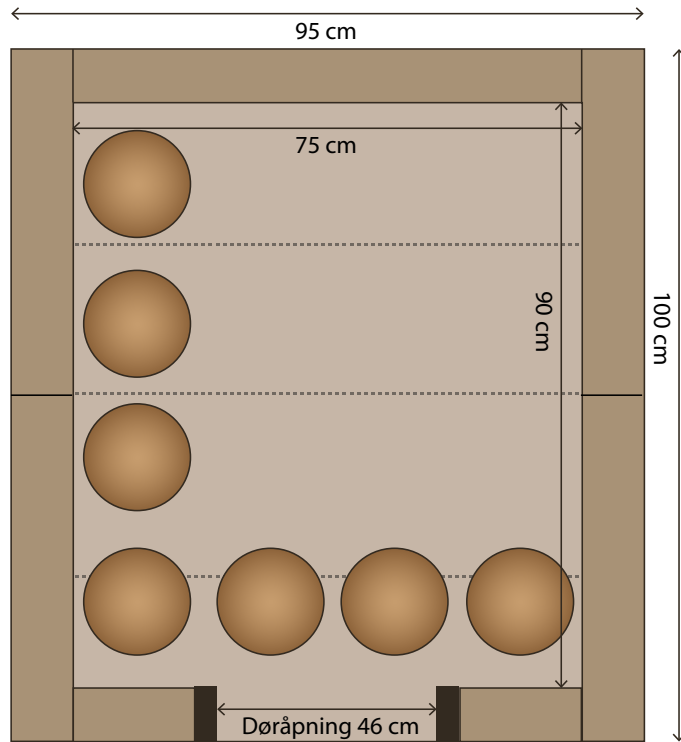
Forvann alle deler som skal limes, dette er for å unngå at leiren tørker for fort ut og sprekker opp. Om du har oppgradert til ferdigblandet lim så trenger du ikke å forvanne.

Fundament

Bygg fundament etter eget ønske og behov. Det er viktig at den kan håndtere en vekt på minimum 1T og opp mot 1.5 - 2T, avhengig av byggemetode. Fundamentet bør være ca 25 cm lavere enn høyden til gulvet. Vi anbefaler at gulvet til ovnen kommer på ca 105-115 cm høyde. I vårt eksempel blir lengden på fundamentet ca 170 cm og 150 cm bred for å få plass til ønsket isolasjonsmengde.

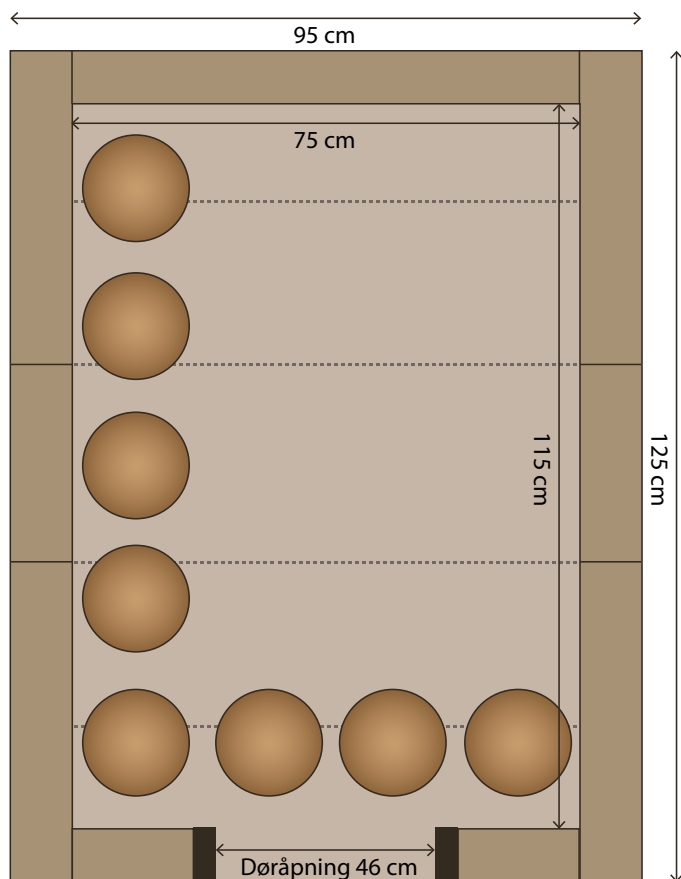


Hemsedal 4



Kapasitet: ca 16 stk brød (4x4)

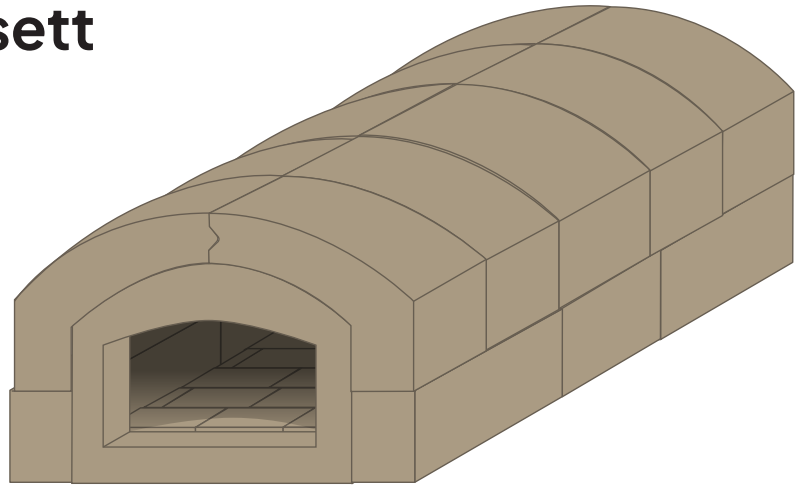
Hemsedal 5



Kapasitet: ca 20 stk brød (4x5)

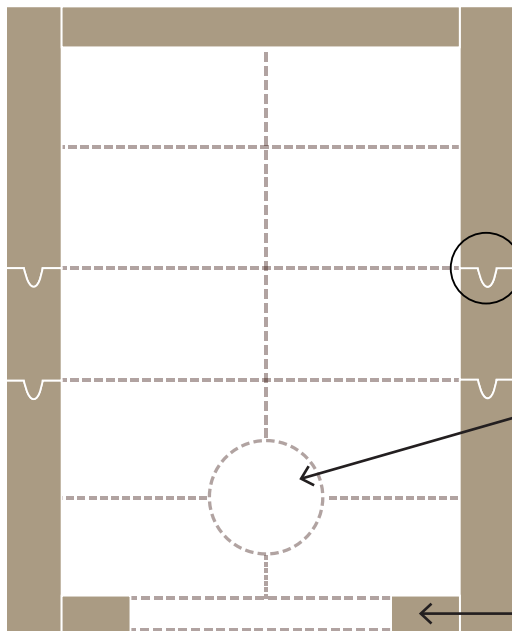
Montering av byggesett

Elementene limes mellom og over alle sammenføyninger. Mellomrommet mellom elementene bør være så liten som mulig.



NB! Før du murer...

Vi anbefaler at du tørrestabler opp byggesettet for å se at alle mål blir riktig slik at du kan planlegge riktig.



Sidevegger

Monteres og limes sammen slik

Hullelement

Anbefalt montert i front for optimal varmekonveksjon, men vil også fungere montert i midtre eller bakre del.

Frontelement

med døråpning

Målene gjelder kun selve byggesettet, og ikke ferdig ovn.

Leirelim

- 0,3 L vann
- 1 L leire i pakken

Plassering av pipeløp (hullelement)

Den mest optimale plasseringen av pipeløpet er som anvist på bildet over. Dette er for best balansert varmefordeling i ovnen og gir minimal røykutgang gjennom dør. I de tilfellene man fyrer mens mat stekes så vil det også gi bedre overvarme da de varme gassene beveger seg fra bålet i bakkant og framover i ovnen over maten.

Pipeløpet kan plasseres lengre bak i ovnen, evt hull i bakvegg, om det er nødvendig for din oppbygning i forhold til røkrørgang, men det anbefales slik som i bildet over der det lar seg gjøre.

Varmemagasin – Sand eller murtegl?

Murtegl; et bedre alternativ til sand

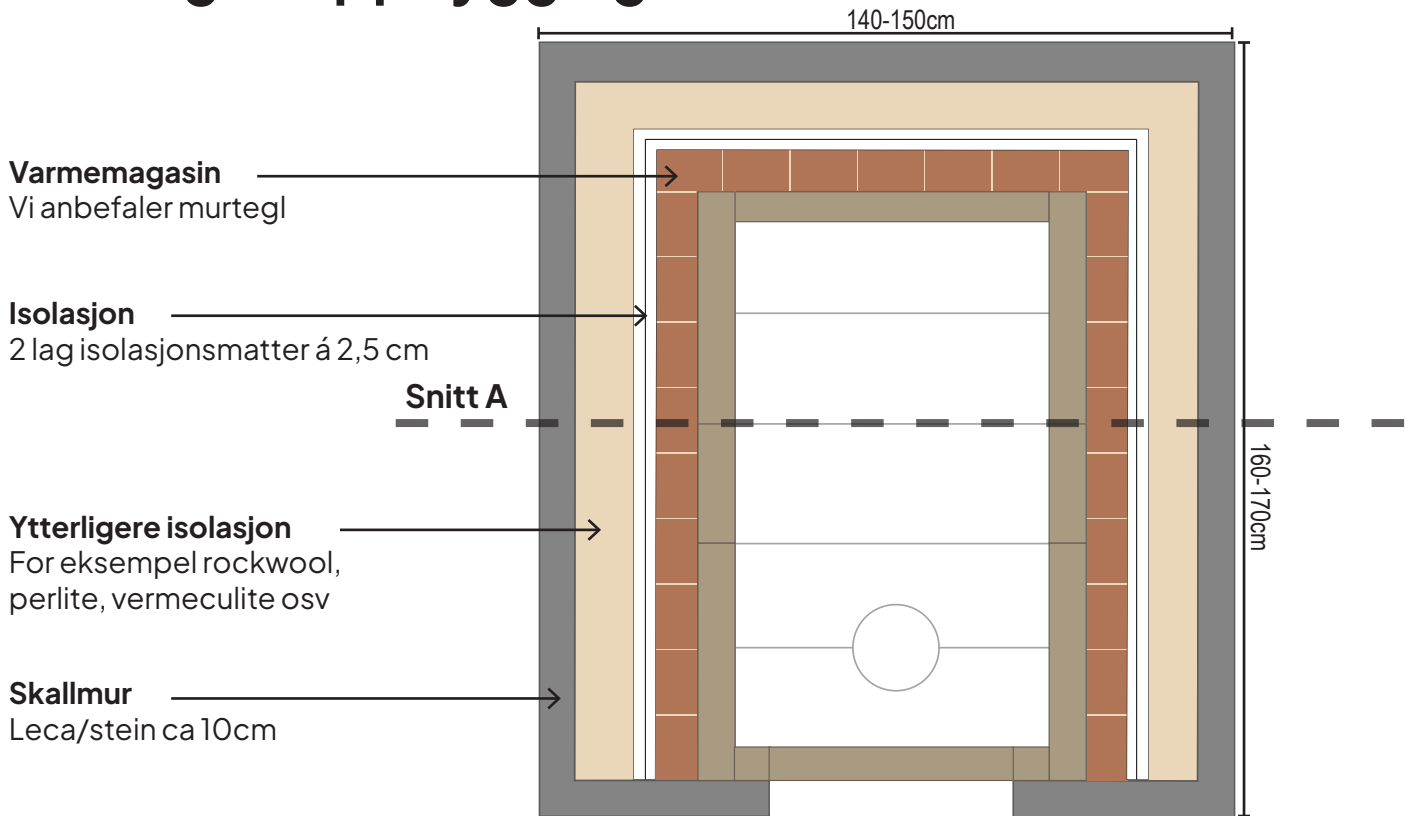
Sand er den tradisjonelle ingrediensen i et varmemagasin, men sand kan gi utfordringer i fremtiden ved at det kan drysse inn i bakerrommet. Visste du at det finnes et alternativ som har opp mot like varmeegenskaper som sand, men uten risiko for dryss?

Det er massive murtegl. Disse mures med vanlig mursement (trenger ikke være ildfast) inntil byggesettet, enkelt og greit, og ingen sanddryss inn i bakerrommet. Disse murteglene kan mures enten flatt for å få det mer kompakt eller på flasken for å få tykkere, og da bedre, varmemagasin.

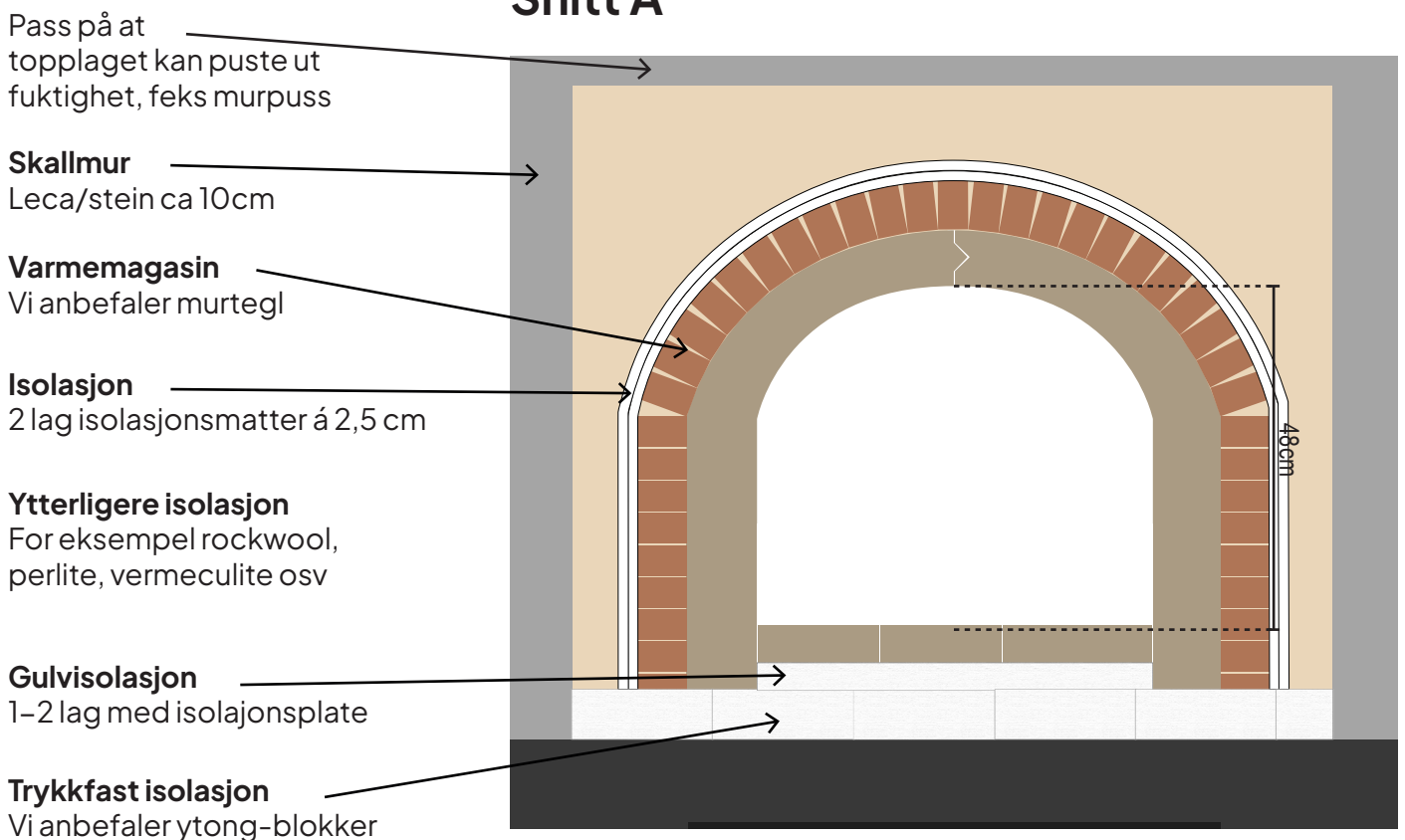


Slike murtegl kan ofte finnes på bruktmarkedet for en billig penge.

Forslag til oppbygging



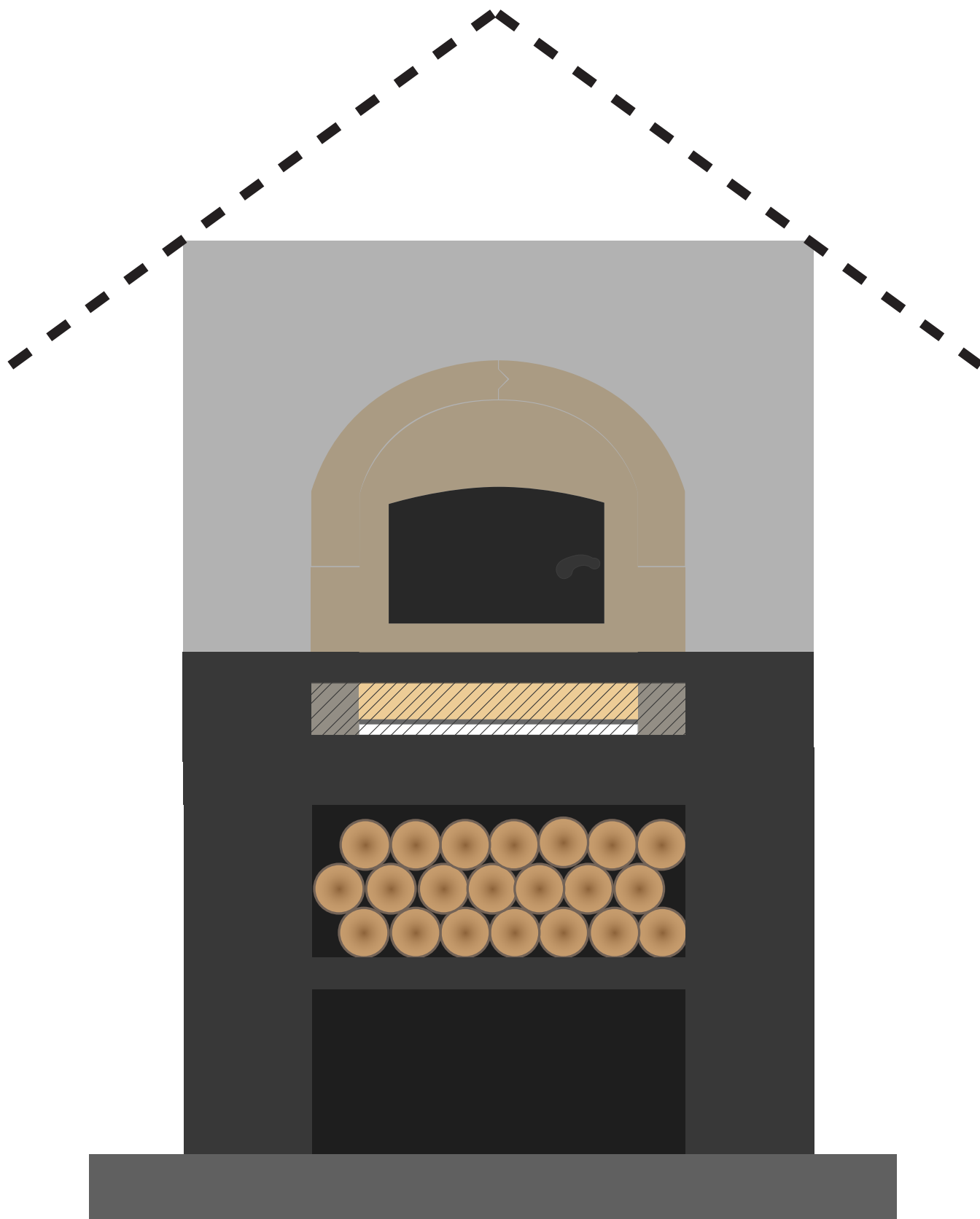
Snitt A



Denne oppbygging har kapasitet til lang ettervarme og egner seg godt til både langtidssteking, pizza, grilling, røking med mer. For å oppnå lang ettervarme kreves lengre oppvarmingstid. Skallmur støtter opp frontelement i byggesettet.

Husk tak om du bygger bakerovnen utendørs!

Dette er for å unngå sprekker og andre problemer knyttet mot fukt. Om den isolerende massen inneholder vann så mister ovnen mye av effekten sin og man kan risikere forvitring og oppsprekking, spesielt på vinterstid. Stenovner er ikke glad i fuktighet!



Innfyring av ovnen

Ovnen må fyres inn forsiktig etter montering. Dette bør helst skje med "naken" ovn, før videre lag med masse og isolasjon monteres. Husk at betong bruker ca 4 uker på å herde.

Bruk 4–5 dager på innfyringen og start med et lite bål og øk gradvis varme og intensitet på bålet til en tar ovnen opp i driftstemperatur på 300–400 grader. Det er allokert mye fuktighet i støpemassene som skal ut gradvis, og

fyres det for hardt under produksjonen kan elementene sprekke. Det er anbefalt å smøre inn og mette døren med matolje mens døren er varm og porer er åpne. Dette blir beskyttende i forhold til rust.

Lykke til med ny ovn!



OBS! Om ovnen har stått ubrukt gjennom en lengre tidsperiode (for eksempel høst/vinter) bør ovnen tørkes ved å fyre forsiktig en eller to ganger før du skal ta den i bruk.