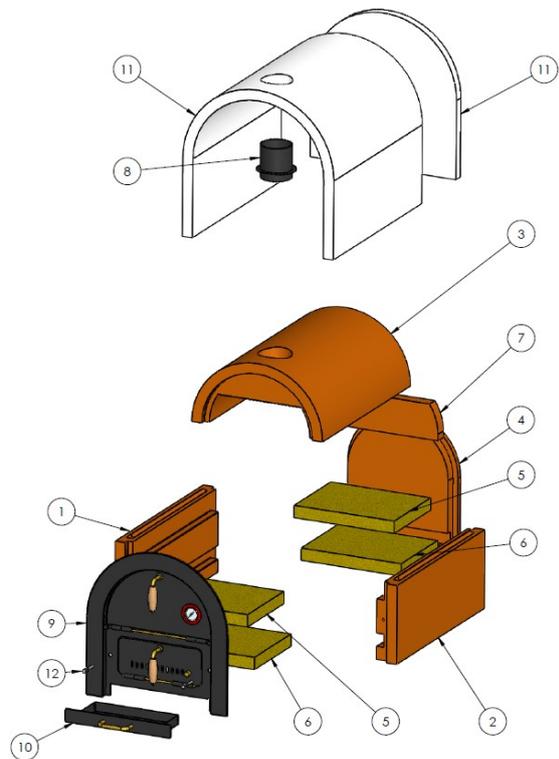




## Aufbauanleitung für Holzbackofen „Valoriani Indirekt“



Bausatz	
2 x Seitenelemente (1) und (2)	1 x Rauchanschluss (8)
1 x Kuppelteil (3)	1 x Tür/Metallfront (9)
1 x Rückwand (4)	1 x Aschefach (10)
2 x oberer Boden, Backfläche (5)	1 x Kaminanschluss (11)
2 x untere Bodenplatte, Feuerstelle (6)	2 x Gewindebolzen für Front (12)
1 x Umlenkstein/Flammschutz (7)	1 Thermometer
Details	
Innenmaß: 60 x 40 cm	Gesamtgewicht: ca. 170 kg
Max. Innenhöhe: ca. 20 cm	Holzverbrauch: 3 kg/Std. (bei 300°C)
Außenmaß: ca. 72 x 52 cm	Pizzakapazität: 2 Stück (28 – 30 cm)
Frontöffnung: ca. 40 x 18 cm	Aufheizzeit bis 300°C: 30-40 min

1. Die Seitenelemente (1) und (2) auf einem geeigneten befestigten Untergrund min. 80/80 cm und ca. 80 cm Höhe in einem äußeren Abstand von 52 cm setzen. Unter dem Ofen sollte kein brennbares Material sein und idealerweise sollte ein Gasbetonstein zur unteren Isolation in min. 5 cm aufgetragen werden.



2. Die Kuppel (3) aufsetzen und nur die äußeren Fugen rauchdicht mit Schamottemörtel ausspachteln (nur außen). Zwischen die Kuppel Elemente wird kein Mörtel oder Kleber eingebracht, da sich das Material ausdehnen und arbeiten muss und Mörtel sich nach gewisser Zeit wieder lösen würde.



3. Die Rückwand (4) einsetzen und mit Schamottemörtel nur außen verspachteln.

4. Die vier hellen Schamotteböden in die seitlichen Elemente (1) und (2) einsetzen. Es kann immer eine Toleranz der Bodenplatten bestehen, die beiden ähnlichen auf einer Ebene verwenden. Der obere Boden (5) muss in senkrechter Linie gehalten werden und setzt sich vorne direkt an die Metallfront. Die unteren Bodenplatten (6) mit der Rückwand gleichsetzen und einschieben. Es muss gewährleistet sein, dass sich die Feuerungstür öffnen lässt.



5. Den Umlenkstein/Flammschutz (7) bündig mit der hinteren Bodenplatte aufsetzen und mit etwas Schamottemörtel befestigen. Optional kann dieser auch mit einem Metallstück eingeklebt werden. Der Umlenkstein/Flammschutz verhindert, dass die Flammen auf die hintere Pizza schlagen.

6. Die beiden Gewindebolzen (12) in die beiden Gewinde schrauben und die vormontierte Tür/Metallfront (9) einsetzen. Die Front mit den Schrauben befestigen. Das Aschefach (10) und den Kaminanschluss 120 mm (11) anbringen und mit etwas Schamottemörtel verspachteln bzw. befestigen. Anschließend das Thermometer einsetzen und mit den beiden Flügelmuttern handfest befestigen.

7. Der Ofen muss unbedingt gut isoliert werden, um die Innentemperatur länger und besser zu speichern! Ansonsten kann es beim Abkühlungsprozess auch zu Rissbildungen in der Kuppel kommen. Wir empfehlen, den Ofen mit doppelter Schicht Keramikfaser a 25 mm zu bedecken und anschließend mit Kalk-/Zementputz zu verputzen oder mit Steinen zu ummauern (runde Variante). Bei einer eckigen bzw. quadratischen Gestaltungsvariante, werden die Hohlräume mit Schüttung (z.B. Vermiculite) aufgefüllt. Dann entweder mit Ytong oder ähnlichen Steinen (auch Klinker möglich) ummauern und mit einem atmungsaktiven Putz (z.B. Kalk-Zement-Putz) wasserdicht verputzen. Die Öfen können mit einer handelsüblichen Silikat-Farbe gestrichen werden. Hinweis: Steinwolle ist im Rahmen der Isolation nicht unbedingt zu empfehlen, da diese sich im Laufe der Jahre zersetzt und dadurch die Dämmwirkung verloren geht.

Mit dem gleichen isolierenden Material den Hohlraum unter der Befeuungsfläche ausfüllen, damit kein Wärmeverlust nach unten entsteht oder optional mit Vermiculite auffüllen, um die Feuchtigkeitsregulation stattfinden zu lassen.

8. Wird der Ofen im Außenbereich aufgebaut, sollte er vor Feuchtigkeit geschützt werden, so dass kein Wasser zwischen Ummauerung und Isolation bzw. in das Innere des Ofens gelangt. Ideal ist ein Dach mit ca. 20 cm Dachüberstand.

9. Das Rauchrohr (12 cm) sollte mindestens 1 m lang sein und aus feuerfestem Material bestehen. Optional sind auch Tonrohre möglich. Falls Sie einen höheren Wärmeverlust haben oder primär Brot backen möchten, ist eine Rauchrohrklappe zum vollständigen Verschließen des Kaminrohres hilfreich.

## Wichtige Hinweise:

### Befuerung:

Um die Bildung von Rissen zu vermeiden ist es unbedingt notwendig, den Ofen in 3 Phasen langsam anzufeuern. Die Befuerung sollte erst nach der Isolation stattfinden.

1. Befuerung: Ofen sollte max. 100°C über ca. 2 Stunden erreichen und danach langsam abkühlen
2. Befuerung: Ofen sollte 100°C – 140°C über ca. 2 Stunden erreichen und danach langsam abkühlen
3. Befuerung: Ofen sollte langsam bis max. 200°C angefeuert werden und danach langsam abkühlen

Danach kann der Ofen im vorgesehenen Leistungsbetrieb genutzt werden. Die ideale Temperatur für Pizza und Pasta liegt bei ca. 180° - 220°C und für Brot bei ca. 150° - 170°C. Das Thermometer ist nur ein Anhaltspunkt und an der relativ kühleren Stelle der Front angebracht. Bei oftmaligen Öffnen kann dies zu Abweichungen führen. Die Temperatur am Boden ist in der Regel immer etwas höher. Nach 2-3 Pizzen stabilisiert sich der Ofen, da die Pizzen dem Boden eine gewisse Wärme entziehen. Aus diesem Grund können die ersten Backvorgänge immer etwas abweichen.

Gebacken wird direkt auf dem lebensmittelechten Schamotteboden oder optional auch mit hitzefesten Blechen oder Formen. Dabei ist zu beachten, dass durch die Nutzung von Blechen ca. 20 % weniger Wärme an die Speisen geleitet wird und diese somit weniger Unterhitze bekommen. Je nach Art der Zubereitung kann dies auch hilfreich sein. Optional kann das Feuer auch weiter hinten platziert werden, um weniger Unterhitze zu erhalten.

### Holz:

Wir empfehlen abgetrocknetes Buchenholz oder Eiche (Restfeuchte max. 15-20 %).

### Rissbildungen:

In einem Steinbackofen sind kleine Rissbildungen möglich und normal, sie dämmen die Funktionalität nicht ein. Wichtig ist, den Ofen nach der Befuerung zu verschließen um ein langsames Abkühlen (so langsam wie möglich) zu garantieren.

**Wichtig!** Keine Feuchtigkeit/Wasser in den Ofen eingeben (auch nicht während des Betriebes), dies führt zu einem schnellen Abkühlen und Rissbildungen!

### Front:

Falls Sie die Front einmal erneuern möchten, empfehlen wir dunkle Ofen- bzw. Kaminfarbe zu verwenden.

### Gestaltungsbeispiele:



### **Backtipps:**

#### **Pizza:**

Ideal sind dünne Pizzen und nicht so viel Belag. Nach dem Einschieben der Pizza sollte der Backraum wieder verschlossen werden, dass nicht so ein hoher Wärmeverlust stattfindet. Auf dem Schamotteboden haben Sie bei einer Temperatur von ca. 180° - 220°C eine Backzeit von ca. 4-6 min.

#### **Pasta, Fleisch, Aufläufe und Gemüse:**

Kann in hitzefesten Schalen oder auf Blechen sehr gut zubereitet werden, bei höheren Temperaturen sollten diese evtl. abgedeckt werden.

#### **Brot:**

Falls sie im 2. Durchgang Brot backen möchten, bitte die Glut komplett herausnehmen und den Ofen 10 Minuten offen stehen lassen, damit etwas Hitze entweicht. Danach Brot einschieben und den Backraum für ca. 30-40 min verschließen.

**Ansonsten können wir Ihnen einfach nur empfehlen,  
Ihre Lieblings- und Wunschrezepte auszuprobieren und zu testen.  
Mit jedem Kocherlebnis sammeln Sie Erfahrungen mit Ihrem „Valoriani Indirekt“!**



**Wir wünschen bestes Gelingen & guten Appetit!**

**Kulinarische Grüße von Ihrer  
La Bottega Toscana**

**[www.labottegatoscana.de](http://www.labottegatoscana.de)**