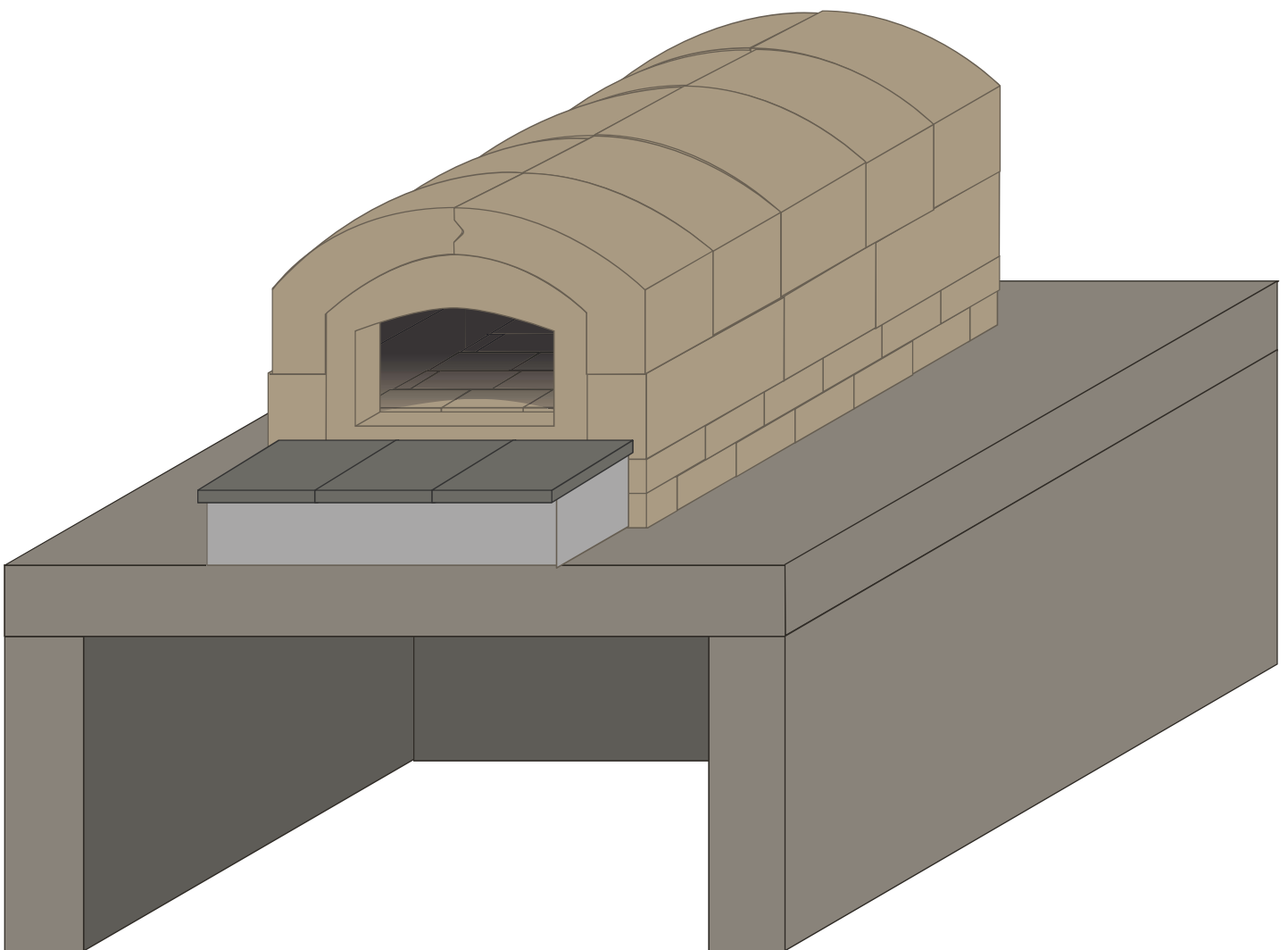


# MONTERINGSFORSLAG (STEG-FOR-STEG) FOR HEMSEDAL 4 OG 5



# 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. 15 cm (6") diameter. Kuttet lett på byggeplassen med en vinkelkutter med diamantblad.

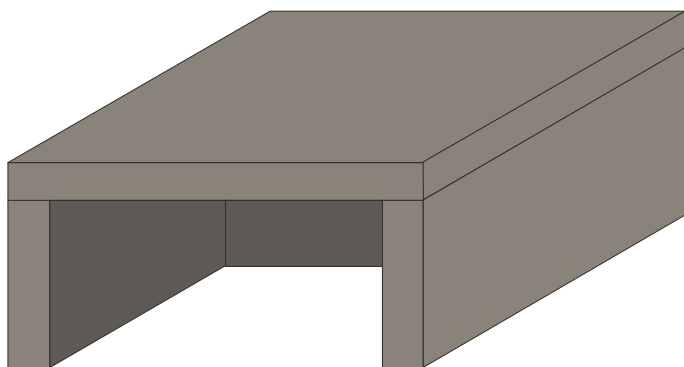
Takelementene skal settes inntil hverandre med minst mulig åpning mellom hvert element. Alle sammenføyninger bør ha minst mulig mellomrom da leirelimet er det svakeste leddet i forhold til termiske egenskaper. Ha minst mulig eksponert leirelim innvendig i bakerommet da dette kan smuldre opp under bruk.

# Forslag til oppbygging av bakerovn (steg-for-steg)

Vi har laget denne steg-for-steg veiledningen til vårt forslag til oppbyggingen av bakerovn for å vise hvor enkelt det er å bygge våre ovner. Det finnes ingen direkte fasit på hvordan byggesettet skal bygges opp, men heller prinsipper som gjør at ovnen får en god restvarme og er beskyttet mot vær.

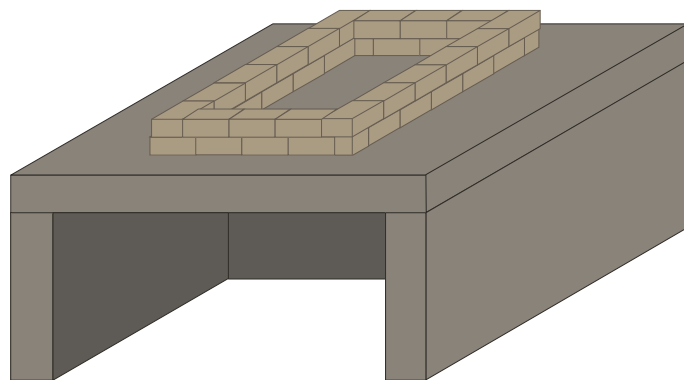
Merk også at våre illustrasjoner og forklaringer er beregnet for Hemsedal 5. Du kan allikevel følge veiledningen uansett om du har Hemsedal 4 eller 5, da 4 blir bare ca 25 cm kortere.

Forvann alle deler som skal limes, dette er for å unngå at leiren tørker for fort ut og sprekker opp.



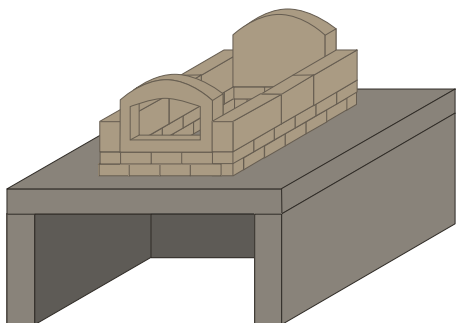
## Steg 1

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.



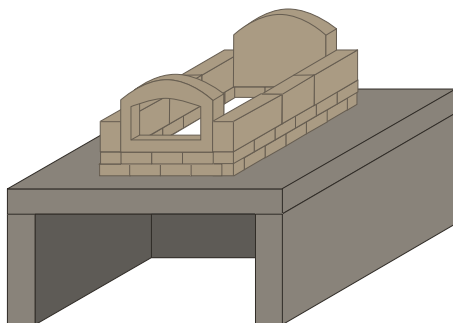
## Steg 2

Legg ringmur der ovnen skal være. I dette eksempelet har det blitt brukt 36 stk chamottestein (65mm tykk).



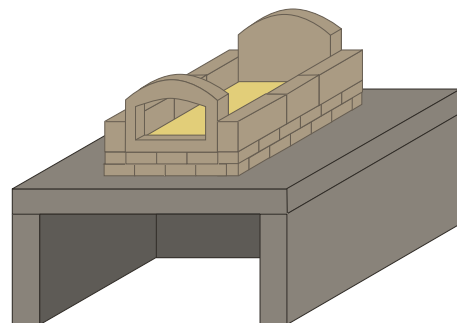
## Steg 3

Monter sammen sidevegger og front- og bakelementer oppå ringmuren. Alle disse delene limes sammen med medfølgende leireblanding. Ikke overdriv bruken av leire og etterstreb minst mulig åpninger /fug.



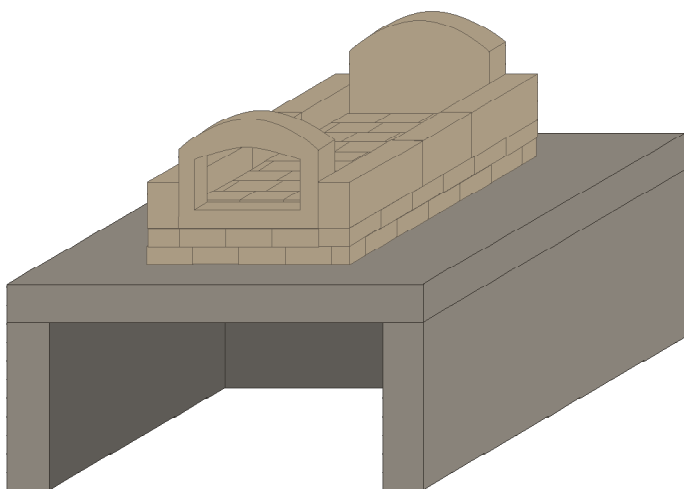
## Steg 4

Plassér inn isolasjonsplater. For å legge ett lag så trengs det 2 stk isolasjonsplater.



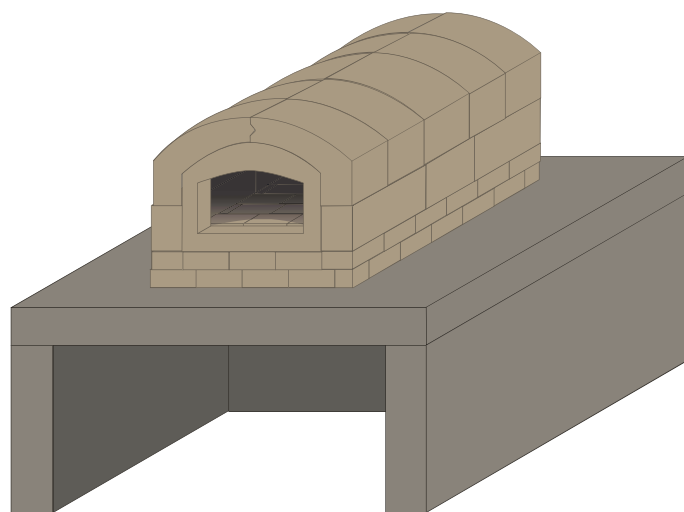
## Steg 5

Fyll så på med sand slik at du får ca 65mm opp til kanten/døråpning av frontelementet.



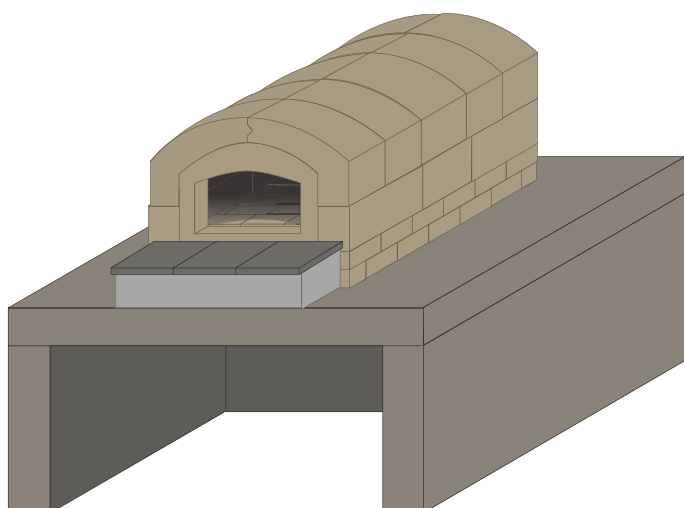
### Steg 6

Legg så golvstein slik som på bildet. De skal nå fylle opp de 65mm som du la av plass til ved påfylling av sand. Plasser sidevegger og front- og bakelement som anvist. Front- og bakelement plasseres oppå golvsteinen, mens sideveggene plasseres oppå ringmuren.



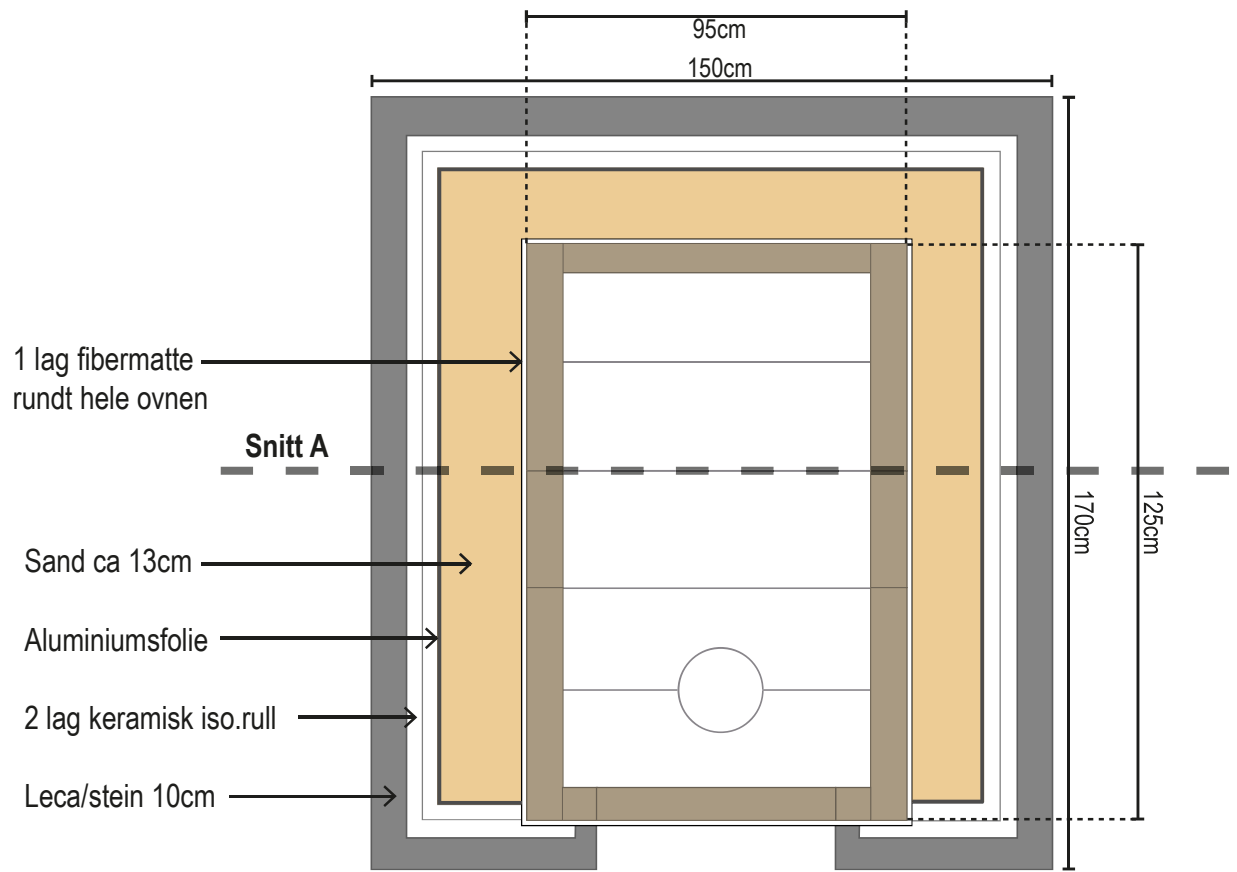
### Steg 7

Plasser bue-elementene oppå veggene som ble satt opp i forrige steg. Disse limes også sammen, (bruk minst mulig leire) både i hverandre og til elementene de ligger oppå. For å få buene på plass kan de være en fordel å sette noen støtter oppunder (trestøtter) for å unngå at buene kolliderer før resten av konstruksjonen er på plass og stabil.

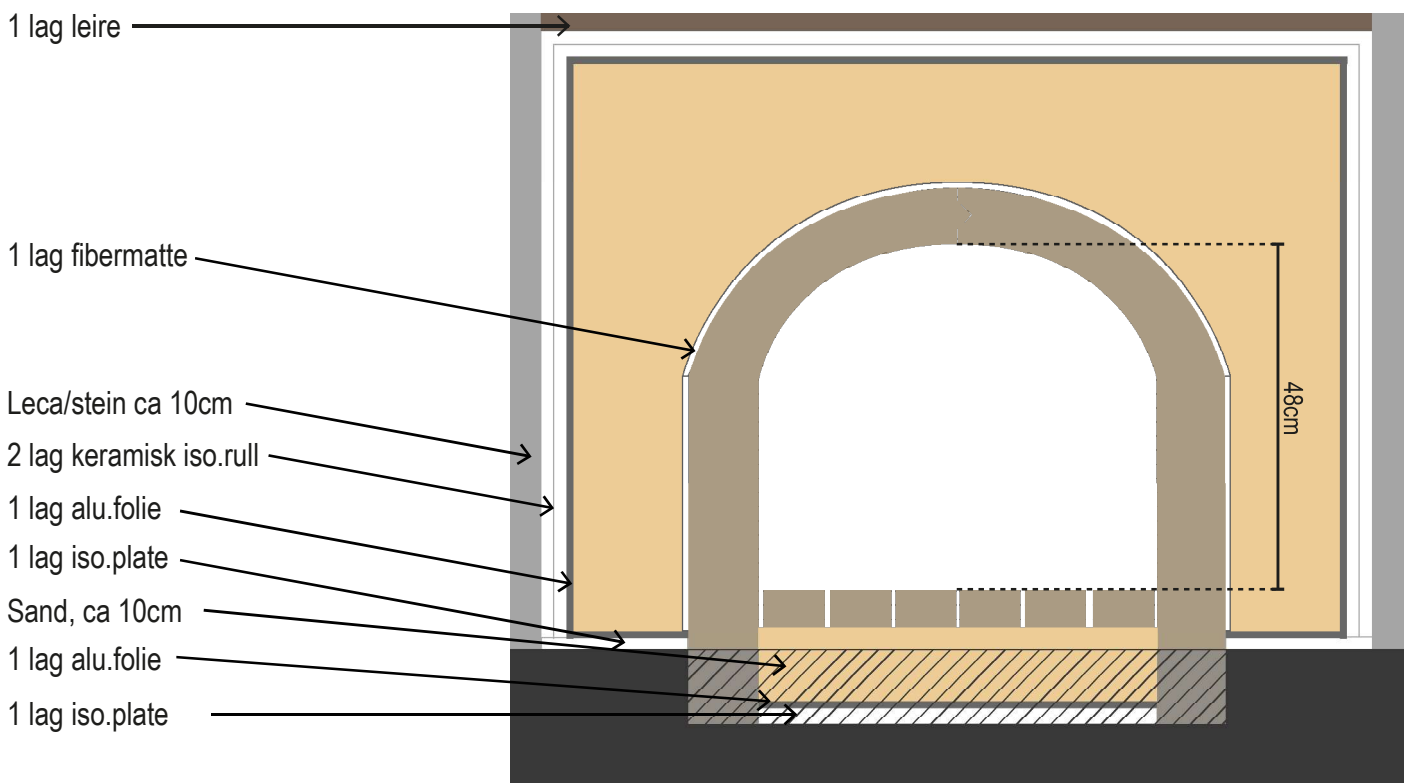


### Steg 8

Mur opp en forkant i for eksempel sement og det du vil ha som overflate til denne. Forkanten, inkludert overflaten, skal ikke rekke lenger opp enn til kanten av døren. Her er det greit å ta et mål av det døren og overflaten trenger av plass før en murer opp forkanten.



## Snitt A



Aluminiumsfolie strekkes over alle flater med isolasjonsplater og keramisk isolasjonsrull for å reflektere varme tilbake inn i varmemagasin. Fibermatte legges oppå sten, hovedsakelig takelementer, dette er for å unngå sanddryss ned i ovnen. Sand fylles på, blir ca 13cm tykt. Leca (eller annen sten) holder alt på plass og leire kan legges på toppen for å holde isolasjon osv på plass. Leire kan også med fordel benyttes på alt murerarbeid ifm. byggingen av ovnen da leire har den egenskapen at den utvider seg med varme (som resten av den ildfaste massen ovnen er bygget av) og begrenser derfor oppsprekking, og slipper igjennom fukt (konstruksjonen puster).

## 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!

