



Le Panyol®



PRINCIPLE

An authentic refractory wood-fired oven made with a 100% natural earthenware, the Panyol oven is an oven using direct heat and the heat-accumulation principle. Food is put in the oven and cooked directly on the hearth, the surface where the wood is burnt and whose heat is retained by the thermal mass (hearth and voussoirs).

The Panyol oven can be installed inside or outside. In the later case, it must be protected from bad weather.

ADVICE BEFORE ASSEMBLY

Once you have chosen a suitable place inside or outside, erect a base whose height (between approximately 0.80 m or 32" and 1.10 m or 44") will depend on the user's height and comfort.

On this base, build a platform in refractory concrete 6 to 8 cm thick, possibly reinforced with metal bars in the lower part of the base.

This base must be 10 cm larger on every side than the spatial requirement indicated (the veneer will be built around the tiles of the hearth).

ASSEMBLY : SEE PAGES 2 & 3

DRYING-OUT

After three weeks, a series of small fires should be made over a period of one week to remove any dampness remaining after construction.

Likewise, when the oven has not been used for a long period, one or two small fires must be made before any complete stoking for cooking.

A too fast restarting with overheating may damage your oven due to thermal shocks.

HEATING

Use dry wood cut into average-sized logs (do not put too many in the oven at one time). As an indication for a Panyol oven model 66, the oven temperature reaches roughly 450°C/500°C in 1 to 1.5 hour with 4 to 6 kg of wood loaded gradually. While the oven is heating up, the door must be left open. When the flames disappear and only embers remain, the oven is automatically self-cleaned thanks to the pyrolysis principle which burns off any soiling from the previous firing, and the interior wall becomes white. It has then accumulated sufficient heat for several hours of cooking. At the end of the heating, the embers can be removed with the oven peel. Fan several times with the flat part of the peel to send the remaining ashes to the surrounding part of the oven.

The heat must be "brought down" that is to say, you must wait roughly 15 minutes for the temperature to drop (320°C) and become evenly distributed in the different materials (voussoirs then grog or sand).

The door should then be closed during cooking to keep the heat inside.

FIREWOOD

To light the oven, prepare little bundles of twigs or sticks and place them in the middle of the hearth.

Do not use:

- green or damp wood, which burns poorly and will clog up the chimney and walls,
- wood covered with fungi or mold, because the odors released when it burns will linger in the oven and food,
- salvaged woods soaked with oil, paint or varnish, the fire's fumes would be poisonous.

The best woods are hornbeam, oak, ash, maple, birch, elm or beech. Resinous woods are also appreciated for some people.

COOKING

You should take into account the gradual drop in oven temperature when planning your cooking, that is to say you bake :

- firstly: pizzas (roughly 2 minutes), tarts (for a quarter),
- after half an hour: bread (30 minutes for 500 gr), meat, gratins (cheese dish)...
- after an hour: cakes, pastries that rise (buns, croissants)...
- after two hours: meringues... - then drying (fruit, vegetable)...

M09/2006/Gb-D

DAS PRINZIP:

Ein echter hitzebeständiger holzbefuerter Ofen hergestellt aus 100% reinem gebranntem Ton. Der Panyol-Ofen arbeitet nach dem Prinzip der Wärmespeicherung. Das Backgut wird im Ofen platziert und direkt auf der Bodenplatte erhitzt, diese und die gewölbten Dachsteine geben die durch das Holzfeuer gespeicherte Wärme ab.

Der Panyol-Ofen kann im Innen- oder im Außenbereich aufgestellt werden, bei Außenaufstellung ist ein entsprechender Wetterschutz vorzusehen.

VOR DER MONTAGE:

Nachdem der Aufstellungsort innen oder außen festgelegt wurde, ist ein Fundament, ein Unterbau oder ähnliches mit einer Höhe von ca. 80 bis 110 cm (je nach Körpergröße) zu errichten. Auf diesem Fundament erstellen Sie eine hitzebeständige Plattform in einer Stärke von ca. 6 bis 8 cm, beispielsweise aus stahlverstärktem Beton. Diese Plattform muss an allen Seiten mindestens 10 cm über die benötigte Grundfläche des Ofens hinausragen.

MONTAGE: SIEHE ABBILDUNGEN SEITE 2 UND 3

TROCKNEN DES OFENS:

Nach einer Trockenzeit von ca. 3 Wochen nach Aufbau sollte der Ofen mit einer Serie von kleinen Feuern über einen Zeitraum von etwa 1 Woche angeheizt werden. Auf diese Weise wird die Restfeuchtigkeit aus dem Material entfernt. Auch wenn der Ofen über einen längeren Zeitraum nicht genutzt wurde, sollten zuerst 1 bis 2 kleinere Feuer vor einem vollständigen Anfeuern entzündet werden. Ein zu frühes Aufheizen könnte das Material des Ofens beschädigen.

AUFHEIZEN:

Verwenden sie durchgetrocknetes Holz in mittelgroßen Stücken, anfänglich nicht zu viel Holz einlegen. Als Richtwert für einen Ofen Panyol Typ 66 wird innerhalb von ca. 1 bis 2 Stunden eine Temperatur von etwa 450/500 Grad C mit einer Holzmenge von 4 bis 6 kg erreicht. Während der Aufheizphase muss die Ofentür geöffnet bleiben, eine Rauchentwicklung ist hierbei normal. Wenn die Flammen erloschen sind und nur noch Glut übrig ist, wird der Innenraum des Ofens selbstständig durch den Effekt der Pyrolyse gereinigt. Hierbei werden alle Rückstände des Anfeuerns durch die große Hitze entfernt und das Material erhält seine helle Farbe zurück.

Die Temperatur zum Backen und Kochen bleibt über mehrere Stunden gespeichert. Nach dieser Aufheizphase kann die verbleibende Glut mit einer Ofenschaukel o.ä. entfernt werden. Entfernen Sie gegebenenfalls letzte Aschereste durch Fächeln mit der Schaufel von der Kochfläche.

Die Hitze im Ofen muss nun etwas absinken, als Richtwert warten Sie bitte ca. 15 Minuten bis die Temperatur auf etwa 320 Grad C (je nach Art der Backwaren) gefallen ist. Während des Koch- und Backvorgangs muss die Ofentür geschlossen bleiben, um die Wärme im Ofen zu erhalten.

BRENNHOLZ:

Um den Ofen zu entzünden, bereiten Sie bitte kleinere Holzscheite vor und platzieren sie diese in der Mitte der Kochfläche des Ofens.

Verwenden Sie kein:

- grünes oder feuchtes Holz, dieses brennt schlecht und verunreinigt den Ofen
- Holz mit Schimmel- oder Pilzbesatz, da sich Rückstände im Ofen bilden können und Gerüche in Material und Backgut entstehen könnten
- beschichtete, gestrichene oder ölgetränkte Hölzer, es könnten beim Abbrand giftige Stoffe entstehen oder austreten

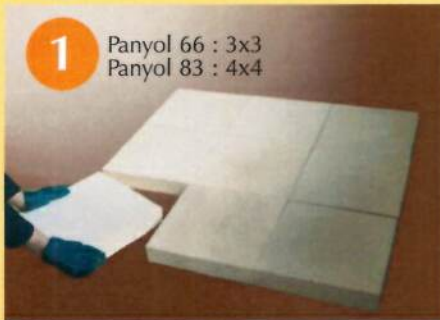
Am besten geeignet sind Buchen-, Eichen-, Ahorn-, Esche-, Birken- oder Ulmenhölzer. Auch einige Nadelhölzer sind verwendbar.

KOCHEN UND BACKEN:

Sie sollten ihr Back- und Kochgut entsprechend den im Ofen vorherrschenden Temperaturen auswählen, gehen Sie bitte von folgenden Beispielen und Richtwerten aus:

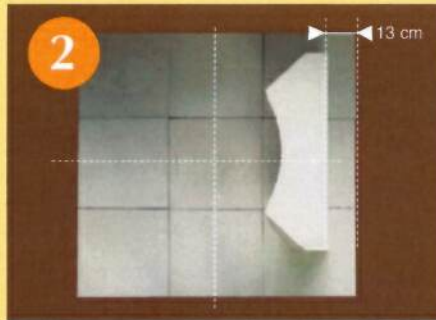
- zuerst: Pizza (Backzeit ca. 2 Minuten), Kuchenböden (ca. 15 Minuten)...
- nach ca. 30 Minuten: Brot (ca. 30 Minuten für 500 gr.), Fleisch, Gratins...
- nach ca. 1 Stunde: Kuchen, Blätterteig, ...
- nach ca. 2 Stunden: Baiser, Süßspeisen, ...
- anschließend: Trocknen von Früchten, ...

ASSEMBLY model 66/83



1 Panyol 66 : 3x3
Panyol 83 : 4x4

Place the floor tiles on a 2 to 3 cm layer of grog (or 5cm of very dry sand) and adjust them with a rubber mallet to ensure the hearth is perfectly horizontal.
Verlegen Sie die Bodenplatten gemäß Abbildung, gegebenenfalls zur einfacheren Ausrichtung auf eine wenige Zentimeter dicke Schicht aus Schamottmehl oder Sand. Horizontal sauber ausrichten, eventuell vorsichtig mit Gummihammer nacharbeiten.



2 13 cm

Centre the oven doorway piece roughly 13 cm from the edge of the sole.
Den Türöffnungsstein mittig gemäß Abbildung ca. 13 cm vom Rand der Bodenplatte setzen.



3

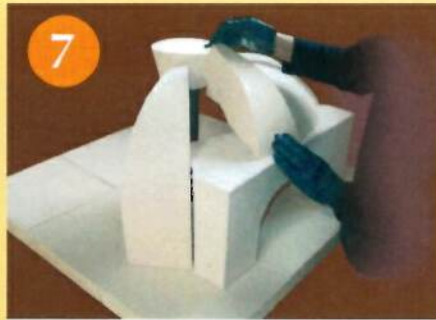
Place a voussoir on each side of the entry component.
*(*For the model 83 see photo n°5').
Einen gewölbten Stein (Bogenstein) auf jeder Seite des Türöffnungssteins positionieren.
(*Für Modell 83 siehe Zeichnung 5').*



6

The top of the key stone must be 3 to 5 cm higher.

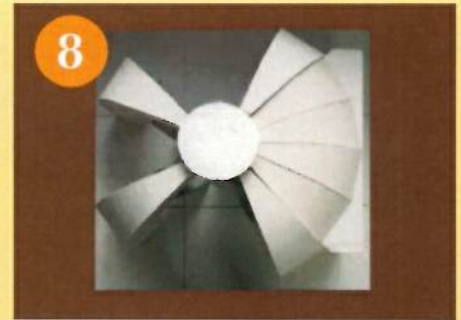
Der Dachstein sollte ca. 3 bis 5 cm nach oben überstehen.



7

Place the 4 half-voussoirs on the doorway piece.

Die 4 halben Bogensteine auf dem Türöffnungsstein positionieren.



8

Place 2 other voussoirs opposite in relation to the key stone.
**For the model 83 see photo n° 8'.
2 weitere Bogensteine gemäß Abbildung aufstellen.
Für Modell 83 siehe Zeichnung 8'.



11

Adjust the whole.
Alle Teile von innen und außen ausrichten.



12

View of the oven built.
*Ansicht des komplettierten Ofens.
Für Modell 83 siehe Zeichnung 12'*



12

View of the oven built.
Ansicht des komplettierten Ofens.

MODEL 83 - NUR MODELL 83

Pallet contents / Lieferumfang:

PANYOL 66

- 1 oven-entry component
- 12 tapered voussoirs
- 4 half-voussoirs
- 9 tiles
- 1 key stone
- 2 metal pins
- 1 bag of refractory mortar (25 kg)
- 1 door
- oven peel
- 1 Türöffnungsstein
- 12 Bogensteine spitz
- 4 Halbsteine
- 9 Bodenplatten
- 1 Dachstein
- 2 Metallstifte
- 1 Sack feuerfester Mörtel 25 kg
- 1 Ofentür
- 1 Ofenschaufel mit Stiel

PANYOL 83

- 1 oven-entry component
- 12 tapered voussoirs + 4 straight voussoirs
- 4 half-voussoirs
- 16 tiles
- 1 key stone
- 2 metal pins
- 1 bag of refractory mortar (25 kg)
- 1 door
- oven peel
- 1 Türöffnungsstein
- 12 Bogensteine spitz
- 4 Bogensteine gerade
- 4 Halbsteine
- 16 Bodenplatten
- 1 Dachstein
- 2 Metallstifte
- 1 Sack feuerfester Mörtel 25 kg
- 1 Ofentür
- 1 Ofenschaufel mit Stiel

Outer shell-thermal mass / Außenisolierung

Once the oven hearth is finished, you can cover it with materials of your choice. For best results, it should be completely covered with terre blanche grog (very good insulating thermal mass) or with very dry sand.

Nach Fertigstellung können Sie den Ofen mit einem Material Ihrer Wahl verkleiden. Für eine optimale Isolierung empfiehlt sich eine Verkleidung mit einer ca. 10 cm starken Schicht Schamottmehl oder beispielsweise einer ca. 15 cm starken Lage oder Schüttung aus feinem trockenem Sand über der Kuppel.

33 - MONTAGE: 66/83



4
Chock these 2 voussoirs. Adjust their inside surface to the inside part of the doorway piece.
Die 2 Bogensteine fixieren bzw. mit einem Holz o.ä. abstützen.



5
Put the key stone on a stable support in relation to the doorway piece and the 2 other voussoirs.
Den mittleren keilförmigen Dachstein mit einem geeigneten Gegenstand abstützen und zwischen den beiden Bogensteinen positionieren.



MODEL 83 - NUR MODELL 83

Put the key stone on a stable support in relation to the doorway piece and the 2 other straight voussoirs.
Den mittleren keilförmigen Dachstein mit einem geeigneten Gegenstand abstützen und zwischen den beiden geraden Bogensteinen positionieren.



MODEL 83 - NUR MODELL 83

8
Place the other straight voussoirs and the tapered voussoirs, centre the key stone.
2 weitere gerade Bogensteine gemäß Abbildung aufstellen.



9
Place the other voussoirs, centre the key stone. Remove the support of the keystone to lower it and remove the other supports.
Die restlichen Bogensteine aufstellen, die Stütze unter dem Dachstein entnehmen und diesen leicht nach unten drücken (Dachstein muss nicht bündig mit der Kuppel sein).



10
Adjust the whole.

Alle Teile von innen und außen ausrichten.



13
Circle the whole construction with a metal wire from one metal pin to the other. Protect the sole slabs with paper before grouting the joints.
Einen Draht von einer Seite des Türelements rund um den gesamten Ofen zur anderen Seite des Türelements ziehen und an den eingesetzten Metallstiften befestigen. Die Bodenplatten zum Schutz mit Papier abdecken.

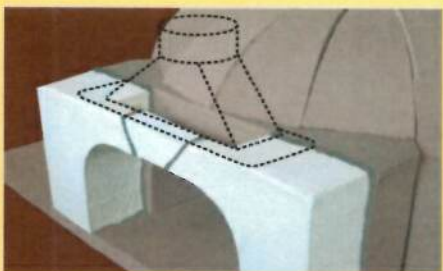


14
Block the construction tightening the metal wire by inserting pieces of brick or stone between the wire and the voussoirs. Wet with clean water using a sponge, ensuring the joints are thoroughly wet.
Die Kuppel dadurch fixieren, dass zum Spannen des Drahtes kleinere Steinteile, Holzkeile oder ähnliches unter diesen geklemmt werden. Mit einem Schwamm und klarem Wasser die Steinelemente anfeuchten.



15
Take 4 kg of refractory mortar from the bag of 25 kg supplied and add 1.5 to 2 l of water. Mix to liquid paste. Pour this around the keystone and down along the joints (no more opening must be visible). The 21 kg of remaining mortar should be mixed with 3.5 l of water and spread by hand, starting from the bottom, to complete the insulation of the oven.
Your oven hearth is terminated. Leave it to dry for 3 weeks (protected from below freezing temperatures).

Etwa 4 kg Mörtel aus dem mitgelieferten 25 kg Sack entnehmen und mit 1,5 bis 2 Liter Wasser zu einem flüssigen Brei anrühren. Diese Masse in die Fugen rund um den Dachstein und die Bogensteine gießen. Alle Öffnungen müssen mit der Masse aufgefüllt sein. Die restlichen 21 kg Mörtel mit ca. 3,5 Liter Wasser anrühren und diese Masse mit der Hand beginnend von unten auf der Kuppel zur Vervollständigung der Isolierung verteilen. Die Montage ist damit beendet, lassen Sie Ihren Ofen für einen Zeitraum von ca. 3 Wochen frostgeschützt durchtrocknen.



Option : Adaptable smoke throat to be fixed with mortar for smoke evacuation during heating. A smoke throat adaptor can be put on this piece.

Option: Den Rauchabzug zusammensetzen und mit Mörtel am Türöffnungsstein befestigen. Hieran kann bauseitig ein Abzug angepasst werden.

Wear protection gloves and block the voussoirs during construction.

Tragen Sie während der Montage Schutzhandschuhe und stützen sie die Steine während des Zusammensetzens ab.

Given the material used (natural refractory earthenware), spaces between the individual components may remain and will be filled when pouring the refractory mortar. Also, it is possible to get the keystone slightly higher than the dome of the oven. These differences of levels do not interfere at all with the good operation of the oven.

Bedingt durch die reine Verwendung von natürlichen Materialien ist es unvermeidbar, dass während der Montage kleinere Zwischenräume zwischen den Elementen verbleiben. Diese werden durch die Isolierung mit dem mitgelieferten Mörtel verfüllt. Auch ist es möglich, dass der mittlere Dachstein nicht bündig mit den übrigen Dachsteinen abschließt. Dieses stellt keinerlei Beeinträchtigung der einwandfreien Funktion des Ofens dar.

INDOORS OR OUTDOORS OUTER SHELL

Inside

The Panyol oven should be connected to an existing or specially constructed chimney pipe by a hood that will collect the smoke. The hood will be the connection between the oven and the chimney pipe. This hood must be at least as wide as the door and should be placed above it.

The chimney pipe should be as straight as possible. The recommended angle is 30° compared with the plumb-line, but this value varies according to the pipe length. The building of the chimney tiles must be done with refractory mortar.

For a home oven, 20 x 20 cm chimney tiles or a double wall chimney pipe around 16 cm diameter are enough to get a good draft.

For a commercial oven, 30 x 30 cm chimney tiles are recommended.

The chimney must be higher than the roof ridge. The pipe should be equipped with a stack on the exit of the roof. The stack will be placed on the opposite side compared with the dominant wind. The size of the exit of the stack should be the same as the chimney pipe. In order to avoid moisture and penetration of rainwater, you should put a cap on the stack.

Outside

The Panyol (dome and hearth tiles) must be protected from bad weather by a roof wide enough to prevent it from becoming damp.

It must be kept dry since freezing temperatures in winter will damage it after moisture absorption.

If the oven is installed without a chimney, a slab must be fixed sticking out above the oven entry, at least as wide as the door, to break and direct outwards any flames or excess heat thus protecting the roof.

If the oven is in the centre of an area, the chimney pipe should be around 1 meter long. If the oven is built on the walls or built inside, the pipe should be much longer.

INNENAUFSTELLUNG:

Innenaufstellung:



Der Panyol-Ofen sollte an einen bestehenden oder zu errichtenden Schornstein angeschlossen werden (Ausführung und Dimensionierung bitte unbedingt vorab mit Ihrem Schornsteinfeger besprechen). Hierzu ist es erforderlich, einen Adapter für den Übergang vom optionalen Rauchabzug zum Schornstein bauseitig zu erstellen.

Außenaufstellung:

Der Panyol-Ofen (Kuppel und Bodenplatte) muss zum Schutz vor Wetter und Feuchtigkeit beispielsweise mit einer Überdachung geschützt werden. Insbesondere bei Temperaturen

unter 0 Grad C ist der Ofen unbedingt trocken zu halten.

Achten Sie bei der Montage von Wetterschutzeinrichtungen auf ausreichende Abstände des Ofens zu allen brennbaren Materialien. Insbesondere beim Betrieb ohne angeschlossenen Schornstein ist darauf zu achten, dass eine gegebenenfalls vorhandene Überdachung sich nicht durch möglicherweise aus der Türöffnung austretende Flammen und/oder durch die Hitzentwicklung entzünden kann. Gegebenfalls ist hier durch Isolierung mit feuerfesten Materialien Vorsorge zu treffen.

RECOMMANDATIONS

- Always comply with the local codes and rules.
- Oven for food use according to the methods explained above (see paragraph Heating).
- Wear protection gloves and block the voussoirs during construction.
- Never let the oven unattended and free access while heating and baking.
- Wear thermal insulation gloves, use the peel or a scraper.
- For inside use, connect the oven to a chimney according to the local rules.
- Never cool the oven down with water.
- Never shut the door during heating.

HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

- Informieren Sie sich vor Installation und Betrieb des Ofens über die örtlichen Vorschriften, z.B. bei Ihrem zuständigen Schornsteinfeger.
- Beachten Sie bei der Lebensmitt zubereitung im Ofen die Hinweise in den Absätzen Aufheizen und Kochen und Backen.
- Tragen Sie bei der Montage des Ofens Schutzhandschuhe.
- Lassen Sie den Ofen während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Tragen Sie während des Kochens und Backens temperaturbeständige isolierende Handschuhe und verwenden Sie eine Backofenschaukel und/oder ähnliche geeignete Werkzeuge, nicht mit der Hand in den Ofen greifen.
- Verwenden Sie den Ofen im Innenbereich nur mit Anschluss an einen Schornstein nach Abnahme durch Ihren Schornsteinfeger.
- Niemals den Ofen mit Wasser abkühlen.
- Lassen Sie die Ofentür während des Aufheizens geöffnet.



2, route de Larnage B.P. 11 - 26603 TAIN-L'HERMITAGE CEDEX - FRANCE
Tél : +33 (0)4 75 08 20 76 - Fax : +33 (0)4 75 08 23 49
e-mail: fayol@fayol.com • Web site: www.lepanyol.com

