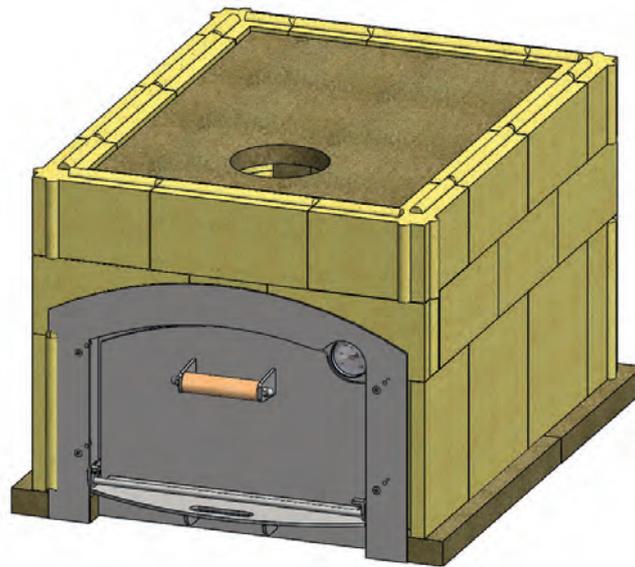


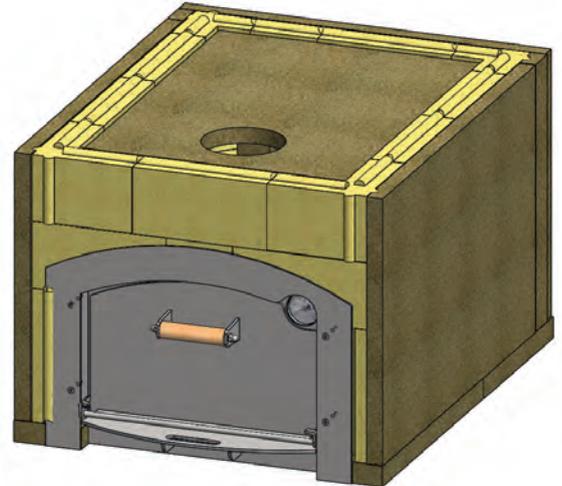


Aufbauempfehlung KABoB 5070



Wir danken für den Kauf eines unserer Backofenbausätze und wünschen Ihnen viel Erfolg und Spaß beim Bau und Nutzung des Backofens.

Die mitgelieferte Isolierung von 30mm ist als reine Grunddämmung zu sehen. Empfehlenswert ist seitlich und oben eine Dämmstoffdicke von min. 8-10 cm.



Stückliste der enthaltenen Teile

Pos	ArtNr.	Bezeichnung	Anz.
1	1hNu2564	N+F Stein 250x124x64	11
2	1hNuq-64	N+F Stein 250x250x64	5
3	1hNUea64	N+F Ecke 124/124x250x64	2
4	1hNuAL64	Auflageransatzstein	6
5	1hNU1264	N+F Stein 124x124x64	2
6	1hNuea64	N+F AE124/124.124.64	2
7	1hNU1864	N+F Stein 187.250.64	2
8	1hNuEa64	N+F AE 187/187x124x64	2
9	1h-kag52	Gewölbeplatte klein	2
10	130-2450nBack	Backofenplatte 240x300x50	5
11	1udpw40	Prowolf 500x250x40	6
12	1ud-g30	Wolftherm 800x600x30	4
13	1wt-3731	Vericulitte 800x600x30	1
14	1BT42-R	Rahmen Backofentüre BT42	1
15	1kgbackth	Thermometer	1
16	1BT42-B	Türblatt Backofentüre BT42	1
17	1m-cz25p	Ofenbaumörtel - Z	1

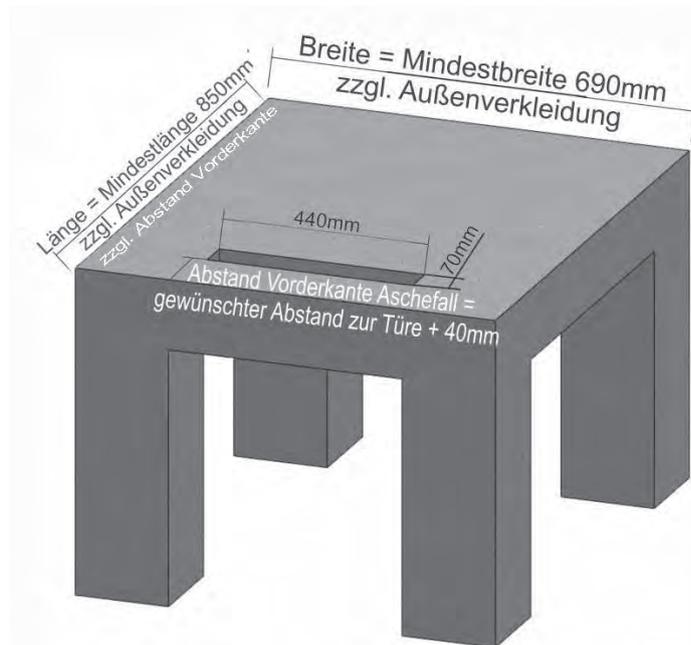
Tip's für den Aufbau finden Sie auf der letzten Seite

Vorbereitung

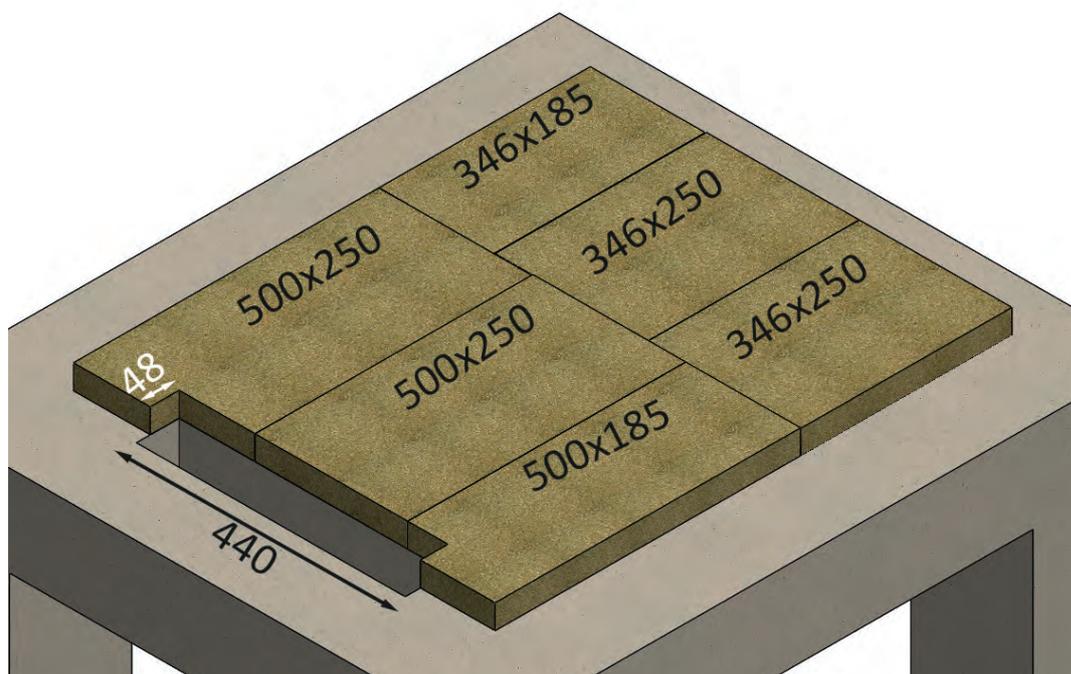
Fertigen Sie einen Sockel auf dem Sie den Bausatz aufbauen möchten.
Wir empfehlen eine Höhe von ca. 70 - 80cm Höhe um eine angenehme Arbeitshöhe zu erreichen.

Bitte sehen Sie im vorderen Bereich eine Öffnung für die Verbrennungsluft bzw. den Aschefall vor.

Bedenken Sie das Gesamtgewicht von ca. 400kg zzgl. Ihrer Außenverkleidung!



Beim nächsten Schritt werden die 40mm starken Dämmplatten auf die Maße zurecht geschnitten und vermittelt auf den Sockel geklebt.
Fertigen Sie folgende Zuschnitte.



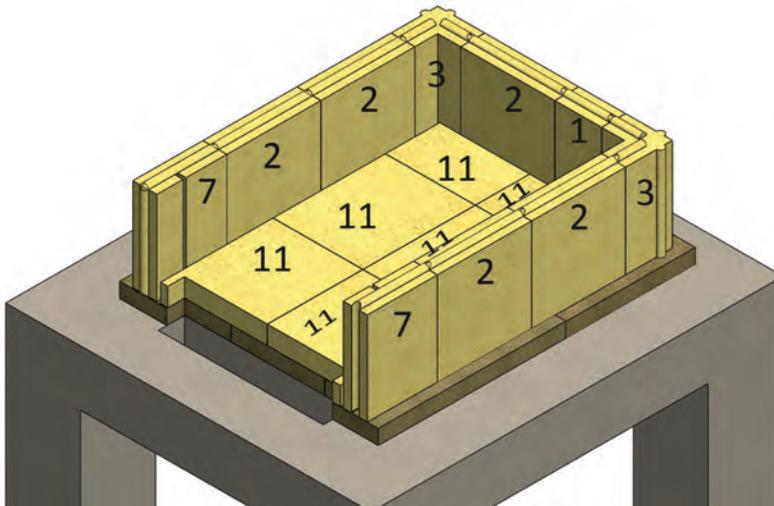
Die erste Reihe

Setzen Sie die erste Reihe der Steine wie untenstehend auf die Dämmplatten mit einer dünnen Mörtelschicht auf.

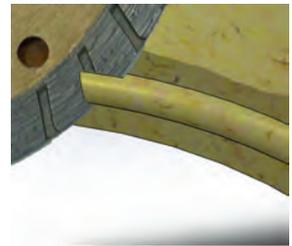
Die Nummern entsprechen der Positionsnummer der Stückliste.

Achtung die N+F Stein 187x250x64 haben Sägeschnitte. Achten Sie hier auf die richtige Position links und rechts.

Erstellen sie an zwei Backofenplatten (11) den Eckausschnitt für den Aschefall.. Zuschnitte einer Backofenplatte (11) ergeben die letzten beiden Bodenplatten 240x140x50mm



Bitte entfernen Sie bei den Steine, die mit der Feder überstehen, zunächst die Feder. Damit später die Frontplatte plan angesetzt werden kann.

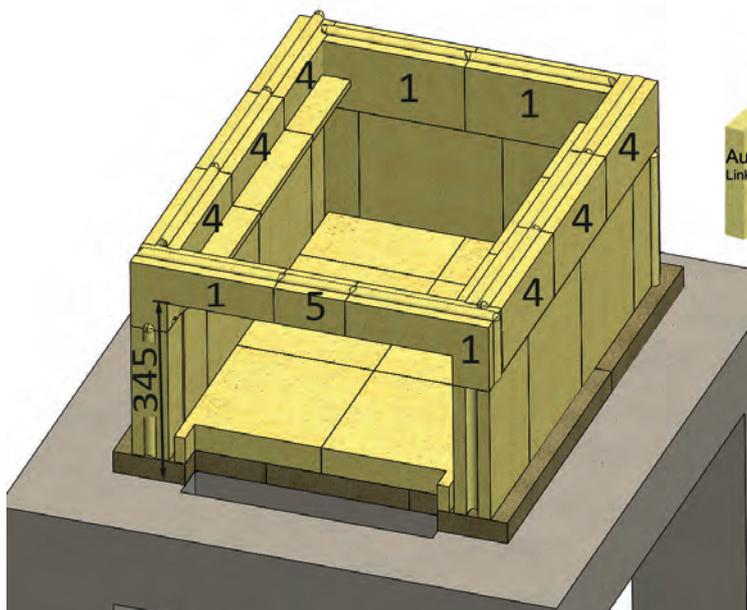


Reihe 2

Setzen Sie nun die zweite Reihe der Steine wie untenstehend ebenfalls mit einer dünnen Mörtelschicht auf.

Die Steine über der Türe müssen so geschnitten werden, dass für die Türe eine Aussparung von 485x345mm offen bleibt.

An zwei Auflagersteinen (6) muss einen Eckausschnitt 70x50mm für den Mauerverbund. geschnitten werden. Achtung Ausschnitt für Stein links / rechts beachten



Auflagerstein (6)
Links mit Ausschnitt 70x50mm

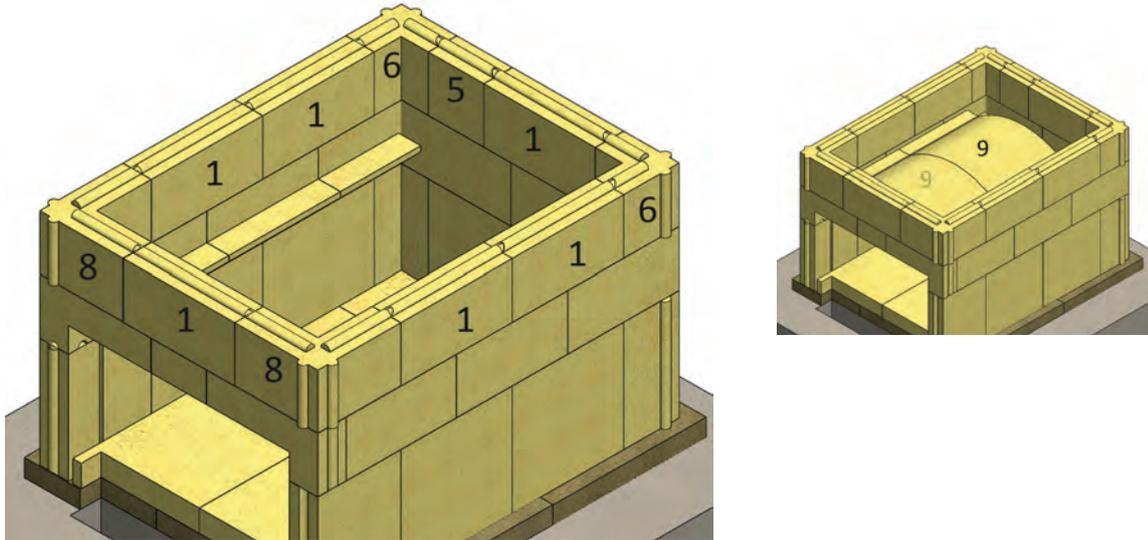


Auflagerstein (6)
Rechts mit Ausschnitt 70x50mm

Reihe 3 + Gewölbe

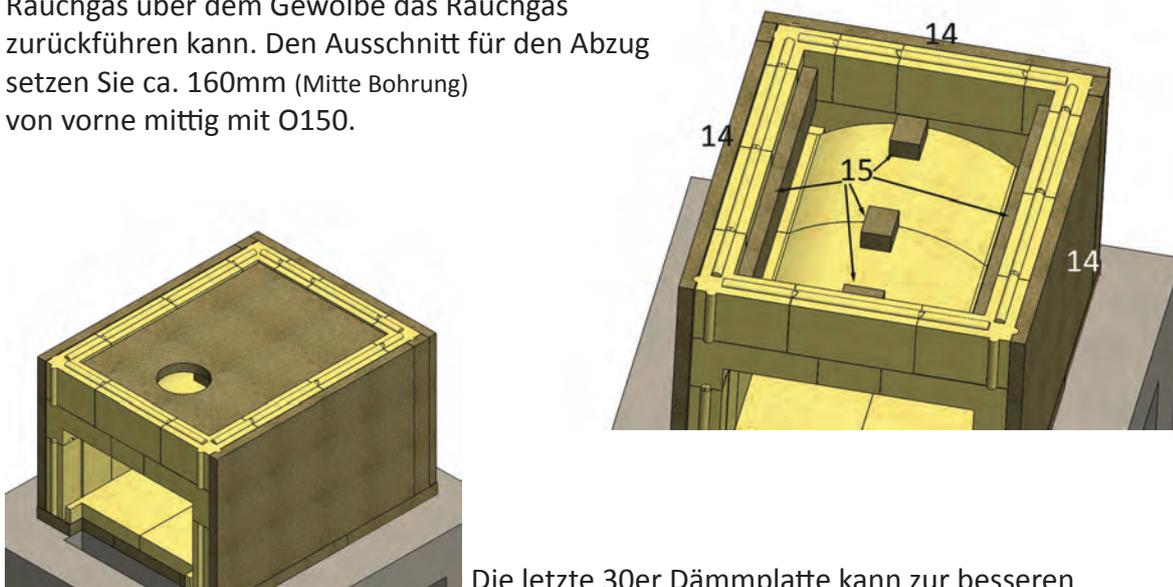
Auf die Zweite setzen Sie die dritte Reihe mit einer dünnen Mörtelschicht auf.
Die Gewölbepplatten müssen beidseitig geschnitten werden. Gesamtbreite 48cm.

Lassen Sie das ganze einige Stunden (über Nacht) ruhen und legen Sie dann die Gewölbepplatten vorne bündig gesetzt auf die Auflagersteine (ohne Mörtel!)



Dämmung

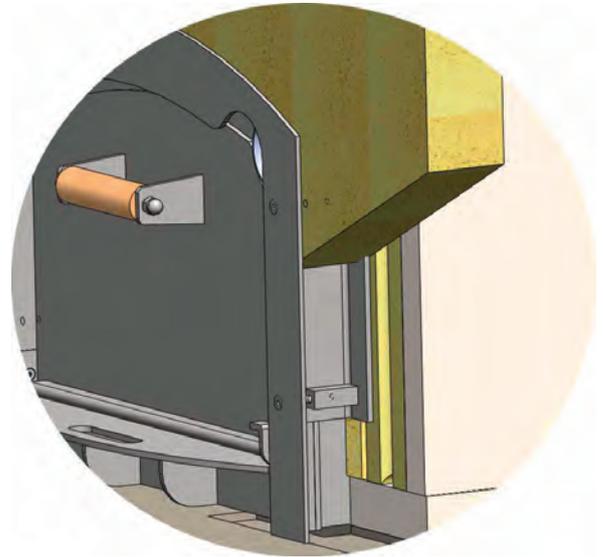
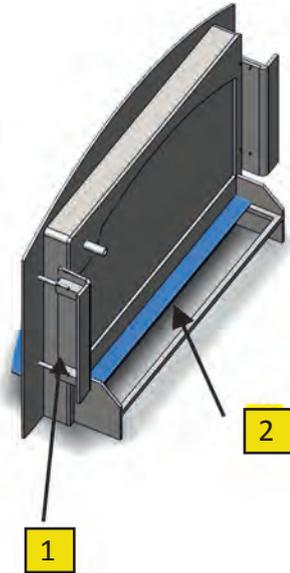
Schneiden Sie die 30mm starke Dämmung nach den Außenmaßen zu und bringen Sie diese an. Aus dem Rest der 30mm (Vermiculite 600) Platte fertigen Sie 2 Streifen (680x100mm) und stellen diese seitlich auf die Gewölbepplatten. Außerdem fertigen Sie drei Klötzchen aus 40mm Dämmung zur mittleren Abstützung auf den Scheitelpunkt des Gewölbes kleben (40 hoch) Dann passen die Vermiculiteplatte (600) so ein daß Sie zwischen den Steine als obere Abdeckung liegt, so daß der Backofen das Rauchgas über dem Gewölbe das Rauchgas zurückführen kann. Den Ausschnitt für den Abzug setzen Sie ca. 160mm (Mitte Bohrung) von vorne mittig mit Ø150.



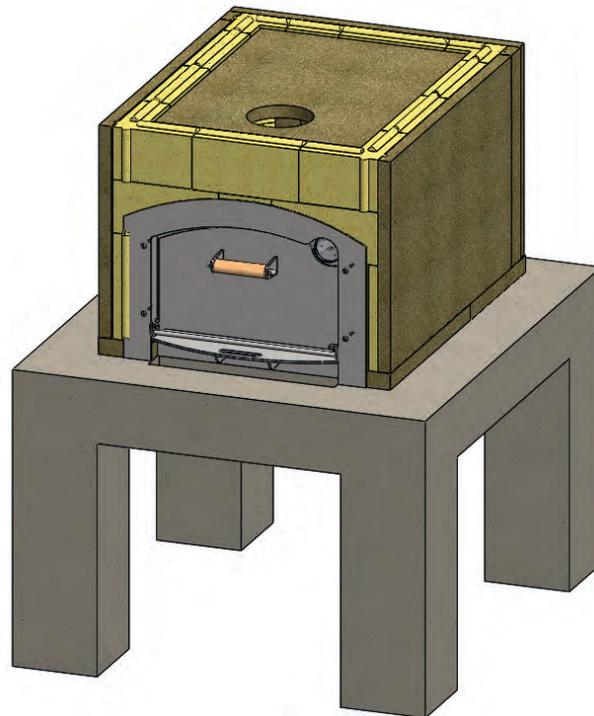
Die letzte 30er Dämmplatte kann zur besseren Dämmung oben aufgelbracht werden.

Türmontage

Wir empfehlen auf den Türrahmen ein Dichtungsband aufzukleben (HagosNr. 279900). In die Öffnung einsetzen und mit den Klemmschienen durch Anziehen der Schrauben mittig fixieren. (Achtung - Nach fest kommt ab!!)



1. Klemmwinkel zum verklemmen der Türe mit der Frontplatte
2. Luftblech zum regulieren der Luft durch Verschluss des Aschefalls



Nun können Sie Ihre Außenverkleidung nach Ihren Wünschen anbringen, wir empfehlen einen Schornstein von min. 1,5m Höhe. Bitte stellen Sie das Gewicht des Schornsteins nicht auf die Vermiculiteplatte oder das Gewölbe.

Tip´s für den Aufbau

Was wird noch benötigt:

Außenverkleidung nach Wunsch - Ummauerung, Verkleidung, Dach,
Rauchgasklappe (HagosArtNr. 189774)

Schornstein (min. 1,5m) gemauert oder Edelstahl. Bitte denken Sie daran das Gewicht des Schornsteines nicht auf dem Vermiculite oder dem Gewölbe zu lasten.

Verarbeitungshinweise Ofenbaumörtel - Z:

Lagerung	trocken
lagerfähig	praktisch unbegrenzt
Vorbereitung Geräte	gut säubern
Vorbereitung Material	vorab trocken durchmischen
Vorbereitung Anwen- dungsstelle	annässen
Verarbeitungstemperatur	+5 °C bis +35 °C
anzumachen	in sauberen Leitungswasser
Anmachwassermenge je 25kg	ca. 10 Liter
Anmachempfehlung	in streichfähig geschmeidiger Konsistenz angemacht ca. 30min stehen lassen, dann nochmals quirlen
Verarbeitungszeit	3-5 Stunden, sonst nachrühren
Verfestigung / Abbindung	verarbeitungs- und temperaturabhängig
vor Inbetriebnahme	zunächst langsam aufheizen bis zur vollständigen Austrocknung; etwaige Endverfugung erst nach Trocknung

Heizempfehlung:

Wir empfehlen den Backofen beim ersten Mal etwas langsam aufzuheizen. Lassen Sie ca. 2-3kg Holz abbrennen und den Feuerraum wieder langsam abkühlen.

Für das erste Backfest, starten Sie min. 2Std vorher mit dem Heizen.

Zunächst mit ca. 2-3kg Holz (Weich-/Hartholzmix) den Brennvorgang starten.

Nachdem dieser fast abgebrannt ist ca. 4 - 6kg Holz weiter füllen und abrennen lassen.

Danach ca. 20-30min Ruhephase zur optimalen Wärmeverteilung.

Jetzt können Sie mit dem Backen beginnen.

Pizza, Flammkuchen	ca. 300 - 350°
Brot	ca. 220 - 270°
Kuchen o.ä.	ca. 150 - 180°



KANDERN FEUERFEST GmbH

Feuerbacher Straße 16, D-79400 Kandern

Tel.: ++49-(0)7626-97752-0 Fax: ++49-(0)7626-97752-99

www.kandern-feuerfest.de Email: info@kandern-feuerfest.de

