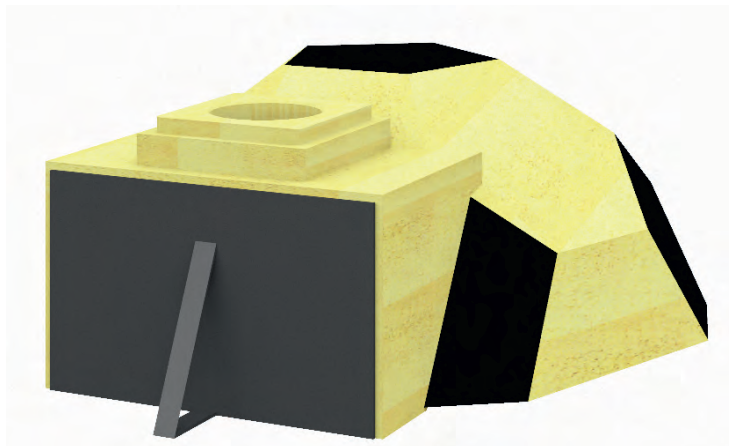
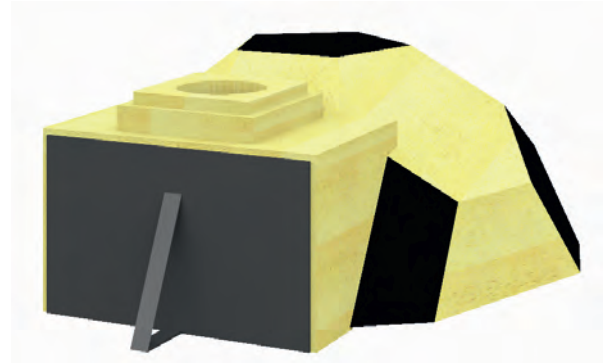




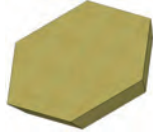




Aufbauempfehlung KABoB 80D



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



Stückliste der enthaltenen Teile

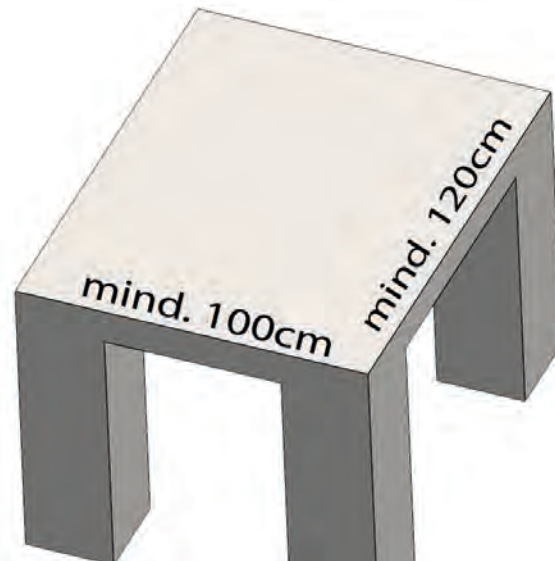
Bezeichnung	Stück	Bild
6eck Stein	4	
1/2 6eck Stein	5	
5eck Stein	4	
5eck Stein geschnitten 1xlinks 1x rechts	2	
KNW 300x150x40	4	
KNW 500x150x40	2	
Backofenplatten 190x300x5 aus 240x300x5	2	
Backofenplatten 300x300x5	2	
Backofenplatten 300x300x5 geschnitten	2	
Prowolf Dämmplatte 500x250x40	10	
Anschlußstein Ø145	1	
Schamottezement Sack	1	
Türblech	1	

Tip's für den Aufbau finden Sie auf der Seite 7

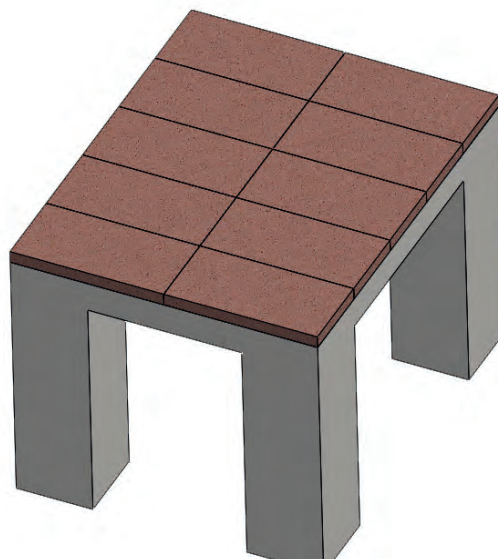
Vorbereitung

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.

Bedenken Sie das Gesamtgewicht von ca. 200kg zzgl. Ihrer Außenverkleidung!

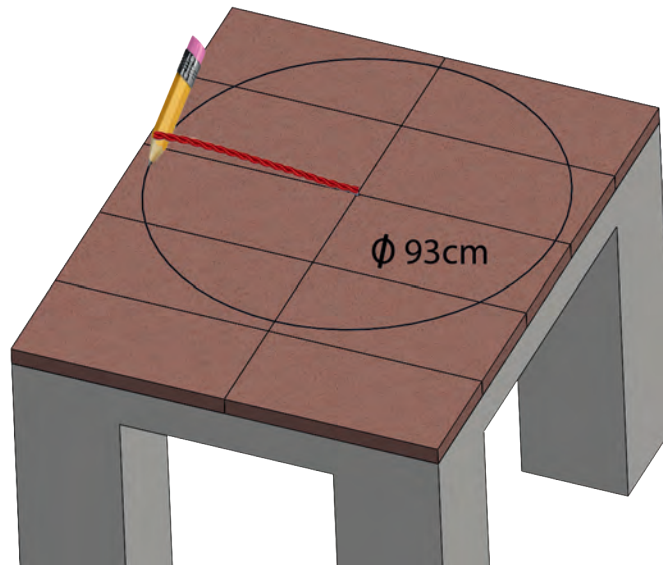


Beim nächsten Schritt werden die 40mm starken Dämmplatten mittels Kleber vermittelt auf den Sockel geklebt.



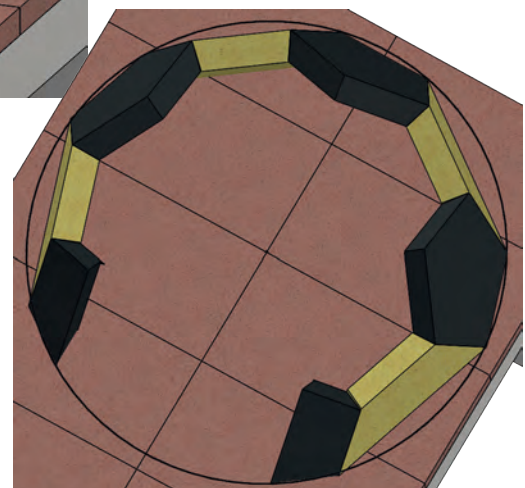
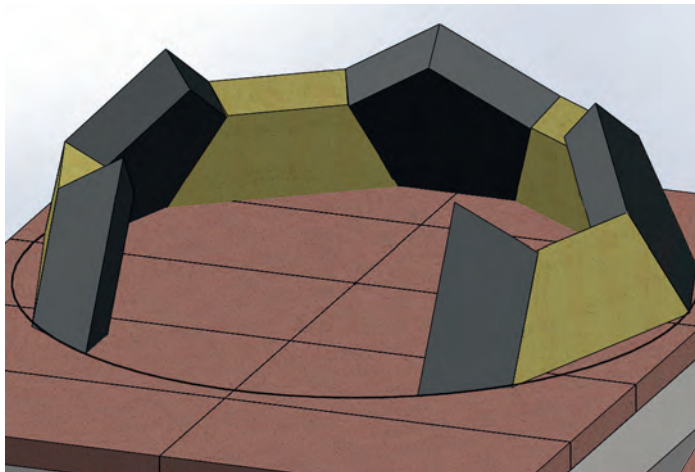
Die erste Reihe

Zeichnen Sie sich auf die Dämmplatten einen Hilfskreis von 93cm Durchmesser um die Steine besser zu positionieren.



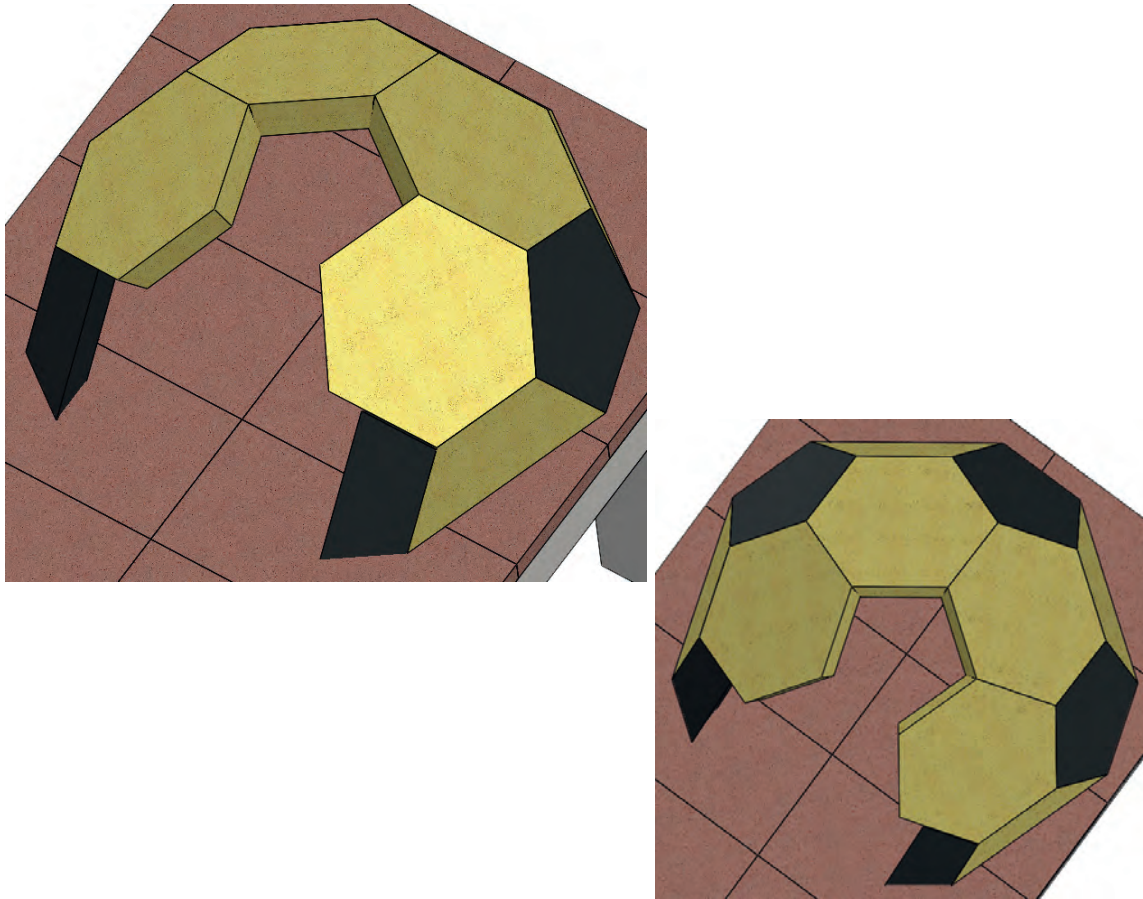
Setzen Sie nun die erste Reihe der Steine wie untenstehend mit einer dünnen Mörtelschicht entlang der gezeichneten Kreislinie auf. Die 5-eck Steine habe unterschiedliche Winkel. Achten Sie darauf, daß die Fläche mit der kleinen Wölbung, bzw. der Einkerbung unten sein muss.

Der hintere 5eck-Stein und die beiden geschnittenen 5eck-Steine sollten parallel zur Sockelkante stehen. Die vordere Öffnung ergeben eine Breite von ca. 48cm haben.

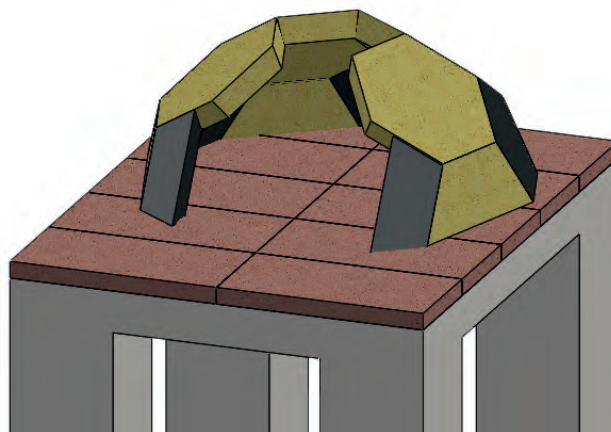


Reihe 2

Stützen Sie die erste Reihe indem Sie ein paar Hölzer oder Ähnliches unterbauen und setzen dann die vier 6eckigen Steine mit einer dünnen Mörtelschicht auf. Auch diese sollten Sie anfangs etwas stützen.

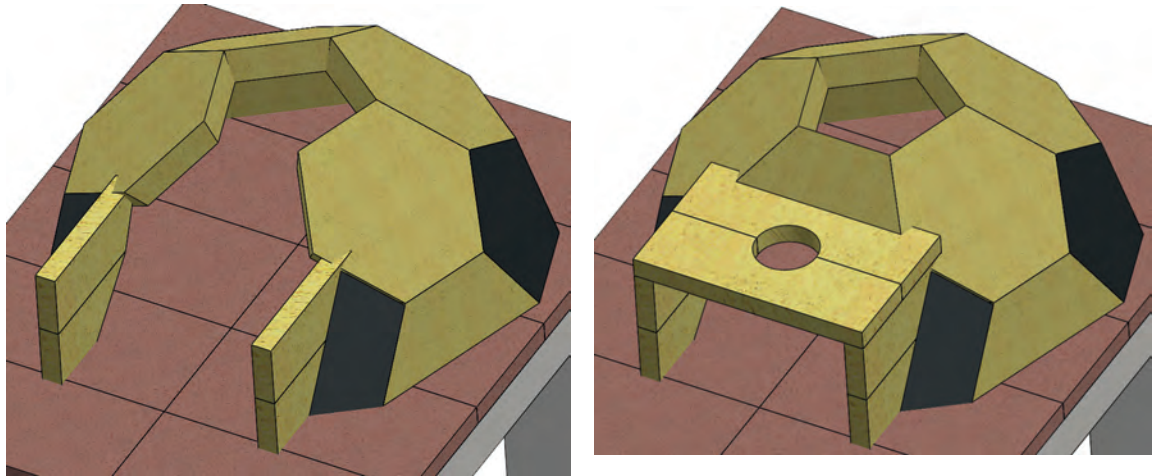


Wir empfehlen den Mörtel nun über Nacht trocknen zu lassen, damit der Backofen Stabilität erreicht und Sie ohne größere Abstützungen weiterbauen können.

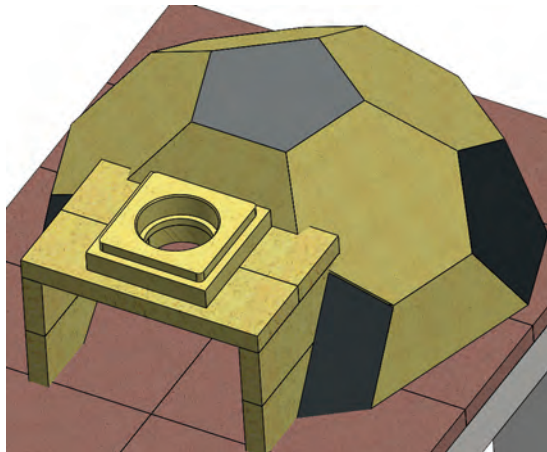


Front Vorbau Ofentüre

Passen Sie den Vorbau nach Ihren Wünschen an. Die Tür (48x30cm) ist gedacht um an den Vorbau gestellt zu werden.



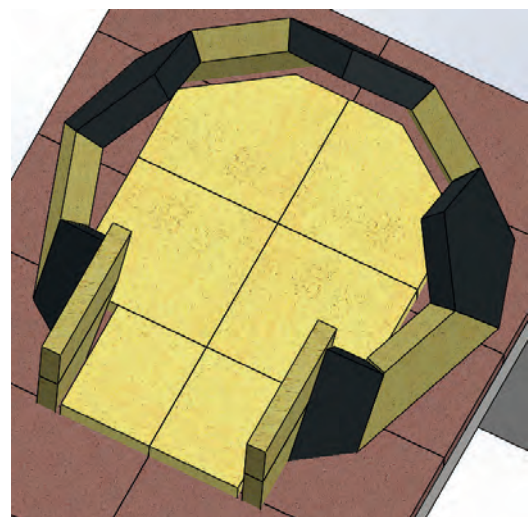
Die Steine sind nicht vorgeschnitten. So können Sie die Tiefe des Vorbaues nach Ihren Wünschen anpassen. Passen Sie die Steine trocken an und achten Sie darauf, dass Sie den Anschluß an die Kuppel möglichst ohne große Fugen vermörteln können. Den Anschlußstein auflegen um die Rauchgasöffnung an zu zeichnen. Diese sollte vor dem Vermörteln gebohrt werden.



Sollten Sie den oberen Stein für den Grillrost oder die Herdplatte herausnehmen wollen, denken Sie daran diesen nicht zu vermörteln.

Zum Schluß den Rauchrohranschlußstein vermörteln.

Die Bodenplatten werden einfach lose eingelegt. Die Abstände zum Korbus sind gewünscht und füllen sich im Betrieb mit Asche. Diese kann darin belassen werden.



Tip´s für den Aufbau

Was wird noch benötigt:

Außenverkleidung nach Wunsch - Ummauerung, Verkleidung, Dach,

Rauchgasklappe (HagosArtNr. 189774)

Schornstein (mind. 1m) als einfaches Rohr. Bei höheren Schornsteinen bitte auf die Tragfähigkeit des Vorbaues achten!

Verarbeitungshinweise Schamottezement

Lagerung	trocken, gegen Feuchtigkeit schützen
lagerfähig	begrenzt haltbar ca. 6 Monate
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	ca. 30 min.
Verfestigung / Abbindung	kalt innerhalb von ca. 24h
vor Inbetriebnahme	zunächst langsam aufheizen bis zur vollständigen Aus- trocknung; 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 mind. 1Std vorher mit dem Heizen.

Zunächst mit ca. 3-4kg Holz (Weich-/Hartholzmix) den Brennvorgang starten.

Dann nochmals eine kleine Menge Holz auf die Glut nachlegen und zünden lassen. Sobald es brennt kann es rund um den Boden verteilt werden und das Backen kann beginnen.

Unsere Test´s haben gezeigt, dass 6 - 8 Flammkuchen hintereinander im 2 Minutentakt super gelingen. Danach sollte das Feuer wieder mittig gezogen werden um den Boden etwas nachzuheizen.

Diese „Erfahrungen“ wurden bei einem ungedämmten Modell gemacht.



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

