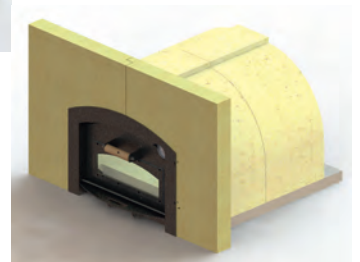
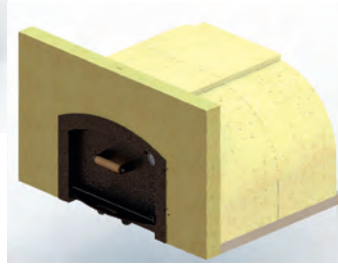
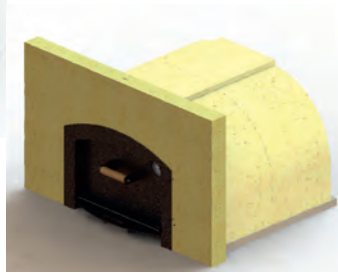
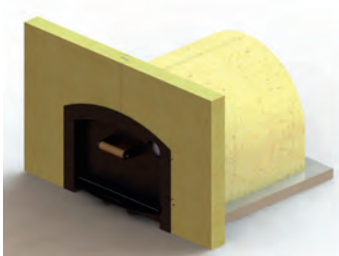




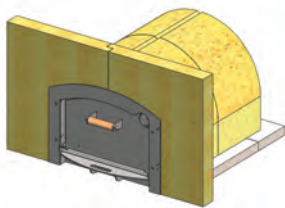
## Aufbauempfehlung KABoB 4860 - 8460



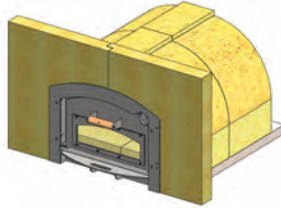


*Feuer anzünden, gemeinsam Teig kneten und backen -  
mit Freunden genießen ..... was gibt es Schöneres?*

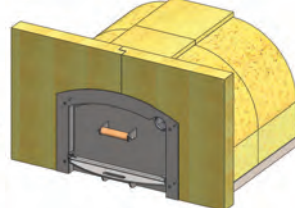
Wir danken für den Kauf eines unserer Backofenbausätze und wünschen Ihnen viel Erfolg und Spaß beim Bau und Nutzung des Backofens.



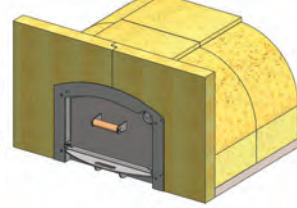
1BOB4860  
**KABoB 4860**  
Backfläche 48x60cm



1BOB6060  
**KABoB 6060**  
Backfläche 60x60cm



1BOB7260  
**KABoB 7260**  
Backfläche 72x60cm



1BOB8460  
**KABoB 8460**  
Backfläche 84x60cm

Erweiterungssatz 30cm  
ArtNr. 1BOB4830

Erweiterungssatz 30cm  
ArtNr. 1BOB6030

Erweiterungssatz 30cm  
ArtNr. 1BOB7230

Erweiterungssatz 30cm  
ArtNr. 1BOB8430

## Stückliste für KABoB 4860 - 8460

### Grundbausätze 60cm Backraumlänge

	KABoB4860	KABoB6060	KABoB7260	KABoB8460
Gewölbehalfplatte	4	4	4	4
Anpaß-Mittelstein	0	2	2	2
Backofenplatte 300	0	4	0	4
Backofenplatte 240	4	0	6	2
Fronthalfplatte	2	2	2	2
Dämmplatte 40mm	5	6	6	8
Backofentüre BT42	1	1	1	1

### Erweiterungssatz Verlängerung der Backraumlänge um 30cm

	KABoB4830	KABoB6030	KABoB7230	KABoB8430
Gewölbehalfplatte	2	2	2	2
Anpaß-Mittelstein	0	1	1	1
Backofenplatte 300	0	2	0	2
Backofenplatte 240	2	0	3	1
Dämmplatte 40mm	3	4	4	5

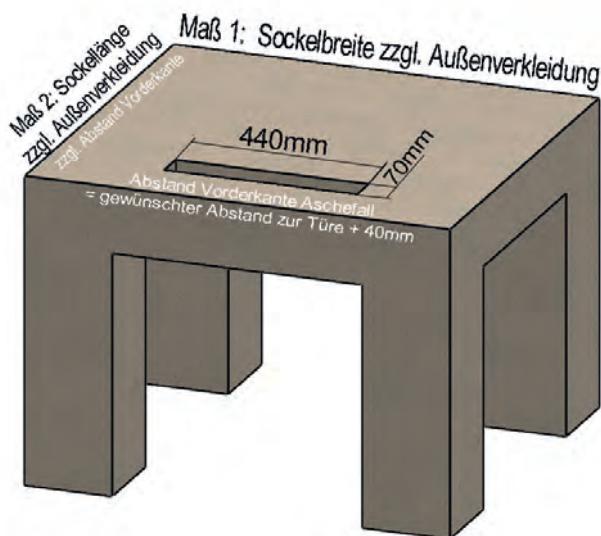
**Tip's für den Aufbau finden Sie auf der Seite 8**

## 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 des Schamottesatzes zzgl. Ihrer Außenverkleidung!**



### Maß 1

Sockelbreite zzgl. Außenverkleidung

Modell	Breite Schamottesatz mit beidseitig 30mm Dämmung
4860	670 mm
6060	795 mm
7260	915 mm
8460	1035 mm

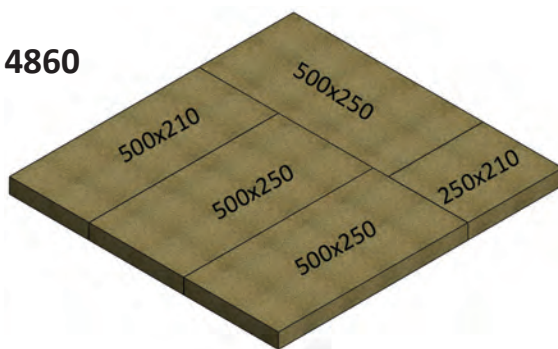
### Maß 2

Sockellänge = Abstand Vorderkante + Außenverkleidung + Rückwand + Dämmung + 670mm

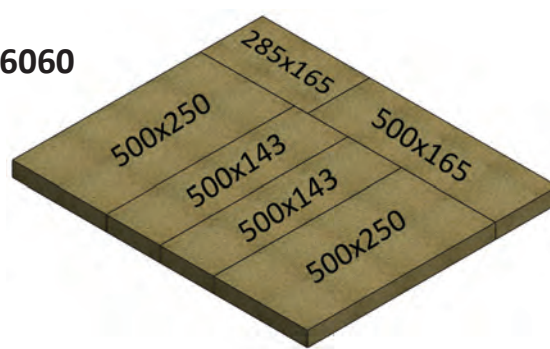
für Jeden Verlängerungssatz nochmal 300mm dazu

Beim nächsten Schritt werden die 40mm starken Dämmplatten auf die Maße zurecht geschnitten und vermittelt auf den Sockel geklebt. Unsere Maßangaben ergeben links und rechts ca. 30mm Überstand.

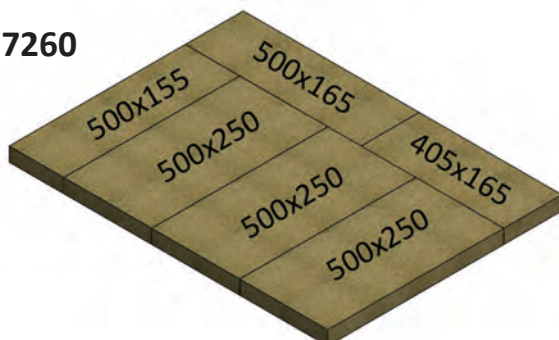
### 4860



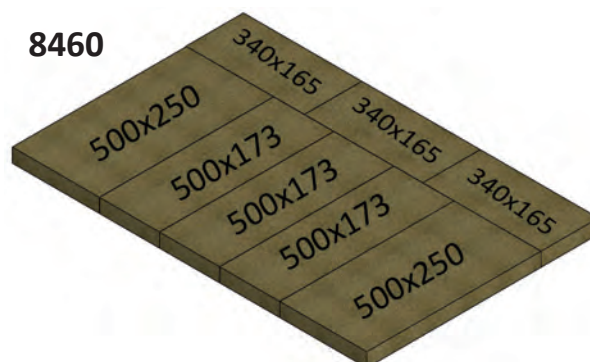
### 6060



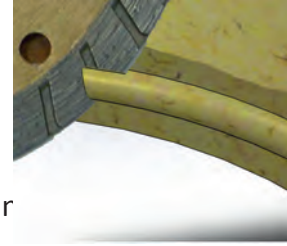
### 7260



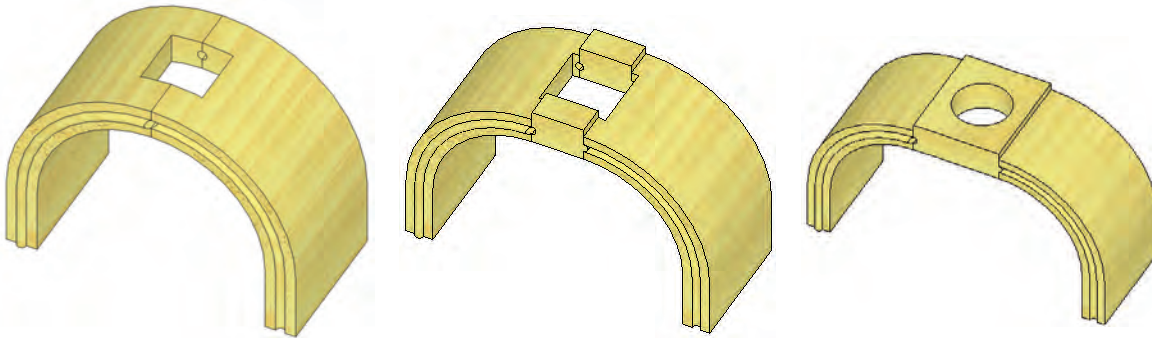
### 8460



Bitte entfernen Sie bei einer Gewölbehaltplatte zunächst die Feder. Damit später die Frontplatte plan angesetzt werden kann.

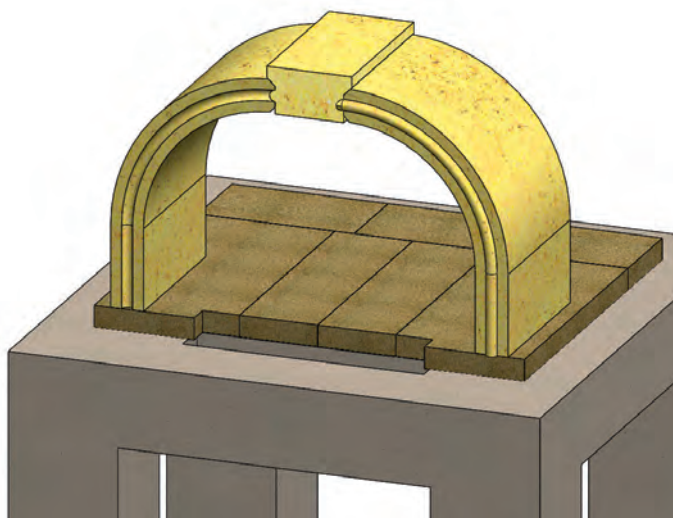


Vergessen Sie auch nicht den Rauchrohranschluß.  
Bei 48-60cm Breite können Sie mit dem Winkelschleifer eine eckige Öffnung in die Gewölbehaltplatten schneiden. Den Mittelsteir dann entsprechend kürzen. Ab 72cm ist es möglich mit einem Kernlochbohrgerät die Rauchrohröffnung zu bohren. Falls Sie einen Rückzug über dem Gewölbe planen benötigen Sie diese Öffnung dann hinten entsprechend der Größe Ihres Rückbrandes. (Siehe Seite 10)



## Die erste Reihe

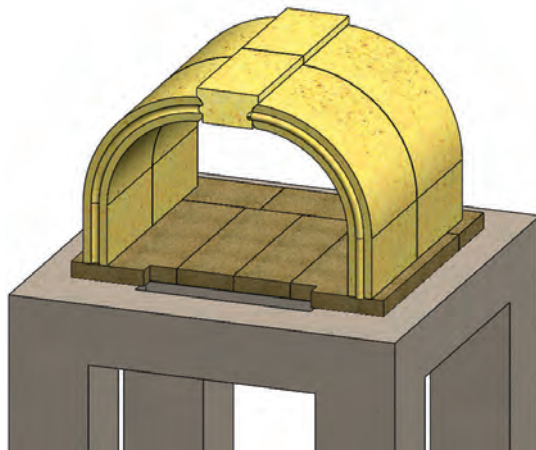
Setzen Sie die erste Reihe der Steine wie untenstehend auf die Dämmplatten mit einer dünnen Mörtelschicht auf.



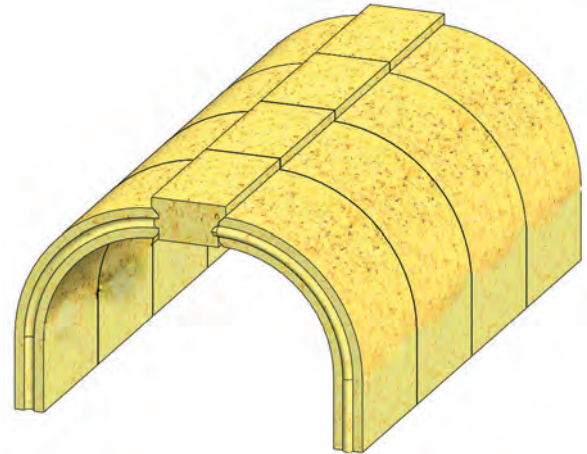
## weitere Reihen

Die weiteren Reihen werden in gleichem Muster an die Erste mit einer dünnen Mörtelschicht angesetzt.

Je länger der bestellte Ofen werden soll, desto mehr Reihen müssen Sie aufstellen  
60cm = 2Reihen; 90cm = 3Reihen; 120cm = 4Reihen usw.

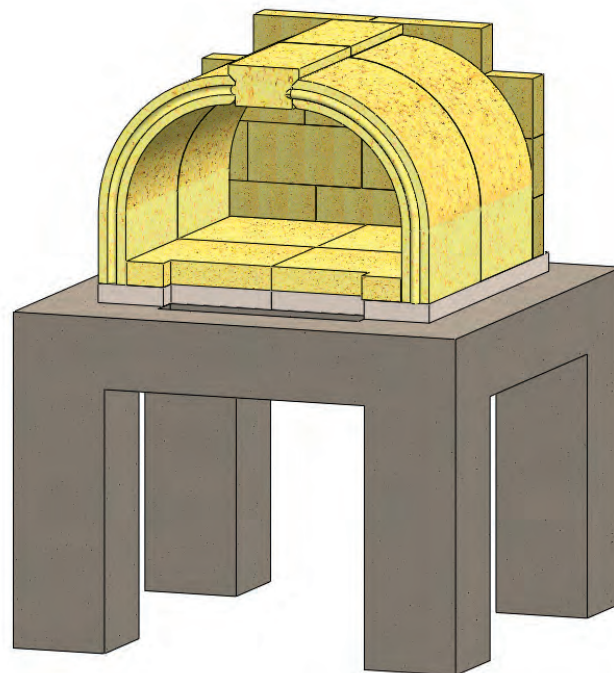


Beispiel 120cm 4 Reihen



## Rückwand Material bauseits

Setzen Sie nun am Besten die Rückwand ein. Die Wand sollte an das Gewölbe gesetzt werden, damit es keinen Druck von unten auf das Gewölbe ausübt.

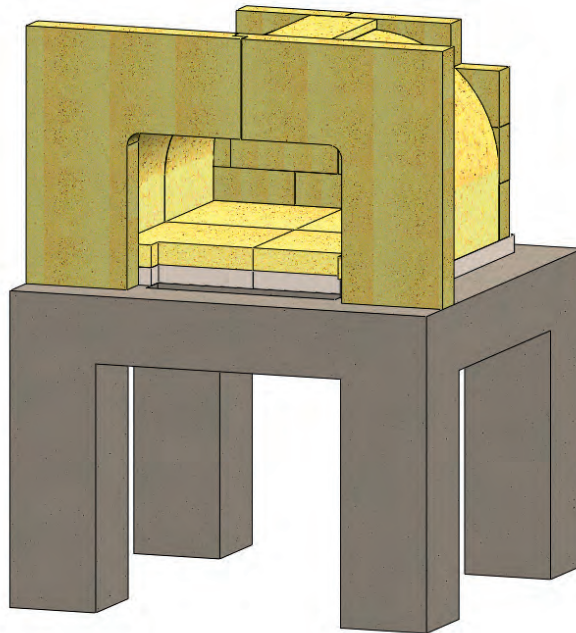


Danach legen Sie die Backofenplatten ohne Mörtel vermittelt auf die Dämmplatten.

## Fronthalbplatten

Die Fronthalbplatten werden mit der Konstruktion wie abgebildet vermauert. Passen Sie die Breite nach Wunsch und Ihrer Außenverkleidung entsprechend an.

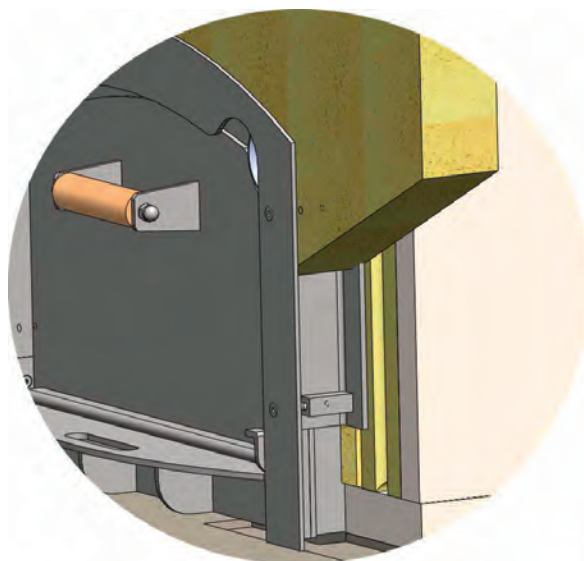
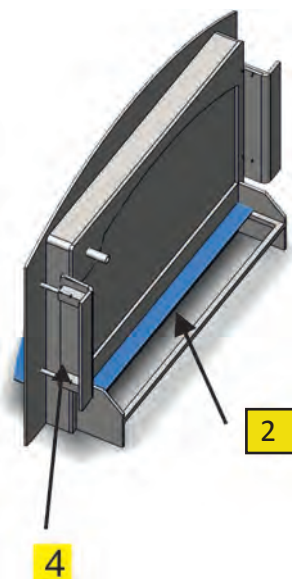
Wir empfehlen die Frontplatte mit dem Feuerraum zu verklammern oder mit der Außenverkleidung zu verbinden.



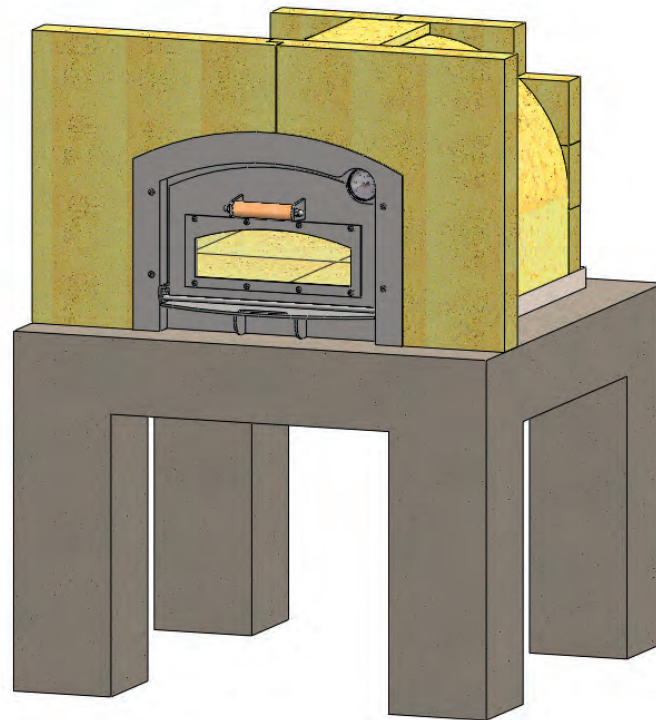
1

## 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 Verklammern 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.

Gestalten Sie die Aussenverkleidung nach Ihren Wünschen.

Ein Dach schützt Sie und den Backofen vor Regen und hält ihn so länger schön.

Eine Aussenverkleidung dient auch als zusätzliche Dämmung. So kann Ihr KABoB die Wärme noch länger speichern und sie können das Backerlebnis länger genießen.





## 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 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 min 2Std. vorher mit dem Heizen.  
Zunächst mit ca. 3-4kg Holz (Weich-/Hartholzmix) den Brennvorgang starten.  
Nachdem dieser fast abgebrannt ist ca. 6 - 8kg Holz weiter füllen und abrennen  
lassen. (Gilt für Backfläche 60x90 für größere Backflächen entsprechend mehr!)

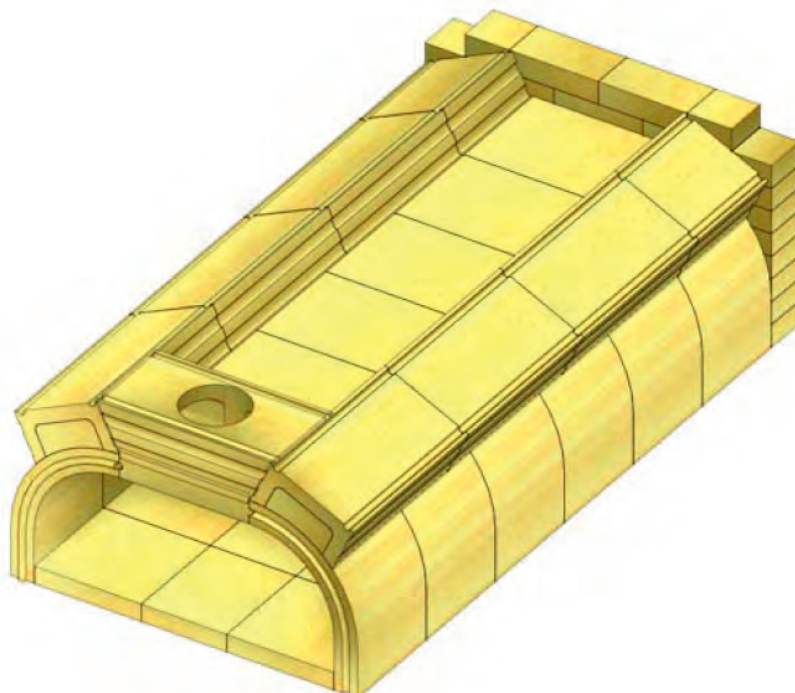
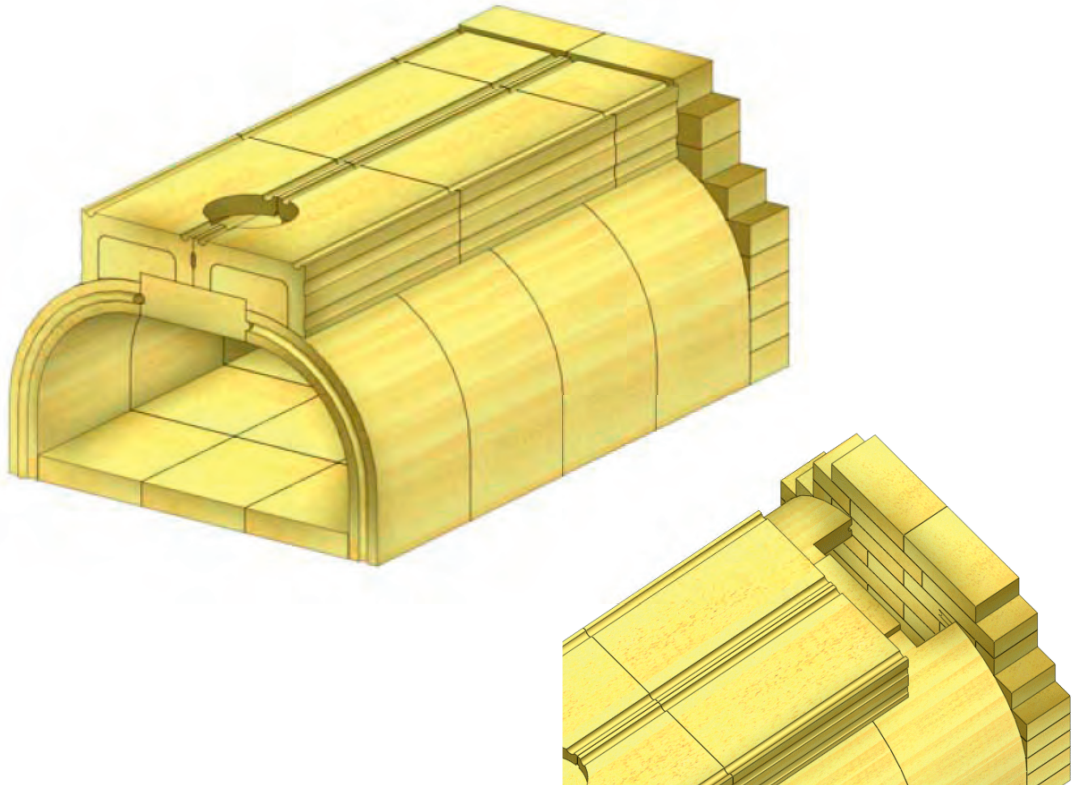
Danach ca. 30min Ruhephase zur optimalen Wärmeverteilung.  
Jetzt können Sie mit dem Backen beginnen.

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

## Rückbrand über dem Gewölbe mit KAflex:

Mit dem KAflex Zusystemstein können Sie auch ohne großen Aufwand einen Rückbrandzug über dem Gewölbe realisieren.

Beispiele:



Mit diesem neuen Zugsystem sind die Anforderungen erfüllt:

einfach und flexibel.

Man benötigt nur wenige Steine und verfügt dennoch über die größtmögliche Varianten-Vielfalt.

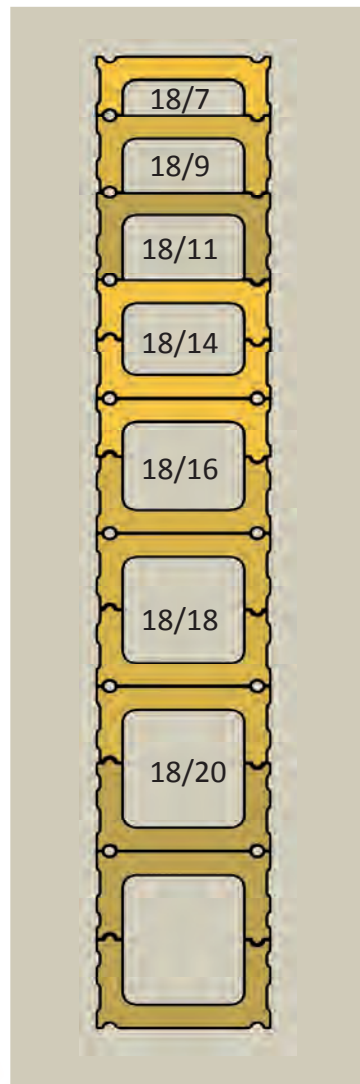
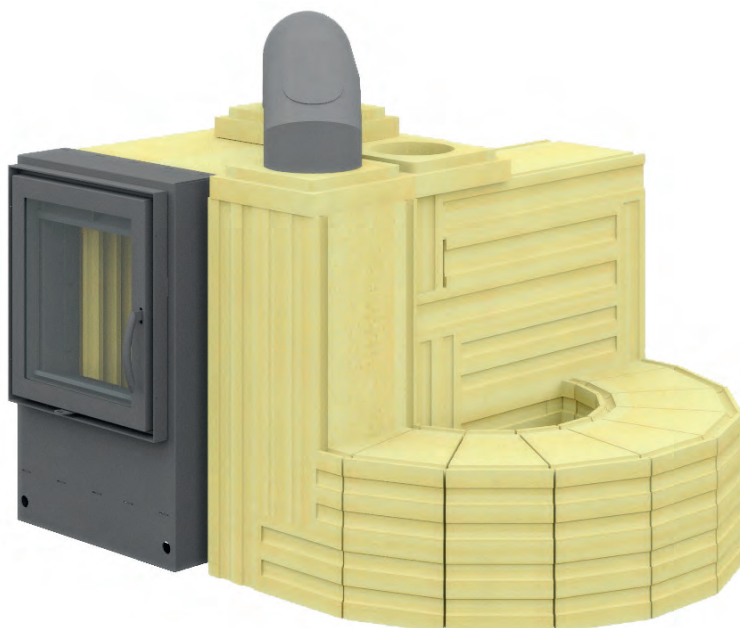
Denn mit lediglich drei unterschiedlichen Steinen (KAflex 7, 9 und 11), die sich flexibel untereinander kombinieren lassen, sind acht verschiedene Zugquerschnitte möglich.

Dabei sorgen die 500 mm oder alternativ 250 mm Länge für einen schnellen Aufbau im handlichen Format.

Für zusätzliche Sicherheit sorgt die Montage mit Nut- und Federsystem.

Durch das U-Profil mit 40 mm Wandstärke ist ein stabiler Stand gewährleistet.

Falls es mal „um die Ecke“ geht, erleichtern die passenden Kafl ex-Schablonen den Bau der Züge in unterschiedlichsten Radien



18/22



# 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](http://www.kandern-feuerfest.de) Email: [info@kandern-feuerfest.de](mailto:info@kandern-feuerfest.de)

