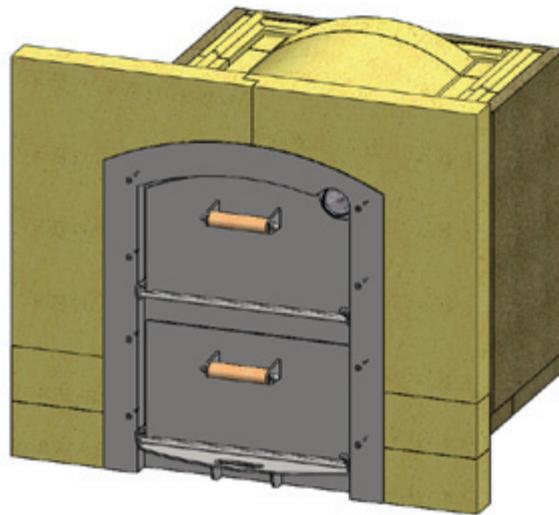
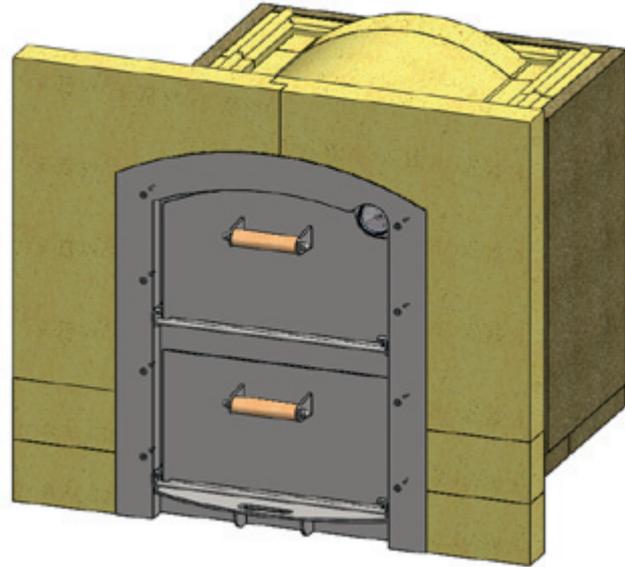




Aufbauempfehlung KABoB 5072



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

Pos.	ArtNr.	Bezeichnung	Anz
1	1hNu2564	N+F 250.124.64	12
2	1hNuq-64	N+F 250.250.64	5
3	1hNuea64	N+F AE124/124.124.64	2
4	1hNUea64	N+F AE 124/124.250.64	2
5	1hNU1264	N+F 124.124.64	3
6	1hNuAL64	Auflageransatzstein	12
7	130-2450nBack	Backofenplatte 240.300.50	5
8	1h-kag52	Gewölbeplatte klein	2,5
9	1bobfron	Fronthalbplatte Kabob	2
10	1ud-g30	Wolftherm 800x600x30	6
11	124-1171	KNW 240.115.71	4
12	1udpw40	Prowolf 500x250x40	6
13	1BT42-R	Backofentüre BT42D	1
14	1kgbackth	Thermometer	1
15	1m-cz25p	Ofenbaumörtel - Z	1
16	150-2040kw	KNW 500.200.40	4

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



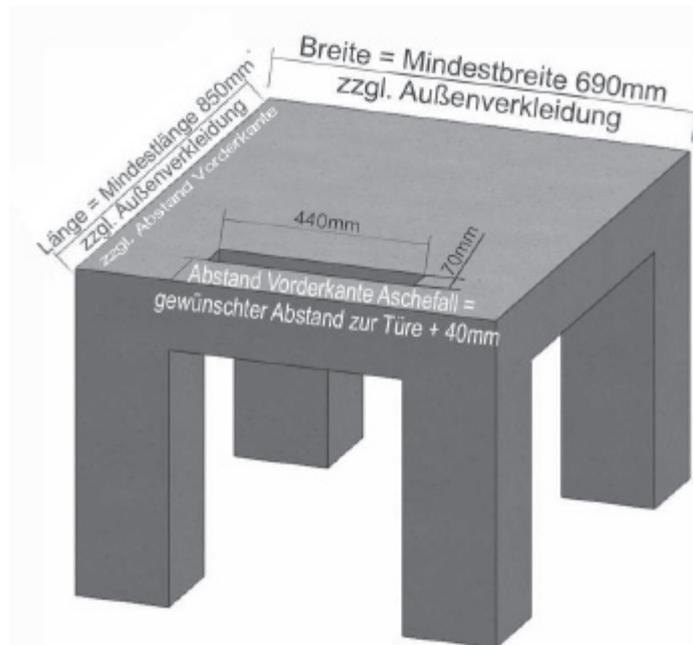
Tip's für den Aufbau finden Sie auf der letzten Seite

Vorbereitung

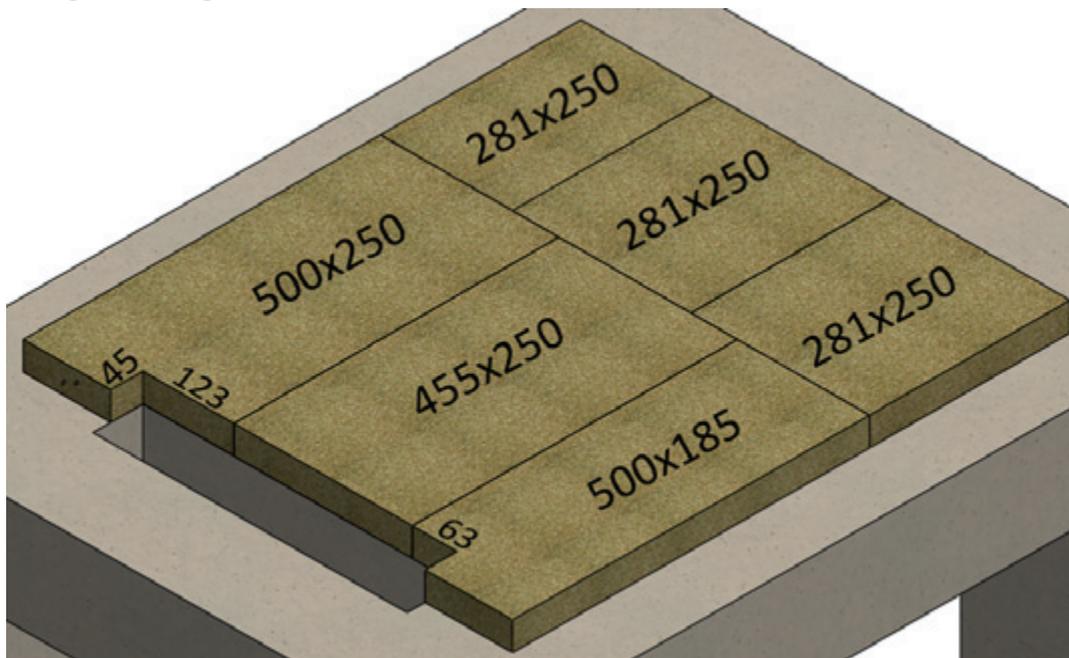
Fertigen Sie einen Sockel auf dem Sie den Bausatz aufbauen möchten.
Wir empfehlen eine Höhe von ca. 70 - 80cm Höhe um eine angenehme Arbeitshöhe zu erreichen.

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 und den Eckausschnitt für den Aschefall.

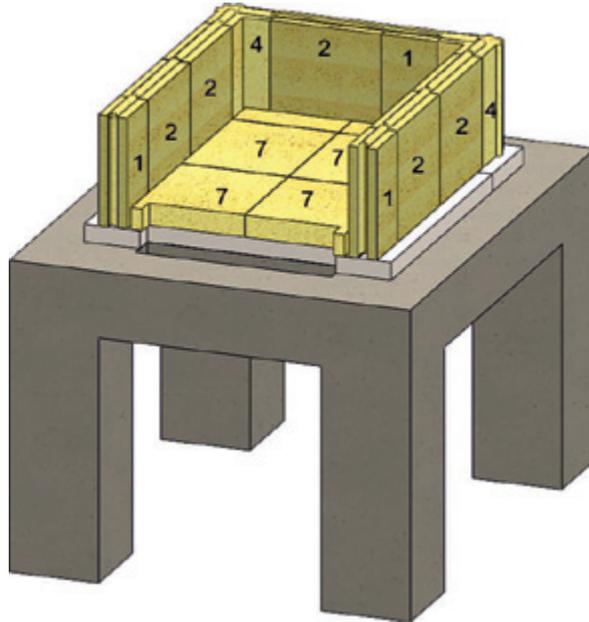


Die erste Reihe

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

Die Nummern entsprechen der Positionsnummer der Stückliste.

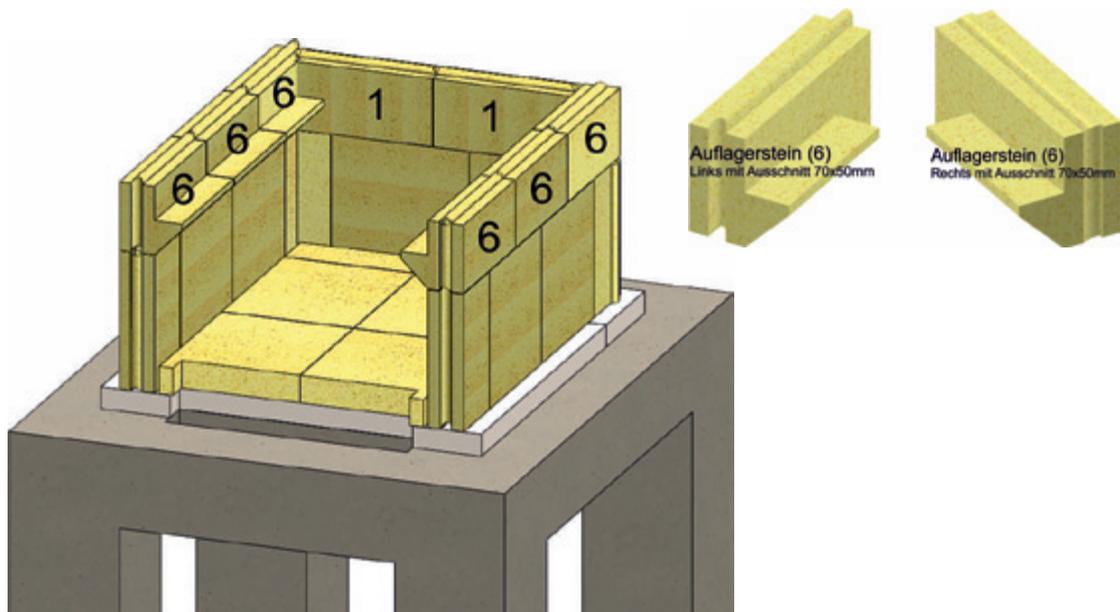
Erstellen sie an zwei Backofenplatten (8) den Eckausschnitt für den Aschefall.. Zuschnitte einer Backofenplatte (7) ergeben die letzten beiden Bodenplatten 240x80x50mm



Reihe 2

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

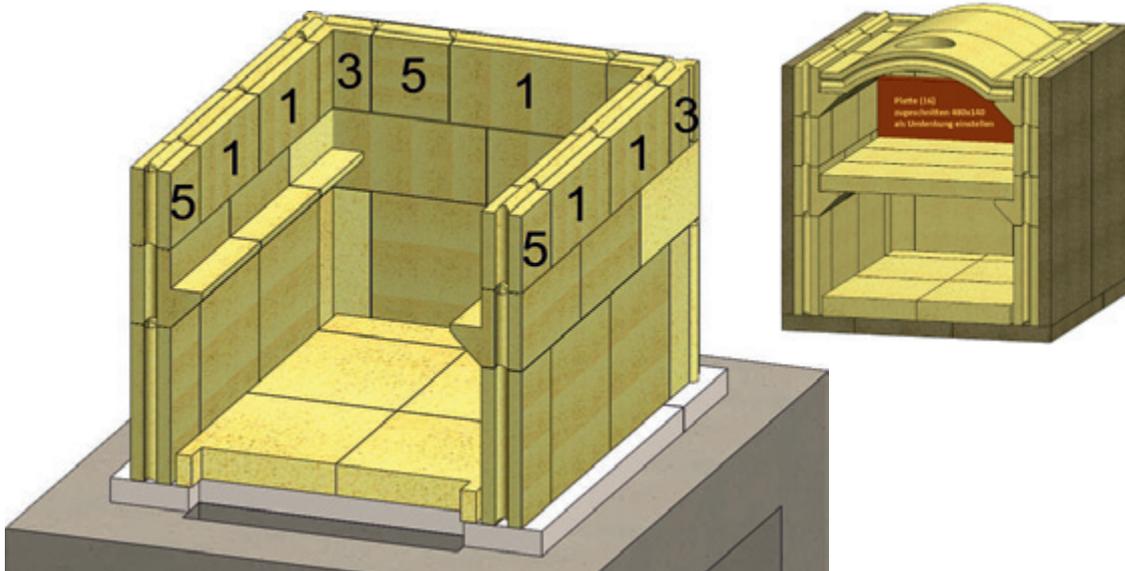
An zwei Auflagersteinen (6) muss einen Eckausschnitt 70x50mm für den Mauerverbund geschnitten werden. Achtung Ausschnitt für Stein links / rechts beachten



Reihe 3

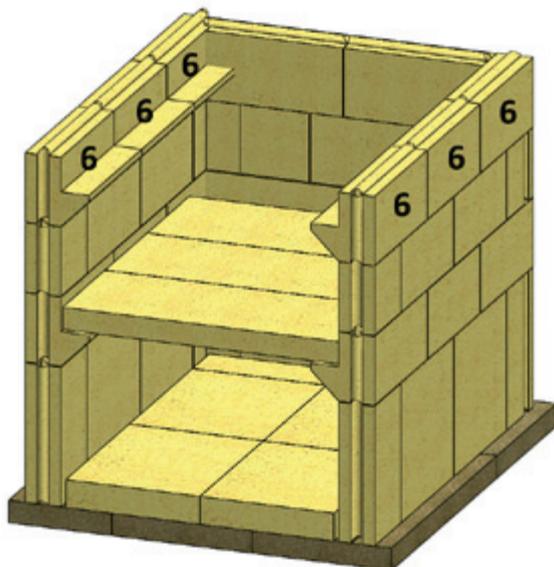
Auf die Zweite setzen Sie die dritte Reihe mit einer dünnen Mörtelschicht auf. Die Gewölbeplatten müssen beidseitig geschnitten werden. Gesamtbreite 48cm.

Auf diese Auflager kommen dann die 500x200x40mm Platten. Sie sollten auf 480mm gekürzt werden. (ohne Mörtel!) Die verbleibende Platte auf Maß schneiden und als Umlenkung hinten hochkant einstellen.

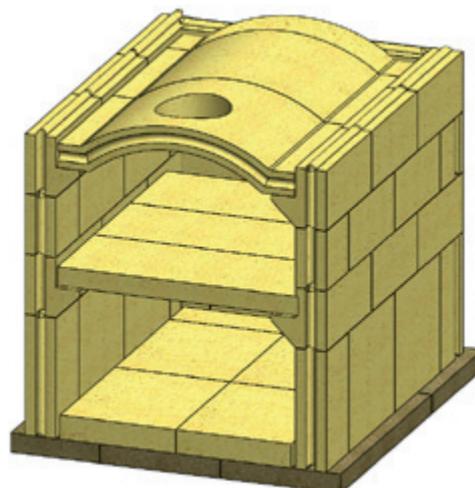


Reihe 4 und Gewölbe

Auf die Dritte setzen Sie die vierte Reihe mit einer dünnen Mörtelschicht auf. Auch hier bekommen zwei Auflagersteine (6) einen Eckausschnitt 70x50mm für den Mauerverbund. Achtung wieder links / rechts beachten



Die Gewölbeplatten müssen in der Breite auf 49cm angepaßt werden. Bohren Sie dann vor dem Vermauern auch noch den Rauchrohranschluß (150mm) und setzen die Gewölbe vorne bündig auf die Auflagersteine.

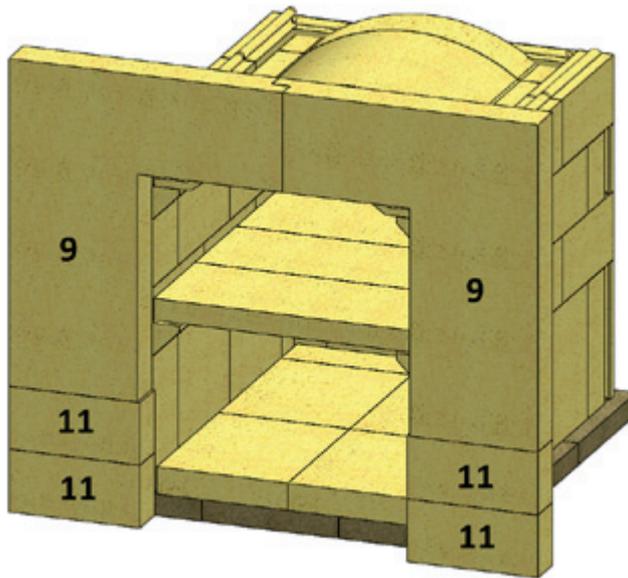
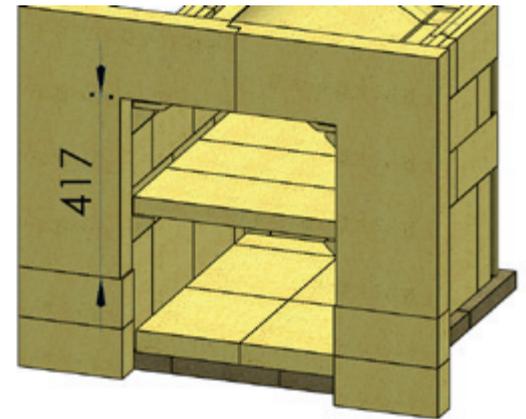


Fronthalbplatten

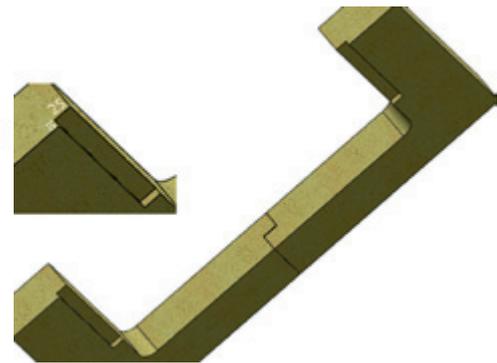
Der Frontplattenausschnitt muss auf 417mm in der Höhe angepaßt werden. Danach die Fronthalbplatten mit der Konstruktion wie abgebildet vermauern. Durch die höhere Türe müssen vorab die KNW Steine 240x115x71 unten als Sockel verbauert werden.

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.

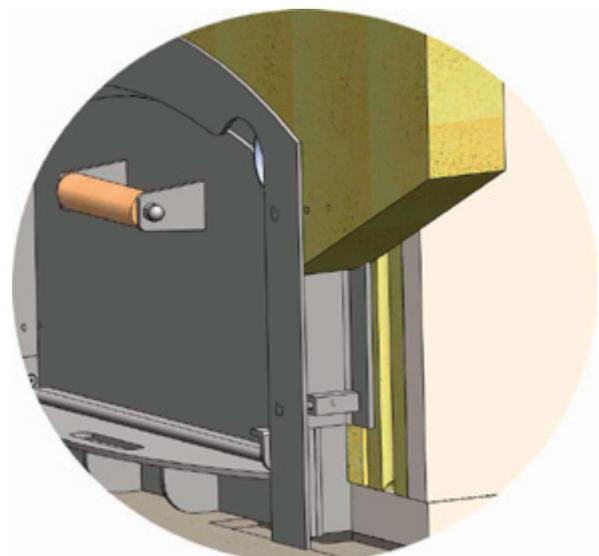
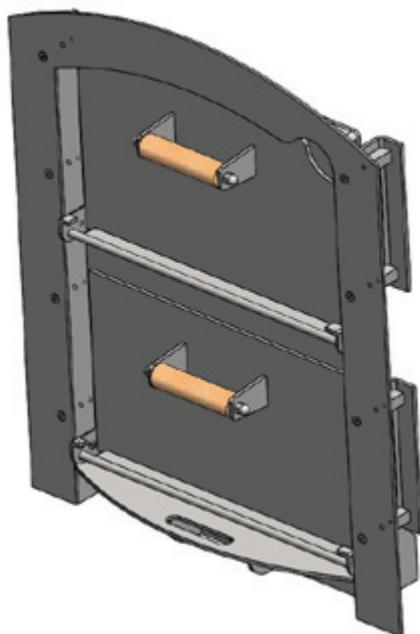


Die Türe ist für diese Backraumgröße sehr breit. Wir empfehlen die Frontplatten und die KNW Steine für die Klemmschienen auszuklinken.



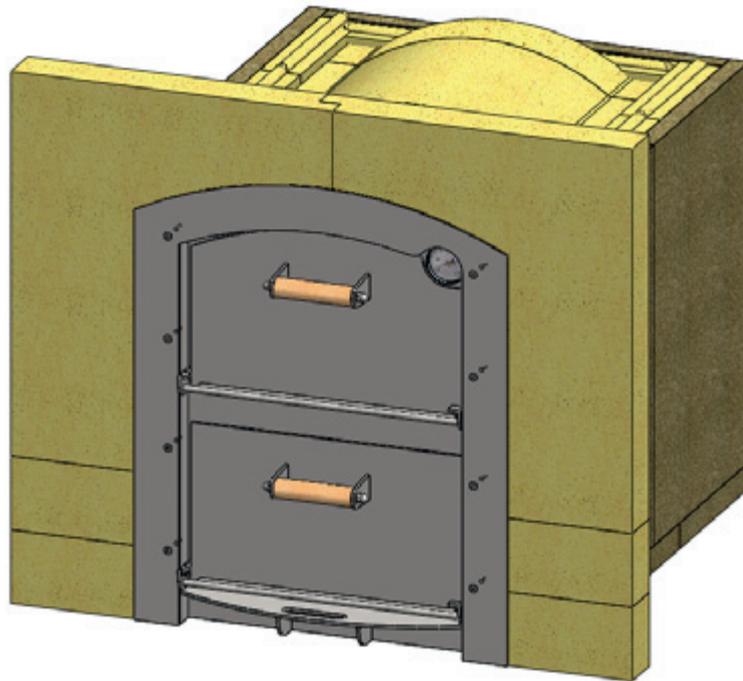
Türmontage

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!!)

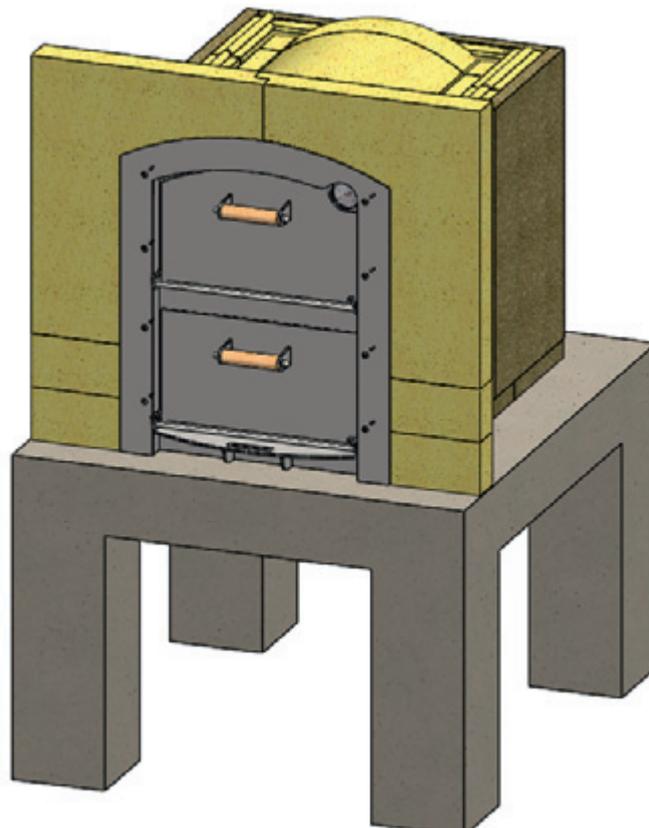


Dämmung

Schneiden Sie die 30mm starke Dämmung nach den Außenmaßen zu und bringen Sie diese an.



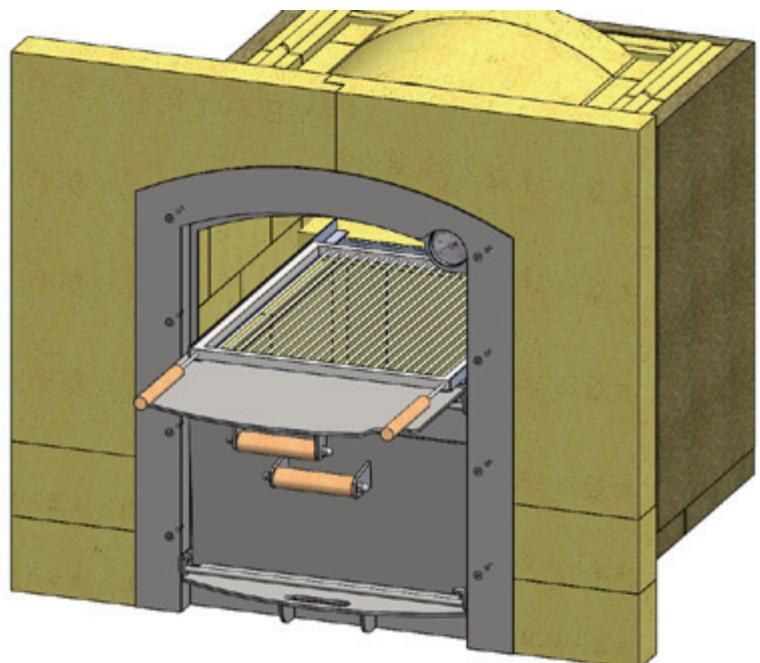
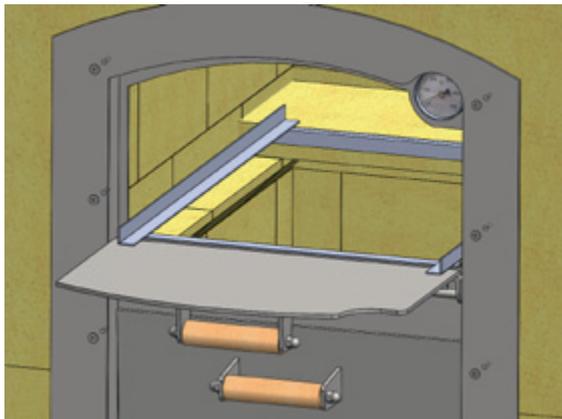
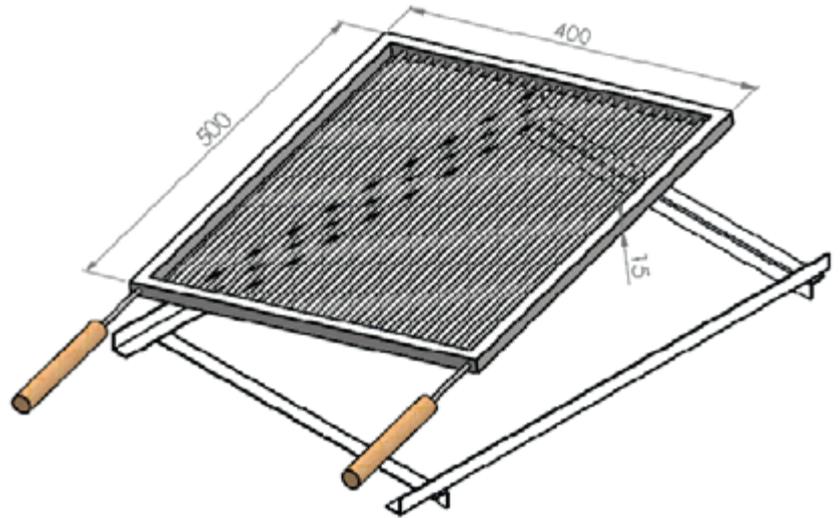
Nun können Sie Ihre Außenverkleidung nach Ihren Wünschen anbringen, wir empfehlen einen Schornstein von min. 1,5m Höhe. Bitte stellen Sie das Gewicht des Schornsteins nicht auf die Vermiculiteplatte oder das Gewölbe.



Erweitern Sie Ihren KABob durch den Grilleinsatz.

Einfach und schnell:

2 Schamottesteine und Umbrandstein der oberen Ebene rausnehmen. Verbleibende Platte nach hinten schieben. Stablen Edelstahlrahmen einsetzen und Grillrost einschieben. Fertig!



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. 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°

Natürlich ist es auch möglich im untern Teil stehts Feuer zu belassen um über längere Zeit höher Temperaturen für Pizza oder Flammkuchen zur Verfügung zu haben.



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

