

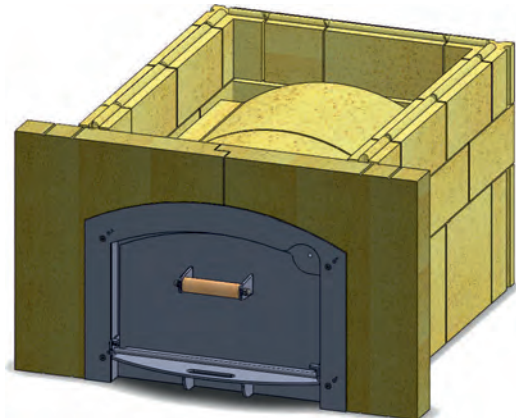


Aufbauempfehlung KABoB 6090



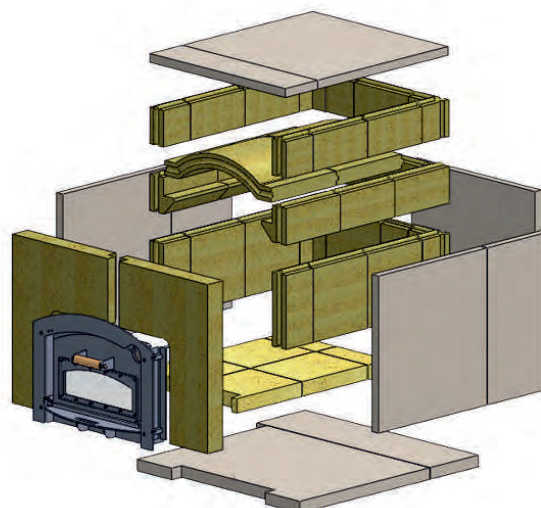
Aufbauanleitung KABoB 6090

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	Beschreibung	ArtNr.	Anzahl
1	N+F 250.124.64	1hNu2564	12
2	N+F 250.250.64	1hNuq-64	8
3	N+F 90°Ecke innen -D- 124/124x250x64	1hNUei64	2
4	N+F 90°Ecke innen 124/124x124x64	1hNuei64	2
5	N+F 124.124.64	1hNu1264	3
6	Auflageransatzstein	1hNuAL64	8
7	Gewölbepatte groß	1h-kag66	3
8	Backofenplatte 300.300.50	130-3050nBack	6
9	Prowolf 500x250x40	1udpw40	6
10	Wolftherm 800x600x30	1ud-g30	4
11	Vermiculite 800x600x30	1wt-3731	2
12	Fronthalbplatte Kabob	1bobfron	2
13	Klötzchen aus Riemchen schneiden	125-644nF	1
14	Rahmen Backofentüre BT42	1BT42-R	1
15	Türblatt Backofentüre BT42	1BT42-B	1
16	Thermometer	1kgbackth	1
17	Ofenbaumörtel - Z	1m-cz25p	1



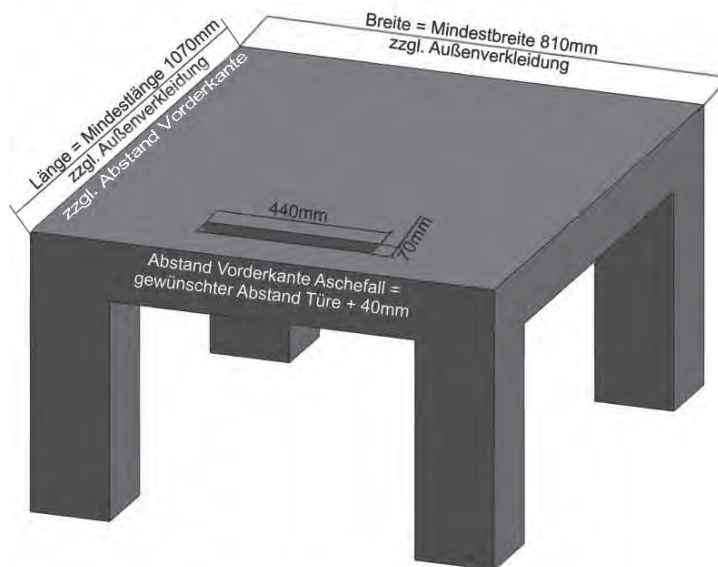
Tip's für den Aufbau finden Sie auf der letzten Seite

Vorbereitung

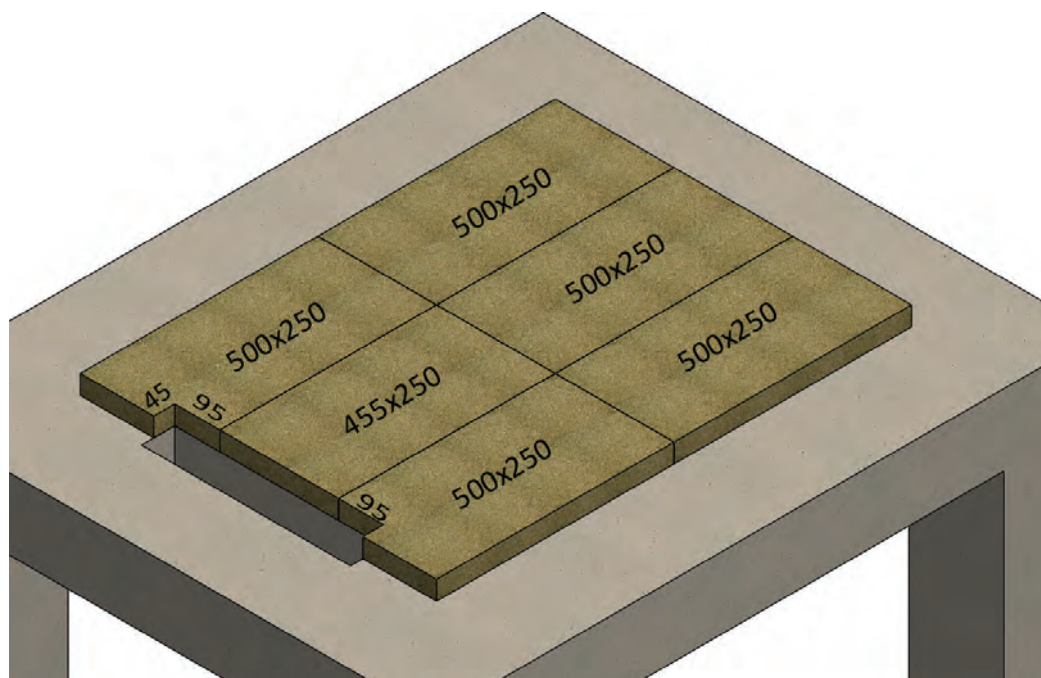
Fertigen Sie einen Sockel auf dem Sie den Bausatz aufbauen möchten.
Wir empfehlen eine Höhe von ca. 70 - 80cm Höhe um eine angenehme Arbeitshöhe zu erreichen.

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

Bedenken Sie das Gesamtgewicht von ca. 500kg zzgl. Ihrer Außenverkleidung!



Als nächster Schritt werden die 40mm starken Dämmplatten auf die Maße zurecht geschnitten und vermittelt auf den Sockel geklebt.

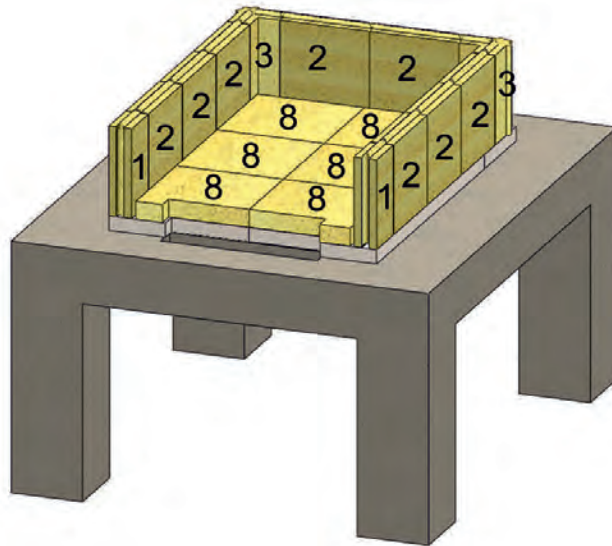


Die erste Reihe

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

Die Nummern entsprechen der Positionsnummer der Stückliste.

2 St Backofenplatten (8) erhalten einen Eckausschnitt für den Aschefall.

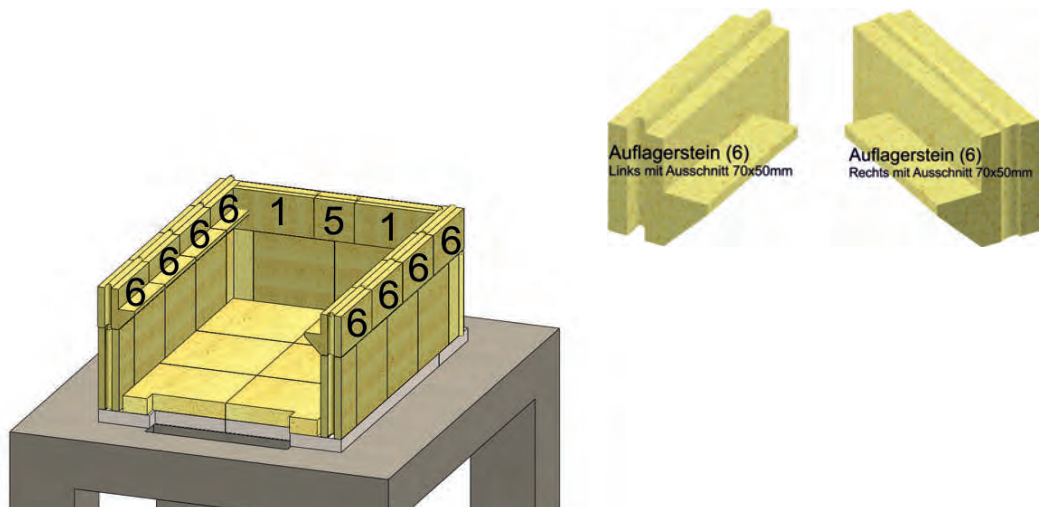


Reihe 2

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

2 Auflagersteine (6) erhalten einen Eckausschnitt 70x50mm für den Mauerverbund.

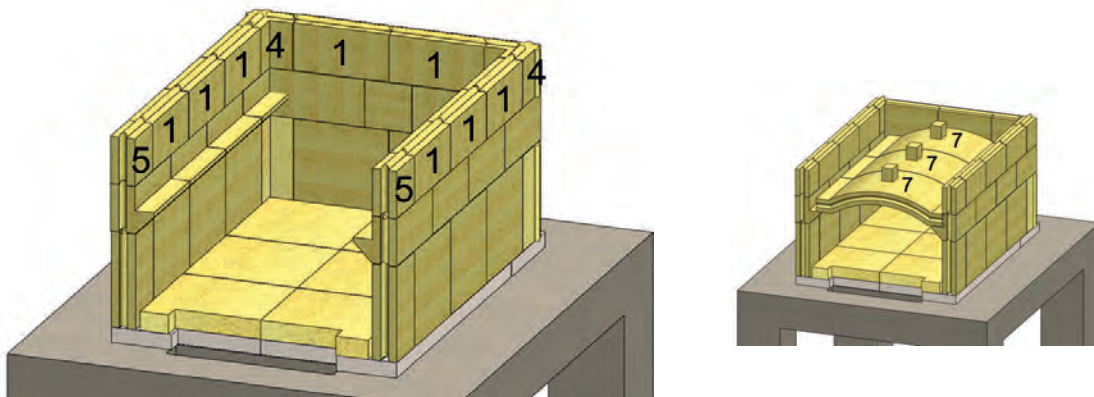
Achtung Ausschnitt für Stein links / rechts beachten



Reihe 3 + Gewölbe

Auf die Zweite setzen Sie die dritte Reihe mit einer dünnen Mörtelschicht auf. Die Gewölbeplatten müssen beidseitig geschnitten werden. Gesamtbreite 60cm.

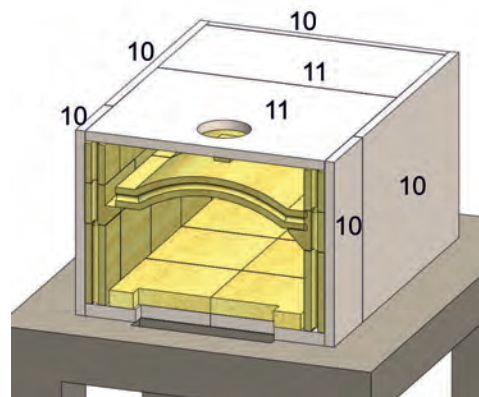
Lassen Sie das ganze einige Stunden (über Nacht) ruhen und legen Sie dann die Gewölbeplatten vorne bündig gesetzt auf die Auflagersteine (ohne Mörtel!)



Dämmung

Schneiden Sie die 30mm starke Dämmung nach den Außenmaßen zu und bringen Sie diese an. Die Vermiculiteplatten (V) sind zur oberen Abdeckung gedacht, da der Backofen über dem Gewölbe das Rauchgas zurückführt.

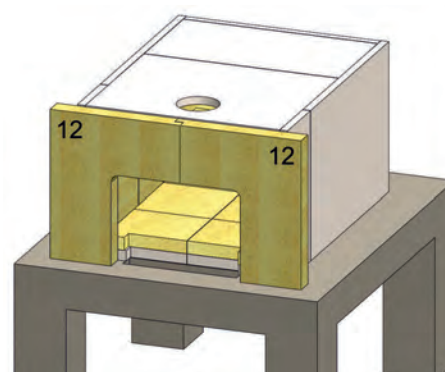
Den Ausschnitt für den Abzug setzen Sie ca. 160mm (Mitte Bohrung) von vorne mittig mit $\varnothing 160$



Fronthalplatten

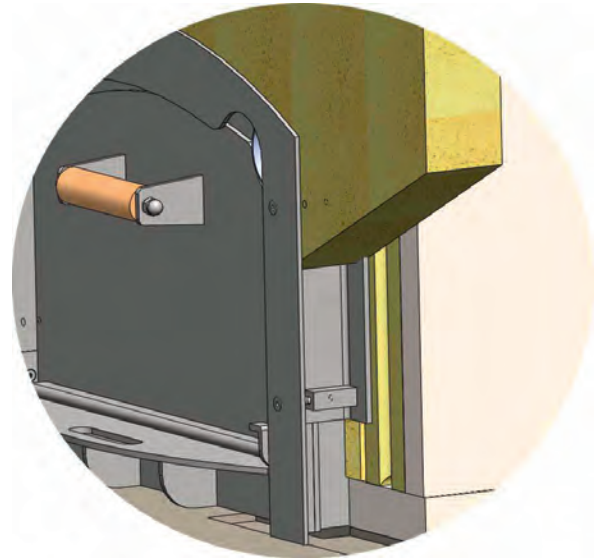
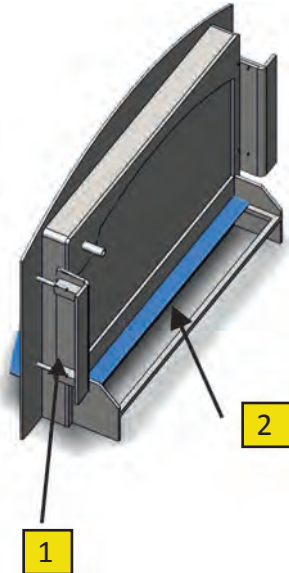
Die Fronthalplatten werden mit der Konstruktion wie abgebildet vermauert. Passen Sie die Breite nach Wunsch und Ihrer Außenverkleidung entsprechend an.

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

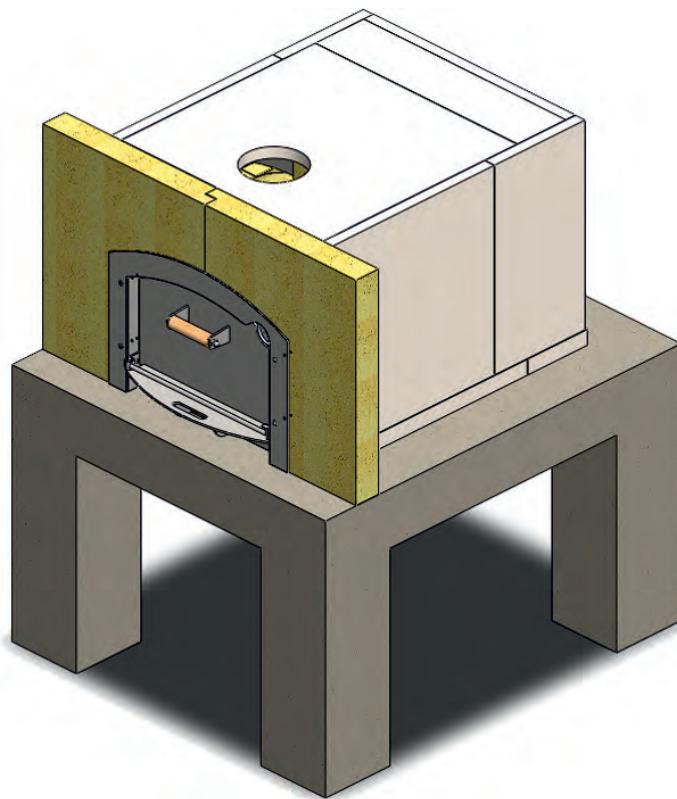


Türmontage

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 verkleben 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,

Rauchgaslappe (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.

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

