

Aufbauanleitung KSW-Backofen

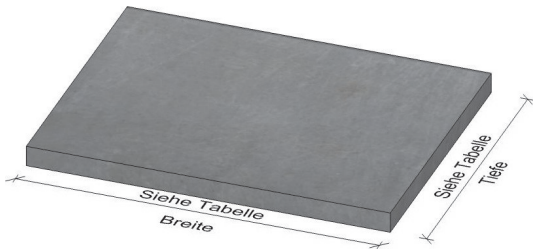
Die folgende Aufbauanleitung ist vom Sockelbereich bis zum Aufsetzen des Backofengewölbes bei allen Backofentypen gleich.

Bitte beachten:

für zusätzliche Ablagen (z.B. links/rechts vom Sockel) , kann der Sockel auch vergrößert werden.

Auch ein nachträgliches Erweitern des Sockelbereichs für Ablagen, Stufungen ect. ist problemlos möglich.

Der weitere Ausbau hängt von ihrem geplanten Gewerk ab.

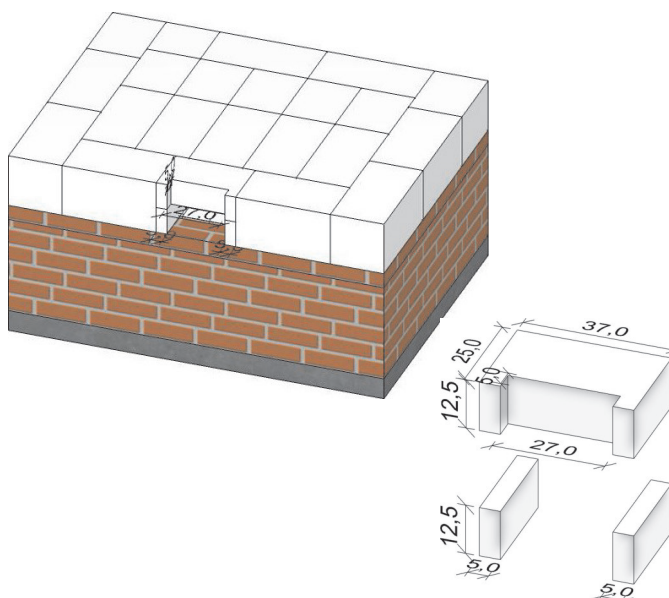
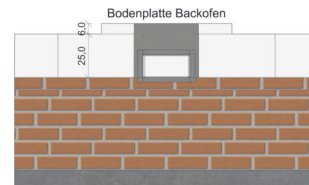
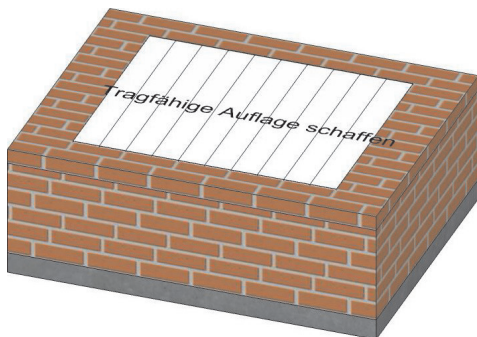


Als erstes ein tragfähiges Fundament oder Bodenplatte auf einer Frostschutzschicht von mind. 40cm exakt rechteckig erstellen.

(Die Sockel-Mindestmaße für Ihren Backofentyp entnehmen Sie bitte der Tabelle.) Für diverse Anbauten das Fundament bzw. die Bodenplatte erweitern!

Breite	Tiefe
175 cm (Bei allen Backofentypen gleich)	Typ 750 108,5 cm
	Typ 1000 133,5 cm
	Typ 1250 158,5 cm
	Typ 1500 183,5 cm
	Typ 1750 208,5 cm
	Typ 2000 233,5 cm

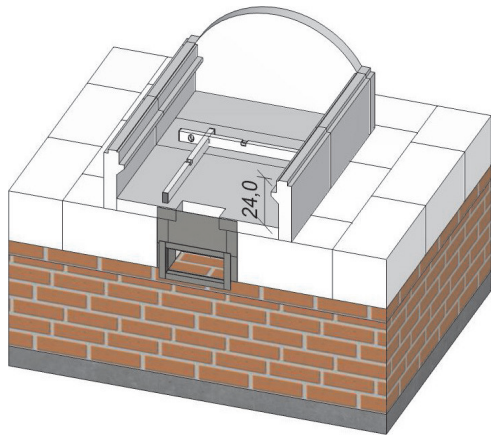
Auf das Fundament bzw. Sockelplatte den Unterbau für den Backofen erstellen (z.B. Schwerbetonsteine) und eine tragfähige Auflage schaffen (Stürze, Betonplatte o.ä.) . Die Höhe des Unterbau`s können Sie selbst je nach gewünschter Arbeitshöhe bestimmen.



Auf den tragfähigen Sockel die Unterlage für den KSW-Backofen-Bausatz z.B. aus Gasbetonsteinen schaffen und wie abgebildet die erste Lage vollflächig auslegen. Exakt in der Mitte die Aussparung für den Aschekasten mit vorbereiten. (27cm breit, obere Hälfte 5cm tief, unten 25cm tief

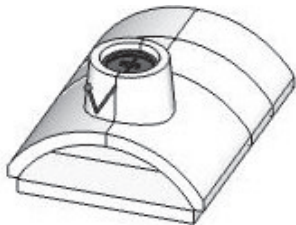
Die Blende für den Aschekasten einbauen und mit Nägeln links und rechts fixieren.

ACHTUNG! Oberkante Blende muß gleich mit Backofenboden sein!



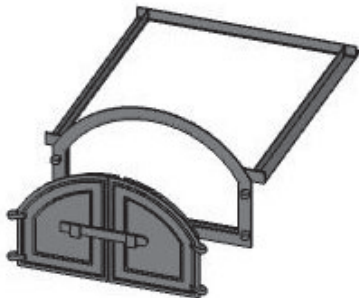
Die Bodenplatten in Mörtel legen, dabei die Vorderkante bündig zum Sockel ausrichten. Die Stoßfugen der Bodenplatten ohne Mörtel.

Seitenplatten und Rückwand auf Mörtel setzen. Höhenmaß 240mm beachten. Die Vorderkante wieder bündig zum Sockel ausrichten und die Teile untereinander mit Mörtel verbinden.

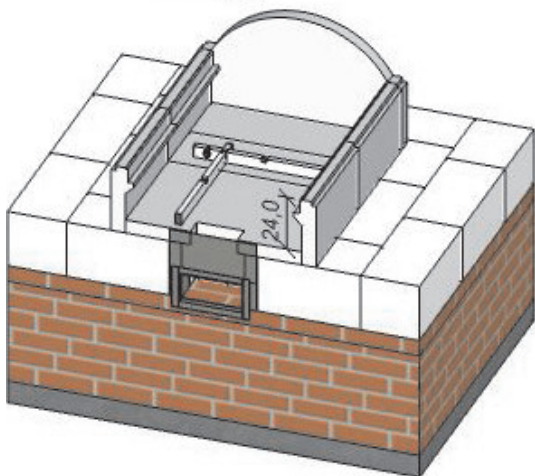


Die Türzarge mit der Verspannung fertig verschraubt auflegen und auf richtige Lage der Türzarge zu den Seitenplatten achten.

(Zur leichten Handhabung die Türflügel demontieren.)



Die Platten für die Backzwischenlagen trocken einlegen.

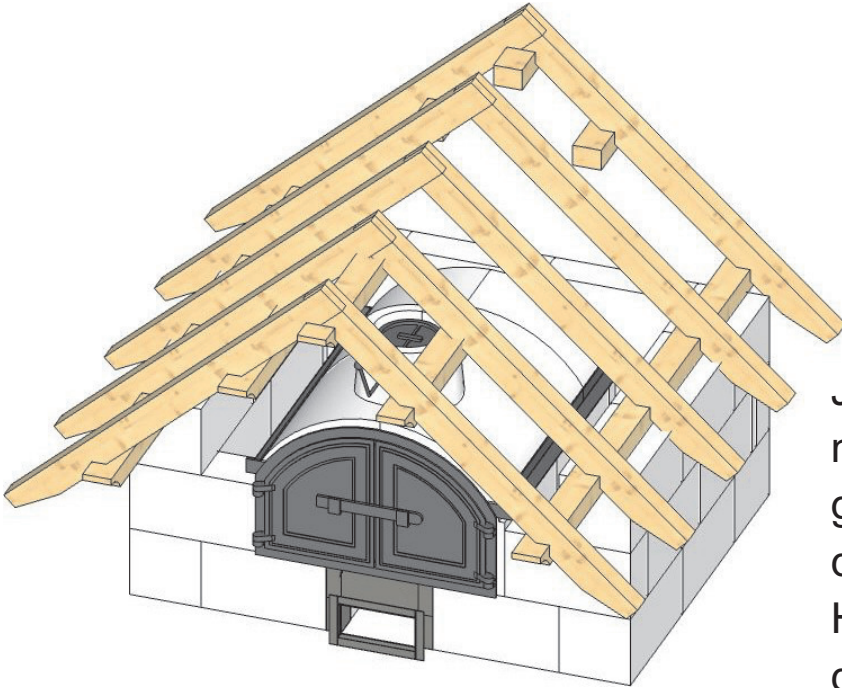


Gewölbeteile von der Türzarge beginnend auflegen und untereinander mit Mörtel verbinden.

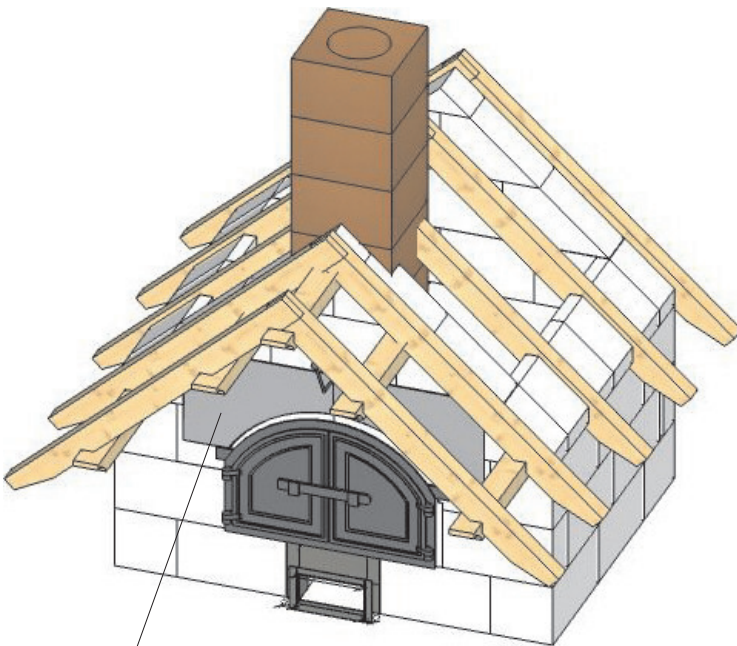
Die Gewölbeteile lassen sich leichter montieren, wenn in die obere Nut ein Rundeisen mit 10mm Ø gelegt wird.

Wenn alle Gewölbeteile liegen die Verspannung fest anziehen.

Rauchgasklappe einsetzen, ringsum mit Dichtschnur ausstopfen und mit etwas Mörtel fixieren.



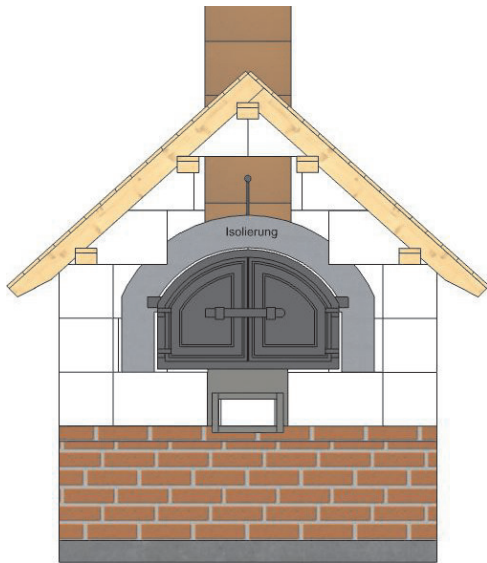
Jetzt kann je nach Ausführung, nachdem die weiteren Reihen gemauert wurden, der Dachstuhl aufgesetzt werden. Hierbei ist zu beachten, daß die oberen Pfetten nicht durchgehend sein dürfen.



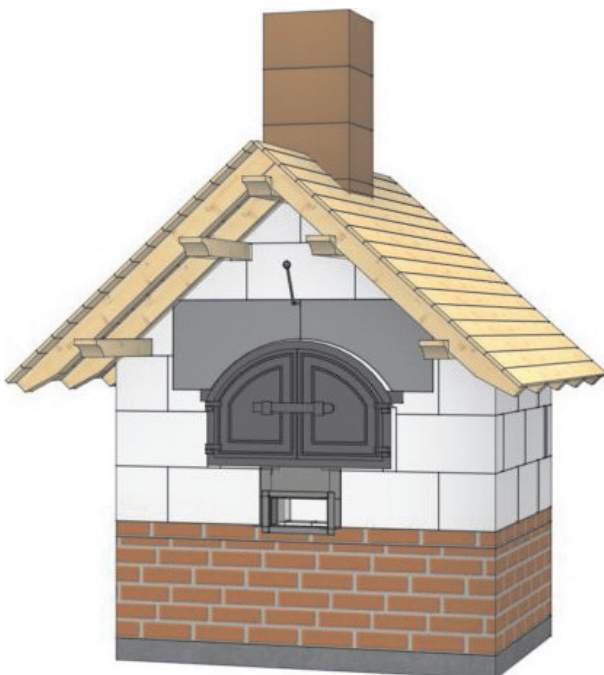
Formstein, optional erhältlich

Nach dem Aufsetzen des Dachstuhls folgt die Ausmauerung zwischen den Sparren und das Hochmauern der Giebel. Dabei etwa 2cm Luft zu der Oberkannte Sparren als Hinterlüftung frei lassen. Die Dämmung (Perlite, Anleitung beachten) ca. 15 - 20 cm stark um das Backofengewölbe einbringen und den Schornstein* hochmauern.

*Bei einem Systemschornstein (3-Schalig, innen Ø 200 mm) , benötigen Sie den Aufsatzring (als Zubehör erhältlich)



Das Dämm-Material ca. 15-20cm stark um das Backofengewölbe einschl. der Rückwand aufbringen.



Zum Schluß das Dach nach belieben eindecken, dabei auch oben genügend Platz für die Hinterlüftung lassen.

Den Außenputz anbringen und den Backofen einige Tage trocknen lassen, dann langsam hochheizen.