

Anleitung für den Bau eines Steinbackofens

1.) Bodenplatte: Größe: 1350 mm x 1450 mm x 150 mm aus Beton und Baustallgitter siehe **Bild 1** und **Bild 2**:



Bild 1



Bild 2

2.) **Rundbogen:** Größe: Innenbreite ca 600 mm, Höhe in der Mitte des Rundbogens ca 400 mm, 16 alte Vollziegel wurden in diesem Bsp. benötigt siehe **Bild 3**



Bild 3

3.) **Grundmauer:** Zuerst Maß mit Bleistift anzeichnen: 1300 mm x 1400 mm, danach Maurermörtel und Dachpappe anbringen siehe Bild 3, dann wieder Mörtelband und eine Reihe Reichsformat Ziegel siehe **Bild 4:**



Bild 4

5.) Mauerwerk bis zur ersten Decke:

Höhe zur Deckenunterkante 680 mm, Höhe zur Unterkannte Aschenkasten 600 mm, In die Zwischendecke gut Baustahleisen mit einbinden, Deckenstärke eine Reichsformatbreite siehe **Bild 5**:



Bild 5

6.) Erste Ziegelreihe Zwischendecke: siehe **Bild 6** und **Bild 7**:



Bild 6



Bild 7

- 7.) Einmauern von der Ofentüre (gekauft von Fa. Häusler)**
 Höhe zur Unterkante Ofentüre Rahmen ca. 980 mm
 siehe **Bild 8** und **Bild 9**:



Bild 8



Bild 9

8.) Bodenisolierung an der Zwischendecke:

um Wärmeverlust an den Schamottplatten zu vermeiden habe ich folgende Isolierung auf der Zwischendecke gemacht:

5 Reihen Reichsformat Ziegel auf Zwischendecke ausgelegt, und dann mit Quarzsand aufgefüllt, siehe **Bild 9**:

9.) Verlegen der Schamott Bodenplatte:

Maße der Schamottplatte 600 mm x 1000 mm x 100 mm,

Verlegt werden die Schamottplatten mit einem speziellen Schamottmörtel, bei diesem Bsp. 2 x (Schamottplatte 600 x 500 x 100)

siehe **Bild 10** und **Bild 11**



Bild 10



Bild 11

10.) Schamott Seitenwände:

Höhe im Inneren des Backofenraumes ca 290 mm, die Schamottsteine mit feuerfesten Zement und Schamottmörtel mauern, Fugen mit Zementschlemme dicht machen, Rückseite 150 Ofenrohr Einsatz einmauern, siehe **Bild 11** , **Bild 12** und **Bild 13**



Bild 12



Bild 13

11.) Verlegen der Backofen Decke:

Zuerst Brandschott Stahlplatte anbringen, Ofenrohreinsetzung sollte verdeckt sein, Brandschottplatte sollte ca 1cm Spiel haben damit sie sich dehnen kann, danach Schamott Deckenplatten vermauern Maße : 4 x (1000 mm x 250 mm x 80 mm) siehe **Bild 14**, **Bild 15** und **Bild 16**:



Bild 14



Bild 15



Bild 16

12.) Isolierung der Ofenkammer:

Anbringen von Hitze beständige Isolierplatten Stärke ca. 30 mm mit Schamottmörtel, siehe **Bild 17**:



Bild 17

13.) Steinbackofen deckenfertig mauern:

Gesamthöhe 1500 mm, Ofenrohrklappenregelung ca. 1100 mm Unterkante einmauern, siehe **Bild 18** und **Bild 19**:



Bild 18



Bild 19

14.) Vorbereiten für Dreilagenerputz:

Zuerst Anspritz, dann Grobputz, Feinputz, siehe **Bild 19**, **Bild 20**, **Bild 21**



Bild 20



Bild 21

15.) Decke Verlegen:

Mit einer OSB Platte Decke abschließen, und 6 Gewindeschrauben a 300 mm Länge im Mauerwerk einbetonieren, für spätere Balkenbefestigung, siehe **Bild 21:**

16.) Dachstuhl aufstellen:

2 Balken mit 2000 mm Länge an die Gewindeschrauben befestigen, dann die 8 Sparren an die Befestigungsbalken verschrauben, Dachneigung 45°, Länge der Sparren: 1350 mm, siehe **Bild 22**:



Bild 22

17.) Dachschalung anschrauben:

Profilbretter 2000 mm lang auf die Sparren schrauben, siehe **Bild 23**:



Bild 23

18.) Anbringen von Dachpappe:

Dachpappe mit Tacker auf dem Profilholz anbringen, siehe **Bild 24**:



Bild 24



Bild 25

19.) Dachlatten montieren:

Zuerst auf jeder Seite Luftlatten anschrauben, dann Dachlatten mit 335 mm Abstand anschrauben, von oben beginnend, oben jeweils 30 mm Spalt frei lassen wenn Frankfurter Pfannen genommen werden, siehe **Bild 25**, **Bild 26**:



Bild 26

20.) Dachplatten verlegen:

Insgesamt benötige ich 48 ganze Frankfurter Pfannen, 8 halbe Frankfurter Pfannen, und 5 Dachreiter, siehe **Bild 27**:



Bild 27

21.) Schirmbrett und Ofenrohrbefestigung:

gehobelte 24 mm Schirmbretter an den Seiten anschrauben, und Ofenrohr mit 2 Schellen befestigen, Ofenrohlänge insgesamt ca. 2250 mm, siehe **Bild 28** und **Bild 29**:



Bild 28



Bild 29

22.) Wichtig: bevor voll angefeuert wird, sollten zuerst kleine Feuer gemacht werden, damit der Schamott langsam austrocknen kann und nicht reist!
4 Wochen vorher schon mit dem feuern anfangen, bis Schamott trocken ist.