



BEDIENUNGSANLEITUNG

für

**Elektro-Vollschamotte
Natur-Brot-Backöfen**

NBO 2

NBO 4, NBO 8

NBO 6, NBO 12

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	Seite 1
Sicherheitshinweise (Bitte unbedingt beachten)	Seite 2
Vorwort	Seite 3
Aufstellung, Transport und Elektrischer Anschluss	Seite 4-5
Technische Daten	Seite 5
Inbetriebnahme	Seite 6
Richtiges Brotbacken, Abhilfe bei Brot- und Backfehler	Seite 7-8
Brotteig, Teigbearbeitung und Grundrezepte	Seite 9
E-Schaltplan	Seite 10
Wartung und Reinigung	Seite 11-12
Garantieblatt	Seite 13

SICHERHEITSHINWEISE

- 1.) Vor Inbetriebnahme des Gerätes Bedienungsanleitung genau lesen und beachten!
- 2.) **Der Brotbackofen ist als freistehendes Standgerät konzipiert und darf nicht eingebaut werden.** Achten Sie auf eine gute Standfestigkeit des Gerätes und auf eine hitzebeständige Aufstellfläche. **Die Aufstellfläche muss aus nicht brennbarem und temperaturbeständigem Material sein.** Der Abstand des Backofens zu einer bauseitigen Rückwand muss mindestens 20 cm betragen, um einen Wärmestau zu vermeiden **Brandgefahr!** Der Seitenabstand zu angrenzenden Objekten links und rechts muss mindestens 15 cm betragen. Die Aufstellfläche sowie die in unmittelbarer Nähe befindlichen Wände, Küchenmöbeln oder dekorativen Verkleidungen usw. müssen aus nicht brennbarem und temperaturbeständigem Material beschaffen sein. Andernfalls müssen diese mit geeignetem, nicht brennbarem und temperaturbeständigem Material verkleidet werden. Eine Aufstellfläche kann z.B. eine Steinplatte, Metallrahmen (Platte), Hitzeschutzplatte usw. sein. Der Ofen darf nur mit den eingeschraubten Füßen aufgestellt werden. Diese kurzen Füße dienen zur Hinterlüftung und dürfen (wegen Überhitzungs- und Entzündungsgefahr) nicht demontiert werden. Nach oben hin muss der Ofen frei bleiben und es darf nichts auf den Ofen abgestellt werden. Durch das hohe Eigengewicht darf das Gerät danach nicht mehr verschoben werden. Es dürfen höchstens 2 Geräte übereinander gestellt werden. Bei Verwendung unserer Laufrollen für den Untertisch, darf aus statischen Gründen kein zweiter Brotbackofen aufgesetzt werden. **Beachten Sie auch unbedingt die weiteren Aufstellungs- und Transportvorschriften auf Seite 4.**
Bitte beachten Sie, dass, das Außengehäuse im Betrieb sehr heiß werden kann und hier Verbrennungsgefahr besteht!
Im Betrieb dürfen nur die Bedienelemente wie Thermostatknobel und der Türgriff berührt werden. Die Beachtung der Brandschutzvorschriften müssen unbedingt beachtet werden!
- 3.) Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten bei ausgeschaltetem und erkaltetem Gerät vornehmen. **Vor Beginn der Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten den Hauptschalter auf "0" stellen und Geräte abkühlen lassen!**
Achtung!
Das Gerät steht auch bei abgeschaltetem Geräte-Hauptschalter und erloschener grüner Kontrollleuchte unter Stromspannung.
Bei Nichtbenutzung des Ofens, sowie vor jeder Wartungs- und Reinigungsarbeit sowie im Störfall ist daher in jedem Fall auch die Stromzufuhr (z.B. durch Ziehen des Steckers oder durch Abschaltung von Zentralschaltern oder Sicherungen) insgesamt zu unterbrechen!
- 4.) Unter keinen Umständen darf in die Back-Muffel Wasser geschüttet werden. Auch beim Abspritzen der übrigen Geräte ist darauf zu achten, dass kein Spritzwasser seitlich in die elektrische Anlage gelangt, da sonst Körperschlüsse auftreten können.
- 5.) Bedienung des Gerätes nur von geschultem Personal. Unbefugte und Kinder dürfen keinen Zutritt zum Backofen haben. Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist.
- 6.) Auch bei Arbeitsunterbrechungen Hauptschalter auf "0" stellen.
- 7.) Sämtliche Reparaturarbeiten (insbesondere bei elektrischen Störungen) dürfen nur von Fachleuten am Gerät durchgeführt werden.
- 8.) Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderen Zubehörs kann eine Gefahr für Sie bedeuten.

Störfall

Bei einem Störfall oder wenn Zuleitungen Schäden aufweisen, den Hauptschalter auf "0" stellen und Gerät abkühlen lassen! Stromzufuhr durch Ziehen des Steckers oder durch Abschaltung von Zentralschaltern oder Sicherungen unterbrechen! Gerät keinesfalls wieder in Betrieb setzen. In diesem Fall darf das Gerät erst nach einer Überprüfung und einer eventuellen Reparatur durch einen Fachkundendienst wieder benutzt werden.

VORWORT

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung für einen NFG Natur-Brot-Backofen

Die **neue** Natur Brotbacköfen Serie **NBO..** wurde nach den neuesten, modernsten Erkenntnissen und Techniken des Elektro-Steinback-Ofenbau entwickelt.

Die natürlichste Art Brot zu backen, mit einem **vollschamottierten** Elektro-Steinback-Ofen „**NBO..**“ für den typischen Holzbackofen-Effekt. Die Backmuffel ist vollständig mit Schamottestein ausgeführt um die hohe Anfangshitze möglichst lange aufrecht zu erhalten und die gespeicherte Hitze bei leicht fallender Backraumtemperatur gleichmäßig und wertschonend an das Backgut abzugeben. Diese Schamottesteine werden mit unserer **neuesten und zukunftsweisenden Heiztechnik** beheizt. Hierzu werden in einem aufwändigen Produktionsverfahren die Schamotteplatten für die Ober- und Unterhitze mit Schlitzen versehen. In diese Schlitze werden dann die Panzerrohr-Heizkörper eingeschoben. **Die einzeln eingeschobenen Panzerrohr-Heizkörper sind in die Schamottesteine eingeschoben und somit einzeln austauschbar!** Dies hat den großen Vorteil, dass beim Ausfall eines einzelnen Heizkörpers nicht die komplette Schamotteplatte ausgebaut werden muss, wie dies bei Schamotteplatten mit integrierter (eingegossener) Heizwendel nötig ist. Somit entfällt der große Aufwand und die enormen Kosten für die Demontage und Montage der Schamotteplatten.

Vorteile der Vollschamottierung mit eingeschobenen Panzerrohrheizkörpern:

- Schnelle und effektive Energieaufnahme
- Höchste Wärmespeicherung durch die Schamottesteintechnik
- Beste Servicefreundlichkeit durch die einzeln eingeschobenen Panzerrohrheizkörper
- Keine feuchtigkeitsbedingte Stromschutzfehler durch die gekapselten Rohrheizkörper (kein Auslösen des Fi-Schutzschalters wegen der hohen Feuchtigkeit in den Schamottesteinen)
- Hohe Anfangshitze und leicht fallende Backhitze
- Niedriger Energieverbrauch
- Exakte Temperaturverteilung für gleichmäßige Bräunung des Backgutes
- Typischer Steinbackofen Effekt

Mit dem unübertroffenen Holzbackofen-Effekt und der großräumigen Backkammer ist der NBO Backofen ein überaus vielseitiger Zubereitungsspezialist. Sei es beim Backen von Bio-Brot, Feingebäck, Brezeln, Kuchen, Pizza oder beim Braten und Grillen von Geflügel, Krustenbraten, Spanferkel usw.

NBO Natur Steinbackofen in Perfektion:

- Gesamte Backmuffel in Vollschamottetechnik
- Schamottesteine im Baukastensystem ausgeführt, d.h. einzeln austauschbar
- Schwellanlage zur Bedampfung und Feuchtigkeitsregulierung
- Präzise Temperatursteuerung durch getrennte Regelung von Ober- und Unterhitze
- Temperaturbereich 50° bis 300° C
- Panzerrohrheizkörper in den Schamott eingeschoben, somit einzeln austauschbar und keine Stromschutzfehler (feuchtigkeitsbedingtes Auslösen des Fi-Schutzschalters)
- Großflächige 2fache Türpanoramaverglasung mit Hinterlüftung und Innenbeleuchtung
- Außengehäuse in Edelstahl-Chromstahl (ausgenommen Rückwand und Bodenplatte)
- Hochwertige Isolation Materialien auf Keramikbasis
- Stapelbar bis zu 2 Natur-Backöfen gleicher Bauart
- Bestmögliche Servicefreundlichkeit wie leicht auswechselbare Rohrheizkörper und Thermostate von der rechten Seite aus.

AUFSTELLUNG, TRANSPORT und ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

AUFSTELLUNG und TRANSPORT (Beachten Sie auch unbedingt die Sicherheitshinweise auf Seite 2)

Der Brotbackofen ist als freistehendes Standgerät konzipiert und darf nicht eingebaut werden.

Durch das hohe Gewicht der Öfen ist beim Transportieren äußerste Vorsicht geboten (Verletzungsgefahr)!

Das Heben und Transportieren muss immer mit mehreren, mindestens aber von 4 oder 6 kräftigen Personen erfolgen. Verwenden Sie hierfür Arbeitshandschuhe und z.B. Tragegurte oder andere geeignete Transporthilfen. Damit die oberen Schamottesteine nicht durchbrechen können, darf der Ofen nur mit der fest eingespreizten Falteinlage in der Backkammer transportiert werden. Diese Transportsicherung darf erst entfernt werden, wenn der Ofen am richtigen Platz ist und nicht mehr bewegt wird. Wenn Sie das Gerät für den Transport senkrecht aufkanten müssen, muss die linke Seite des Ofens unten sein. (Damit die schweren Schamotteplatten nicht verrutschen). Ofen nicht an der Tür anheben da, ansonsten die Türscharniere das gesamte Gewicht tragen und somit beschädigt werden! Durch die beim Brotbacken entstehende hohe Luftfeuchtigkeit ist für eine ausreichende Entlüftung (durch ein Fenster oder einer anderen Entlüftung) zu sorgen.

Zuerst montieren Sie unseren NFG-Untertisch samt Zwischenablagefach. Da dieses Edelstahl-Ablagefach auch zur Versteifung der Tischfüße dient, muss dieses aus statischen Gründen unbedingt montiert werden.

Danach platzieren Sie den Untertisch an die gewünschte Stelle. Achten Sie dabei auf eine gute Standfestigkeit und einem, dem hohem Gewicht dementsprechenden Unterboden. Durch das hohe Eigengewicht darf der Ofen nach der Aufstellung nicht mehr verschoben werden. Verwenden Sie keinen original NFG Untertisch, **muss die Aufstellungsfläche für Ihren Ofen aus nichtbrennbarem und temperaturbeständigem Material** wie z.B. auf einer Steinplatte, Hitzeschutzplatte usw. oder als offener Metallrahmen wie bei unseren original Untertischen ausgeführt sein. Dabei müssen alle Lüftungsschlitze am Boden frei bleiben, die kurzen Füße am Ofenboden dienen zur Hinterlüftung und dürfen nicht abgeschraubt werden.

Der Abstand des Backofens zur bauseitigen Rückwand muss mindestens 20 cm und die Seitenabstände zu angrenzenden Objekten links und rechts müssen mindestens 15 cm betragen, um einen Wärmestau zu vermeiden **Brandgefahr!** Des Weiteren müssen alle Lüftungsschlitze Rund um den Backofen, am Boden sowie auch nach oben hin frei bleiben und es darf nichts auf den Ofen abgestellt werden. Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen (auch die Aufstellfläche) usw. müssen diese aus nicht brennbarem und temperaturbeständigem Material beschaffen sein. Andernfalls müssen diese mit geeignetem, nicht brennbarem und temperaturbeständigem Material verkleidet werden.

Die Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes müssen unbedingt beachtet werden!

Es dürfen höchstens 2 Geräte übereinander gestellt werden. Wird ein zweites Gerät auf das untere Gerät gestellt, müssen vom oberen Gerät vorerst die Füße abgeschraubt werden. Bei Verwendung unserer Laufrollen für den Untertisch, darf kein zweiter Brotbackofen aufgesetzt werden. Aus statischen Gründen, dürfen die Laufrollen nur bei einstöckigen Brotbacköfen (NBO 4 und NBO 6) und nur bei vollständig glatten Böden (ohne Unebenheiten) verwendet werden. Die maximal zulässige Tragfähigkeit des Laufrollensatzes beträgt 300 kg und darf nicht überschritten werden.

Bitte beachten Sie, dass, das Außengehäuse im Betrieb sehr heiß wird und hier Verbrennungsgefahr besteht! Im Betrieb dürfen nur die Bedienelemente wie Thermostatknöpfe und der Türgriff berührt werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Installation

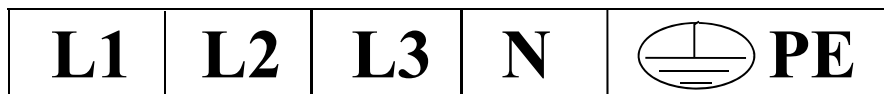
Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes müssen durch sachkundiges Personal durchgeführt werden. Sämtliche Installationsarbeiten müssen unter Beachtung der gültigen Vorschriften ausgeführt werden. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, die auf eine schlechte Funktion durch fehlerhafte Installation zurückzuführen ist. Laut internationalen Vorschriften ist beim Anschluss des Gerätes eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

Bitte weisen Sie den Benutzer des Gerätes darauf hin, dass eine Abschaltung dieser Trennvorrichtung vor jeder Wartungs- und Reinigungsarbeit sowie im Störfall durchgeführt werden muss.

Potentialausgleich; Das Gerät ist in einem Potentialausgleichsystem einzubeziehen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden die durch Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

Die Betriebsspannung bei Gerätetypen: NBO 4, NBO 8, NBO 6, NBO 12 beträgt; 3N~ 400Volt.
 Bei Gerätetype: NBO 2 beträgt die Betriebsspannung; 1N~ 230 Volt.
 Netzspannung und Betriebsspannung müssen übereinstimmen.



Anschluss-Schema für NBO 4, NBO 8, NBO 6, NBO 12

TECHNISCHE DATEN

Type	NBO 2	NBO 2/2
Elektrischer Anschluss	3 KW, 230 V~, 50Hz	2 x 3 KW, 230 V~, 50Hz
Geräte Abmessungen in mm	1010/510/520 (B,T,H)	110/510/1040 (B,T,H)
Backfläche in mm	1 x 350 x 700 / Höhe 240 mm	2 x 350 x 700 / Höhe 240 mm
Material Außengehäuse (ausgenommen Rückwand und Bodenplatte)	Edelstahl-Chromstahl	Edelstahl-Chromstahl
Fassungsvermögen	2 Laibe Ø 35 cm oder 3 Laibe Ø 20 cm	4 Laibe Ø 35 cm oder 6 Laibe Ø 20 cm
Gewicht in kg	110 kg	2 x 110 kg
Temperatursteuerung	50 - 300° C	50 - 300° C

Type	NBO 4	NBO 8
Elektrischer Anschluss	6 KW, 400 V~, 50Hz	2 x 6 KW, 400 V~, 50Hz
Geräte Abmessungen in mm	1010/860(895)/520 (B,T,H)	1010/860(895)/1040 (B,T,H)
Backfläche in mm	1 x 700 x 700 / Höhe 240 mm	2 x 700 x 700 / Höhe 240 mm
Material Außengehäuse (ausgenommen Rückwand und Bodenplatte)	Edelstahl-Chromstahl	Edelstahl-Chromstahl
Fassungsvermögen	4 Laibe Ø 35 cm oder 9 Laibe Ø 20 cm	8 Laibe Ø 35 cm oder 18 Laibe Ø 20 cm
Gewicht in kg	175 kg	2 x 175 kg
Temperatursteuerung	50 - 300° C	50 - 300° C

Type	NBO 6	NBO 12
Elektrischer Anschluss	9 KW, 400 V~, 50Hz	2 x 9 KW, 400 V~, 50Hz
Geräte Abmessungen in mm	1010/1225(1260)/520 (B,T,H)	1010/1225(1260)/1040 (B,T,H)
Backfläche in mm	1 x 700 x 1050 / Höhe 240 mm	2 x 700 x 1050 / Höhe 240 mm
Material Außengehäuse (ausgenommen Rückwand und Bodenplatte)	Edelstahl-Chromstahl	Edelstahl-Chromstahl
Fassungsvermögen	6 Laibe Ø 35 cm oder 15 Laibe Ø 20 cm	12 Laibe Ø 35 cm oder 30 Laibe Ø 20 cm
Gewicht in kg	230 kg	2 x 230 kg
Temperatursteuerung	50 - 300° C	50 - 300° C

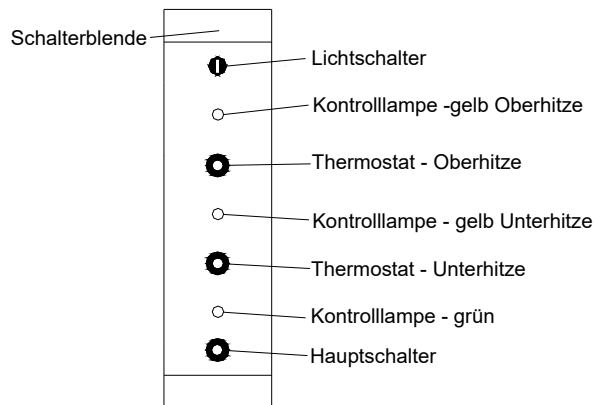
INBETRIEBNAHME

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME (Austrocknung des Ofen WICHTIG!)

Vor der ersten Inbetriebnahme muss die komplette Schutzfolie sowie die eventuellen Kleberückstände (diese am besten mit Nitroverdünnung) am Ofen entfernt werden (um ein Einbrennen am Ofengehäuse zu verhindern).

Damit die aufgenommene Feuchtigkeit sowie die Dämpfe aus dem Schamotteböden und der Isolierungen entweicht, muss der Backofen vor dem ersten Brobackvorgang wie folgt ausgetrocknet werden!

1. Hauptschalter auf „1“ drehen - grüne Kontrolllampe leuchtet, der Ofen ist jetzt betriebsbereit.
2. Ober- und Unterhitzethermostat auf 220° C einstellen und bei geschlossener Ofentüre den Ofen aufheizen lassen.
3. Nach Erreichen der eingestellten Temperaturen (wenn beide gelben Kontrolllampen erloschen sind) die Türe des Ofens komplett öffnen und den Ofen jetzt **bei geöffneter Türe mindestens 6 - 8 Stunden** ausheizen. Dies ist sehr wichtig, da die Dämpfe und Feuchtigkeit aus den Schamottesteinen und der Isolierung entweichen muss. Da bei diesem Ersten Aufheizen ein intensiver Geruch entsteht, ist es unbedingt nötig den Raum gut zu lüften und die Türen zu den angrenzenden Räumen zu schließen.
4. Danach Türe wieder schließen und die Thermostate und den Hauptschalter auf „0“ drehen (abschalten).



INBETRIEBNAHME

Der Hauptschalter wird auf Stellung 1 gedreht.

Das Gerät ist betriebsbereit und die grüne Kontrolllampe leuchtet.

Die grüne Netz-Kontrollleuchte zeigt an, dass der Hauptschalter des Gerätes in Stellung "1" (Betrieb) ist und das Gerät damit funktionsbereit ist.

Die Thermostate werden nach rechts und auf die gewünschte Temperatur gedreht.

Wünscht man z.B. eine Oberhitzetemperatur von 230° C, wird der obere Thermostatknopf des Backrohres nach rechts auf 230° C eingestellt.

Wird für die Unterhitze 200° C benötigt, wird der untere Thermostatknopf auf 200° C eingestellt.

Bei dieser Rechtsdrehung leuchten die gelben Kontrolllampen auf und leuchtet so lange, bis im Backrohr die eingestellten Temperaturen erreicht sind.

Diese gelben Heiz-Kontrollleuchten signalisieren den Heizbetrieb des Gerätes. Ist die erforderliche Temperatur erreicht, wird der Heizvorgang unterbrochen und die gelbe Kontrollleuchte erlischt.

Die Innenbeleuchtung wird mit dem oberen Drehschalter eingeschaltet.

Achtung:

Das Gerät steht auch bei abgeschaltetem Geräte-Hauptschalter und erloschener grüner Kontrollleuchte unter Stromspannung. Vor Wartungs- und Reparaturarbeiten sowie im Störfall ist daher in jedem Fall die Stromzufuhr (z.B.: durch Ziehen des Steckers oder durch Abschaltung von Zentralschaltern oder Sicherungen) insgesamt zu unterbrechen.

RICHTIGES BROTBACKEN

Die neu entwickelten Öfen der Serie „NBO“ sind mit neuester und energiesparender Technik ausgerüstet, d. h. die Heizung für Ober- und Unterhitze sind in den Schamottplatten integriert. Dies hat den Vorteil, dass die Schamottplatten direkt von den Heizkörpern aufgeheizt werden und deshalb wesentlich energiesparender arbeiten.

❶. Vorheizen:

Der Hauptschalter wird auf Stellung „1“ gedreht, das Gerät ist somit betriebsbereit und die grüne Kontrolllampe leuchtet. Der Ofen soll für Schwarzbrot mit ca. 210° bis 240° C für Oberhitze und 190° bis 220° C für Unterhitze aufgeheizt werden. Dies geschieht mit Rechtsdrehung der Thermostate auf die gewünschte Temperatur. Diese Temperatureinstellungen sind von der Teigbeschaffenheit (Brotmischung, Brotfeuchtigkeit, usw.), der Brotgröße und der eventuellen Verwendung von Backblechen (als Originalzubehör erhältlich) abhängig und können auch abweichen. Die für Ihr Spezialbrot richtige Temperatureinstellung muss in verschiedenen Backversuchen (mit verschiedenen Temperatureinstellungen am Ofen) gefunden werden. Die Aufheizzeit beträgt ca. 60 - 120 Minuten und ist abhängig vom Modell, den Temperatureinstellungen, Backraumtemperatur, Raumtemperatur und der angelegten Stromspannung.

❷. Aufheizzeiten:

Nach ca. 45-80 Minuten erlischt die orange Thermostat-Kontrollleuchte **der Unterhitze**.

Nach ca. 60-120 Minuten erlischt auch die orange Thermostat-Kontrollleuchte **der Oberhitze**.

Dies bedeutet, dass die eingestellten Temperaturen erst erreicht sind, wenn **beide Kontrolllampen** erloschen sind.

❸. Nachheizzeit bzw. Abstehen des Ofen:

Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, ist es wichtig, den **eingeschalteten Ofen** noch ca. 10 Minuten „ABSTEHEN“ zu lassen, damit die Schamottesteine die Hitze aufnehmen können und sich die Wärme im Backraum gleichmäßig verteilt.

❹. Einbringen des Brotes und abdrehen der Thermostate:

Erst nach dem Abstehen des Ofens wird der Teig eingeschossen. Bestücken Sie jetzt die Backfläche mit Ihrem Brot. Achten Sie bitte darauf, dass das Brot nicht zu knapp nebeneinander liegt, damit die Hitze das Brot gleichmäßig erreichen kann (ansonsten seitliche Krustenrisse). Türe nicht unnötig lange geöffnet lassen (wegen Hitzeverlust). **Sofort nach dem Einschießen des Brotes und dem Schließen der Türe werden die Heizkörper des Brotbackofen ausgeschaltet.** Dieses Ausschalten kann auf 2 Arten erfolgen. Entweder durch drehen der beiden Thermostatregler in die „0“ Stellung, oder Sie drehen den Hauptschalter in die „0“ Stellung. Wird mit dem Hauptschalter ausgeschaltet, bleibt die voreingestellte Temperatureinstellung der Thermostate für den nächsten Vorheizgang eingestellt.

Der anschließende Backvorgang erfolgt stromlos (ohne elektrischem Heizbetrieb) damit das Brot mit fallender Backtemperatur gleichmäßig, ohne Austrocknung des Brotes ausgebacken wird.

❺. Beschwadung (Schwellanlage):

Jeder Ofen hat serienmäßig einen Schwelltrichter mit beige packt. Dieser Schwelltrichter dient (nur bei Notwendigkeit) zum Einfüllen von Wasser in die Schwellanlage und wird oben, links eingesteckt.

Sobald alle Brote im Ofen sind, kann man bei Bedarf 2 cl (20 ml) bis **maximal 4 cl (40 ml) das ist maximal ein Drittel Fassungsvermögen des Schwelltrichters** Wasser einfüllen. Dies entspricht auch einem Schnapsstamperl mit 2 - 4 cl. Der dabei entstehende Dampf macht die Oberfläche des Brotes geschmeidig und verhindert (oftmals auch erwünscht) das Aufreißen der Brotrinde. Nach 2 - 3 Minuten den Dampf durch kurzes öffnen der Türe entweichen lassen (Schwadenabzug). Dieser Beschwadungsvorgang ist bei mehrmaligen nachfolgenden Backvorgängen nicht mehr notwendig und soll dann vermieden werden (dann ist bereits genügend Feuchtigkeit im Ofen).

❻. Das Ausbacken des Brotes

Die im Schamott gespeicherte Hitze bäckt das Brot auf natürliche Art (Holzback-Ofen-Effekt) aus.

Die Gesamtbackzeit beträgt bei 1 - 2 kg Brote ca. 60–80 Minuten, bei 3 - 4 kg Brote ca. 90-180 Minuten.

Während des Backvorganges sollte man die Türe nicht mehr öffnen, damit ein Hitzeverlust vermieden wird.

Der Backvorgang kann durch das Türglas bei eingeschalteter Innenbeleuchtung beobachtet werden. Nach Entnahme des Fertiggebackenen Brotes (am besten und sichersten mit einer Holz-Brotschaufel) sollte das Brot mit frischem Wasser (mit einer Sprühflasche) angesprüht werden. Das Besprühen des Brotes ist wichtig, denn dadurch bekommt die Kruste etwas Glanz und wird knusprig. Weißbrot und Feingebäck werden mit entsprechend niedriger Temperatur gebacken. Hierfür empfiehlt sich die Verwendung von gelochten Backblechen (als Originalzubehör erhältlich).

7. Weitere Backvorgänge

Für einen eventuellen weiteren Backvorgang beginnen Sie wieder mit Punkt 1 das Vorheizen (welches jetzt natürlich durch die noch gespeicherte Restwärme kürzer ist) und verfahren mit allen weiteren Punkten wie gehabt. Durch mehrere nachfolgende Backvorgänge backen sie dann Ihr Brot sehr energiesparend, da Sie dabei die Speicherhitze des Ofens voll nützen.

8. Backende (Ausschalten des Ofen)

Haben Sie Ihre Backvorgänge beendet drehen Sie die beiden Thermostate auf Pos. 0 und schalten den Ofen durch drehen des Hauptschalter auf Pos. 0 aus. Das Licht wird mit dem Lichtschalter ausgeschaltet. **Nach Backende muss die Ofentüre geöffnet werden, damit die aufgenommene Feuchtigkeit aus dem Schamottesteinen entweichen kann. Nach Abkühlung des Ofens soll die Türe dann wieder geschlossen werden um zu verhindern dass der Ofen die Umgebungsfeuchtigkeit aufnimmt.**

ACHTUNG: Das Gerät steht auch bei abgeschaltetem Geräte-Hauptschalter und erloschener grüner Kontrollleuchte unter Stromspannung. Bei Nichtbenutzung des Ofens, vor Wartung- und Reparaturarbeiten sowie im Störfall ist daher in jedem Fall die Stromzufuhr (z.B.: durch Ziehen des Steckers oder durch Abschaltung von Zentralschaltern oder Sicherungen) insgesamt zu unterbrechen.

BACK- UND BROTFEHLER Ursache und Abhilfe (siehe auch Teigbearbeitung Seite 9)

- Brot ist zu hell; Ober- bzw. Unterhitze ist zu niedrig eingestellt.
- Brot verbrennt oben; Oberhitze ist zu hoch eingestellt.
- Brot verbrennt unten; die Temperatur wurde zu hoch gewählt oder das Abstehen des Ofen (siehe Punkt 3) wurde nicht abgewartet wodurch sich die Hitze im Ofen nicht richtig verteilt hat. Es wurden während der Backzeit die Thermostate wieder eingeschaltet. Die Thermostate für Ober- und Unterhitze sollen generell beim Ausbacken des Brotes nicht mehr eingeschaltet werden.
- Brot klebt unten am Stein an; zu starke Unterhitze oder zu wenig Mehl am Teigling beim Einschießen
- Brot reißt auf; der Teig ist zu fest oder der Teig ist zu wenig eingeschnitten worden.
- Wenn das Brot an den Seiten rundherum aufreißt, war der Teig zu fest, oder noch nicht genügend gegangen. Brot immer erst backen, wenn das Volumen um das doppelte größer geworden ist.
- Blasen auf der Brotoberfläche oder Inneres Aufreißen vermeidet man, indem man den Teig vor dem Beschicken mit einer Gabel oder Stricknadel mehrmals einsticht oder mit dem Messer leicht einschneidet damit die Gase entweichen können.
- Rissige Kruste; zu feuchte, schwach gestäubte Brotbackformen verwendet, verhaute Teigoberfläche, zu niedrige Temperatur. Bei seitlichen Krustenrissen; Brot zu eng eingeschoben, zu wenig Schwadenmenge. Bei vielen kleinen Rissen; Brot zu stark bemehlt, zu hohe Schwadenmenge, zu später Schwadenabzug.
- Kleine Oberflächenrisse vermeidet man, indem man den Teig vor dem Einschieben mit Wasser oder Wasser verdünntem Ei bestreicht.
- Treten Risse nach dem Einschieben auf, so muss der Teig das nächste Mal fester geknetet werden.
- Bei zu festem Brot ist der Teig entweder zu wenig gegoren oder es sind zu wenig Lockerungsmittel im Teig (Hefe und Sauerteig). Sollte sich trotz aller Sorgfalt beim Backen die Rinde oben abheben, dann haben Sie entweder ein besonders Mehl, welches sehr schnell bräunt, oder ein mangelhaftes Mehl, bei dem das Teiginnere nicht mitgeht.
- Speckiges Brot entsteht, wenn die Temperatur beim „Gehen“ zu hoch ist oder das Mehl zu wenig Klebegehalt besitzt.
- Wenn der Teig zu trocken ist, bekommt das Brot eine sehr helle Kruste. Der Teig muss feucht sein; ebenso die Oberfläche des Teiges (mit kaltem Wasser abstreichen). Dann wird die Kruste dunkel und knusprig.
- Kleingebäck und Weißbrot kurz vor Backende nochmals mit kaltem Wasser abstreichen oder besprühen. Durch dieses nochmalige Befeuchten während des Ausbackens erhält das Weißgebäck mehr Farbe.
- Weißbrot wird auch gerne mit einer etwas höheren Temperatur (~250° C) und kürzeren Backzeit gebacken.

Die für Ihr Spezialbrot richtige Temperatureinstellung muss generell in verschiedenen Backversuchen (mit verschiedenen Temperatureinstellungen am Ofen) gefunden werden.

BROTTEIG – TEIGBEARBEITUNG – GRUNDREZEPT

TEIGBEARBEITUNG:

Die wichtigsten Zutaten: Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Anstatt Hefe kann auch Sauerteig verwendet werden. Zur Verarbeitung des Mehles sollte dies Raumtemperatur haben.

Für einen Brotlaib mit ca. 35 cm Durchmesser benötigt man ca. 2 kg Mehl (ergibt 3 kg Fertiggewicht).

Die gewünschten Gewürze und das in lauwarmen Wasser aufgelöste Salz begeben, aufgegangene Hefe und lauwarmes Wasser hinzufügen und den Teig am besten in einer NFG Teigknetmaschine gut durchkneten. Nach ca. 5-10 Minuten Kneten ist der Teig fertig und soll, damit er nicht austrocknet in einer abgedeckten Schüssel (mit einem sauberen Geschirrtuch) etwa 40 bis 60 Minuten gehen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt hat. Dann den Teig teilen und jeden Teil einzeln durchkneten.

Damit die Gase entweichen können schlägt man mit der Faust kurz in die Teigmasse.

Jetzt die Einzelportionen in die Brotformen (Simperl) geben und weitere 40 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Bevor das Brot in den Ofen eingebracht wird, kann es mit einer Gabel noch einige Male angestochen werden (damit die Gase leichter entweichen können). Zum Schluss bzw. beim Einschließen des Brotes soll die Oberfläche des Brotes mit einem nassen Tuch (Bräunwisch) noch befeuchtet werden (das Abstreichen). Dieses Abstreichen mit kaltem Wasser verleiht der Brotrinde eine knusprig dunkle Farbe.

Wer gerne eine glänzende dunkle Brotrinde wünscht, kann nach Backende das Brot nochmals mit kaltem Wasser abstreichen.

Um bei Kleingebäck und Weißbrot mehr Farbe zu bekommen, soll dies kurz vor Backende nochmals mit Wasser abgestrichen oder besprüht werden. Durch dieses nochmalige Befeuchten während des fertig Ausbackens erhält das Weißgebäck mehr Farbe.

Backen mit Sauerteig

Reines Sauerteigbrot braucht eine „Gehzeit“. Je nach Sorte ist das unterschiedlich. Die Mühe lohnt sich aber immer, denn so ein Sauerteigbrot hat eine viel längere Haltbarkeit und schmeckt auch nach Tagen noch frisch.

Für Menschen die keine Hefe vertragen ist dieses Brot ein Muss.

1 Tag vor dem Backen wird das gesamte benötigte Mehl in einen entsprechend großen Behälter, wenn möglich ein Backtrog, eingebracht.

Für 3 kg Mehl wird ½ l Sauerteig verwendet. Den hierfür nötigen Sauerteig gibt man in die Mitte des Mehles (Grube), nachdem jedoch vorher der Sauerteig mit gut ½ l lauwarmen Wasser verdünnt wurde (Dampfl). Dieses Dampfl lässt man nun über Nacht an einem warmen Ort stehen. Am nächsten Tag wird der Teig im Trog mit leicht angewärmtem Wasser und Salz angerührt und nun verarbeitet.

BROTREZEPTE:

Roggenbrot:

6 kg Roggenmehl, 250 - 300 g Sauerteig, 80 g Hefe, 4 Liter Wasser, 4 Esslöffel Salz, Gewürze.

Roggenvollkornbrot:

6 kg Vollkornmehl, 250 - 300 g Sauerteig, 80 g Hefe, 4 Liter Wasser, 4 Esslöffel Salz, Gewürze.

Weizenmischbrot:

5 kg Roggenmehl, 4 kg Weizenmehl, 200 g Sauerteig, 80 g Hefe, 3 ½ Liter Wasser, 3 ½ Esslöffel Salz, Gewürze.

Helles Mischbrot:

2 kg Roggenmehl, 2 kg Weizenmehl, 250 g Sauerteig, 80 g Hefe, 4 Liter Wasser, 4 Esslöffel Salz, Gewürze.

Dunkles Roggenmischbrot:

4 kg Roggenmehl, 2 kg Weizenmehl, 250 g Sauerteig, 80 g Hefe, 3 ½ Liter Wasser, 4 Esslöffel Salz, Gewürze.

Weizenbrot:

6 kg Weizenmehl, 100 g Hefe, 3 Liter Wasser, 3 Esslöffel Salz, Gewürze.

Gewürze: Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis

WARTUNG und REINIGUNG

Nachfolgende- und die Sicherheitshinweise der Bedienungsanleitung auf Seite 2 sind bei sämtlichen Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten unbedingt zu beachten:

- Vor Beginn der Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten den Hauptschalter auf "0" stellen und das Gerät komplett abkühlen lassen!
- Vor jeder Wartungs- und Reinigungsarbeit sowie im Störfall ist in jedem Fall auch die Stromzufuhr (z.B. durch Ziehen des Steckers oder durch Abschaltung von Zentralschaltern oder Sicherungen) insgesamt zu unterbrechen!
- Von Zeit zu Zeit (1 x monatlich) muss eine Schmierung der mechanischen Türscharniere wie auf Seite 12 beschrieben erfolgen. Diese Schmierung ist unerlässlich da es sich um mechanisch bewegliche Türscharniere handelt.
Bei Nichtbeachtung entfallen alle Garantieansprüche!
- Geräte niemals in Wasser tauchen und nicht mit Hochdruckgeräten (Druckwasserstrahl) reinigen!
- nur Reinigungsmittel verwenden, die den Lebensmittelgesetzen entsprechen!
- Wartungs- und Reinigungsarbeiten nur von geschultem Personal durchführen!

REINIGUNG:

Eine Reinigung nach dem Backen ist unbedingt notwendig. Diese Reinigung darf aber nur bei komplett abgekühltem Gerät erfolgen. Die Innen- und Außenflächen aus Edelstahl werden mit Chromstahl-Pflegemitteln gereinigt. Der Schamotteboden wird am besten mit einem Spezialbesen (erhältlich als Originalzubehör) von Backrückständen gereinigt (aber nur bei erkaltetem Schamottesteinen!).

Unter keinen Umständen darf in die Back-Muffel Wasser geschüttet werden.

Das Türglas darf nur im kalten Zustand gesäubert werden (Bruchgefahr durch Wärmespannung).

Auch beim Abspritzen der übrigen Geräte im Aufstellungsraum ist darauf zu achten, dass kein Spritzwasser seitlich in die elektrische Anlage gelangt.

VERHALTEN BEI AUFTRETEN VON STÖRUNGEN:

Bei nicht richtigem Backen sind folgende Fehlerquellen möglich:

- 1.) Ist die Anheizzeit zu lang, dann ist sicherlich der Backofen nicht richtig geschlossen.
- 2.) Eine Sicherung ist defekt.
- 3.) An der Zuleitung zum Ofen, am Stecker oder in der Steckdose kann ein Fehler (Unterbrechung) vorliegen.
- 4.) Die Leitung zwischen Klemme und Heizkörper ist unterbrochen, wodurch ein Heizkörper ohne Strom bleibt (ev. Wackelkontakt).
- 5.) Ein oder mehrere Heizkörper sind schadhafte.
- 6.) Ein Thermostat ist ausgefallen.

Bei Auftreten eines Mangels lassen Sie bitte den Backofen durch einen Techniker überprüfen. Dieser kann sehr leicht mit seinen Messgeräten einen etwaigen Defekt feststellen und dann auch beheben.

Ersatzteile wie Heizkörper, Thermostate etc. können jederzeit bei uns angefordert werden.

Bei Bestellungen sind die Ofentype und die Fabrikationsnummer anzugeben.