BEDIENUNGSANLEITUNG

für

NFG-Elektro-Vollschamotte
Brotbackofen (Steinbackofen)

NBO 2
NBO 4, NBO 8
NBO 6, NBO 12

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise **(Bitte unbedingt beachten!)**	Seite 3
Vorwort	Seite 5
Transport, Auspacken und Aufstellung **(Bitte unbedingt beachten!)**	Seite 6
Elektrischer Anschluss und Installation	Seite 8
Technische Daten	Seite 9
Inbetriebnahme	Seite 10
Richtiges Brotbacken, Abhilfe bei Brot- und Backfehlern	Seite 12
Brotteig, Teigbearbeitung und Grundrezepte	Seite 15
E-Schaltplan NBO 2	Seite 17
E-Schaltplan NBO 4	Seite 18
E-Schaltplan NBO 6	Seite 19
Wartung, Reinigung und Entsorgung	Seite 20
Ersatzteilliste	Seite 22
Gewährleistung / Garantieblatt	Seite 23

SICHERHEITSHINWEISE

1.) Vor Inbetriebnahme des Gerätes bitte die 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 15 cm betragen, um einen Wärmestau zu vermeiden **Brandgefahr!**

Der Seitenabstand zu angrenzenden Objekten links und rechts muss mindestens 10 cm betragen. Die Aufstellfläche sowie die in unmittelbarer Nähe befindlichen Wände, Küchenmöbel 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 als 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 (Brandgefahr). Durch das hohe Eigengewicht darf der Ofen nicht mehr verschoben werden.
Es dürfen höchstens 2 Geräte übereinandergestellt werden. Bei Verwendung unserer Laufrollen für den Untertisch, darf aus statischen Gründen kein zweiter Brotbackofen aufgesetzt werden.

Beachten Sie auch unbedingt alle weiteren Aufstellungs- und Transportvorschriften.

Bitte beachten Sie, dass, das Außengehäuse im Betrieb sehr heiß werden kann und hier Verbrennungsgefahr besteht!

Im Betrieb dürfen nur die Bedienungselemente wie Thermostatknebel 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 jeder Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten das Gerät mit Drehen des Hauptschalters auf Pos. "0" Nullstellung ausschalten 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.) Bei jeder Arbeitsunterbrechung das Gerät mit dem Hauptschalter auf Pos. "0" Nullstellung (Nullstrich oben) ausschalten.

7.) Sämtliche Reparaturarbeiten (insbesondere bei elektrischen Störungen) dürfen nur von Fachleuten (wie Elektriker) 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.

Im Störungsfall

Bei einem Störungsfall, oder wenn z. B. Zuleitungen Schäden aufweisen, etc.:

1. Das Gerät sofort mit dem Hauptschalter auf Pos. "0" Nullstellung (Nullstrich oben) ausschalten.

2. **Die komplette Stromzufuhr durch Ziehen des Steckers oder durch Abschaltung von Zentralschaltern oder Sicherungen unterbrechen!**

3. Gerät abkühlen lassen

Gerät keinesfalls mehr in Betrieb setzen!

Im Störungsfall darf das Gerät erst nach einer Überprüfung und einer eventuellen Reparatur durch einen Fachkundendienst wieder benutzt werden!

Vor Beginn jeder Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten das Gerät mit dem Hauptschalter auf Pos. "0" Nullstellung ausschalten und Geräte abkühlen lassen!

VORWORT

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

Die Natur-Brot-Backöfen-Serie **NBO...** wurde nach den neuesten, modernsten Erkenntnissen und Techniken des Elektro-Stein-Backofenbaus entwickelt.

Die natürlichste Art Brot zu backen, mit einem **vollschamottierten NFG Elektro-Steinback-Ofen,** steht für den typischen Holzbackofen-Effekt. Dabei ist die Backmuffel vollständig in Schamottestein ausgeführt, um – genau wie bei einem Holzbackofen – die eingebrachte hohe Anfangswärme möglichst lange speichern zu können und nach dem Einbringen des Backgutes ohne Energiezufuhr die im Stein gespeicherte Energie bei gewollt leicht abfallender Backraumtemperatur gleichmäßig mit einer sehr milden, langwelligen Wärmestrahlung schonend an das Backgut abzugeben.
Die **speziell hierfür hergestellten Schamottesteine** werden mit unserer **neuesten und zukunftsweisenden Heiztechnik** elektrisch beheizt. Hierzu werden in einem aufwändigen Produktionsverfahren die Schamotteplatten für die Ober- und Unterhitze zunächst mit Schlitzen versehen. In diese Schlitze werden nach dem Brennen der Steine die zur Wärmeerzeugung nötigen Panzerrohr-Heizkörper (Heizstäbe) eingeschoben.

Die hochwertigen Panzerrohr-Heizstäbe sind in die Schamottesteine eingeschoben und im Bedarfsfall einzeln und ohne großen Aufwand austauschbar!

Diese Bauart hat den einzigartigen und 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 entfallen im Reparaturfall der große Aufwand wie auch enorme Kosten für die Demontage und Montage neuer Schamotteplatten.

Vorteile der Vollschamottierung mit eingeschobenen Panzerrohrheizkörpern:

- schnelle und effektive Energieaufnahme im speziell hierfür hergestellten Schamottestein
- höchstes Wärmespeichervermögen durch die ausgefeilte Schamottesteintechnik
- die im Stein gespeicherte Hitzereserve garantieret eine hohe Anfangstemperatur für die schnelle Bildung der Brotrinde und verhindert somit das Austrocknen des Brotes. Die Feuchtigkeit und der Geschmack bleiben im Brot erhalten.
- beste Servicefreundlichkeit durch die einzeln eingeschobenen Panzerrohrheizkörper
- Keine feuchtigkeitsbedingten Stromschutzfehler durch die gekapselten Panzerrohrheizkörper (kein Auslösen des Fi-Schutzschalters wegen der hohen Feuchtigkeit in den Schamottesteinen)
- schnell hohe Anfangswärme bei niedrigem, sehr effizientem Energieeinsatz und nach Abschalten leicht abfallende, milde Strahlungswärme für einen ganz natürlichen, schonenden Backvorgang
- niedriger Energieverbrauch bei rundherum optimaler Temperaturverteilung sorgt für gleichmäßige Bräunung des Backgutes

- typischer Steinbackofen-Effekt durch die natürliche Abgabe der im Stein gespeicherten Wärmeenergie, in Form langwelliger und damit milder und tief in das Backgut eindringender Wärmestrahlung ergibt ein schonendes Backen, ganz ohne weitere Energiezufuhr

Dieser **der natürlichen Wärmestrahlung eines Holzbackofens nachempfundene Effekt**, insbesondere durch die unübertroffene milde Abgabe der im Schamottestein gespeicherter Wärme als **pure Strahlungswärme, ganz ohne erneute Energiezufuhr oder Umluft**, verdankt der **NBO Natur Backofen** zurecht verdient das Wort „**Natur**" in seinem Namen.

Mit seiner großräumigen, allseits Wärme abstrahlenden Backmuffel (Backkammer) ist er ein überaus vielseitiger Zubereitungsspezialist, insbesondere da er das Backgut nicht austrocknet, sondern **schonend durchwärmt und gleichmäßig bräunt**, sei es beim Backen von Brot, Feingebäck, Brezeln, Kuchen, Pizza oder beim Braten von Fleisch, Krustenbraten, Spanferkel, Aufläufe, Gemüsegerichte, Grillen von Geflügel usw.

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

TRANSPORT, AUSPACKEN und AUFSTELLUNG

(Beachten Sie bitte unbedingt die Sicherheitshinweise auf den Seiten 3-4)

Der Transport, Einbringung und die Aufstellung muss von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden. Der Backofen ist als freistehendes Standgerät konzipiert und darf nicht eingebaut werden!
Durch das hohe Gewicht der Öfen ist beim Transportieren äußerste Vorsicht geboten, es besteht Verletzungsgefahr!
Die Öfen werden in einem Holzverschlag als Transportschutz und zum Transport mit einem Hubwagen und Stapler geliefert. **Zum Anheben, Tragen und Aufstellen des Ofens muss dieser Holzverschlag und die Palette zuerst komplett entfernt werden.**
Das Heben und Einbringen des Ofens muss im komplett ausgepacktem Zustand erfolgen!
Nicht am Holzverschlag anheben, dieser kann durch das hohe Gewicht brechen oder der Ofen durchrutschen, **es besteht Verletzungsgefahr!**
Das Heben und Transportieren muss immer mit mehreren, mindestens aber von 4 oder 6 kräftigen und hierfür qualifizierten Personen erfolgen. Verwenden Sie hierfür Arbeitshandschuhe und z.B. Tragegurte oder andere geeignete Transporthilfen. Durch das hohe Gewicht besteht Verletzungsgefahr!

Vermeiden Sie ruckartiges und stoßartiges Abstellen damit die Schamotteplatten nicht brechen.

Damit die oberen Schamottesteine nicht durchbrechen können, darf der Ofen nur mit der fest eingeklemmten Falteinlage in der Backkammer transportiert werden. Diese innere Transportsicherung darf erst entfernt werden, wenn der Ofen am richtigen Platz aufgestellt ist und nicht mehr bewegt wird.

Wenn Sie das Gerät für den Transport senkrecht aufkanten müssen, muss die linke Seite des Ofens unten und die Elektrik Seite oben sein. (Damit die schweren Schamotteplatten nicht verrutschen). Den Ofen nicht an der Türe 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 diese Edelstahlablage 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 hohen Gewicht dementsprechenden Unterboden. Durch das hohe Eigengewicht darf der Ofen nach der Aufstellung nicht mehr verschoben werden. Verwenden Sie keinen original NFG Untertisch, so **muss die Aufstellungsfläche für Ihren Ofen aus nichtbrennbarem und temperaturbeständigem Material** wie z.B. auf einer Steinplatte, Hitzeschutzplatte usw. oder als offener Metallrahmen wie unsere original Untertische 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 15 cm und die Seitenabstände zu angrenzenden Objekten links und rechts müssen mindestens 10 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 zwei Geräte übereinandergestellt 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 Bedienungselemente wie Thermostatknebel und der Türgriff berührt werden.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Installation und elektrischer Anschluss

Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Gerätes müssen durch ein sachkundiges Personal (Elektriker) 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.

Anschluss bei NBO 4 und NBO 6 (darf nur durch einen sachkundigen Elektriker durchgeführt werden).
Der elektrische Anschluss erfolgt über die rechte Seitenwand des Backofens (diese Seite ist mit einem gelben Strom-Warnsymbol-Aufkleber gekennzeichnet).
Hierfür entfernen sie die rechte Seitenwand durch das Abschrauben der 4 Schrauben der Seitenwand. Danach führen Sie das Anschlusskabel von hinten durch die Zugentlastung in der Rückwand in den Innenraum zur Anschlussklemme. Nach dem ordnungsgemäßen Anschluss ziehen sie die Zugentlastung für das Anschlusskabel hinten an der Rückwand von unten her, fest. Nach Überprüfung der richtigen Netzspannung und Betriebsspannung wird die Seitenwand wieder angeschraubt.

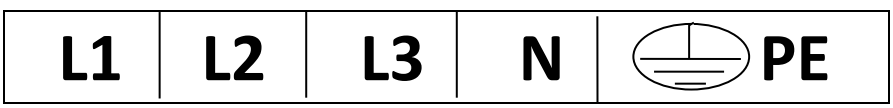
Potentialausgleich
Das Gerät ist in einem Potentialausgleichsystem einzubeziehen.

Anschluss bei NBO 2
Dieses Modell wird steckerfertig mit einem 230 Volt Schuko-Stecker geliefert.

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~ 400 Volt.
Bei Gerätetype: NBO 2 beträgt die Betriebsspannung; 1N~ 230 Volt.

Netzspannung und Betriebsspannung müssen übereinstimmen.



Anschluss-Schema für NBO 4, NBO 8, sowie 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)	1010/510/1040 (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	100 (110) kg	2 x 100 (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	160 (175) kg	2 x 160 (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	220 (240) kg	2 x 220 (240) kg
Temperatursteuerung	50 - 300° C	50 - 300° C

INBETRIEBNAHME

WICHTIG!

Vor der ersten Aufheizung des NBO Natur Backofens muss alle Schutzfolie sowie eventuelle Kleberückstände (diese am besten mit Nitroverdünnung) komplett vom Backofen entfernt werden, um ggf. ein Einbrennen am Ofengehäuse oder auf der Sichtscheibe zu verhindern.

Vor der ersten Inbetriebnahme des NBO Natur Backofens ist noch eine Austrocknung der verbauten Materialien der nächste wichtige Schritt und der ist zwecks Ausdünstung unabdingbar!

Damit die aufgenommene Feuchtigkeit sowie die Dämpfe aus dem Schamotteböden und der Isolierungen entweichen kann, muss der Backofen vor dem ersten Brotbackvorgang wie folgt ausgetrocknet werden:

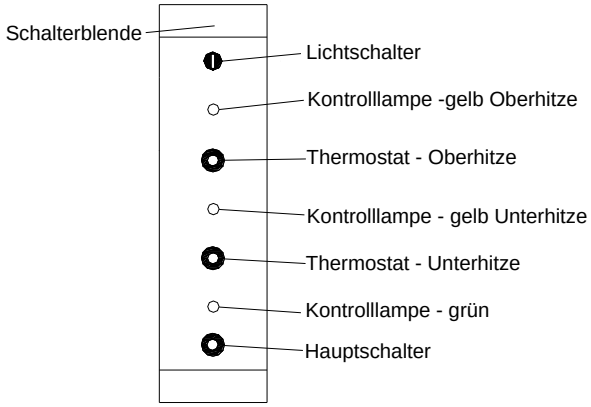
1. Den unteren Hauptschalter von der „0“ Nullstellung (Nullstrich oben) nach links oder rechts drehen, die grüne Kontrolllampe leuchtet, der Ofen ist jetzt betriebsbereit.

2. Ober- und Unterhitzethermostat auf 220° C einstellen und bei geschlossener Ofentür den Ofen aufheizen lassen.

3. Nach dem Erreichen der eingestellten Temperaturen (wenn beide gelben Kontrolllampen erloschen sind) die Türe des Ofens 1/3 öffnen und den Ofen jetzt **bei 1/3 geöffneter Türe mindestens 6 - 8 Stunden** ausheizen. Hierfür bleiben die Thermostate eingeschaltet.

Dies ist sehr wichtig, da die Dämpfe und Feuchtigkeit aus den Schamottesteinen und der Isolierung entweichen müssen.
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, wenn der Geruch verschwunden ist, die Türe wieder schließen, beide Thermostate auf Pos. „0“ stellen und den Ofen mit Drehen des Hauptschalters auf Pos. „0“ Nullstellung abschalten.



INBETRIEBNAHME

Wenn die vorstehend genannten Vorbereitungsmaßnahmen einmal vollständig ausgeführt wurden, steht einer Inbetriebnahme für den eigentlichen Backbetrieb nun nichts mehr im Weg.

Unteren Hauptschalter von der „0“ Nullstellung (Nullstrich oben) nach links oder rechts drehen.
Das Gerät ist jetzt betriebsbereit und die grüne Netz-Kontrolllampe leuchtet.

Die grüne Netz-Kontrollleuchte zeigt an, dass sich der Hauptschalter des Gerätes in Betriebsstellung befindet und das Gerät damit funktionsbereit ist.

Die Thermostate überwachen und regeln die Temperatur in der jeweiligen Schamotteplatte.
Sie werden nach rechts und auf die gewünschte Temperatur gedreht.

Beim Brotbacken muss die Oberhitze immer um ca. 20 bis 30° C höher als die Unterhitze eingestellt werden. Dieser eingestellte Temperaturunterschied soll aber maximal 30 bis 40° C betragen.

Wünscht man z.B. eine Unterhitzetemperatur von 220° C, wird der untere Thermostatknopf des Backrohres nach rechts auf 220° C eingestellt.

Wird für die Oberhitze 250° C benötigt, wird der obere Thermostatknopf auf 250° C eingestellt.

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

Diese gelben Heiz-Kontrollleuchten signalisieren beim Leuchten 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 Netzsteckers 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 Schamotteplatten eingeschoben. Dies hat den Vorteil, dass die Schamotteplatten direkt von innen aufgeheizt werden und deshalb sehr energiesparend arbeiten.

❶. **Vorheizen:**
Der untere Hauptschalter wird von der „0“ Nullstellung nach links oder rechts gedreht, das Gerät ist somit betriebsbereit und die grüne Kontrolllampe leuchtet.
Die Innenbeleuchtung wird mit dem oberen Drehschalter eingeschaltet.
Der Ofen soll für Schwarzbrot auf ca. 190° bis 230° C für die Unterhitze, und auf ca. 220° bis 260° C für die Oberhitze aufgeheizt werden. Dies geschieht durch Rechtsdrehung der Thermostate.
Die Oberhitze muss immer um ca. 20 bis 30° C höher als die Unterhitze gewählt werden.
Da, das Backgut unten im direkten Kontakt mit dem heißen Stein kommt, während von oben und den Seiten, der warme Stein „nur“ die gute, milde Strahlungswärme an das Backgut abgibt.
Der eingestellte Temperaturunterschied zwischen Ober- und Unterhitzeregler sollte aber nur maximal 30 bis 40° C betragen.

Diese angeführten Temperatureinstellungen sind natürlich von der Teigbeschaffenheit (Brotmischung, Brotfeuchtigkeit, usw.), der Brotgröße und der eventuellen Verwendung von Backblechen (als Originalzubehör erhältlich) abhängig und können stark variieren.
Die für Ihr Spezialbrot richtige Temperatureinstellung muss deshalb in verschiedenen Backversuchen (mit verschiedenen Temperatureinstellungen) gefunden werden.

Die normale Aufheizzeit beträgt ca. 60 - 120 Minuten und ist abhängig vom jeweiligen Modell, den Temperatureinstellungen, der Backraumausgangstemperatur, der Raumtemperatur und der angelegten Stromspannung. Damit ein gleichmäßiges Aufheizen der Schamottesteine gewährleistet wird erfolgt dieses Aufheizen gewollt etwas länger.

❷. **Aufheizzeiten:**
Nach ca. 45-80 Minuten erlischt die orange leuchtende Thermostat-Kontrollleuchte **der Unterhitze.**
Nach ca. 60-120 Minuten erlischt dann auch die orange leuchtende Thermostat-Kontrollleuchte **der Oberhitze.** Dies bedeutet, dass die eingestellten Temperaturen erst dann erreicht sind, wenn **beide Kontrolllampen** erloschen sind.

❸. **Nachheizzeit bzw. Abstehen des Ofens:**
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:**
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 nebeneinanderliegt, damit die Hitze das Brot gleichmäßig erreichen kann (ansonsten entstehen seitliche Krustenrisse).
Türe nicht unnötig lange geöffnet lassen (wegen Hitzeverlust).
Die im Stein gespeicherte hohe Hitze garantiert die schnelle Bildung der Brotrinde und verhindert somit das Entweichen von Feuchtigkeit.

Sofort nach dem Einschießen des Brotes und dem Schließen der Backofentür werden die Heizkörper des NBO Brotbackofens 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“ Nullstellung (Nullstrich oben).
Werden die beiden Thermostate ausgeschaltet, können sie den Backvorgang mit der Innenbeleuchtung weiter beobachten. Wird mit dem Hauptschalter ausgeschaltet, bleibt die voreingestellte Temperatur-einstellung der Thermostate für den nächsten Vorheizgang eingestellt.

Der Backvorgang selbst erfolgt stromlos (ohne elektrischen Heizbetrieb), damit das Brot mit fallender Backtemperatur gleichmäßig und schonend, ohne Austrocknung des Brotes, ausgebacken wird.

❺. Beschwadung (Schwellanlage):
Jeder Ofen hat serienmäßig einen Schwelltrichter mit beigepackt. 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 Schnapsglas (Schnapsstamperl) mit 2 - 4 cl. Der dabei entstehende Dampf macht die Oberfläche des Brotes geschmeidig und verhindert (oftmals aber auch erwünscht) das Aufreißen der Brotrinde.
Nach 3 - 5 Minuten den Dampf durch kurzes öffnen der Türe entweichen lassen (Schwadenabzug).
Dieser Beschwandungsvorgang ist bei mehrmaligen nachfolgenden Backvorgängen nicht mehr notwendig und soll dann auch vermieden werden (es ist bereits genügend Feuchtigkeit im Ofen).

❻. Das Ausbacken des Brotes
Die im Schamott gespeicherte Wärme bäckt das Brot auf natürlich-milde Art (Holz-Backofen-Effekt) aus.
Die Gesamtbackzeit beträgt bei 1 - 2 kg Brote ca. 50–60 Minuten, bei 3 - 4 kg Brote ca. 60-90 Minuten.
Das Brot ist immer dann bereits gut durchgebacken, wenn das Klopfen auf den Boden des Brotes hohl klingt. Eine längere Backzeit ist nicht nötig und würde das Brot nur unnötig austrocknen.

Während des Backvorganges die Türe nicht mehr öffnen, damit ein Wärmeverlust vermieden wird.
Der Backvorgang kann durch das Sichtfenster bei eingeschalteter Innenbeleuchtung beobachtet werden.
Nach Entnahme des fertig gebackenen 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.
Für Weißgebäck, Kleingebäck, Weihnachtskekse usw. empfiehlt sich die Verwendung unseres Einschubsystems, gelochte Backbleche und Dauerbackfolien (als Originalzubehör erhältlich).

❼. Weitere Backvorgänge
Für einen eventuellen weiteren Backvorgang beginnen Sie wieder mit Punkt ❶ 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.

❽. Backende (Ausschalten des Ofens)
Haben Sie Ihre Backvorgänge beendet, schalten sie das Licht aus, drehen Sie beide Thermostate auf Pos. „0“ und schalten den Ofen durch Drehen des Hauptschalters auf Pos. „0“ Nullstellung (Nullstrich oben) wieder aus.

Nach Backende muss die Ofentür 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, insbesondere aber 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.

ABHILFE BEI BROT- und BACKFEHLERN (Ursachen und Abhilfe siehe auch bei Teigbearbeitung)

- Brot ist zu hell; Ober- bzw. Unterhitze ist zu niedrig eingestellt.
- Für mehr Farbe und kürzere Backzeiten bei Kleingebäck empfiehlt sich die Verwendung unseres als Zubehör erhältlichen Höhen-Einschubsystems. Hiermit können sie Ihr Backblech mit Kleingebäck höher Einschieben und sparen somit auch noch Energie.
- Brot verbrennt oben; Oberhitze ist zu hoch eingestellt.
- Brot verbrennt unten; die Temperatur wurde zu hoch gewählt und /oder das Abstehen des Ofens wurde nicht abgewartet, weshalb sich die Hitze im Schamottestein noch nicht richtig verteilt hat, oder es wurden während der Backzeit die Thermostate wieder eingeschaltet. Die Thermostate für Ober- und Unterhitze sollen generell des Backvorgangs nicht mehr eingeschaltet werden.
- Die eingestellte Oberhitze wird nicht, oder nur nach sehr langer Aufheizzeit erreicht.
  Dann ist die Temperaturdifferenz zwischen Ober- und Unterhitze zu hoch.
  Diese soll maximal ca. 30-40° C betragen.
- Brot klebt unten am Stein an; zu geringe 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.
  Oder, Brot ist zu knapp aneinander und die Hitze kann das Brot nicht gleichmäßig erreichen.
- 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 Gärgase entweichen können.
- Rissige Kruste; zu feuchte, schwach gestäubte Simperl, verhaute Teigoberfläche, zu niedrige Temperatur; seitlich dann, wenn Brot zu eng eingeschoben, zu wenig Schwadenmenge.
  Bei vielen kleinen Rissen; zu hohe Schwadenmenge, zu später Schwadenabzug.
- Kleine Oberflächenrisse; Teig vor dem Einschieben mit Wasser einsprühen, einschmieren
- Treten Risse beim Ofentrieb auf, so muss der Teig vorher länger gehen (Stückgarre), einschneiden
- Bei zu festem Brot ist der Teig entweder zu wenig gegangen oder es sind zu wenig Lockerungsmittel im Teig (Hefe und Sauerteig).
- Sollte sich trotz aller Sorgfalt beim Backen die Rinde oben abheben, dann stimmt die Verkleisterung nicht, entweder zu starke Oberhitze oder ein mangelhaftes Mehl, wo das Teiginnere nicht mitgeht.
- Speckiges Brot entsteht, wenn die Temperatur beim „Gehen“ zu hoch ist oder das Mehl zu wenig geknetet wurde bzw. beim Weizenmehl zu wenig Kleber (pflanzliches Eiweiß) besitzt.

- Wenn der Teig zu trocken oder unreif ist, bekommt das Brot eine sehr helle und raue Kruste. Der Teig muss ausreichend feucht sein und Stärkeanteile müssen sich bereits in Zucker umgewandelt haben (Teig länger gehen lassen), dann wird die Kruste dunkel und knusprig.
- Backgut zum Backende mit kaltem Wasser besprühen, das macht mehr Glanz und Farbe. Eventuell das kalte Wasser mit etwas Zucker oder z.B. Honig versetzen.
- Gebäck wird teilweise mit einer etwas höheren Temperatur und kürzeren Backzeit, oder auch nur mit der verbleibenden Restwärme (nach dem Ausbacken von Schwarzbrot) gebacken.

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

BROTTEIG – TEIGBEARBEITUNG – GRUNDREZEPTE

TEIGBEARBEITUNG:

Die wichtigsten Zutaten sind: Mehl, Wasser, Salz, sowie Strahlungswärme und ausreichend Zeit.
Zur Teiglockerung kann Hefe oder auch natürlicher 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 im lauwarmen Wasser aufgelöste Salz beigeben, aufgegangene Hefe und lauwarmes Wasser hinzufügen und den Teig am besten in einer NFG Teigknetmaschine gut durchkneten. Nach ca. 5-15 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 entstandenen Gase entweichen können schlägt man mit der Faust kurz in die Teigmasse. Jetzt die Einzelportionen in die bemehlten Simperl (Gärkörbchen) geben und bei reichlich Raumtemperatur weitere ca. 40 Minuten zugedeckt rasten lassen, damit der Teig ausreichend aufgehen kann. Bevor das Brot in den Ofen eingebracht wird, kann es mit einer Gabel noch einige Male angestochen werden (damit die Gase leichter entweichen können). Ein gewünschtes Aufreißen der Rinde erreichen Sie durch einige Entlastungsschnitte. Zum Schluss bzw. beim Einschießen des Brotes soll die Oberfläche des Brotes noch mit Wasser besprüht und mit einem nassen Tuch oder Pinsel (Bräunwisch) gut 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 noch-malige Befeuchten während des Fertigausbackens erhält das Weißgebäck mehr Farbe.
Für mehr Farbe und kürzere Backzeiten bei Kleingebäck empfiehlt sich die Verwendung unseres als Zubehör erhältlichen Höhen-Einschubsystems. Hiermit können sie Ihr Blech mit Kleingebäck höher Einschieben und sparen somit auch noch Energie.

Backen mit Sauerteig
Reines Sauerteigbrot ist frei von Backhefe und braucht eine Sauerteigführung (oder auch „Gehzeit“) in mehreren, klassisch in drei Stufen. Hier gibt es unterschiedliche Verfahren. Die Mühe lohnt sich aber immer, denn so ein Sauerteigbrot ist durch den sauren Aufschluss der Mehlstärke deutlich

bekömmlicher, 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, in unterschiedlichen Weisen „vergoren", wobei in geringen Mengen Alkohol und zugleich das wichtige Gärgas entsteht und wenn der Teig reif ist, wird er in Teiglinge aufgeteilt, verarbeitet (geknetet, gedehnt) und nach nochmaliger Volumenzunahme ausgebacken.

BROTREZEPTE:

Rezepte zum selbstbacken für allerlei Sorten und Arten von Brot sind inzwischen fast überall verfügbar, teilweise in bester Qualität, mit und ohne Hefe, mit und ohne Sauerteig, Weizen- und Glutenfrei, in ganz ursprünglichen, natürlichen Varianten und selbstverständlich notfalls auch mit fertigen Mehlmischungen. Diese Bedienungsanleitung kann und soll diesen Anforderungen nicht genügen, aber sie soll erste Anregungen geben, um ein relativ naturbelassenes Brot backen zu können.

Das für ein wirklich gutes Brot herzustellen nötige Teiggefühl kommt selbstverständlich erst mit etwas Übung, denn dies kann ein Rezept schon deshalb nicht ersetzen, weil Mehl ein Naturprodukt ist, welches in seiner Wasseraufnahme und z. B. bei Weizenmehl in seinem Klebergehalt stark variiert. Aber selbst gebackenes Brot schmeckt nicht nur wunderbar, es macht allein des Duftes wegen auch süchtig. Hier also nur einige elementare Anregungen zum Backen:

Roggenbrot:
6 kg Roggenmehl, 250 - 300 g Sauerteig, 80 g Hefe, 4 Liter Wasser, pro kg Mehl 15 bis. max. 30g Salz, ggf. Brotgewürze.

Weizenmischbrot:
3 kg Roggenmehl, 2 kg Weizenmehl, 200 g Sauerteig, 80 g Hefe, 3 ½ Liter Wasser, 3 ½ Esslöffel Salz, Gewürze.

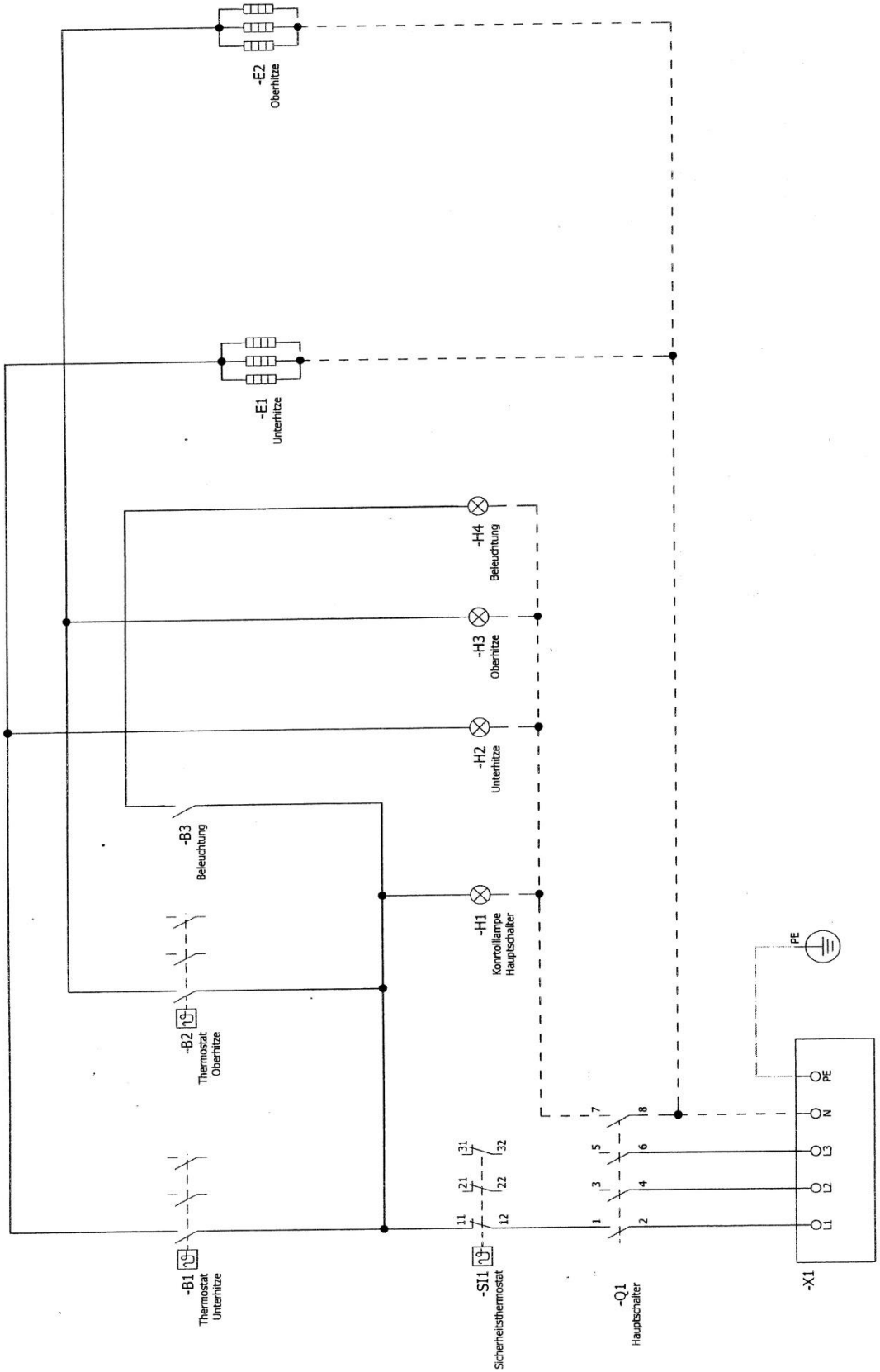
Helles Mischbrot:
2 kg Roggenmehl, 2 kg Weizenmehl, 250 g Sauerteig, 80 g Hefe, 4 Liter Wasser, 4 Esslöffel Salz, Gewürze.

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

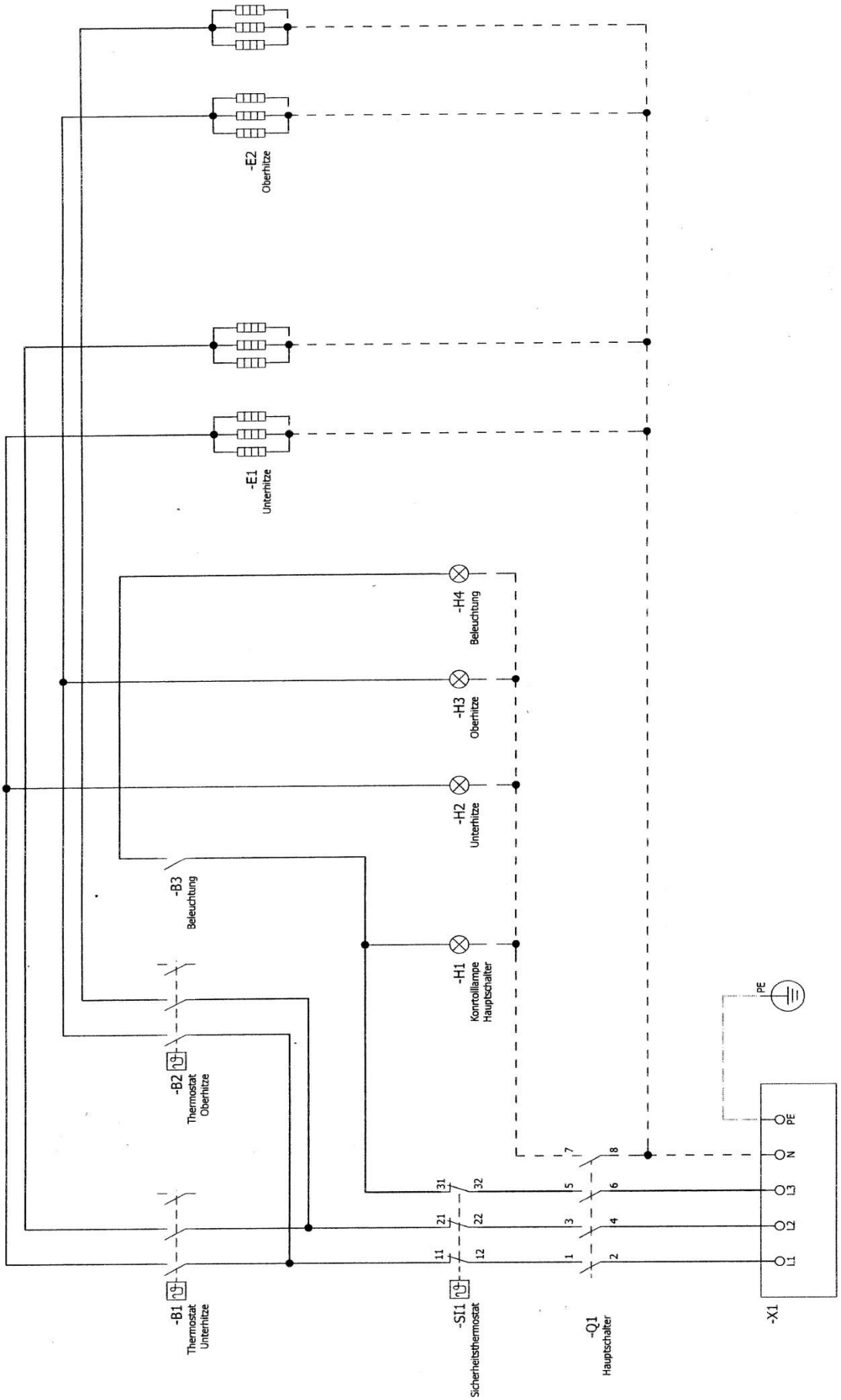
Weizenbrot:
6 kg Weizenmehl, 100 g Hefe, 3 Liter Wasser, 3 Esslöffel Salz, Gewürze.
Gewürze: Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis .....

V**ollkornbrote:**
Alles wie zuvor, jedoch werden statt Auszugsmehlen Vollkornmehle eingesetzt, Wassermenge muss je nach Mehl bei etwas längerer Quellzeit angepasst werden, da die Randschichten des Korns eine geänderte Wasseraufnahme haben und Krustenbildung nicht so leicht hinzubekommen ist – hier ist etwas mehr Übung gefragt.

E-SCHALTPLAN

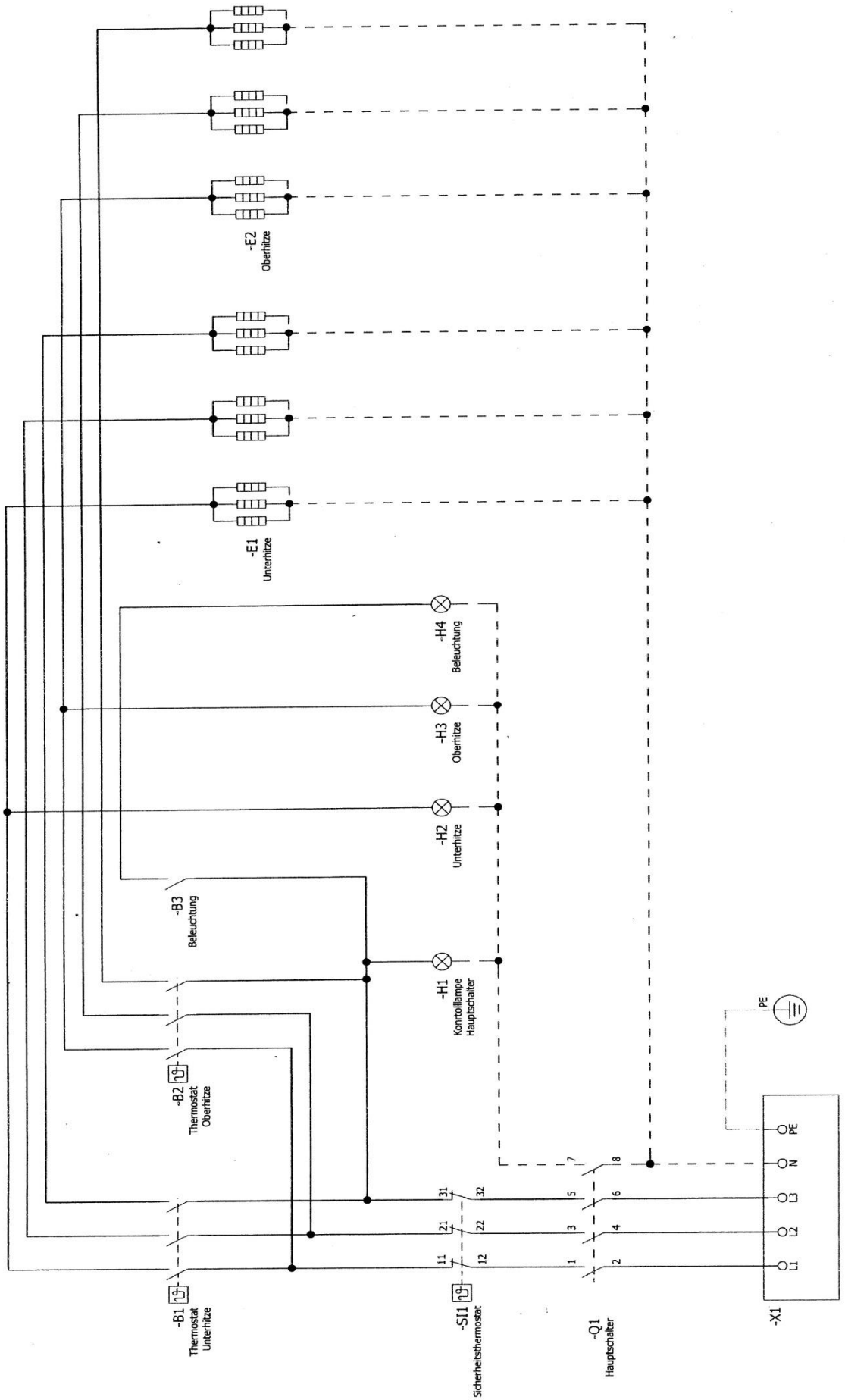


E-SCHALTPLAN



NBO 4

E-SCHALTPLAN



NBO 6

WARTUNG, REINIGUNG und ENTSORGUNG

Die nachfolgenden Hinweise sind ebenso wie alle Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung bei sämtlichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten unbedingt zu beachten!

- **Vor Beginn der Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten den Hauptschalter immer auf Pos. „0“ Nullstellung stellen (ausschalten) und das Gerät komplett abkühlen lassen!**

- **<u>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!</u>**

- **Von Zeit zu Zeit (je nach Verwendung) soll eine Reinigung und Schmierung der Türscharniere wie beschrieben erfolgen. Diese Schmierung ist unerlässlich da es sich um mechanisch bewegliche Teile handelt welche geschmiert sein müssen.**
  Bei Nichtbeachtung entfallen sämtliche Garantieansprüche.

- **Geräte niemals in Wasser tauchen oder mit einem direkten Wasserstrahl reinigen!**

- **nur Reinigungsmittel verwenden, die den Lebensmittelgesetzen entsprechen!**

- **Wartungs- und Reinigungsarbeiten nur von geschultem Personal durchführen!**

REINIGUNG:
Eine Reinigung ist nach dem Backen unbedingt notwendig. Diese Reinigung darf 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 (bitte nur bei erkaltetem Schamottesteinen).
Unter keinen Umständen darf in die Back-Muffel Wasser geschüttet werden!
Das Sichtfenster in der Backraumtür darf ebenfalls nur im kalten Zustand gesäubert werden, da sonst Bruchgefahr durch Wärmespannung besteht. 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:
Direkt bei Erstinbetriebnahme oder bei nicht richtigem Backen sind folgende Fehlerquellen möglich:

1.) Ist die Aufheizzeit zu lang, dann ist der Backofen vermutlich nicht korrekt geschlossen.
2.) Eine Sicherung könnte defekt sein.
3.) In der Zuleitung bzw. an Klemmstellen könnte eine Unterbrechung der Stromzufuhr vorliegen.
4.) Die Leitung zwischen Klemme und Heizkörper ist unterbrochen (Kontaktfehler)
5.) Ein oder mehrere Heizkörper sind schadhaft. z.B. durch Bruch einer Kontaktfahne am Heizkörper, wodurch dieser ohne Strom bleiben würde
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 bitte der Typ des NBO Natur Backofens und die Fabrikationsnummer anzugeben.

ENTSORGUNG:

Dieses Gerät darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss gemäß den geltenden Bestimmungen vom Hausmüll getrennt, einer speziellen Sammelstelle zugeführt werden. Der Benutzer haftet für die ordnungsgemäße Entsorgung des Gerätes.

SCHMIERUNG der TÜRSCHARNIERE:

Halten Sie die Türscharniere stets sauber und reinigen Sie diese regelmäßig.
Mehlstaub, Feuchtigkeit usw. verhärten sich, reiben dann und können die Scharniere beschädigen.

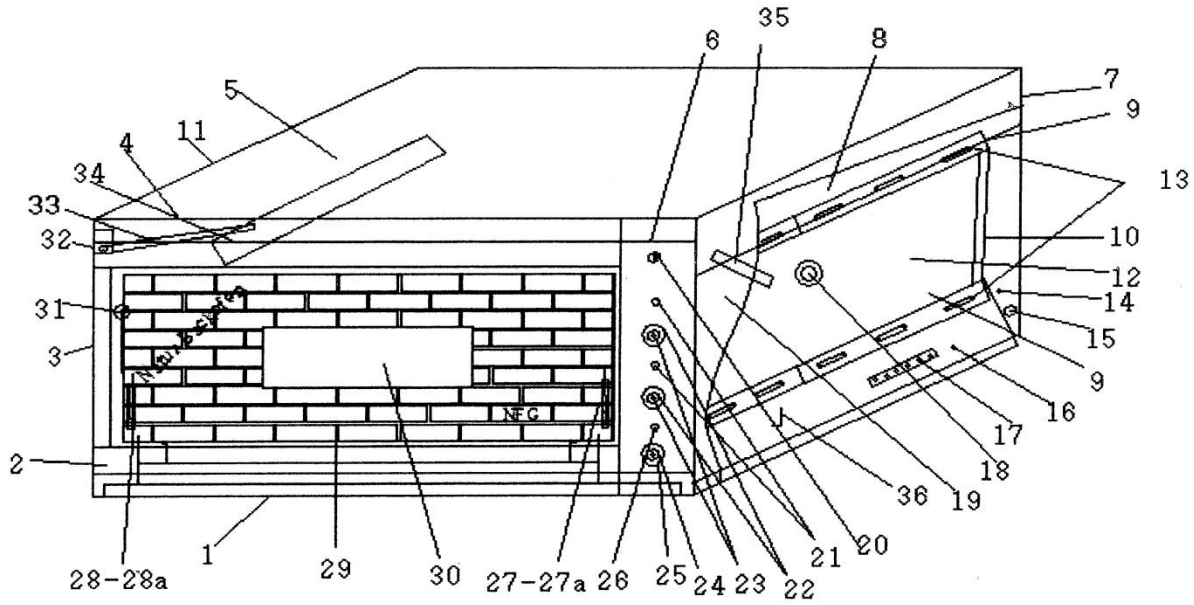
Von Zeit zu Zeit (je nach Verwendung) soll auch eine Schmierung der unten gekennzeichneten Türscharnierteile erfolgen. Diese Schmierung ist unerlässlich, da es sich um mechanisch bewegliche Teile handelt. Einen geeigneten Schmierspray können Sie auch gerne von uns beziehen.
Bei Nichtbeachtung entfallen alle Garantieansprüche!

<u>Vorgangsweise für die Schmierung:</u>

Backofentüre vom Ofen komplett öffnen.
Dann, die Türscharniere an beiden Seiten sauber reinigen und entfetten.
Nach der Reinigung die Scharnierteile an beiden Seiten mit einem Schmierstoff-<u>Spray</u> auf Teflon- oder Silikonbasis an den gekennzeichneten Teilen schmieren.

Der Schmierspray kann mit Bestellnummer NFG-020000 auch über die Firma NFG bezogen werden.

ERSATZTEILLISTE



1 Bodenplatte
2 Frontblende unten
3 Seitenteil links
4 Frontblende oben
5 Abdeckung
6 Schalterblende
7 Rückwand
8 Isolierung
9 Schamottplatte G70
10 Schamott-Rückwand R24
11 Schamott-Seitenteil links SL3
12 Schamott-Seitenteil rechts SR2
13 Rohrheizkörper 500 W
14 Potentialausgleich
15 Zugentlastung
16 Erdungsklammer
17 Anschlußklemme
18 Backofenbeleuchtung E14
19 Seitenteil rechts
20 Lichtschalter
21 Kontrolllampe gelb
22 Thermostat 300 Grad
23 Knebel 300 Grad
24 Hauptschalter
25 Hauptschalter Knebel 1-0-1
26 Kontrolllampe grün
27 Türscharnier rechts
27a Gegenscharnier
28 Türscharnier links
28a Gegenscharnier
29 Türglas außen
30 Türglas innen
31 Türgriff
32 Beschwadungstrichter
33 Beschwadungsrohr
34 Beschwadungstasse
35 Thermostat Fühlerhalter
36 Sicherheitsthermostat

Bei allen Ersatzteilbestellungen benötigen wir zusätzlich den genauen Gerätetypen sowie die Seriennummer des Gerätes!

GEWÄHRLEISTUNG / GARANTIE

HERSTELLER / VERTREIBER	NFG Imbiss- und Gastrotechnik GmbH Michael-Haydn-Weg 2 A-5112 Lamprechtshausen Telefon +43 (0)6274/40066 Telefax +43 (0)6274/40066-4 Homepage: www.nfg.at
HÄNDLER	
GERÄTETYPE	
SERIENNUMMER	
BAUJAHR	
LIEFERDATUM	

a) Unser Kunde verpflichtet sich, die Ware nach Ablieferung unverzüglich zu überprüfen und uns etwaige offensichtliche Mängel sofort schriftlich mitzuteilen. Mängel, die erst später auftauchen sind ebenfalls unverzüglich schriftlich mitzuteilen, dies spätestens innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist. Unterlässt der Kunde die unverzügliche Mängelanzeige so gilt die Ware als genehmigt. Der Kunde hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, im Gewährleistungsfall vor Ort den Zustand des Gerätes zu überprüfen.

b) Die Gewährleistung erfolgt grundsätzlich durch Verbesserung. Preisminderungsansprüche kommen nur dann zum Tragen, wenn wir ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.

c) Wir leisten Gewähr für alle von uns gelieferten Geräte – ausgenommen Gebrauchtwaren, für die wir keine Gewähr übernehmen – dies innerhalb der gesetzlichen Gewährleistung von 24 Monaten ab Rechnungsdatum. Innerhalb unserer Garantiefrist von 12 Monaten leisten wir reinen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Arbeitszeit- und Fahrtkosten sind von der Garantiefrist ausgenommen und werden von uns nicht bezahlt und nicht übernommen.

d) Wir gewährleisten nur, dass bei ordnungsgemäßem Anschluss an die vorgeschriebene Spannung sowie bei einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtliche Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass in unseren Prospekten oder Katalogen angegebenen Abmessungen, Leistungen oder Funktionen ebenso wie das Design, jederzeit auch ohne vorherige Ankündigung geändert werden können und daher unverbindlich sind.
Wir leisten keine Gewähr bei Eingriffen von unbefugter Hand bzw. Nichteinhaltung der geltenden Zahlungsbedingungen.
Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Glas, Schamotte oder Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen.
Ein Gewährleistungsanspruch wird nur bei Vorlage der entsprechenden Rechnung und Bekanntgabe der Fabrikationsnummer des Gerätes erfüllt.

e) Die Garantieleistung (innerhalb der 12 Monaten Garantiezeit) erstreckt sich nur auf den kostenlosen Ersatz defekter Teile, wobei die Ersatzteile gegen Verrechnung an den Kunden gesendet werden und dem Kunden bei Rückstellung des defekten Teiles eine entsprechende Gutschrift ausgestellt wird.
Arbeitszeitkosten sind von der Garantieleistung ausgenommen und werden verrechnet.

f) Für Schäden oder Fehler, die den bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht beeinträchtigen, wird von uns keine Haftung übernommen.

g) Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatz für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden (Mangelfolgeschäden), es sei denn, es liege Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.