

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	Seite 1
Sicherheitshinweise	Seite 2
Vorwort	Seite 3
Aufstellung, Elektrischer Anschluss	Seite 4
Technische Daten	Seite 5
Inbetriebnahme	Seite 6
Richtiges Brotbacken	Seite 7
Grundrezepte für Brotteige	Seite 8
E-Schaltplan	Seite 9
Wartung und Reinigung	Seite 10
Garantieblatt	Seite 11

SICHERHEITSHINWEISE

- 1.) **Vor Inbetriebnahme des Gerätes Bedienungsanleitung genau lesen und beachten!**
- 2.) Zu einer leicht brennbaren Wand muss das Gerät einen Abstand von mindestens 20 cm haben. Achten Sie auf eine gute Standfestigkeit des Gerätes und einem dementsprechenden Unterboden. Durch das hohe Eigengewicht darf das Gerät danach nicht mehr verschoben werden. Es dürfen höchstens 2 Geräte übereinander gestellt werden, mit dem nötigen Zeichenabstand.
Bitte beachten Sie, dass, das Außengehäuse im Betrieb heiß wird und hier Verbrennungsgefahr besteht!
- 3.) Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten bei ausgeschaltetem Gerät vornehmen
Vor Beginn der Wartungs- bzw. Reinigungsarbeiten den Hauptschalter auf "0" stellen und Geräte abkühlen lassen, bis Sie ausgekühlt sind!

Achtung!

Das Gerät steht auch bei nicht eingeschalteten Thermostaten und erloschener grüner Kontrollleuchten unter Stromspannung.

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.
- 6.) Auch bei Arbeitsunterbrechungen Thermostatschalter auf "0° C " 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.

Störungsfall

Bei einem Störungsfall oder wenn Zuleitungen Schäden aufweisen, den Thermostatschalter 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.

AUFSTELLUNG und ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

AUFSTELLUNG

Wenn Sie das Gerät senkrecht aufkanten müssen, muss die linke Seite des Ofens unten sein. (Wichtig damit die schweren Schamotteplatten nicht kaputt gehen, vor dem aufkanten entnehmen.)

Zu einer leicht brennbaren Wand muss das Gerät einen Abstand von mindestens 15 cm haben.

Achten Sie auf eine gute Standfestigkeit des Gerätes und einem dementsprechenden Unterboden.

Durch das hohe Eigengewicht darf das Gerät danach nicht mehr verschoben 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.

Bitte beachten Sie, dass, das Außengehäuse im Betrieb heiß wird und hier Verbrennungsgefahr besteht!

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.

Bemerkung !

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.

Bemerkung !

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

Die Betriebsspannung des Gerätes beträgt 3N 400V. Netzspannung und Betriebsspannung müssen übereinstimmen.

Anschluss-Schema

L1	L2	L3	N	E
-----------	-----------	-----------	----------	----------

TECHNISCHE DATEN

Type	FMH 4	FMH 6
Elektrischer Anschluss	4,2 KW, 400V, 50Hz	7,2 KW, 400V, 50Hz
Geräte Abmessungen in mm	900/735/490 (B,T,H)	900/1035/490 (B,T,H)
Backfläche in mm	610 x 610	610 x 910
Material Gehäuse	Chromstahl u. Chromnickelstahl	Chromstahl u. Chromnickelstahl
Gewicht in kg	95 kg	130 kg
Temperatursteuerung	50 - 500° C	50 - 500° C

Brotbackofen Type FMH-4/6

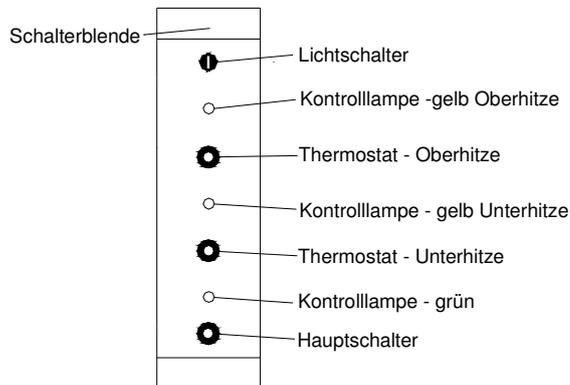
- X1 – Anschlussklemme
- B1 – Thermostat Unterhitze
- H1 – Betriebsleuchte Unterhitze gelb
- B2 – Thermostat Oberhitze
- H2 – Betriebsleuchte Oberhitze gelb
- B3 – Lichtschalter
- E1 – Heizkörpereinheit Unterhitze
- E2 – Heizkörpereinheit Oberhitze
- H4 – Innenbeleuchtung

INBETRIEBNAHME

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Damit der Neuheitsgeruch und eventuelle Feuchtigkeit aus dem Schamotteböden entweicht, muss der Backofen wie folgt ausgetrocknet werden.

Beide Thermostate auf 150° C einstellen und bei geöffneter Türe Gerät ca. 1 Stunden in Betrieb lassen. Danach Türe wieder schließen und die Thermostate auf „0“ drehen (abschalten).



INBETRIEBNAHME

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 260° C, wird der obere Thermostatknopf des Backrohres nach rechts auf 260° C eingestellt.

Wird für die Unterhitze 220° C benötigt, wird der untere Thermostatknopf auf 220° C eingestellt.

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

Diese grünen 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 mittleren Schalter eingeschaltet.

Achtung:

Das Gerät steht auch bei abgeschaltetem Geräte-Hauptschalter und erloschener grüner Kontrollleuchte unter Stromspannung. 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.

RICHTIGES BROTBACKEN

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

☞. **Aufheizzeit bzw. Vorheizen:**

Der Hauptschalter wird auf Stellung 1 gedreht, das Gerät ist somit betriebsbereit und die grüne Kontrolllampe leuchtet.

Der Ofen soll mit ca. 240° bis 260° C für Oberhitze und 200° bis 220° C für Unterhitze aufgeheizt werden. Diese Temperatureinstellungen sind von der Teigbeschaffenheit abhängig.

Die Aufheizzeit beträgt ca. 40 - 45 Minuten, abhängig von den Temperatureinstellungen und der Raumtemperatur.

②. Wenn die Temperaturen der Ober- und Unterhitze erreicht sind (die grünen Kontrolllampen sind erloschen), werden beide Thermostate auf der eingestellten Temperatur stehen gelassen.

☞. **Nachheizzeit:**

Um jetzt einen exakten Temperatenausgleich im Backraum zu erhalten, soll der Ofen ca. 10 - 20 Minuten in diesem Zustand verbleiben (Abstehen des Ofens).

④. **Einbringen des Brotes:**

Nach dem „Abstehen des Ofens“ bestücken Sie jetzt die Backfläche mit Ihrem Brot.

Achten Sie bitte darauf, dass das Brot nicht zu knapp nebeneinander liegt, damit die Innenraumtemperatur gleichmäßig das Brot erreichen kann. Schließen Sie jetzt die Türe wieder.

Lassen Sie die Thermostaten auf der eingestellten Temperatur ca. 10-15 Minuten stehen, danach schalten Sie die Thermostate Ober-und Unterhitze komplett auf „0“

⑤. **Bescheidung :**

Sobald alle Brote im Ofen sind, kann man bei Bedarf mit einer Blumenspritze, oder vor dem einschließen der Teige, mittels eine Brotbürste die Teiglinge mit Wasser eingestrichen werden. Der dabei entstehende Dampf macht die Oberfläche des Brotes geschmeidig und verhindert das Aufreißen der Brotrinde. Nach 4 - 6 Minuten den Dampf durch kurzes öffnen der Türe entweichen lassen.

☞. Die im Schamotteboden gespeicherte Hitze bäckt das Brot auf natürliche Art aus. Die Gesamtbackzeit beträgt bei 1 - 2 kg Brot ca. 60-75 Minuten, bei 3 - 4 kg Brot ca. 75-120 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 sollte dieses mit frischem Wasser (mit einer Sprühflasche) eingesprüht werden. Das Besprühen des Brotes ist wichtig, denn dadurch bekommt die Kruste einen schönen Glanz.

☞.

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 Geräte 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!**
- **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. Die Innen- und Außenflächen aus Edelstahl werden mit Chromstahl-Pflegemitteln gereinigt.

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