



BEDIENUNGSANLEITUNG

BROTBACKÖFEN

Serie TBO

Gerätetypen

TBO 2

TBO 4

TBO 6

TBO 8

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	Seite 2
Vorwort	Seite 3
Beschreibung der Geräte	Seite 3
Aufstellung	Seite 4
Elektrischer Anschluss, Daten	Seite 4
Erst- Inbetriebnahme	Seite 5
Backen	Seite 5
Reinigung	Seite 6
Vorsichtsmaßnahmen und wichtige Hinweise	Seite 6
Tipps für das Backen von Bauernbrot	Seite 7
Wissenswertes über Getreide	Seite 8
Das Brotbacken	Seite 9
Gewährleistung / Garantie	Seite 10
Sicherheitshinweise	Seite 11

Vorwort

Lesen Sie bitte diese Anweisungen aufmerksam durch, sie beinhalten wichtige Informationen über die Installation, den Gebrauch, und die Wartung Ihres Brotbackofens.

Sie sollten diese Anweisungen sorgfältig aufbewahren, um ein späteres Nachlesen zu ermöglichen.

Überprüfen Sie bitte das Gerät noch bei Anwesenheit des Transporteurs auf etwaige Transportschäden. Besteht ein solcher ist dies, um Ansprüche geltend zu machen, am Lieferschein zu vermerken.

Entfernen Sie die Schutzfolie vom Deckel, reinigen Sie dann das Gerät von eventuellen Kleberesten.

Verpackungsreste (Schutzfolie, Styroporreste, Nägel ...) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da Sie eine potentielle Gefahr darstellen.

Die Installation muss laut den Anweisungen und durch einen berechtigten Fachbetrieb erfolgen. Es ist Sorge zu tragen, dass das Gerät nur von geschulten Personen bedient wird.

Wenn Sie sämtliche, in dieser Bedienungsanleitung angeführten Punkte beachten, sind wir überzeugt, dass Sie mit diesem, dem neuesten technischen Stand entsprechenden Backofen viel Freude haben werden und wünschen Ihnen gutes Gelingen

Beschreibung der Geräte

Die Backöfen der Serie TBO sind ausschließlich aus hochwertigen Materialien gefertigt und unterliegen strengsten Qualitätskontrollen.

Der Backraum ist komplett mit Schamotte ausgekleidet

Die Heizung ist in der Schamotte integriert. Durch diese Technologie wird eine gleichmäßige Temperaturverteilung (Steinbackofen-Effekt) bei optimaler Ausnützung der zugeführten elektrischen Energie erreicht.

	Type / Type:		
Technische Daten:	Außenabmessung n BxTxH	Backfläche/n:	Anschlusswert:
TBO 2	96 x 55x 43 cm	70 x 35 cm	3,3 kW
TBO 4	96 x 93 x 43 cm	70 x 70 cm	6,6 kW
TBO 6	96 x 128 x 43 cm	70 x 105 cm	9,9 kW
TBO 8	96 x 163 x 43 cm	70 x 140 cm	13,2 kW

Innenhöhe: 21 cm pro Etage bei Serie TBO

Die Bedienungseinheit befindet sich jeweils auf der rechten vorderen Seite des Gerätes.

Durch die beiden übereinander liegenden Thermostatknöpfe kann die Temperatur des Backraumes stufenlos eingestellt werden.

Mit dem oberen Thermostat regeln Sie die Oberhitze, mit dem unteren Thermostat die Unterhitze des Backraumes. Das Erlöschen der Kontrolllampe neben den Thermostatknöpfen zeigt an, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist (beachten Sie bitte, dass die auf der Skala angegebenen Temperaturen nur Richtwerte sind).

Der Lichtschalter für die Innenbeleuchtung befindet sich links oben auf der Bedienungseinheit.

Durch Drehen des rechten oberen Knopfes auf der Bedienungseinheit nach links bzw. nach rechts, wird die Schwadenabzugsklappe geöffnet bzw. geschlossen (ausgenommen TBO 2 und TBO 1).

Die optimale Betriebstemperatur wird beim Aufheizen vom kalten Zustand (Zimmertemperatur) in ca. 1 Stunde erreicht.

Um Energie zu sparen, empfiehlt es sich, die Backofentüre nach dem Backen zu schließen, das Gerät bleibt so über Stunden warm (enorme Speicherwirkung der Schamotte-Heizplatten). Die Restwärme ermöglicht bei geringstem Energieaufwand noch weitere Backvorgänge.

Aufstellung

Die Bauart des Ofens erlaubt es, ihn in jedem trockenen Raum aufzustellen. Es ist von Vorteil, wenn der Aufstellungsraum eine Entlüftung oder ein Fenster hat. Zu beachten ist, dass während des Brotbackens eine nicht unwesentliche Wassermenge verdampft und diese, wenn kein Luftaustausch stattfindet, an den Wänden und auch im Backofen kondensiert. Der Aufstellungsraum sollte auch eine gewisse Zeit vor und nach dem Backvorgang gut gewärmt sein, da mit einer warmen Umgebungsluft die Feuchtigkeit besser abtransportiert werden kann (Schäden am Mauerwerk und am Gerät können damit vermieden werden!).

Der Abstand des Gerätes von der Rückwand muss mindestens 20 cm betragen, um einen Wärmestau zu vermeiden. Die Lüftungsschlitze an der rechten Seite und an der Rückseite des Gerätes müssen frei sein. Ein Seitenabstand von 10 cm zu angrenzenden Objekten soll keinesfalls unterschritten werden.

Ein Anschluss an eine Lüftungsanlage ist über das auf der Rückseite befindliche Schwadenabzugsrohr möglich. Eine Absaugung wirkt sich jedoch nachteilig auf die Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung aus.

Bei Einbau des Gerätes muss für die Entlüftung desselben an der Rückseite ein Abzug vorhanden sein.

Achtung:

Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen (auch die Aufstellfläche) wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem und hitzebeständigem Material gefertigt sind, andernfalls müssen Sie mit geeignetem, nicht brennbarem und hitzebeständigem Material verkleidet werden. Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss gewährleistet sein.

Anschluss und elektrotechnische Daten

Das Gerät darf ausschließlich nur durch einen berechtigten Fachbetrieb angeschlossen bzw. geöffnet werden. Um den Netzanschluss vorzunehmen, ist die rückwärtige Kunststoffanschlussdose zu öffnen. Das Anschlusskabel wird durch die Zugentlastung eingeführt und an der 6-poligen Anschlussklemmleiste angeschlossen. Auf Pos. 1,2,3 werden die 3-Phasen, auf Pos. 5 der Nulleiter und auf Pos. 6 der Schutzleiter angeschlossen. Die Pos. 4 bleibt frei.

Achtung

Leistungsschild beachten! Bei 380-420 V Ausführung ist ein 5-poliges Anschlusskabel erforderlich, da sowohl die drei Phasen, der Null- Leiter als auch der Schutz- Leiter anzuschließen sind. .

Achtung:

Bei sämtlichen Backofentypen ist ein Fehlerstromschutzschalter (FI) mit einer Auslösestromstärke von 100 mA bauseits vorzusehen. Jedes Gerät ist einzeln, der Stromaufnahme entsprechend, abzusichern.

	Type:			
Technische Daten:	TBO 2	TBO 4	TBO 6	TBO 8
Anschlusswert	3,3 kW	6,6 kW	9,9 kW	13,2 kW
Phasenbelastung	L1: 7,3 A	L1: 13,6 A	L1: 13,6 A	L1: 20,9 A
Nennstrom an 400 V:	L2: 5,0 A	L2: 6,8 A	L2: 13,6 A	L2: 18,6 A
	L3: 3,5 A	L3: 8,8 A	L3: 13,6 A	L3: 17,1 A
an 240 V	L: 14,3 A	L: 28,7 A		
erforderlicher Nennquerschnitt in mm ² :	5x1,5 bzw. 3x2,5 bei 240 V	5x2,5 bzw. 3x4 bei 240 V	5x2,5	5x4

Erst- Inbetriebnahme

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Ofen backen, ist es empfehlenswert, bei geöffnetem Schwadenabzug die Muffel durch Rechtsdrehung der Thermostatknöpfe auf ca. 300° C aufzuheizen. Nach ca. 2 Stunden kann man das Gerät durch Zurückdrehen der Knöpfe auf die Null - Stellung ausschalten.

Öffnen Sie nun auch die Tür, damit die Restfeuchtigkeit der Schamotte und der Neugeruch beim Abkühlvorgang vollständig entweichen können.

Da beim ersten Aufheizen ein intensiver Geruch entsteht, ist es empfehlenswert, die Türen zu den angrenzenden Räumen zu schließen und die Fenster ins Freie zu öffnen.

Backen

Je nach Zusammensetzung des Teiges wird die Oberhitze auf 190 bis 230°C und die Unterhitze auf 150 bis 190°C eingestellt. Nach ca. einer Stunde erlöschen die beiden Thermostat-Kontrolllampen. Wie bereits erwähnt, bedeutet das, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist. Trotz erlöschen der Kontrolllampen kann es sein, dass die Schamotte noch nicht ganz durchgeheizt ist.

In diesem Fall muß man noch 10-20 Minuten warten, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Dabei kann es sein, daß sich die Kontrolllampen nochmals ein und später wieder ausschalten. Nun kann das Brot eingeschossen werden. Wenige Minuten nach dem Einschießen des Brotes können beide Temperaturregler auf die Aus- Position zurückgedreht werden, damit der weitere Backvorgang stromlos erfolgt.

Mit dieser Vorgangsweise werden die Brotlaibe am Anfang des Backvorganges einer hohen Temperatur ausgesetzt, um die Ofengärung zu ermöglichen, mit einer anschließend abklingenden Hitze welche für ein optimales Durchbacken der Brotlaibe erforderlich ist. Das Brot wird wie beim Holz- oder Steinbackofen auf natürliche Weise durch die Speicherwärme der Schamotte gebacken.

Anmerkung

Bei mehreren Backvorgängen immer vor dem Einschießen den Ofen austrocknen lassen (bei geöffneter Türe und Schwadenabzug 5-10 min. heizen)

Bei übermäßiger Feuchteansammlung im Ofen können Kurzschlüsse in der Elektrik auftreten. In diesem Fall den Ofen austrocknen und den Kundendienst verständigen.

Reinigung

Soll Ihr Backofen jahrelang seine Dienste erfüllen, ist eine regelmäßige Reinigung ratsam. Die Innenflächen werden mit einer Bürste (Handbesen) gereinigt, die Außenflächen können wie sämtliche Gastronomiegeräte mit einem feuchten Lappen gesäubert werden. Keinesfalls dürfen die Schamotteplatten nass behandelt werden. Auch darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden!!!

Die Schamotteplatten werden nur aus natürlichen Materialien hergestellt, etwaige Bakterien und Rückstände verbrennen beim Aufheizen.

Krusten mit einer Spachtel vorsichtig lösen, anschließend den Innenraum nur auskehren.

Achtung:

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

Vorsichtsmaßnahmen und wichtige Hinweise

Das Gerät möglichst erschütterungsfrei transportieren.

- Ihr Backofen darf nicht am Türgriff gehoben werden!
- Der Ofen darf keinesfalls gekippt transportiert werden.
- Das Gerät darf nicht gemeinsam mit dem Untergestell verschoben werden (Kippgefahr).
- Bei unsachgemäßer Aufstellung des Gerätes wird jegliche Haftung über Folgeschäden abgelehnt.
- Das Gerät ist nur für den gewerblichen Einsatz zugelassen.
- Der Ofen muss so platziert werden, dass Unbefugte keinen Zutritt haben. Nur geschultes Personal darf den Backofen bedienen. Für Sach- und Personenschäden, die durch unsachgemäße Anwendung oder Bedienung auftreten, haftet der Eigentümer.
- An den Außenflächen des Ofens treten zum Teil hohe Temperaturen auf, daher darf das Gerät im Betriebszustand nur an den Bedienelementen wie Thermostatknöpfen und am Griff berührt werden.
- Glas und Schamottebruch sind von der Garantie ausgenommen.
- Jede Veränderung am Gerät oder Reparatur darf nur durch einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst erfolgen. Der Ofen darf dabei keinesfalls unter Spannung stehen und es ist auf entsprechende Absicherung des Ofens zu achten.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden am oder durch das Produkt, insbesondere nicht für Folge- oder Personenschäden, welche durch Nichtbefolgung einer dieser Sicherheitsbestimmungen entstanden sind.
- Für technische oder kaufmännische Auskünfte sowie etwaige Garantiezusagen oder Ähnliches ist ausschließlich der Hersteller zuständig. Jede Aussage oder Zusage wird erst durch die Schriftform verbindlich.

Tipps für das Backen von Bauernbrot

Damit das Brot schön aufgeht, benötigt es am Backbeginn eine möglichst hohe Temperatur (ca. 230°C bei der Oberhitze und ca. 190°C bei der Unterhitze), welche während des Backvorgangs zum Durchbacken gleichmäßig abfallen soll. Ein Abschalten der Heizung zeitgleich mit dem Einschießen der Brote ist zu empfehlen. In einzelnen Fällen kann aber auch ein Nachheizen noch einige Zeit während des Backvorganges sinnvoll sein.

Die Oberfläche des Brotes (Rinde) können Sie mit der Luftfeuchtigkeit im Backraum steuern.

- Bevorzugen Sie eine aufgerissene Rinde wie bei originalem rustikalen Bauernbrot, soll eine geringe Luftfeuchtigkeit vorherrschen. Sie sollten das Schwellen vermeiden, maximal die Brotlaibe vor dem Einschießen mit den Händen anfeuchten. Die Schwadenabzugsklappe sollte während des Aufheizens und während der ersten 20 Minuten des Backvorganges geschlossen sein und anschließend, während des restlichen Backvorganges geöffnet bleiben.
- Wollen Sie jedoch eine geschlossene Rinde (auch bei Weißbrot und Semmeln), so benötigen Sie während des gesamten Backvorgangs eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit. Um diese Luftfeuchtigkeit zu erreichen, soll während des Aufheizens und des gesamten Backvorgangs die Schwadenabzugsklappe geschlossen bleiben. Vor dem Einschießen ist es empfehlenswert, die Teiglinge mit den Händen anzufeuchten. Gleich nach dem Einschießen kann gegebenenfalls mit der eingebauten Schwellanlage durch den aufgesetzten Trichter geschwellt werden (ca. 1/8 Liter). Reicht diese Feuchtigkeit noch nicht aus, kann man während des Aufheizens ein hitzebeständiges Gefäß (Kaffeetasse) mit Wasser in den Backraum stellen, um die Schamotteoberfläche mit Feuchtigkeit anzureichern, oder man kann mit einer Sprühflasche nach dem Einschießen Wasser in den Backraum sprühen.

Übermäßiges Schwellen sollte jedoch in jedem Fall vermieden werden. Es wird meist alleine durch den Backvorgang (Verdunstung) aus den Brotlaiben die Luft ausreichend mit Wasser angereichert. Übermäßiges Schwellen rächt sich meist mit Schwitzen (Kondenswasser) der Raumwände, wo der Ofen aufgestellt ist und mit einer kürzeren Lebensdauer des Backofens (elektrische Bauteile leiden unter der hohen Luftfeuchtigkeit und dem Kondenswasser im Gerät).

- Gehen die Brotlaibe trotz optimaler Temperatur im Backrohr nicht genügend (Ofengärung) auf, kann es sein, dass sie bereits vorher zu lange gegangen sind.
- Wird das Brot speckig, war möglicherweise die Gärtemperatur zu hoch!
- Bei einer schwammigen Rinde wurde zuviel geschwellt, die Laibe zu stark angefeuchtet, oder zu kurz gebacken.
- Ist die Rinde trotz ausreichenden Anfeuchtens der Laibe zu stark aufgerissen, sollte der Teigling länger gehen, oder besser durchgeknetet und fugenlos geformt werden. Möglicherweise wurde aber auch mit zu wenig Oberhitze gebacken
- Ein Hohlwerden der Rinde vermeiden Sie mit lockerem Kneten der Teiglinge und längerem Gehen lassen. Auch der Klebergehalt des Mehles kann hier Schuld sein.

Die Brotqualität ist abhängig von der Qualität des Mehles, das wiederum von der Qualität des Getreides abhängig ist. Bei schlechter Mehlqualität ist das einwandfreie Brotbacken erschwert.

- Das Mehl sollte, wie auch alle anderen Zutaten, vor der Verarbeitung auf alle Fälle auf Zimmertemperatur gebracht werden.
- Der Teig muss sehr gut und fest geknetet werden. Die Laibe sollen vor dem Einschießen entsprechend gut gehen.
- Sind die Laibe zu groß geformt besteht die Gefahr, dass sie seitlich aufspringen.
- Um unnötigen Energie- und Wärmeverlust zu vermeiden, wird empfohlen, nach Einschießen eines jeden Laibes die Backraumtüre zu schließen.
- Bei reinem Roggenmehl sollte nicht geschwellt werden.

Wissenswertes über Getreide

Getreide entstand vor etwa 12000 Jahren aus Wildgräsern, vor allem der vordere Orient kultivierte den Anbau und die Züchtung des Korns.

Als wichtigste Getreidesorten gelten:

- **Weizen**, weltweit das bedeutendste Getreide. Besitzt einen hohen Klebergehalt.
- **Dinkel**, ist der Ursprung unserer Weizensorten. Der hohe Kleber- und Eiweißgehalt verleiht ihm hervorragende Backeigenschaften.
- **Roggen**, ein ausgesprochenes Brotgetreide und sehr pflegeleicht. Roggen hat keinen Klebergehalt, daher verläuft die Gärung über den Sauerteig. Gibt dem Brot eine dunkle Farbe und hält es lange frisch.
- **Hafer**, Brot mit Haferzusatz schmeckt fad und zerfällt rasch, da er keine Klebereigenschaften aufweist. Dafür ist er reich an Fetten und steigert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit.
- **Gerste**, ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen, wird als Braugerste hauptsächlich zur Bierherstellung verwendet.
- **Mais**, sehr wirksam bei Verdauungsschwierigkeiten, da das Mehl keine Klebereigenschaften aufweist. Zum Backen schlecht geeignet.

Was bedeutet „Klebereigenschaft“?

Der Stärkekern des (vor allem Weizen/Dinkel-) Korns enthält Mehleweiß, das im feuchten Zustand klebrig und wasserunlöslich wird. Die Menge und Beschaffenheit des Eiweißes entscheidet über die Bindefähigkeit, Elastizität und Gärung des Teiges und damit auch über die Schneid- und Lagerfähigkeit des Brotes. Der Gehalt an Klebereiweiß ist abhängig von der Lage, dem Klima des Getreideanbaugebietes und von der Witterung.

Die Typenzahlen:

Grundsätzlich gilt: je höher die Typenzahl, desto mehr Vital- und Mineralstoffe enthält das Mehl, desto dunkler ist es. Je niedriger die Zahl, desto mehr ausgemahlen, weißer und weniger wertvoll ist es. Dafür aber länger haltbar. Ein Mehl, das keine wertvollen Keimöle in sich trägt, kann nicht ranzig werden – es ist eine „Konserve“.

- **Weizenmehl Type 405** enthält wenig Geschmackstoffe. Geeignet für Kuchen, Kleingebäck und zum Binden von Soßen.
- **Weizenmehl Type 550** ist etwas kräftiger im Geschmack und wird meist für Hefeteig verwendet
- **Weizenmehl Type 812** ist ein helles Brotmehl!
- **Weizenmehl Type 1050** schmeckt kräftig, hat einen hohen Eiweißgehalt und wird als dunkles Weizenmehl am meisten zum Brotbacken verwendet.
- **Weizenvollkornmehl Type 1700** enthält alle lebenswichtigen Stoffe und ist geeignet für alle Vollkornbackwaren.
- **Roggenmehl Type 997, 1150, 1370** schmeckt kräftig und wird vor allem zum Backen von Misch- und Sauerteig- Broten verwendet.
- **Roggenvollkornmehl Type 1800** ist sehr kräftig im Geschmack und reich an Nährstoffen.

Das Brotbacken

Sauerteig ist das natürlichste und älteste Treibmittel der Brotgärung und wird meistens für das Backen von dunkleren, vor allem Roggenbrot, verwendet. Diese Brote sind dadurch kompakter und bleiben länger saftig. Da Roggen keinen Klebergehalt aufweist, bleibt die Hefe hier wirkungslos. Weizen und Dinkel hingegen, hoch kleberhaltig, gären mit Hefe. Sauerteig entsteht durch Spontangärung. Man rührt Mehl mit Wasser an und lässt es an der Luft stehen. Beispiel für einen milden Sauerteig: 300 g Roggenmehl werden mit ½ Liter Wasser, 20 g Honig und 20 g Hefe zu einem Brei vermischt, der zwei bis drei Tage abgedeckt bei guter Zimmertemperatur stehengelassen wird.

Hefe besteht aus kleinsten lebenden Pilzen, die beim Zusammentreffen mit Mehl, Zucker, Kohlehydraten, Feuchtigkeit, Wärme und Sauerstoff zu wachsen beginnen. Dabei wird infolge einer alkoholischen Gärung Kohlendioxid und Wasser freigesetzt. Während des Backens verflüchtigt sich der Alkohol wieder, die Kohlensäurebläschen dehnen sich aus und machen den Teig locker.

Verwenden Sie wenig Hefe und setzen Sie grundsätzlich einen Vorteig an. Das Brot wird aromatischer, feuchter und hält sich länger frisch. Zuviel Hefe schmeckt man aus dem Brot heraus.

Ansetzen eines Vorteiges: Die Hefe sollte mindestens drei bis vier Stunden vor der Teigzubereitung angesetzt werden; besser noch am Vorabend des Backens. Dazu wird die Hefe mit etwas lauwarmen Wasser (nicht über 35°C) in einer Vertiefung des hergerichteten Mehls angerührt und an einem warmen Ort stehengelassen. Dem Vorteig kein Salz oder Fett zugeben!

Teigzubereitung: Je nach Rezept die übrigen Zutaten dem angesetzten Vorteig beimengen und zu einem lockeren, geschmeidigen Hauptteig kneten, das heißt durchschlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig etwa 30 bis 40 Minuten abgedeckt in der Wärme ruhen lassen. Dann den Gärprozess unterbrechen, also den Teig nochmals kurz durchschlagen, und weitere 40 Minuten ruhen lassen. Nun kann das Brot geformt werden.

Backvorschlag: Für zwei bis drei Bauernbrote verarbeiten Sie zum Beispiel 1700 g Weizenmehl Type 1050 oder 812, 300 g Roggenmehl Type 1150, 1 Würfel Hefe, 1,5 Liter Wasser (oder halb Wasser, halb Buttermilch), 50 g Salz, 1 TL Brotgewürz.

Mit der Hefe und etwas Wasser stellen Sie einen Vorteig her, den Sie etwa drei Stunden ruhen lassen. Zwischendurch den Gärprozess unterbrechen (Teig kurz durchkneten).

Mittlerweile können Sie bereits Ihren Vollschatotte- Backofen vorheizen!

Brote formen und auf einem bemehlten Brett nochmals fünf bis zehn Minuten gehen lassen. Bei ca. 230 bis 250°C Oberhitze und 190°C Unterhitze mit einer Brotschaufel die Brote einschießen und den Ofen ausschalten. Bei fallender Hitze ca. 1 Stunde backen. Das Brot ist fertig ausgebacken, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Bestreichen Sie das unbemehlte Brot mit warmem Wasser, dies bewirkt einen schönen Glanz. Zum Auskühlen das Brot schräg aufstellen, oder auf ein Gitter legen, damit der Dampf leichter entweichen kann.

Zum Einfrieren das Brot noch lauwarm in die Gefrierbeutel einpacken, erst nach vollständigem Erkalten einfrieren. Das Schwitzwasser bleibt im Gefrierbeutel. Beim Auftauen das Brot in der Verpackung lassen, damit es die Feuchtigkeit wieder aufnehmen kann!

In dieser Bedienungsanleitung sind natürlich nur einige wenige wissenswerte Tipps und Anregungen über das Brotbacken enthalten. Temperatur- und Zeitangaben können nur nach unverbindlichen Erfahrungswerten angegeben werden. Bedenken Sie, dass jeder Backofen auch bei modernster Serienfertigung ein Unikat ist und Sie seine speziellen Eigenschaften, erst nach den ersten Backversuchen, genau kennen lernen werden. Schon bald werden Sie gemeinsam mit "Ihrem Ofen" unvergleichliches Brot für Sie und Ihre Liebsten backen. Für Tipps und Ratschläge aus der Praxis sind wir im Übrigen jederzeit dankbar. Für heute bleibt uns nur noch, Ihnen viel Erfolg und Gutes Gelingen zu wünschen.

P.S. Für noch einfacheres Arbeiten bieten wir eine Reihe von nützlichen Hilfsgeräten wie z.B. Knetmaschinen und weiteres Zubehör wie Backbleche, Schaufeln und Reinigungsbesen an. Fordern Sie bei Interesse doch einfach weitere Informationen an.

Gewährleistung / Garantie

HÄNDLER	TURBO GMBH A-5020 Salzburg Telefon (0662) 880225 Telefax (0662) 880225-9
HÄNDLER	
MASCHINENTYPE	Brotbacköfen Type.....
MASCHINEN-NR.	-----
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, 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 von 6 Monaten ab tatsächlicher Ablieferung der Ware beim Kunden. Innerhalb dieser Frist leisten wir vollen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Wegzeit- und Fahrtkosten werden von uns auf jeden Fall verrechnet.
- d) Wir gewährleisten nur, dass bei ordnungsgemäßem Anschluss an die vorgeschriebene Spannung sowie bei einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtlichen Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die 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 Gewährleistung für den Fachhandel 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.
- 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 liegt Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.

Sicherheitshinweise

Vor Inbetriebnahme des Gerätes Bedienungsanleitung genau lesen und beachten!

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten nur bei ausgeschaltetem Gerät vornehmen (Hauptschalter auf „0“).

Bedienung des Gerätes nur von geschultem Personal.

Auch bei Arbeitsunterbrechungen Hauptschalter auf „0“ stellen.

Sämtliche Reparaturarbeiten (insbesondere bei elektrischen Störungen) dürfen nur von Fachleuten an der Maschine durchgeführt werden.

Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderen Zubehörs kann eine Gefahr für Sie bedeuten.

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Erwärmen und Warmhalten von Speisen geeignet.

Störfall

Strom- bzw. Gaszufuhr durch Hauptschalter (oder z.B. Sicherung, Netzstecker usw.) bzw. Haupthahn unterbrechen. Gerät keinesfalls wieder in Betrieb setzen, wenn Gerät oder Zuleitungen Schäden aufweisen oder die Störungsursache unklar ist. In diesem Fall darf das Gerät erst nach einer Überprüfung durch einen Fachkundendienst wieder benutzt werden. Heißes Öl (z.B. bei Friteusen) nicht mit Wasser abschrecken.