

Neumärker

PROFESSIONAL

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: 02372/9274-0 Fax: 02372/3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

King Edward Potato Baker

Art.-Nr. 05-51202

Art.-Nr. 05-51212

www.neumaerker.de

EINLEITUNG

Jedes Produkt wird einzeln von Hand mit traditionellen Verfahren und Werkstoffen von Fachleuten gefertigt.

Bitte beachten Sie die Empfehlungen genau, so dass Ihr Ofen Jahrelang eingesetzt werden kann und sein gutes Aussehen behält.

AUFSTELLUNGSANLEITUNG

Wir empfehlen, dass der Ofen, falls möglich, in der Nähe einer ausreichenden Abzugshaube / Entlüftung aufgestellt wird, damit Dampf abgeleitet werden kann.

Das Äußere des Ofens wird während des Betriebs heiß. Daher sind geeignete Vorsichtsmaßnahmen zu treffen.

Es ist sicherzustellen, dass das Netzkabel nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen kann und dass es bei Aufstellung von einem erfahrenen Fachmann auf die richtige Länge gekürzt wird. Überschüssiges Kabel ist nicht unter den Ofen zu schieben.

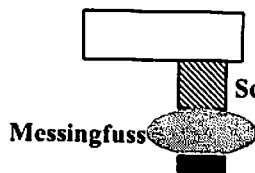
Der Ofen ist nicht in der Nähe eines Thekenrandes aufzustellen, so dass Ihre Mitarbeiter beim Vorbeigehen mit ihm in Berührung kommen.

Die einstellbaren Füße können gehoben oder gesenkt werden, so dass der Ofen fest auf den meisten Flächen steht.

Die Sicherungsmutter mit einem Schraubenschlüssel im Gegenuhrzeigersinn lösen. Den Messingfuß auf die gewünschte Höhe einstellen. Sicherungsmutter wieder anziehen.

Den Ofen so aufstellen, dass die Steckdose leicht zu erreichen ist, wenn der Ofen von Netzstrom getrennt werden muß.

Der Ofen kann an jeder Seite der Haube gehoben werden, wo sich die Messingschrauben befinden.



Messingfuß auf die gewünschte Höhe einstellen und Ofen ins Gleichgewicht bringen.

BEDIENUNGSANLEITUNG (Öfen mit Gebläse)

Die Drahteinschübe herausnehmen und Kartoffeln zum Einschieben vorbereiten.

Ofen an eine Steckdose anschließen und Gebläseschalter am Ofen einschalten. Dann Thermostatschalter auf die gewünschte Einstellung bringen.

Nach etwa zehn Minuten schaltet sich die Neonleuchte aus. Das besagt, dass der Ofen seine Temperatur erreicht hat. Die vorbereiteten Einschübe in den Ofen schieben. Dabei Ofenhandschuhe tragen.

Sie können den Wecker auf die gewünschte Bratzeit einstellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Weckton ein und die Neonleuchte erlischt. Wenn die Kartoffeln richtig gebraten sind, fühlen sie sich bei leichtem Drücken weich an. Dann können sie in die obere Vitrine gelegt

werden, wo sie warm gehalten werden. Wir empfehlen, sie innerhalb von 1 ½ Stunden zu servieren.

Nur großes Ofenmodell

Dieses Modell hat ein unabhängiges Heizelement für die Vitrine, das jederzeit mit dem Schalter „Vitrine“ auf der Schalttafel bedient werden kann.

Ofen nicht mit voll eingestelltem Thermostat benutzen. Damit wird das Äußere der Kartoffeln in jedem Fall verbrannt, bevor das Innere gar ist.

Wie bei jedem anderen Ofen sollte der Bediener nicht in der Nähe der Ofentür stehen, wenn sie geöffnet wird, da der entweichende Dampf zu Verbrennungen führen kann.

Das Gerät ist von geeignetem erfahrenem Personal zu betreiben. Kinder sind in JEDEM FALL vom Ofen und seiner Bedienung fernzuhalten.

Wenn der Ofen ganz gefüllt ist, besonders mit großen Kartoffeln, kann die Luftumwälzung im Ofen beschränkt werden. In diesem Fall könnte es wünschenswert sein, die Brattemperatur zu reduzieren und die Bratzeit zu verlängern.

Richtwerte für Bratzeiten

Großer Ofen

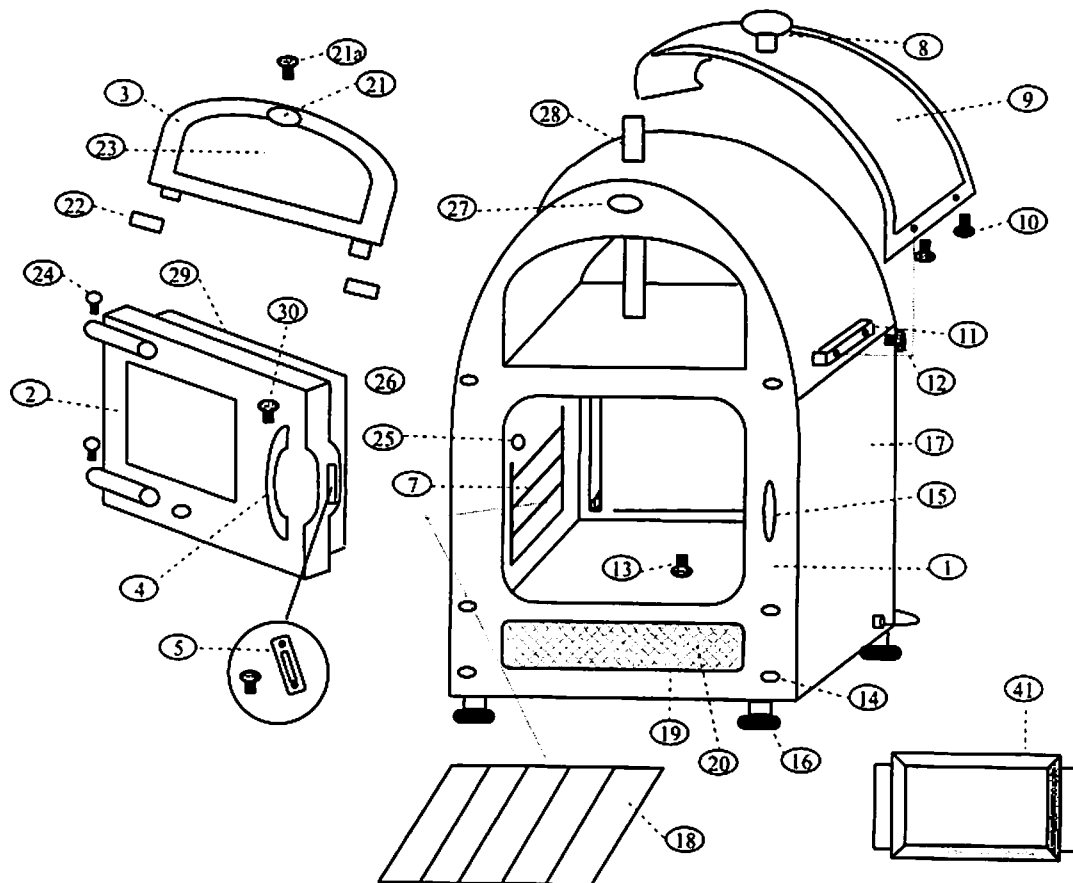
50 Kartoffeln von je 170/225 g bei 200°C ca. 60 min.

40 Kartoffeln von je 280 g bei 200°C ca. 80 min.

Kleiner Ofen

24 Kartoffeln von je 225 g bei 200°C ca. 60 min.

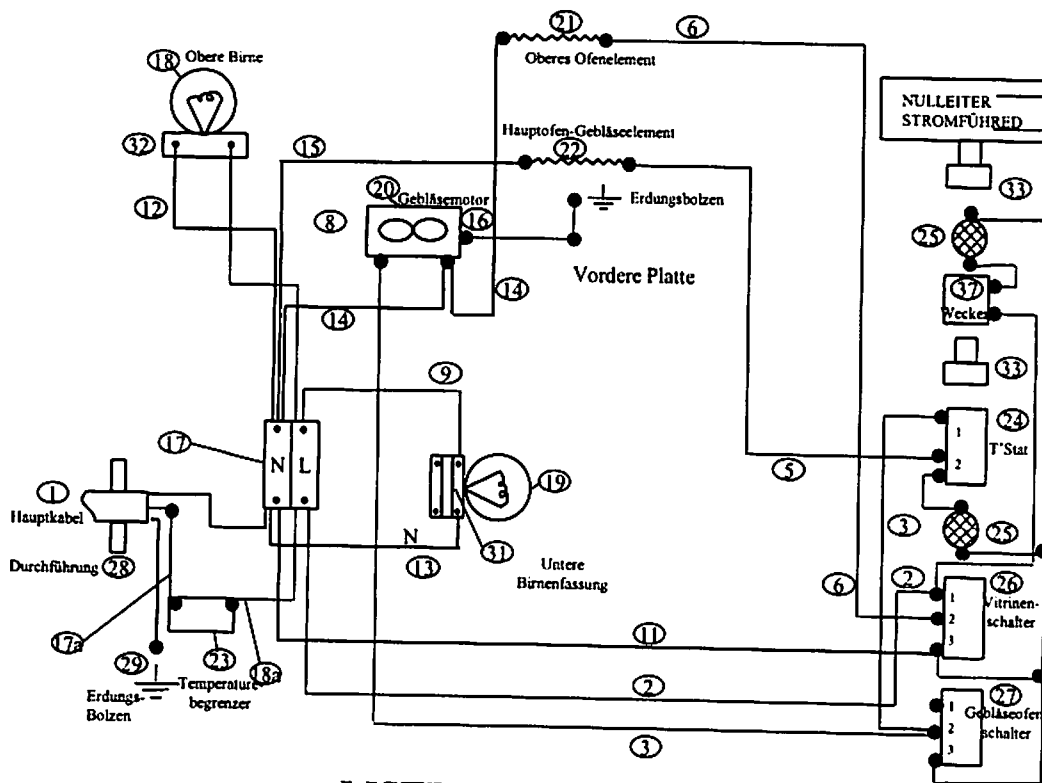
18 Kartoffeln von je 280 g bei 200°C ca. 80 min.



LISTE DER OFENBESTANDTEILE FÜR KARTOFFELBRATÖFEN

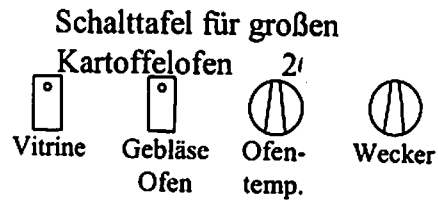
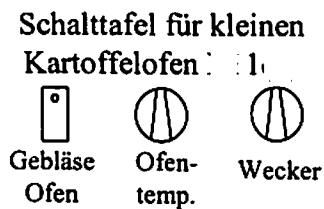
Lfd. Nr.	Teilebezeichnung	1	.2
1	Türrahmen (Gußteil)	700101v	700201v
2	Hauptofentür (Gußteil)	700102v	700202v
3	Obere Ofentür (Gußteil)	700103v	700203v
4	Türgriff (Gußteil)	700104	700204
5	Türriegel	500115	500115
7	Blechaufnahme	500106v	500206v
8	Dampfrohr (Messing)	700108v	700208v
9	Haube (Messingrand)	700109v	700209v
10	Rundkopfschraube (Messing)	500110	500110
11	Seitenblock	500111	500111
12	Innensechskantschraube M6	500112	500112
13	Rundkopfschraube	500113	500113
14	Nichtrostende Sechskantschraube	500114	500114
15	Türriegelbolzen	500115v	500115v
16	Messingfuß-Gummieinsatz	500116	500116
17	Rechte lackierte Platte	700117r	700217r
18	Einschub	700118v	700218v
19	Galerie (Messing)	700119	700219
19a	Fireglow-Birne USA/Kanada	190207a	190207a
20	Bemaltes flämisches Glas	700120	700220
21	Türknopf	500121	500121
21a	Nichtrostende Senkkopfschrauben M6	500121a	500121a
22	Türbolzen	700122	700122
23	Oberes Türglas	700123v	700220
24	Türbolzen	700122	700122
25	Schraube M6 Elementabdeckung	700125	700125

SCHALTBILD



LISTE DER ELEKTROTEILE

Lfd.Nr.	Teilebezeichnung	1	i2/
1	Netzkabel GB (Euro 301)	190201	190201
2	Roter Draht	700302v	700402v
3	Roter Draht	700303v	700403v
5	Roter Draht	700305v	700405v
6	Roter Draht	700307v	700407v
8	Roter Draht	700308v	700408v
9	Roter Draht	700309v	700409v
10	Roter Draht	700310v	700410v
11	Schwarzer Draht	700311v	700411v
12	Schwarzer Draht	700312v	700412v
13	Schwarzer Draht	700313v	700413v
14	Schwarzer Draht	700314v	700414v
15	Schwarzer Draht	700315v	700415v
16	Weißlicher Draht	700316v	700406v
17	Netzstecker	190306v	190306v
17a	Roter Draht	700417	700417
18	Obere Birne (Hochtemperatur)	400125	400125
18a	Roter Draht	700418	700418
19	Fireglow-Birne GB (Euro 307)	190207	190207
20	Gebläsemotor	700000	700000
21	Oberes Ofen Gebläseelement	./.	700022
22	Hauptofen-Gebläseelement	700001	7000022
23	Temperaturbegrenzer	190222	190222
24	Thermostat	190303v	190303v
25	Neonleuchte (mit Enden)	190305a	190305a
26	Schalter (rot)	./ 26	190001a
28	Durchführung	190000v	190000v
29	Erdungsbolzen	190310	190310
30	Halter GB (Euro 418)	190308	190308
31	Birnenfassung GB (Euro 418)	190318	190318
32	Quadratische obere Birnenfassung	500121	500121
32a	Quadratische obere Linse	500120	500120
33	Thermostatschalter	190304	190304
34	Rot Draht	700334	700334
35/36	Neon mit Drähten	190303a	190303a
37	Wecker (90 Minuten)	T90	T90



REINIGUNG UND PFLEGE

Vor der Reinigung Ofenstecker aus der Netzbuchse ziehen. Um den Hochglanz und das Aussehen des Ofens zu erhalten, sind die äußeren Platten mit warmer Seifenlauge und einem weichen Tuch zu reinigen und dann mit Glas-/Fensterreiniger und einem weichen Tuch zu polieren.

Wenn die lackierten Flächen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, verbleiben unansehnliche Schmier Spuren, wenn der Ofen nicht nachpoliert wird.

Ofen nach Gebrauch reinigen, nachdem er abgekühlt oder noch leicht warm ist, da es später schwierig ist, Spritzer und Rückstände zu entfernen.

Der schwarze Rahmen ist mit warmer Seifenlauge und einem weichen Tuch zu reinigen und dann mit Politur zu polieren.

Keine schmirgelnden Stoffe auf den Ofenflächen benutzen.

Das Innere des Ofens kann mit einem normalen Haushalt-Ofenreiniger gereinigt werden. Dazu die Gebrauchsanweisungen genau befolgen.

Um die Reinigung zu erleichtern, sind die inneren Ofenteile in der folgenden Reihenfolge zu entfernen: Einschübe, linke und rechte Einschubschienen. Unteres Blech herauschieben und die rückwärtige Ventilatorplatte aushaken. Der Wiedereinbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Die Einschübe, die schwarzen Rahmen und Türen sind mit warmer Seifenlauge und einem weichen Tuch zu reinigen.

DEN OFEN NICHT IN WASSER TAUCHEN ODER ZUM REINIGEN MIT WASSER AUSSPRITZEN

Farbe für den schwarzen Rahmen erhalten Sie von ihrem Lieferanten.

Türriegel regelmäßig ölen oder fetten.

Alle massiven Messingzierteile können mit Messingpolitur gereinigt werden, die jedoch den Schutzlack entfernt.

EMPFEHLUNGEN WÄHREND DES BRATENS

Das Ofeninnere wird während des Bratens sehr heiß. Bei Bedienung eines heißen Ofens oder bei der Entnahme von Kartoffeln aus dem Ofen sind daher **STETS** Ofenhandschuhe zu tragen um Verletzungen zu vermeiden.

Bitte vermeiden Sie, die Ofentür unnötig zu öffnen, da auf diese Weise Wärmeverluste entstehen und die Bratzeit verlängert wird. Der Thermostatregler ist nicht auf die höchste Einstellung zu bringen, da auf diese Weise das Äußere der Kartoffeln verbrennt, bevor das Innere gar ist.

Stets die besten Kartoffeln zum Braten im Ofen verwenden, da andere Arten wie **Maris Piper, Desiree, Pentland Squire, King Edward und Cara**, die sich nicht sehr gut zum Braten im Ofen eignen, länger zum Garen benötigen und keine so guten Ergebnisse zeigen. Kaufen Sie gewaschene, in der Größe klassierte Kartoffeln, die nicht zu waschen, einzustechen, in Folie zu wickeln oder anderweitig vor dem Braten im Ofen zu behandeln sind.

Unsere Werte beruhen auf Kartoffeln von ca. 225g Gewicht. Kartoffeln, die viel größer sind, benötigen länger zum Garen.

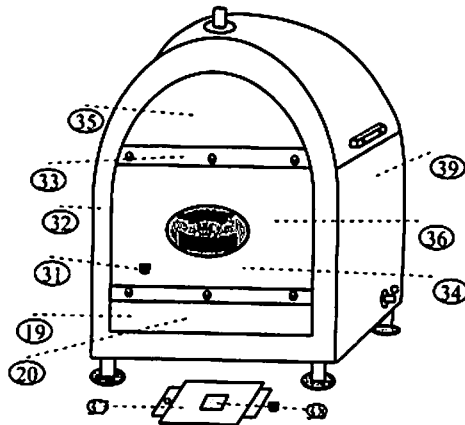
Bei Verwendung größerer Kartoffeln ist die Ofenkapazität entsprechend anzupassen. Es lohnt sich jedoch, die Kartoffelgröße, die Sie verwenden wollen, zu wiegen.

Bei hoher oder voller Einstellung garen die Kartoffeln nicht unbedingt schneller. Sie verbrennen eher außen, bevor sie innen gar sind. Mittlere Hitze und längere Bratzeiten sind zu bevorzugen.

Wenn Sie die Bleche herausnehmen und die Kartoffeln vor Einschieben in den Ofen in die richtige Lage bringen, können Sie die Kapazität Ihres Bratofens optimal nutzen.

Abgesehen davon, dass Kartoffeln sehr nahrhaft sind, enthalten sie etwa 80% Wasser, so dass beim Braten sehr viel Wasserdampf entsteht. Das läßt sich durch Einwickeln der Kartoffeln in Aluminiumfolie vermeiden. Auf diese Weise kann sich jedoch auch die Garzeit verlängern und eine viel „feuchtere“ Kartoffel entstehen und die Umgebungstemperatur kann sich erhöhen.

Wenn Ihr Bratofen oben eine Dampfablassöffnung hat, wird der größte Teil des Dampfes durch das Messingrohr in die Luft abgeschieden. Ein Teil des Dampfes entweicht ferner um die Türen herum, was unvermeidlich ist.

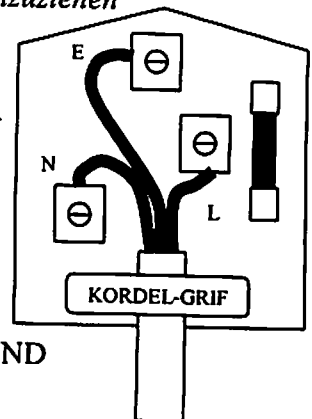
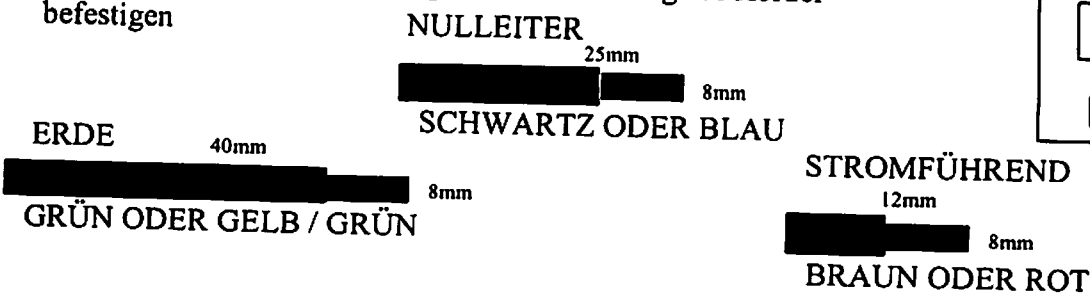


Lfd.

<u>Nr</u>	<u>Teilebezeichnung</u>	<u>1</u>	<u>2(</u>
26	Elementabdeckung	700126	700226
27	Riegel – obere Tür	500127	500127
28	Dampfablassöffnung	700128	700228
29	Haupttürdichtung	700129v	700229v
30	Selbstschneidende Schraube	500111v	500111v
31	Messingschraube	500131	500131
32	Vorderer Rahmen (Gußteil)	700132	700232
33	Konvexes Messingteil	700133	700233
34	Namensschild (ovales Messingteil)	700134	700234
35	Vorderes D-Glas	700135	700235
36	Vordere Platte (lackiert)	700136v	700136v
37	Galvanisierte Platte zum Öffnen	700137	700237
38	Galvanisierte Birnenabdeckplatte	700138	700238
39	Lackierte Seitenplatte (links)	700139v	700239v
40	90-Minuten-Wecker	T90	T90
41	Massives Backblech (Sonderzubehör)	700141	700241

VERDRAHTUNG

- Alle drei Einschübe mit der Trimmshablone vorbereiten
- Kordgriff lösen *Stets die richtig Sicherung verwenden*
- N L E nacheinander verdrahten. *Im Zweifelsfall einen Elektriker hinzuziehen*
- Sicherstellen, dass die Klemmschrauben fest angezogen sind
- Sicherung 13A einbauen (braun) **DAS GERÄT IST ZU ERDEN**
- Kordelgriff vor Wiederanbringen der Abdeckung auf Kordel befestigen



WARTUNGSANLEITUNG FÜR 1. & 2.

VOR AUFNAHME VON WARTUNGSARBEITEN GERÄT VOM NETZ TRENNEN

- 1. Austausch obere Ofenbirne:** Diese ist durch die obere Ofentür erreichbar. Glasabdeckung abhebeln, Birne ausschrauben – Abdeckung wieder anbringen und sicherstellen, dass sich der Ausschnitt in der Abdeckung über der Birnen-Gehäusesseite befindet.
- 2. Austausch untere Birne (unter dem Hauptofen):** Ofen vorsichtig auf die Vorder- oder Rückseite kippen (nicht auf die Seite). Dazu zum Schutz ein Handtuch oder etwas ähnliches benutzen. Mittlere Birne ausschrauben. Vorgang umkehren.
- 3. Austausch der Türdichtung (Hauptofen):** Tür aus den Scharnieren heben. Mit der Dichtung nach oben flach hinlegen. Alle Schrauben neben der Dichtung ausschrauben. Dichtung entfernen und ersetzen. Vorgang umkehren. *Sicherstellen, dass die Dichtung in der Lippe der Gußeiltür und rundum gleichmäßig sitzt, bevor die Schrauben wieder ganz angezogen werden – **nicht** zu stark anziehen.
- 4. Austausch oberes Ofenbirnenelement:** Die äußere Haube, die beiden Schrauben an jeder Seite und die innere Haube durch Entfernen der beiden Seitenblöcke ausbauen (hierzu ist ein Innensechskantschlüssel erforderlich). Anschlussdrähte abziehen. Das Ganze kann durch den Ofen entfernt werden, nachdem die Klemmen um die Seiten geschoben werden. Vorgang umkehren.
- 5. Austausch oberes Ofenelement – nur 2. (5.1)** Platte abnehmen (an der den Türen gegenüberliegenden Seite), indem die beiden äußeren Schrauben gelöst und der konvexe obere Messingstreifen entfernt wird. Den unteren konvexen Streifen etwas lösen, Oberteil der Platte nach vorn neigen und nach oben ziehen. (Bei Ersatz sicherstellen, dass der konvexe Streifen in der gleichen Weise wieder eingebaut wird, wobei der Pfeil an der Rückseite nach oben weist.). **(5.2)** Drahtanschlüsse entfernen, die 4 Schrauben, auf die das Plattenelement geschraubt ist, lösen. Das Ganze herausziehen. Vom Element schrauben. Seitenklemmen von jedem Seitenelement ziehen. Element ersetzen. Vorgang umkehren. *Ofen durch Abschalten der Schalter für den Hauptofen (grün) am oberen Ofen (rot) prüfen und warten, bis der obere Ofen warm wird.
- 6. Austausch Temperaturbegrenzer: (6.1)** Wie 5.1. **(6.1)** Drahtanschlüsse entfernen. Die 2 Schrauben lösen und die Faserscheiben hinter der Platte entfernen. Vorgang umkehren. ***Achtung** – Die Faserscheibe ist zwischen der Abschaltplatte und dem Ofen zu ersetzen, da sonst der Ofen vorzeitig abgeschaltet wird und den Bratvorgang abbricht. Ofen bei **voller** Temperatur prüfen und mehrere Male aufwärmen lassen. Wenn der ganze Ofen (einschließlich der Lampen) ausgeschaltet wird, muß die Abschaltplatte vom Ofen weg gebogen werden – nach Abkühlen erneut prüfen.
- 7. Austausch Hauptofengebläse: (7.1)** Elementabdeckung im Ofen durch Schrauben der beiden Muttern auf die Abdeckung und Ziehen nach außen entfernen. **(7.2)** Die mittlere Mutter im Uhrzeigersinn lösen. Gebläseflügel entfernen. **(7.3)** Wie 5.1. **(7.4)** Die Drahtanschlüsse vom Gebläsemotor ziehen. Die 3 Muttern, die das Gebläse sichern, lösen, ebenso die 3 Messing- und die 3 Silikonscheiben. Gebläse entfernen. Zustand der Silikonscheiben unter dem Gebläse prüfen. Falls ihre Qualität abgenommen hat – ersetzen. Vorgang umkehren. *Bei Ersatz des Gebläses sicherstellen, dass sich die Silikonscheiben auf jeder Seite der hinteren Platte befinden. *Für die Muttern ein Sicherungsmittel verwenden, damit sie sich nicht lösen können. Ofen durch Einschalten des grünen Schalters prüfen. Thermostat auf Mittelstellung (150-200°C) auf die Neonleuchte zu einstellen. Ofen mehrere Male aufheizen lassen und sicherstellen, dass der Gebläseflügel die Abdeckung des Elements nicht berührt.
- 8. Austausch Hauptofenelement: (8.1)** Wie 5.1. Drahtanschlüsse vom Element entfernen (unter dem Gebläse). **(8.2)** Wie 7.1 **(8.3)** Die mittlere Schraube und die von der Mitte versetzte Schraube lösen. Element herausziehen und ersetzen. Vorgang umkehren. *Ofen prüfen.
- 9. Austausch Thermostat (9.1)** Wie 7.1. **(9.2)** Die beiden Klemmen, die den Thermostatsensor halten, vorsichtig etwas öffnen. Auf das Loch ausrichten, durch das die Kapillarröhre verläuft. **(9.3)** Wie 5.1. **(9.4)** Kapillarröhre und Sensor herausziehen und welegen. Einen neuen Thermostatsensor durch das Loch schieben und in den Klemmen befestigen. Klemmen vorsichtig wieder schließen, so dass sie den Sensor halten. Das neue Thermostatgehäuse, die alte überflüssige Kapillarröhre und den Sensor durch den Schlitz schieben, wo der Draht usw. nach unten in den Hohlraum verläuft. *Die neue Kapillarröhre etwas locker lassen, so dass der Sensor nicht in den Ofen gezogen wird. Die neue Kapillarröhre auf dem Erdungsdraht ausrichten und befestigen und sicherstellen, dass sie im sicheren Abstand von den Elementen und den Gebläsemotor-Anschlüssen verläuft, Dazu Kabelklemmen verwenden. Vorgang 5.1 umkehren. **(9.5)** Ofen vorsichtig auf die Vorder- oder Rückseite kippen (nicht auf die Seite). Dazu ein Handtuch oder etwas ähnliches als Schutz verwenden. **(9.6)** Die darunter befindliche Zugangsplatte entfernen, nachdem alle Schrauben vom Außenrand der Platte entfernt wurden. **(9.7)** Thermostatschalter abziehen. Die große Mutter und die Scheibe außen von der Platte schrauben. Den alten Thermostat ganz herausziehen. Den neuen Thermostat durch die Positionierlöcher stecken, wobei die flache Seite an der Welle in Richtung auf die Neonleuchte weist. Platte wieder anbringen und Ofen wieder auf die Füße stellen. *Den Thermostat durch Drehen des Knopfes in Mittelstellung auf die Neonleuchte zu prüfen. Warten, bis die Neonleuchte erlischt und der Ofen mehrere Male aufgeheizt wurde, bevor er abgeschaltet wird.

HINWEISE FÜR DIE FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Nichts funktioniert: Ist der Ofen an der Steckdose eingeschaltet? Ist der grüne Ofenschalter eingeschaltet? Ist die automatische Sicherung auf der Hauptsicherungstafel ausgelöst? Ist die Sicherung im Stecker durchgebrannt? *Wenn sich die Auslösung/Sicherung nach Rückstellen/Ersatz weiterhin auslöst/durchbrennt, einen Wartungstechniker zu Rate ziehen. *Die oberen Ofen- und unteren Birnen können durchgebrannt sein - das vermittelt den Eindruck, dass der Ofen nicht funktioniert! Wenn alle diese Elemente in Ordnung sind, sich der Ofen aber immer noch nicht aufheizt – siehe nächster Teil.

Der Ofen wärmt sich nicht auf: Thermostatschalter am Ofen auf mittlere Einstellung (150 – 200°C) bringen, entsprechend der Neonleuchte. Schaltet sich die Neonleuchte ein? **Ja** – Im Ofen kontrollieren, ob sich der Gebläseflügel dreht (Nur F-Modelle). **Nein und das Gebläse dreht sich nicht**– einen Wartungstechniker zu Rate ziehen.

Das Produkt verbrennt im Ofen: Steht der Thermostat über 220°C (Temperatur entsprechend der Neonleuchte)? **Ja** - Eine niedrigere Einstellung versuchen (180 – 200°C). *Größere Kartoffeln müssen evtl. bei einer niedrigeren Temperatur und länger gebraten werden um zu vermeiden, dass sie außen zu stark bräunen, bevor das Innere gar ist. **Nein** - Schaltet sich die Neonleuchte aus, wenn der Temperaturschalter auf eine niedrige Einstellung oder auf gedreht wird (unter 100° C)? **Nein** Einen Wartungstechniker zu rate ziehen

Nur 2 : **Zusätzlich kann eine visuelle Kontrolle durchgeführt werden.** Der ganze Ofen (Leuchten, Elemente und Gebläse) schaltet sich aus und dann wieder ein, aber etwas verspätet, was darauf hinweist, dass ein Ersatzthermostat erforderlich ist. **Ja** - Einen wartungstechniker zu Rate ziehen.

AUSTAUSCH VON BIRNEN

- **Rot Birne auf dem Boden** - 60 W gelb (fireglow) in den meisten Baumärkten/im Eisenwarenhandel erhältlich.
- Gerätestecker abziehen
- Ofen **vorsichtig** nach vorn oder hinten (**nicht auf die Seite**) kippen. Dazu ein Kissen oder ein gefaltetes Handtuch darunter verwenden.
- Birnen-Abdeckplatte (lfd. Nr. 38) abschrauben. Birne ersetzen und den vorstehenden Vorang umkehren.
- **Birne für Vitrine** - diese erhalten Sie vom Ofenlieferanten.
- Von der Innenseite der beheizten Vitrine aus die Glasabdeckung abhebeln und neue Birne ersetzen
- (siehe Teilezeichnung und Schaltbilder mit Tielelisten)
- Die Garantie gilt nicht für Birnen

