

# Betriebsanleitung

## Elektrosteinbackofen

### PRIMUS

Original-Betriebsanleitung



# Inhalt

<b>1</b>	<b>Willkommen .....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Zu Ihrer Sicherheit.....</b>	<b>5</b>
	Symboltabelle.....	5
	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	5
	Grundlegende Regeln .....	5
	Sicherheitshinweise.....	5
<b>3</b>	<b>Produktübersicht .....</b>	<b>8</b>
	Produktbeschreibung .....	8
	Technische Daten .....	8
<b>4</b>	<b>Lieferumfang.....</b>	<b>10</b>
	Gerät aufstellen .....	11
	Gerät erstmalig reinigen .....	11
	Gerät anschließen.....	11
	Trockenheizen.....	11
<b>5</b>	<b>Primus - Backofen als Einbaugerät.....</b>	<b>12</b>
	Einbaumaße und Bodenlast .....	12
	Hinterlüftung .....	12
	Bedienblende .....	12
	Elektroanschluss.....	12
<b>6</b>	<b>Backen/Braten mit dem Primus.....</b>	<b>14</b>
	Vor der Inbetriebnahme .....	14
	Inbetriebnahme.....	14
	Bedienblende .....	14
	Timer .....	15
	Backzeitüberwachung .....	16
	Restwärmeanzeige .....	16
	Störmeldungen.....	16
	Tageszeit stellen.....	16
	Ober- und Unterhitze .....	17
	Temperaturveränderung .....	17
	Vor dem ersten Backen.....	17
	Brot backen .....	18
	Der Primus als Bratofen.....	18
<b>7</b>	<b>Wissenswertes .....</b>	<b>19</b>
	Allgemeine Temperatureinstellungen .....	19
	Temperatureinstellungen / Rezepte .....	19
	Temperatureinstellungen Braten.....	20

<b>8 Reinigen</b> .....	<b>21</b>
Türausbau .....	22
Türinnenglas demontieren .....	22
Was wenn das Türinnenglas sich nicht entfernen lässt? .....	23
<b>9 Wartung</b> .....	<b>24</b>
Birne wechseln .....	24
<b>10 Störungen beheben</b> .....	<b>25</b>
<b>11 Entsorgen</b> .....	<b>27</b>
<b>12 Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten</b> .....	<b>28</b>
Schaltpläne .....	28
Mainboard .....	30
Teilelisten.....	31
<b>13 Zubehör</b> .....	<b>38</b>
<b>14 EG-Konformitätserklärung</b> .....	<b>39</b>
<b>15 Garantie</b> .....	<b>41</b>

## 1 Willkommen ...



### **... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen!**

Häussler steht für Selbermachen. Mit unseren Geräten gelingen Ihnen wunderbare Köstlichkeiten mit einem unvergleichlich guten Geschmack. Tauchen Sie ein in die Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen, Grillen und Nudelmachen.

Häussler steht für kompromisslose Qualität – Made in Germany. Jahrzehntelange Erfahrung und Tausende weltweit ausgelieferte Geräte sprechen für sich.

Häussler steht für Kundenservice. Auch nach dem Kauf stehen wir Ihnen ohne Wenn und Aber zur Seite. Wir möchten, dass Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, immer wieder neue Tipps erhalten und frische Rezeptideen bei uns entdecken.

Sie haben sich für den Elektrosteinbackofen Primus entschieden und können nun höchste Backqualität genießen. Dank des mit Schmortsteinen ausgekleideten Backraums, wird die Backhitze gleichmäßig an das Backgut abgegeben. Dadurch entsteht der unvergleichliche Holzbackofeneffekt.

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

*Ihre Familien Häußler*

## 2 Zu Ihrer Sicherheit

### Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Der PRIMUS ist ausschließlich zum Backen, Braten, Auftauen, Garen, Einkochen, Trocknen und Grillen von Lebensmitteln geeignet. Jede andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Sach- oder Personenschäden haftet die Karl-Heinz Häussler GmbH nicht.

### Grundlegende Regeln

- ▶ Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- ▶ Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Warnungen in der Betriebsanleitung.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich in einwandfreiem Zustand.
- ▶ Halten Sie die Betriebsanleitung bei dem Gerät verfügbar.
- ▶ Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Betriebsanleitung weiter.
- ▶ Führen Sie vor jedem Betrieb eine Sichtkontrolle durch.

### Sicherheitshinweise

#### Lebensgefahr durch elektrischen Schlag

- ▶ Gerät bei Beschädigungen von Kabel oder Netzstecker nicht in Betrieb nehmen und beschädigte Teile nicht berühren.
- ▶ Fachpersonal bei Beschädigungen von Kabel oder Netzstecker kontaktieren.
- ▶ Gehäuse nur bei gezogenem Netzstecker öffnen.
- ▶ Instandhaltungsarbeiten an elektrischen Komponenten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
- ▶ Sicherstellen, dass im unmittelbar hinteren Bereich eine 230 V Steckdose vorhanden ist.

- ▶ Diese Steckdose muss eine extra Leitung sein, die separat mit 16 A abgesichert ist.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse der Anlage. Eventuelles Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie ein Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen der Anlage.
- ▶ Bei der Durchführung von Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Gerät vollständig vom Netz getrennt sein.

### **⚠ Verletzungsgefahr durch hohes Gewicht**

- ▶ Gerät vorsichtig transportieren, aufgrund des hohen Gewichts.
- ▶ Vor dem Anheben sicherstellen, dass das Gewicht bewältigt werden kann.
- ▶ Gerät vorsichtig und nur zu zweit anheben.
- ▶ Gerät nur auf standsicherem Untergrund aufstellen.

### **⚠ Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile**

- ▶ Gerät unerreichbar für Kinder unter 14 Jahren aufstellen und Kinder stets beaufsichtigen. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere nicht ohne Aufsicht in der Nähe des Ofens.
- ▶ Ofen erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.
- ▶ Nur Hitzebeständige Schüsseln, Töpfe, Deckel oder Pfannen verwenden und darauf achten, dass diese keine Plastikgriffe haben.
- ▶ Verwenden Sie Backhandschuhe als Hitzeschutz beim Hantieren mit heißen Pfannen, Backformen oder heißem Backgut.

### **⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung**

- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Backmuffel nicht mit chemischen Reinigungsmitteln reinigen.

### **⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Verwendung**

- ▶ Kochen Sie keine Dosen im Backofen ein. Es könnte ein Überdruck entstehen und die Dosen können platzen.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Backofentüre ab. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentüre. Die Backofentüre darf mit einem max. Gewicht von 10 kg belastet werden.

### **⚠ Sachschaden durch unsachgemäßen Transport**

- ▶ Gerät möglichst stoß- und erschütterungsfrei transportieren.
- ▶ Backofen keinesfalls am Türgriff heben.

### **⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Inbetriebnahme**

- ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die elektrischen Anschlussdaten auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch einen Fachmann prüfen.

### **⚠ Brandgefahr durch brennbare Teile auf dem Backofen**

- ▶ Keine brennbaren Teile auf den Backofen legen, kleben oder stellen.

### **⚠ Brandgefahr durch heiße Öle und Fette**

- ▶ Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Ölen und Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese können sich bei Überhitzung entzünden.

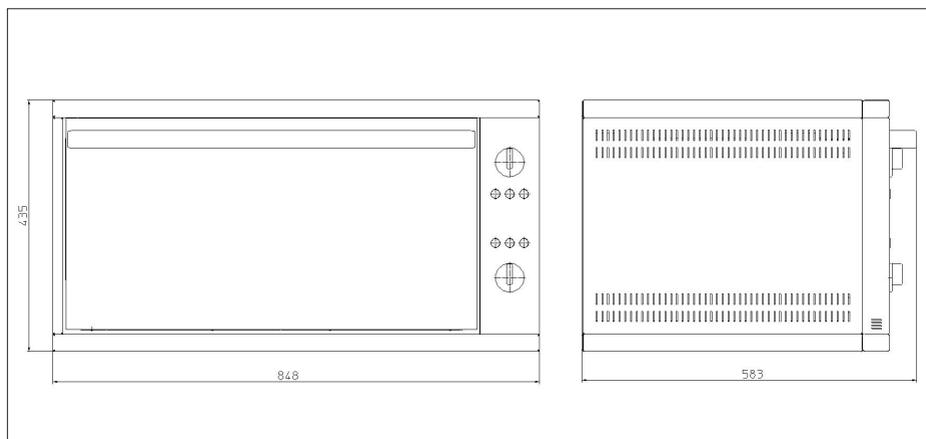
### 3 Produktübersicht

#### Produktbeschreibung

Wie alle unsere Elektro-Steinbacköfen ist auch der Primus innen komplett mit Schamottesteinen ausgemauert und backt knusprig und saftig wie aus dem Holzbackofen. Denn das Prinzip der ruhenden Strahlungswärme ist auch hier Ihr Garant für beste Qualität! Mit seiner Backfläche von 61 x 41 cm backen Sie im Primus bis zu 5 kg Brot oder 20-25 Brötchen oder 15 Brezeln, 2 Zöpfe oder bis zu 5 kg Fleisch und noch vieles mehr!

Ober- und Unterhitze sind getrennt regelbar von 50° C bis 320° C. Mit Zeitschaltuhr zum Vorwählen des Aufheiz-Beginns, sowie einem akustischen Signal zum Ende der Backzeit. Nach der Aufheizzeit von 1 ¼ Stunden sind die Steinplatten heiß und Sie backen über mehrere Stunden hinweg: Erst Pizzen oder Steak, anschließend Brot, dann Kuchen oder Zopf und mit der restlichen Wärme noch feines Gebäck. Ein starker Partner für Ihre Küche!

#### Technische Daten

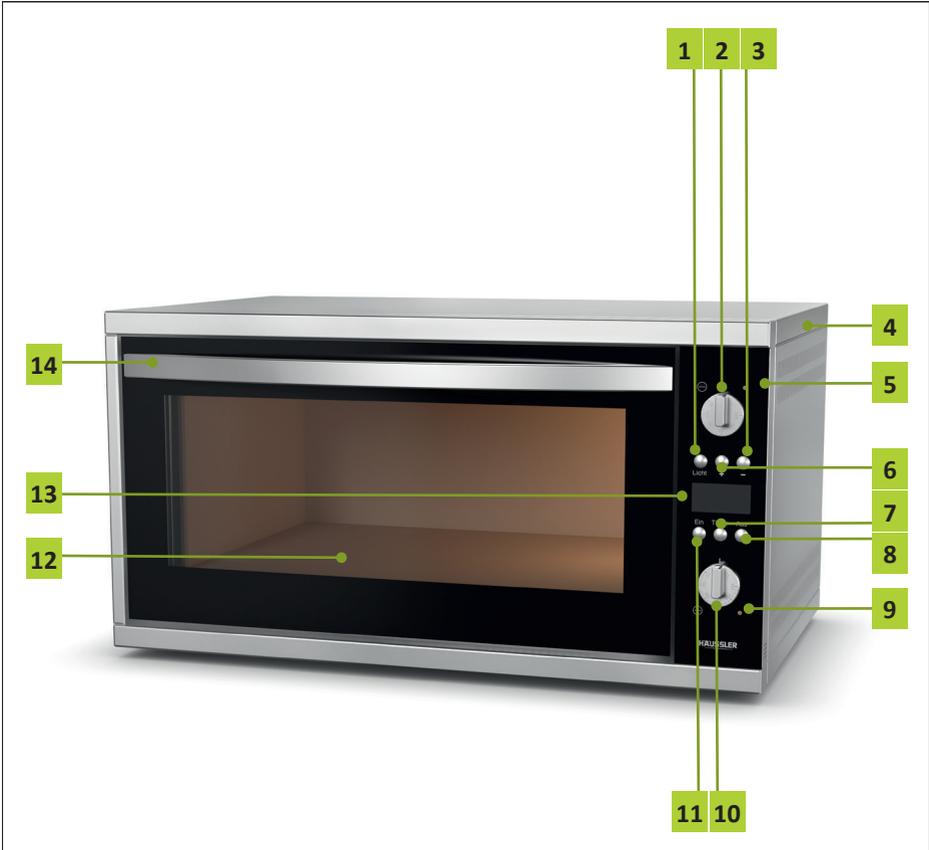


Benennung	Wert
Fassungsvermögen	5 kg Brot (6 Brote à 750 g) oder 20-25 Brötchen, 12-15 Brezeln oder 5 kg Fleisch
Backfläche B x T	61 x 41 cm
Backraumhöhe	23 cm

Temperaturbereich	50 bis 320° C Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt
Zeitschaltuhr	Digitale Timerfunktion
Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen 90 cm Einbauschränk (Nischenmaß Küchenschrank B x H: 86 x 47,5 cm)
Ofenabmessungen B x T x H	84,8 x 58 x 45 cm
Gewicht	94 kg (103 kg mit Verpackung)
Anschlusswert	400 V / 4,5 kW
Anschlusskabel	2,5 m lang, CEE-16 A-Stecker

Tab. 2: Technische Daten

## 4 Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	„Licht“	6	„+“	11	„Ein“
2	Thermostat Oberhitze	7	„Timer“	12	Backraum
3	„-“	8	„Aus“	13	Display
4	Gehäuse	9	Unterhitze Zustandsmeldung	14	Türe
5	Oberhitze Zustandsmeldung	10	Thermostat Unterhitze		

Tab. 3: Lieferumfang

## Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Seite 10 auf Vollständigkeit.
- ▶ Stellen Sie den Steinbackofen auf einem waagerechten, sicheren, nicht kippenden und tragfähigen Untergrund.
- ▶ Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass im unmittelbar hinteren Bereich eine 230 V Steckdose vorhanden ist.

**i** Diese Steckdose muss eine extra Leitung sein, die separat mit 16 A abgesichert ist.

## Gerät erstmalig reinigen

- i** Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit dem Backgut in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme gereinigt werden.
- ▶ Reinigen Sie die Teile, wie in Kapitel 7 „Reinigen“ auf Seite 21 beschrieben.

## Gerät anschließen

- ▶ Betreiben Sie den PRIMUS nur in trockenen und geschlossenen Räum.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Achten Sie darauf dass die 240V Steckdose eine separate Leitung ist, welche mit 16 A abgesichert ist.
- ▶ Achten Sie auf einen Mindestabstand von 5cm zu anderen Einrichtungen oder Gegenständen, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

## Trockenheizen

- ▶ Heizen Sie die Backmuffel durch rechtsdrehen der Thermostatknäbel auf 250 °C Oberhitze und 250° C Unterhitze auf.
- ▶ Öffnen Sie nach ca. 1 Stunde die Ofentüre.
- ▶ Schalten Sie nach ca. 2 Stunden das Gerät aus. Drehen Sie dazu den Knäbel zurück auf die Nullstellung.

**i** Die Türe muss geöffnet bleiben, damit die Restfeuchtigkeit der Schamotte und der Neugeruch beim Abkühlvorgang vollständig entweichen kann.

## 5 Primus - Backofen als Einbaugerät

### Einbaumaße und Bodenlast

- ▶ Prüfen Sie vor dem Einbau die lichten Maße des vorbereiteten Schrankausschnittes und die mögliche Traglast des Schrankbodens.

### Hinterlüftung

- i** Um die entstehende Stauwärme bei einem Einbaugerät abtransportieren zu können, muss bei einem Geräteeinbau in einen Schrank für Luftzirkulation gesorgt werden.
- ▶ Entfernen Sie die Rückwand des Schrankes im Bereich des Backofens, damit die sich entwickelnde Wärme abgebaut werden kann.

### Bedienblende

- i** Die Bedienblende kann auf die örtlichen Gegebenheiten der Einbausituation angepasst werden.
- ▶ Messen Sie die Stärke des Türblattes Ihrer Küchenmöbel.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Untergrund.
- ▶ Lösen Sie die Spannschraube am Einbaurahmen.
- ▶ Schieben Sie den Einbaurahmen von vorne auf das Gerät.
- ▶ Ziehen Sie die Spannschraube der Einbaublende an.
- ▶ Stellen Sie umlaufend am Gerät die zu Beginn gemessene Türblattstärke mit dem Einbaurahmen ein.
- ▶ Ziehen Sie nun die 4 Stellschrauben an, mit denen der Einbaurahmen am Gerät fixiert wird.
- ▶ Schieben Sie den Backofen vollständig in die Öffnung des Küchenschrankes.

### Elektroanschluss

- ▶ Schalten Sie die Netzanschlussdose spannungsfrei und schließen Sie das Gerät nach den örtlich geltenden Vorschriften an das Energienetz an.
- ▶ Führen Sie den Anschluss des Gerätes als Festanschluss aus.
- i** Bei der Elektroinstallation sind die örtlichen Vorschriften zu beachten. Die jeweiligen Absicherungen der von Ihnen gewählten Steckdosen müssen gewährleistet sein.

- i** Die Installation des Gerätes an das Elektronetz darf nur von einem qualifizierten Elektrofachmann durchgeführt werden, der die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektro-Versorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- i** Der Anschluss des Gerätes darf nur an eine nach der VDE 0100 ausgeführte Elektroanlage erfolgen.
- i** Bei einem Festanschluss muss installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden sein, z. B.: LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- i** Zur Erhöhung der Sicherheit empfiehlt der VDE in seiner Leitlinie DIN VDE 0100 Teil 739 dem Gerät einen FI-Schutzschalter mit einem Auslösestrom von 30mA (DIN VDE 0664) vorzuschalten.
- i** Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild, auf der Rückseite des Backofens. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

## 6 Backen/Braten mit dem Primus

### Vor der Inbetriebnahme

- ▶ Entnehmen Sie den Einstellkarton aus dem Backmuffel.
- ▶ Prüfen Sie, dass sich keine Kunststoffverpackungen oder Informationspapiere mehr im Ofen befinden.

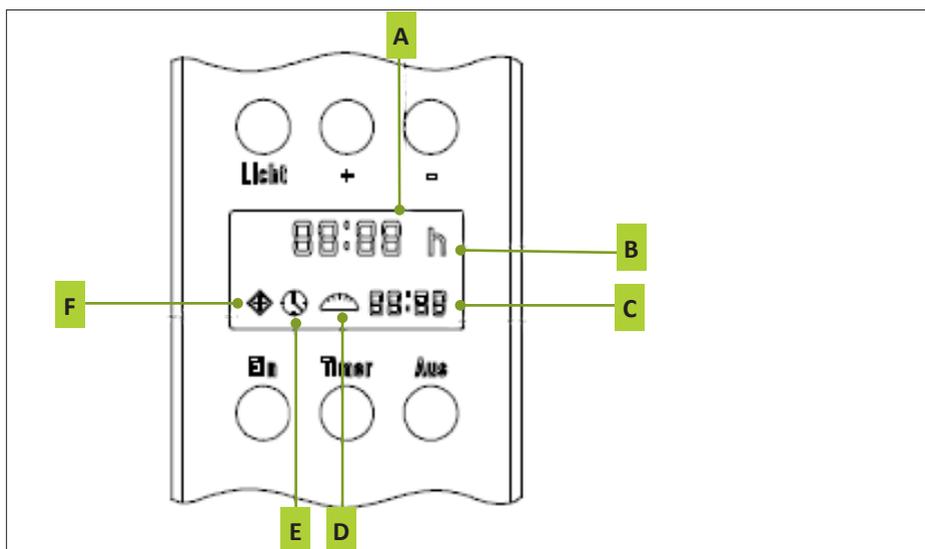
### Inbetriebnahme

- ▶ Stecken Sie den Ofen ein oder schalten Sie die Sicherungen ein.

**i** Beim Anlegen der Spannung macht der Backofen als erstes einen LED-Anzeigentest und prüft alle Signale, Summer und Leuchtmelder, indem er sie alle gleichzeitig für ca. 2 Sekunden ansteuert

- ▶ Tageszeit nach erfolgtem LED-Anzeigentest einstellen.

### Bedienblende



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
<b>A</b>	Tageszeit	<b>D</b>	Backzeit
<b>B</b>	Restwärmeanzeige	<b>E</b>	Timer-Funktion
<b>C</b>	Funktionsanzeige: Timer, Backzeit, Störmeldungen	<b>F</b>	Netz

Tab. 4: Bedienblende

## Timer

**i** Über die Timer-Funktion besteht die Möglichkeit, den Backofen mit einer voreingestellten Zeit zu starten. Wird bei aktiviertem Timer die eingestellte Zeit erreicht schaltet dieser automatisch ein.

► Stellen Sie dabei die Thermostate auf die gewünschte Temperatur ein.

### Vorheizen mit dem Timer

**i** Über die Timerfunktion kann **der Beginn der Vorheizzeit** festgelegt werden. Dadurch ist es möglich, den Ofen so einzustellen, dass er zu einer gewünschten Zeit backbereit ist.

**i** Bei der Berechnung der Zeit ist eine Aufheizzeit ca. 1Std. 15 min. und eine „Abstehzeit“ von 30 min. zu beachten.

**i** **Rechenbeispiel:** Am Abend um 20:00 Uhr wollen Sie, dass am nächsten morgen 08:00 Uhr der Ofen bereit zum Einschließen des Brotes ist.

► Zunächst ziehen Sie von 08:00 Uhr die Aufheizzeit von 1Std. 15 min. und eine „Abstehzeit“ von 30 min. ab.

**i** Damit erhalten Sie die Uhrzeit 06.15 Uhr.

► Nun berechnen Sie die Zeit zwischen 20.00Uhr und 06:15Uhr.

**i** Dies sind 10 Std. und 15min.

► Stellen Sie nun diese Zeit (10Std. und 15min.) im Timer ein.

► Stellen Sie nun noch die Thermostatregler auf die entsprechende Ober- bzw. Unterhitze.

**i** Der Ofen beginnt somit mit der Aufheizzeit um 6:15Uhr und wird pünktlich um 8:00 Uhr bereit zum Backen sein.

### Timer stellen/aktivieren

► Die Taste „TIMER“ **7** für ca. 5 Sekunden betätigen. Nun beginnt in der Anzeige der Position **E** Funktionsanzeige, die Stundenanzeige **C** zu blinken

► Stundenanzeige: Mit den Tasten „+“ **6** und „-“ **3** einstellen und mit der Taste „TIMER“ **7** bestätigen.

► Minutenanzeige: Mit den Tasten „+“ **6** und „-“ **3** einstellen und mit der Taste „TIMER“ **5** bestätigen.

**i** Wenn Sie an dieser Stelle für 5 Sekunden keine Taste betätigen, wird der eingestellte Wert automatisch übernommen.

**i** Der Timer wird über die Taste „TIMER“ **7** aktiviert. Bei aktiviertem Timer ist im Display das Symbol des Timer **E** und jeweils eingestellte Startzeit **C** des Backofens zu sehen.

## Backzeitüberwachung

**i** Um den Backprozess besser überwachen zu können besteht die Möglichkeit, einen Wecker zu aktivieren, nach Ablauf der vorgewählten Backzeit wird ein Signalton ausgesendet und die Anzeige beginnt zu blinken.

- ▶ Ist der Ofen ausgeschaltet, muss die Taste „TIMER“ **7** 2x hintereinander betätigt werden um die Backzeit zu aktivieren.
- ▶ Ist der Ofen eingeschaltet (Ofen heizt), so muss die Taste „TIMER“ **7** nur 1x betätigt werden
- ▶ Die Backzeit kann nun über die Tasten „+“ **6** und „-“ **3** von 1 Minute bis zu 2 Stunden variiert werden.
- ▶ Quittieren Sie dieses Signal.

**i** Die Signalisierung des Backzeitendes kann entweder mit der Taste „TIMER“ **7** oder durch öffnen der Ofentür quittiert werden. Der Ablauf der Backzeit kann jederzeit durch betätigen der Taste „TIMER“ **7** beendet werden.

**i** Nach dem ersten Einschalten des Ofens oder nach einem Netzspannungsausfall beträgt die Backzeit standardmäßig 5 Minuten. Wird der Wert der Backzeit verändert, so bleibt dieser neu eingestellte Wert bis zum nächsten aktivieren der Backzeit erhalten.

## Restwärmeanzeige

**i** Wird das Gerät ausgeschaltet, signalisiert der Backofen im Display eine anstehende Restwärme. Die Restwärmeanzeige **B** ist immer aktiv wenn die Temperatur am/ im Ofen 65°C überstiegen hat. Sie erlischt erst wenn die Temperatur wieder unter 60°C gefallen ist. An die Restwärme ist ein Gehäuselüfter gekoppelt. Der Lüfter läuft solange noch Restwärme vorhanden ist, auch wenn der Backofen ausgeschaltet ist.

## Störmeldungen

**i** Eventuell auftretende Störungen werden von der Steuerung alphanumerisch dargestellt.

- ▶ Bachten Sie hierzu die im Kapitel 10 „Störungen beheben“, aufgeführten Hinweise.
- ▶ Setzen Sie sich mit dem Kundendienst der Firma Häussler oder einem Fachmann in Ihrer Nähe in Verbindung.

## Tageszeit stellen

- ▶ Die Taste „AUS“ **8** für ca. 5 Sekunden betätigen. Nun beginnt in der Anzeige Tageszeit **A**, die Stundenanzeige zu blinken

- ▶ Stundenanzeige: Mit den Tasten „+“ **6** und „-“ **3** einstellen und mit der Taste „AUS“ **8** bestätigen.
- ▶ Minutenanzeige: Mit den Tasten „+“ **6** und „-“ **3** einstellen und mit der Taste „AUS“ **8** bestätigen.

**i** Wenn Sie an dieser Stelle für 5 Sekunden keine Taste betätigen wird der eingestellte Wert automatisch übernommen.

## Ober- und Unterhitze

- ▶ Stellen Sie die 2 Thermostate **2**, **10** auf die gewünschten Temperaturen ein.

**i** Zur Identifikation der Teile siehe Lieferumfang Seite 10.

**i** Während des Backvorgangs werden über die zwei orangefarbenen Zustandsmeldungen **5**, **9** die Zustände der Ober- und Unterhitzebackplatten angezeigt.

## Temperaturveränderung

**i** Nach dem Aufheizprozess schalten die Thermostate selbständig ab. Beim anschließenden „Abstehen“ verteilt sich die Hitze im Backraum und in den gesamten Steinflächen gleichmäßig, wodurch es zu einem Temperaturanstieg von 30-50°C kommt.

**i** Diesen Temperaturanstieg können Sie mit Hilfe der Kontrollleuchten **5**, **9** von Ober- bzw. Unterhitze beobachten. Wenn Sie den Thermostatkebel **2**, **10** drehen, werden die Kontrollleuchten **5**, **9** erst bei der erhöhten Temperatur wieder erlöschen.

## Vor dem ersten Backen

**i** Grundvoraussetzung für ein gleichbleibend gutes und gleichmäßiges Backergebnis ist, dass keine Restfeuchtigkeit enthalten ist.

- ▶ Bevor Sie zum ersten Mal backen, heizen Sie den Backmuffel trocken.

**i** Durch das „Trockenheizen“ verdampft die restliche im Schmortenstein verbliebene Feuchtigkeit, welche bei der Herstellung des Naturproduktes zurückbleibt.

**i** Bei der Inbetriebnahme des Geräts entsteht ein Neugeruch. Dieser ist nicht zu vermeiden. Er entsteht außerhalb des Backofenraumes und wird nach mehrfachem Benutzen des Ofens verschwinden.

- ▶ Schalten Sie den Backofen ein **11**.
- ▶ Heizen Sie den Ofen (Ober- **2** und Unterhitze **10**) auf ca. 250° C auf.
- ▶ Nach ca. 1 Stunde die Ofentüre **14** öffnen und geöffnet lassen.

- ▶ Nach ca. 2 Stunden kann das Gerät wieder ausgeschaltet werden **8**.
- ▶ Türe **14** geöffnet lassen bis der Ofen ausgekühlt ist.

### Brot backen

- ▶ Stellen Sie je nach Zusammensetzung des Teiges, die Oberhitze **2** auf ca. 280 °C und die Unterhitze **10** auf ca. 190 °C ein.
- i** Nach ca. 1 1/4 Stunde erlöschen die Zustandsmeldungen **5**, **9** der Thermostate. Dies bedeutet, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- i** Während des Aufheizens muss die Türe **14** ganz geschlossen bleiben.
- ▶ Lassen Sie den eingeschalteten Ofen noch ca. 30 Minuten „abstehen“, damit sich die Wärme im Backraum gleichmäßig verteilt.
- i** Dadurch wird ein gleichmäßiges Backergebnis erreicht. Lässt man den Ofen nicht abstehen, so ist es möglich, dass das Brot am Boden festbrennt.
- ▶ Schießen Sie danach den Teig ein. Achten Sie darauf, dass die Türe **14** nicht unnötig lange geöffnet bleibt.
- ▶ Schalten Sie den Backofen nach dem Einschießen ab **8**.
- i** Der Backvorgang erfolgt stromlos. Das Brot wird, wie beim Holzbackofen, auf schonende Weise durch die Speicherwärme der Schamotteplatten bei fallender Hitze gebacken.

### Der Primus als Bratofen

- i** Der Primus-Elektro-Steinbackofen eignet sich auch sehr gut zum Braten von Fleisch, Geflügel und Spanferkel.
- ▶ Verwenden Sie beim Braten passende Pfannen und Kasserollen.



#### **Tipp: Passende Pfannen und Kasserollen**

Mit den Pfannen und Kasserollen von HÄUSSLER garen Sie Ihren Braten optimal.

## 7 Wissenswertes

**i** Zwischen den einzelnen Backgängen sollte die Tür **14** des Ofens etwa 10 Minuten geöffnet werden und danach weitere 5 Minuten bei geschlossener Tür **14** abstehen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

### Allgemeine Temperatureinstellungen

Gebäckart	Oberhitze	Unterhitze
Brot	290 °C	190 °C
Pizza, Dennete, Fladenbrot etc.	300 °C	210 °C
Süße Hefeteige und Kleingebäck	210 °C	130 °C
Rührteige	190 °C	110 °C
Biskuits	210 °C	130 °C
Mürb- und Blätterteige	210 °C	120 °C

### Temperatureinstellungen / Rezepte

Gebäckart	Oberhitze °C	Unterhitze	Backzeit
Schwedische Apfeltorte	210	130	45 - 50 Min.
Käsekuchen	210	130	60 Min.
Schneller Kirschkuchen	210	130	50 Min.
Tiroler Nußkuchen	190	110	60 Min.
Hefezopf	210	130	45 - 50 Min.
Zwetschkuchen mit Hefeteig	200	110	35 Min.
Vollkorn-Bienenstich	210	130	25 Min.
Hefe Schneckenudeln	220	120	20 Min.
Fein gerührter Gugelhupf	200	130	45 - 60 Min.
Buchweizentorte	200	110	40 Min.
Biskuitrolle	190	110	10 Min.
Biskuit	180	110	40 Min.
Apfelkuchen mit Quarkguß	200	110	40 Min.
Quarkstollen	180	120	50 - 60 Min.

Gebäckart	Oberhitze °C	Unterhitze	Backzeit
Früchtebrot	230	140	60 - 90 Min.
Laugenbrezeln oder Weckle	240	160	15 Min.
Käsegebäck	200	140	10 Min.
Vollkorn-Seelen	250	170	15 Min.

## Temperatureinstellungen Braten

	Oberhitze °C	Unterhitze	Backzeit
Spanferkelhälfte	280	200	2 1/2 - 3 1/2 h
Geflügel	250	180	1 1/2 - 2 1/2 h
Rinder- oder Schweinebraten	260	180	2 h

## 8 Reinigen

### ⚠ VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- ▶ **Türglas erst nach vollständiger Abkühlung reinigen.**
- ▶ **Türglas erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.**

### ACHTUNG

#### Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

Reinigung von heißen Oberflächen kann zu Spannungen im Material führen und dadurch Risse verursachen und das Gerät beschädigen

- ▶ **Gerät nicht im heißen Zustand reinigen.**
- ▶ **Gerät abkühlen lassen.**

- i** Sauberkeit ist eine Voraussetzung für hygienisches Backen. Eine regelmäßige Reinigung ist wichtig.
- i** Das Türglas darf nur in kaltem Zustand gesäubert werden. Verwenden Sie klares Wasser mit ein wenig haushaltsüblichem Reinigungsmittel.
- i** Die Türinnenseite kann, zur leichteren Säuberung, mit einem Spezialreinigungsmittel behandelt werden.



#### Tipp: Spezialreinigungsmittel

Mit dem Grill- und Backofen-Reiniger von HÄUSSLER reinigen Sie mühelos und gründlich die Türen Ihres Steinbackofens.

- i** Verwenden Sie keine Scheuermittel und keine harten Schwämme oder Bürsten. Diese können die Oberflächen zerkratzen.
- i** Der Schamottestein wird beim häufigen Gebrauch fleckig und dunkel. Es brennen sich Mehl- und Teigrückstände sowie Flüssigkeiten vom Belag der Küche, Pizzen etc. ein. Dies ist nur ein Schönheitsfehler, die Backqualität des Ofens bleibt unvermindert. Der Ofen nimmt dadurch keinen Schaden.
- i** Durch das Aufheizen entsteht ein selbstreinigender Effekt. Angebrannte Teile lösen sich und können dann ausgekehrt werden.

## Reinigen

- ▶ Die Schamotte-Backfläche mit einem Besen mit Naturborsten oder mit einem Messingbesen reinigen bzw. auskehren.
- ▶ Reinigen Sie Backfläche hin und wieder im lauwarmen oder kalten Zustand mit einem feuchten Lappen **ohne** Reinigungsmittel.
- ▶ Außenflächen bei abgekühltem Ofen mit einem feuchten Lappen reinigen.

**i** Zum bequemen Reinigen der Türe und der eingebauten Gläser können Sie diese mit dem mitgelieferten Zubehör auch auf einfache Weise demontieren. Bitte beachten Sie hierzu die nachfolgend beschriebene Vorgehensweise.

## Türausbau



### 1. Imbus-Schlüssel als Verriegelung

- ▶ Benutzen Sie die mitgelieferten Imbus-Schlüssel als Verriegelung.
- ▶ Setzen Sie die kürzere Seite der Schlüssel bei vollständig geöffneter Türe in die dafür vorgesehenen Bohrungen der Scharniere.



### 2. Türe heraus heben

- ▶ Heben Sie die Türe mit beiden Händen nach oben aus der Verankerung heraus.

## Türinnenglas demontieren



### 1. Imbus-Schlüssel als Verriegelung

- ▶ Benutzen Sie einen der mitgelieferten Imbus-Schlüssel als Verriegelung.
- ▶ Setzen Sie die kürzere Seite des Schlüssel bei vollständig geöffneter Türe in die dafür vorgesehenen Bohrung des Scharniers.



### 2. Lösen der Schrauben

- ▶ Nehmen Sie den zweiten Imbus-Schlüssel und lösen die 3 Innensechskantschrauben des vorderen Haltebleches der Dichtscheibe.



### 3. Dichtscheibe entfernen

- ▶ Heben Sie die Dichtscheibe im vorderen Bereich leicht an und ziehen Sie diese aus der hinteren Befestigung heraus.



### 4. Reinigen

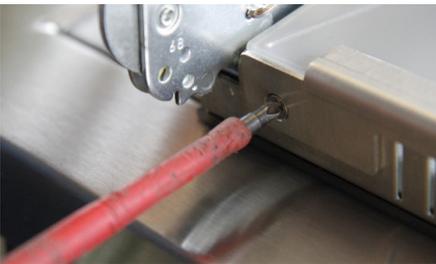
- ▶ Sie haben nun die Möglichkeit die Gläser und die Blechteile der Backofentüre sehr einfach zu reinigen.

- ▶ Bauen Sie die Türe in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

## Was wenn das Türinnenglas sich nicht entfernen lässt?

**i** Wenn das Türinnenglas stark verschmutzt ist, kann es vorkommen, dass es sich nicht herausziehen lässt.

- ▶ Entfernen Sie die Türe wie in „Türausbau“ auf Seite 22 beschrieben und legen Sie diese auf eine feste Unterlage.



### 5. Schrauben lösen

- ▶ Lösen Sie die Schrauben an der Unterseite der Türe.



### 6. Halteblech lösen

- ▶ Lösen Sie nun das Halteblech vom Türinnenglas.
- ▶ Drücken Sie dazu das Halteblech in Richtung der Schrauben.

- ▶ Entfernen Sie nun die Türinnenglasscheibe wie unter Punkt 2 und 3 „Türinnenglas demontieren“ beschrieben.
- ▶ Reinigen Sie die Türe gründlich.
- ▶ Bauen Sie die Türe in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

## 9 Wartung

### ⚠ WARNUNG

**Lebensgefahr durch Netzspannung 400 V / 50 Hz**

Elektrischer Schlag

- ▶ **Vor allen Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung trennen.**
- ▶ **Wartungsarbeiten an elektrischen Komponenten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.**

### ACHTUNG

**Verbrennungsgefahr**

Verbrennungen an Fingern und Händen

- ▶ **Birne nur bei kaltem Ofen wechseln.**

### Birne wechseln



#### 1. Glasdeckel abschrauben

- ▶ Schrauben Sie das Glas von der Fassung und ziehen Sie es ab.



#### 2. Birne abschrauben

- ▶ Schrauben Sie die Birne gegen den Uhrzeigersinn ab.
- ▶ Verwenden Sie dabei ein Tuch!



#### 3. Neue Birne eindrehen

- ▶ Verwenden Sie ein Tuch zum Anfassen der Birne.
- ▶ Schrauben Sie die neue Birne ein.



#### 4. Glas aufsetzen

- ▶ Schrauben Sie das Glas wieder in die Fassung.

## 10 Störungen beheben

Störung	Ursache	Behebung
Backofen wird nicht heiß	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Es wurde keine Temperatur am Thermostat eingestellt.</li> <li>2. Sicherung der Hausinstallation ist nicht eingeschaltet</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Temperatur am Thermostat einstellen und prüfen ob die orangefarbenen Zustandsmeldungen der Thermostate leuchten.</li> <li>▶ Sicherung der Hausinstallation einschalten.</li> </ul>
Backofenleuchte ist defekt	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sicherung der Hausinstallation ist nicht eingeschaltet.</li> <li>2. Backofenleuchte muss ausgetauscht werden</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Schalten Sie die Sicherung der Haushaltsinstallation ein.</li> <li>▶ Trennen Sie das Gerät elektrisch vom Netz, ziehen Sie hierzu den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation aus. Wechseln Sie anschließend die Backofenleuchte nur bei kaltem Ofen aus, es besteht Verbrennungsgefahr.</li> </ul>
Im Anzeigefeld des Backofens wird „Er Pt“ angezeigt	PT100 Restwärme-Fühler gebrochen.	▶ Setzen Sie sich mit dem Häussler-Kundendienst in Verbindung.
Im Anzeigefeld des Backofens wird „Er th“ angezeigt	Übertemperaturschalter hat ausgelöst.	▶ Setzen Sie sich mit dem Häussler-Kundendienst in Verbindung.
Der Schamottestein ist gebrochen		▶ Setzen Sie sich mit dem Häussler-Kundendienst in Verbindung.
Brot verbrennt oben	Oberhitze ist zu hoch eingestellt.	▶ Temperatur verringern

## Störungen beheben

Brot verbrennt unten	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ofen ist zu wenig abgestanden und die Hitze hat sich nicht richtig verteilt.</li> <li>2. Zu wenig Mehl am Teigling beim Einschießen</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ofen vor dem Einschießen ca. 30 Minuten abstehen lassen</li> <li>▶ Mehr Mehl an den Teigling streuen oder Kleine nehmen</li> </ul>
Brotkruste klebt unten am Stein fest	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zu starke Unterhitze</li> <li>2. Zu wenig Mehl am Teigling beim Einschießen</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Temperatur verringern</li> <li>▶ Mehr Mehl an den Teigling streuen oder Kleine nehmen</li> </ul>
Brot reißt auf	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Der Teig ist zu fest</li> <li>2. Der Teig ist zu wenig eingeschnitten</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Teig durch mehr Flüssigkeit weicher kneten</li> <li>▶ Teig tiefer einschneiden</li> </ul>
Innenbeleuchtung funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kein Strom</li> <li>2. Birne defekt</li> <li>3. Schalter defekt</li> <li>4. Zeitschaltuhr steht nicht auf 0</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren</li> <li>▶ Birne austauschen</li> <li>▶ Schalter austauschen</li> <li>▶ Zeitschaltuhr auf 0 stellen</li> </ul>
Heizung funktioniert nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kein Strom</li> <li>2. Thermostat defekt</li> <li>3. Heizplatte defekt</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren</li> <li>▶ Thermostat austauschen</li> <li>▶ Heizplatte austauschen</li> </ul>
Kontrolllampen leuchten nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kein Strom</li> <li>2. Kontrolllampen defekt</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren</li> <li>▶ Kontrolllampen austauschen</li> </ul>
Der Ofen funktioniert gar nicht	Kein Strom	▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren
Der Ofen schaltet nicht aus	Thermostat defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Stecker ziehen</li> <li>▶ Thermostat austauschen lassen</li> </ul>

Tab. 5: Störungen beheben

**Bei weiteren Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicrufnummer:  
+49 73 71/93 77-13**

## 11 Entsorgen

**i** Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die wieder verwertet werden können.

► Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.



## 12 Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten

### **WARNUNG**

Die folgenden Seiten sind ausschließlich für technisches Fachpersonal vorgesehen!

- ▶ **Keine selbständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.**

 Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

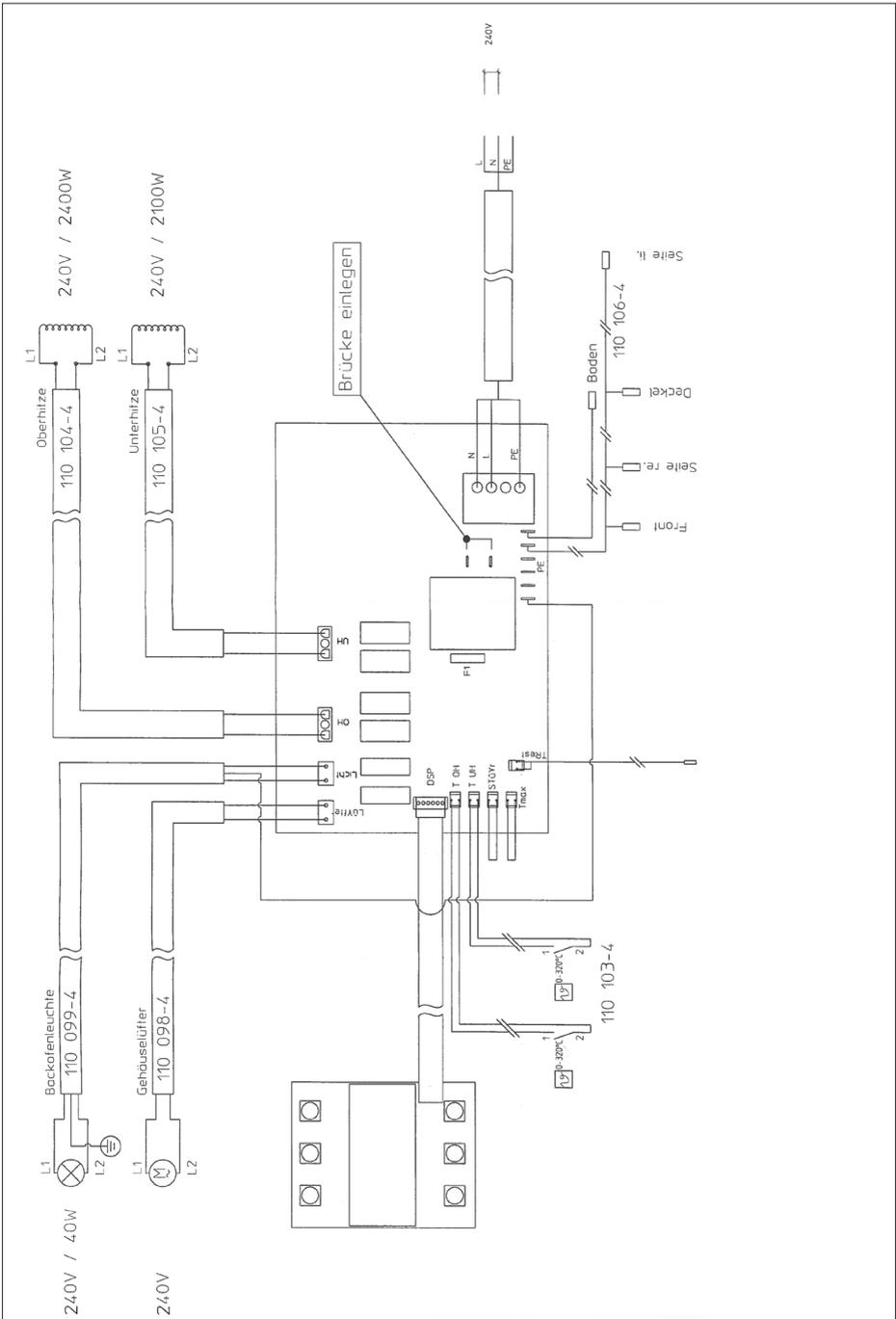
### Schaltpläne

### **WARNUNG**

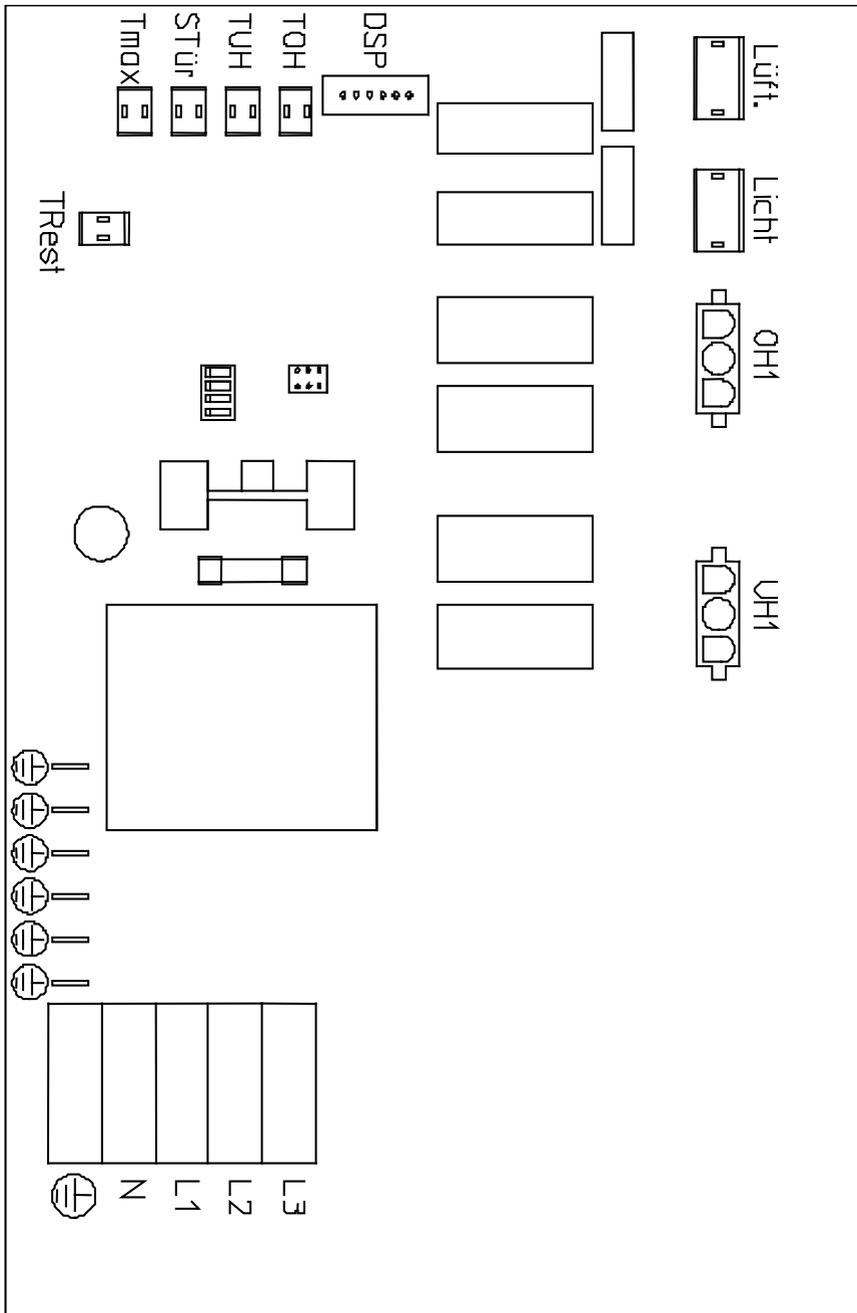
**Lebensgefahr durch Netzspannung 400 V / 50 Hz**

Elektrischer Schlag

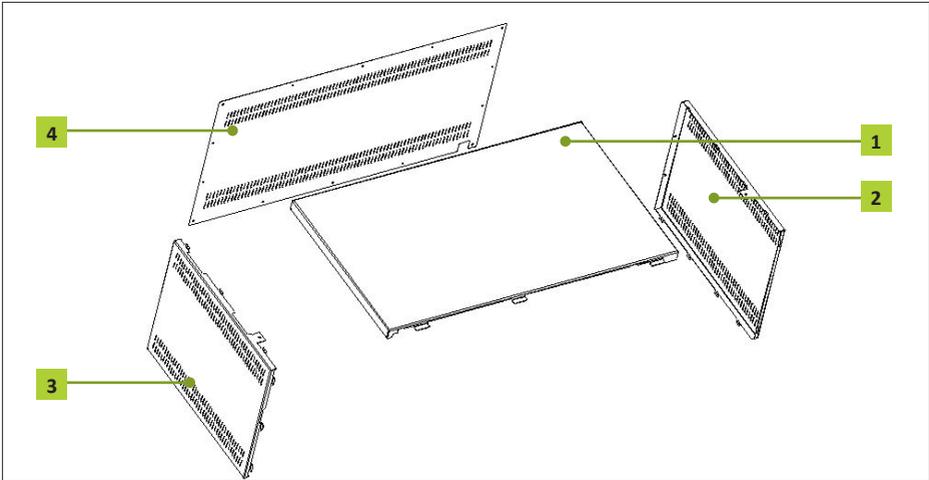
- ▶ **Vor allen Reparaturarbeiten das Gerät von der Stromversorgung trennen.**
- ▶ **Keine Arbeiten an der Elektronik des Gerätes ausführen.**
- ▶ **Bei Problemen mit der Elektronik eine Elektrofachkraft verständigen.**



## Mainboard

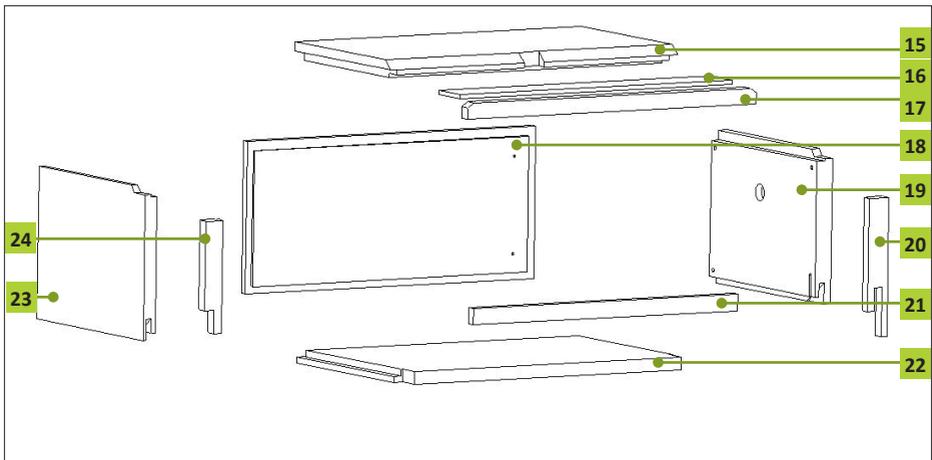
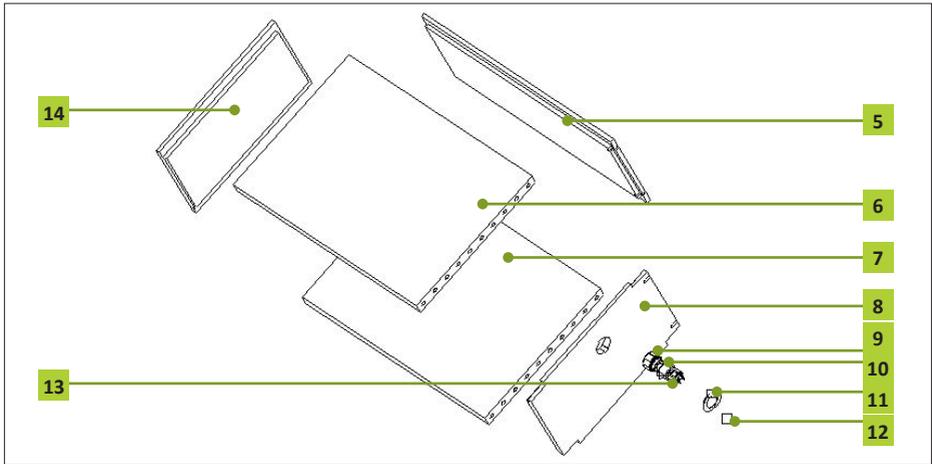


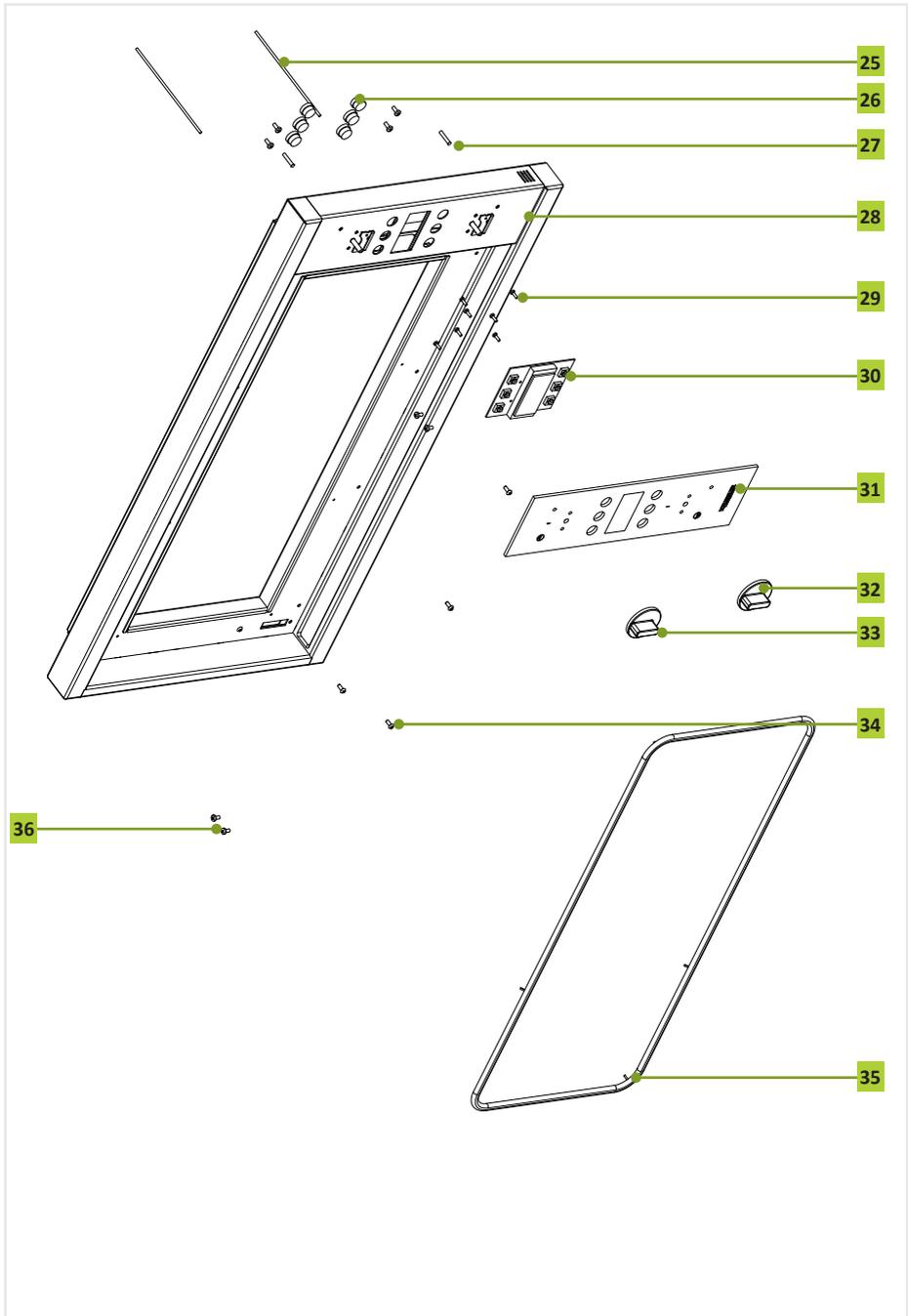
## Teilelisten



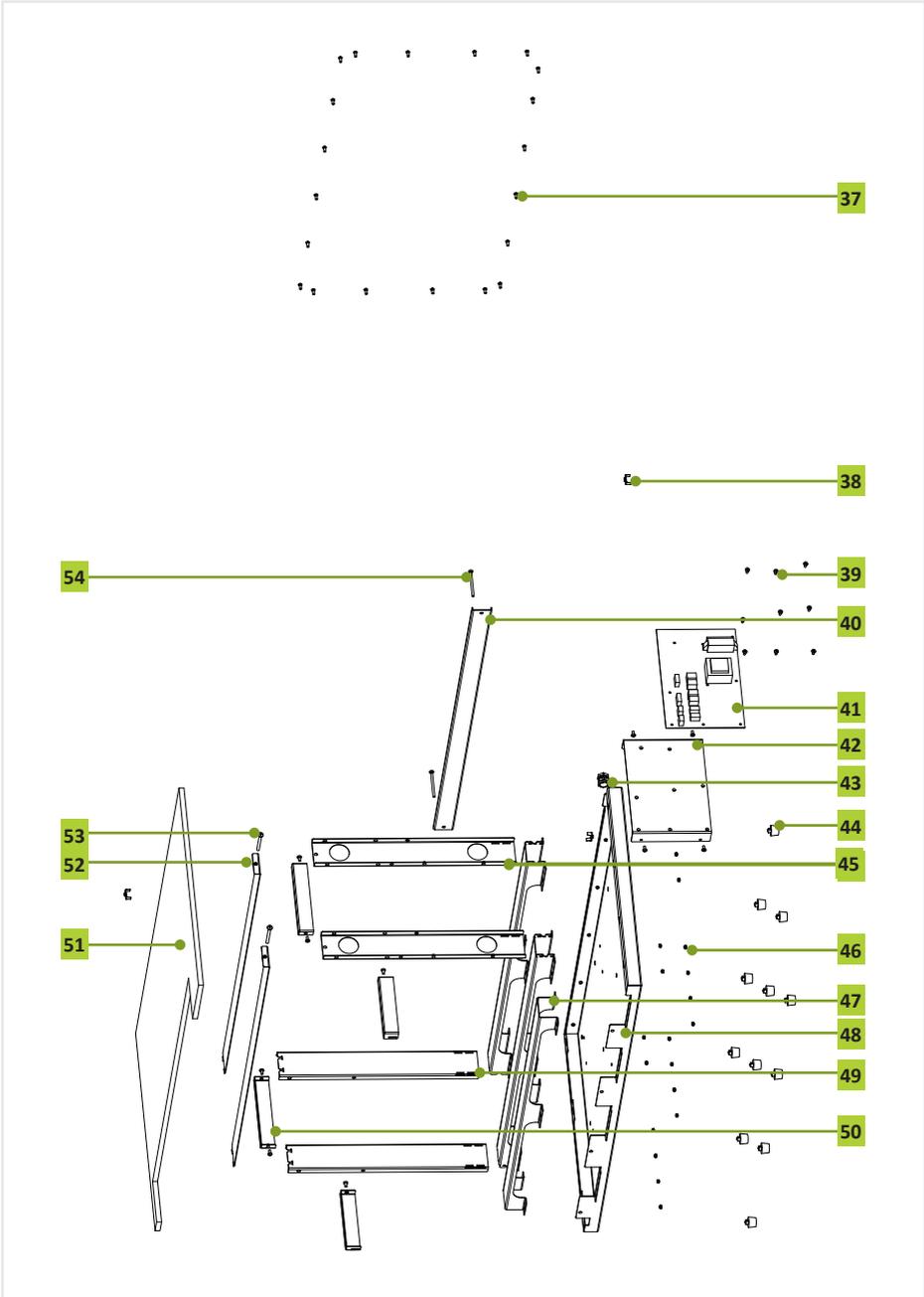
Pos.-Nr.	Benennung
1	Deckelblech
2	Seitenblech rechts
3	Seitenblech links
4	Rückwandblech

<b>Pos.-Nr.</b>	<b>Benennung</b>
5	Cordieritplatte Rückwand
6	Schamotteplatte Decke
7	Schamotteplatte Boden
8	Cordieritplatte Seite rechts
9	Lampenglas Ersatzglas oval
10	Glühbirne 40W
11	Bügel f. Leuchte
12	Linsenschraube DIN 7985 M4x8
13	Lampenfassung kpl.
14	Cordieritplatte Seite links
15	Isolierung Decke
16	Isolierung Decke Einlage
17	Isolierung Front oben
18	Isolierung Rückwand
19	Isolierung Seite rechts
20	Isolierung Front rechts
21	Isolierung Front unten
22	Isolierung Boden
23	Isolierung Seite links
24	Isolierung Front links





<b>Pos.-Nr.</b>	<b>Benennung</b>
25	Temperaturfühler
26	Druckknopf
27	Lichtleiter
28	Frontrahmen
29	Schraube M3x10 DIN7985
30	Displayplatine
31	Glasblende
32	Thermostat Unterhitze
33	Thermostat Oberhitze
34	ISO7380 1 M4x10
35	Türdichtung
36	Schraube M4x8 DIN7985



Pos.-Nr.	Benennung
37	ISO 7380 1 M4x10
38	Erdung
39	Schraube M4x8 DIN 7985
40	Spannbügel hinten
41	Platine
42	Konsole für Mainboard
43	Mutter
44	Gerätefuß
45	Seitenständer recht
46	Blindniete
47	Auflageprofil
48	Bodenblech
49	Seitenständer links
50	Verbindungsstrebe
51	Isolierungsdeckelplatte
52	Spannbügel oben
53	Schraube M5x50 DIN7985
54	Schraube M4x60 DIN7985
55	Kabelbaum

Tab. 6: Teileliste Elektro-Steinbackofen Primus

## 13 Zubehör

### Lochblech



Für Kleingebäck. Optimale Wärmeübertragung durch Lochraster aus Aluminium. Rand: 1,5 cm, Lochung: 3 mm  
Maße 40 x 60 cm

Artikelnummer: 3/300738

### Dauerbackfolie



Top-Antihaft-Effekt! Extra stabile Ausführung.  
Maße 39 x 58 cm

Artikelnummer: 3/301400

### Backstation



Die mobile Komplettlösung

Das fahrbare Untergestell mit ausziehbarer Massivbuchenholz-Arbeitsplatte, einem Auszug als Platz für die Teigknetmaschine Alpha und 2 weiteren großen Ablageflächen ist komplett aus Edelstahl.  
Maße: 85 x 56,5 x 85,5 cm, Gewicht: 54 kg

Artikelnummer: 2/202000

Dieses und weiteres Zubehör finden Sie unter <http://shop.backdorf.de> und in den Katalogen der Firma Häussler.

# 14 EG-Konformitätserklärung

## EG-Konformitätserklärung

im Sinne der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anh. II 1. A

### Hersteller

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Heiligkreuztal

### In der Gemeinschaft ansässige Person, die bevollmächtigt ist, die relevanten technischen Unterlagen zusammenzustellen

Beatrice Urban

Karl-Heinz Häussler GmbH

### Beschreibung und Identifizierung der Maschine

Produkt / Erzeugnis	Elektrosteinbackofen
Typ	Backofen
Projektnummer	PRJ-2017-11-10-0001
Handelsbezeichnung	PRIMUS-Elektrosteinbackofen
Funktion	Backen, Braten, Garen von Lebensmitteln in Gebäuden/Küchen.

### Es wird ausdrücklich erklärt, dass die Maschine allen einschlägigen Bestimmungen der folgenden EG-Richtlinien bzw. Verordnungen entspricht:

2009/125/EG	Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte (Neufassung) Veröffentlicht in L 285/10 vom 31.10.2009
2006/42/EG	Richtlinie 2006/42/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Mai 2006 über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/EG (Neufassung) (1) Veröffentlicht in L 157/24 vom 09.06.2006
2014/30/EU	Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit (Neufassung) Veröffentlicht in L 96/79 vom 29.03.2014

### Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 60335-2-36:2002/A11:2012	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-36: Besondere Anforderungen für elektrische Herde, Brat- und Backöfen und Kochplatten für den gewerblichen Gebrauch
EN 1672-2:2005+A1:2009	Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
EN ISO 13849-1:2015	Sicherheit von Maschinen — Sicherheitsbezogene Teile von Steuerungen — Teil 1: Allgemeine Gestaltungsleitsätze (ISO 13849-1:2015)
EN 62061:2005/A2:2015	Sicherheit von Maschinen — Funktionale Sicherheit sicherheitsbezogener elektrischer, elektronischer und programmierbar elektronischer Steuerungssysteme
EN 60204-1:2006/AC:2010	Sicherheit von Maschinen - Elektrische Ausrüstung von Maschinen - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
EN 55014-2:1997/A2:2008	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit; Produktfamiliennorm
EN 55014-1:2006/A2:2011	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
EN 61000-3-2:2014	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom ? 16 A je Leiter) IEC 61000-3-2:2014

## EG-Konformitätserklärung

im Sinne der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, Anh. II 1. A

---

### Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 61000-3-3:2013	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3- 3: Grenzwerte — Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungsversorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom $\leq 16$ A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen IEC 61000-3-3:2013
EN 55014-1:2006-12	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung

Heiligkreuztal, 15.11.2017

Ort, Datum



Unterschrift

Mayer Roland  
Technischer Leiter

Seite 2/2

## 15 Garantie

Auf Ihr Gerät erhalten Sie 12 Monate Werksgarantie, beginnend ab dem Rechnungsdatum. Das Gerät wurde von der Karl-Heinz Häussler GmbH nach den neuesten Erkenntnissen der Technik gefertigt. Alle Geräte, die unser Werk verlassen, bestehen aus hochwertigen Materialien und wurden eingehend geprüft.

### Garantie-Leistungen

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

vielen Dank für das Vertrauen, das Sie Häussler mit dem Kauf Ihres Gerätes entgegengebracht haben. Wir freuen uns, dass Sie sich für Qualität entschieden haben! Die Garantiezeit beträgt 12 Monate ab Rechnungsdatum, die Gewährleistung laut gesetzlicher Regelung 24 Monate. Garantie-Leistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

#### Von der Garantie ausgenommen sind

- alle Verschleißteile, wie z. B. Antriebsriemen,
- leicht zerbrechliche Teile,
- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind,
- Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind, und
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde.

#### Wir beheben Mängel kostenlos, wenn sie

- nachweislich auf Material- oder Bearbeitungsfehler seitens Herstellung beruhen,
- unverzüglich nach Feststellung an uns gemeldet werden und
- innerhalb der Garantiezeit an uns gemeldet werden.

Alle Leistungen, z. B. Reparaturen, die von und neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rechnung. Dazu zählen auch Transport, Verpackung sowie An- und Abfahrzeiten. Ausgewechselte Teile werden unser Eigentum bzw. müssen an uns kostenfrei zurückgeschickt werden. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist – ausgeschlossen.

### Leistung nach Garantiezeit

Selbstverständlich sind wir auch nach Ablauf der Garantiezeit für Sie da. Bei Funktionsfehler senden Sie uns Ihre Fehlerbeschreibung. Geben Sie bitte auch Ihre Telefonnummer für Rückfragen an. Sie können auch gerne unseren Kundendienst anrufen.

**Servicerufnummer: +49 73 71/93 77-13**

# Besuchen Sie unser Backdorf...

Wir, die Firma HÄUSSLER, beschäftigen uns seit über 35 Jahren mit dem genussvollen Selbermachen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit über 90 Mitarbeitern und haben unseren Firmensitz im oberschwäbischen Heiligkreuztal. Hier produzieren wir unsere Geräte, wie beispielsweise unsere Holzbacköfen, selbst.

Besuchen Sie uns doch einmal in unserem Backdorf! So nennen wir liebevoll unsere Ausstellungs- und Verkaufsräume. Diese laden zum Verweilen ein und Sie können Ihre Wunschgeräte hautnah erleben. Wir, die Familie Häußler und unsere kompetenten Mitarbeiter, beraten Sie gerne und zeigen Ihnen unsere Steinbacköfen, Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen usw. im täglichen Einsatz. Ganzjährig bieten wir auch zahlreiche Back- und Nudelvorführungen an. Sie werden sehen, ein Besuch lohnt sich immer.

Besuchen Sie unser Backdorf auch online unter [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)



## Unser Service für Sie

- Informationsmaterial für Ausflugsziele und Übernachtungsmöglichkeiten in unserer Nähe
- Gemütliche Beratungstuben
- Kinderspielecke
- Gästetoiletten mit Wickelmöglichkeit
- Sitzgelegenheiten
- Verladeservice
- Vor-Ort-Service für Ihre Geräte bei uns im Haus

## Außerdem bieten wir Ihnen

- Seminarräume mit Beamer
- Buchungsservice für Übernachtungen
- Regelmäßige Back-, Nudel- und Räuchervorführungen
- Vorführungen für Gruppen und Vereine auf Anfrage

## Anreise ins Backdorf



## Mit dem Zug oder Flugzeug

Genießen Sie die Fahrt zu uns ohne Stress und Staus. Wir holen Sie gerne auf dem Riedlinger Bahnhof oder dem Flugplatz in Mengen ab. Ein Anruf genügt.

**HÄUSSLER**  
SO WIRD NATUR KÖSTLICH.

Karl-Heinz Häussler GmbH  
Nussbaumweg 1  
D-88499 Heiligkreuztal  
Telefon +49 73 71/93 77-0  
Telefax + 49 73 71/93 77-40  
E-Mail: [info@backdorf.de](mailto:info@backdorf.de)

Ausgabe: 17.11.2017