

Betriebsanleitung Elektro-Steinbackofen MASTER

Original-Betriebsanleitung



Inhalt

1. Willkommen ...	4
... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen!	4
2. Zu Ihrer Sicherheit	5
Symboltabelle	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	5
Grundlegende Regeln	5
Sicherheitshinweise	5
3. Produktübersicht	8
Produktbeschreibung	8
Technische Daten	8
Untergestell	9
Dampfableitungssystem	10
4. Lieferumfang	11
Gerät aufstellen	12
Gerät erstmalig reinigen	12
Gerät anschließen	12
Trockenheizen	12
5. Master – Backofen als Einbaugerät	13
Lieferumfang „Einbaublende“	13
Vorbereitung für den Einbau	14
Elektroanschluss	15
Bildanleitung Einbaublende montieren	15
6. Backen / Braten mit dem Master	17
Vor der Inbetriebnahme	17
Inbetriebnahme	17
Bedienblende	17
Timer	18
Backzeitüberwachung	18
Restwärmeanzeige	19
Störmeldungen	19
Tageszeit stellen	19
Ober- und Unterhitze	19
Temperaturveränderung	20
Vor dem ersten Backen	20
Brot backen	20
Der Master als Bratofen	21
Schwadenerzeuger und Einfülltrichter für die Wasserzuführung anbauen	22
Backen mit dem Schwadenerzeuger	23

7. Wissenswertes.....	25
Brot-Rezept	25
Allgemeine Temperatureinstellungen	27
Temperatureinstellungen / Rezepte	27
Temperatureinstellungen Braten	28
Was bedeutet Schwaden?	28
Richtwerte zur Schwadengabe	29
Rinder- oder Schweinebraten (ca. 1,5 kg Stücke Fleisch mit Knochen).....	29
8. Reinigen.....	30
Türausbau	31
Türinnenglas demontieren	32
Was wenn das Türinnenglas sich nicht entfernen lässt?	33
Entkalken	33
9. Wartung	34
Birne wechseln	34
10. Störungen beheben	35
Hinweis zu Schamottesteinen.....	37
11. Entsorgen	38
12. Für Fachpersonal: Schaltpläne und Teilelisten.....	38
Schaltpläne	38
Schaltplan USA.....	40
Teilelisten.....	41
13. Zubehör	47
14. EG-Konformitätserklärung.....	49
15. Garantie.....	51
Garantie-Leistungen	51
Leistung nach Garantiezeit	52

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.

Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

Ihre Familien Häußler

und das engagierte Backdorf-Team

2. Zu Ihrer Sicherheit

Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Master 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 400 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 viert 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.

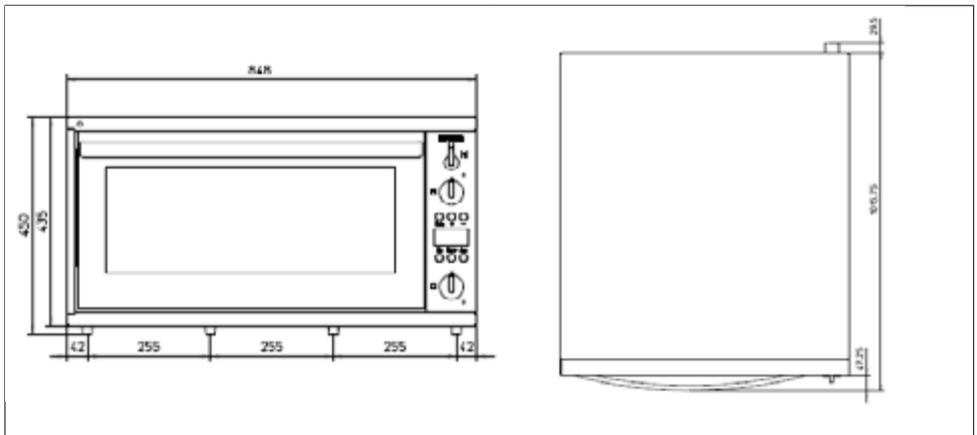
3. Produktübersicht

Produktbeschreibung

Wie alle unsere Elektro-Steinbacköfen ist auch der Master 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 83 x 61 cm backen Sie im Master bis zu 9 kg Brot oder 30 Brötchen oder 20 Brezeln, 6 Zöpfe oder bis zu 10 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

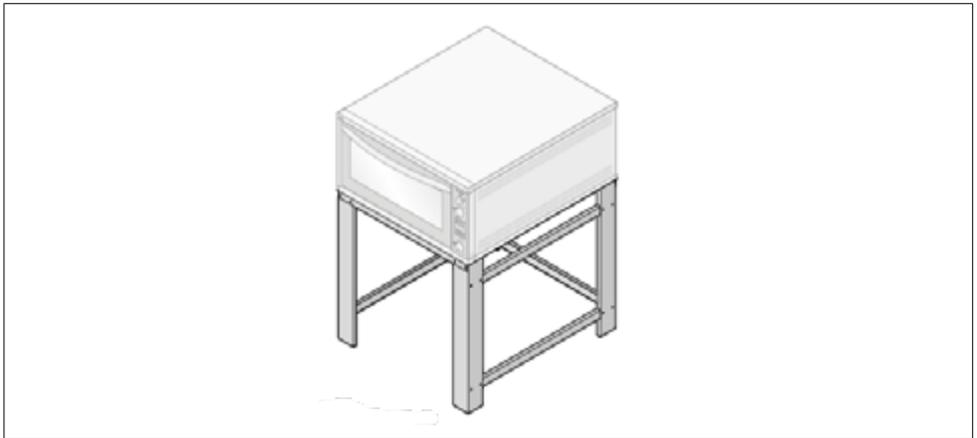


Benennung	Wert
Fassungsvermögen	9 kg Brot oder 30 Brötchen, 20 Brezeln oder 10 kg Fleisch, 5 Pizzen
Backfläche B x T	83 x 61 cm
Backraumhöhe	23 cm
Temperaturbereich	50 bis 320 °C Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar

Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt
Zeitschaltuhr	Digitale Timerfunktion
Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen Einbauschränk
Ofenabmessungen B x T x H	84,8 x 104,5 x 45 cm
Gewicht	149 kg
Anschlusswert	400 V / 6,6 kW
Anschlusskabel	2 m lang, CEE-16 A-Stecker

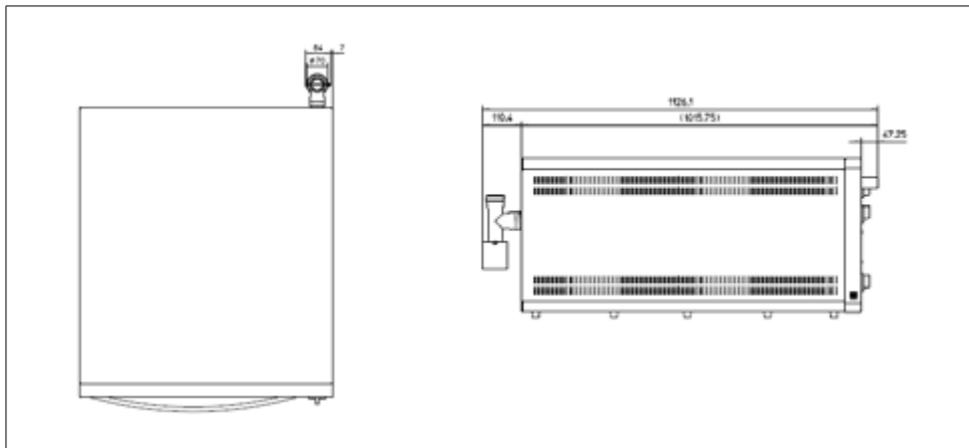
Tab. 2: Technische Daten

Untergestell



Benennung	Wert
Fußgestell	Höhe: 80 cm Einschusshöhe: 90 cm

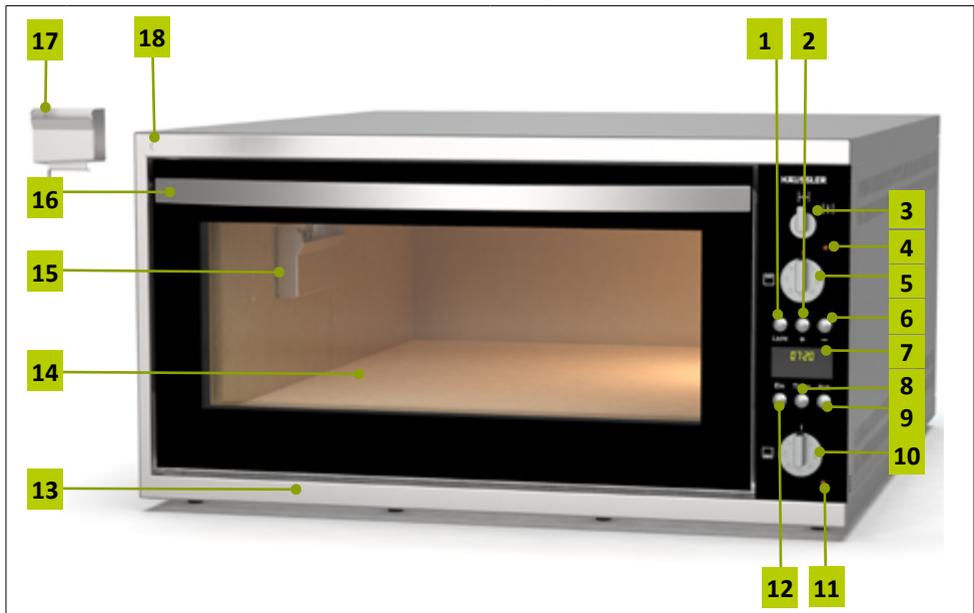
Dampfableitungssystem



Benennung	Wert
Länge	ca. 110 mm
Breite	ca. 84 mm

i Planen Sie genügend Raum für das Dampfableitungssystem hinter dem Ofen ein!

4. Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	„Licht“	10	Thermostat Unterhitze
2	„+“	11	Zustandsmeldung Unterhitze
3	Schwadenklappe	12	„EIN“
4	Zustandsmeldung Oberhitze	13	Gehäuse
5	Thermostat Oberhitze	14	Backraum
6	„-“	15	Schwadenerzeuger
7	Display	16	Türe
8	„Timer“	17	Einfülltrichter
9	„AUS“	18	Trichteraufnahme

Tab. 3: Lieferumfang

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang“ auf Vollständigkeit.
- ▶ Stellen Sie den Steinbackofen auf einen 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 400 V Steckdose vorhanden ist.
- Diese Steckdose muss eine extra Leitung sein, die separat mit 16 A abgesichert ist.
- ▶ Planen Sie genügend Raum und Belüftung für das Dampfableitungssystem hinter dem Ofen ein!

Gerät erstmalig reinigen

- 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 8 „Reinigen“ beschrieben.

Gerät anschließen

- ▶ Betreiben Sie den Master nur in trockenen und geschlossenen Räumen.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Achten Sie darauf, dass die 400 V Steckdose eine separate Leitung ist, welche mit 16 A abgesichert ist.
- ▶ Achten Sie auf einen Mindestabstand von 5 cm zu anderen Einrichtungen oder Gegenständen, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

Trockenheizen

- ▶ Heizen Sie die Backmuffel durch rechtsdrehen der Thermostatknöpfe 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 Knebel zurück auf die Nullstellung.
- Die Türe muss geöffnet bleiben, damit die Restfeuchtigkeit der Schamottesteine und der Neugeruch beim Abkühlvorgang vollständig entweichen kann.

5. Master – Backofen als Einbaugerät

Lieferumfang „Einbaublende“

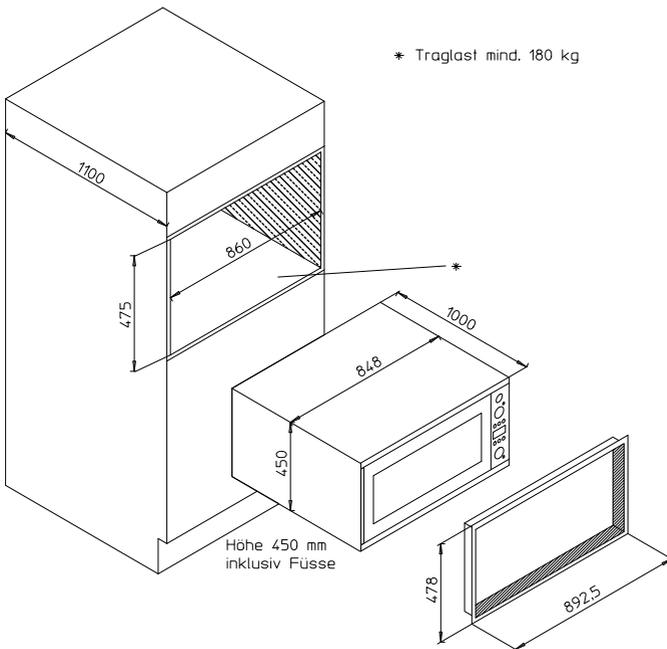


Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Unterlegscheiben	4	Haltewinkel
2	Inbusschlüssel	5	Inbusschrauben
3	Einbaurahmen		

Tab. 4: Lieferumfang „Einbaublende“

Vorbereitung für den Einbau

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe der Bedienungsanleitung MASTER, Tab. 4 „Lieferumfang Einbaublende“ auf Vollständigkeit.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass im unmittelbar hinteren Bereich eine 400 V Steckdose vorhanden ist.
- Diese Steckdose muss eine extra Leitung sein, die separat mit 16 A abgesichert ist.
- Eine Platzierung in Arbeitshöhe ist wegen der Handhabung am günstigsten.
- ▶ Prüfen Sie vor dem Einbau die lichten Maße des vorbereiteten Schrankausschnittes und die mögliche Traglast des Schrankbodens.



- Um die entstehende Stauwärme bei einem Einbaugerät abtransportieren zu können, muss bei einem Geräteeinbau in einen Schrank für Luftzirkulation gesorgt werden.
- ▶ Entfernen Sie vor dem Einbau die Schrankrückwand, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- ▶ Entfernen Sie die Schranktüre des vorgesehenen Einbauschranks.
- ▶ Achten Sie auf einen stabilen Unterbau. Versetzen Sie dazu zum Beispiel einen Zwischenboden.

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 installationseitig 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.
- ▶ Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild, auf der Rückseite des Backofens. Diese Angaben müssen mit denen des Netzes übereinstimmen.

Bildanleitung Einbaublende montieren

- ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen Untergrund.



1. Spannschraube lösen

- ▶ Lösen Sie an der Unterseite (rechts) die Spannschrauben.
- ▶ Schrauben Sie diese **nicht** komplett heraus.



2. Rahmen aufschieben

- ▶ Schieben Sie den Einbaurahmen über das Gerät.



3. Vorbereiten Haltewinkel

- ▶ Legen Sie die Haltewinkel über die Gegenmutter und schrauben Sie die Inbusschraube in die Gegenmutter etwas ein.



4. Verklemmen und Festschrauben

- ▶ Schieben Sie die Haltewinkel und die Einbaublende so über den Ofen, dass der Haltewinkel in die Blechstöße rutscht.
- ▶ Schrauben Sie die Spannschraube wieder fest.
- ▶ Ziehen Sie die Inbusschrauben fest.



5. Korrekter Sitz

- ▶ Achten Sie darauf das die Einbaublende richtig sitzt und die Lüftungsschlitze freibleiben.

- ▶ Schieben Sie den Backofen vollständig in die Öffnung des Küchenschrankes.

6. Backen / Braten mit dem Master

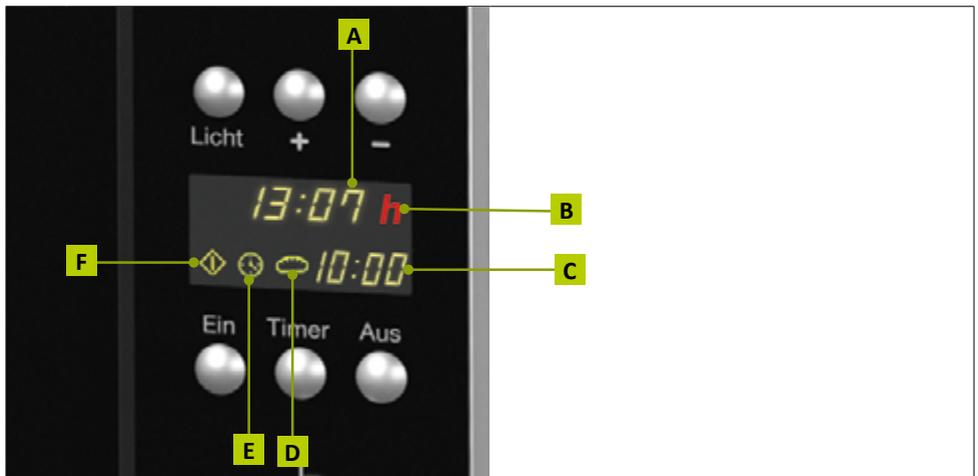
Vor der Inbetriebnahme

- ▶ Entnehmen Sie den Einstellkarton aus der 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.
- 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
A	Tageszeit	D	Backzeit
B	Restwärmeanzeige	E	Timer-Funktion
C	Funktionsanzeige: Timer, Backzeit, Störmeldungen	F	Netz

Tab. 5: Bedienblende

Timer

- i** Über die Timer-Funktion besteht die Möglichkeit, den Backofen mit einer voreingestellten Zeit zu starten.

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.

Timer stellen/aktivieren

- ▶ Die Taste „TIMER“ **8** für ca. 3 – 5 Sekunden betätigen. Nun beginnt in der Anzeige der Position **E** Funktionsanzeige, die Stundenanzeige **C** zu blinken
- ▶ Stundenanzeige: Mit den Tasten „+“ **2** und „-“ **6** einstellen und mit der Taste „TIMER“ **8** bestätigen.
- ▶ Minutenanzeige: Mit den Tasten „+“ **2** und „-“ **6** einstellen und mit der Taste „TIMER“ **8** 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“ **8** 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“ **8** 2x hintereinander betätigt werden um die Backzeit zu aktivieren.
- ▶ Ist der Ofen eingeschaltet (Ofen heizt), so muss die Taste „TIMER“ **8** nur 1x betätigt werden
- ▶ Die Backzeit kann nun über die Tasten „+“ **2** und „-“ **6** von 1 Minute bis zu 2 Stunden variiert werden.
- ▶ Quittieren Sie dieses Signal.
- i** Die Signalisierung des Backzeitendes kann entweder mit der Taste „TIMER“ **8** oder durch öffnen der Ofentür quittiert werden. Der Ablauf der Backzeit kann jederzeit durch betätigen der Taste „TIMER“ **8** beendet werden.
- i** Nach dem ersten Einschalten des Ofens oder nach einem Netzspannungsausfall beträgt die Backzeit standardmäßig 5 Minuten. Wird der Wert der Backzeit verän-

dert, so bleibt dieser neu eingestellte Wert bis zum nächsten aktivieren der Backzeit erhalten.

Restwärmanzeige

Wird das Gerät ausgeschaltet, signalisiert der Backofen im Display eine anstehende Restwärme. Die Restwärmanzeige **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

- Eventuell auftretende Störungen werden von der Steuerung alphanumerisch dargestellt.
- ▶ Beachten 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“ **9** für ca. 5 Sekunden betätigen. Nun beginnt in der Anzeige Tageszeit **A**, die Stundenanzeige zu blinken.
- ▶ Stundenanzeige: Mit den Tasten „+“ **2** und „-“ **6** einstellen und mit der Taste „AUS“ bestätigen.
- ▶ Minutenanzeige: Mit den Tasten „+“ **2** und „-“ **6** einstellen und mit der Taste „AUS“ **9** bestätigen.
- 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 **5**, **10** auf die gewünschten Temperaturen ein.
- Zur Identifikation der Teile siehe Lieferumfang in Kapitel 4.
- Während des Backvorgangs werden über die zwei orangefarbenen Zustandsmeldungen **4**, **11** die Zustände der Ober- und Unterhitzebackplatten angezeigt.

Temperaturveränderung

- i Nach dem Aufheizprozess schalten die Thermostate selbstständig 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 **4**, **11** von Ober- bzw. Unterhitze beobachten. Wenn Sie den Thermostatkebel **5**, **10** drehen, werden die Kontrollleuchten **4**, **11** 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 die Backmuffel trocken.
- i Durch das „Trockenheizen“ verdampft die restliche im Schamottestein 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.
- i Schalten Sie den Backofen ein **12**.
 - ▶ Heizen Sie den Ofen (Ober- **5** und Unterhitze **10**) auf ca. 250 °C auf.
 - ▶ Nach ca. 1 Stunde die Ofentüre **16** öffnen und geöffnet lassen.
 - ▶ Nach ca. 2 Stunden kann das Gerät wieder ausgeschaltet werden **9**.
 - ▶ Türe **16** geöffnet lassen bis der Ofen ausgekühlt ist.

Brot backen

- ▶ Stellen Sie je nach Zusammensetzung des Teiges, die Oberhitze **5** auf ca. 280 °C und die Unterhitze **10** auf ca. 190 °C ein.
- i Nach ca. 1 ¼ Stunde erlöschen die Zustandsmeldungen **4**, **11** der Thermostate. Dies bedeutet, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- i Während des Aufheizens muss die Türe **16** ganz geschlossen bleiben.
 - ▶ Lassen Sie den eingeschalteten Ofen noch ca. 45 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.
 - ▶ Schieben Sie danach den Teig ein. Achten Sie darauf, dass die Türe **16** nicht unnötig lange geöffnet bleibt.
 - ▶ Schalten Sie den Backofen nach dem Einschieben ab **9**.

- i** Der Backvorgang erfolgt stromlos. Das Brot wird, wie beim Holzbackofen, auf schonende Weise durch die Speicherwärme der Schamotteplatten bei fallender Hitze gebacken.

Der Master als Bratofen

- i** Der Master-Elektro-Steinbackofen eignet sich auch sehr gut zum Braten von Fleisch, Geflügel und Spanferkel.
 - ▶ Verwenden Sie beim Braten passende Pfannen und Kasserollen.
- i** Sie können alle haushaltsüblichen Bräter aus Edelstahl, Guss oder emaillierte Töpfe verwenden.



Tipp: Passende Pfannen und Kasserollen

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

Art-Nr.: 300720

Schwadenerzeuger und Einfülltrichter für die Wasserzuführung anbauen



1. Schwadenerzeuger einsetzen

⚠ **ACHTUNG! Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile!!**

- ▶ Setzen Sie den Schwadenerzeuger im kalten Zustand ein oder verwenden Sie Backhandschuhe!
- ▶ Nehmen Sie den Schwadenerzeuger in eine Hand und führen Sie den unteren Teil der Löcher über die Haltebolzen und den Wasserauslauf.
- ▶ Drücken Sie den Schwadenerzeuger leicht an den Stein und schieben Sie ihn nach unten.



2. Richtiger Sitz-Schwadenerzeuger

- ▶ Achten Sie darauf, dass beide Haltebolzen richtig in der Halterung einrasten.



3. Trichter einsetzen

- ▶ Schieben Sie den Trichter in die Trichteraufnahme.
- i** Durch das Einschieben des Trichters wird automatisch die Verschlusskappe geöffnet.



4. Richtiger Sitz – Trichter

- ▶ Achten Sie darauf, dass der Trichter bis zum Anschlag in den Wasserzulauf eingeschoben ist.

Backen mit dem Schwadenerzeuger



1. Backofen vorbereiten

- ▶ Bauen Sie den Schwadenerzeuger und Trichter für die Wasserzuführung an (siehe Seite 22).
- ▶ Heizen Sie den Master auf und lassen Sie ihn abstehen.



2. evtl. Schwadenklappe schließen

- ▶ Schließen Sie durch links drehen die Klappe für den Dampfablass.



3. Einschießen

- ▶ Sprühen Sie die Brötchen vor dem Backen mit Wasser ab.
- ▶ Schießen Sie die Backware ein.



4. Trichter befüllen

- ▶ Gießen Sie 60 ml Wasser langsam in den Trichter ein!
- i** Der Trichter nimmt max. 100 ml auf einmal auf.



5. Schwaden

⚠ **ACHTUNG! Verbrennungsgefahr durch aufsteigenden Dampf!**

▶ Achten Sie darauf, dass während des Backens keine Kinder in der Nähe des Ofens sind.

i Eine Dampfungwicklung beim Ofen ist normal und gewünscht. Der überschüssige Dampf entweicht zum Teil auch über die Fronttür.



6. Schwaden ablassen

- ▶ Öffnen Sie 5 – 10 min vor Ende der Backzeit die Schwadenklappe.
- ▶ Drehen Sie dazu den Drehknopf nach rechts und öffnen Sie damit die Klappe für den Dampfablass.

7. Wissenswertes

Brot-Rezept



Schwaben Laib

Zutaten für 4 Brote à 850 g:

Weizenvorteig:

290 g	Weizenmehl 550
290 g	Wasser
7 g	Hefe

Roggensauerteig

(Einstufenführung):

290 g	Roggenmehl 1150
290 g	Wasser
30 g	Anstellgut

Hauptteig:

587 g	Weizenvorteig
580 g	Roggensauerteig
1050 g	Weizenmehl 1050
290 g	Roggenmehl 1150
40 g	Salz (2 %)
10 g	Hefe (0,5 %)
290 g	Buttermilch (15 %)
570 g	Wasser

3.417 g Gesamtteig

Zubereitung:

Weizenvorteig:

Zunächst die Zutaten für den Weizenvorteig vermengen und 4 – 5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach kann er bis zu 2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Roggensauerteig:

Anschließend die Zutaten für den Roggensauerteig verrühren und bei Raumtemperatur 16 – 18 Stunden ruhen lassen.

Hauptteig:

Den Weizenvorteig mit dem Roggensauerteig und den restlichen Zutaten für den Hauptteig vermengen und in der Teigmaschine zu einem homogenen Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	13 Minuten
2-Gang Maschine:	8 Minuten langsam
	5 Minuten schnell
NOVA:	8 Minuten Stufe 2
	7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Variante 1: Den Teig 90 Minuten ruhen lassen und anschließend 4 lange Kipfe formen (je 850 g), in Gärkörbchen gehen und ruhen lassen. Nach weiteren 30 Minuten Ruhezeit einschießen und backen.



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: 55 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280 °C,
Unterhitze 190 °C.
Backzeit: 55 Minuten
Ofen nach dem einschießen
auschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 240 °C einschießen und
nach 10 Minuten auf 210 °C
zurückschalten.
Danach Backzeit: 45 Minuten

Variante 2: Den Teig 45 Minuten ruhen lassen und anschließend für etwa 15 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Danach 4 lange Kipfe formen (je 850 g), in Gärkörbchen gehen und ruhen lassen. Nach weiteren 60 Minuten Ruhezeit einschießen und backen.



- 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
Weizen-, Dinkel- oder Bauernbrot	ca. 270 °C	ca. 190 °C
Roggenbrot	ca. 280 °C	ca. 200 °C
Vollkornbrot	ca. 270 °C	ca. 190 °C
Brötchen	ca. 270 °C	ca. 180 °C
Pizza, Fladenbrote, Flammkuchen → Ofen anlassen	ca. 320 °C	ca. 235 °C
Süße Hefeteige und Kleingebäck	ca. 210 °C	ca. 130 °C
Rührteige	ca. 210 °C	ca. 130 °C
Biskuits	ca. 210 °C	ca. 130 °C
Mürbteig	ca. 210 °C	ca. 130 °C
Blätterteig	ca. 240 °C	ca. 150 °C

Tab. 6: Allgemeine Temperatureinstellungen

Temperatureinstellungen / Rezepte

Gebäckart	Oberhitze	Unterhitze	Backzeit
Schwedische Apfeltorte	210 °C	130 °C	45 – 50 Min.
Käsekuchen	210 °C	130 °C	60 Min.
Schneller Kirschkuchen	210 °C	130 °C	50 Min.
Tiroler Nusskuchen	210 °C	130 °C	60 Min.
Hefezopf	220 °C	130 °C	45 – 50 Min.
Zwetschgenkuchen mit Hefeteig	210 °C	130 °C	35 Min.
Vollkorn-Bienenstich	210 °C	130 °C	25 Min.
Hefe Schneckenudeln	220 °C	130 °C	20 Min.
Fein gerührter Gugelhupf	210 °C	130 °C	45 – 60 Min.
Buchweizentorte	200 °C	110 °C	40 Min.
Biskuitrolle	300 °C	200 °C	3 – 4 Min.

Biskuit	210 °C	130 °C	40 Min.
Apfelkuchen mit Quarkguss	210 °C	130 °C	40 Min.
Quarkstollen	180 °C	120 °C	50 – 60 Min.
Früchtebrot	230 °C	140 °C	60 – 90 Min.
Laugenbrezeln oder Weckle	260 °C	170 °C	15 Min.
Käsegebäck	200 °C	140 °C	10 Min.
Vollkron-Seelen	280 °C	180 °C	15 Min.

Tab. 7: Temperatureinstellungen Rezepte

Temperatureinstellungen Braten

	Oberhitze	Unterhitze	Backzeit
Spanferkelhälfte	280 °C	200 °C	2,5 – 3,5 Std.
Geflügel	250 °C	180 °C	1,5 – 2,5 Std.
Rinder- oder Schweinebraten (2 kg)	260 °C	180 °C	2 Std.

Tab. 8: Temperatureinstellungen Braten

i Bitte Beachten Sie, dass die Backzeiten nur ca.-Werte sind und daher abweichen können!

Was bedeutet Schwaden?

Andere Bezeichnungen für „Schwaden“ sind auch Dampf, Wrasen, Beschwaden, Bedampfen.

Das Backen mit Dampf (Schwaden) ist einer der letzten wichtigen Schritte auf dem Weg zu guten Brötchen. Der Dampf kondensiert auf der Teighaut, lässt dank der frei werdenden Wärme das darin enthaltene Eiweiß sofort gerinnen und die Stärke verkleistern (Voraussetzung für eine rösche und knusprige Kruste). Dennoch hält der Dampf die Teighaut kühl, elastisch und ermöglicht so einen optimalen Ofentrieb und ein optimales Gebäckvolumen. Außerdem löst sein Kondenswasser die aus der Mehlstärke entstandenen Dextrine, die später zu einem attraktiven Glanz führen.

Je höher die Ofentemperatur, je weizenlastiger das Gebäck und je knapper die Gare, umso mehr Schwaden wird gegeben. Teiglinge mit Vollgare werden nicht oder nur dezent geschwadet.

Laugengebäck wird entweder gar nicht oder sehr schwach geschwadet und außerdem mit offenem Zug gebacken (permanentes Ablassen des Eigenschwadens), um dem Glanzeffekt der Lauge nicht entgegenzuwirken.

Je nach Gebäck können Menge, Dauer und Zeitpunkt des Schwadens variiert und damit bestimmte Gebäudeigenschaften erreicht werden. Roggenbrote mit kräftig aufgerissener Kruste werden gar nicht oder stark verzögert beschwadet. Brote, die ohne Ausbund gebacken werden sollen, werden dagegen von Anfang an mit Schwaden versorgt (z.B. Ciabatta).

Gebäcke, deren Oberfläche vor dem Backen mit Ei, Lauge oder anderen Streichen benetzt wurde, werden in aller Regel nicht beschwadet.

Richtwerte zur Schwadengabe

- ▶ max. 60 ml Wasser langsam in den Trichter gießen
 - ▶ Verwenden Sie nicht mehr Wasser als beschrieben, da die Wassermenge dann nicht mehr sofort verdampfen kann.
 - ▶ Gießen Sie das Wasser langsam in den Trichter ein!
 - ▶ Der Trichter nimmt max. 100 ml auf einmal auf.
 - ▶ Sprühen Sie die Brötchen vor dem Backen mit Wasser ab.
- i Dieser Vorgang unterstützt den Effekt des Beschwadens (Oberfläche der Teiglinge wird feucht und bleibt elastisch, um den Ofentrieb ohne Reißen der Oberfläche aufnehmen zu können).
- ▶ Öffnen Sie beim Backen von Brot ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Zugklappe für mehrere Minuten, um den Dampf wieder abzulassen.
- i Durch das Dampf ablassen erreichen Sie eine gute Krustenbildung und verhindern ein Erweichen nach dem Auskühlen.

Rinder- oder Schweinebraten (ca. 1,5 kg Stücke Fleisch mit Knochen)

Das Fleisch würzen und etwas durchziehen lassen. In eine Pfanne etwas Fett (Öl) geben, dazu etwas Wurzelgemüse wie Zwiebeln und Karotten, evtl. Tomatenstücke.

Den Backofen vorheizen, Oberhitze 260 °C, Unterhitze 180 °C, Pfanne in den Ofen schieben und mit Deckel oder Folie abdecken. Nach ca. 30 Minuten den Braten wenden. Nach weiteren 20 – 30 Minuten wenn nötig, etwas Flüssigkeit nachgießen.

20 Minuten vor Ende der Bratzeit, Deckel oder Folie abnehmen, dann wird die Kruste etwas herzhafter.

Bratzeit insgesamt ca. 2 Stunden.

8. Reinigen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

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

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

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

- Sauberkeit ist eine Voraussetzung für hygienisches Backen. Eine regelmäßige Reinigung ist wichtig.
- Das Türglas darf nur in kaltem Zustand gesäubert werden. Verwenden Sie klares Wasser mit haushaltsüblichem Reinigungsmittel.
- 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.

Art-Nr.: 302396

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

- ▶ Reinigen Sie die Backfläche hin und wieder im lauwarmen oder kalten Zustand mit einem feuchten Lappen **ohne** Reinigungsmittel.
- ▶ Außenflächen bei abgekühltem Ofen mit einem feuchten Lappen und haushaltsüblichem Reinigungsmittel 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. Inbus-Schlüssel als Verriegelung

- ▶ Benutzen Sie die mitgelieferten Inbus-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. Inbus-Schlüssel als Verriegelung

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



2. Lösen der Schrauben

- ▶ Nehmen Sie den zweiten Inbus-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.



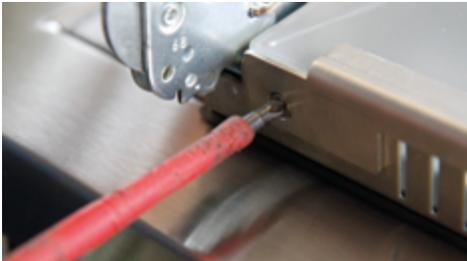
4. Reinigen

- ▶ 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“ 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.

Entkalken

Je nach Bedarf und nach Wasserhärte sollten Sie Ihren Elektro-Steinbackofen entkalken. Schieben Sie den Trichter in die Trichteraufnahme. Danach entnehmen Sie den Schwadenerzeuger. Gießen Sie jetzt die Reinigungsflüssigkeit (Zitronensäure oder Essigsäure) in den Trichter und fangen Sie diese mit einem kleinen Behälter auf (z.B. Messbecher). Anschließend können Sie mit klarem Wasser die Rückstände des Reinigungsmittel ausspülen.

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	1. Es wurde keine Temperatur am Thermostat eingestellt.	▶ Temperatur am Thermostat einstellen und prüfen ob die orangefarbenen Zustandsmeldungen der Thermostate leuchten.
	2. Sicherung der Hausinstallation ist nicht eingeschaltet.	▶ Sicherung der Hausinstallation einschalten.
Backofenleuchte ist defekt	1. Sicherung der Hausinstallation ist nicht eingeschaltet.	▶ Schalten Sie die Sicherung der Hausinstallation ein.
	2. Backofenleuchte muss ausgetauscht werden.	▶ 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.
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.

Störungen beheben

Brot verbrennt oben	Oberhitze ist zu hoch eingestellt.	<ul style="list-style-type: none">▶ Lassen Sie den Ofen vor dem Einschieben insgesamt ca. 45 Minuten abstehen.▶ Temperatur verringern.
Brot verbrennt unten	1. Ofen ist zu wenig abgestanden und die Hitze hat sich nicht richtig verteilt.	▶ Ofen vor dem Einschieben ca. 45 Minuten abstehen lassen.
	2. Zu wenig Mehl am Backschieber beim Einschieben.	▶ Mehr Mehl oder Kleie auf den Backschieber streuen.
Brotkruste klebt unten am Stein fest	1. Zu starke Unterhitze	▶ Temperatur verringern
	2. Zu wenig Mehl am Backschieber beim Einschieben.	▶ Mehr Mehl oder Kleie auf den Backschieber streuen.
Brot reißt auf	1. Der Teig ist zu fest	▶ Teig durch mehr Flüssigkeit weicher kneten.
	2. Der Teig ist zu wenig eingeschnitten	▶ Teig tiefer einschneiden.
Innenbeleuchtung funktioniert nicht	1. Kein Strom	▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren.
	2. Birne defekt	▶ Birne austauschen.
	3. Schalter defekt	▶ Schalter austauschen.
	4. Zeitschaltuhr steht nicht auf 0	▶ Zeitschaltuhr auf 0 stellen.
Heizung funktioniert nicht	1. Kein Strom	▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren.
	2. Thermostat defekt	▶ Thermostat austauschen.
	3. Heizplatte defekt	▶ Heizplatte austauschen.
Kontrolllampen leuchten nicht	1. Kein Strom	▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren.
	2. Kontrolllampen defekt	▶ Kontrolllampen austauschen.

Der Ofen funktioniert gar nicht	Kein Strom	▶ Stromzufuhr/Sicherung kontrollieren.
Der Ofen schaltet nicht aus	Thermostat defekt	▶ Stecker ziehen. ▶ Thermostat austauschen lassen.

Tab. 9: Störungen beheben

**Bei weiteren Störungen erreichen Sie uns unter der folgenden Servicenummer:
+49 73 71/93 77-180**

Hinweis zu Schamottesteinen

i Risse im Schamottestein können durchaus entstehen, wenn kalte Massen (Teige) auf die Backplatten gesetzt werden. Durch die punktuelle, sehr schnelle Abkühlung der Schamottesteine kann es im Gefüge der Steine zu Spannungen kommen.

Obwohl die Steine eine sehr hohe Wechseltemperaturbeständigkeit aufweisen, sind solche Risse nie ganz auszuschließen. Diese beeinträchtigen nicht die Funktion.

Bei Schamotte handelt es sich um ein reines Naturprodukt aus gepresstem Ton ohne Bindemittel oder anderen Zusätzen.

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 selbstständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.

- i Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

Schaltpläne

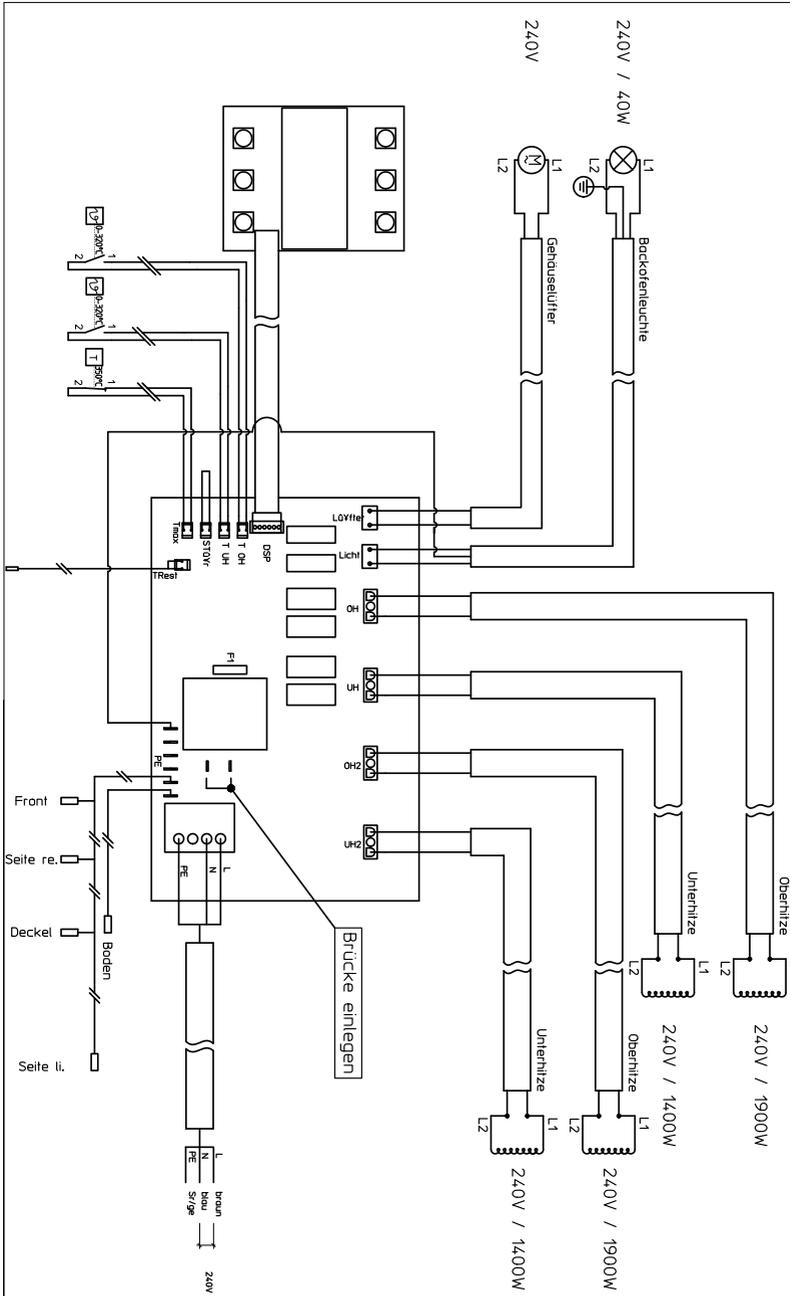
⚠ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 400 V / 50 Hz

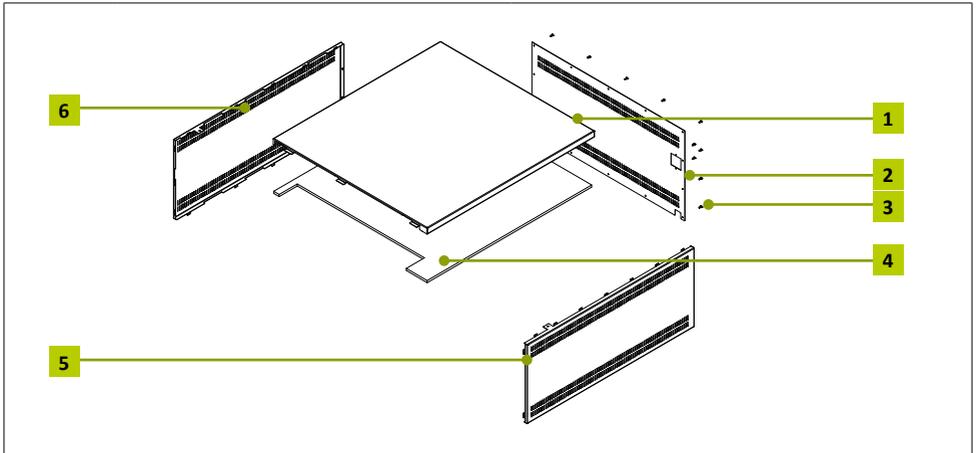
Elektrischer Schlag

- ▶ 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.

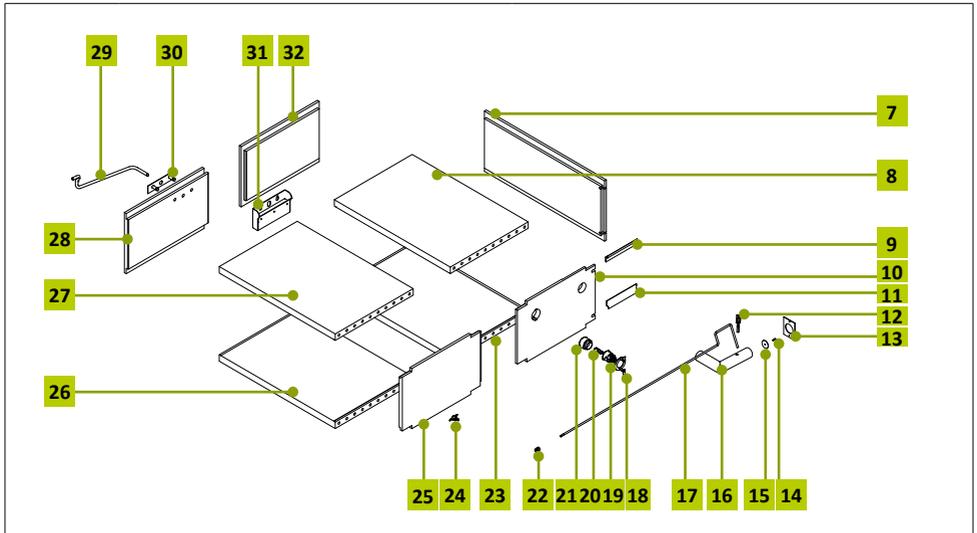
Schaltplan USA



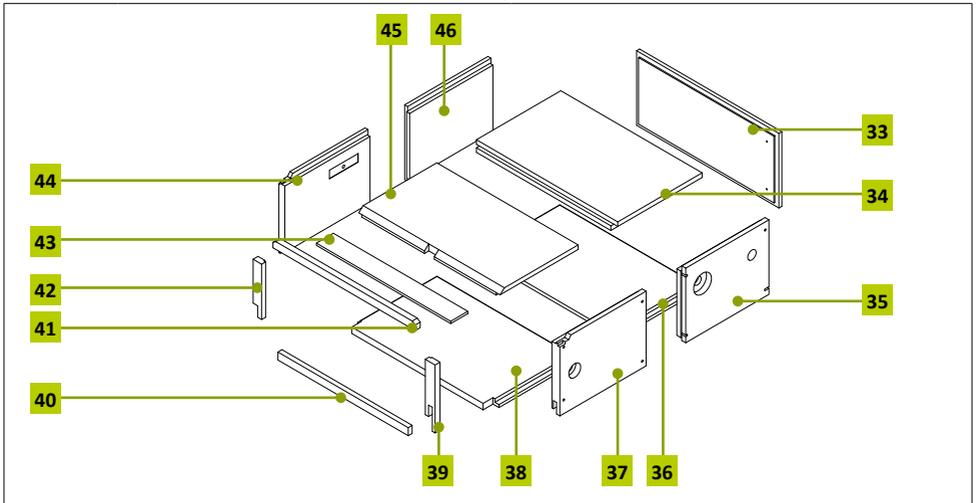
Teilelisten



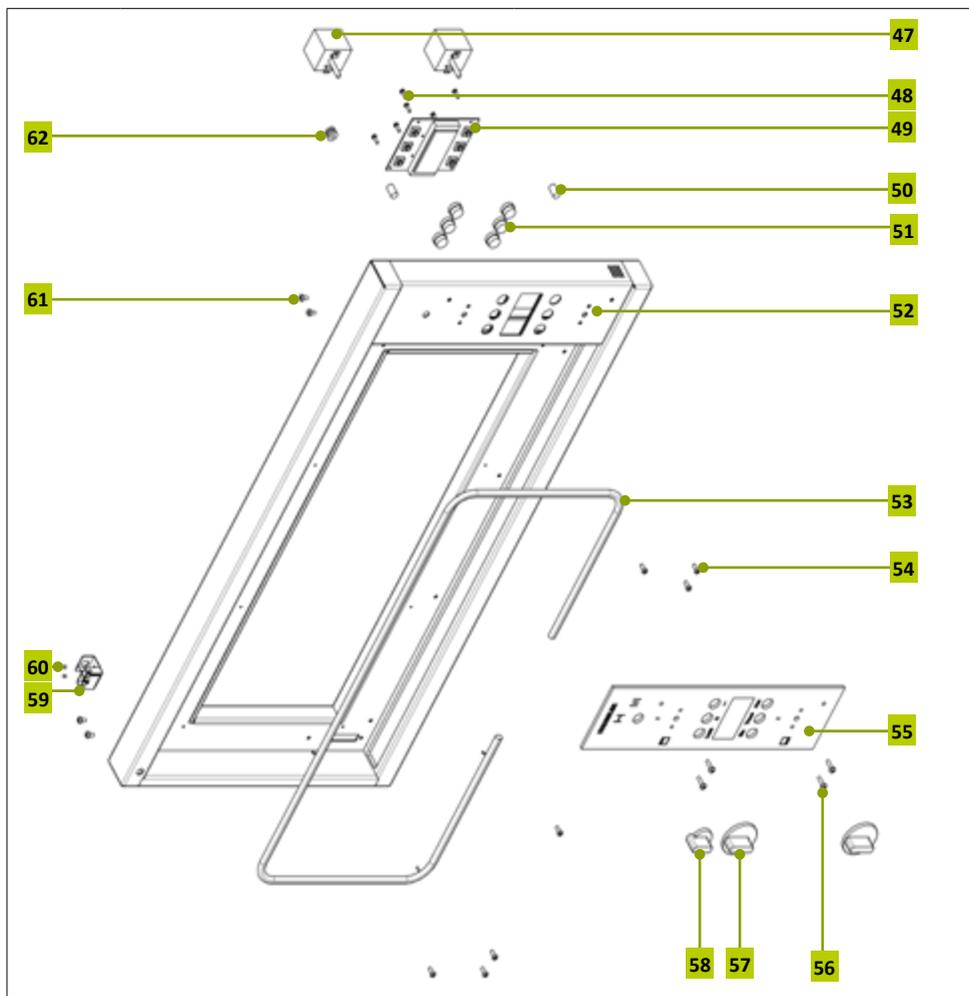
Pos.-Nr.	Bezeichnung	Pos.-Nr.	Bezeichnung
1	Deckelblech	4	Deckenisolierung
2	Rückwandblech	5	Seitenblech rechts
3	M4x10 (TX20), ISO 7380, 16 Stück	6	Seitenblech links



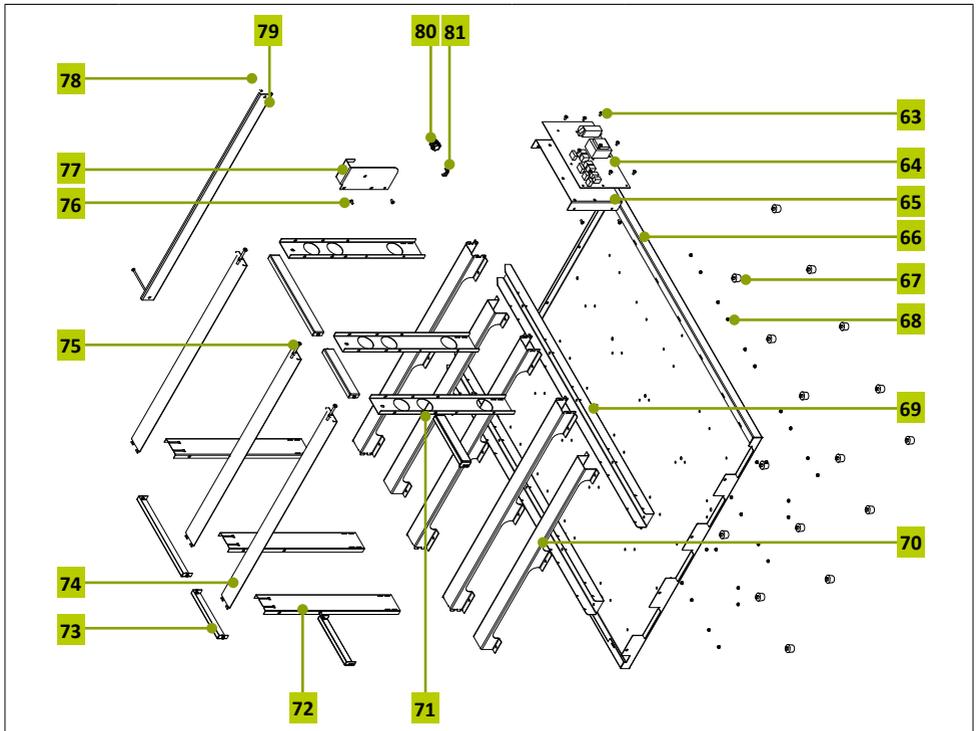
Pos.-Nr.	Bezeichnung	Pos.-Nr.	Bezeichnung
7	Rückwandplatte	20	Glühbirne
8	Deckenplatte hinten	21	Lampenglas
9	Fühlerblech	22	Stelling
10	Seitenplatte rechts hinten	23	Bodenplatte hinten
11	Fühlerblech	24	Übertemperaturschalter
12	Schwadenklappenwelle	25	Seitenplatte rechts vorne
13	Anschraubblech – Schwadrohr	26	Bodenplatte vorne
14	Schraube M3x8, DIN EN ISO 4762	27	Deckenplatte vorne
15	Schwadenklappe	28	Seitenplatte links vorne
16	Schwadenrohr	29	Rohrleitung für Schwadenerzeuger
17	Drehstab	30	Garderobe für Schwadenerzeuger
18	Bügel für Leuchte	31	Schwadenerzeuger
19	Lampenfassung	32	Seitenplatte links hinten



Pos.-Nr.	Bezeichnung	Pos.-Nr.	Bezeichnung
33	Isolierung Rückwand	40	Isolierung Front unten
34	Isolierung Decke hinten	41	Isolierung Front oben
35	Isolierung Seite rechts hinten	42	Isolierung Front links
36	Isolierung Boden hinten	43	Isolierung Decke Einlage
37	Isolierung Seite rechts vorne	44	Isolierung Seite links vorne
38	Isolierung Boden vorne	45	Isolierung Decke vorne
39	Isolierung Front rechts	46	Isolierung Seite links hinten



Pos.-Nr.	Bezeichnung	Pos.-Nr.	Bezeichnung
47	Thermostat	55	Glasblende
48	Schraube M3x10, ISO 7985	56	Schraube M4x14, ISO 7985
49	Display	57	Drehknopf – Temperatur
50	Lichtleiter	58	Drehknopf – Dampfklappe
51	Druckknopf	59	BG – innen liegende Klappe
52	Frontrahmen	60	Blindnieten Ø 3
53	Türdichtung	61	Schrauben M4x8, ISO 7985
54	Schrauben M4x10 (TX20), ISO 7380	62	Durchführhülse für Drehstab



Pos.-Nr.	Bezeichnung	Pos.-Nr.	Bezeichnung
63	Schrauben M4x8, ISO 7985	73	Verbindungsstrebe
64	Mainboard	74	Spannbügel oben
65	Halterung Mainboard	75	Schraube M5x50, ISO 7985
66	Bodenblech	76	Schraube M4x8, ISO 7985
67	Standfüße	77	Drehstabhalterung
68	Blindniete 5x8	78	Schraube M4x80, ISO 7985
69	Längsstrebe	79	Spannbügel hinten
70	Auflageprofil	80	Befestigung Netzleitung
71	Seitenständer rechts	81	Erdung
72	Seitenständer links		

Tab. 10: Teileliste Elektro-Steinbackofen Master

13. Zubehör

Lochblech



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

Maße 40 x 60 cm, 0,8 kg Art-Nr.: 300738

Maße 58 x 78 cm, 1,5 kg Art-Nr.: 301350

Dauerbackfolie



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

Art-Nr.: 301400

Untergestell

Das Untergestell ist komplett aus Edelstahl.



Untergestell für einen Ofen

Einschubhöhe (EH) 900

Maße: 84,5 x 96,3 x 80,3 cm

Gewicht: 20,5 kg

Art-Nr.: 300967

Abbildung zeigt Sonderfertigung mit Holzrost.

Brot- und Pizzaschieber



oval 40 x 28 cm
mit Stiel 175 cm
Art.-Nr.: 300697

oval 35 x 22 cm
mit Stiel 140 cm
Art.-Nr.: 300730

Backofenbesen



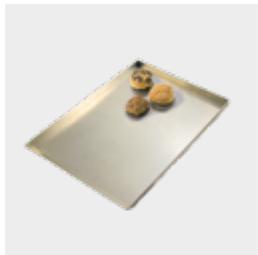
Handbesen

Borstenfläche ca. 15 cm
Art.-Nr.: 300915

Besen mit Stiel

Borstenfläche ca. 30 cm, mit Stiel 140 cm
Art.-Nr.: 300925

Backblech



aus Edelstahl:

60 x 40 cm, 2,7 kg, Art.-Nr.: 300831

aus Aluminium:

60 x 40 cm, 1,2 kg, Art.-Nr.: 301437

58x 78 cm, 2,2 kg, Art.-Nr.: 301402

Dieses und weiteres Zubehör finden Sie unter www.backdorf.de und in den Katalogen der Firma Häussler.

14. EG-Konformitätserklärung

EU-Konformitätserklärung

Im Sinne der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/53/EU, Anh. IV

Original

Hersteller

Karl Haussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 85429 Heidekirchen

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.

Gegenstand dieser Erklärung

Produkt / Freigeige	Elektronenbackofen
Typ	Backofen
Projektnummer	PRJ-2022-03-124002
Handelsbezeichnung	Konzei-Elektronenbackofen
Modell	Makro
Chargennummer	
Beschreibung	Backen, Braten, Garen von Lebensmitteln + Gebäck/Kuchen

Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsanforderungen der Union:

2014/53/EU	Richtlinie 2014/53/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Haushaltsgeräte zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt (Verfahren) (in 2014 L 96/35 vom 29.03.2014)
2011/65/EU	Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (Verfahren) (in 2011 L 148/8 vom 01.07.2011)
2001/95/EG	Richtlinie 2001/95/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Dezember 2001 über die allgemeine Produktsicherheit (Verfahren) (in L 31/5 vom 15.01.2002)
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 (Verfahren) (in 2014 L 96/79 vom 29.03.2014)

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 55014-2:1997/A2:2008	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektroheizgeräte und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Grenzwerte, Prüfverfahren
EN 55014-1:2006/A2:2011	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltsgeräte, Elektroheizgeräte und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Emissionsanforderung
EN 61000-3-2:2014	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Oberspannungs-Überstrombegrenzung für Geräte mit Nennstrom $I_{n} \leq 16$ A bei 230 V AC (EN 61000-3-2:2014)
EN 61000-3-3:2013	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-3: Grenzwerte — Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsfluktuationen und Flickern öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit Nennstrom Bemessungstrom $I_{n} \leq 16$ A bei 230 V AC (EN 61000-3-3:2013)
EN 50335-2-14:2006/A12:2016	Sicherheitselektrische Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-14: Besondere Anforderungen für Küchenmaschinen
EN 5223:2008	Verfahren zur Messung der elektromagnetischen Felder von Haushaltsgeräten und anderen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen Feldern (IEC 62233:2005 modifiziert)

EU-Konformitätserklärung

Im Sinne der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, Anh. DV

Original

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2

HN 5561:2017	Technische Dokumentation zur Beurteilung von Heiß- und Hochtemperatur-Haushalts- bzw. Beschäftigungsgeschirren (Töpfe)
EN 60335-2-35:2002 A11:2012	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-35: Besondere Anforderungen für elektrische Herde, Brat- und Backöfen und Kochplatten für den gewerblichen Verbrauch
EN 62841-1:2015 AC:2015	Elektrische (Motorbetriebene) handgeführte Werkzeuge für spezielle Werkzeuge und Sägen- und Geformmaschinen – Sicherheit – Teil 1: Allgemeine Anforderungen
Zusatzangaben	Produktreihe Premium

Unterschrift für und im Namen von:

Heiligersatz, 23 03 2025

Ort Datum

...unterschrift
Unger Robert
Technischer Leiter

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 Abfahrtszeiten. 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 77-180

Besuchen Sie unser Backdorf



Wir, die Firma Häußler, beschäftigen uns seit über 40 Jahren mit dem genussvollen Selbermachen.

Wir sind ein Familienbetrieb mit über 100 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. Sie 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

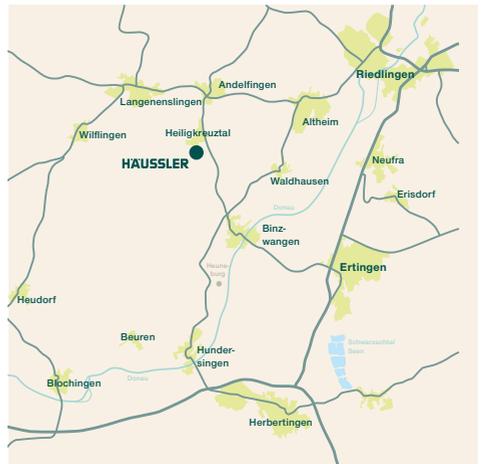
Unser Service für Sie

- 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
- Wohnmobilstellplätze
- Hundeherberge

Außerdem bieten wir Ihnen

- Seminarräume mit Beamer
- Buchungsservice für Übernachtungen
- Regelmäßige Back-, Nudel- und Grillvorführungen
- Vorführungen für Gruppen und Vereine auf Anfrage
- Besichtigung unserer Produktionshalle

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

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

091508-B-1024