

Betriebsanleitung

Elektrosteinbackofen

Mono

Original-Betriebsanleitung



Inhalt

1 Willkommen	4
2 Zu Ihrer Sicherheit.....	5
Symboltabelle.....	5
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	5
Grundlegende Regeln	5
Sicherheitshinweise.....	5
3 Produktübersicht	8
Produktbeschreibung	8
Technische Daten	8
4 Lieferumfang "Mono als Standgerät"	10
Gerät aufstellen	11
Gerät erstmalig reinigen	11
Gerät anschließen.....	11
Trockenheizen.....	11
5 Lieferumfang "Mono als Einbaugerät"	12
Gerät aufstellen	13
6 Nutzung des Mono.....	16
Brot backen	16
Der Mono als Bratofen	16
7 Vorheizen mit Zeitschaltuhr	17
8 Wissenswertes	18
Coq au Vin	18
Allgemeine Temperatureinstellungen	19
Temperatureinstellungen / Rezepte	19
Temperatureinstellungen Braten.....	20
9 Reinigen.....	21
10 Warten.....	23
Birne wechseln	23
Türdichtung erneuern.....	24
Türanschlag wechseln.....	24
11 Störungen beheben.....	27
12 Entsorgen.....	28
13 Für Fachpersonal.....	29
Elektroschaltplan	29
Teileliste Elektro-Steinbackofen „MONO“	30

14 Zubehör	40
15 EG-Konformitätserklärung.....	41
16 Garantie	43
17 Für Ihre Notizen	44

1 Willkommen ...



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

Häussler steht für Selbermachen. Mit unseren Geräten gelangen 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 Mono entschieden und können nun höchste Backqualität genießen. Dank des mit Schmortesteinen 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 Mono ist zum Herstellen von Back- und Bratwaren. 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.
- ▶ Instandhaltungsarbeiten an elektrischen Komponenten nur durch qualifiziertes Fachpersonal.
- ▶ Das Gehäuse nicht öffnen.
- ▶ Die 240V Steckdose muss eine separate Leitung sein, welche mit 16 A abgesichert ist.

- ▶ 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.
- ▶ Backmuffel erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.
- ▶ Verwenden Sie als Hitzeschutz immer Topfhandschuhe beim Hantieren mit feuerfesten, heißen Schüsseln, Töpfe, Backbleche, Formen oder heißem Backgut
- ▶ Nur Hitzebeständige Schüsseln, Töpfe, Deckel oder Pfannen verwenden und darauf achten, dass diese keine Plastikgriffe haben.

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

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

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Verwendung

- ▶ Kochen Sie keine Dosen im Backofen ein.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen.
- ▶ Benutzen Sie kein Plastikgeschirr.
- ▶ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Backofentüre ab.
- ▶ Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentüre.

⚠ Sachschaden durch unsachgemäßen Transport

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

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Inbetriebnahme

- ▶ Das Gerät nur an dafür geeignete Netzsteckdosen in Betrieb nehmen. Gegebenfalls Fachpersonal kontaktieren.

⚠ 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.

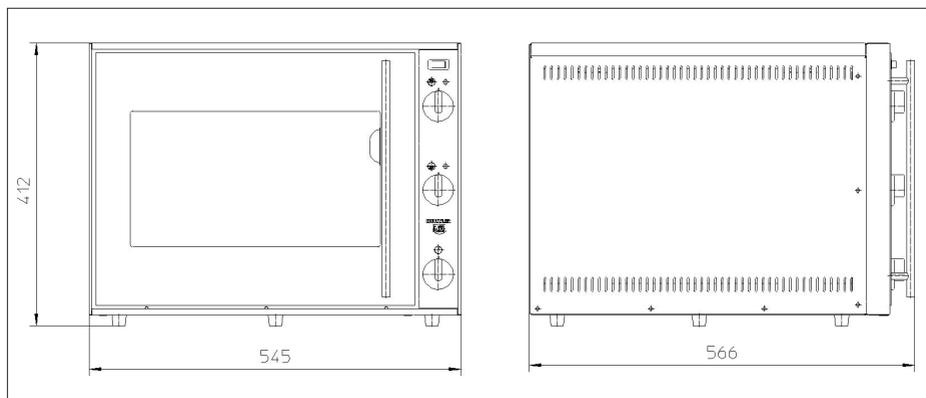
3 Produktübersicht

Produktbeschreibung

Höchste Backqualität vereint mit edlem Design: Der Mono Elektro-Steinbackofen. Sein Backraum ist komplett mit Schamottesteinen ausgekleidet. Diese speichern die Backhitze und geben sie gleichmäßig wieder an das Backgut ab. Dadurch erhalten Sie den unvergleichlichen Holzbackoffeneffekt, der von unseren Kunden besonders geschätzt wird. Ob krosse Pizza, knuspriges Brot, Zopfbrot, Kuchen, Fleisch, Aufläufe und vieles mehr, integrieren Sie den Ofen in Ihren Koch- und Backalltag - Sie werden ihn lieben!

Ob als freistehendes Tischmodell oder zum Einbau in die Küchenzeile, der Mono ist ein Schmuckstück sowohl in jeder klassischen als auch modernen Küche. Der Mono ist nach den Küchennormmaßen gebaut und passt somit in jeden 60 cm-Einbauschrank. Durch die Anschlussmöglichkeit an jeder beliebigen Steckdose (230V) bietet der Häussler Mono alle Variationsmöglichkeiten der Aufstellung.

Technische Daten



Benennung	Wert
Breite	545 mm
Höhe	412 mm
Tiefe	566 mm
Gewicht	57 kg
Leistung	3100 W 15 A

Elektroanschluss	230 V / 3,1 kW
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schuko-stecker
max. Fassungsvermögen der Backfläche	37,5 x 41 x 23 cm 3 kg Brot (4 Brote à 750 g), oder 12 Brötchen oder 9 Brezeln oder 3 kg Fleisch
Temperaturbereich	50 bis 320° C Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt
Zeitschaltuhr	Vorwahl bis 14 Stunden
Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen Einbauschränk (Nischenmaß Küchenschrank B x H: 57 x 45 cm)

Tab. 2: Technische Daten

4 Lieferumfang "Mono als Standgerät"



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Schalter für Innenbeleuchtung	5	Thermostatregler Unterhitze	9	Backraum
2	Kontrollleuchte Oberhitze	6	Türe	10	Leuchte
3	Thermostatregler Oberhitze	7	Zeitschaltuhr		
4	Kontrollleuchte Unterhitze	8	Gehäuse		

Tab. 3: Lieferumfang "Mono als Standgerät"

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von Tab. 3 „Lieferumfang Mono als Standgerät“ 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 9 „Reinigen“ auf Seite 21 beschrieben.

Gerät anschließen

- ▶ Betreiben Sie den Mono 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 **3**, **5** auf 250 °C Oberhitze und 250° C Unterhitze auf.
- ▶ Öffnen Sie nach ca. 1 Stunde die Ofentüre **6**.
- ▶ Schalten Sie nach ca. 2 Stunden das Gerät aus. Drehen Sie dazu die Knäbel **3**, **5** zurück auf die Nullstellung.

i Die Türe **6** muss geöffnet bleiben, damit die Restfeuchtigkeit der Schamotte und der Neugeruch beim Abkühlvorgang vollständig entweichen kann.

5 Lieferumfang "Mono als Einbaugerät"



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	MONO	6	Zylinderschrauben	11	Linsenflachkopfschraube
2	Obere Blende	7	Thermoschalter	12	Linsenblechschraube
3	Untere Blende	8	Unterlegscheiben	13	Lüferte
4	Luftleitblech mit Kabelbaum	9	Muttern		
5	Seiten Blenden	10	Linsenblechschrauben m. Scheibe		

Tab. 4: Lieferumfang "Mono als Einbaugerät"

Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung mit Hilfe von, Tab.3 "Mono als Standgerät" auf Seite 10 und Tab. 4 „Lieferumfang Mono als Einbaugerät“ auf Seite 12, auf Vollständigkeit.
 - ▶ 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.
- i** Der Backofen kann in jeden 60 cm breiten Küchenschrank problemlos eingebaut werden.
- i** Eine Platzierung in Arbeitshöhe ist wegen der Handhabung am günstigsten.
- ▶ Entfernen Sie vor dem Einbau die Schrankrückwand, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
 - ▶ Entfernen Sie die Schranktüre des vorgesehenen Einbauschranks.
 - ▶ Beachten Sie beim Einbau die notwendige Einbauhöhe von 45 cm.
 - ▶ Achten Sie auf einen stabilen Unterbau. Versetzen Sie dazu zum Beispiel eine Zwischenboden.
 - ▶ Stellen Sie den Backofen so auf eine Arbeitsfläche, dass die Bohrungen für die Blechschrauben zugänglich sind.



1. Schrauben lösen

- ▶ Lösen Sie an der Unterseite (vorne) die Schrauben links, mittig und rechts.
- ▶ Schrauben Sie diese **nicht** komplett heraus.



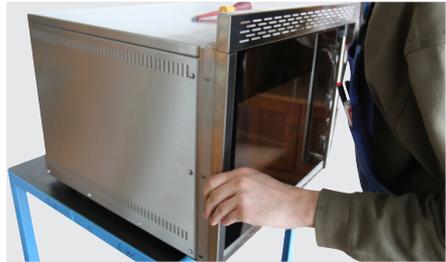
2. Untere Blende einschieben

- ▶ Fädel Sie die untere Blende **3** so ein, dass die Öffnungen zwischen Schraube und Gehäuse einhängen.
- ▶ Befestigen Sie die Blende mit den Schrauben.



3. Seitliche Schrauben lösen

- ▶ Lösen Sie rechts und links auf der Seite die Schrauben ein wenig.



4. Obere Blende aufsetzen

- ▶ Setzen Sie die Blende bündig an dem Gehäuse auf.
- ▶ Befestigen Sie die seiten Blenden **5** mit den Schrauben **6** und den Unterlegscheiben **8** an der oberen Blende **2**.



5. Blende richtig aufsetzen

- ▶ Fädeln Sie die Einkerbungen auf Höhe der Schrauben ein und ziehen Sie die Schrauben fest.



6. Lüfter befestigen

- ▶ Schrauben Sie den Lüfter an der Rückwand mit beiden Schrauben **11** rechts oben und links unten in die vorgesehenen Löcher.



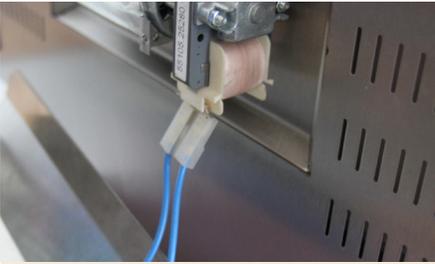
7. Gummilager aufsetzen

- ▶ Setzen Sie das rote Gummilager links am Lüfter auf.



8. Lüfter anschließen

- ▶ Stecken Sie die beiden Kabel **4** des Luftleitblechs fest.



9. Lüfter anschließen

i Im Bild ist zu erkennen, wie die Lüfterkable korrekt angesteckt sind.



10. Luftleitblech aufsetzen

- ▶ Setzen Sie das Luftleitblech **4** so an, dass die Kabel und der Lüfter abgedeckt sind.



11. Luftleitblech festschrauben

- ▶ Befestigen Sie das Luftleitblech mit den Schrauben **10**.



12. Netzstecker einstecken

- ▶ Stecken Sie den Netzstecker des Luftleitblechs am Gehäuse ein.



13. Thermoschalter montieren

- ▶ Montieren Sie den Thermoschalter **7** auf der oberen Blende **2**.
- ▶ Verwenden Sie dazu die Schrauben **11** und Muttern **9**.



14. Kabelsatz anschließen

- ▶ Setzen Sie den Kabelsatz **4** auf den Thermoschalter **7** auf.
- ▶ Überprüfen Sie die Kabel auf festen Sitz.

- ▶ Stecken Sie das elektrische Anschlusskabel ein und schieben Sie den Backofen vorsichtig in die vorbereitete Einbauöffnung.
- ▶ Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt wird!

6 Nutzung des Mono

Brot backen

- i** Zur Identifikation der Teile, siehe Tab. 5 auf Seite 17.
- i** Je nach Zusammensetzung des Teiges werden die Temperaturen von Ober- und Unterhitze gewählt. Als Richtwert kann die Oberhitze von ca. 280 °C und die Unterhitze von ca. 190 °C angenommen werden.
- ▶ Stellen Sie die Thermostatregler **1** und **2** auf die entsprechende Ober- bzw. Unterhitze.
- i** Nach ca. 1 Std. bis 1 Std. 15 min. erlöschen die beiden Thermostat-Kontrollleuchten **2**, **4**. Dies bedeutet, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist.
- i** Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, ist es wichtig, den eingeschalteten Ofen noch ca. 30 Minuten „abstehen“ zu lassen, damit sich die Wärme im Backraum gleichmäßig verteilt. Dadurch wird ein gleichmäßiges Backergebnis erreicht. Lässt man den Ofen nicht abstehen, ist es möglich, dass das Brot am Boden festbrennt.
- ▶ Achten Sie beim Einschließen der Laibe darauf, dass die Türe nicht unnötig lange geöffnet bleibt.
- i** Der Backvorgang erfolgt stromlos. Das Brot wird wie beim Holz- oder Steinbackofen auf natürliche Weise durch die Speicherwärme der Schamotteplatten gebacken.
- ▶ Streuen Sie Mehl oder Kleie beim Einschließen von genetztem Brot auf den Teig, um ein festbacken des Teiges auf den Steinplatten zu vermeiden.
 - ▶ Schießen Sie das Brot ein.
 - ▶ Drehen Sie nach dem Einschließen die Thermostatregler **1** und **2** sofort in die Null-Stellung zurück!

Der Mono als Bratofen

- i** Der Mono-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 Vorheizen mit Zeitschaltuhr



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Thermostatregler -Oberhitze-	2	Thermostatregler -Unterhitze-	3	Zeitschaltuhr

Tab. 5: Bedienelement

- i** Über die Zeitschaltuhr **3** 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.) in der Zeitschaltuhr **3** ein.
 - ▶ Stellen Sie nun noch die Thermostatregler **1** und **2** 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.
- i** Zwischen den einzelnen Backgängen sollte die Tür des Ofens etwa 10 Minuten geöffnet werden und danach weitere 5 Minuten bei geschlossener Türe abstehen lassen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

8 Wissenswertes

Coq au Vin



Zutaten für 4 Personen

- 1,3 - 1,5 kg Hähnchenschenkel
- 200 g Karotten
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Perlzwiebeln oder Schalotten
- 100 g Steinchampignons
- 200 ml Rotwein
- 300 ml Geflügelfond
- 200 ml Sauce Demi Glace
- Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Das Fleisch salzen und in einem entsprechend großen Topf oder Bräter scharf anbraten. Danach die Geflügelteile rausnehmen und beiseitestellen. Karotten und Sellerie in etwa 2 cm große Würfel schneiden, die Perlzwiebeln halbieren und zusammen im Topf anrösten.

Nun das Gemüse leicht mit Mehl bestäuben und so eine braune Mehlschwitze herstellen. Mit Rotwein ablöschen und das Fleisch wieder dazu geben. Jetzt den Geflügelfond und die Soße aufgießen. Mit Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Den Topf nun mit geschlossenem Deckel für ca. 60 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen. Danach die Steinchampignons dazugeben und für weitere 30 bis 45 Minuten ohne Deckel weiter schmoren.

Backanleitung

-  Im Häussler Holzbackofen: Bei 235 °C einschießen. Garzeit 60 Minuten, anschließend weitere 30-45 Minuten.
-  Im Häussler Elektro-Steinbackofen: Oberhitze 235 °C, Unterhitze 160°C. Garzeit 60 Minuten, anschließend weitere 30-45 Minuten.
-  Im Haushaltsbackofen: Bei 190 °C einschießen. Garzeit 60 Minuten, anschließend weitere 30-45 Minuten.

Allgemeine Temperatureinstellungen

Gebäckart	Oberhitze	Unterhitze
Weizen-, Dinkel- oder Bauernbrot	ca. 280 °C	ca. 190 °C
Roggenbrot	ca. 290 °C	ca. 200 °C
Vollkornbrot	ca. 280 °C	ca. 190 °C
Pizza, Fladenbrote, Flammkuchen	ca. 320 °C	ca. 235 °C
--> Ofen anlassen		
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 °C	Unterhitze	Backzeit
Schwedische Apfeltorte	210	130	45 - 50 Min.
Käsekuchen	210	130	60 Min.
Schneller Kirschkuchen	210	130	50 Min.
Tiroler Nußkuchen	210	130	60 Min.
Hefezopf	210	130	45 - 50 Min.
Zwetschgenkuchen mit Hefeteig	210	130	35 Min.

Gebäckart	Oberhitze °C	Unterhitze	Backzeit
Vollkorn-Bienenstich	210	130	25 Min.
Hefe Schneckennudeln	220	130	20 Min.
Fein gerührter Gugelhupf	210	130	45 - 60 Min.
Buchweizentorte	200	110	40 Min.
Biskuitrolle	300	200	3-4 Min.
Biskuit	210	130	40 Min.
Apfelkuchen mit Quarkguß	210	130	40 Min.
Quarkstollen	180	120	50 - 60 Min.
Früchtebrot	230	140	60 - 90 Min.
Laugenbrezeln oder Weckle	260	170	15 Min.
Käsegebäck	200	140	10 Min.
Vollkorn-Seelen	280	180	15 Min.

Tab. 7: Temperatureinstellungen Rezepte

Temperatureinstellungen Braten

	Oberhitze °C	Unterhitze	Backzeit
Spanferkelhälfte	280	200	2 1/2 - 3 1/2 h
Geflügel	270	170	1 1/2 - 2 1/2 h
Rinder- oder Schweinebraten	320	235	2 h

Tab. 8: Temperatureinstellungen Braten

9 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.

- ▶ Reinigen Sie das Gerät in Regelmäßigen abständen.

i Das Türglas darf nur in kaltem Zustand gesäubert werden!

- ▶ Verwenden Sie beim Reinigen des Türglases 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 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 (Pyrolyse). Angebrannte Teile lösen sich und können dann ausgekehrt werden.

- ▶ Heizen Sie den Ofen auf 320° C Oberhitze und 320° C Unterhitze auf und lassen Sie ihn 3-4 Stunden eingeschaltet, damit sich die angebrannten Teile lösen.

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 des Ofen mit einem feuchten Lappen reinigen.

10 Warten

⚠️ WARNUNG

Lebensgefahr durch Netzspannung 230 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.

Türdichtung erneuern

- ▶ Öffnen Sie die Backofentüre.
- ▶ Hängen Sie an den Ecken die alte Dichtung aus
- ▶ Hängen Sie die neue Dichtung ein.

Türanschlag wechseln



1. Exzenterbolzen lösen

- ▶ Lösen Sie mit einem 13er Gabelschlüssel die Mutter und lockern Sie den Bolzen etwas.



2. Tür rausnehmen

- ▶ Heben Sie die Tür etwas nach oben an und drehen Sie sie langsam vom Ofen weg.



3. Tür rausnehmen

- ▶ Lassen Sie die Türe nach unten gleiten und hängen Sie sie aus.



4. Exzenterbolzen lösen

- ▶ Schrauben Sie den Exzenterbolzen heraus.



5. Exzenterbolzen einsetzen

- i** Auf der Gegenüberliegenden Seite befindet sich ebenfalls ein Gewinde für den Exzenterbolzen.



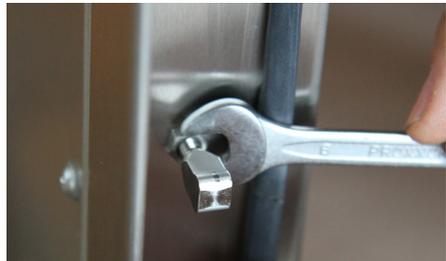
6. Exzenterbolzen einsetzen

- ▶ Schrauben Sie den Exzenterbolzen nun in das Gewinde ein.



7. Verschlussbolzen abschrauben

- ▶ Messen Sie die Einschraubtiefe des Verschlussbolzens.
- ▶ Lösen Sie die Mutter und schrauben Sie den Bolzen heraus.



8. Verschlussbolzen festschrauben

- ▶ Schrauben Sie auf der gegenüberliegenden Seite den Verschlussbolzen ein und fixieren Sie ihn mit der Mutter.



9. Schanierbolzen herausziehen

- ▶ Ziehen Sie mit Hilfe einer Zange den Schanierbolzen heraus.



10. Schanierbolzen einstecken

- ▶ Setzen Sie den Schanierbolzen auf der gegenüberliegenden Seite ein.



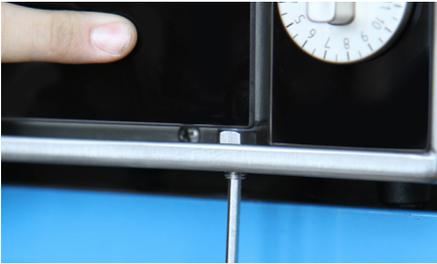
11. Tür einsetzen

- ▶ Drehen Sie die Türe um 180°
- ▶ Fädeln Sie zuerst oben ein.



12. Tür einsetzen

- ▶ Setzen Sie die Türe unten ein.
- i** Die Türe muss beim Fixieren geöffnet bleiben



13. Exzenterbolzen fixieren

- ▶ Ziehen Sie den Exzenterbolzen fest.
- ▶ Justieren Sie die Tür über den Bolzen so, dass sie im Verschlussbolzen einrastet.

11 Störungen beheben

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

Tab. 9: Störungen beheben

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

12 Entsorgen

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

- ▶ Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.



13 Für Fachpersonal

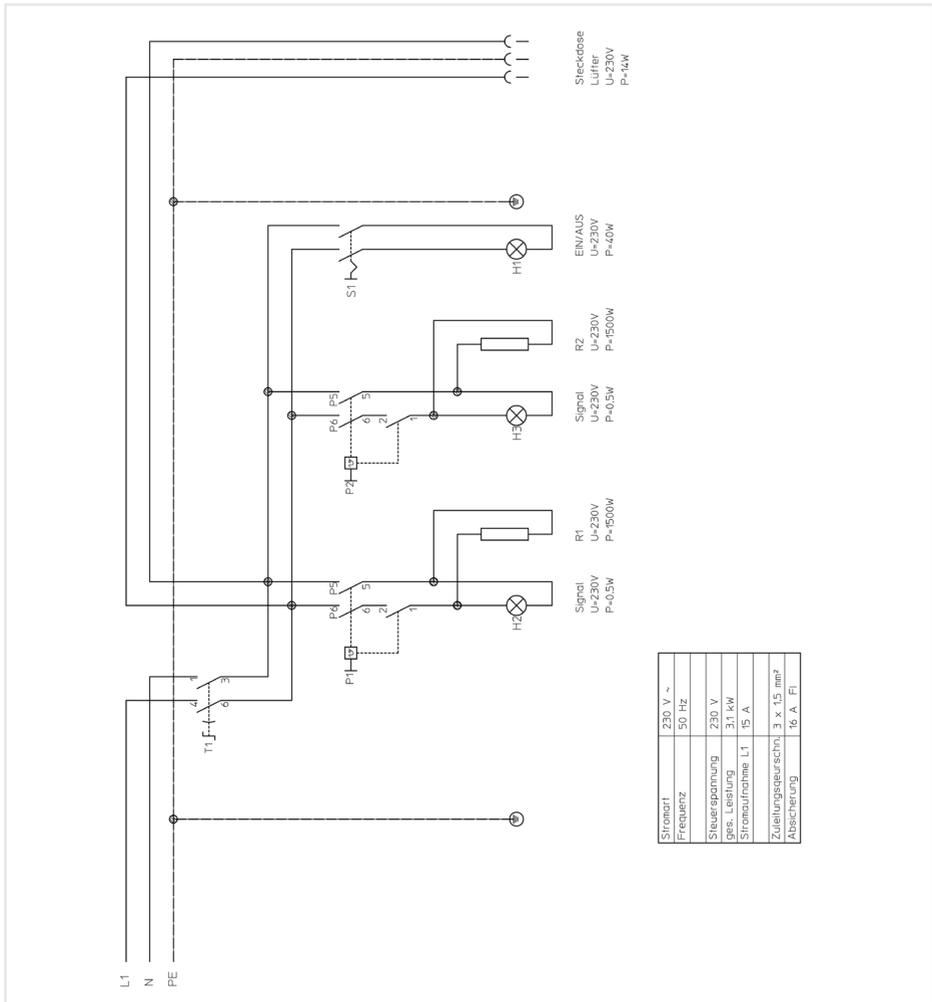
Elektroschaltplan

⚠️ WARNUNG

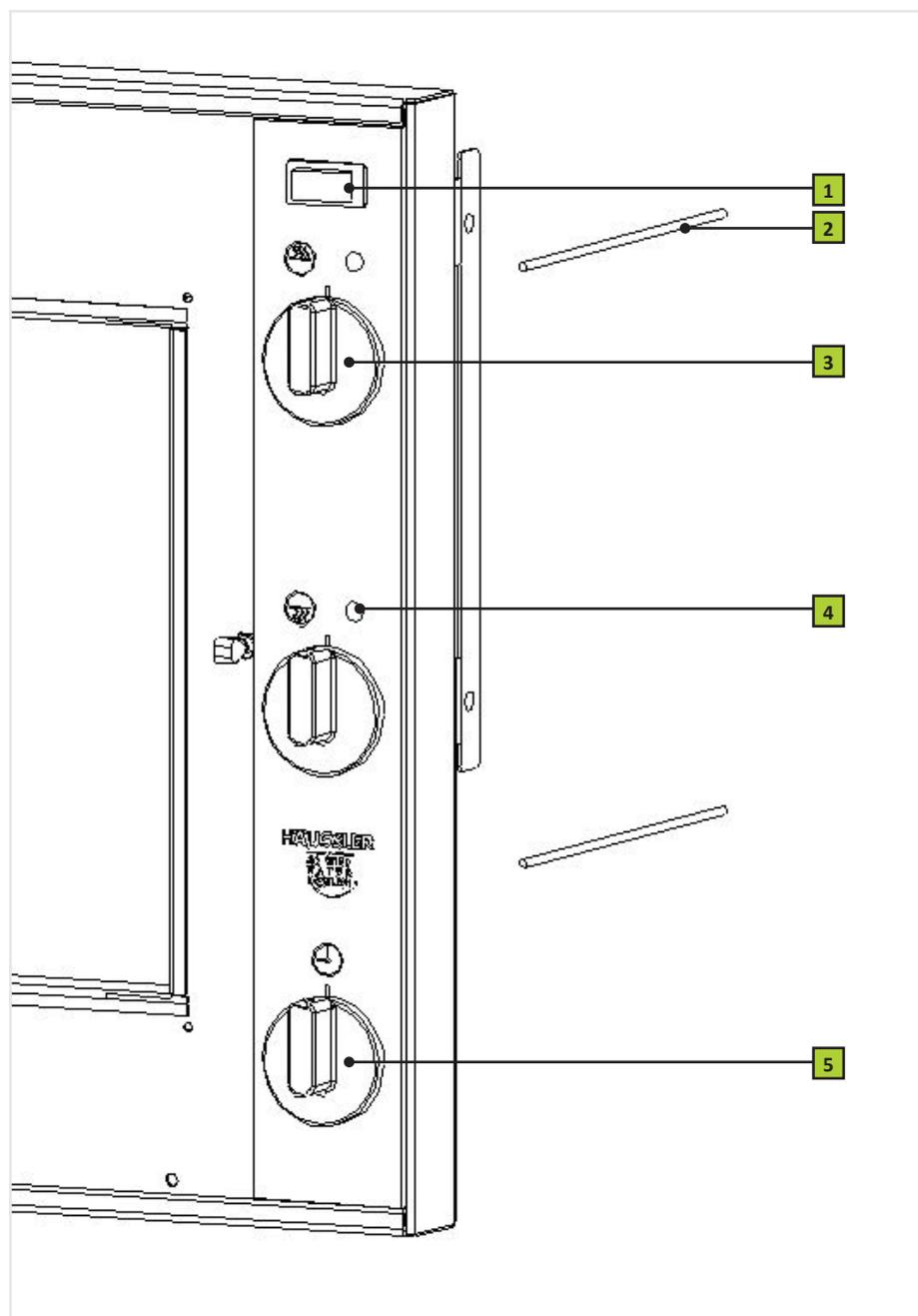
Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

► Keine selbständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.

i Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

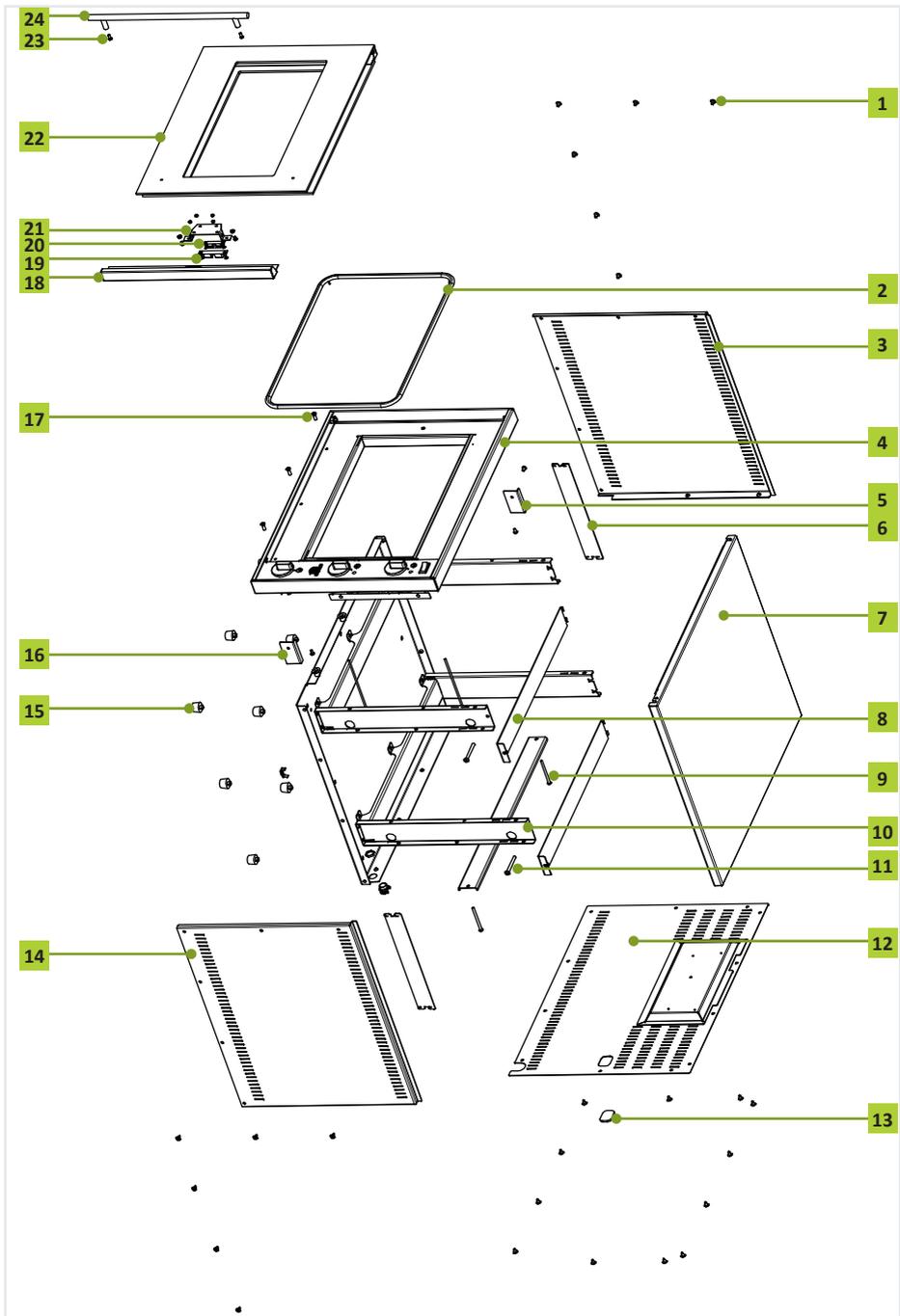


Teilleiste Elektro-Steinbackofen „MONO“



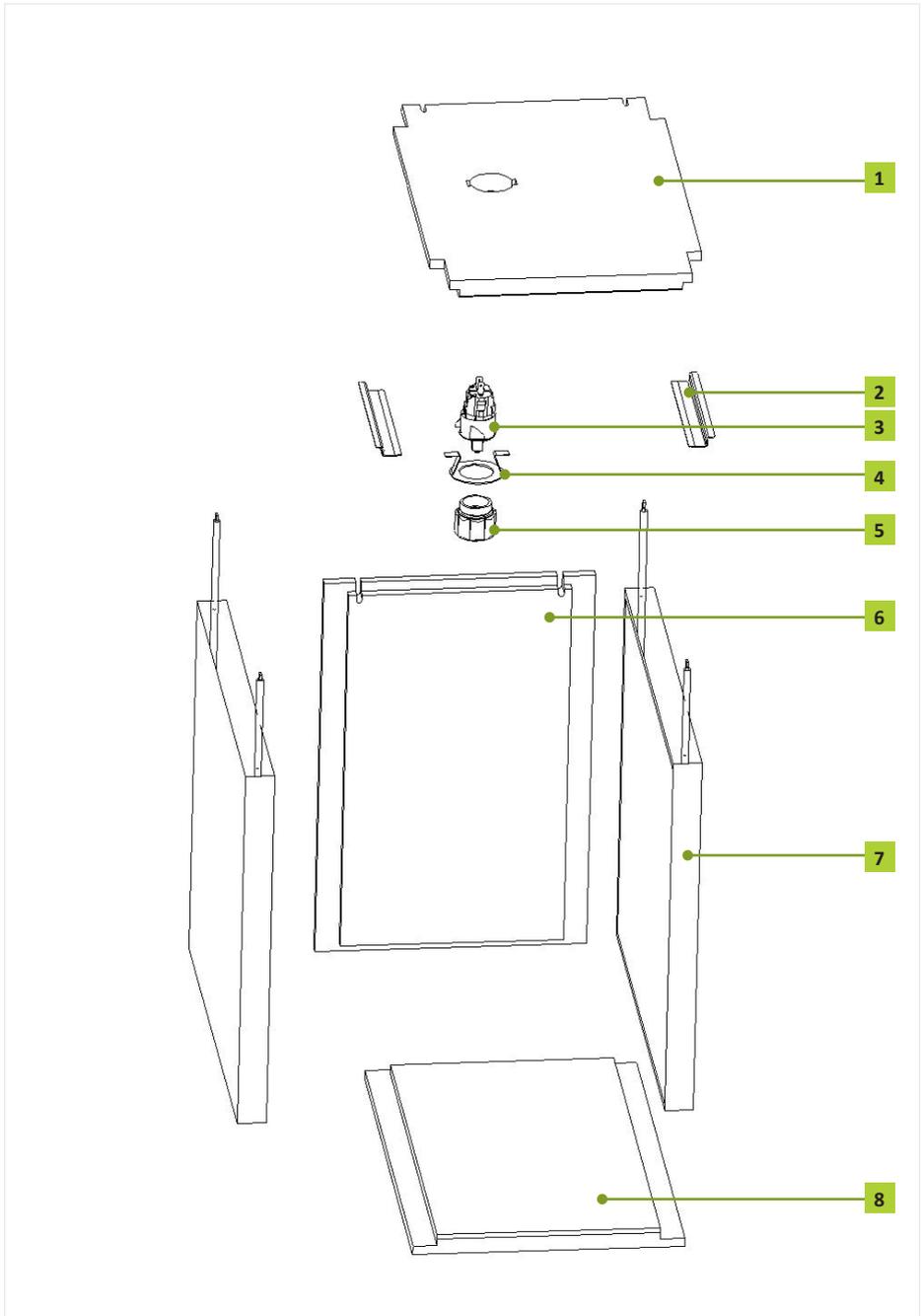
Pos.-Nr.	Benennung
1	Wippschalter f. Innenbeleuchtung
2	Temperaturfühler
3	Drehknebel Temperatur °C mit Temperaturregler
4	Kontrollleuchte Ober-/Unterhitze
5	Drehknebel Zeitschaltuhr mit Zeitschaltuhr
	Kabelbaum

Tab. 10: Teileliste MONO Front



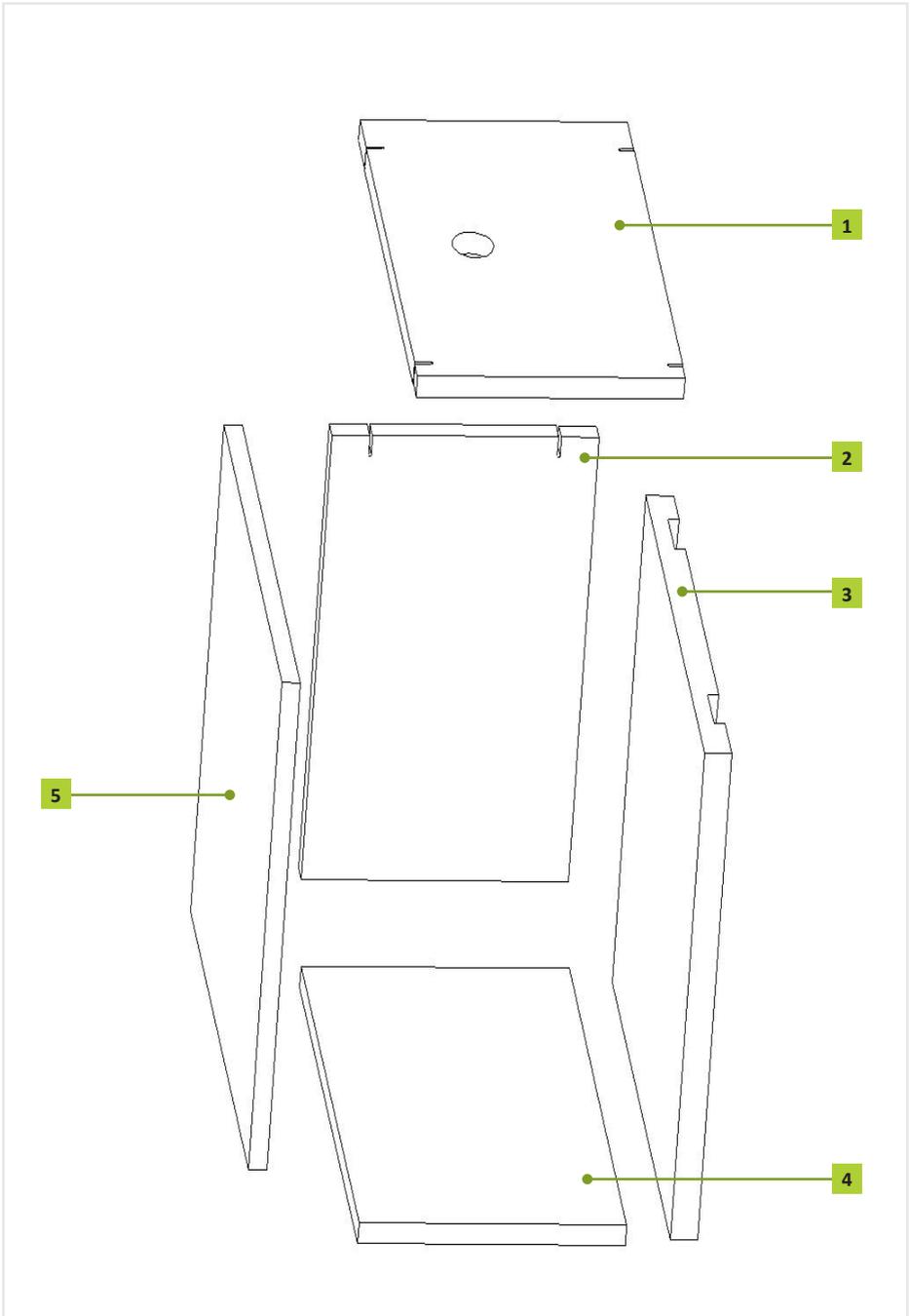
Pos.-Nr.	Benennung
1	Bundschraube DIN 7981
2	Dichtung
3	Seitenblech links
4	Frontrahmen
5	Versteifungswinkel
6	Zwischenblech
7	Deckelblech
8	Spannbügel
9	Schraube M4x60 DIN 7985
10	Spannsystem
11	Schraube M5x50 DIN 7985
12	Rückwand
13	Steckverbindung
14	Seitenblech rechts
15	Gerätefuß
16	Versteifungswinkel
17	Schraube M5x16 DIN 966
18	Türprofil
19	Doppelkugelschnäpper
20	Bügel
21	Halbrundkopfschraube M4x6 EN ISO 7380
22	Türe
23	Halbrundkopfschraube M4x10 EN ISO 7380
24	Türgriff

Tab. 11: Mono-Aufbau



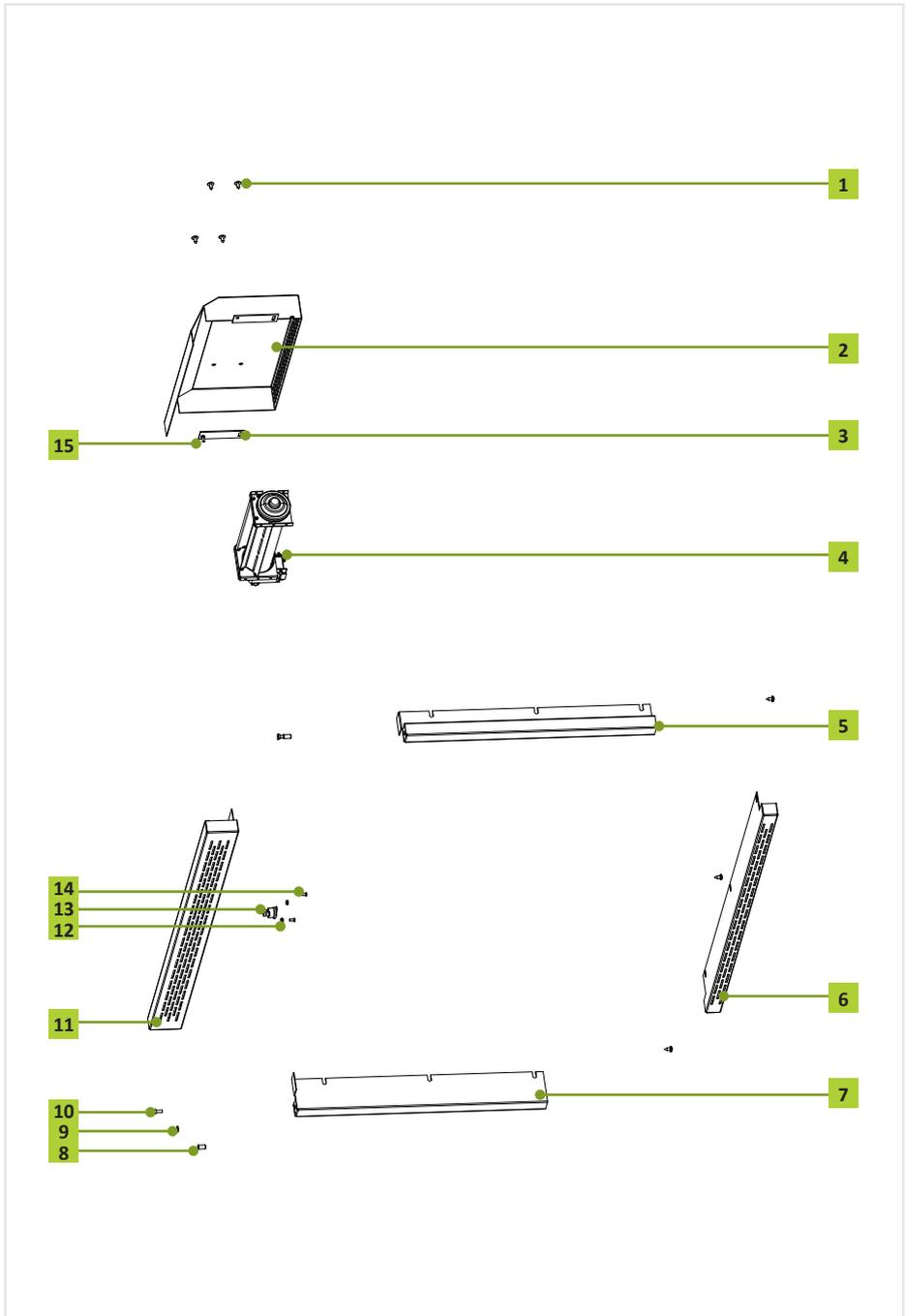
Pos.-Nr.	Benennung
1	Seitenplatte rechts
2	Fühlerabdeckung
3	Lampenfassung mit Glühbirne 40W
4	Sichtring
5	Lampenglas oval
6	Rückwandplatte
7	Schamott Deckel/Bodenplatte
8	Seitenplatte links

Tab. 12: Mono-Backmuffel



Pos.-Nr.	Benennung
1	Isolierung Seite rechts
2	Isolierung Rückwand
3	Isolierung Boden
4	Isolierung Seite links
5	Isolierung Deckel

Tab. 13: Mono-Isolierung



Pos.-Nr.	Benennung
1	Blechschraube 4,2x9,5
2	Luftleitblech
3	Lüfterblech
4	Lüftermotor
5	Einbaublende rechts
6	Einbaublende unten
7	Einbaublende links
8	Blindmutter M4
9	Unterlegscheibe \varnothing 4,3 DIN 125
10	Zylinderschraube M4x10 DIN 84
11	Einbaublende oben
12	Sechskantmutter M3
13	Thermofühler
14	Zylinderschraube M3x8
15	Schraube M3x8 DIN 7985
	Kabelsatz

Tab. 14: Mono-Einbaublende

14 Zubehör

Lochblech



Für Laugengebäck. Optimale Wärmeübertragung durch Lochraster aus Aluminium. Rand: 1,5 cm, Lochung: 3 mm
Maße 35 x 38 cm

Artikelnummer: 3/300737

Dauerbackfolie



Top-Antihaft-Effekt! Extra stabile Ausführung.
Maße 34 x 37 cm

Artikelnummer: 3/301393

Backstation



Kompakt und fahrbar

Die Backstation ist mit zwei Auszügen ausgestattet: Auf dem unteren Platz findet die Alpha oder Zubehör platz. Auf dem oberen Auszug ist eine robuste Arbeitsplatte eingelegt.

Maße: 55 x 59 x 86 cm, Gewicht: 25 kg,

Artikelnummer: 2/201506

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

15 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-2017-04-13-0001
Handelsbezeichnung	MONO-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
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
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

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 50581:2012	Technische Dokumentation zur Beurteilung von Elektro- und Elektronikgeräten hinsichtlich der Beschränkung gefährlicher Stoffe
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 programmierbarer 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 55014-1:2006-12	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung

EG-Konformitätserklärung

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

Heiligkreuztal, 15.11.2017

Ort, Datum



Unterschrift
Mayer Roland
Technischer Leiter

Seite 2/2

16 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

17 Für Ihre Notizen

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. 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

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.

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

Ausgabe: 17.11.2017