

Betriebsanleitung

Holzbackofen

HABO 10, 15, 20 und 30

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	7
Produktbeschreibung	7
Technische Daten	8
4. Lieferumfang Bausatz	17
5. Ofenfront	18
6. Vor der Inbetriebnahme zu beachten!	19
Gerät aufstellen (fertiger Ofen im Stahlgehäuse)	19
Mindestabstände beim Aufstellen	19
Gerät erstmalig reinigen	20
Gerät anschließen	20
Einmauerung des Ofen	20
Hinweise zu den Schamottesteinen	20
7. Anheizen	21
Trockenheizen	22
Zu verwendende Brennstoffe	22
Das Anfeuern	23
HABO 15 Holzofen anfeuern	26
8. Backen	27
9. Wissenswertes	28
Backtemperaturen beim HABO	28
Temperaturverlauf in einem Häussler-Holzbackofen	30
10. Reinigen	32
11. Warten	33
Lackaufbau und Oberflächenschutz	33
12. Störungen beheben	35
13. Entsorgen	35
14. Zubehör	36
15. Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis	38
16. Informationen zu Gesetzen, Normen und Richtlinien	40

17. Wichtige Hinweise	41
Hinweise zum Schornstein.....	41
Anforderungen an Abgasleitung / doppelwandiger Edelstahl-Schornstein.....	41
Hinweise zum Schornsteinanschluss	41
18. Schornsteinberechnung	42
19. Kaminbeispiele	43
20. Garantie.....	44
Garantie-Leistungen.....	44
Leistung nach Garantiezeit	44

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

- Sollte die Bedienungsanleitung bzw. Teile daraus für Sie zu klein dargestellt sein, können Sie die Bedienungsanleitung auf unserer Homepage www.backdorff.de einsehen und vergrößern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Holzbacköfen HABO entsprechen den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen. Die HABOs sind ausschließlich zum Backen, Braten und Garen von Lebensmitteln bestimmt. 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.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen.
- ▶ 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 Explosion

- ▶ Verwenden Sie auf gar keinen Fall leicht und hochentzündliche Flüssigkeiten wie Spiritus oder ähnliches.
- ▶ Geben Sie niemals Brandbeschleuniger auf das Holz oder in den Backraum.
- ▶ Vermeiden Sie den Gebrauch von Sprühdosen in der Nähe des heißen Ofens.

⚠ Lebensgefahr durch Rauchbildung

- ▶ Verwenden Sie den Holzbackofen im Freien oder in einem dafür geeigneten, geschlossenem Raum mit Anschluss an einen Kamin.
- ▶ Den Ofen nicht zur Raumheizung verwenden.
- ▶ Beachten Sie die Hinweise und Bestimmungen des örtlichen Schornsteinfegers.

⚠ Verletzungsgefahr durch hohes Gewicht

- ▶ Gerät vorsichtig transportieren, aufgrund des hohen Gewichts.
- ▶ Vor dem Verschieben sicherstellen, dass das Gewicht bewältigt werden kann.
- ▶ Gerät vorsichtig und mit entsprechenden Hebegeräten verschieben.
- ▶ Gerät nur auf standsicherem Untergrund aufstellen.
- ▶ Wenn vorhanden, Gerät im Stand immer mit der Sicherungsbremse an den Rollen sichern.
- ▶ Bei dem Transport mit Maschinen, Last vor Herabstürzen sichern.

⚠ Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

- ▶ Gerät in und nach Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ 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 Holzbackofens.
- ▶ Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln, Töpfe, Backbleche oder Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- ▶ Holzbackofen erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.

⚠ Verbrennungsgefahr durch Flammen

- ▶ Eng anliegende Kleidung tragen.
- ▶ Bei langen Haaren, Haare zusammenbinden.
- ▶ Beim Öffnen der Ofentüre ist darauf zu achten, dass keine Glut bzw. kein brennendes Holz herausfällt.
- ▶ Heiße Asche niemals durchs Haus tragen. Obwohl der Ofen kühl sein mag, kann die Asche noch heiß sein.

⚠ Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

- ▶ Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen.
- ▶ Backraum nicht mit Wasser reinigen oder befüllen.

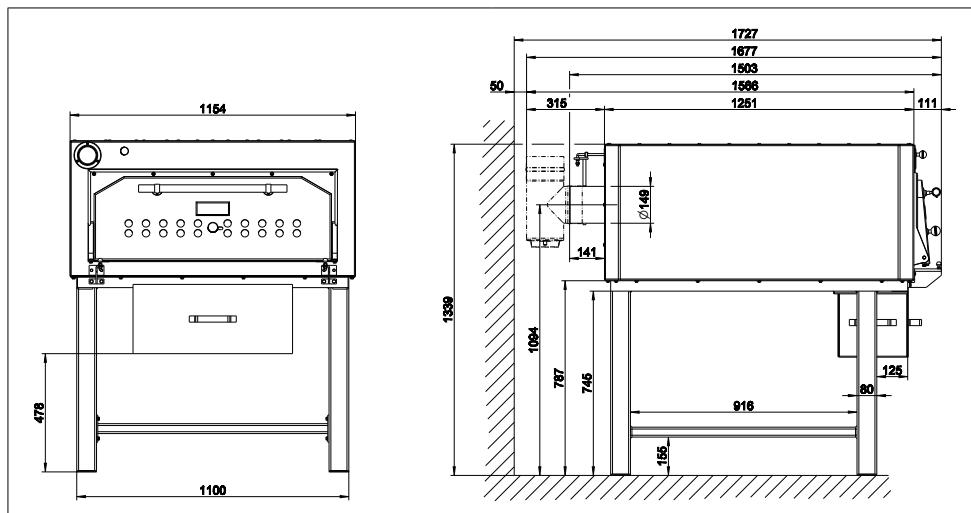
3. Produktübersicht

Produktbeschreibung

Die Häussler Holzbacköfen sind nach dem bewährten System des altdeutschen Holzbackofens gebaut. Charakteristisch hierfür ist das Feuermachen direkt im Backraum. Unsere Holzbacköfen beinhalten eine extrem hitzebeständige Spezialisolierung und exakt aufeinander abgestimmte Schamottesteine. Dadurch speichern und geben sie die Backhitze genau im richtigen Verhältnis zueinander ab. Die exakte Temperatur wird durch ein Thermometer angezeigt. So erreicht unser Holzbackofen eine Handhabungssicherheit, die dem elektrischen Ofen gleicht. Alle mit dem Feuer direkt in Berührung kommenden Teile sind aus speziell handgefertigtem Ofenguss hergestellt. Die starke Schamotteausmauerung garantiert eine lang anhaltende Backtemperatur. Die spezielle Vollisolierung verstärkt diesen Effekt.

Technische Daten

HABO 10

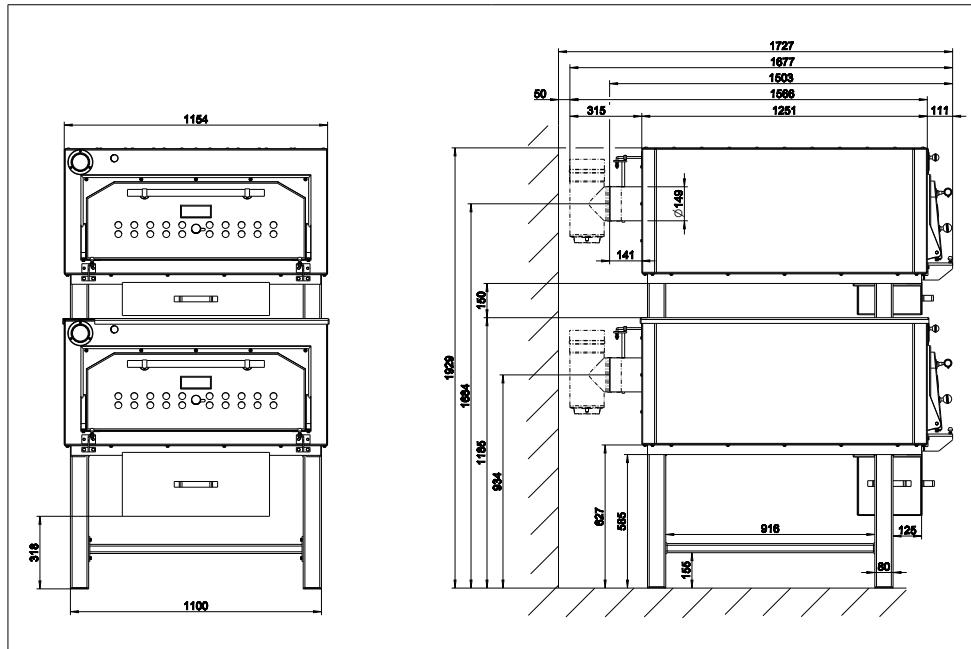


Breite	116 cm
Tiefe	150 cm
Platzbedarf (Tiefe)	173 cm
Höhe (mit Füßen)	134 cm
Einschusshöhe (mit Füßen)	91 cm
Backfläche	B 90 x T 100 cm 0,9 m ²
Türöffnung	B 92 x 27 cm
Gewicht	905 kg

Technische Änderungen der Maße und Daten vorbehalten.

Alle Maße und Gewichte können abweichen

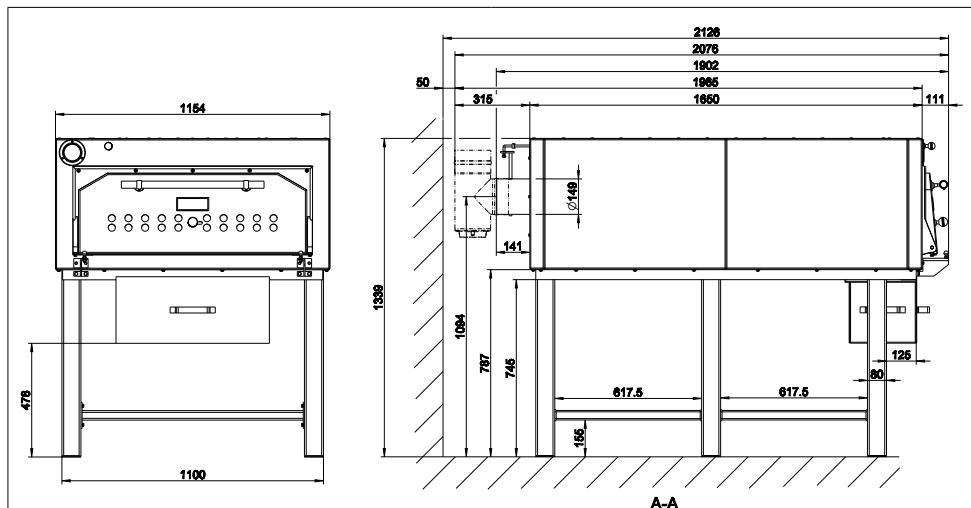
HABO 10 Doppelstock



Breite	116 cm
Tiefe	150 cm
Platzbedarf (Tiefe)	173 cm
Höhe (mit Füßen)	193 cm
Einschusshöhe unten (mit Füßen)	75 cm
Einschusshöhe oben (mit Füßen)	149 cm
Backfläche unten / oben	B 90 x T 100 cm
Backfläche gesamt	1,8 m ²
Türöffnung	B 92 x 27 cm
Gewicht	2.032 kg

Technische Änderungen der Maße und Daten vorbehalten.
Alle Maße und Gewichte können abweichen

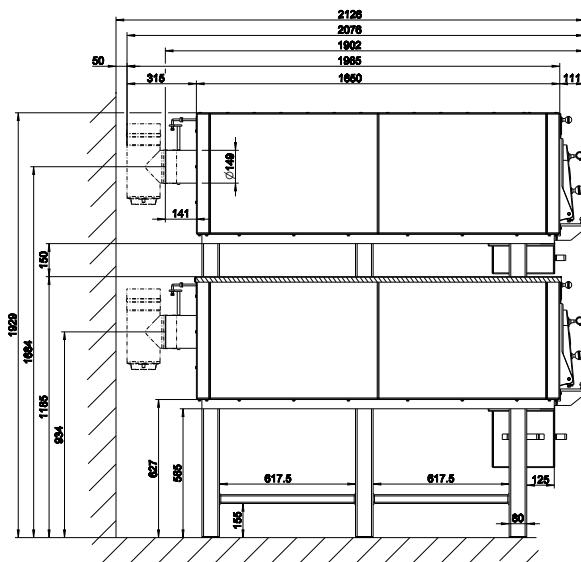
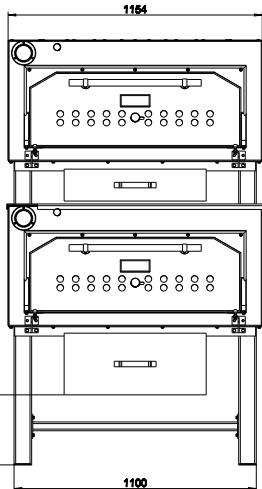
HABO 15



Breite	116 cm
Tiefe	190 cm
Platzbedarf (Tiefe)	213 cm
Höhe (mit Füßen)	134 cm
Einschusshöhe (mit Füßen)	91 cm
Backfläche	B 90 x T 140 cm 1,26 m ²
Türöffnung	B 92 x 27 cm
Gewicht	1.150 kg

Technische Änderungen der Maße und Daten vorbehalten.

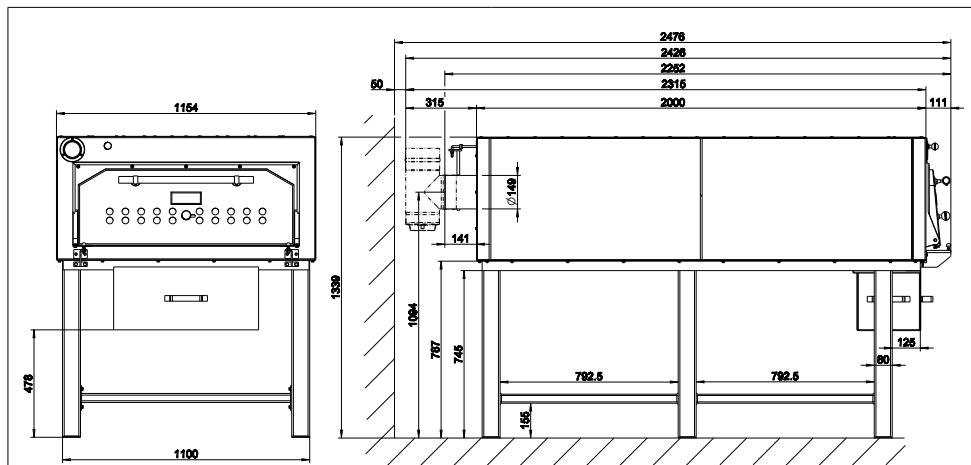
Alle Maße und Gewichte können abweichen

HABO 15 Doppelstock

Breite	116 cm
Tiefe	190 cm
Platzbedarf (Tiefe)	213 cm
Höhe (mit Füßen)	193 cm
Einschusshöhe unten (mit Füßen)	75 cm
Einschusshöhe oben (mit Füßen)	149 cm
Backfläche unten / oben	B 90 x T 140 cm
Backfläche gesamt	2,52 m ²
Türöffnung	B 92 x 27 cm
Gewicht	2.180 kg

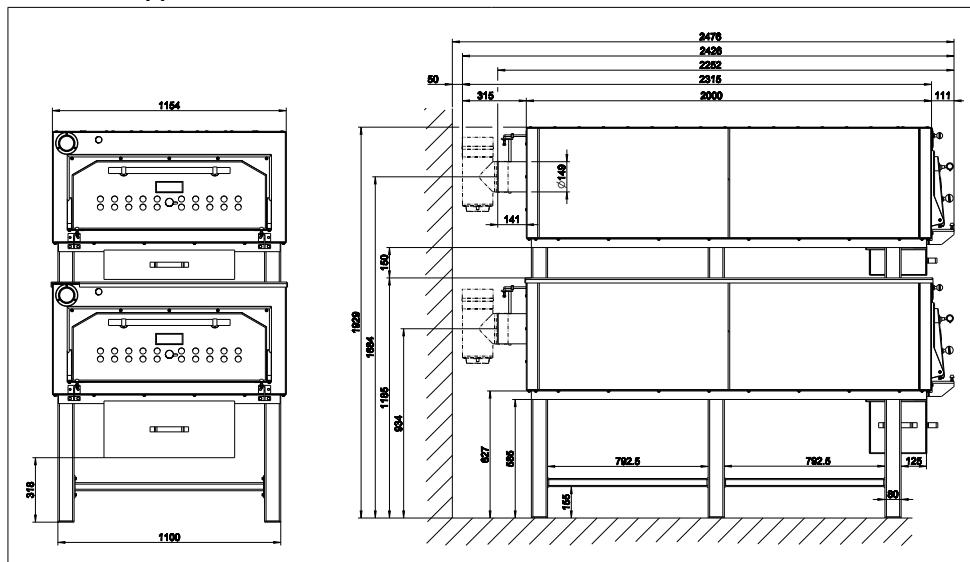
Technische Änderungen der Maße und Daten vorbehalten.
Alle Maße und Gewichte können abweichen

HABO 20



Breite	116 cm
Tiefe	225 cm
Platzbedarf (Tiefe)	248 cm
Höhe (mit Füßen)	134 cm
Einschusshöhe (mit Füßen)	91 cm
Backfläche	B 90 x T 175 cm 1,58 m ²
Türöffnung	B 92 x 27 cm
Gewicht	1.290 kg

Technische Änderungen der Maße und Daten vorbehalten.
Alle Maße und Gewichte können abweichen

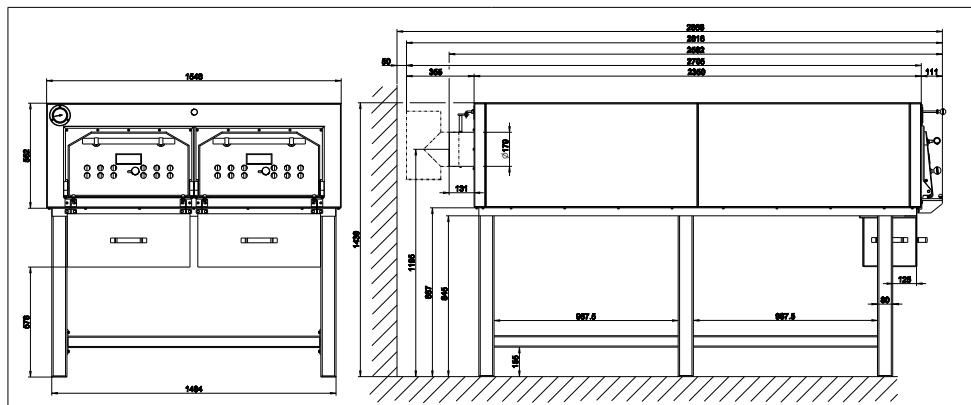
HABO 20 Doppelstock

Breite	116 cm
Tiefe	225 cm
Platzbedarf (Tiefe)	248 cm
Höhe (mit Füßen)	193 cm
Einschusshöhe unten (mit Füßen)	75 cm
Einschusshöhe oben (mit Füßen)	149 cm
Backfläche unten / oben	B 90 x T 175 cm
Backfläche gesamt	3,16 m ²
Türöffnung	B 92 x 27 cm
Gewicht	2.530 kg

Technische Änderungen der Maße und Daten vorbehalten.

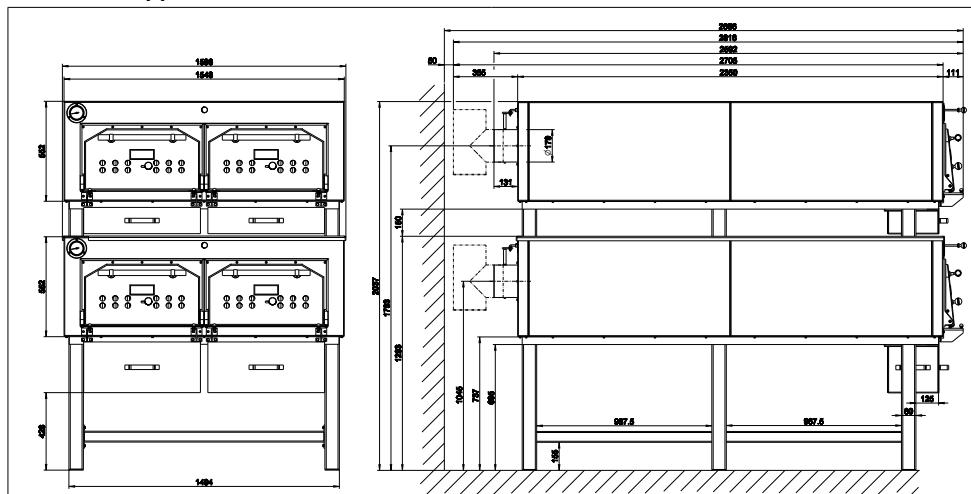
Alle Maße und Gewichte können abweichen

HABO 30



Breite	155 cm
Tiefe	259 cm
Platzbedarf (Tiefe)	286 cm
Höhe (mit Füßen)	144 cm
Einschusshöhe (mit Füßen)	101 cm
Backfläche	B 130 x T 210 cm 2,73 m ²
Türöffnung	B 61 x 27 cm
Gewicht	2.000 kg

Technische Änderungen der Maße und Daten vorbehalten.
Alle Maße und Gewichte können abweichen

HABO 30 Doppelstock

Breite	157 cm
Tiefe	259 cm
Platzbedarf (Tiefe)	286 cm
Höhe (mit Füßen)	203 cm
Einschusshöhe unten (mit Füßen)	85 cm
Einschusshöhe oben (mit Füßen)	159 cm
Backfläche unten / oben	B 130 x T 210 cm
Backfläche gesamt	5,46 m ²
Türöffnung	B 61 x 27 cm
Gewicht	3.950 kg

Technische Änderungen der Maße und Daten vorbehalten.
Alle Maße und Gewichte können abweichen

- [i] Die für die Kaminbemessung erforderlichen Tripelpunktwerte entnehmen Sie oben stehender Tabelle. Bei den angegebenen Werten handelt es sich um ca.-Werte. Die Tripelpunkttemperatur ist 410 °C.
- [i] Die Feuerungswärmeleistung ist nicht gleich der Nennwärmeleistung. Diese beiden Begriffe sollten nicht verwechselt werden. Die Nennwärmeleistung ist abhängig von der jeweils aufgelegten Brennstoffmenge.

	HABO 10	HABO 15	HABO 20	HABO 30
Feuerungswärmeleistung	31 kW	39 kW	49 kW	68 kW
Mehrfachbelegung	nein	nein	nein	nein
Abgasstutzen	Ø 150 mm	Ø 150 mm	Ø 150 mm	Ø 180 mm
Abgasmassenstrom	28,0 g/s	29,4 g/s	38,0 g/s	60,0 g/s
Abgastemperatur	270 °C	280 °C	300 °C	325 °C
Förderdruck	0,10 mbar	0,10 mbar	0,10 mbar	0,09 mbar
Verbrennungsluftbedarf	160 m ³ /h	180 m ³ /h	200 m ³ /h	300 m ³ /h
Holzmenge	bei kaltem Ofen	16 kg	18 kg	20 kg
	bei weiterem Backzyklus	6 kg	6 kg	8 kg
				10 kg

Tab. 2: Kaminberechnung

Alle angegebenen Werte sind ca.-Werte

4. Lieferumfang Bausatz

- Prüfen Sie den Lieferumfang des Bausatzes mit Hilfe der Packliste.
 - Die Packliste liegt dem Bausatz bei.
 - Die Aufbuanleitung wird separat mit geliefert.

Hinweis: Bild zeigt den Inhalt für einen kleinen Bausatz.



Inhalt des Bausatz-Komplett-Paketes

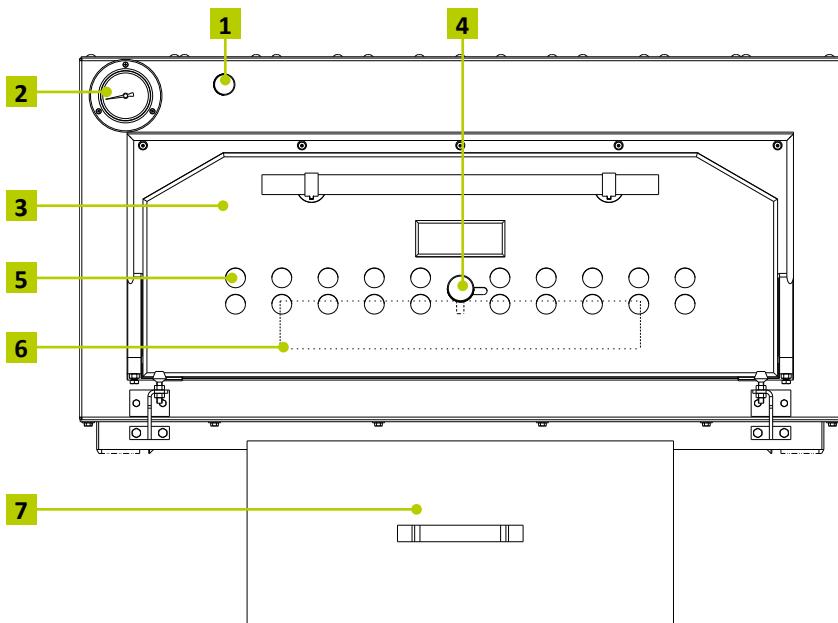
- Ein kompletter Satz spezieller Schamottesteine, aus unterschiedlichen, zum Backen idealen Materialzusammensetzungen – vorgeformt zum leichten Zusammenbau.
 - Schamottemörtel und eine extrem hitzebeständige Spezialisolierung
 - Rauchrohrstutzen aus Ofenguss mit Klappe & Betätigungsstäbe
 - Quarzsandschüttung
 - Bimetall-Zeigerthermometer zur exakten Temperaturkontrolle
 - detaillierte, ausführlich bebilderte Aufbuanleitung

i Nicht abgebildet sind Fernthermometer zur exakten Temperaturkontrolle, sowie die Türe (Türmodell nach Wahl)

i Zu dem von Ihnen erstandenen Holzbackofen-Bausatz erhalten Sie zusätzlich zu der mitgelieferten Bedienungsanleitung eine ausführliche Aufbuanleitung. Diese enthält viele Tipps und Angaben welche Ihnen die Arbeiten erleichtern und auf einfache Weise die technischen Feinheiten erläutert.

► Schauen Sie sich, bevor Sie mit dem Aufbau beginnen, die einzelnen Schritte und Vorgehensweisen genau an.

5. Ofenfront



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Rauchrohrklappe Betätigung	5	Lüftungslöcher
2	Fernthermometer	6	Aschenklappe (hinter der Türe)
3	Ofentüre	7	Aschenkasten
4	Zuluftschieber		

i Reinigung und Wartung der Türe siehe Kapitel „Reinigen“

6. Vor der Inbetriebnahme zu beachten!

Gerät aufstellen (fertiger Ofen im Stahlgehäuse)

- ▶ Beachten Sie bei der Aufstellung die jeweils geltenden baurechtlichen Vorschriften (LBO, FeuVO).
 - [i] Diese betreffen den Anschluss an den Schornstein sowie die Abstände zu brennbaren Bauteilen oder Einrichtungsgegenständen.
 - [i] Der Backofen kann sowohl im Freien, als auch in jedem dafür geeigneten, geschlossenen Raum mit Anschluss an einen Kamin aufgestellt werden.
Wird der **Ofen im Freien** aufgestellt, genügt ein Rauchrohr von ca. 2 m für einen guten Zug.
 - [i] Halten Sie mit Ihrem zuständigen Kaminfeuer vor dem Anschluss bzw. dem Aufbau des Backofens im Gebäude Rücksprache.
- ▶ Legen Sie auf keinen Fall auf oder unter den Ofen brennbaren Teile, wie zum Beispiel Holz, Papier, Kartonagen usw.
- ▶ Achten Sie auf einen ebenen standsicheren Untergrund. Beachten Sie dabei auch, dass der Untergrund das Gewicht tragen kann.
- ▶ Bei einem Ofen mit Räderrahmen: Achten Sie nach jedem Bewegen des Ofens darauf, dass die Bremsen wieder festgestellt wurden. Kontrollieren Sie diese in regelmäßigen Abständen.
- [i] Der Deckel des Backofens muss frei zugänglich sein. Angebrachte Verkleidungselemente müssen demontierbar sein, da bei einem eventuell notwendigen Servicefall die Ofenabdeckung abgenommen werden muss.

Mindestabstände beim Aufstellen

ACHTUNG

- ▶ Achten Sie auf einen Mindestabstand zwischen Seitenwand und brennbaren Bauteilen oder Einrichtungsgegenständen von mindestens 5 cm.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Mindestabstand zwischen Rückwand und brennbaren Bauteilen oder Einrichtungsgegenständen von mindestens 20 cm eingehalten wird.
- ▶ Achten Sie auf einen Mindestabstand am Rauchrohr (unisoliert) von 40 cm.

Gerät erstmalig reinigen

- i Eine besondere Reinigung des Ofens ist nicht notwendig, da der Ofen nach jedem Heizvorgang geruchs- und geschmacksneutral ist (Pyrolyse).

Gerät anschließen

- i Vor dem Anschluss bzw. dem Aufbau des Backofens am oder im Gebäude müssen Sie mit Ihrem zuständigen Kaminfeuer Rücksprache halten.

Einmauerung des Ofen

- Achten Sie beim Einmauern kompletter Ofen (nicht Bausatz) darauf, dass für eine Hinterlüftung zwischen Mauerwerk (bestehend aus nicht brennbaren Werkstoffen / F90) und Blechmantel, seitlich und oben ein Mindestabstand von 10 mm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Rückseite des Backofens komplett offen ist oder entsprechende Lüftungsschlitz für Be- und Entlüftung angebracht werden.



Hinterlüftung

Ofen mit einem Mindestabstand von 10 mm oben und seitlich verbauen.



Rückseite geöffnet

- Die Rückseite des Backofens offen lassen.

Hinweise zu den Schamottesteinen

- i Die Bodenplatten sind Verschleißteile und unterliegen nicht den Garantiezusagen.
- i Die Schamottesteine können bei häufigem Gebrauch fleckig werden und Kratzspuren aufweisen. Die Backqualität des Ofens nimmt dadurch keinen Schaden.
- i Seiten-, Decken- und Rückwandplatten werden im Laufe ihres Einsatzes porös. Solange keine mechanische Einwirkung erfolgt ist dies völlig unproblematisch.

7. Anheizen

⚠️ **WARNUNG**

Lebensgefahr durch Explosion

Stichflamme. Schwere Verbrennungen am gesamten Körper

- ▶ Verwenden Sie auf gar keinen Fall leicht und hochentzündliche Flüssigkeiten wie Spiritus etc.
- ▶ Geben Sie niemals Brandbeschleuniger auf das Holz oder in den Backraum.

⚠️ **WARNUNG**

Lebensgefahr durch Rauchbildung

Vergiftung durch Rauchgase

- ▶ Den Holzofen ausschließlich im Freien oder im Gebäude an einem Kamin angeschlossen verwenden.

⚠️ **VORSICHT**

Verbrennungsgefahr durch Entzünden der Flamme

Schwere Verbrennungen am gesamten Körper

- ▶ Eng anliegende Kleidung tragen.
- ▶ Bei langen Haaren, Haare zusammenbinden.

⚠️ **VORSICHT**

Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- ▶ Holzbackofen im Betrieb und nach Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Holzbackofen 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.
- ▶ Holzbackofen erst nach vollständiger Abkühlung anfassen.
- ▶ Tragen Sie im Umgang mit dem Holzbackofen geeignete Handschuhe.
- ▶ Verwenden Sie das richtige Werkzeug, mit langen, hitzebeständigen Griffen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäßes Anfeuern

Spannungen in den Steinen, Risse und Beschädigungen.

- ▶ Feuer im Ofen nur langsam abbrennen lassen.
- ▶ Feuer von der Einschusseite aus nach hinten abbrennen.

Trockenheizen

- i Bei einer anfänglich zu großen Hitze können Ausmauerung und Steine reißen.
- ▶ Verwenden Sie als Brennstoff ausschließlich Holz oder Holzbriketts.
- ▶ Bevor Sie mit dem Holzbackofen zum ersten Mal backen, heizen Sie den Ofen anhand der Angaben in nachstehender Tabelle trocken.
- ▶ Wiederholen Sie diesen Vorgang in den folgenden 5 – 6 Tagen und steigern Sie dabei die Größe des Feuers.

Holzmenge	HABO 10	HABO 15	HABO 20	HABO 30
1. Tag	2 kg	3 kg	4 kg	5 kg
2. Tag	5 kg	6 kg	7 kg	8 kg
3. Tag	8 kg	9 kg	10 kg	12 kg
4. Tag	10 kg	12 kg	13 kg	17 kg
5. Tag	12 kg	15 kg	16 kg	23 kg
6. Tag	16 kg	18 kg	20 kg	30 kg

- ▶ Achten Sie dabei darauf, dass die Rauchrohrklappe und der Lüftungsschieber ganz geöffnet sind.
- i Ab dem 6. Tag kann gebacken werden.

Zu verwendende Brennstoffe

- ▶ Verwenden Sie nur naturbelassenes Holz mit einer Restfeuchte von max. 15 %.
- i Empfohlen wird Fichte, Tanne oder Kiefernholz. Diese Holzarten entwickeln durch das Harz ein besonderes Aroma und haben beim Abbrand eine weiche Flamme. Es kann aber auch Reisig, Reb- und Baumholz verwendet werden. Die Holzarten Buche, Esche und Birke haben eine geringere Rauchentwicklung als Nadelholz. Eiche und Kastanienholz hingegen sind aufgrund der darin enthaltenen Gerbsäure zum Aufheizen nicht empfehlenswert.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Scheite dabei gleichmäßig, nicht zu dick und gespalten sind, damit sie möglichst gleichmäßig abbrennen.

- Ideal ist eine Dicke bis ca. 6 cm.
- Die Holzmenge ist auch von der Holzart und Holzbeschaffenheit (dickeres oder dünneres Holz) abhängig, genauso wie von der gewünschten Ofentemperatur.
- Verbrennen Sie auf keinen Fall Spanplatten, gestrichenes oder imprägniertes Holz oder Hausmüll!
- Der Brennstoffbedarf hängt von der Backfläche des Holzbackofens sowie von der Holzart ab. Die empfohlenen Mengen finden Sie in Tabelle 2 (siehe Kapitel 3).



Tipp: Wiegen Sie die Holzmenge

Stellen Sie sich einen Karton oder eine Kiste bereit, in welche die benötigte Holzmenge genau hinein passt. So müssen Sie in Zukunft nur noch diesen Behälter füllen und haben immer die richtige Holzmenge zum Brotbacken! Bitte beachten Sie dabei, dass dieser Richtwert nur gilt, wenn Sie die gleiche Holzart verwenden.

Das Anfeuern

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäßes Ausräumen und Nachbrand

Beschädigungen im Aschekasten.

- Glut erst in den Aschekasten streifen, wenn sie vollständig abgebrannt ist.
- Schichten Sie in die vordere Hälfte des Holzbackofens etwa **ein Drittel** der Holzmenge im Backraum auf.
- Die unteren Lagen sollten kreuzweise liegen, um einen gleichmäßig guten Abbrand zu gewährleisten.
- Öffnen Sie beim Anfeuern die Rauchrohrklappe ganz.
- Ist die Rauchrohrklappe gezogen bedeutet dies „offen“, ist sie eingeschoben bedeutet dies „geschlossen“.
- Entfachen Sie das Feuer mit Holzwollwickel (Feueranzünder).
- Öffnen Sie den Schieber für die Zuluft. Die Lüftungslöcher müssen ganz offen sein.
- Bei ungünstigen Witterungsverhältnissen und schlechtem Kaminzug kann die Ofentüre anfangs auch für 5 – 10 Minuten geöffnet bleiben.
- Es sollte ausreichend Verbrennungsluft für den Abbrand des Holzes zur Verfügung stehen, um ein Schwefelfeuer zu vermeiden. Besonders bei gut abgedichteten Aufstellräumen muss dafür gesorgt werden, dass ausreichend Verbrennungsluft (ca. 8 m³/h pro kg aufgelegtem Brennholz) dem Backofen zuströmen kann.

- Nach dem Anfeuern soll das Feuer langsam brennen. Durch eine plötzliche, übermäßig hohe Hitze im Anfangsstadium werden die Schamottesteine in unmittelbarer Nähe des Feuers nur oberflächlich erhitzt, während die Außenseite der Steine noch kalt ist. Dies führt zu Spannungen im Material, was den Steinen auf Dauer schadet.
 - Nun können Sie den Zug für die Rauchrohrklappe regeln, damit das Holz nicht zu schnell abbrennt und zu viel Hitze aus dem Ofen entweichen kann.
 - Legen Sie eine halbe Stunde später ein **weiteres Drittel** der Holzmenge nach.
 - Achten Sie darauf, dass das Holz nur auf der ersten Hälfte der Backfläche verteilt ist.
 - Legen Sie das **letzte Drittel** nach. Drosseln Sie evtl. den Zug für die Rauchrohrklappe etwas – je nach Witterung und Zugverhalten des Kamins.
- Während des Brennvorganges ist darauf zu achten, dass das Brennholz gleichmäßig im Brennraum verteilt ist. Bei Bedarf etwas Holz nachlegen.
 - So wird eine gute und gleichmäßige Wärmespeicherung erreicht.
 - Verteilen Sie nach Abbrand die Glut auf der gesamten Backfläche.
 - Die richtige Backtemperatur ist erreicht, wenn die Schamottesteine weiß sind.
 - Räumen Sie die Glut aus, in dem Sie die Asche mit einer Aschekrücke in den Aschenkasten streifen.
 - Fegen Sie den Ofen mit einem Stahlbesen aus.
 - Den Backraum auf keinen Fall nass auswischen!
 - Asche immer in einem schließbaren Müllbehälter aus Metall beseitigen.
 - Schließen Sie die Zugklappe und die Türe vollständig.
 - Lassen Sie den Ofen etwa 30 Minuten abstehen, damit sich die Wärme verteilt.
 - Halten Sie während des Abstehens die Ofentüre geschlossen und schließen Sie die Rauchrohrklappe.
 - Die Aufheizzeit (bei einem kalten Ofen) beträgt etwa 2 – 2 ½ Stunden.



Tipp: Luftsack verhindern

Um die Bildung eines Luftsacks im Kamin zu vermeiden, öffnen Sie einige Stunden vor dem Anfeuern die Türe und die Rauchrohrklappe. Dadurch zieht der Ofen von Anfang an besser.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäßes Ausräumen und Nachbrand

Beschädigungen im Aschekasten und Risse in den Schamottesteinen.

- ▶ Glut erst in den Aschekästen streifen, wenn sie fast vollständig abgebrannt ist und nur noch kleine Reststücke vorhanden sind.
- ▶ Backfläche nie mit einem mit Wasser getränkten Wischer auswischen.

HABO 15 Holzofen anfeuern

- ▶ Holz einlegen:
kalter Ofen: 21 – 23 kg Holz
noch warmer Ofen (80 – 100 °C) 18 kg Holz.
 - ▶ Anfeuern mit Holzwollwickel oder Ähnlichem – Anzünder, Rauchklappe, Zuluftschieber auf – Brotteig herstellen (je nach dem auch etwas später)
 - ▶ 1 Std. später: Glut verteilen (Ofen 400 – 450 °C).
Wenn die Temperatur nicht erreicht wird, Holz nachlegen, „weiße Steine“
 - ▶ Ca. 2,5 Std. später: Ofen mit Aschekrücke ausräumen, mit Ofenbesen auskehren – Rauchklappe, Zuluftschieber zumachen.
 - ▶ Mind. 30 Min. (auch länger) den Ofen abstehen lassen.
 - ▶ Bei 320 °C Dinnete backen, danach bei 280 °C Brot backen, 28 Brote mit 750 g, links und rechts versetzt einschießen.
 - ▶ Nach dem Backen den Ofen wieder mit Holz befüllen (vortrocknen) Rauchrohrklappe und Zuluftschieber zu machen!
- i Bei einem weiteren Backzyklus reichen ca. ein Drittel der Holzmengen vom kalten Ofen (siehe Tabelle auf Seite 16) um nachzuheizen.

8. Backen

- Richtwerte zur Einschießtemperatur finden Sie unter Kapitel 9 „Wissenswertes“.
- Öffnen Sie die Rauchrohrklappe und die Tür, wenn die Temperatur im Ofen nach dem Abstehen noch zu hoch ist.
- Sobald das Thermometer die entsprechende Temperatur für Ihr Backgut anzeigt, können Sie das Backgut einschießen.
- Soll ein weiterer Backzyklus folgen, muss der Ofen erneut aufgeheizt werden.
- Die Restwärme des Ofens eignet sich hervorragend zum Dörren von Obst und Gemüse.



Tipp: Holz für den nächsten Backtag trocknen

Sobald alle Backvorgänge beendet sind, können Sie den noch warmen Ofen wieder mit Holz befüllen, damit Sie beim nächsten Backtag gut ausgetrocknetes Brennmaterial haben. Dazu das Holz in den Backraum legen und die Rauchrohrklappe und die Türe schließen, da sich sonst das Holz bei Sauerstoffzufuhr selbst entzünden kann.

9. Wissenswertes



Backtemperaturen beim HABO

Pizza, Fladenbrote, Flammkuchen	ca. 320 – 330 °C	ca. 5 – 8 Min.
Brot (1 kg) Roggenbrot / Roggenmischbrot	ca. 290 °C	ca. 60 Min.*
Weizenbrot, Dinkel- oder Bauernbrot	ca. 270 – 280 °C	ca. 60 Min.*
Vollkornbrot	ca. 270 °C	ca. 60 Min.*
Vollkorn-Seelen	250 °C	15 Min.
Laugenbrezeln oder Brötchen	240 °C	15 Min.
Früchtebrot	230 °C	60 – 90 Min.
Hefezopf (750 g)	220 °C	45 – 50 Min.
Zwetschgenkuchen mit Hefeteig	220 °C	35 Min.
Vollkorn Bienenstich	220 °C	25 Min.
Hefe Schnecken nudeln	220 °C	20 Min.
Apfelkuchen mit Quarkguss	220 °C	40 Min.
Biskuit	210 °C	25 Min.
Buchweizentorte	210 °C	40 Min.
Tiroler Nusskuchen	200 °C	60 Min.
Fein gerührter Gugelhupf	200 °C	60 Min.
Quarkstollen	200 °C	50 – 60 Min.
Käsegebäck	200 °C	10 Min.
Biskuitrolle	190 °C	10 – 15 Min.

* wird der Ofen nur etwa zur Hälfte gefüllt, verringert sich die Einschießtemperatur auf max. 250 – 260 °C.



Dinnete – herhaft Langzeitführung

Zutaten für 8 Dinnete à 215 g:

Teig:

500 g Weizenmehl 550
500 g Dinkelmehl 630
20 g Salz
5 – 8 g Hefe
ca. 700 g Wasser

ca. 1.725 g Gesamtteig

Belag:

60 g Mehl
400 g Schmand oder
Sauerrahm
100 g Eier (2 Stück)
½ EL Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Knoblauchzehe
4 – 5 mittlere Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
oder Zwiebelrohr
200 g geräucherter,
gewürfelter
Bauchspeck
Kümmel



Im Holzbackofen:
Bei 320 °C einschießen
Backzeit: 6 – 8 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320 °C
Unterhitze 235 °C
Backzeit: 6 – 8 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Backzeit: 15 Minuten

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine ca. 8 – 10 Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Diesen abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 5 Minuten Stufe 4

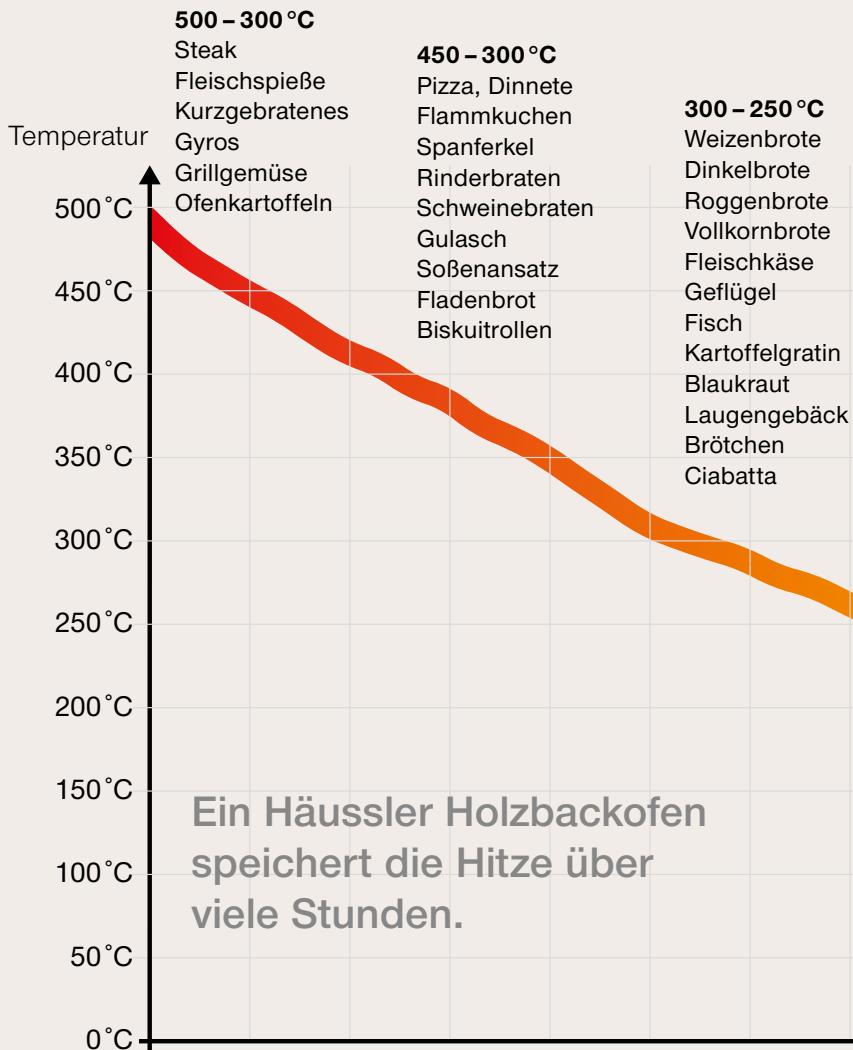
Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Danach den Teig à 215 g portionieren, rund formen, nochmals 30 Minuten ruhen lassen und in den Kühl-schrank stellen. Am nächsten Tag je nach Gare aus dem Kühl-schrank nehmen.

Während der Gare die Zwiebeln in Ringe schneiden, in etwas Butter andünsten, über einem Sieb abtropfen lassen und auskühlen lassen. Den Schnittlauch waschen und fein schneiden. Für den Belag das Mehl mit Sauerrahm, Ei, Salz und den Gewürzen zu einem sämigen Teig verrühren und mit den angedünsteten und abgekühlten Zwiebeln und dem geschnittenen Schnittlauch vermengen.

Nach der Reifezeit die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen und auf einen mit Streumehl bestäubten Backschieber legen. Alternativ kann der Teig auch mit dem Weißholz ausgewellt werden. Den Belag mit einem Löffel bis etwa 1 cm vor dem Rand gleichmäßig aufstreichen und mit etwas Speck und Kümmel bestreuen. Am Besten schmecken sie offen-frisch und direkt auf Schamottestein gebacken.

Temperaturverlauf in einem Häussler-Holzbackofen



240 – 200 °C
Süße Hefeteige
Mürbteig
Rührteig
Brandteig
Lasagne
Kässpätzle

200 – 160 °C
Sandkuchen
Wiener Böden
Weihnachtsgebäck
Bratäpfel
Spare Ribs
Pulled Pork
Gempsebrühe
Schmorgerichte
Eintöpfe
Roastbeef

100 – 80 °C
Baiser
Obst trocknen
Fleisch trocknen
Kräuter trocknen
Gemüse trocknen
Fisch räuchern

Zeit
ca. 8 Stunden

10. Reinigen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- ▶ Holzbackofen erst nach vollständiger Abkühlung reinigen.

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Reinigung

Spannungen in den Steinen, Risse und Beschädigungen.

- ▶ Ofen nur im vollständig abgekühlten Zustand reinigen.

- i Eine besondere Reinigung des Ofens ist nicht notwendig, da der Ofen nach jedem Heizvorgang geruchs- und geschmacksneutral ist.
- ▶ Reinigen bzw. kehren Sie die Schamotte-Backfläche mit einem Edelstahlbesen oder mit einem Besen mit Naturborsten.
- i Die Bodenplatten können bei häufigem Gebrauch fleckig werden und Kratzspuren aufweisen. Die Backqualität des Ofens nimmt dadurch keinen Schaden.
- i Verwenden Sie keinen Besen mit Kunststoffborsten, da diese in der Hitze schmelzen.
- i Der Ofen darf im heißen Zustand auf keinen Fall mit einem nassen Lappen oder dergleichen ausgewischt werden, denn dadurch entstehen Spannungen in den Steinen und diese bekommen Risse und werden dadurch beschädigt.
- i Der Ofen darf im kalten Zustand mit einem feuchten Lappen oder dergleichen gereinigt werden.
- ▶ Reinigen Sie das Rauchrohr und den Stutzen in regelmäßigen Abständen, wie bei einem herkömmlichen Ofen oder Herd.

11. Warten

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr durch erhitzte Bauteile

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- Wartungsarbeiten nur am erkalteten Ofen durchführen.

- i Die folgenden Wartungsarbeiten sind halbjährlich durchzuführen.
- i Verwenden Sie zum Schmieren nur Fett, das für hohe Temperaturen geeignet ist.
- Reinigen Sie den Rauchrohrstutzen von Ascheresten.
- Warten Sie die Ofentüre **halbjährlich**. Dazu die Ofentüre aufklappen, das Türschild abschrauben und dann die Schmutz- und Ascherückstände entfernen (evtl. mit einem Staubsauger). Danach die Türfedern und Scharnierbolzen schmieren. Anschließend das Türschild wieder festschrauben.



Tipp: Mehrzweckfett für hohe Temperaturen

Zur Pflege der Scharnierbolzen empfehlen wir das transparente Mehrzweckfett. Es schützt und pflegt das Material und ist für hohe Temperaturen ausgelegt.

Art-Nr.: 304013

- i Durch die hohe Wärme, die beim Verbrennungsvorgang entsteht, ist es normal, dass die Farbe am Abgasstutzen nach einiger Zeit abbrennt. Dies ist nicht zu vermeiden und hat auf die Funktion des Ofens keinen Einfluss.

Lackaufbau und Oberflächenschutz

Der von Ihnen erworbene Holzbackofen HABO besteht aus den unterschiedlichsten Materialien, die alle nach den höchsten Anforderungskriterien der Firma Häussler gefertigt worden sind.

Alle Gussteile bestehen aus reinem Ofen-Guss und werden in den von uns gefertigten Gussformen von ausgesuchten europäischen Lieferanten abgegossen. Diese Art von Guss wird verwendet, da die auftretenden Temperaturen die Teile sehr stark beansprucht und zu temperaturbedingten Ausdehnungen führt. Für den Korpus des Holzbackofen verwenden wir elektrolytisch-verzinkte Feinbleche die bereits bei ihrer Anlieferung als Rohteil einen Zink-Schutzschicht aufweisen. Als Oberflächenschutz lackieren wir ihren Holzbackofen mit 2 unterschiedlichen Lacksystemen.

An den Bereichen, die sehr heiß werden, setzen wir einen silikonbasierenden Lackaufbau ein, da dieser den hohen Temperaturen und der temperaturbedingten Ausdehnung besser standhält und so einen längeren Schutz gegen Korrosion bietet.

Diese Bereiche sind in der Regel dort, wo die Gussteile verbaut worden sind.

Dieser Lack weist grundsätzlich 2 typische Merkmale auf:

- Die Vernetzung des Lackes findet hier erst bei Temperaturen über 65 °C statt, dies hat zur Folge, dass sie ihre Gussteile vor dem Aufbau immer trocken lagern sollten. Bei falscher Lagerung kann es zu Rostbildung kommen. Wird der Backofen zum ersten Mal geheizt, bindet der Lack ab und schließt die Oberfläche.
- Im Laufe der Jahre schwindet, bedingt durch die hohen Temperaturen dieser sehr hochwertige Lack jedoch, er nutzt sich ab und so kann es zu Flugrostbildung an den Gussteilen kommen.

In beiden Fällen gehen sie wie folgt vor:

Schleifen sie den Lack mit einem feinen Schleifpapier an oder bürsten Sie den Lack mit einer Drahtbürste oder Ähnlichem ab und lackieren mit der mitgelieferten Ofenlack-Spraydose nach. Beim nächsten Mal aufheizen bindet der Lack wieder ab und der Oberflächenschutz ist wieder gewährleistet.

Den mitgelieferten Lack dürfen Sie jedoch nur an den Gussteilen verwenden.

Kleben Sie die restlichen Teile zum Schutz mit Folie ab.

An den übrigen Stellen werden die Bleche mit 2K-Lack beschichtet, da die Temperaturbelastung der Teile dies dort zulässt. Dieser Lack weist eine sehr hohe Kratz- und Stoßfestigkeit auf und bietet dauerhaften Schutz gegen Korrosion.

12. Störungen beheben

Es sind bisher keine Störungen bekannt.

Sollten jedoch unbekannte Störungen auftreten erreichen Sie uns unter der folgenden Servicerufnummer: +49 73 71/93 77-180

13. Entsorgen

- i Die Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die wieder verwertet werden können.
- Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.



14. Zubehör

Feueranzünder



In Wachs getränktes Holzwollwickel. Für Holzbacköfen, Kachelöfen, Holz-Küchenherde, Kamin, Grill. Brenndauer 8 – 10 Minuten. Verbrennt giftfrei, geruchs- und geschmacksneutral ohne Rückstände. Unbegrenzt haltbar. Inhalt ca. 32 Stück.

Art.-Nr.: 201808

Häussler Transparentes Mehrzweckfett



Transparentes Mehrzweckfett zur Pflege der Scharnierbolzen. Es schützt und pflegt das Material und ist für hohe Temperaturen ausgelegt. Inhalt 150 g.

Transparentes Mehrzweckfett in der NLGI Klasse 2; NSH/H1
Temperatureinsatzbereich: -20 °C bis +150 °C

Art.-Nr.: 304013

Hitzeschutz-Backhandschuhe



Hitzeschutz für Ihre Hände und Unterarme. Extrem hitzebeständig bis 450 °C! Leder mit Stulpen, weich gefüttert. Länge 43 cm.

Art.-Nr.: 301882

Smoker-Einsatz (Raucherzeuger) – HABO 10

Art.-Nr.: 303461

Brot- und Pizzaschieber, groß, aus Buchenholz



Altbewährt und meistgekauft!

Die Brot- und Pizzaschieber sind in verschiedenen Längen erhältlich. Die Holzstiele können auf die passende Länge abgesägt werden. Die Holzflächen sind aus einem Stück gefertigt und dadurch hitzeunempfindlich und sehr stabil.

Oval 40 x 28 cm, Stiel – 280 cm

Art.-Nr.: 302151

Backofenleuchte



60 Watt, mit Magnetfuß. Flexibel schwenkbar, stabiler Ein- / Ausschalter im Fußteil. Inklusive Glühbirne, betriebsbereit. 3 m Zuleitung mit Stecker 230 V.

Art.-Nr.: 201640

Tuchabziehapparat



Für alle HÄUSSLER-Holzbackofen-Modelle haben wir den passenden Tuchabziehapparat.

HABO 10 Tuchziehapparat Art.-Nr.: 200195

HABO 15 Tuchziehapparat Art.-Nr.: 200196

HABO 20 Tuchziehapparat Art.-Nr.: 200197

HABO 30 Tuchziehapparat Art.-Nr.: 200188

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

15. Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis



Fraunhofer-Institut für Bauphysik IBP

Bauaufsichtlich anerkannte Stelle für
Prüfung, Überwachung und Zertifizierung
Institutsleitung
Prof. Dr. Ph. 's Lestrange
Prof. Dr. Klaus Peter Seid Bauer

Allgemeines Baurechtliches Prüfzeugnis

Für den
Gegenstand: Holzbackofen
Typen »HABO 2/3«
»HABO 2/4«
»HABO 4/6« und »Bausatz HABO 4/6« (Ausführung A, B, C)
»HABO 6/8« und »Bausatz HABO 6/8« (Ausführung A, B, C)
»HABO 15« und »Bausatz HABO 15 Ausführung D«
»HABO 20« und »Bausatz HABO 20 Ausführung D«
»HABO 30«
»HABO 500«

Wird hiermit aufgrund der Bauordnung des Landes Baden-Württemberg (LBO) die Geltungsdauer für das allgemeine baurechtliche Prüfzeugnis verlängert.

Antragssteller: Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
88499 Heiligkreuztal

Geltungsdauer: 31. Dezember 2026

Prüfzeugnis-Nummer: P-BWU 10/0005

Dieses allgemeine baurechtliche Prüfzeugnis umfasst eine Seite. Es gilt nur in Verbindung mit dem oben genannten allgemeinen baurechtlichen Prüfzeugnis vom 9. Dezember 1997 und darf nur mit diesem zusammen verwendet werden.

Stuttgart, 01. Dezember 2021

Unterschrift und Stempel der Prüfstelle



Prüflabor Feuerstätten/Abgasanlagen
durch DAKKS GmbH akkreditiert nach
D-N EN ISO/IEC 17025:2018

Prüflabor Feuerstätten/Abgasanlagen
Nobestraße 12 | 70569 Stuttgart
Telefon +49 711 970-00
Telefax +49 711 970-3395
www.ibp.fraunhofer.de



Fraunhofer-Institut für Bauphysik IBP

Bauaufsichtlich anerkannte Stelle für
Prüfung, Überwachung und Zertifizierung
Institutsleitung
Prof. Dr. Philip Lissner

Allgemeines Baurechtliches Prüfzeugnis

für den

Gegenstand:

Holzbackofen

Typen »Habo Vario«
»Habo 10«
»Habo 10BS«
»Habo 30BS«

Wird hiermit aufgrund der Bauordnung des Landes Baden-Württemberg ¹⁾ (LBO) die Geltungsdauer
für das allgemeine baurechtliche Prüfzeugnis verlängert.

Antragssteller: Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
88499 Heiligkreuztal

Geltungsdauer: 28. Mai 2025

Prüfzeugnis-Nummer: P-BWU 10/0042

Dieses allgemeine baurechtliche Prüfzeugnis umfasst eine Seite. Es gilt nur in Verbindung mit dem
oben genannten allgemeinen baurechtlichen Prüfzeugnis vom 3. März 2014 und darf nur mit
diesem zusammen verwendet werden.

Stuttgart, 30. Januar 2023



Unterschrift und Stempel der Prüfstelle



Deutsche
Akrediterungsstelle
D-PI-11140-11-03

Prüflabor Feuerstätten/Abgasanlagen
durch DAKKS GmbH akkreditiert nach
DKE EN ISO/IEC 17025:2005

Prüflabor Feuerstätten/Abgasanlagen
Hobekstraße 12 | 70569 Stuttgart
Telefon +49 711 970-000
Telefax +49 711 970-3395
www.ibp.fraunhofer.de

16. Informationen zu Gesetzen, Normen und Richtlinien

- Bei der Aufstellung von Holzbacköfen ist prinzipiell die Landesbauordnung (LBO) und die Feuerungsverordnung (FeuVO) der einzelnen Länder bzw. Bundesländer zu beachten.
 - Befragen Sie dazu ggf. den Bezirksschornsteinfeger.
 - Vor dem Anschluss bzw. Aufbau des Ofens, halten Sie Rücksprache mit Ihrem zuständigen Schornsteinfeger.
 - Unsere Holzbacköfen sind von der Bundesimmissionsschutzverordnung (BImSchV1) **NICHT betroffen**.
 - Wird der **Ofen in einem Raum** aufgestellt, muss er an einen geeigneten Kamin angeschlossen werden.
 - Wird der **Ofen im Freien** aufgestellt, genügt ein Rauchrohr von ca. 2 m für einen guten Zug.
- i** Unsere Backöfen werden in vielen Bundesländern baurechtlich mit einem Garten-Grill verglichen. Fragen Sie dazu auf dem Bauamt der jeweiligen Gemeinde nach.

17. Wichtige Hinweise

Hinweise zum Schornstein

- i Der Schornstein muss in Ausführung und Zustand den am Aufstellungsort geltenden Vorschriften entsprechen.
- ▶ Untersuchen Sie den Schornstein vor dem Anschluss auf mögliche Mängel.
- ▶ Achten Sie dabei auf eine glatte innere Oberfläche, Dichtheit und gute Wärmeisolierung.
- i Der Schornstein muss einen gleichbleibenden quadratischen oder runden Innenquerschnitt haben und darf keine Verjüngung aufweisen.
- ▶ Halten Sie Kehr- und Reinigungstüren stets geschlossen.
- ▶ Dichten Sie unbenutzte Anschlussöffnungen mit Verschlussdeckel ab.

Anforderungen an Abgasleitung / doppelwandiger Edelstahl-Schornstein

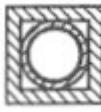
Material innen:	1.4571 oder 1.14539
Materialstärke:	mindestens 1,0 mm
Dämmstärke:	Steinwoll-Isolierung als Dämmkerne mindestens 48 mm
Material außen:	1.4301
Materialstärke außen:	mindestens 0,6 mm

Hinweise zum Schornsteinanschluss

- i Das Abgasrohr ist die Verbindung zwischen Ofen und Schornstein. Der Durchmesser des Abgasrohres darf zum Schornstein hin nicht reduziert werden. Das Abgasrohr darf nicht in den Schornstein hineinragen und es darf zum Schornstein hin nicht abfallen, sondern muss leicht ansteigen. Die ganze Verbindung zwischen Ofen und Schornstein muss stabil und dicht sein. Besonders die Einbindung in das Mauerwerk des Schornsteins ist dauerhaft und dicht auszubilden.
- ▶ Reinigen Sie das Abgasrohr und den Schornstein regelmäßig, wie in Kapitel 10 „Reinigen“ beschrieben.

18. Schornsteinberechnung

			HABO 10	HABO 15	HABO 20	HABO 30
Verbindungsstück		Durchmesser (cm)	15	15	15	15
Stahlblech 1 mm ungedämmt		gestreckte Länge (cm)	30	30	30	30

Schornstein	lichte Weite	wirksame Höhe		wirksame Höhe		wirksame Höhe		wirksame Höhe	
 3 schalig gedämmter Schornstein aus Schamottestein aus Schamotte-Formteilen WDW-Gruppe I		i.G*	i.F*	i.G*	i.F*	i.G*	i.F*	i.G*	i.F*
	15,0 rund	450	370	450	370	600	510	—	—
	16,0 rund	400	320	400	320	490	410	—	—
	18,0 rund	340	280	340	280	390	320	580	500
	20,0 rund	320	250	320	250	340	280	430	360
	25,0 rund	290	230	290	230	300	240	310	250
 Doppelwandig gedämmter Schornstein aus Edelstahl WDW-Gruppe IIa	15,0 rund	440	360	440	360	580	490	—	—
	16,0 rund	390	320	390	320	480	400	—	—
	18,0 rund	340	280	340	280	380	320	560	480
	20,0 rund	320	250	320	250	340	280	420	350
	25,0 rund	300	230	300	230	300	240	310	250
 Einschaliger Schornstein aus Formstücken nach DIN 18150 oder gemauerter Schornstein WDW-Gruppe III	16,0 quadratisch	370	300	370	300	400	350	—	—
	18,0 quadratisch	330	260	330	260	350	290	460	380
	20,0 quadratisch	310	250	310	250	320	260	370	300
	25,0 quadratisch	300	230	300	230	300	240	290	230

*i.G = im Gebäude

*i.F = im Freien

19. Kaminbeispiele

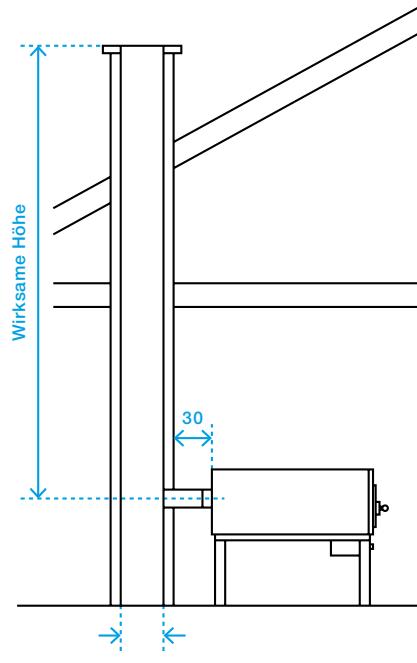


Bild A

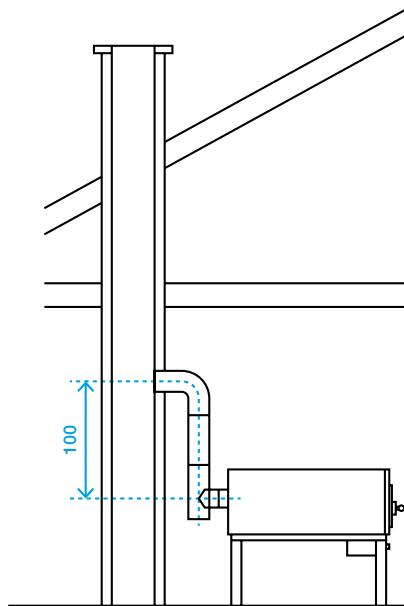


Bild B

- [i] Wird ein einschalig gemauerter Schornstein verwendet (Bild B), empfehlen wir ein Anschlussrohr mit ca. 1 m zwischen Ofen und Kamin anzubringen. Dieses Rohr verringert die Abgastemperatur. Bei zu großer Abgastemperatur und direkt eingeführten Abgasstutzen könnte der Schornstein Risse bekommen.

20. 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. Schamottesteine,
- 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 Abfahrtzeiten. 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

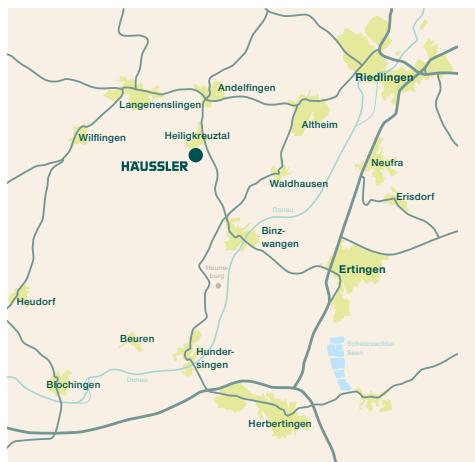
Unser Service für Sie

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

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

091577-A-0623