

## Betriebsanleitung

Ofenbedampfer

Mono, Primus, INO und Haushaltsbackofen

Original-Betriebsanleitung



---

# Inhalt

<b>1. Willkommen ...</b>	<b>3</b>
... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen! .....	3
<b>2. Zu Ihrer Sicherheit .....</b>	<b>4</b>
Symboltabelle .....	4
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	4
Grundlegende Regeln .....	4
Sicherheitshinweise .....	4
<b>3. Produktübersicht .....</b>	<b>5</b>
Produktbeschreibung .....	5
Technische Daten .....	5
<b>4. Lieferumfang .....</b>	<b>6</b>
<b>5. Verwendung .....</b>	<b>6</b>
Gerät erstmalig reinigen. Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile vor der ersten Inbetriebnahme gereinigt werden (Anleitung Kap. 7) .....	6
<b>6. In Betrieb nehmen .....</b>	<b>7</b>
Elektro-Steinbackofen Mono / Primus .....	7
Haushaltsbackofen .....	9
<b>7. Reinigung .....</b>	<b>11</b>
<b>8. Entsorgen .....</b>	<b>12</b>
<b>9. Garantie .....</b>	<b>12</b>
Garantie-Leistungen .....	12
Leistung nach Garantiezeit .....	13

## 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.





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 Ofenbedampfer ist ausschließlich zum Erzeugen von Wasserdampf innerhalb der Elektro-Steinbacköfen Mono, (ab Baujahr 2008) Primus und INO 2004 - 2010 sowie handelsüblichen Haushaltsbacköfen 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

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

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen

- Gerät nur im vollständig abgekühlten Zustand anfassen

### ⚠ **Verbrennungsgefahr durch Wasserdampf**

Durch den im Backraum entstehenden Wasserdampf, besteht beim Öffnen der Ofentür die Gefahr von Verletzungen durch Verbrennungen oder Verbrühungen.

- ▶ Ofentür nur mit hitzebeständigen Schutzhandschuhen öffnen
- ▶ Ofentür äußerst vorsichtig und nicht schlagartig öffnen

### ⚠ **Brandgefahr**

- ▶ Befüllen Sie den Ofenbedampfer ausschließlich mit Leitungswasser. Das Einfüllen von anderen Flüssigkeiten kann zum Brand führen.

## 3. Produktübersicht

### Produktbeschreibung

Der Ofenbedampfer ist das perfekte Zubehör für unsere Elektro-Steinbacköfen Mono und Primus sowie für Ihren Haushaltsbackofen. Durch den am Anfang des Backvorgangs erzeugten Wasserdampf, wird der Ofentrieb verbessert (das Brot geht besser auf), die Kruste wird knuspriger und die Oberfläche des Backguts erhält einen verbesserten Glanz.

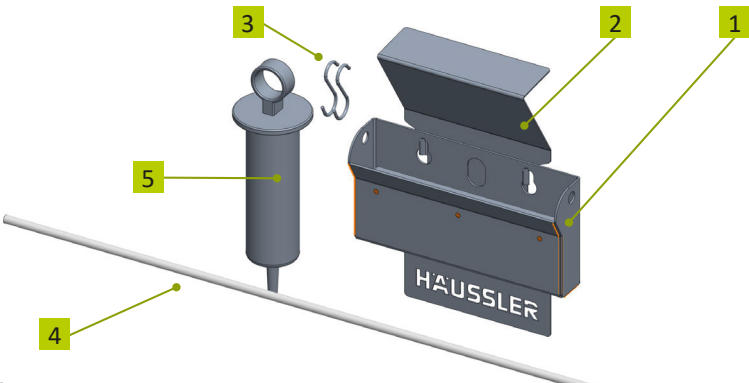
### Technische Daten

Wassermenge	
max. zulässig	60 ml
Mono	30-35 ml
Primus	35-40 ml
INO 2004 / 2006 / 2008 / 2010	60 ml
Haushaltsbackofen	30-35 ml

Einsatztemperatur	
min. zulässig	180 °C
max. zulässig	280 °C

Tab. 2: Technische Daten

4. Lieferumfang

			
Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Ofenbedampfer	4	Wassereinfüllschlauch
2	Halterung Ofenbedampfer Mono / Primus / INO 2004 - 2010	5	Wassereinfüllspritze
3	Befestigungshaken (2 Stk. für Haushaltsbackofen)	6	Bedienungsanleitung

Tab. 3: Lieferumfang

5. Verwendung

⚠ Vor der Inbetriebnahme

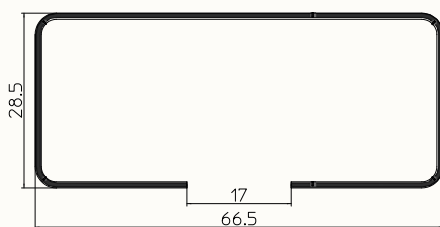
**Gerät erstmalig reinigen.** Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile vor der ersten Inbetriebnahme gereinigt werden (Anleitung Kap. 7).

## 6. In Betrieb nehmen

### Elektro-Steinbackofen Mono / Primus / INO 2004 - 2010

Stellen Sie beim Elektro-Steinbackofen **Primus** vor der ersten Inbetriebnahme des Ofenbedampfers sicher, dass die Türdichtung wie im unten dargestellten Bild eine Öffnung aufweist. Sollte diese an Ihrer Tür nicht vorhanden sein, muss diese mit einer handelsüblichen Schere nach untenstehender Skizze gekürzt werden.

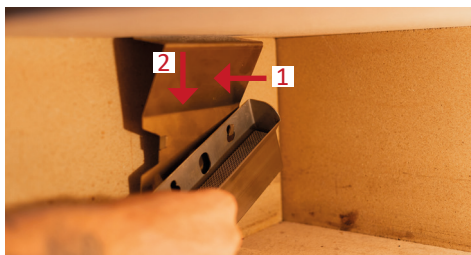
- i Beim PRIMUS-Ofen muss die Türdichtung eingeschnitten werden, da die Tür sehr dicht abschließt. Durch diesen Einschnitt kann die Luft verdrängt werden, wodurch die Bedampfung optimal funktioniert.
- Am Elektro-Steinbackofen **Mono** ist keine Öffnung in der Türdichtung erforderlich.



#### ⚠ Vor dem Aufheizen des Ofens

##### 1. Halterung einbauen

- i Befestigen Sie die Halterung (Pos. 2) auf der linken Seite oder Rückseite des Backraums. Gehen Sie dabei wie im Bild dargestellt vor. Sollte die Halterung schwer einzubauen sein, kann die obere Lasche (Markierung) händisch leicht nach oben gebogen werden, um die Vorspannung zu reduzieren.



#### ⚠ Vor dem Aufheizen des Ofens

##### 2. Ofenbedampfer einbauen

- i Hängen Sie den Ofenbedampfer (Pos. 1) wie dargestellt in die Halterung ein und beginnen Sie den Ofen aufzuheizen.





### ⚠ Nach dem Aufheizen des Ofens

#### 3. Einfüllschlauch befestigen

- i** Führen Sie ein Ende des Einfüllschlauches (Pos. 4) in die dafür vorgesehene Bohrung im Ofenbedampfer ein, sodass dieser ca. 20 mm nach innen übersteht.



### ⚠ Nach dem Aufheizen des Ofens

#### 4. Einfüllschlauch verlegen

- i** Führen Sie das andere Ende des Schlauches aus dem Backraum und klemmen Sie dies durch Schließen der Tür fest.
- i** Wenn Sie zuvor bei Temperaturen über 280 °C gebacken haben, lassen Sie den Ofen zuerst abkühlen, bevor Sie den Schlauch mit Handschuhen in den Ofenbedampfer einführen.



#### 5. Bedampfen

- i** Nach dem Aufheizen kann die in Tab. 2 angegebene Wassermenge mit der Spritze (Pos. 5) in den Schlauch eingefüllt werden. Halten Sie dabei die Ofentür unbedingt geschlossen.



#### 6. Wiederholtes Backen / Bedampfen

- i** Um ein weiteres Mal Dampf erzeugen zu können, muss der Ofenbedampfer erneut für 20 – 25 min aufgeheizt werden.

### ⚠ Verbrennungsgefahr

Durch den im Backraum entstehenden Wasserdampf, besteht beim Öffnen der Ofentür die Gefahr von Verletzungen durch Verbrennungen oder Verbrühungen.

- Ofentür nur mit hitzebeständigen Schutzhandschuhen öffnen
- Ofentür äußerst vorsichtig und nicht schlagartig öffnen
- Achten Sie darauf, dass während des Backens keine Kinder in der Nähe der Ofens sind



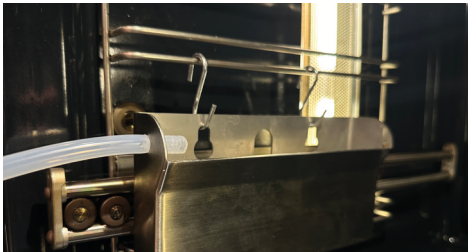
## Haushaltsbackofen



### ⚠ Vor dem Aufheizen des Ofens

#### 1. Halterung einbauen

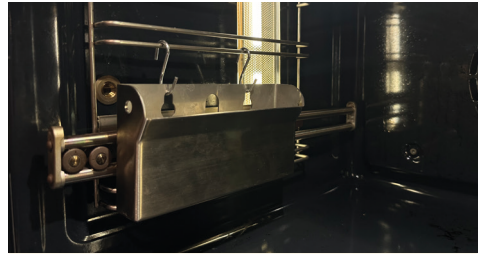
- i Befestigen Sie die Befestigungshaken (Pos. 3) im Backraum
- i gehen Sie dabei wie im Bild dargestellt vor.



### ⚠ Nach dem Aufheizen des Ofens

#### 3. Einfüllschlauch befestigen

- i Führen Sie ein Ende des Einfüllschlauches (Pos. 4) in die dafür vorgesehene Bohrung im Ofenbedampfer ein, so dass dieser ca. 20 mm übersteht.



### ⚠ Vor dem Aufheizen des Ofens

#### 2. Ofenbedampfer einbauen

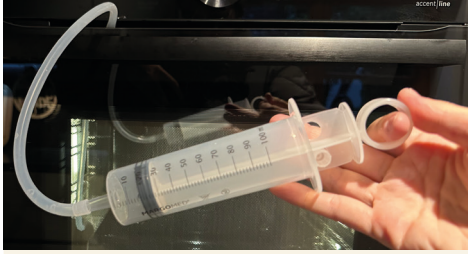
- i Hängen Sie den Ofenbedampfer (Pos. 1) wie dargestellt in die Befestigungshaken ein und beginnen Sie den Ofen aufzuheizen.



### ⚠ Nach dem Aufheizen des Ofens

#### 4. Einfüllschlauch verlegen

- i Führen Sie das andere Ende des Schlauches aus dem Backraum und klemmen Sie dies durch Schließen der Tür fest.



### 5. Bedampfen

- i Nach dem Aufheizen kann die in Tab. 2 angegebene Wassermenge mit der Spritze (Pos. 5) in den Schlauch eingefüllt werden. Halten Sie dabei die Ofentür unbedingt geschlossen.



### 6. Wiederholtes Backen / Bedampfen

- i Um ein weiteres Mal Dampf erzeugen zu können, muss der Ofendampfer erneut für 20 – 25 min aufgeheizt werden.

## **Verbrennungsgefahr**

Durch den im Backraum entstehenden Wasserdampf, besteht beim Öffnen der Ofentür die Gefahr von Verletzungen durch Verbrennungen oder Verbrühungen.

- ▶ Ofentür nur mit hitzebeständigen Schutzhandschuhen öffnen
- ▶ Ofentür äußerst vorsichtig und nicht schlagartig öffnen

## 7. Reinigung

### **VORSICHT**

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

Schwere Verbrennungen an den Gliedmaßen



- ▶ Teile erst nach vollständigem Abkühlen anfassen

### **ACHTUNG**

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

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

- ▶ Gerät nicht in heißen Zustand reinigen
- ▶ Gerät abkühlen lassen

-  Verwenden Sie keine Scheuermittel und keine harten Schwämme oder Bürsten.  
Diese können die Oberfläche zerkratzen
-  Den Ofenbedampfer nicht mit Reinigungsmittel spülen oder füllen!

## 8. Entsorgen

### **⚠ Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die wieder verwertet werden können**

- ▶ Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.

## 9. 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. Keilriemen,
- 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 Funktionsfehlern 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**

Als weitere Grundlage gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen. Erfüllungsort und Gerichtstand ist 88499 Riedlingen.

## 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](http://www.backdorf.de)

## Unser Service für Sie

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



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

091681-E-0125