

## **Betriebsanleitung** Elektro-Steinbackofen MONO

Original-Betriebsanleitung



# Inhalt

<b>1. Willkommen ...</b>	<b>4</b>
... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen!	4
<b>2. Zu Ihrer Sicherheit</b>	<b>5</b>
Symboltabelle	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	5
Grundlegende Regeln	5
Sicherheitshinweise	5
<b>3. Produktübersicht</b>	<b>8</b>
Produktbeschreibung	8
Technische Daten	9
<b>4. Lieferumfang „Mono als Standgerät“</b>	<b>10</b>
Gerät aufstellen	11
Gerät erstmalig reinigen	11
Gerät anschließen	11
Trockenheizen	11
<b>5. Lieferumfang „Mono als Einbaugerät“</b>	<b>12</b>
Gerät aufstellen	13
<b>6. Nutzung des Mono</b>	<b>18</b>
Brot backen	18
Der Mono als Bratofen	18
<b>7. Vorheizen mit Zeitschaltuhr</b>	<b>19</b>
<b>8. Wissenswertes</b>	<b>20</b>
Brot-Rezept	20
Allgemeine Temperatureinstellungen	22
Temperatureinstellungen / Rezepte	22
Temperatureinstellungen Braten	23
Rinder- oder Schweinebraten (ca. 1,5 kg Stücke Fleisch mit Knochen)	23
<b>9. Reinigen</b>	<b>24</b>
<b>10. Warten</b>	<b>26</b>
Birne wechseln	26
Türdichtung erneuern	27
Türanschlag wechseln	27
<b>11. Störungen beheben</b>	<b>30</b>
<b>12. Entsorgen</b>	<b>32</b>

**13. Für Fachpersonal .....33**  
    Elektroschaltplan ..... 33  
    Teileliste Elektro-Steinbackofen „MONO“ ..... 34

**14. Zubehör .....41**

**15. EG-Konformitätserklärung.....42**

**16. Garantie..... 44**  
    Garantie-Leistungen ..... 44  
    Leistung nach Garantiezeit ..... 45

## 1. Willkommen ...



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

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

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

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





Viel Vergnügen und allzeit gutes Gelingen.

*Ihre Familien Häußler*

und das engagierte Backdorf-Team

## 2. Zu Ihrer Sicherheit

### Symboltabelle

Symbolbeschreibung	
	Gefahrensymbol
	Handlungsaufforderung
	Hinweis
	Aufzählungszeichen

Tab. 1: Symboltabelle

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Der 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 230 V 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, Töpfen, Backblechen, 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. Gegebenenfalls 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**

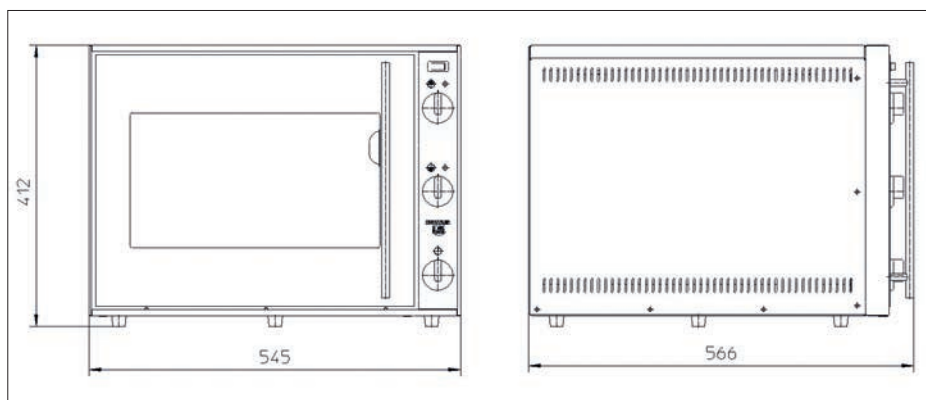
#### **Produktbeschreibung**

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 Holzbackofeneffekt, 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 (230 V) 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	3,0 kW 13 A
Elektroanschluss	230 V
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> mit Schukostecker
max. Fassungsvermögen der Backfläche	37,5 x 41 x 23 cm 3 kg Brot (oder 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 Einbau- schrank Nischenmaß Küchenschrank: B 57 x H 45 cm

Tab. 2: Technische Daten

4. Lieferumfang „Mono als Standgerät“



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

Tab. 3: Lieferumfang „Mono als Standgerät“

## Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit (siehe Tabelle 3 „Lieferumfang Mono als Standgerät“).
- ▶ 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“ beschrieben.

## Gerät anschließen

- ▶ Betreiben Sie den Mono nur in trockenen und geschlossenen Räumen.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Achten Sie darauf dass die 230 V Steckdose eine separate Leitung ist, welche mit 16 A abgesichert ist.
- ▶ Achten Sie auf einen Mindestabstand von 5 cm zu anderen Einrichtungen oder Gegenständen, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.

## Trockenheizen

- ▶ Heizen Sie die Backmuffel durch Rechtsdrehen der Thermostatknebel **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 Knebel **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.

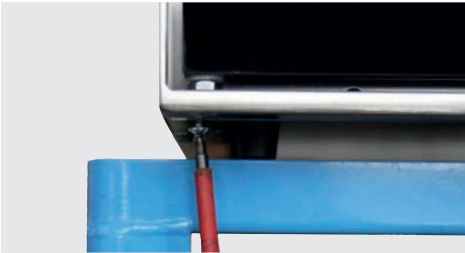
5. Lieferumfang „Mono als Einbaugerät“

Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	MONO	9	Muttern
2	Obere Blende	10	Linseblechschrauben mit Scheibe
3	Untere Blende	11	Linseflachkopfschraube
4	Luftleitblech mit Kabelbaum	12	Linseblechschraube
5	Seitenblenden	13	Lüfter
6	Zylinderschrauben	14	Linseblechschraube
7	Thermoschalter	15	Halteblech
8	Unterlegscheiben		

Tab. 4: Lieferumfang „Mono als Einbaugerät“

## Gerät aufstellen

- ▶ Überprüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit (siehe Tabelle 3 und 4).
- ▶ 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. Versetzen Sie dazu zum Beispiel einen Zwischenboden.
- ▶ Achten Sie auf einen stabilen Unterbau.
- ▶ Stellen Sie den Backofen so auf eine Arbeitsfläche, dass die Bohrungen für die Blechschrauben zugänglich sind.



### 1. Schrauben vormontieren

- ▶ Schrauben Sie an der Unterseite (vorne) die Schrauben **12** links, mittig und rechts ein.
- ▶ Schrauben Sie diese **nicht** komplett ein.



### 2. Untere Blende einschieben

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



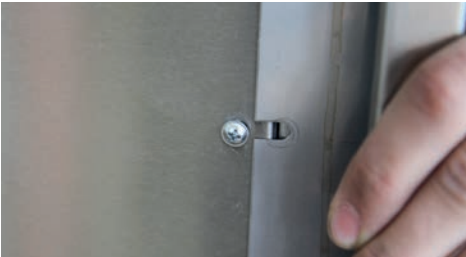
### 3. Seitliche Schrauben lösen

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



### 4. Obere Blende aufsetzen

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



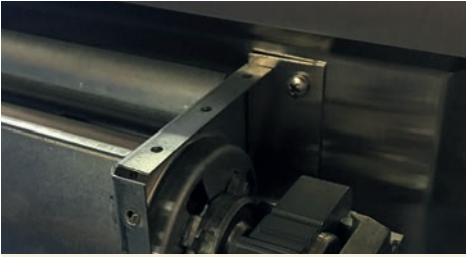
### 5. Blende richtig aufsetzen

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



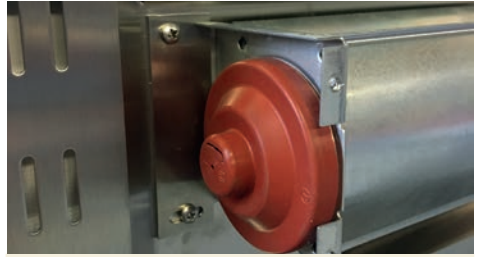
### 6. Halteblech befestigen

- Befestigen Sie das erste Halteblech rechts an der Rückwand.
- Schrauben Sie dazu zwei Schrauben in die vorgesehenen Löcher locker an.



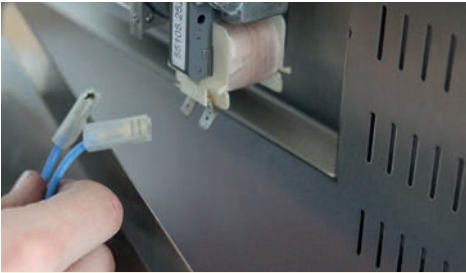
### 7. Lüfter einschieben

- ▶ Schieben Sie die Seitenlaschen des Lüfters hinter das Halteblech.
- ▶ Ziehen Sie die Schrauben handfest an.



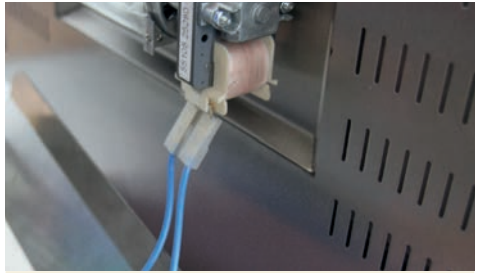
### 8. Lüfter befestigen

- ▶ Legen Sie das zweite Halteblech links auf die Seitenlaschen des Lüfters.
- ▶ Schrauben Sie das Halteblech mit den Schrauben in die vorgesehenen Löcher.
- ▶ Ziehen Sie die Schrauben handfest an.

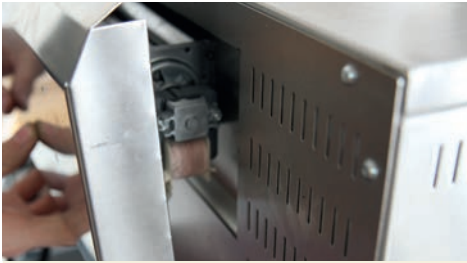


### 9. Lüfter anschließen

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

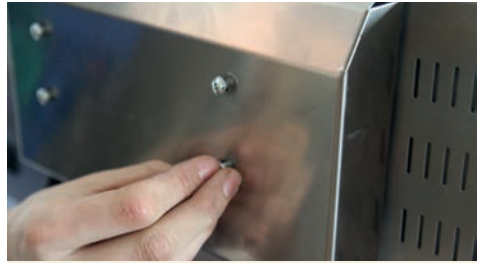


- i** Im Bild ist zu erkennen, wie die Lüfterkabel korrekt angesteckt sind.



#### 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 Tabelle 3 in Kapitel 4.
- 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. 45 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 Einschießen der Laibe darauf, dass die Türe nicht unnötig lange geöffnet bleibt.
  - i Der Backvorgang erfolgt stromlos. Das Brot wird, wie beim Holzbackofen, auf natürliche Weise durch die Speicherwärme der Schamotteplatten gebacken.
    - ▶ Streuen Sie Mehl oder Kleie beim Einschießen 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 Einschießen die Thermostatregler **1** und **2** sofort in die Null-Stellung zurück!
- i Die Aufheiz- und Abstehtzeit beträgt insgesamt ca. 2 Stunden. Ein zu frühes Einschieben der Backwaren führt, durch die anfängliche aggressive Hitze, zu einem Verbrennen des Backgutes!

### 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.
- i Sie können alle haushaltsüblichen Bräter aus Edelstahl, Guß oder emailierte Töpfe verwenden.

## 7. Vorheizen mit Zeitschaltuhr



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 von ca. 1 Std. 15 Min. und eine „Abstehzeit“ von 45 min. zu beachten.
- i **Rechenbeispiel:** Sie möchten um 20 Uhr abends, dass der Ofen am nächsten Morgen um 8 Uhr bereit zum Einschießen des Brotes ist.
  - Zunächst ziehen Sie von 8 Uhr die Aufheizzeit von 1 Std. 15 Min. und eine „Abstehzeit“ von 45 min. ab.
- i Damit erhalten Sie die Uhrzeit 6 Uhr.
  - Nun berechnen Sie die Zeit zwischen 20 Uhr und 6 Uhr.
- i Dies sind 10 Std.
  - Stellen Sie nun diese Zeit (10 Std.) 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 um 6 Uhr mit der Aufheizzeit und wird pünktlich um 8 Uhr zum Backen bereit 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.
- i Die angegebenen Backtemperaturen beziehen sich auf einen komplett gefüllten Backofen. Der Backofen muss beim Brotbacken nicht immer komplett gefüllt sein. Bei halber Ofenfüllung ist darauf zu achten, dass die Einschießtemperatur ca. 20°C niedriger ist, damit die Hitze nicht zu intensiv ist.

8. Wissenswertes

Brot-Rezept



Schwaben Laib

Zutaten für 4 Brote à 850 g:

Weizenvorteig:

- 290 g Weizenmehl 550
- 290 g Wasser
- 7 g Hefe

Roggensauerteig  
(Einstufenführung):

- 290 g Roggenmehl 1150
- 290 g Wasser
- 30 g Anstellgut

Hauptteig:

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

3.417 g Gesamtteig

Zubereitung:

Weizenvorteig:

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

Roggensauerteig:

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

Hauptteig:

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

Knetzeiten

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

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

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



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



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



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

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



## 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
Brötchen	ca. 280 °C	ca. 180 °C
Pizza, Fladenbrote, Flammkuchen → <b>Ofen anlassen</b>	ca. 320 °C	ca. 235 °C
Süße Hefeteige und Kleingebäck	ca. 210 °C	ca. 130 °C
Rührteige	ca. 210 °C	ca. 130 °C
Biskuits	ca. 210 °C	ca. 130 °C
Mürbteig	ca. 210 °C	ca. 130 °C
Blätterteig	ca. 240 °C	ca. 150 °C

Tab. 6: Allgemeine Temperatureinstellungen

## Temperatureinstellungen / Rezepte

Gebäckart	Oberhitze	Unterhitze	Backzeit
Schwedische Apfeltorte	210 °C	130 °C	45 – 50 Min.
Käsekuchen	210 °C	130 °C	60 Min.
Schneller Kirschkuchen	210 °C	130 °C	50 Min.
Tiroler Nusskuchen	210 °C	130 °C	60 Min.
Hefezopf	220 °C	130 °C	45 – 50 Min.
Zwetschgenkuchen mit Hefeteig	210 °C	130 °C	35 Min.
Vollkorn-Bienenstich	210 °C	130 °C	25 Min.
Hefe Schneckenudeln	220 °C	130 °C	20 Min.
Fein gerührter Gugelhupf	210 °C	130 °C	45 – 60 Min.
Buchweizentorte	200 °C	110 °C	40 Min.
Biskuitrolle	300 °C	200 °C	3 – 4 Min.
Biskuit	210 °C	130 °C	40 Min.
Apfelkuchen mit Quarkguss	210 °C	130 °C	40 Min.
Quarkstollen	180 °C	120 °C	50 – 60 Min.
Früchtebrot	230 °C	140 °C	60 – 90 Min.


Laugenbrezeln oder Weckle	260 °C	170 °C	15 Min.
Käsegebäck	200 °C	140 °C	10 Min.
Vollkorn-Seelen	280 °C	180 °C	15 Min.

Tab. 7: Temperatureinstellungen Rezepte

### Temperatureinstellungen Braten

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

Tab. 8: Temperatureinstellungen Braten

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

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

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

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

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

Bratzeit insgesamt ca. 2 Stunden.

## 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.

Art-Nr.: 302396

- i** Der Schamottestein wird beim häufigen Gebrauch fleckig und dunkel. Es brennen sich Mehl- und Teigrückstände sowie Flüssigkeiten vom Belag der Kuchen, Pizzen etc. ein. Dies ist nur ein Schönheitsfehler, die Backqualität des Ofens bleibt unvermindert. Der Ofen nimmt dadurch keinen Schaden.
- 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.
- ▶ Schalten Sie dann den Ofen aus.
- ▶ Lassen Sie den Ofen erkalten.
- ▶ Kehren Sie die Schamotte-Backfläche mit einem Besen mit Naturborsten aus.
- ▶ Reinigen Sie die Backfläche hin und wieder im lauwarmen oder kalten Zustand mit einem feuchten Lappen **ohne** Reinigungsmittel.
- ▶ Außenflächen des Ofen mit einem feuchten Lappen und haushaltsüblichem Reinigungsmittel 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.

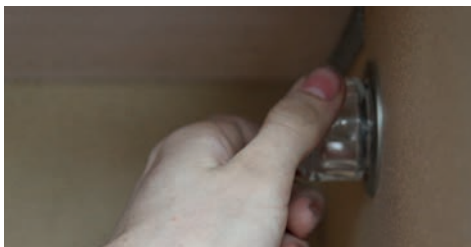
### **ACHTUNG**

#### **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.



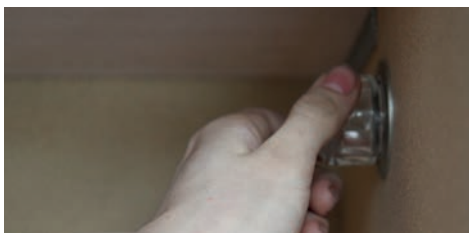
### **2. Birne abschrauben**

- ▶ 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



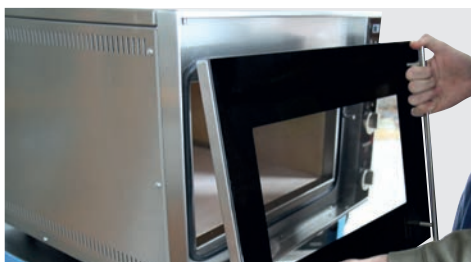
### 1. Exzenterbolzen lösen

- ▶ Lösen Sie mit einem 13-er 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.



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



### 3. Exzenterbolzen lösen

- ▶ Schrauben Sie den Exzenterbolzen heraus.

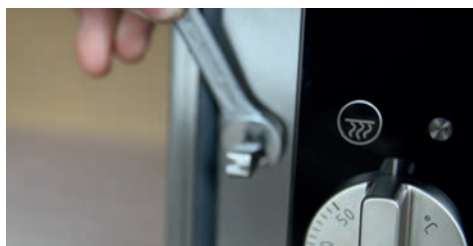


#### 4. Exzenterbolzen einsetzen

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

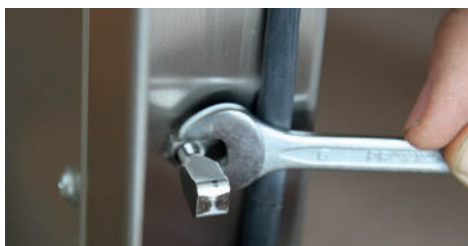


- Schrauben Sie den Exzenterbolzen nun in das Gewinde ein.



#### 5. Verschlussbolzen abschrauben

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



#### 6. Verschlussbolzen festschrauben

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



#### 7. Scharnierbolzen herausdrehen

- Drehen Sie mit Hilfe einer Zange den Scharnierbolzen heraus.
- i Achten Sie dabei darauf den Bolzen nicht zu beschädigen. Legen Sie dazu ggf. ein Tuch zwischen Bolzen und Zange.



#### 8. Scharnierbolzen eindrehen

- Drehen Sie mit Hilfe einer Zange den Scharnierbolzen hinein.
- i Achten Sie dabei darauf den Bolzen nicht zu beschädigen. Legen Sie dazu ggf. ein Tuch zwischen Bolzen und Zange.



### 9. Tür einsetzen

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



- ▶ Setzen Sie die Türe unten ein.

i Die Türe muss beim Fixieren geöffnet bleiben.



### 10. 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	1. Ofen ist zu wenig abgestanden und die Hitze hat sich nicht richtig verteilt	► Ofen vor dem Einschießen ca. 30 Minuten abstehen lassen.
	2. Zu wenig Mehl am Teigling beim Einschießen	► Mehr Mehl an den Teigling streuen oder Kleie nehmen.
Brotkruste klebt unten am Stein fest	1. Zu starke Unterhitze	► Temperatur verringern.
	2. Zu wenig Mehl am Teigling beim Einschießen	► Mehr Mehl an den Teigling streuen oder Kleie nehmen.
Brot reißt auf	1. Der Teig ist zu fest	► Teig durch mehr Flüssigkeit weicher kneten.
	2. Der Teig ist zu wenig eingeschnitten	► Teig tiefer einschneiden.
Innenbeleuchtung funktioniert nicht	1. Kein Strom	► Stromzufuhr / Sicherung kontrollieren.
	2. Birne defekt	► Birne austauschen.
	3. Schalter defekt	► Schalter austauschen.
	4. Zeitschaltuhr steht nicht auf 0	► Zeitschaltuhr auf 0 stellen.
Heizung funktioniert nicht	1. Kein Strom	► Stromzufuhr / Sicherung kontrollieren.
	2. Thermostat defekt	► Thermostat austauschen
	3. Heizplatte defekt	► Heizplatte austauschen

Störung	Ursache	Behebung
Kontrolllampen leuchten nicht	1. Kein Strom	▶ Stromzufuhr / Sicherung kontrollieren.
	2. Kontrolllampen defekt	▶ Kontrolllampen austauschen
Der Ofen funktioniert gar nicht	Kein Strom	▶ Stromzufuhr / Sicherung kontrollieren.
Der Ofen schaltet nicht aus	Thermostat defekt	▶ Stecker ziehen. ▶ Thermostat austauschen lassen.

Tab. 9: Störungen beheben

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


## Hinweis zu Schamottesteinen

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

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

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

## 12. Entsorgen

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

► Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.





## 13. Für Fachpersonal

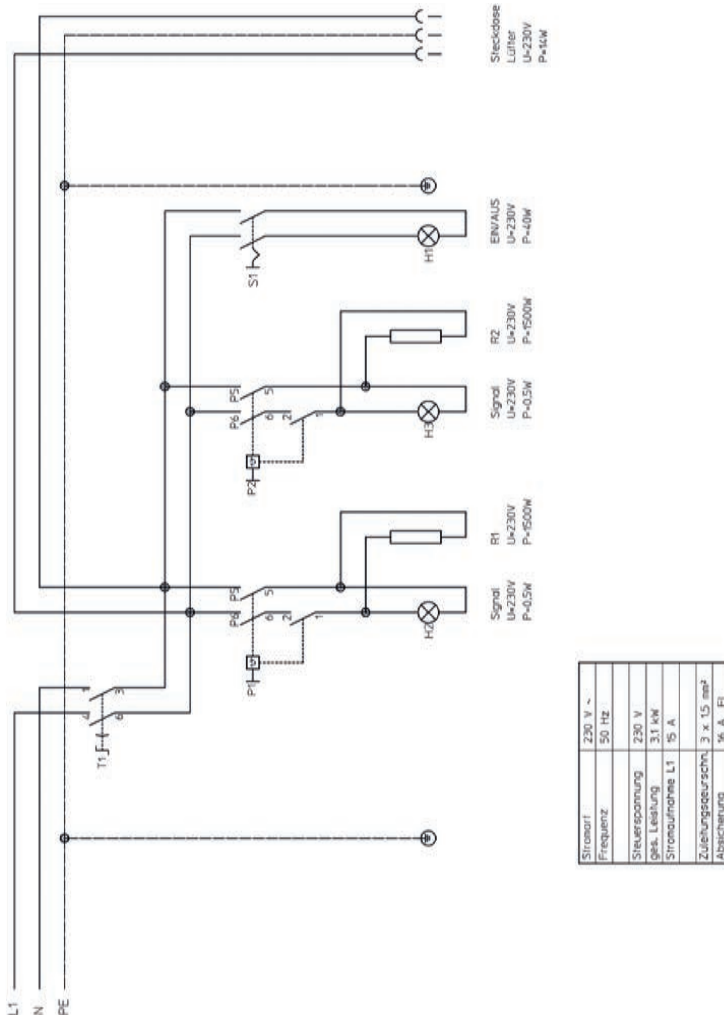
### Elektroschaltplan

#### ⚠️ WARNUNG

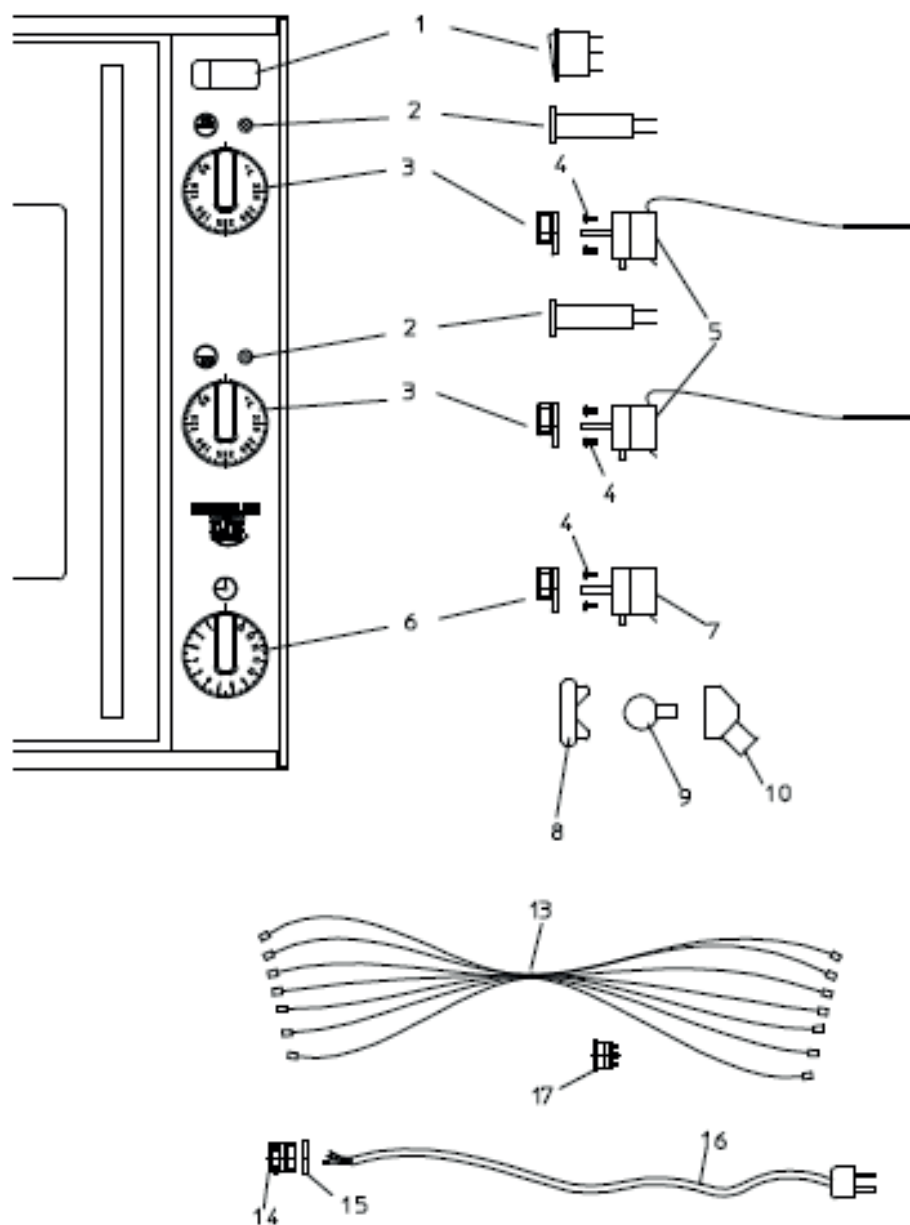
Folgende Seiten sind nur von technischem Fachpersonal zu bearbeiten!

► **Keine selbständigen Arbeiten an dem Gerät ausführen.**

**i** Nehmen Sie die Betriebsanleitung mit zu Ihrem Fachhändler.

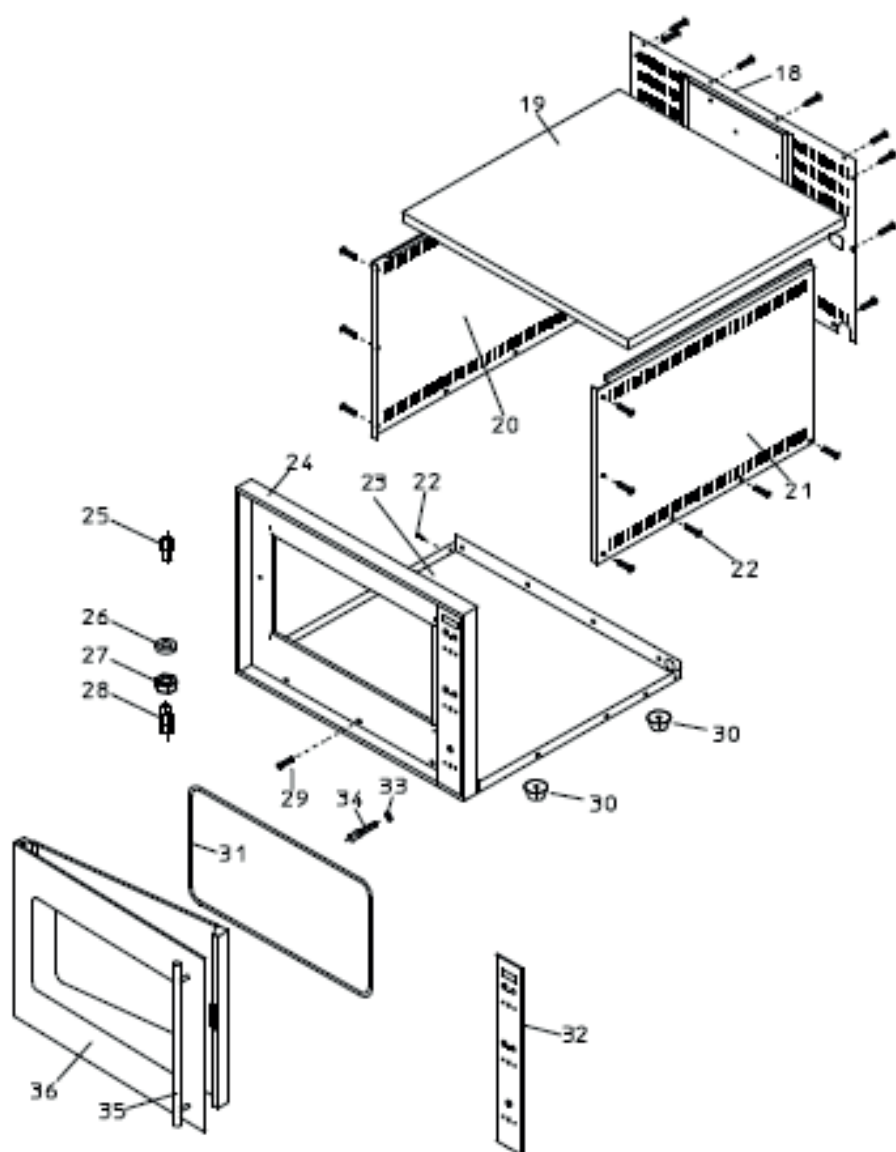


## Teileliste Elektro-Steinbackofen „MONO“



Pos.	Stück	Benennung
1	1	Wippschalter für Innenbeleuchtung
2	2	Kontrollleuchte Ober-/Unterhitze
3	2	Drehknebel Temperatur °C
4	6	Zylinderschraube M4x14 DIN 84
5	2	Temperaturregler mit Fühler
6	1	Drehknebel Zeitschaltuhr
7	1	Zeitschaltuhr
8	1	Lampenglas Ersatzglas oval
9	1	Glühbirne 40 W
10	1	Lampenfassung komplett
11	1	Bügel für Leuchte
12	2	Flachkopfschraube DIN 7958 M4x8
13	1	Kabelbaum
14	2	Zugentlastung PG 9
15	2	Kontermutter für Zugentlastung PG 9
16	1	Anschlusskabel mit Schukostecker
17	1	Kaltgerätesteckdose

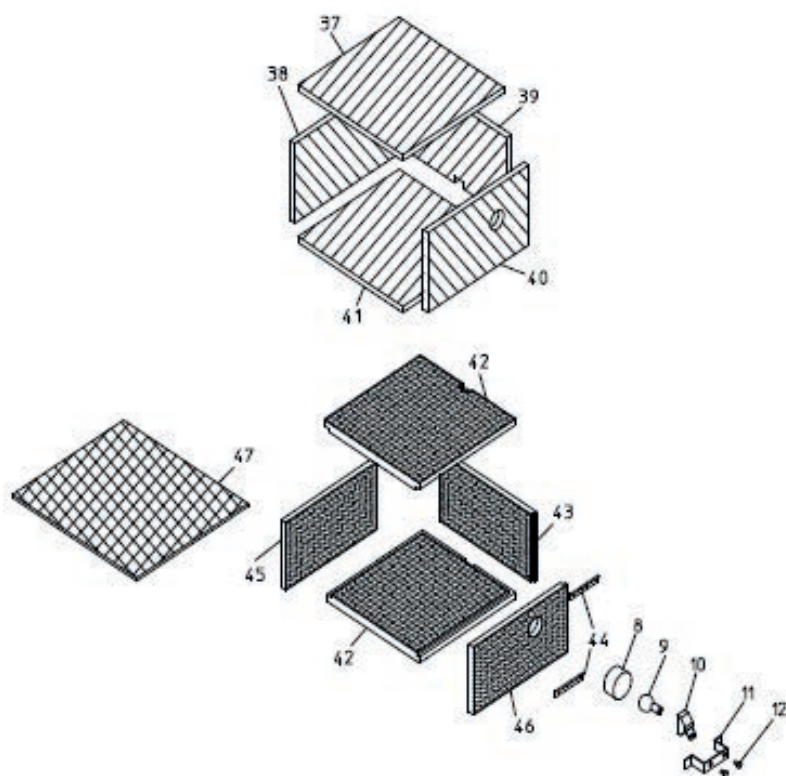
Tab. 10: Teileliste Elektro-Steinbackofen MONO Teil 1



Pos.	Stück	Benennung
1	1	Wippschalter für Innenbeleuchtung
2	2	Kontrollleuchte Ober-/Unterhitze

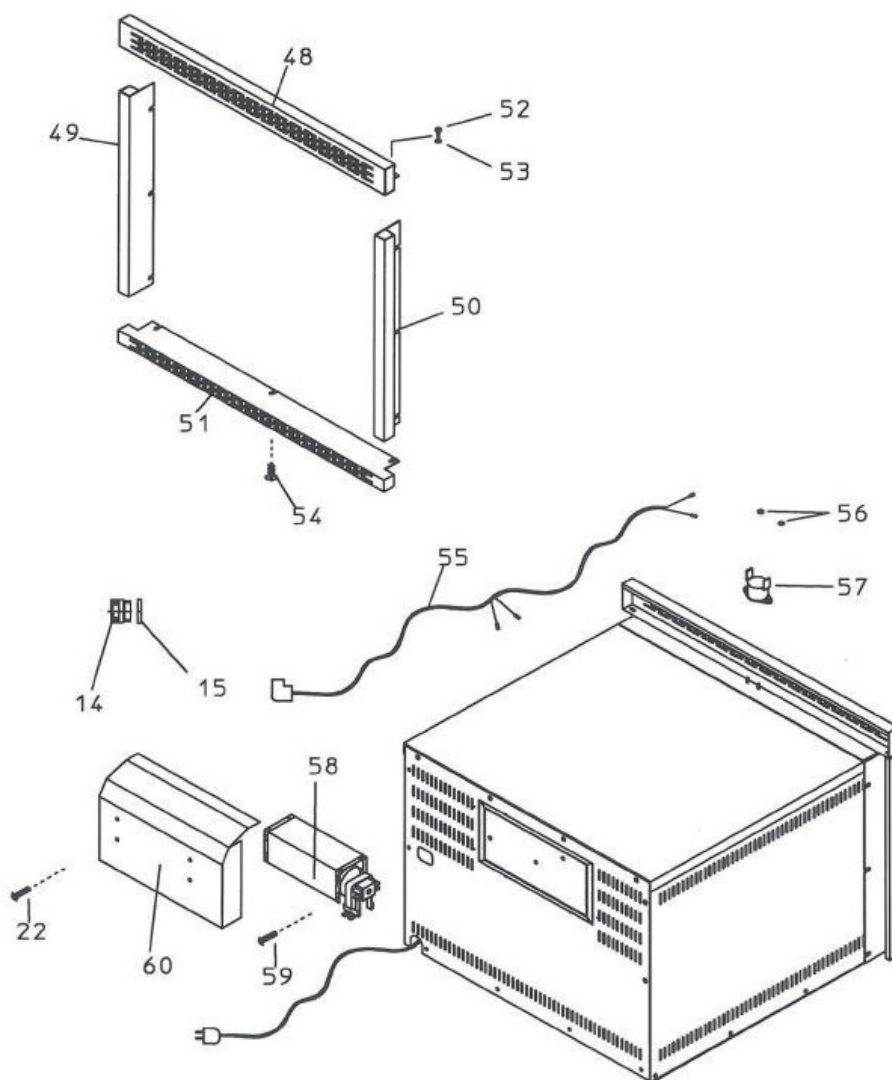
Pos.	Stück	Benennung
3	2	Drehknebel Temperatur °C
4	6	Zylinderschraube M4x14 DIN 84
5	2	Temperaturregler mit Fühler
6	1	Drehknebel Zeitschaltuhr
18	1	Außenmantel Rückwand
19	1	Außenmantel Deckelblech
20	1	Außenmantel Seite links
21	1	Außenmantel Seite rechts
22	28	Blechschrabe 3,5x9
23	1	Bodenblech komplett
24	1	Frontrahmen komplett
25	1	Schanierbolzen
26	1	U-Scheibe Polyamid DIN 125
27	1	Sechskantmutter M8 V2A
28	1	Exzenterbolzen
29	3	Linsensenkschraube M4x12
30	9	Gerätefüße
31	1	Türdichtung
32	1	Glasblende
33	1	Sechskantmutter M5 V2A
34	1	Verschlussbolzen
35	1	Türgriff
36	1	Türe komplett schwarz

Tab. 11: Teileliste Elektro-Steinbackofen MONO Teil 2



Pos.	Stück	Benennung
37	1	Isolierung Deckel Backmuffel
38	1	Isolierung links Backmuffel
39	1	Isolierung Rückwand Backmuffel
40	1	Isolierung rechts Backmuffel
41	1	Isolierung Boden Backmuffel
42	2	Schamotteplatte Deckel/Boden
43	1	Schamotteplatte Rückwand
44	2	Haltewinkel für Temperaturfühler
45	1	Schamotteplatte links
46	1	Schamotteplatte rechts
47	1	Isolierung Deckel Außenmantel

Tab. 12: Teileliste Elektro-Steinbackofen MONO Teil 3



Pos.	Stück	Benennung
48	1	Einbaublende oben
49	1	Einbaublende links
50	1	Einbaublende rechts
51	1	Einbaublende unten

Pos.	Stück	Benennung
52	2	Zylinderschraube M4x10 DIN 84
53	2	Unterlegscheibe Ø 4,3 DIN 125
54	3	Blechschrabe 4,2x9,5
55	1	Kabelsatz
56	2	Sechskantmutter M3
57	1	Thermofühler
58	1	Lüftermotor
59	2	Zylinderschraube M3x8
60	1	Luftleitblech

Tab. 13: Teileliste Elektro-Steinbackofen MONO Teil 4



## 14. Zubehör

### Lochblech



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

Art.-Nr.: 300737

### Dauerbackfolie



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

Art.-Nr.: 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

Art.-Nr.: 201506

Dieses und weiteres Zubehör finden Sie unter [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de) und in den Katalogen der Firma Häussler.

## 15. EG-Konformitätserklärung

### EU-Konformitätserklärung

im Sinne der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, Anh. IV

#### Hersteller

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

DE - 88499 Heiligkreuztal

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

#### Gegenstand dieser Erklärung

Produkt / Erzeugnis	Elektrosteinbackofen
Typ	Backofen
Projektnummer	PRJ-2018-03-08-0001
Handelsbezeichnung	MONO-Elektrosteinbackofen
Beschreibung	Backen, Braten, Garen von Lebensmitteln in Gebäuden/Küchen.

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

2014/35/EU	Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt Veröffentlicht in L 96/357 vom 29.03.2014
2011/65/EU	Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten Veröffentlicht in L 174/88 vom 01.07.2011
2001/95/EG	Richtlinie 2001/95/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 3. Dezember 2001 über die allgemeine Produktsicherheit Veröffentlicht in L 11/4 vom 15.01.2002
2014/30/EU	Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit (Neufassung) Veröffentlicht in L 96/79 vom 29.03.2014

Fundstelle der angewandten harmonisierten Normen entsprechend Artikel 7 Absatz 2:

EN 55014-2:1997/A2:2008	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit; Produktfamiliennorm
EN 55014-1:2006/A2:2011	Elektromagnetische Verträglichkeit - Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
EN 61000-3-2:2014	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-2: Grenzwerte — Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte -Eingangstrom ? 16 A je Leiter) IEC 61000-3-2:2014
EN 61000-3-3:2013	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) — Teil 3-3: Grenzwerte — Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom ≤ 16 A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen IEC 61000-3-3:2013
EN 60335-1:2012/A11:2014	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen IEC 60335-1:2010 (modifiziert)
EN 60335-2-14:2006/A12:2016	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-14: Besondere Anforderungen für Küchenmaschinen
EN 62233:2008	Verfahren zur Messung der elektromagnetischen Felder von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen Feldern (IEC 62233:2005, modifiziert)

## EU-Konformitätserklärung

im Sinne der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, Anh. IV

---

### 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 |

Zusatzangaben

Unterzeichnet für und im Namen von:

Heiligkreuztal, 21.03.2018

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 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](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)

091500-B-0323