

Betriebsanleitung

Dauerholzbackofen

DEBO 60.100 und 90.100

Original-Betriebsanleitung



Inhalt

1. Willkommen ...	4
... in der Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen!	4
2. Zu Ihrer Sicherheit	5
Symboltabelle	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	5
Grundlegende Regeln	5
Sicherheitshinweise	5
3. Produktübersicht	8
Produktbeschreibung	8
Technische Daten	8
4. Lieferumfang	10
5. Vor der Inbetriebnahme zu beachten!	11
Gerät aufstellen	11
Mindestabstände beim Aufstellen	11
Gerät erstmalig reinigen	12
Gerät anschließen	12
Einmauerung des Ofen	12
Hinweise zu den Schamottesteinen	12
6. Anheizen	13
Trockenheizen	14
Zu verwendende Brennstoffe	14
Das Thermometer	15
Das Anfeuern	15
Bildanleitung „Anfeuern“	17
7. Wissenswertes	21
Backtemperaturen beim DEBO	21
8. Reinigen	23
9. Warten	24
Revisionsklappe	24
Lackaufbau und Oberflächenschutz	25
10. Störungen beheben	27
11. Entsorgen	27
12. Zubehör	28
13. Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis	29
14. Informationen zu Gesetzen, Normen und Richtlinien	30
15. Wichtige Hinweise	31

Hinweise zum Schornstein.....	31
Anforderungen an Abgasleitung / doppelwandiger Edelstahl-Schornstein	31
Hinweise zum Schornsteinanschluss	31
16. Schornsteinberechnung	32
17. Kaminbeispiele	33
18. Garantie.....	34
Garantie-Leistungen	34
Leistung nach Garantiezeit	34

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

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Dauerholzbackofen DEBO entsprechen den vorgeschriebenen produktspezifischen Sicherheitsbestimmungen. Die DEBOs 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 mindestens drei Personen verschieben.
- ▶ Gerät nur auf standsicherem Untergrund aufstellen.
- ▶ Wenn vorhanden, Gerät im Stand immer mit der Sicherheitsbremse 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.
- ▶ Dauerholzbackofen 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.

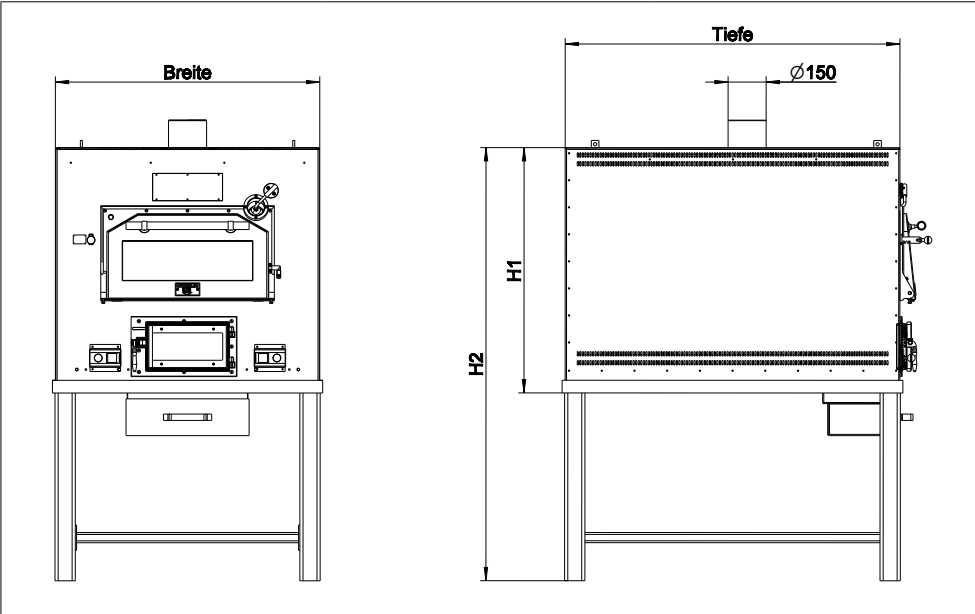
3. Produktübersicht

Produktbeschreibung

DEBO ist ein Holzbackofen für den Dauerbetrieb. Die starke Schamotteausmauerung garantiert eine gut anhaltende und konstante Backtemperatur. Außerhalb des eigentlichen Backmuffels hat dieser Ofen eine separate Heizkammer. So ist es möglich ohne Unterbrechung weiterzuheizen und gleichzeitig zu backen. Der Ofen ist ideal für professionelle Einsätze und hohe Stundenleistungen.

Das Backen von Brot, Fladenbrot, Pizzas, Brezeln etc. gelingt ebenfalls so hervorragend wie das Backen von Fleisch, Fisch und Geflügel.

Technische Daten



Benennung	60.100	90.100
Breite	104 cm	134 cm
Tiefe	132 cm	132 cm
Höhe (ohne Füße)	97 cm	97 cm
Höhe (mit Füßen)	171 cm	171 cm
Einschusshöhe mit Füßen	117 cm	116 cm

Fassungsvermögen Pizzen ca. Ø 20 cm	15 Pizzen	20 Pizzen
Gewicht	ca. 865 kg	ca. 1.100 kg
Feuerungswärmeleistung	26 kW	39 kW
Backfläche	B 64 x T 98 cm	B 90 x T 98 cm
Backfläche	0,62 m ²	0,88 m ²
Türöffnung	B 61 x H 27 cm	B 61 x H 27 cm
Abgasstutzen	Ø 150 mm	Ø 150 mm
Abgasmassestrom	34 g / s	34 g / s
Abgastemperatur	175 °C	175 °C
Förderdruck	0,07 mbar	0,07 mbar
Verbrennungsluftbedarf	100 m ³ /h	150 m ³ /h
1. Holzmenge (kalter Ofen)	10 kg	15 kg
2. Holzmenge (weitere Backzyklen)	nach Bedarf	
Oberflächentemperatur	ca. 50 °C	ca. 50 °C
Mehrfachbelegung	nein	nein

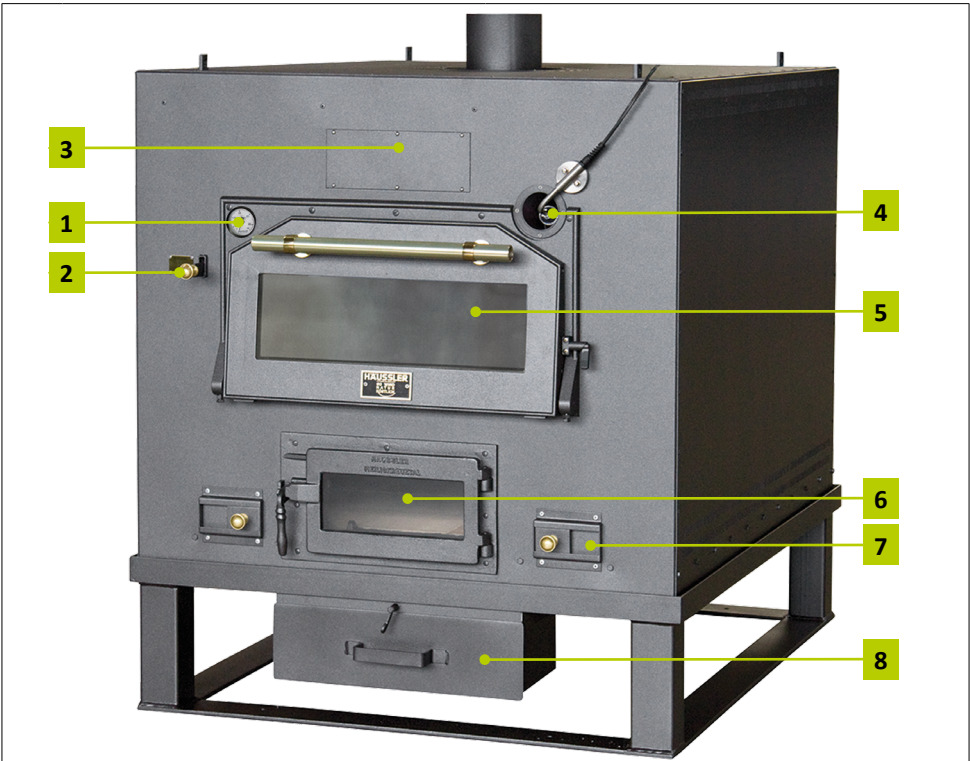
Tab. 2: Technische Daten

Technische Änderungen der Maße und Daten vorbehalten.

Alle Maße und Gewichte sind ca.-Werte!

- 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.

4. Lieferumfang



Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Bimetallzeiger-Thermometer	5	Ofentüre
2	Zugklappe	6	Feuerungstüre
3	Revisionsöffnung	7	Schieber Verbrennungsluftzufuhr Brennraum unten
4	Backofenbeleuchtung	8	Aschekasten

Tab. 3: Lieferumfang

5. Vor der Inbetriebnahme zu beachten!

Gerät aufstellen

- ▶ 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. 1 m für einen guten Zug.
- [i] Vor dem Anschluss bzw. dem Aufbau des Backofens im Gebäude sollten Sie mit Ihrem zuständigen Kaminfeger Rücksprache halten.
- ▶ Legen Sie auf keinen Fall auf oder unter den Ofen brennbare 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.
- ▶ Achten Sie bei Öfen mit beweglichem Untergestell darauf, nach dem Bewegen des Ofens, die Bremsen immer wieder fest zu stellen und 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 Deckenplatte abgenommen werden muss.


Mindestabstände beim Aufstellen

ACHTUNG


Bei Einmauerung des Ofens ist folgendes zu beachten!

- ▶ Der Ofen muss immer von oben her zugänglich sein!
- ▶ Auf keinen Fall darf ein Kamin direkt auf den Ofen aufgesetzt werden!
- ▶ 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 10 cm eingehalten wird.
- ▶ Achten Sie auf einen Mindestabstand am Rauchrohr (unisoliert) von 40 cm.

Gerät erstmalig reinigen

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




Gerät anschließen

-  Vor dem Anschluss bzw. dem Aufbau des Backofens am oder im Gebäude müssen Sie mit Ihrem zuständigen Kaminfeger 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.

Hinweise zu den Schamottesteinen

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

6. 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

-  Bei einer anfänglich zu großen Hitze können Ausmauerung und Steine reißen.
- ▶ Verwenden Sie als Brennstoff ausschließlich Holz.
- ▶ 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 2 – 3 Tagen und steigern Sie dabei die Größe des Feuers.

Holzmenge	DEBO 60.100	DEBO 90.100
1. Tag	2 kg	3 kg
2. Tag	5 kg	7 kg
3. Tag	10 kg	15 kg

- ▶ Achten Sie dabei darauf, dass die Rauchrohrklappe ganz geöffnet ist und sich die Verriegelung der Türe in der ersten Raste befindet.
-  Ab dem 3. Tag kann gebacken werden.

Zu verwendende Brennstoffe

- ▶ Verwenden Sie nur naturbelassenes Holz mit einer Restfeuchte von max. 15 %.
-  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.
- ▶ Holzdicke bei Hartholz max. 4 cm, bei Fichte 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!
- [i] 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 Thermometer

ACHTUNG

Sachschaden durch unsachgemäße Befeuerung

Bimetallzeiger-Thermometer wird beschädigt

- ▶ Bimetallzeiger-Thermometer während des Aufheizens herausnehmen.

- [i] Die Öfen haben ein abnehmbares Bimetallzeiger-Thermometer.
- ▶ Nehmen Sie während des Aufheizens das Bimetallzeiger-Thermometer heraus.
- [i] In der direkten Flamme würde das Thermometer eine Temperatur anzeigen, die im Backraum tatsächlich noch gar nicht vorherrscht.
- ▶ Erst nach dem Aufheizen, wenn die Restglut und Asche ausgeräumt ist, das Thermometer in die vorgesehene Öffnung schieben.

Das Anfeuern

- [i] Das Aufheizen erfolgt **grundsätzlich** im eigentlichen Backmuffel. Im Backmuffel wird das Feuer mit Kleinholz kräftig entfacht.
- ▶ Die Abgasklappe **2** ist dabei geöffnet (gezogen = geschlossen; eingeschoben = geöffnet). Die Frischluftzufuhr erfolgt, indem man die Ofentüre **5** ein Stück offenstehen lässt. Dazu öffnet man die Ofentüre **5**, stellt die Türverriegelung auf Position geschlossen und lehnt die Ofentüre am Bolzen an.
- ▶ Danach wird Holz aufgelegt.
- [i] Es ist unbedingt darauf zu achten, dass während des gesamten Abbrands die Feuerungstüre **6** und die Schieber **8** geschlossen bleiben.
- [i] Die Aufheizzeit beträgt etwa 1 ½ Stunden.

- ▶ Nach etwa 1 ½ Std. ist eine Backtemperatur von ca. 350 °C erreicht. Nun wird im Backmuffel die Aschenklappe geöffnet und die Glut und das Restfeuer mit der Aschenkrücke in den darunterliegenden Feuerraum gezogen.
- [i] Der Backmuffel wird mittels Edelstahlbesen staubfrei ausgekehrt Abgasklappe und Aschenklappe schließen. Nun wird das Bimetallzeigerthermometer **1** in die vorgesehene Öffnung geschoben und die Temperatur gemessen.
- [i] **Achtung!** Das Aufheizen hat immer im Backraum zu erfolgen. Auf gar keinen Fall darf der Ofen nur vom unteren Feuerraum aus beheizt werden. Erst wenn die erforderliche Backtemperatur von ca. 350 °C erreicht ist, darf der Ofen unten weitergeheizt werden.
- [i] Um die Temperatur konstant zu halten, wird unten im Feuerungsraum ein kleines Feuer erhalten.
Die Befeuerung von unten dient nur dazu, den Ofen auf der vorher erreichten Temperatur zu halten.
- ▶ Das Feuer sollte möglichst mehr **seitlich, links und rechts**, brennen. Das Abbrennen kann durch die links und rechts neben der Feuerungstüre **6** angebrachten Schieber **8** reguliert werden.
- [i] Je nach Bedarf werden die Schieber mehr oder weniger geöffnet. Wird das Feuer in der Mitte des Feuerungsraumes abgebrannt, so erhält man im Verhältnis zur Oberhitze eine zu hohe Bodentemperatur im Backraum. Das Backgut kann anbrennen!
- [i] Durch die Glasscheibe **7** an der Feuerungstüre kann das Feuer gut beobachtet werden.

Bildanleitung „Anfeuern“



1. Holz einschichten

- ▶ DEBO 60.100: 3x 5 kg
- ▶ DEBO 90.100: 3x 6,5 kg



2. Thermometer entfernen

- ▶ Entfernen Sie vor dem Anheizen das Thermometer.



3. Zugklappe öffnen

- ▶ Öffnen Sie beim Anfeuern den Zug für die Rauchrohrklappe (siehe Symbol neben Hebel) und schließen Sie die unteren Luftschieber.

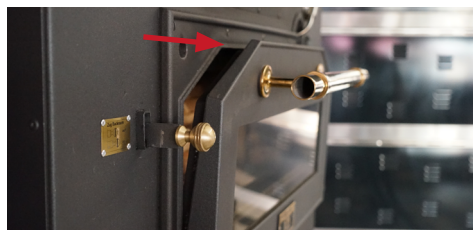


4. Transportsicherung schließen



5. Holz anzünden

- ▶ 1. Drittel anzünden
- ▶ Nach 20 – 30 Minuten das 2. Drittel nachlegen
- ▶ Nach 20 – 30 Minuten das 3. Drittel nachlegen



6. Türe anlehnen



7. Zugklappe regulieren

- Regulieren Sie, je nach Zugentwicklung (Wetter etc.), etwas die Zugklappe.



8. Glutphase

- Ca. 30 Minuten



9. Asche- / Glutkanal öffnen

- Öffnen Sie mit dem Schürhaken den Asche- / Glutkanal



10. Glut nach unten ziehen

- Ziehen Sie die Glut mit der Aschekrücke über den Aschekanal in die untere Nachheizkammer



11. Backfläche auskehren

- Kehren Sie die obere Backfläche mit dem Edelstahlbesen aus.



12. Zugklappe schließen

- Schließen Sie die Zugklappe oben komplett.



13. Tür schließen

- Öffnen Sie die Transportsicherung, damit die Türe komplett geschlossen ist.



14. Thermometer einstecken



15. Glut verteilen

- Verteilen Sie die Glut mit dem Glutschieber in der Nachheizkammer nach links und rechts



16. Luftschieber regeln

- Regeln Sie über die unteren Luftschieber die Glut / das Feuer



17. Holz nachlegen

- Legen Sie beidseitig Holzscheite nach, um die Temperatur zu halten oder um sie zu erhöhen.



18. Temperatur kontrollieren

- Kontrollieren Sie die Backraumtemperatur anhand des Thermometers.



19. Asche in Aschekasten kehren

- Ziehen oder kehren Sie die restliche Asche über die untere Klappe in den Aschekasten

7. Wissenswertes



Backtemperaturen beim DEBO

Pizza, Fladenbrote, Flammkuchen, Dinnete	ca. 320 – 400 °C	ca. 3 – 5 Min.
Vinschgauer	300 °C	ca. 12 – 15 Min.
Seelen, Baguette	280 °C	ca. 12 – 15 Min.
Brötchen, Brezel, Laugengebäck	260 – 270 °C	ca. 12 – 15 Min.
Butterkuchen	250 °C	ca. 25 Min.
Spanferkel	320 – 330 °C Anfangstemperatur	



Dinnete – herzhaft

Zutaten für 8 Dinnete:

Teig:

500 g	Dinkelmehl 630
500 g	Weizenmehl 550
25 g	Salz
20 g	Hefe
700 ml	Wasser

ca. 1.745 g Gesamtteig

Belag:

60 g	Mehl
400 g	Schmand oder Sauerrahm
2	Eier
½ EL	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Knoblauchgranulat
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 – 20 Minuten

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten, weichen Teig verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	11 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 5 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Diesen abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Danach mit nassen Händen 8 – 10 Portionen ausbrechen (etwa Größe einer Dampfndel) und auf einem bemehlten Brett oder einer Gärbox abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel 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 Zwiebeln und dem geschnittenen Schnittlauch vermengen.

Nach der Ruhezeit die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen und auf einen mit Mehl bestäubten Backschieber legen. Alternativ kann der Teig auch mit dem Wellholz 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 ofenfrisch und direkt auf Schamottestein gebacken.

HAUSSLER
www.backdorf.de

8. 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.

-  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.
-  Die Bodenplatten können bei häufigem Gebrauch fleckig werden und Kratzspuren aufweisen. Die Backqualität des Ofens nimmt dadurch keinen Schaden.
-  Verwenden Sie keinen Besen mit Kunststoffborsten, da diese in der Hitze schmelzen.
-  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.
-  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.
- ▶ Es empfiehlt sich, den Ofen und die Brennkammer von Zeit zu Zeit im kalten Zustand mit einem Staubsauger auszusaugen. Entfernen Sie dazu auch die Revisionsöffnung **3**. Drehen Sie dazu mit einem Schraubendreher die Schrauben heraus und nehmen Sie dann den Deckel ab.
-  Weitere Reinigungsarbeiten sind nicht notwendig.

9. 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.
 - Prüfen Sie die Scharnierbolzen der Türe auf Gangbarkeit und fetten Sie diese gegebenenfalls.



Tipp: Mehrzweckfett für hohe Temperaturen

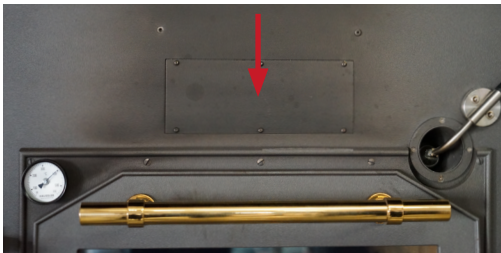
Zur Pflege der Scharnierbolzen empfehlen wir das transparente Mehrzweckfett. Es schützt und pflegt das Material und ist für hohe Temperaturen ausgelegt.

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.

Revisionsklappe

Die Revisionsklappe wird zur Entfernung von Ruß entfernt.



Lackaufbau und Oberflächenschutz

Der von Ihnen erworbene Holzbackofen DEBO 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 abgossen. 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 200 °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 und lackieren mit der mitgelieferten Ofenlack-Spraydose nach. Beim nächsten Mal aufheizen bindet der Lack wieder ab und der Oberflächenschutz ist wieder gewährleistet. Das Aufheizen sollte zeitnah erfolgen!

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.




10. Störungen beheben

Es sind bisher keine Störungen bekannt.

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

11. Entsorgen

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

- Entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme.



12. Zubehör

Ofenbeleuchtung (nicht im Lieferumfang enthalten!)



passend für HÄUSSLER Holzbackofen DEBO
Halogen 12 V / 35 W
steckerfertig
230 Volt

Art-Nr.: 300127

Feueranzünder



In Wachs getränkte 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 Klasse2; 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

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

13. Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis



Fraunhofer-Institut für Bauphysik IBP

Bauaufsichtlich anerkannte Stelle für
Prüfung, Überwachung und Zertifizierung

Institutsleitung
Prof. Dr. Philip Leistner

Allgemeines Baurechtliches Prüfzeugnis

Für den

Gegenstand:

Holzbackofen

Typen »DEBO 60.100«

»DEBO 60.150«

»DEBO 90.100«

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:

30. April 2025

Prüfzeugnis-Nummer:

P-BWU 10/0043

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, 03.08.2023



Unterschrift und Stempel der Prüfstelle



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-11140-11-00

Prüflaboratorium
durch DAkkS GmbH akkreditiert nach
DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Prüfstelle Feuerstätten und Abgasanlagen
Nobelstraße 12 | 70569 Stuttgart
Telefon +49 711 970-3455
Telefax +49 711 970-3340
www.pruefstellen.ibp.fraunhofer.de

14. 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.

15. 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.

16. Schornsteinberechnung

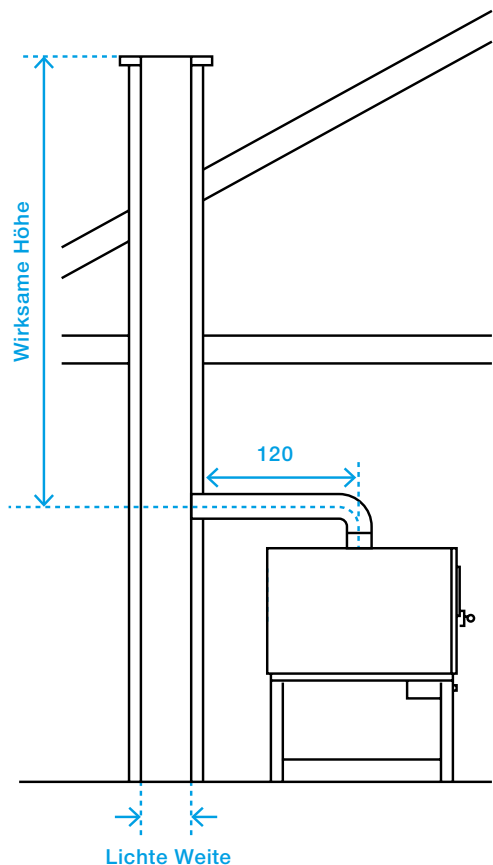
		DEBO (für beide Größen)
Verbindungsstück Stahlblech 1 mm ungedämmt	Durchmesser	15 cm
	gestreckte Länge	120 cm

Schornstein	lichte Weite	wirksame Höhe	
3 schalig gedämmtter Schornstein aus Schamottestein aus Schamotte-Formteilen WDW-Gruppe I 		i.G*	i.F*
	15,0 rund	690	560
	16,0 rund	580	460
	18,0 rund	470	370
	20,0 rund	430	330
	25,0 rund	380	290
Doppelwandig gedämmtter Schornstein aus Edelstahl WDW-Gruppe IIa 	15,0 rund	680	550
	16,0 rund	570	460
	18,0 rund	470	370
	20,0 rund	430	330
	25,0 rund	390	290
Einschaliger Schornstein aus Formstücken nach DIN 18150 oder gemauerter Schornstein WDW-Gruppe III 	16,0 quadratisch	550	420
	18,0 quadratisch	470	350
	20,0 quadratisch	430	320
	25,0 quadratisch	390	290

*i.G = im Gebäude

*i.F = im Freien

17. Kaminbeispiele



- i** Wird ein einschalig gemauerter Schornstein verwendet, empfehlen wir ein Anschlussrohr mit ca. 1,2 m zwischen Ofen und Kamin anzubringen. Dieses Rohr verringert die Abgastemperatur. Bei zu großer Abgastemperatur und direkt eingeführten Abgasstutzen könnte der Schornstein Risse bekommen.

18. 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. Servicrufnummer: +49 73 71/93 77-180

Besuchen Sie unser Backdorf



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

Wir sind ein Familienbetrieb mit über 100 Mitarbeitern und haben unseren Firmensitz im oberschwäbischen Heiligkreuztal. Hier produzieren wir unsere Geräte, wie beispielsweise unsere Holzbacköfen, selbst.

Besuchen Sie uns doch einmal in unserem Backdorf!

So nennen wir liebevoll unsere Ausstellungs- und Verkaufsräume. Sie laden zum Verweilen ein und Sie können Ihre Wunschgeräte hautnah erleben. Wir, die Familie Häußler und unsere kompetenten Mitarbeiter, beraten Sie gerne und zeigen Ihnen unsere Steinbacköfen, Teigknetmaschinen, Nudelmaschinen usw. im täglichen Einsatz.

Ganzjährig bieten wir auch zahlreiche Back- und Nudelvorführungen an. Sie werden sehen, ein Besuch lohnt sich immer.

Besuchen Sie unser Backdorf auch online unter www.backdorf.de

Unser Service für Sie

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

Außerdem bieten wir Ihnen

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

Anreise ins Backdorf



Mit dem Zug oder Flugzeug

Genießen Sie die Fahrt zu uns ohne Stress und Staus. Wir holen Sie gerne auf dem Riedlinger Bahnhof oder dem Flugplatz in Mengen ab. Ein Anruf genügt.

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

091583-A-0124