

HÄUSSLER

Bedienungsanleitung



**Elektro-Steinbackofen
PARTY**

Garantie-Urkunde

Auf Ihr Gerät erhalten Sie 12 Monate Werksgarantie, beginnend ab dem Rechnungsdatum.

Produktinformationen

Gerät-Typ

Serien-Nummer

Datum

Käufer

Straße

PLZ, Ort

Telefon

Telefax

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.

Fachhändler-Stempel

Inhaltsverzeichnis für Elektro-Steinbackofen PARTY

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Allgemeines | S. 2 |
| Beschreibung des Gerätes | S. 2 |
| Aufstellung | S. 2 |
| Techn. Daten | S. 3 |
| Bedienungseinheit | S. 4 |
| Bedienungselemente | S. 4 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung | S. 5 |
| Sicherheitshinweise | S. 5 |
| Erste Inbetriebnahme | S. 5 |
| Das Backen von Brot | S. 6 |
| Der Party-Ofen als Bratofen | S. 6 |
| Reinigung u. Wartung | S. 7 |
| Backmängel; Ursachen u. Abhilfe | S. 8 |
| Technikmängel; Ursachen u. Abhilfe | S. 8 |
| Unfallverhütung; Vorsichtsmaßnahmen | S. 9 |
| Allgemeine Temperatureinstellungen | S. 10 |
| Rezepte und Temperaturen | S. 11 |
| Elektro-Schaltplan 2011 400V | S. 12 |
| Elektro-Schaltplan 2012 400V | S. 12 |
| Konformitätserklärung | S. 19 |

B e d i e n u n g s a n l e i t u n g

für Elektrobacköfen der Party - Serie

mit Vollschamottierung

Sie sind nun Besitzer eines HÄUSSLER-Party-Elektrobackofens. Dazu gratulieren wir Ihnen herzlichst.

In über 25 Jahren haben sich HÄUSSLER-Backöfen tausendfach bewährt. Die Geräte zeichnen sich besonders durch eine solide und langlebige Bauweise aus.

Beschreibung des Gerätes

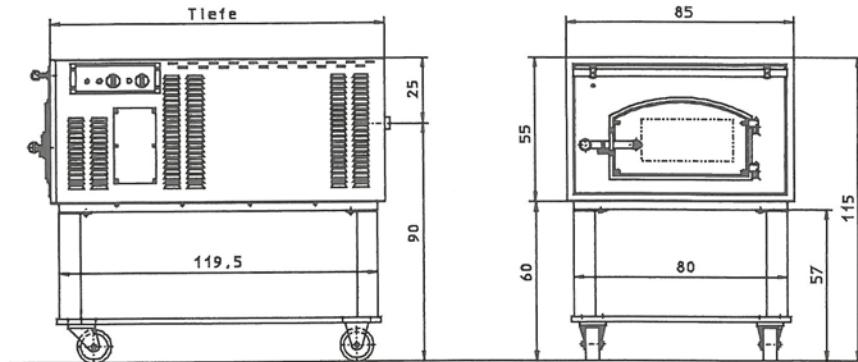
Der Backraum des Party-Backofens ist komplett mit Schamotte ausgekleidet. Die Heizung ist im Schamottestein integriert. Durch diese Technologie wird eine gleichmäßige Wärmeabstrahlung (Holzbackofen-Effekt) bei optimaler Ausnutzung der zugeführten elektrischen Energie erreicht. Für die Regelung der Ober- und Unterhitze sind zwei getrennt schaltbare Thermostate vorhanden.

Aufstellung

Die Bauart des Backofens erlaubt es, ihn in jedem trockenen Raum aufzustellen. Der Raum muß beheizt sein, da sich sonst beim Aufheizen des Ofens eventuell Schwitzwasser bilden kann. Es ist außerdem von Vorteil, wenn im Aufstellungsraum eine Entlüftung oder ein Fenster vorhanden ist. Der Abstand des Gerätes von der Rückwand soll mindestens 10 cm betragen, um einen Wärmestau zu vermeiden und um die Funktion des Schwadenabzugs zu gewährleisten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Elektro-Steinbackofen dient ausschließlich zur Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln.



Technische Daten

| Modell | Party 2011 | Party 2012 |
|------------------|--|--|
| Breite cm | 85 | 85 |
| Tiefe cm | 104 | 134 |
| Höhe cm | 55 | 55 |
| Gesamthöhe in cm | 115 | 115 |
| Backfläche cm | 70x70 | 70x105 |
| 400 V Anschluß | 5,0 kW | 7,5 kW |
| Merkmal | Oberhitze und Unterhitze getrennt regelbar; mit Innenbeleuchtung | Oberhitze und Unterhitze getrennt regelbar; mit Innenbeleuchtung |

Bedienungseinheit

Die Bedienungseinheit der Backöfen befindet sich an der Seite rechts am Ofen.

Mit den beiden Drehknebeln ① u. ③ wird durch Rechtsdrehung jeweils der Thermostat eingeschaltet und die gewünschte Temperatur zwischen 0 und 300 ° C eingestellt.

Der linke Drehknebel ① regelt die Oberhitze, der rechte Drehknebel ③ die Unterhitze.

Links neben den Knebeln befindet sich je eine Kontrolleuchte ② und ④.

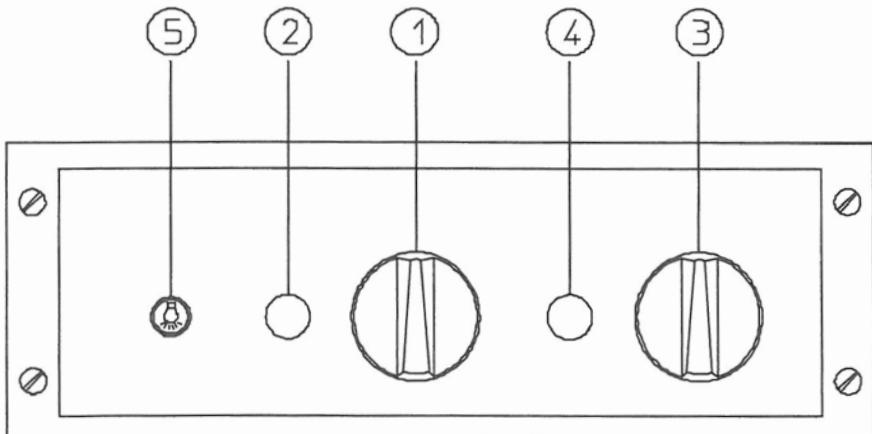
Kontrolleuchte ② ist für die Oberhitze,

Kontrolleuchte ④ ist für die Unterhitze.

Ist die gewünschte Temperatur erreicht, so wird dies durch Erlöschen der Leuchte ② oder ④ angezeigt.

Durch Betätigung des Druckschalters ⑤ ganz links wird die Innenbeleuchtung ein- bzw. ausgeschaltet.

Bedienungselemente



Sicherheitshinweise

ACHTUNG: Verbrennungsgefahr!



Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.

Stellen Sie sicher, daß die Drehknebel sich in Nullstellung befinden, wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird.

Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln, Töpfe, Backbleche oder Formen aus dem Backofen zu nehmen.

Erst-Inbetriebnahme

Bevor Sie zum ersten Mal backen ist es empfehlenswert bei geöffnetem Schwadenabzug ① den Backmuffel durch Rechtsdrehen der Thermostatknebel auf ca. 300 ° C. aufzuheizen.

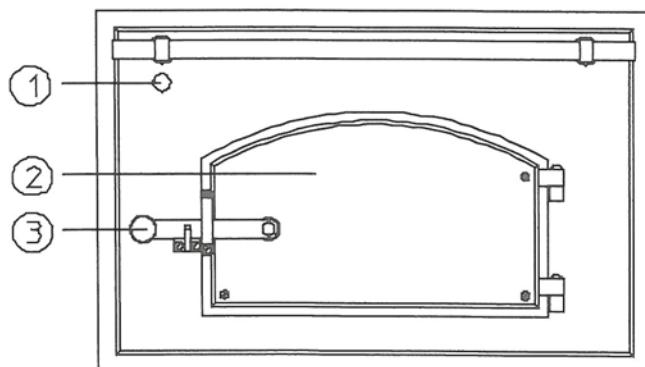
Nach ca. 2 Stunden kann das Gerät durch Zurückdrehen der Knebel auf Nullstellung wieder ausgeschaltet werden.

Öffnen Sie nun auch die Türe ②, damit die Restfeuchtigkeit der Schamotte und der Neugeruch beim Abkühlvorgang vollständig entweichen kann.

1 Betätigung
Schwaden-
abzug

2 Ofentüre

3 Türver-
riegelung mit
Raste



Das Backen von Brot

Je nach Zusammensetzung des Teiges wird die Oberhitze auf ca. 280 °C. und die Unterhitze auf ca. 190 °C. eingestellt. Nach ca. 1½ bis 2 Stunden erlöschen die beiden Thermostat-Kontrollleuchten. Wie bereits erwähnt bedeutet das, daß die eingestellte Temperatur erreicht ist. Während des Aufheizens muß der Schwadenabzug geschlossen bleiben.

Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, ist es wichtig, den eingeschalteten Ofen noch ca. 15 - 20 Minuten „abstehen“ zu lassen, damit sich die Wärme im Backraum gleichmäßig verteilt.

Dadurch wird ein gleichmäßiges Backergebnis erreicht. Läßt man den Ofen nicht abstehen, so ist es möglich, daß das Brot am Boden festbrennt.

Nun kann das Brot eingeschossen werden. Beim Einschießen der Laibe ist darauf zu achten, daß die Türe nicht unnötig lange geöffnet bleibt. Nach dem Einschießen werden die Thermostatregler sofort in die Null-Stellung zurückgedreht. Der Backvorgang erfolgt stromlos. Das Brot wird wie beim Holz- oder Steinbackofen auf natürliche Weise durch die Speicherwärme der Schamotteplatten gebacken.

Kuchen und Feingebäck werden mit entsprechend niedriger Temperatur gebacken.

Nähere Angaben finden Sie auf Seite 10-11 dieser Bedienungsanleitung.

Beim Einschießen von genetztem Brot mit der Einnetzschüssel, streut man auf den Teig etwas Mehl oder Kleie, um ein festbacken des Teiges auf den Steinplatten zu vermeiden.

Der Party-Ofen als Bratofen

Der Party - Elektrobackofen eignet sich auch sehr gut zum Braten von Fleisch, Geflügel und Spanferkel. Passende Pfannen und Kasserolen können von uns bezogen werden.

Temperaturen auf Seite 11.

Reinigung

Soll Ihr Backofen jahrelang seine Dienste erfüllen, ist eine regelmäßige Reinigung wichtig!

Die Außenflächen können, am besten bei abgekühltem Ofen, mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.

Die Schamotte-Backfläche kann mit einem Besen mit Naturborsten oder mit einem Messingbesen gereinigt bzw. ausgekehrt werden.

Hin und wieder sollte die Backfläche im warmen oder kalten Zustand (**auf keinen Fall, wenn die Steine noch heiß sind !**) mit einem feuchten Lappen **ohne Reinigungsmittel** ausgewischt werden.

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 aber nur ein Schönheitsfehler, die Backqualität des Ofens bleibt unvermindert gut - der Ofen nimmt dadurch keinen Schaden.

Durch das Aufheizen entsteht ein selbsterneuernder Effekt. Angebrannte Teile lösen sich und können dann ausgekehrt werden.

Wartungs- und Reparaturarbeiten



Vor allen Wartungs- und Reparaturarbeiten ist die Stromzufuhr zu unterbrechen!
Unbedingt Netzstecker ziehen!

| | |
|-------------------------------------|--|
| Innenbeleuchtung: Birne wechseln | Beleuchtungsglas an der Lasche von hinten nach vorne abziehen. Birne erneuern. Glas wieder einsetzen. Achtung! Nur bei kaltem Ofen Birne wechseln! |
|-------------------------------------|--|

Mögliche Mängel beim Backen

Mängel

Brot ist zu hell

Brot verbrennt oben

Brot verbrennt unten

Brotkruste klebt
unten am Stein fest

Brot reißt auf

Ursache und Abhilfe

Ober- bzw. Unterhitze ist zu niedrig eingestellt.

Oberhitze ist zu hoch eingestellt

1. Ofen ist zu wenig abgestanden und die Hitze hat sich nicht richtig verteilt.
2. Unterhitze ist zu hoch eingestellt.

1. Zu starke Unterhitze
2. Zu wenig Mehl am Teigling beim Einschießen - eventuell Kleie nehmen.

1. Der Teig ist zu fest
2. Der Teig ist zu wenig eingeschnitten.

Mögliche Mängel an der Technik

Mängel

Innenbeleuchtung
funktioniert nicht

Heizung funktioniert
nicht

Kontrolllampen
leuchten nicht

Der Ofen funktioniert
gar nicht

Der Ofen schaltet
nicht aus

Ursache und Abhilfe

1. Kein Strom; Sicherung kontrollieren
2. Birne defekt
3. Schalter defekt

1. Kein Strom; Sicherung kontrollieren
2. Thermostat defekt
3. Heizplatte defekt

1. Kein Strom; Sicherung kontrollieren
2. Kontrolllampen defekt

- Kein Strom; Sicherung kontrollieren

Thermostat defekt; Stecker ziehen
Thermostat tauschen lassen



Unfallverhütung - Vorsichtsmaßnahmen

- ⇒ Das Gerät möglichst stoß- und erschütterungsfrei transportieren.
- ⇒ Der Backofen darf keinesfalls am Türgriff gehoben werden.
- ⇒ Das Gerät darf nicht zur Raumheizung verwendet werden. Dieser Backofen ist nur zur Zubereitung von Speisen gedacht. Gebrauchen Sie ihn niemals zu anderen Zwecken.
- ⇒ Halten Sie Kinder fern, solange der Ofen in Betrieb ist. Auch nachdem Sie den Backofen ausgeschaltet haben, bleibt die Türe noch lange heiß.
- ⇒ Stellen Sie sicher, daß die Drehknebel sich in Nullstellung befinden, wenn der Backofen nicht mehr benutzt wird. Dies gilt auch für die Reinigung.
- ⇒ Verwenden Sie immer Topfhandschuhe um feuerfeste, heiße Schüsseln, Töpfe, Backbleche oder Formen aus dem Backofen zu nehmen.
- ⇒ Beachten Sie bitte dabei, daß die Schüsseln, Töpfe, Deckel oder Pfannen keine Plastikgriffe haben!
- ⇒ Das Gerät darf bei Reparaturen u. ä. nur von einem geschulten und berechtigten Elektro-Fachmann geöffnet werden. Es darf dabei keinesfalls unter Spannung stehen (Stecker ziehen). Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- ⇒ Es ist gefährlich, Veränderungen jeglicher Art an diesem Gerät oder an seinen Eigenschaften vorzunehmen. Versuchen Sie nicht, das Gerät bei Funktionsstörungen oder Schäden selbst zu reparieren. Durch Reparaturen seitens ungeschulter Personen können Schäden oder Verletzungen hervorgerufen werden. Außerdem erlischt jeglicher Garantieanspruch.

Allgemeine Temperatureinstellungen beim HÄUSSLER - Elektrobackofen- „PARTY“

Alle Angaben über Einstellwerte und Backzeiten in dieser Anleitung sind ca.-Werte.

| | Oberhitze | Unterhitze |
|------------------------------------|-----------|------------|
| Brot | 260 °C | 190 °C |
| Pizza, Dinnete, Fladenbrot etc. | 300 °C | 200 °C |
| Süße Hefeteige und Kleingebäck | 210 °C | 130 °C |
| Rührteige | 190 °C | 110 °C |
| Biskuits | 180 °C | 110 °C |
| Mürb- und Blätterteige | 210 °C | 130 °C |

Einstellungen / Rezepte (zum Teil aus dem Häussler-Backbuch)

| | Oberhitze | Unterhitze | Backzeit | Bem. |
|---------------------------------------|-----------|------------|--------------|------|
| 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 | 190 °C | 110 °C | 60 Min. | |
| Hefezopf | 210 °C | 130 °C | 45 - 50 Min. | |
| Zwetschgen- kuchen mit Hefeteig | 200 °C | 110 °C | 35 Min. | |
| Vollkorn- Bienenstich | 210 °C | 130 °C | 25 Min. | |
| Hefe Schnecken- nudeln | 220 °C | 120 °C | 20 Min. | |

Temperatureinstellungen / Rezepte (zum Teil aus dem Häussler-Backbuch)

| | Oberhitze | Unterhitze | Backzeit | Bem. |
|--|-----------|------------|--------------|------|
| Fein gerührter Gugelhupf | 200 °C | 130 °C | 45 - 60 Min. | |
| Buchweizentorte | 200 °C | 110 °C | 40 Min. | |
| Biskuitrolle | 190 °C | 110 °C | 10 Min. | |
| Biskuit | 180 °C | 110 °C | 25 Min. | |
| Apfelkuchen mit Quarkguß | 200 °C | 110 °C | 40 Min. | |
| Quarkstollen | 180 °C | 120 °C | 50 - 60 Min. | |
| Früchtebrot | 230 °C | 140 °C | 60 - 90 Min. | |
| Laugenbrezeln oder Weckle | 240 °C | 160 °C | 15 Min. | |
| Käsegebäck | 200 °C | 140 °C | 10 Min. | |
| Vollkorn-Seelen | 250 °C | 170 °C | 15 Min. | |
| | | | | |
| Braten (Gewicht je Bratenstück ca. 1,5 kg) | 250 °C | 180 °C | | |
| Spanferkelhälfte | 280 °C | 200 °C | | |
| Geflügel | 250 °C | 180 °C | | |

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

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

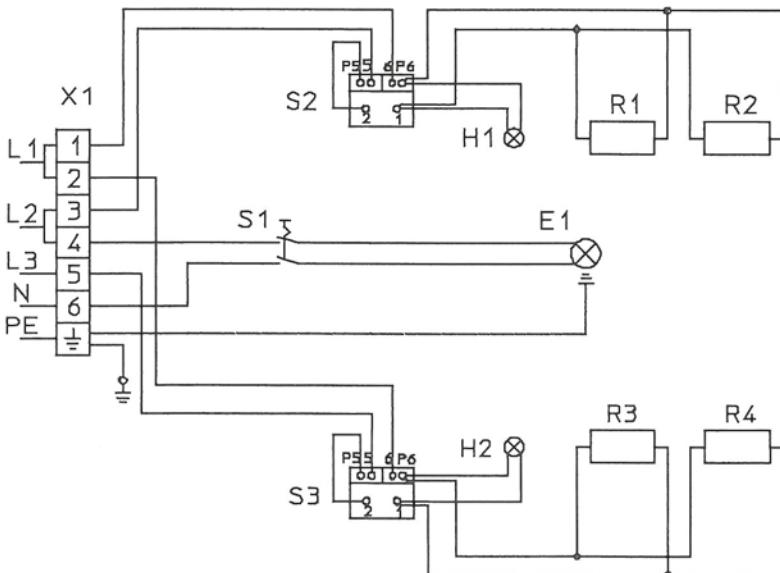
Den Backofen vorheizen, Oberhitze 260 °C, Unterhitze 180 °C Pfanne in den Ofen schieben und mit Deckel oder Folie abdecken. Nach ca. 30 Min, den Braten wenden. Nach weiteren 20-30 Min. wenn nötig, etwas Flüssigkeit nachgießen.

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

Bratzeit insgesamt ca. 2 Stunden.

Schaltplan PARTY 2011

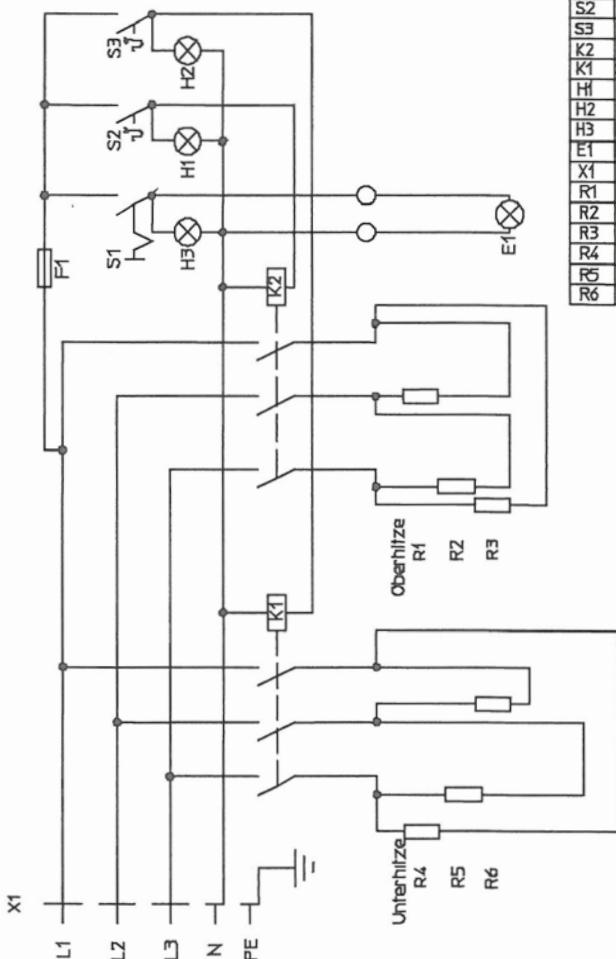
| Nr. | Bezeichnung |
|-----|-----------------------------|
| S1 | Lichtschalter |
| S2 | Oberhitze Thermostat 300° |
| S3 | Unterhitze Thermostat 300° |
| H1 | Kontrolleuchte Oberhitze |
| H2 | Kontrolleuchte Unterhitze |
| E1 | Innenbeleuchtung 15 W 230 V |
| X1 | Klemmleiste |
| R1 | Heizplatte oben 1250W400V |
| R2 | Heizplatte oben 1250W400V |
| R3 | Heizplatte unten 1250W400V |
| R4 | Heizplatte unten 1250W400V |



| | |
|---------------------|--------------------|
| Strömaart | 3 x 400 V ~ |
| Frequenz | 50 Hz |
| Heizkörperspannung | 400 V |
| Steuerspannung | 400 V |
| ges. Leistung | 5 kW |
| Stromaufnahme L1 | 13,2 A |
| Stromaufnahme L2 | 6,6 A |
| Stromaufnahme L3 | 6,6 A |
| Zuleitungsgeschnitt | 5 x 2,5 mm² |
| Absicherung | 3 x 16 A FI 100 mA |

- Das Gerät ist installationseitig ausreichend abzusichern und mit einer Trennmaßnahme für allpolige Abschaltung auszurüsten
- Schutzmaßnahme nach den örtlichen EVU-Bestimmungen
- Der elektrische Anschluß des Gerätes darf nur durch einen zugelassenen Elektro-Installateur vorgenommen werden

Schaltplan PARTY 2012



| Nr. | Bezeichnung |
|-----|----------------------------------|
| S1 | Lichtschalter |
| S2 | Oberhitze Thermostat 300° |
| S3 | Unterhitze Thermostat 300° |
| K2 | Schütz für Oberhitze |
| K1 | Schütz für Unterhitze |
| H1 | Kontrollleuchte Oberhitze |
| H2 | Kontrollleuchte Unterhitze |
| H3 | Kontrollleuchte Innenbeleuchtung |
| E1 | Innenbeleuchtung 15 W 230 V |
| X1 | Klemmleiste |
| R1 | Heizplatte oben 1250W/400V |
| R2 | Heizplatte oben 1250W/400V |
| R3 | Heizplatte oben 1250W/400V |
| R4 | Heizplatte unten 1250W/400V |
| R5 | Heizplatte unten 1250W/400V |
| R6 | Heizplatte unten 1250W/400V |

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Stromart | 3 x 400 V N/PE |
| Frequenz | 50 Hz |
| Heizkörperspannung | 400 V |
| Steuerspannung | 400 V |
| ges. Leistung | 7,5 kW |
| Stromaufnahme L1 | 13,2 A |
| Stromaufnahme L2 | 13,2 A |
| Stromaufnahme L3 | 13,2 A |
| Zuleitungsquerschnitt | |
| Absicherung | 3 x 16 A FI 100 mA |

- Das Gerät ist installationseitig ausreichend abzusichern und mit einer Trennmaßnahme für allpolige Abschaltung auszurüsten
- Schutzmaßnahme nach den örtlichen EVU-Bestimmungen
- Der elektrische Anschluß des Gerätes darf nur durch einen zugelassenen Elektro-Installateur vorgenommen werden

Notizen:



**EG - Konformitätserklärung gemäß EG-Niederspannungsrichtlinie
(73/23/EWG)**

Hersteller (Importeur):
Karl-Heinz Häussler GmbH
In der Vorstadt
D-88499 Heiligkreuztal

Hiermit bescheinigen wir die Konformität des Erzeugnisses:

Elektro-Steinbackofen Typ "PARTY"

mit den einschlägigen Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der folgenden EG-Richtlinien:

EG-Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG
EG-EMV-Richtlinie 98/336/EWG

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

DIN EN 292-1 Sicherheit von Maschinen -Terminologie, Methodik
DIN EN 292-2 Sicherheit von Maschinen-Technische Leitsätze
DIN EN 60204-1 Elektrische Ausrüstung von Maschinen

Folgende Nationale technische Normen und Spezifikationen wurden angewandt:

VBG 77 Nahrungsmittelmaschinen

Heiligkreuztal 27. August 1997

Ort, Datum

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'K.H. Häussler'.

Karl-Heinz Häussler

Diese Betriebsanleitung ist durch das Urheberrecht geschützt.
Die darin enthaltenen Angaben dürfen nicht vervielfältigt, nicht übersetzt
und nicht anderweitig mitgeteilt werden.

Zuwiderhandlungen können strafrechtliche Folgen nach sich ziehen.

Technische Änderungen der Angaben und Daten behalten wir uns vor.

Bei Rückfragen und eventuellen Ersatzteilbestellungen bitte immer den
Gerätetyp und die Seriennummer angeben. Sie finden diese auf dem
Typenschild auf der Rückseite des Ofens.

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. Beleuchtungskörper, Gläser
- leicht zerbrechliche Teile (siehe Hinweis Bedienungsanleitung)
- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind
- Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstanden sind
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde

Wir beheben Mängel kostenlos, wenn

- sie nachweislich auf Material- oder Bearbeitungsfehler seitens Herstellung beruhen
- sie unverzüglich nach Feststellung an uns gemeldet werden
- sie innerhalb der Garantiezeit an uns gemeldet werden

Alle Leistungen, z. B. Reparaturen, die von uns neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rechnung. Dazu zählen auch Transport, Verpackung, 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.

Leistungen nach der 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.

Hotline Telefon: 0 73 71/93 77-0

Durchwahl: 0 73 71/93 77-13

Als weitere Grundlage gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Erfüllungsort und Gerichtstand ist 88499 Riedlingen.

HÄUSSLER

GETREIDEMÜHLEN

TEIGKNETMASCHINEN

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN

HOLZBACKÖFEN

PELLET GRILL

NUDELMASCHINEN

RÄUCHERSCHRÄNKE

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal

Telefon 0 73 71/93 77-0
Telefax 0 73 71/93 77-40

www.backdorf.de
info@backdorf.de