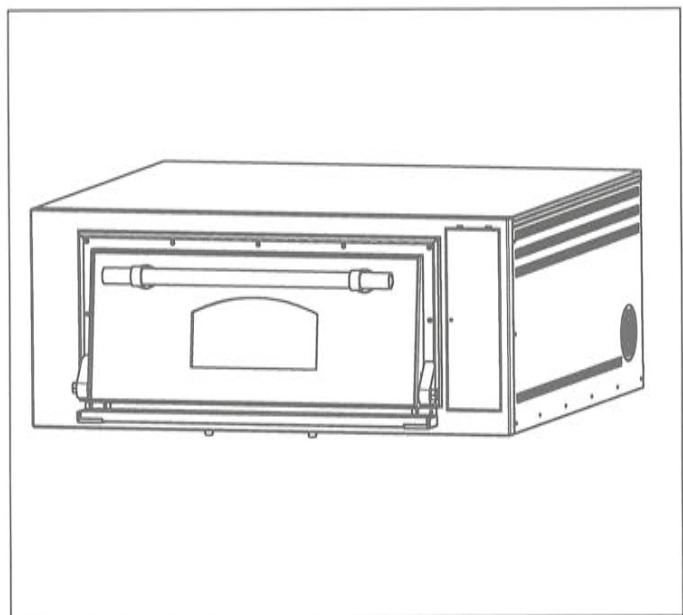


Bedienungsanleitung



Le GOURMET

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

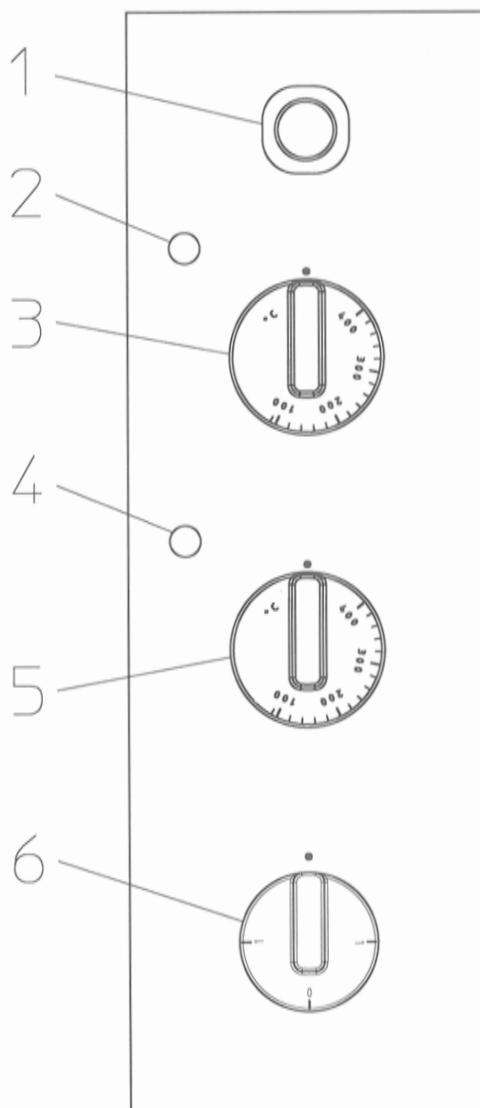
Inhaltsverzeichnis

Thema	Seite
1. Gerätbeschreibung	3
2. Sicherheitshinweise	4
2.1 Allgemein	4
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung	4
2.3 Warnungen	4
2.4 Sicherheitshinweise	5
3. Technische Daten	6
4. Aufstellungsanweisung	7
4.1 Allgemein	7
4.1.1 Standort	7
4.1.2 Abstände	7
4.1.3 Wartung	7
4.1.4 Anlieferung	7
4.2 Elektroanschluss	8
5. Inbetriebnahme	9
5.1 Vor der Inbetriebnahme	9
5.2 Inbetriebnahme	9
5.3 Vor dem ersten Backen	9
6. Bedienung	10
6.1 Ober- und Unterhitze	10
7. Handhabung	11
7.1 Das Backen von Brot	11
7.2 Backtemperaturen	11
7.3 Das Backen von Weißbrot und Kuchen	11
7.4 Backprogramme für Le GOURMET	12
7.5 Tipps fürs Backen von Bauernbrot	13
7.6 Zusätzliche Tipps	13
7.7 Der Le GOURMET als Bratofen	14
7.8 Temperaturstellungen / Rezepte	14
8. Allgemeine Backfunktionserklärung	15
9. Pflege und Reinigung	16
9.1 Allgemein	16
9.2 Gerätefront, Bedienelemente	16
9.3 Backmuffel/Schamottestein	16
9.4 Backofentüre	16

Inhaltsverzeichnis

Thema	Seite
10. Störungen	17
10.1 Allgemein	17
10.2 Störungsbeseitigung	17
11. Was tun wenn....	18
12. Elektroschaltplan	19
13. EG-Konformitätserklärung	20

1. Gerätebeschreibung



Legende:

1. Taster "Licht"
2. Oberhitze Zustandsmeldung
3. Oberhitze Thermostat
4. Unterhitze Zustandsmeldung
5. Unterhitze Thermostat
6. Schalter "Ein/Aus"

2. Sicherheitshinweise

2.1 Allgemein

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und an Sachen führen. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie die Anlage in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Aufbau, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung der Anlage. Dadurch schützen Sie sich und verhindern Schäden an der Anlage.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Backen, Braten, Auftauen, Garen, Einkochen, Trocknen und Grillen von Lebensmitteln. Andere Anwendungsarten sind unzulässig und möglicherweise gefährlich.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört ebenso, das Beachten aller Hinweise aus der Bedienungsanleitung und die Einhaltung der Inspektions- und Wartungsarbeiten.

2.3 Warnungen

- ☞ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die elektrischen Anschlussdaten auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen um mögliche Schäden am Gerät zu vermeiden. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektroinstallateur.
- ☞ Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Es ist für die Sicherheit und die ordnungsgemäße Funktion des Gerätes sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung vorhanden ist. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch einen Fachmann prüfen.
- ☞ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse der Anlage. Eventuelles Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie ein Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen der Anlage.
- ☞ Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur qualifizierte Fachleute durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.
- ☞ Bei der Durchführung von Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss das Gerät vollständig vom Netz getrennt sein.

- ☞ **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** Beim Betrieb des Gerätes entstehen hohe Temperaturen.
Hindern Sie Kinder daran die Anlage während des Betriebes zu berühren.
- ☞ Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen. Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Aufgaben. Gebrauchen Sie es niemals zu anderen Zwecken. Andere Anwendungsarten sind unzulässig und möglicherweise gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- ☞ Verwenden Sie Backhandschuhe als Hitzeschutz beim Hantieren mit heißen Pfannen, Backformen und bei heißem Backgut.
- ☞ Benutzen Sie keine Plastikgeschirr, es schmilzt bei den hohen Temperaturen im Backofen, die Kunststoffrückstände beschädigen die Backplatten.
- ☞ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der Backofentüre ab. Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Backofentüre. Die Backofentüre darf mit einem max. Gewicht von 10 kg belastet werden.

2.4 Sicherheitshinweise

- ☞ Benutzen Sie zur Reinigung des Backraums keine chemischen Reinigungsmittel. Bitte beachten Sie die Reinigungshinweise.
- ☞ Lassen Sie das Gerät bei Arbeiten mit Ölen und fetten nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Brandgefahr!
- ☞ Kochen Sie keine Dosen im Backofen ein. Es könnte ein Überdruck entstehen und die Dosen können platzen.
- ☞ Beachten Sie bei der einem Einbau des Gerätes in einen Küchenschrank auf eine ausreichende Tragkraft des Zwischenbodens im Küchenschrank.
- ☞ Legen Sie keine brennbaren Gegenstände (Tücher, Papier, ...) auf oder in dem Ofen ab, diese können sich entzünden. Brandgefahr!

3. Technische Daten

Typenbezeichnung	Le Gourmet 60/40	Le Gourmet 60/80
Breite in mm	950	950
Höhe in mm	415	415
Tiefe in mm	518	928
Backfläche m ²	0,24	0,48
Backfläche mm	610 x 410	610 x 820
Backraumhöhe mm	210	210
Gewicht kg	78	174
Anschlusswert (inkl. Dampferzeuger)	3,5 kW	6,5 kW
Spannung	400V 3~ N AC	400V 3~ N AC
Beleuchtung Watt	1 x 25 W	2 x 25W
Absicherung A	3 x 16 A	3 x 16 A
Anschlusskabel m. Cekon-Stecker	5 x 2,5 ² 2,5m lg.	5 x 2,5 ² 2,5m lg.
Temperaturbereich ° C	90 - 400 ° C	90 - 400 ° C
Blechgröße 600 x 400	1	2
Blechgröße 600 x 800	-	1
Kapazität / Brötchen	20	40
Kapazität / Brezeln	12	24
Kapazität / Brot 750 g.	6	12

Alle Angaben sind ca. – Werte. Technische Änderungen der Maße und Daten vorbehalten.

4. Aufstellungsanweisungen

4.1 Allgemein



Achtung!

Das Gerät ist für Kinder unerreichbar aufzustellen.

Um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten, müssen folgende Hinweise unbedingt beachtet werden.

4.1.1 Standort

Der **Le GOURMET** muss auf einem waagrechten, sicheren, nicht kippenden und tragfähigen Untergrund stehen.

Der Standort muss so gewählt werden dass:

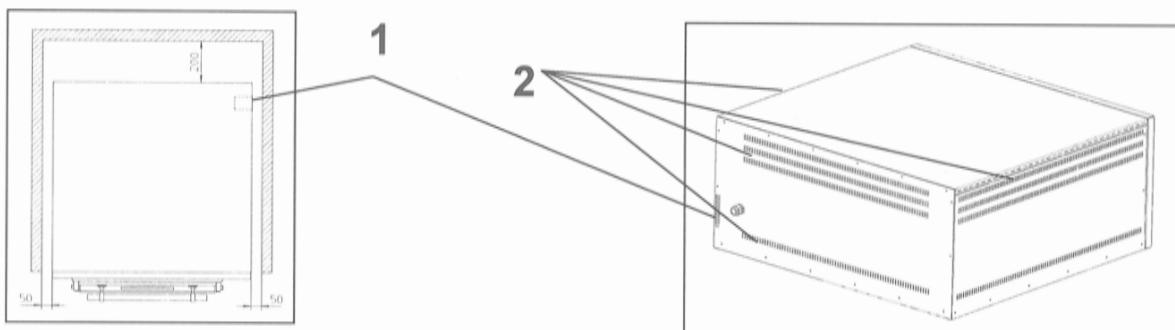
- Fluchtwege nicht verstellt sind...
- sich das Personal ungehindert bewegen kann...
- durch heiße Oberflächen keine Gefahr besteht...
- bei ausgezogenem Backgutträger eine Durchgangsbreite von mindestens 0,5 m eingehalten wird.

4.1.2 Abstände

Die Ansaugöffnung des Gehäuselüfters (1) müssen unbedingt frei gehalten werden.

Halten Sie genug Abstand, seitlich mindestens 5 cm zwischen den Außenwänden des Backofens und den umliegenden Gebäudeteilen ein.

Ebenso ist darauf zu achten, dass die Lüftungsschlitzte (2) an welchen die Stauwärme aus dem Backofen entweicht nicht verdeckt sind.



4.1.3 Wartung

Der **Le GOURMET** muss zur Wartung allseitig frei zugänglich sein.

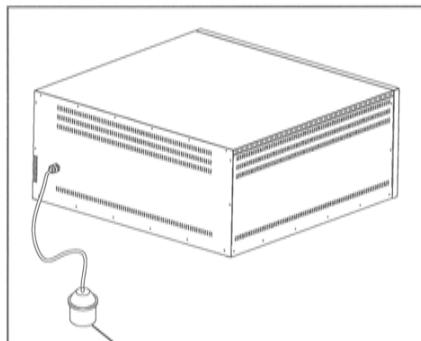
Achten Sie auf genügend Freiraum vor dem Gerät. Wird er in einer Nische eingebaut ist darauf zu achten, dass sämtliche Anschlüsse flexibel ausgeführt werden, damit er bei Bedarf aus der Nische herausgezogen werden kann.

4.1.4 Anlieferung

Kontrollieren Sie bei der Anlieferung unverzüglich ob alle Bauteile vorhanden sind und das Gerät keine Transportschäden aufweist.

4.2 Elektroanschluss

Der Le GOURMET ist mit einem ca. 2,5 m langen Anschlusskabel ausgerüstet. Als Steckverbindungen sind CEE-Stecker vorgesehen (**8**).



8



Wichtig!

Bei der Elektroinstallation sind die örtlichen Vorschriften zu beachten.
Die jeweiligen Absicherungen der von Ihnen gewählten Steckdosen müssen gewährleistet sein.
Alle montierten Anschlüsse dürfen nur von einem autorisierten Fachmann verändert werden.

5. Inbetriebnahme

5.1 Vor der ersten Inbetriebnahme



Achtung!

Sämtliche Schutzfolien und Fremdteile auf oder in dem Gerät, sowie in der Nähe des Gerätes sind zu entfernen.

Das Anbringen von Werbung (Folien, Papier etc.) an dem Gerät ist zu unterlassen.

5.2 Inbetriebnahme

Legen Sie den Ofen an Spannung in dem Sie ihn einstecken und die Sicherungen einschalten.

Nun ist der Ofen bereit.

5.3 Vor dem ersten Backen

Bevor Sie zum ersten Mal backen ist es empfehlenswert, den Backmuffel auf ca. 250 °C aufzuheizen. Diesen Prozess nennt man " das Trockenheizen ". Sie verdampfen dadurch die restliche im Schamottestein verbliebene Feuchtigkeit, welche bei der Herstellung dieses Naturproduktes zurückbleibt.

- ☞ Heizen Sie den Ofen (Ober- und Unterhitze) auf ca. 250°C auf.
- ☞ Öffnen Sie nach ca. 1 Stunde die Ofentüre und lassen Sie diese geöffnet.
- ☞ Nach ca. 2 Stunden kann das Gerät wieder ausgeschaltet werden.
- ☞ Türe geöffnet lassen bis der Ofen ausgekühlt ist!

Die Restfeuchtigkeit der Schamottesteine wurde somit verdampft und konnte entweichen. Dies ist eine Grundvoraussetzung für ein gleichbleibend gutes und gleichmäßiges Backergebnis. Ebenso wurde beim Trockenheizen der bei jedem Gerät entstehende Neugeruch abgebaut.

Dieser Geruch ist nicht zu vermeiden. Er entsteht außerhalb des Backofenraumes und wird nach mehrfachem Benutzen des Ofens völlig verschwinden.

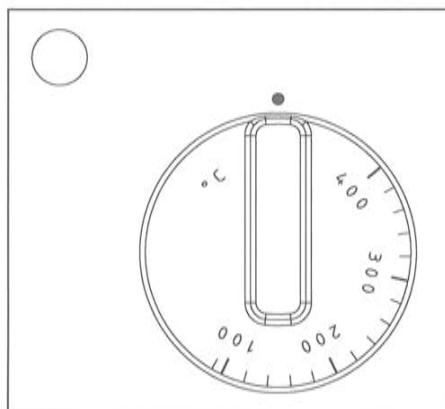
6. Bedienung

6.1 Ober- und Unterhitze:

Pro Ofenkammer sind zwei Regler für das Aufheizen der Kammer vorgesehen.
Bei beiden Reglern können unterschiedliche Werte eingestellt werden.

Jeder Regler arbeitet getrennt und unabhängig vom andern.

Unmittelbar darüber links ist jeweils eine Kontrollleuchte angebracht.



Durch drehen des Drehgriffes wird die Temperatur eingestellt.

Während der Heizphase leuchtet die Kontrollleuchte.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte.

Dieses Verfahren gilt sowohl für die Oberhitze als auch für die Unterhitze!

7. Handhabung

7.1 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. 1 1/4 Stunde erlöschen die Zustandsmeldungen der Thermostate.

Dieses bedeutet, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist. Während des Aufheizens muss die Türe ganz geschlossen bleiben.

Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, ist es wichtig, den eingeschalteten Ofen noch ca. 30 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.

Danach kann der Teig eingeschossen werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die Türe nicht unnötig lange geöffnet bleibt. Nach dem Einschießen werden die Thermostatregeler sofort in die Null-Stellung zurückgedreht. Der Backvorgang erfolgt stromlos. Das Brot wird, wie beim Holzbackofen, auf schonende Weise durch die Speicherwärme der Schamotteplatten bei fallender Hitze gebacken.

7.2 Backtemperatur

Nachdem die Zustandsmeldungen der Thermostate ausgegangen sind, haben Sie den Ofen noch ca. 30 Minuten „Abstehen“ lassen.

Wenn Sie jetzt die Thermostatknebel drehen, werden Sie durch aufleuchten bzw. erlöschen der Kontrollleuchten feststellen, dass die Temperaturen von Ober- bzw. Unterhitze um ca. 30-50 °C gestiegen sind. Das kommt vom „Abstehen“ d. h. durch die gleichmäßige Hitzeverteilung über die komplette Steinfläche.

7.3 Das Backen von Weißbrot und Kuchen

Weißbrot, Kuchen und Feingebäck werden mit entsprechend niedriger Temperatur gebacken. Weitere Temperaturangaben finden Sie auf der Seite 12 dieser Anleitung.

7.4 Das Backen von Pizzen

Die Oberhitze auf ca. 320 °C und die Unterhitze auf ca. 210 °C eingestellen.

Nach ca. 1 1/2 Stunden erlöschen die Zustandsmeldungen der Thermostate.

Dieses bedeutet, dass die eingestellte Temperatur erreicht ist. Während des Aufheizens muss die Türe ganz geschlossen bleiben.

Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, ist es wichtig, den eingeschalteten Ofen noch ca. 10 Minuten „abstehen“ zu lassen, damit sich die Wärme im Backraum gleichmäßig verteilt.

Danach kann der Pizza eingeschossen werden. Dabei ist darauf zu achten, dass die Türe nicht unnötig lange geöffnet bleibt. Nach dem Einschießen bleiben die Thermostatregeler auf der Temperatur-Stellung. Der Backvorgang erfolgt bei eingeschalteter Heizung.

7.5 Backprogramme für Le GOURMET

Produkt	Oberhitze in ° C	Unterhitze in ° C	Backzeit in Minuten
Brot	290	190	60
Pizza	320	210	8 - 12
Dinette	300	210	8 - 12
Brezeln	270	165	15 - 20
Kornspitz	280	190	25 - 30
Seelen	280	190	25 - 30
Sternbrötchen	280	190	25 - 30
Croissant	250	160	25 - 30
Quarktaschen	250	160	30
Apfeltaschen	260	180	30
Nußhörnchen	250	150	30

7.6 Tipps fürs Backen von Bauernbrot

Trotz Beachtung unserer Bedienungsanleitung kommt es manchmal zu unbefriedigenden Backergebnissen, weshalb Ihnen spezielle Hinweise gegeben werden sollten:

Auftretende Mängel:	Ursache und Abhilfe:
Backwaren zu hell	Ober- bzw. Unterhitze ist zu niedrig eingestellt.
Backwaren verbrennen oben	Oberhitze ist zu hoch eingestellt.
Backwaren verbrennen unten	Ofen ist zu wenig abgestanden und die Hitze hat sich nicht richtig verteilt. Unterhitze ist zu hoch eingestellt.
Brotkruste klebt unten am Stein fest	Zu starke Unterhitze. Zu wenig Mehl am Teigling beim Einschießen -- eventuell Kleie nehmen.
Aufgerissene Rinde	Teig länger gehen lassen oder besser durchkneten oder Laibe fugenlos formen, mehr Oberhitze einschalten.
Brot reißt auf	Der Teig ist zu fest. Der Teig ist zu wenig eingeschnitten.
Hohlwerden der Rinde	Teig lockerer anrichten und länger gehen lassen.
Speckiges Brot	Niedrigere Temperatur beim Gehen des Teiges.
Schwammige Rinde	Brot länger backen.

7.7 Zusätzliche Tipps:

Die Brotqualität ist abhängig von der Qualität des Mehles, das wiederum von der Qualität des Getreides abhängig ist. Bei schlechter Mehlqualität ist das einwandfreie Brotbacken erschwert.

- 1) Das Mehl muss vor der Verarbeitung auf alle Fälle auf Zimmertemperatur gebracht werden.
- 2) Der Teig muss sehr gut und fest geknetet werden. Die Laibe sollen vor dem Einschießen entsprechend gut gehen.
- 3) Die Laibe sollen niemals zu groß geformt werden, da sonst die Gefahr besteht, dass sie seitlich aufspringen.
- 4) Um unnötigen Energie- und Wärmeverlust zu vermeiden, wird empfohlen, nach Einschießen eines jeden Laibes die Türe des Backofens zu schließen.
- 5) Es ist empfehlenswert, nach Abschalten der Kontrollleuchte mit dem Einschießen des Brotes noch einige Minuten zu warten, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung in der Schamotte zu erzielen.

7.8 Der Le GOURMET als Bratofen

Der Le GOURMET - Elektro-Steinbackofen eignet sich auch sehr gut zum Braten von Fleisch und Geflügel.

Ein Backblech oder eine Bratenpfanne aus Edelstahl speziell für diesen Ofen im Maß 40x60 cm bzw. 60x80 cm kann als Zubehör von uns bezogen werden.

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Pfannen und Kasserollen verwenden.

Beachten Sie bitte dabei, dass die Schüsseln, Töpfe, Deckel oder Pfannen keine Plastikgriffe haben!

Lassen Sie bitte die Ofentüre auch nach dem Braten eine Zeit lang offen. Dadurch kann die Restfeuchtigkeit besser entweichen. (Ist der Ofen in einem Schrank eingebaut, warten Sie bitte, bis die Temperatur auf ca. 100 °C abgefallen ist!)

8.9 Temperatureinstellungen / Rezepte

	Oberhitze in °C	Unterhitze in °C	Bratzeit in Minuten
Schweinebraten (Gewicht ca. 1,5 kg)	250 °C	180 °C	120bis 150
Rinderbraten (Gewicht ca. 1,5 kg)	250 °C	180 °C	120bis 150
Geflügel	250 °C	180 °C	60

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 170 °C. Pfanne in den Ofen schieben. Nach ca. 30 Min. den Braten wenden. Nach weiteren 20-30 Min. wenn nötig, etwas Flüssigkeit nachgießen und mit Deckel oder Folie abdecken.

Nach 1,5 Stunden den Ofen ausschalten.

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

Bratzeit insgesamt ca. 2,5 Stunden.

8. Allgemeine Backfunktionserklärungen

Abstehen lassen (Ausgleichsphase)

Um ein gutes Backergebnis zu erzielen, ist es wichtig, den eingeschalteten Ofen noch ca. 30 Minuten „abstehen“ zu lassen, damit sich die Wärme im Backraum gleichmäßig verteilt. Lässt man den Ofen nicht abstehen, so ist es möglich, dass das Brot am Boden festbrennt.

Anbacktemperatur

Abhängig vom Reife- und Gärungsgrad der Produkte können unterschiedliche Backtemperaturen erforderlich sein.

Vorheizen

Wirkt sich bei allen Backwaren auf Qualität, Volumen und Backergebnisse aus. Wichtig für die ordnungsgemäße Funktion der Beschwadung und der Einhaltung der Backzeiten.

Backtemperatur

Entscheidet über Backqualität und Aussehen der Backwaren.

Backzeit

Entscheidet über Qualität und Aussehen der Backware. Um Fehler wie zu kurze Backzeit (verblassen der Backwaren, fehlende Rösche) zu vermeiden, ist die Einhaltung wichtig. Nach beenden der Backzeit soll der Ofen entleert werden. Erfolgt das Entleeren nicht, führt das zum Austrocknen der Produkte. Weitere Fehler sind eventuell zu dunkles Gebäck sowie bitterer Geschmack (zu lange Backzeit).

9. Pflege und Reinigung

9.1 Allgemein

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

Zur Reinigung darf der Ofen auf keinen Fall mit einem Schlauch oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

9.2 Gerätefront, Bedienelemente

Die Gerätefront und die Bedienelemente mit einem milden Reinigungsmittel oder mit einem Spritzer Spülmittel im Wasser abwischen.

Danach die Flächen mit einem weichen Tuch trockenreiben.

TIP: Verwenden Sie keine Scheuermittel und keine harten Schwämme oder Bürsten!
Sie verkratzen die Oberflächen

9.3 Backraum / Schamottestein

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 selbstreinigender Effekt. Angebrannte Teile lösen sich und können dann ausgekehrt werden.

9.4 Backofentüre

Das Türglas darf nur in kaltem Zustand gesäubert werden. Verwenden Sie klares Wasser mit ein wenig haushaltsüblichem Reinigungsmittel.

TIP: Die Gläser der Backofentüre insbesondere die Innenseite kann, zur leichteren Säuberung, mit einem Spezialreiniger behandelt werden, diesen Spezialreiniger können Sie über uns beziehen.

10. Störung

10.1 Allgemein

Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen dürfen nur qualifizierte Fachleute durchführen. Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller nicht haftet.

10.2 Störungsbeseitigung

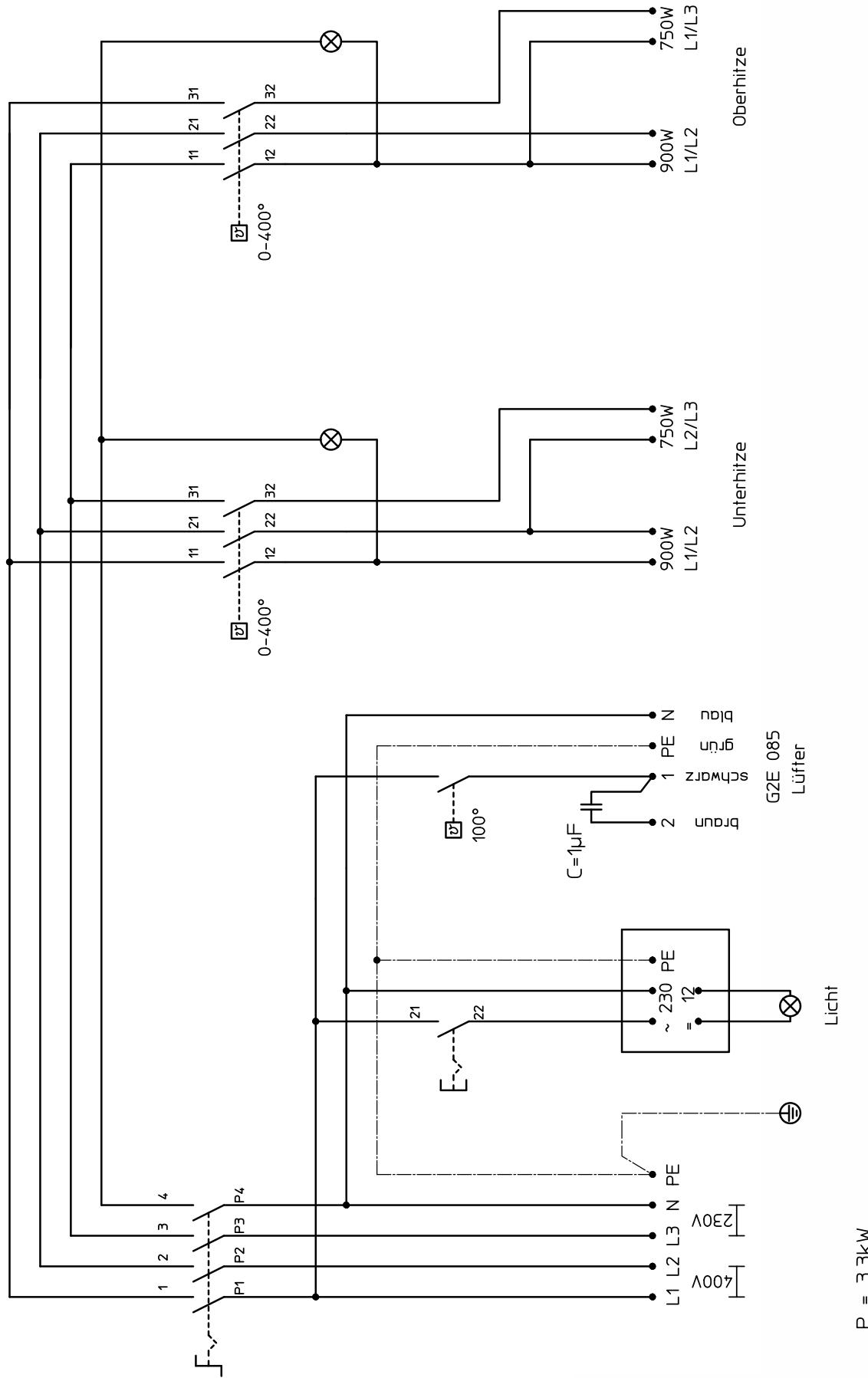
Folgende Störungen können Sie selbst beheben:

- Der Backofen wird nicht heiß
Prüfen Sie,
 - ob Sie an den Thermostaten eine Temperatur eingestellt haben
 - ob die grünfarbenen Zustandsmeldungen der Thermostate leuchten
 - ob die Sicherung der Hausinstallation eingeschaltet ist
- Der Schamottestein ist gebrochen
Schalten Sie den Backofen aus und sichern Sie ihn gegen Wiedereinschalten.
 - Verletzungsgefahr
 - setzen Sie sich mit dem Häussler-Kundendienst in Verbindung
- Andere Störungen
 - setzen Sie sich mit dem Häussler-Kundendienst in Verbindung

11. Was tun wenn.....

Symptom	Ursache	Abhilfe
Innenbeleuchtung funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Kein Strom - Birne defekt - Schalter defekt 	<ul style="list-style-type: none"> - Sicherung kontrollieren - Birne austauschen - Schalter austauschen lassen
Heizung funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Kein Strom - Thermostat defekt - Heizplatte defekt 	<ul style="list-style-type: none"> - Sicherung kontrollieren - Thermostat austauschen lassen - Heizplatte austauschen lassen
Kontrolllampe leuchtet nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Kein Strom - Kontrolllampe defekt 	<ul style="list-style-type: none"> - Sicherung kontrollieren - Kontrolllampe austauschen
Der Ofen funktioniert gar nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Kein Strom - Timerfunktion ist aktiviert - 	<ul style="list-style-type: none"> - Sicherung kontrollieren - Timerfunktion AUS-schalten -
Der Ofen schaltet nicht aus	<ul style="list-style-type: none"> - Thermostat defekt 	<ul style="list-style-type: none"> - Stecker ziehen - Thermostat tauschen lassen
Türe lässt sich schwer öffnen bzw. schließen	<ul style="list-style-type: none"> - Türscharniere sind trocken 	<ul style="list-style-type: none"> - Türscharniere leicht einölen

12. Elektroschaltplan



P = 3,3kW
U = 400V/50Hz/3P
I Strang = 5A

13. EG-Konformitätserklärung



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 "Le GOURMET"

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 ISO 12100-1	Sicherheit von Maschinen -Terminologie, Methodik
DIN EN ISO 12100-2	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 01. Dezember 2009

Ort, Datum

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.

Die technischen Angaben und Abmessungen sind unverbindlich. Ansprüche können nicht daraus abgeleitet werden.

Technische Änderungen der Angaben und Daten durch Weiterentwicklung dieses Gerätes behalten wir uns vor, ohne diese Betriebsanleitung zu ändern.

Bei Rückfragen und eventuellen Ersatzteilbestellungen bitte immer den Gerätetyp und die Seriennummer angeben. Sie finden diese auf dem Typenschild an 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